

เรื่องราว

เชฟนูรอร โชะมณี สเต็ปเป้ เป็นชาวจังหวัดฉะเชิงเทราโดยได้รับ
อิทธิพลการปรุงอาหารไทยมาจากคุณแม่ ผู้ซึ่งมีความรู้ในด้านการนำ
สมุนไพรพื้นบ้านมาประกอบอาหาร

ในปี พ.ศ. ๒๕๒๖ เชฟนูรอรและสามี คาร์ล สเต็ปเป้ ชาวเบลเยียม
ผู้ซึ่งหลงใหลในศิลปวัฒนธรรมไทย และผู้ร่วมก่อตั้งกลุ่มภัตตาคาร
บลู เอเลเฟนท์ ได้ทำการเปิดภัตตาคารบลู เอเลเฟนท์ ณ กรุงบรัสเซลส์
ประเทศเบลเยียมเป็นสาขาแรก และได้ขยายสาขากลับมายังประเทศไทยในปี
พ.ศ. ๒๕๔๕ ที่กรุงเทพฯ และในปี พ.ศ. ๒๕๕๖ ที่ภูเก็ต

จากประสบการณ์ในด้านการเผยแพร่อาหารไทยมากกว่า ๔๐ ปี
เชฟนูรอรได้รับปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิตกิตติมศักดิ์จากมหาวิทยาลัย
เกษตรศาสตร์ และ เชฟนูรอรภูมิใจที่ได้เป็นส่วนหนึ่งในการนำวัตถุดิบ
และภูมิปัญญาพื้นบ้านมาประกอบการทำอาหารไทย

The Blue Elephant Heritage

Born in Chachoengsao province in Thailand, Chef Nooror Somany Steppe ingrained her deep connection with the culinary world since childhood by her mother who had a vast knowledge in making fresh, fragrant curries such as her famous heirloom Massaman curry paste.

Chef Nooror married a Belgian art dealer, Karl Steppe, who has always been passionate about Thai culture and Thai cuisine. The founding of Blue Elephant Restaurants was prompted by Chef Nooror's preparations of homemade Thai meals for her husband's guests who were enchanted with her cooking skills.

The first Blue Elephant Restaurant opened in 1980 in Brussels, Belgium and continuously expanded throughout major cities in the world. Blue Elephant finally returned to its homeland and established Blue Elephant Restaurant and Cooking School Bangkok in 2002, and opened a Phuket branch in 2010.

Both restaurants are elegantly lodged in historical buildings dating back to more than a century. The Blue Elephant Bangkok is housed in the colonial era architecture, Thai-Chine Building of the Thai Chinese Chamber of Commerce, whereas the Blue Elephant Phuket is located at the site of the Sino-Portuguese Phra Pitak Chinpracha Mansion.

◆ เมนูเชฟชวนชิม CHEF'S TASTING MENU ◆

Carefully crafted by our Master Chef Nooror and her team, discover the tastes of both Ancient and Innovative Thai Cuisine. A Culinary composition almost as complex as her Personality.

อาหารเรียกน้ำย่อย ZAKOUSKI

 ยำมะเขือม่วงโครงการหลวง หอยเชลล์ DOI KHAM PURPLE EGGPLANT SCALLOPS
Seared Thai Scallops - Royal Project Farmed Purple Eggplant - Lime - Tamarind -
Organic Palm Sugar dressing - hint of Truffle

อาหารว่าง STARTERS

 แสร้งว่ากุ้งแซ่บวัยปลาตกฟู BETEL LEAVES CANAPE
Grilled Banana Prawns - Crunchy Rice Field Catfish - Organic Lemongrass - Organic Ginger - Tangerine Chilli Dressing

หอมกบฏทอด CRAB SOUFFLE
Crispy egg crab meat souffle -Prawn - Southern Curry Paste - Sweet Basil, Sweet chili crushed peanut dip

ต้นทานซอสมะขาม มะม่วงน้ำดอกไม้ TAMARIND FOIE GRAS DES LANDES
Ambassador of Rougier, Chef Nooror's Signature famous revolutionary recipe was created in
Blue Elephant Paris 15 years ago. Petchaboon Province Tamarind - Sweet Potato - Bai Horapa -
Caramelised Chachoengsao Fresh "Nam Dok Mai" Mango

ซूप SOUP

 ต้มยำกุ้งแม่น้ำ น้ำพริกเผา TOM YUM KOONG
The Original Spicy and Sour River Prawn and Straw Mushroom Soup - as served
during the period of King Rama V (King Chulalongkorn) whilst receiving French Dignitaries

อาหารหนัก MAIN COURSES

ปลาอินทรีทอดซอสเต้าอิว TOW-EW KING MACKEREL
Seared King Mackerel with Original Phuket Town "Tow- Ew"- Local Phuketian Soya Sauce -
Organic Lemongrass - Organic Ginger. Phuket Peranakan Heritage Recipe

 ผัดกะหล่ำปลีกุ้งเสียบ SAUTEED CABBAGE
Stir-fried Cabbage with Rayong Fish Sauce, Palm Sugar and Phuket Smoked Shrimp

 แกงมัสมั่นแกะ โรตีสี CHEF NOOROR'S BESPOKEN MASSAMAN LAMB 
Chef Nooror's Signature Curry!!! Inspired from the Poem of King Rama II; Succulent stewed Thai Buri Ram Free-range Lamb
fed with Organic Rusi & Napier grass - Our Massaman Curry Paste simmered in Coconut Milk - Tamarind juice -
Palm Sugar - Thai Sweet Potatoes and Roasted Nuts

ขนมหวาน DESSERT

ของหวานรวม STAR OF SIAM
Chef's Selection of our finest homemade dessert

THB 2,200++ (per person)

 MILD  HOT  VERY HOT  ITEMS CONTAINING NUTS

All prices are subject to 10% Service Charge and 7% applicable Government Tax

◆ เมนูเสิร์ฟไทย THAINESS MENU ◆

*Created for its Variety of Thai Tastes Discover a Gentle and Diverse Initiation into this Amazing Cuisine.
Premium Local Products have been Chef's Guideline.*

อาหารเรียกน้ำย่อย ZAKOUSKI

 ปลาปลาเทร้าท์รมควันมะม่วงเบา SMOKED TROUT SALAD WITH MANGO
Spicy Smoked Trout - Mamuang Bao Southern Mango

 ปลอเป็ยะกุหลาบ ROSE SPRING ROLLS
*Crunchy Rose - Flower Spring rolls Free-Range Chicken - Glass Noodles - Shitake Mushroom,
Our Sweet & Sour Chilli Dipping Sauce*

อาหารว่าง STARTERS

 ย่ำส้มโอหับทิมสยามกับทอดมันกุ้ง PINK POMELO SALAD PRAWN CAKES 
Organic Prawn Cakes - Thai Garlic - Sweet Corn - refreshing Organic Tub Tim Siam (Pink Pomelo)

  หอยเชลล์กระเทียมดำ อโวคาโด ชัลซ่า
BLACK DIAMOND FRESH SCALLOPS AVOCADO SALSA
*Lemongrass Thai Scallops Fresh Southern Spices Marinade
Royal Project Farmed Avocado Salsa Dip - Black Diamond Lamphoon Garlic Sauce*

ซุ๊ป SOUP

  ต้มยำเนื้อปูโสมในลูกมะพร้าวอ่อน TOM YUM CRAB GINSENG
*Spicy and Sour Blue Swimmer Crab - Royal Project Farmed Dong Quai Ginseng -
Maprow Orn Young Coconut*

สำหรับไทย MAIN COURSES

   แกงไก่พริกขมิ้นสด ยอดมะพร้าวอ่อน หอมโยยี่หระ CHICKEN CUMIN CURRY
*Homemade Heritage Fresh Turmeric – Free Range Chicken simmered in Coconut Milk –
Bai Yila - Coconut Shoots - Southern Heritage Turmeric Homemade Curry
Highly appreciated by Thais as anti - oxidant*

   ซีโครงหมูย่างน้ำผึ้ง BLUE ELEPHANT'S FAMOUS GRILLED SPARE RIBS
*Sloane's Prime Organic Ribs - Our Unique 40 Years Recipe - 24 hours Marinade with Royal Project Farmed
Honey - "I-Sarn" Chili Dip - Sticky Rice - 3 Corianders & Dill Salad*

   ปลาอินทรีขี้เผ็ดน้ำพริกขี้หนูโหระพา SWEET BASIL & CHILI KING MACKEREL
King Mackerel - Bird's Eye Chilies - Thai Organic Black Garlic - Sweet Basil Leaves

อาหารเคียง SIDE DISH

 ผัดกะหล่ำปลีกุ้งเสียบ SAUTEED CABBAGE
Stir-fried Cabbage with Rayong Fish Sauce, Palm Sugar and Phuket Smoked Shrimp

ข้าวหอมมะลิ SRI SAKET JASMINE RICE

ข้าวดำหอมนิล BLACK ORGANIC JASMINE RICE

ขนมหวาน DESSERT

คัสตาร์ดมะพร้าว COCONUT FLAN 

*Creation from Blue Elephant Brussels: Creamy Caramelized Coconut Flan topped with
sprinkles of grilled Isaan Almond Flakes with homemade Coconut Ice Cream*

THB 1,530++ (per person)

THB 1,380++ (per person) without soup

 MILD  HOT  VERY HOT  ITEMS CONTAINING NUTS
All prices are subject to 10% Service Charge and 7% applicable Government Tax

อาหารว่าง STARTERS

อาหารโบราณ THAI COOKING OF THE PAST

🌶️🌶️ **สร้างว่ากุ้งแซ่บวัยปลาตุ๋น BETEL LEAVES CANAPE** 380.-
สร้างว่าสร้างทำ เหมือนยาไตปลา กุ้งแซ่บวัยย่างหอมสมุนไพรสด เปรี้ยวหวาน คลุกเคล้าน้ำยำ ปลาตุ๋นกรอบ
Grilled Banana Prawns - Crunchy Rice Field Catfish - Organic Lemongrass - Organic Ginger -
Tangerine Chilli Dressing

ยำส้มโอหับทิมสยามกับทอดมันกุ้ง 480.-
❀ **PINK POMELO SALAD PRAWN CAKES (2 pieces)**
กรอบนุ่มในทอดมัน เนรมิตยำส้มโอหับทิมสยามรสเปรี้ยวหวาน คลุกมะพร้าวคั่ว กุ้งแห้งป่น
Organic Prawn Cakes - Thai Garlic - Sweet Corn - refreshing Organic Tub Tim Siam (Pink Pomelo)

ทอดมันหัวปลี
❀ **SIGNATURE TOD MUN BANANA BLOSSOM (3 Pieces)** 380.-
ทอดมันผสมเครื่องแกงเผ็ดสูตรของร้าน และหัวปลี เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มหวานฉ่ำลิ้น
Organic Banana Blossom, Blue Elephant Signature Vegetarian Curry -
Kaffir Lime Leaves - Crushed Peanut & Sweet Chili dip

อาหารสมัยนิยม THAI CUISINE OF TODAY

ทอดหมกปูทอด CRAB SOUFFLE 380.-
เนื้อปูมาจากสุราษฎร์ธานีผสมเครื่องแกงใต้ ทอดด้วยไข่กรอบ
Prawns - Chicken - Crab meat, served with our sweet chili sauce.

ปอเปี๊ยะกุหลาบ ROSE SPRING ROLLS (3 Pieces) 380.-
ROSE SPRING ROLLS (3 Pieces)
แผ่นแป้งในรูปทรงดอกกุหลาบ ใส่ไก่บ้าน วนเส้น เห็ดชิตาเกะ ทอดจนกรอบ เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มพริกหวาน
Crunchy Rose - Flower Spring rolls Free-Range Chicken - Glass Noodles - Shitake Mushroom,
Our Sweet & Sour Chilli Dipping Sauce

สปริงโรลหน่อไม้ฝรั่ง 280.-
ASPARAGUS SPRING ROLL & PINEAPPLE CHILI SAUCE (3 pieces)
แผ่นปอเปี๊ยะม้วนใส่หน่อไม้ฝรั่ง กระเทียมดำ เสิร์ฟเคียงน้ำจิ้มพริกหวาน
Crunchy Black Spring Roll stuffed with Asparagus - Pineapple Chili Sauce

🌶️ MILD 🌶️🌶️ HOT 🌶️🌶️🌶️ VERY HOT ❀ ITEMS CONTAINING NUTS

All prices are subject to 10% Service Charge and 7% applicable Government Tax

ครัวไทยประยุกต์ THAI KITCHEN OF TOMORROW

ดับห่านขอสมะขาม มะม่วงน้ำดอกไม้ 780.-

TAMARIND FOIE GRAS DES LANDES

ดับห่านกรอบนอกนุ่มใน ราดน้ำมะขามหวาน เสริฟพร้อมมันเทศคดกลิ่นโหระพา เนื้อนุ่มละมุนลิ้น
Ambassador of Rougier, Chef Nooror's Signature Famous Revolutionary Recipe Created in Blue Elephant Paris 15 years ago, Petchaboon Province Tamarind - Sweet Potato - Bai Horapa - Caramelised Chachoengsao Fresh "Nam Dok Mai" Mango

คค ยำมะเขือม่วงโครงการหลวง หอยเชลล์ 480.-

DOI KHAM PURPLE EGGPLANT SCALLOPS

มะเขือม่วงโครงการหลวงย่าง คลุกเคล้าน้ำยำน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล ทานคู่หอยเชลล์ไทย
Seared Thai Scallops - Royal Project Farmed Purple Eggplant - Lime - Tamarind - Organic Palm Sugar dressing - hint of Truffle

คค หอยเชลล์กระเทียมดำ อโวคาโด ชัลซ่า 420.-

BLACK DIAMOND FRESH SCALLOPS AVOCADO SALSA

หอยเชลล์จืดทะเลร้อน เสริฟพร้อมซอสอโวคาโด ราดด้วยซอสกระเทียมดำจากลำพูน
Lemongrass Thai Scallops Fresh Southern Spices Marinade Royal Project Farmed Avocado Salsa Dip - Black Diamond Lamphoon Garlic Sauce

สะเต๊ะชาโคลบัน (หมูหรือไก่) 180.-

PICKLED CHARCOAL BUN SATAY (PORK AND/OR CHICKEN)

ไก่หรือหมู หมักสมุนไพร ขมิ้นสด หัวกะทิ เสริฟในบันชาโคล พร้อมน้ำจิ้มถั่ว อากาศแตงกวา
Free Range Chicken Thighs and/or Sloanes Free Range Pork Stripes - Fresh Turmeric - Dry Spices - Homemade Peanut Sauce - Pickled Rice Vinegar - Cucumber - Shallots

อาหารว่างรวม

PEARL BLUE ELEPHANT

Chefs Interesting and Delicious selection of a variety of Blue Elephant Starters

680.-

ซุ๊ป SOUPS

อาหารโบราณ THAI COOKING OF THE PAST

คค ต้มส้มขมิ้นไก่บ้าน น้ำส้มลูกจาก TOM SOM KAMIN KAI BAAN 320.-

ต้มส้มไก่บ้านหอมขมิ้นสด น้ำส้มลูกจาก จากนครศรีธรรมราช
Free - Range Chicken - Organic Fresh Turmeric - Lemongrass - Garcinia - Nipa Palm Vinegar. A Heritage recipe from Nakhon Si Thammarat!

คคค ต้มยำกุ้งแม่น้ำ น้ำพริกเผา CHAOWANG TOM YUM KOONG 480.-

ต้มยำกุ้งอาหารจานเด็ด เสริฟในสมัยรัชกาลที่ ๕ ให้แก่ชาวฝรั่งเศส
เข้มข้นด้วยน้ำพริกเผาผลิตภัณฑจากบลูเอเลเฟนท์
The Original Spicy and Sour River Prawn and Straw Mushroom Soup - as served during the period of King Rama V (King Chulalongkorn) whilst receiving French Dignitaries

คค ต้มยำเนื้อปูโสมในลูกมะพร้าวอ่อน TOM YUM CRAB GINSENG 380.-

ต้มยำเนื้อปู หอมกลิ่นโสม เสริฟในลูกมะพร้าวอ่อน
Spicy and Sour Blue Swimmer Crab - Royal Project Farmed Dong Quai Ginseng - Maprow Orn Young Coconut

ค MILD **คค** HOT **คคค** VERY HOT **☘** ITEMS CONTAINING NUTS
All prices are subject to 10% Service Charge and 7% applicable Government Tax

กับข้าว MAIN COURSES

อาหารโบราณ THAI COOKING OF THE PAST

🔥🔥 แกงปูใบชะพลู ชะคราม 1,280.-

HOT PHUKETIAN MANGROVE CRAB CURRY

พริกแกงใต้ผสมขมิ้นสด เผ็ดร้อน แกงกับกะทิสด ใบชะพลู และใบชะคราม เนื้อปูจากจังหวัดสุราษฎร์ธานี
Homemade Southern Spiced Curry - Blue Swimmer Crab -
Mangrove Forest Amphawa - Organic Betel Leaves

🌸 ผัดไทยกุ้งแม่น้ำบลูเอเลเฟนท์ 680.-

🌸 BLUE ELEPHANT GIANT PRAWN PHAD THAI

ผัดไทยเส้นจันท์กับกุ้งแม่น้ำอยุธยาปรุงรสด้วยน้ำมะขาม น้ำตาลปีบ น้ำปลากระตักจากจังหวัดระยอง หอมแดง ถั่วลิสงป่น กุ้งแห้งผอย พริกป่น เสริฟเคียงด้วยถั่วงอก และหัวปลี
2nd World War Historic Dish; Giant Ayutthaya River Prawn - Chantaburi Rice Noodle - Hill - Tribe Organic Egg - Ground Roasted Peanuts - Homemade Tamarind Sauce - Banana Blossom

🔥🔥 แกงไก่พริกขมิ้นสด ยอดมะพร้าวอ่อน หอมใบยี่หระ 540.-

CHICKEN CUMIN CURRY

แกงไก่พริกขมิ้นสด ยอดมะพร้าวอ่อน หอมใบยี่หระ
Homemade Heritage Fresh Turmeric – Free Range Chicken simmered in Coconut Milk – Bai Yila - Coconut Shoots - Southern Heritage Turmeric Homemade Curry
Highly appreciated by Thais as anti - oxidant

🔥🔥 พารานากันแกงตุ้มปลาอินทรี 680.-

PERANAKAN TUMEE KING MACKEREL

“เพอรานากัน” มนต์เสน่ห์แห่งมรดกทางวัฒนธรรมของภูเก็ต และภูเก็ตเป็นเมืองแรกในเอเชียที่ได้รับ การยกย่องจากยูเนสโกให้เป็น ‘City of Gastronomy’ หรือ เมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร
A Heritage Phuketian Peranakan Recipe! - Homemade Curry of Fenugreek – Black Diamond Garlic - Okra - Garcinia - Rich Coconut Cream- Turmeric
Phuket was the first “City Of Gastronomy” elected by UNESCO in Asia.

🔥 แกงมัสมั่นแกะ โรตีสี 880.-

🌸 CHEF NOOROR’S BESPOKEN MASSAMAN LAMB

มัสมั่นแกงแก้วตา หอมยี่หระสร้อนแรง แกะไทยเนื้อนุ่มจากบุรีรัมย์ ทานแนมโรตีสี
Chef Nooror’s Signature Curry!!! Inspired from the Poem of King Rama II;
Succulent stewed Thai Buri Ram Free-range Lamb fed with Organic Rusi & Napier grass - Our Massaman Curry Paste simmered in Coconut Milk - Tamarind juice - Palm Sugar - Thai Sweet Potatoes and Roasted Nuts

🔥 ปลาอินทรีทอดซอสเต้าอิว TOW-EW KING MACKEREL 780.-

ปลาอินทรีทอดราดซอสเต้ารับชาวภูเก็ตแท้ รสชาติหวาน - เค็ม
Seared King Mackerel with Original Phuket Town “Tow- Ew”- Local Phuketian Soya Sauce - Organic Lemongrass - Organic Ginger - Phuket Peranakan Heritage Recipe

🌸 กุ้งทอดซอสมะขาม TAMARIND PRAWNS 620.-

กุ้งแชบ๊วยทอด ราดซอสมะขามหวานจากเพชรบูรณ์ โรยหน้าหอมเจียวกรอบ และใบมะกรูด
Banana Prawns - Petchaboon Province Tamarind - Crunchy Shallot & Kaffir Lime Leaves

อาหารสมัยนิยม THAI CUISINE OF TODAY

🌶️🌶️ ปลาอินทรีผัดน้ำพริกขี้หนูโหระพา 620.-

SWEET BASIL & CHILI KING MACKEREL

ผัดน้ำพริกขี้หนูสวนแห้ง ซอสเด็ดสูตรเซฟนุร

King Mackerel - Bird's Eye Chilies - Thai Organic Garlic - Sweet Basil Leaves

ปูผัดผงกะหรี่น้ำพริกเผา “PAT PONG” CRAB CURRY 1,280.-

เนื้อปูมาจากสุราษฎร์ธานี ผัดน้ำพริกเผาจากบลูเอเลเฟ้นท์ หอมผงกะหรี่ ชมัน และพริกไทย
กลมกล่อมด้วยนม

Chunks of Surath Thani Blue Swimmer Crab, Stir-Fried in Our Yellow Curry -

Homemade Roasted Chili Paste & Hill - Tribe Organic Eggs.

🌶️🌶️ กระเพราแก้มวัวตุ๋น WILD “KRA-PAOW” BEEF CHEEK 580.-

แก้มวัวตุ๋น ผัดซอสกระเพราป่า

Succulent Beef Cheek, Stir-Fry with Wild Basil Leaves - Thai Chili - Chiang Rai Garlic

ซี่โครงหมูย่างน้ำผึ้ง

BLUE ELEPHANT'S FAMOUS GRILLED SPARE RIBS 1,150.-

กระดูกหมูปลอดฮอร์โมน หมักน้ำผึ้ง ซี่อู๋ดำหวาน อบเซย

Sloane's Prime Organic Ribs - Our Unique 40 Years Recipe - 24 hours Marinade with

Royal Project Farmed Honey - “I-Sarn” Chili Dip - Sticky Rice - 3 Corianders & Dill Salad

🌶️🌶️ เนื้อย่างน้ำตก 1,800.-

THAI MARINATED PRIME PHON YANG KHAM BEEF (250-300gr)

เนื้อโพนยางตำหมักสมุนไพรย่าง เสริฟพร้อมน้ำจิ้มแจ่ว ตำถั่วฝักยาว

Grilled Phon Yang Kham Beef marinated in our very own concoction of Thai Herbs and Spices and

served with homemade Thai Northeastern chili dip, a long bean salad with fermented fish sauce from

Ubon (Plara) and steamed sticky rice

ครัวไทยประยุกต์ THAI KITCHEN OF TOMORROW

🌶️🌶️ ลาบเป็ดกึ่งฟี พริกมะแขว่น DUCK LAAB CONFIT 580.-

ลาบเป็ดครึ่งเตาตุ๋นด้วยเทคนิคจากฝรั่งเศส ราบน้ำยา ซอสจิ้มแจ่ว เสริฟพร้อมยำสามสี เรียกความสดชื่น

Chachoengsao Farmed Duck - Graisse de Canard -

I-Sarn Dip Caramelized Tamarind Roasted Rice Thai Herbs

🌶️🌶️ แกะกะเพรา WILD “KRA-PAOW” LAMB CHOPS 1,080.-

ซี่โครงแกะไทยจากบุรีรัมย์ ราบซอสกระเพรา เสริฟคู่ข้าวผัดน้ำมันมะกอก

Thai Buri Ram Free-range Lamb fed with Organic Rusi & Napier grass - Wild Basil Leaves -

Organic Chili - Chiang Rai Garlic - Virgin Olive Oil Stir Fried Rice

🌶️ MILD 🌶️🌶️ HOT 🌶️🌶️🌶️ VERY HOT 🌸 ITEMS CONTAINING NUTS

All prices are subject to 10% Service Charge and 7% applicable Government Tax

อาหารเคียงและข้าวปลอดสารพิษ

SIDE DISHES & ORGANIC RICE

 ซูกินีโครงการหลวงผัดกระเทียม STIR-FRIED GARLIC ZUCCHINI 380.-	
<i>ซูกินีผัดซอสหอยเป๋าฮื้อจากภูเก็ต, กระเทียม และ ใบโหระพา</i> <i>Stir-fried Royal Project Farmed Zucchini - Phuketian Farmed Abalone Reduction - Thai Garlic - Sweet Basil Leaves</i>	
 ผัดกะหล่ำปลีกุ้งเสียบ SAUTEED CABBAGE 380.-	
<i>กะหล่ำปลีผัดซอส รอยกุ้งเสียบจากภูเก็ต</i> <i>Stir-fried Cabbage with Rayong Fish Sauce, Palm Sugar and Phuket Smoked Shrimp</i>	
ข้าวหอมมะลิ SRI SAKET JASMINE RICE 90.-	
<i>ข้าวหอมมะลิ 100% เกษตรอินทรีย์ จากจังหวัดศรีสะเกษ</i> <i>Steamed Organic Jasmine Rice from Thoong Kula, Rasi-Salai in the Sri Saket Province</i> (per portion)	
ข้าวดำหอมนิล BLACK ORGANIC JASMINE RICE 90.-	
<i>ข้าวดำหอมนิลเกษตรอินทรีย์ มีเส้นใยเยอะ แต่น้ำตาลน้อย เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำตาล</i> <i>Black Organic Rice from Roi Et helps fight against Diabetes</i> (per portion)	
ข้าวึ่งในลูกมะพร้าวอ่อน YOUNG COCONUT JASMINE RICE 180.-	
<i>ข้าวหอมมะลิ 100% ึ่งในลูกมะพร้าวอ่อน</i> <i>Steamed Organic Jasmine Rice in Young Coconut Shell</i>	
ข้าวเหนียว STICKY RICE 90.-	
โรตีสี HOME MADE ROTI 90.-	

 MILD  HOT  VERY HOT  ITEMS CONTAINING NUTS
All prices are subject to 10% Service Charge and 7% applicable Government Tax

เมนูมังสวิรัติ VEGETARIAN MENU

อาหารว่างเจ VEGETARIAN STARTERS

- สปริงโรลหน่อไม้ฝรั่ง** 280.-
ASPARAGUS SPRING ROLL & PINEAPPLE CHILI DIP
แผ่นปอเปี๊ยะม้วนไส้หน่อไม้ฝรั่ง กระเทียมดำ เสริฟเคียงน้ำจิ้มพริกหวาน
Crunchy Black Spring Roll Asparagus - Pineapple Chili Sauce
- ทอดมันหัวปลี** 380.-
SIGNATURE TOD MUN BANANA BLOSSOM (3 Pieces)
ทอดมันผสมเครื่องแกงเผ็ดสูตรของร้าน และหัวปลี เสริฟพร้อมน้ำจิ้มพริกหวานถั่วลิสง
Organic Banana Blossom, Blue Elephant Signature Vegetarian Curry - Kaffir Lime Leaves - Crushed Peanut & Sweet Chili dip

ซุปลเจ VEGETARIAN SOUP

- 🌶️🌶️ ต้มยำเห็ด TOM YUM HED** 280.-
ต้มยำเห็ดฟาง ข้าวโพดอ่อน น้ำมะพร้าว หอมสมุนไพรร
A spicy and sour soup of straw mushrooms - Baby Corn - Coconut Water - Organic Lemongrass - Kaffir Lime Leaves & Bird's Eye Chili

อาหารหลักเจ VEGETARIAN MAIN COURSES

- 🌶️🌶️ แกงเขียวหวานผักรวม VEGETARIAN GREEN CURRY** 340.-
พริกแกงเจแบบไม่ใส่กะปิ และสมุนไพรร แกงกับมะเขือเปราะ มะเขือพวง โบรดีนเกษตร
Our Original Green Curry - Lesser Ginger - Young Coconut Shoots - Tofu - Thai Sweet Basil Leaves
- 🌶️🌶️ ผัดกระเพรามะเขือม่วงเต้าหู้ PHAD KRA-PAOW MAKUA MUANG** 420.-
ผัดกระเพรามะเขือม่วงโครงการหลวงปรุงรสด้วยซอสเห็ดหอม
Spicy Stir Fried Royal Project Purple Eggplant - Tofu - Bell Pepper - Thai Garlic - Bird's Eye chilies & Holy Basil Leaves
- 🌶️ พะแนงกระเจี๊ยบทอดกรอบ PANAENG ROSELLE** 340.-
กระเจี๊ยบทอดกรอบ ราดซอสพะแนง หอมกลีบใบโหระพา
Our rich red curry of roselle in coconut milk, kaffir lime leaves and organic Thai sweet basil

🐘 MILD 🐘🐘 HOT 🐘🐘🐘 VERY HOT 🌸 ITEMS CONTAINING NUTS
All prices are subject to 10% Service Charge and 7% applicable Government Tax

ของหวาน DESSERTS

SIGNATURES “SINCE 1980”

ช็อคโกแลตมูส

CHOCOLATE MOUSSE

*A recipe brought back from Blue Elephant Brussels.
Made with Dark Belgian “70% Callebaut” Chocolate*
240.-

✿ คัสตาร์ดมะพร้าว

COCONUT FLAN

*Creation from Blue Elephant Brussels: Creamy
Caramelized Coconut Flan topped with sprinkles of
grilled Isaan Almond Flakes*
240.-

✿ ทูเรียนชีสเค้ก

DURIAN CHEESECAKE

Homemade Thai Durian cheesecake
240.-

รวมของหวาน

STAR OF SIAM

Chef’s Selection of our homemade dessert
380.-

ข้าวเหนียวลิ้มผิวเปียกลำไยน้ำมะพร้าวอ่อน

KAO NIEW PIEK LUM YAI COCONUT JUICE

*Forgotten Husband Sticky Rice Pudding - Fresh Coconut Juice - Taro - Longan - scented with
Butterfly Pea flowers Coconut Cream. Served with Coconut Ice cream*
240.-

✿ ITEMS CONTAINING NUTS

All prices are subject to 10% service charge and 7% applicable government tax