SUNDAY

THAI SET MENU

ปลาหมึกทอดพริกเกลือ

SEA SALT & CHILLI CALAMARI

lightly-breaded, flash-fried, and topped with sautéed red chilli & garlic

- หมูนึ่งมะนาว -

CHILLI & LIME PORK

tossed with hot and tangy chilli, garlic, and lime sauce

- พะแนงไก่ -

CHICKEN PANAENG CURRY

a creamy curry made with red chillies, galangal, lemongrass, cumin, shrimp paste, and coconut milk

- ข้าวสวยหอมมะลิ -

JASMINE RICE

- ผลไม้รวม -

SEASONAL FRUITS

MONDAY

THAI SET MENU

- ทอดมันข้าวโพด -

CORN FRITTERS

spiced with kaffir lime leaves and Thai curry paste, served with sweet chilli sauce

- ต้มข่ากุ้ง -

PRAWN TOM KAH

prawns & straw mushrooms in a galangal, lemongrass, & kaffir infused coconut milk soup

- ไก่ผัดขึ้ง -

GINGER CHICKEN

stir-fried with violet chanterelles, fresh ginger, and red chilli

- ข้าวสวยหอมมะลิ -

JASMINE RICE

- ผลไม้รวม -

SEASONAL FRUITS

TUESDAY

THAI SET MENU

- ไก่ห่อใบเตย -

PANDAN CHICKEN

tossed in a sesame marinade, wrapped in pandan leaves, and fried to golden perfection

- ต้มยำไก่น้ำข้น -

CHICKEN TOM YUM

chicken & straw mushrooms in a lime, coriander, roasted chilli, and coconut milk soup

- กุ้งผัดหน่อไม้ฝรั่ง -

PRAWN & ASPARAGUS STIR-FRY

gently sautéed with oyster and soy sauce

- ข้าวสวยหอมมะลิ -

JASMINE RICE

- ผลไม้รวม -

SEASONAL FRUITS

WEDNESDAY

THAI SET MENU

- ปอเปี๊ยะทอด -

PORK SPRING ROLLS

served with sweet chilli sauce

- กุ้งสามรส -

SPICY SWEET & SOUR PRAWNS

lightly-battered, flash-fried, tossed with sweet & sour chilli sauce, served with a tangy cucumber & shallot salad

- ไก่ผัดผงกะหรื่ -

CURRIED CHICKEN

stir-fried with garlic, onion, coriander, and scallions in curry powder & sweet roasted chilli paste

ข้าวสวยหอมมะลิ -

JASMINE RICE

_ ผลไม้รวม _

SEASONAL FRUITS

THURSDAY

THAI SET MENU

- ส้มตำไทย -

SPICY PAPAYA SALAD

green papaya, long beans, & tomatoes tossed with Thai dressing, crispy sundried shrimps, and crushed roasted peanuts

- ต้มยำกุ้งน้ำข้น -

PRAWN TOM YUM

a spicy lime, chilli, coriander, and coconut milk soup

- หมูแดดเดียว -

MARINATED PORK STRIPS

seasoned with garlic & black pepper, fried, and served with sriracha chilli sauce

- ข้าวสวยหอมมะลิ -

JASMINE RICE

- ผลไม้รวม -

SEASONAL FRUITS



– ขนมปังหน้าหมู –

MINCED PORK ON TOAST

coriander and black pepper mince on crispy fried bread

- ทะเลสามรส -

SPICY SWEET & SOUR SEAFOOD

lightly-battered, flash-fried, tossed with sweet & sour chilli sauce, served with a tangy cucumber & shallot salad

- แกงเขียวหวานไก่ -

CHICKEN KIEAW WAN CURRY

chicken and Thai eggplants in a creamy curry of pea aubergines, shallots, galangal, kaffir, coriander, and cumin

- ข้าวสวยหอมมะลิ -

JASMINE RICE

- ผลไม้รวม -

SEASONAL FRUITS

SATURDAY

THAI SET MENU

- เกี้ยวกุ้งทอด -

CRISPY PRAWN WONTONS

served with sweet plum sauce

- ยำคะน้ากุ้งสด -

SPICY PRAWN & KALE SALAD

tossed with a chilli, garlic, & lime dressing and garnished with coriander

- หมูพริกไทยดำ -

BLACK PEPPER PORK

stir-fried with sweet pepper, onion, garlic, and crushed black peppercorns

- ข้าวสวยหอมมะลิ -

JASMINE RICE

- ผลไม้รวม -

SEASONAL FRUITS