



☞ BLUE ELEPHANT SET LUNCH MENU ☞

October 2021

“ชุดสำหรับอาหารกลางวัน”

🐘🐘 ทอดมันปลาอินทรีภูเก็ต PHUKETIAN FISH CAKE 🌸

*Poisson Maquereau Andaman - bar blanc - flacons de noix de noix de coco Blue Elephant
pates de curry rouge - organic kaffir lime leaves*

🐘🐘 ยำมะเขือม่วงดอยคำโครงการหลวง

GRILLED PRAWN DOI KHAM EGGPLANT SALAD

*Grilled Prawn - Royal Project Farmed Purple Eggplant Salad - Lime Juice &
Chilli Dressing – Truffle oil Flavor*

🐘🐘 แกงเขียวหวานไก่ GREEN CURRY WITH CHICKEN 🌿

Green curry of Chicken with aubergine and spices in fresh coconut milk.

อกเปิดอบซอสมะขาม FIVE SPICED DUCK

Blue Elephant styled caramelized duck breast stewed in a tamarind five spiced glaze

ผัดผักเหมียงใส่ไข่ STIR FRIED “MELINJO LEAVES”

WITH EGG

*Southern style stir fried “Melinjo leaves” with egg oyster sauce
and Thai garlic from Chian Rai Province*

DESSERTS ของหวาน

คัสตาร์ดมะพร้าว COCONUT FLAN 🌸

*An international Blue Elephant favorite: creamy caramelized coconut flan
topped with Thai golden threads and almond flakes*