

BAAN TALAY




À la carte Menu

เมนูอาหาร

Nam-Prik น้ำพริก

“Nam Prik Goong Seab” Phuket-style Dried Shrimp Chili

260

น้ำพริกกุ้งเสียบสูตรภูเก็ต   

Phuket-style dried shrimp chili relish made with crispy dried shrimp pounded with chilies, shallots, garlic and shrimp paste into a spicy, tangy and gently sweet dip.

น้ำพริกกุ้งเสียบสไตล์ภูเก็ต ทำจากกุ้งแห้งทอดกรอบ โขลกรวมกับพริก หอมแดง กระเทียม และกะปิ ปูรรสชาติให้มีความเผ็ด เปรี้ยว และหวานละมุนอย่างลงตัว

“Nam Prik Kapi” Thai Shrimp Paste Chili Relish

260

น้ำพริกกะปิ  

Traditional Thai shrimp paste chili relish, the kind of simple chili dip that appears on Thai family tables every day, made with grilled shrimp paste, fresh chilies, garlic and lime.

น้ำพริกกะปิสูตรดั้งเดิม น้ำพริกคู่สำหรับอาหารไทย ทำจากกะปิย่าง พริกสด กระเทียม และน้ำมะนาว ให้รสชาติเข้มข้น หอมกะปิ และเปรี้ยวเผ็ดกลมกล่อม

“Lon Pu” Central Thai Crab in Coconut Milk Dip

260

หลนปู  

A home-style dish of crab gently simmered in fragrant coconut milk with shrimp paste, lemongrass and shallots, mild, slightly sweet and salty.

ปูต้มกะทิแบบโฮมสไตล์ ปูรด้วยเนื้อปูเคี้ยวอย่างนุ่มนวลในกะทิหอมมัน ผสานรสชาติของกะปิ ตะไคร้ และหอมแดง ให้รสชาติละมุน หวานอ่อน ๆ และเค็มกลมกล่อม

If you have any allergies, please inform our staff prior to ordering.

กรุณาแจ้งพนักงานหากท่านมีความต้องการพิเศษเกี่ยวกับอาหาร



Pork



VEG



Vegan



Dairy



Egg



Gluten



Nuts



Shellfish



Sustainable



Chef
Recommend

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government tax.

ราคาทั้งหมดแสดงเป็นสกุลเงินบาท และยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

Appetizers & Salads อาหารเรียกน้ำย่อย/ยำ

“Goong Sarong” Crispy Rice Vermicelli-Wrapped Prawns

380

กุ้งโฮ่ร่ง   

Plump prawns are wrapped by hand in rice vermicelli and fried just until the strands turn golden and lacy, staying crisp outside and sweet within like the party snacks that once arrived on mismatched plates at family gatherings.

กุ้งตัวโตพันเส้นหมี่ด้วยมือ ก่อนนำไปทอดจนเส้นเป็นสีทองกรอบฟู เนื้อกุ้งด้านในยังคงความหวานฉ่ำ ให้สัมผัสกรอบนอกนุ่มใน ชวนให้นึกถึงของว่างในงานเลี้ยงสังสรรค์ของครอบครัวที่เลิ่รฟอย่างเรียบง่ายแต่เปี่ยมด้วยความทรงจำ

“Larb Moo Tod” Crispy Isan Spiced Pork Balls

290

ลาบหมูทอด   

Isan spiced minced pork tossed with chilies and herbs, then formed into small patties and fried until the edges crackle and the centre stays juicy, served with toasted rice and garden herbs that echo family gatherings upcountry.

หมูสับรสจัดสไตล์อีสาน คลุกเคล้าพริกและสมุนไพรไทย ปั้นเป็นก้อนทอดดีคำแล้วทอดจนกรอบนอกฉ่ำใน เลิ่รฟพร้อมข้าวคั่วและผักสมุนไพรสด ให้รสชาติที่ชวนให้นึกถึงมื้ออาหารอบอุ่นของครอบครัวในภาคอีสาน

“Sup Nor Mai” Isan Spicy Steamed Bamboo Shoot Salad

260

ซุพหน่อไม้อีสาน 

Young bamboo shoots steamed until tender, then tossed with hand-toasted rice, chilies, jungle herbs and fermented fish so they soak up tart, earthy flavor.

หน่อไม้สดอ่อนึ่งจนเนื้อนุ่ม จากนั้นคลุกเคล้ากับข้าวคั่วคั่วมือ พริก สมุนไพรพื้นถิ่น และปลาร้าหมัก เพื่อให้ซึมซับรสชาติเปรี้ยวละมุนและกลิ่นอายดินธรรมชาติอันเป็นเอกลักษณ์ของอาหารอีสาน

If you have any allergies, please inform our staff prior to ordering.

กรุณาแจ้งพนักงานหากท่านมีความต้องการพิเศษเกี่ยวกับอาหาร



Pork



VEG



Vegan



Dairy



Egg



Gluten



Nuts



Shellfish



Sustainable



Chef Recommend

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government tax.




ราคาทั้งหมดแสดงเป็นสกุลเงินบาท และยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

Appetizers & Salads อาหารเรียกน้ำย่อย / ยำ

“Yam Sah Rai Puang A-Ngoon”

260

Phuket Local-Farmed Sea Grapes Seaweed Salad

ยำสาหร่ายพวงองุ่น   

Sea grapes from local Phuket farms are rinsed in cool seawater and lightly dressed in a sweet-sour-spicy sauce just before serving, so each tiny bubble bursts with clean, briny saltiness—like the casual snacks foraged and eaten right on the pier between tide and dusk.

สาหร่ายพวงองุ่นทะเลจากฟาร์มท้องถิ่นในภูเก็ต ล้างอย่างพิถีพิถันด้วยน้ำทะเลเย็นสดชื่น แล้วคลุกเคล้าด้วยน้ำปรุงรสเปรี้ยวหวาน และเผ็ดอ่อน ๆ ก่อนเสิร์ฟ เพื่อให้เม็ดเล็ก ๆ แต่ละเม็ดแตกตัวในปากพร้อมรสเค็มสดตามธรรมชาติของท้องทะเลชวนให้นึกถึงของว่างเรียบง่ายที่ชาวชายฝั่งเก็บมารับประทานกันสด ๆ บนท่าเรือ ในช่วงเวลาระหว่างน้ำขึ้นน้ำลงและยามพลบค่ำอันแสนสงบ

Som Tam

280



ส้มตำ   

Choose between making your own Papaya Salad at Som Tam Room or letting our cooks pound it for you –Isan or Central-style—reviving the playful, communal ritual of the family mortar and pestle.

เลือกได้ว่าจะตำส้มตำด้วยตัวเองที่ ห้องส้มตำ หรือให้เชฟของเราตำให้ ทั้งสไตล์อีสานหรือภาคกลาง เพื่อรื้อฟื้นบรรยากาศสนุกสนานและความอบอุ่นของการล้อมวงตำส้มตำด้วยครกและสากในครอบครัว

“Koi Khai Mod Daeng” “Forest Caviar” Isan Spicy Salad

220

ก้อยไข่มดแดง  

Delicate Red ant eggs from seasonal foraging tossed with lime, roasted rice and garden herbs, a fleeting taste of the forest canopy that appears only when the trees decide.

ไข่มดแดงที่เก็บจากธรรมชาติตามฤดูกาล คลุกเคล้ากับน้ำมะนาว ข้าวคั่ว และสมุนไพรสดจากสวน มอบรสชาติอันละเอียดอ่อนและหายากจากเรือนยอดแห่งผืนป่า ซึ่งจะปรากฏให้ลิ้มลองได้เฉพาะในช่วงเวลาที่ธรรมชาติเอื้ออำนวยเท่านั้น

If you have any allergies, please inform our staff prior to ordering.

กรุณาแจ้งพนักงานหากท่านมีความต้องการพิเศษเกี่ยวกับอาหาร



Pork



VEG



Vegan



Dairy



Egg



Gluten



Nuts



Shellfish



Sustainable



Chef Recommend




All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government tax.

ราคาทั้งหมดแสดงเป็นสกุลเงินบาท และยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

Soup & Curry ต้ม / แกง

“Gaeng Jued Mara See Krong Moo” Clear Pork Bone & Bitter Melon Soup

320



แกงจืดมะระซี่โครงหมู   

Pork bones and bitter melon (Mara) simmered for hours in a simple broth until the bitterness softens into gentle warmth

กระดูกหมูและมะระต้มน้ำซุปอย่างช้า ๆ เป็นเวลาหลายชั่วโมง จนรสขมค่อย ๆ อ่อนลง กลายเป็นความกลมกล่อมและความอบอุ่นที่ปลอบประโลมใจในทุกคำ

“Tom Saep Teen Gai” Isan Spicy Chicken Feet Soup

220


ต้มแซ่บตีนไก่  

Chicken feet simmered until gelatin-rich, then shocked with lime, roasted chilies and herbs so the broth turns bright and lip-tingling – the late-night pots that once comforted travelers at roadside stalls along Thailand's highway.

ตีนไก่เคี่ยวจนเนื้อนุ่มและอุดมด้วยคอลลาเจน จากนั้นปรุงรสด้วยน้ำมะนาว พริกคั่ว และสมุนไพรสด จนได้น้ำซุปรสจัดจ้าน สดชื่น และชุ่มคอ ชวนให้นึกถึงหม้อต้มร้อน ๆ ยามดึกที่เคยปลอบประโลมผู้เดินทางตามร้านข้างทางบนถนนสายหลักของประเทศไทย

“Tom Yum Goong” Ayutthaya-style River Prawn Tom Yum

420

ต้มยำกุ้งแม่น้ำอยุธยา  

Charcoal-grilled river prawns arranged in a traditional Thai fire pot, then set over a small flame and finished at the table with boiling tom yum broth, waking galangal, lemongrass and kaffir lime into a sharp, rising cloud – like the old-style Tom Yum Mor Fai once shared in riverside homes in Ayutthaya.

กุ้งแม่น้ำย่างถ่านหอม ๆ จัดวางในหม้อไฟแบบไทยโบราณ ก่อนนำมาตั้งบนเตาไฟเล็ก ๆ และเติมน้ำซุปต้มยำเดือดร้อนที่โต๊ะอาหาร เพื่อปลุกกลิ่นหอมของข่า ตะไคร้ และใบมะกรูดให้ลอยฟุ้งขึ้นมาอย่างสดชื่นและมีชีวิตชีวา ชวนให้นึกถึง “ต้มยำหม้อไฟ” แบบดั้งเดิมที่เคยล้อมวงรับประทานร่วมกันในบ้านริมน้ำของกรุงศรีอยุธยา

If you have any allergies, please inform our staff prior to ordering.

กรุณาแจ้งพนักงานหากท่านมีความต้องการพิเศษเกี่ยวกับอาหาร



Pork



VEG



Vegan



Dairy



Egg



Gluten



Nuts



Shellfish



Sustainable



Chef Recommend


All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government tax.

ราคาทั้งหมดแสดงเป็นสกุลเงินบาท และยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

Soup & Curry ต้ม / แกง

“Gaeng Kua Hoi Kom Bai Cha Plu” River Snail & Wild Betel Leaf Curry

380

แกงคั่วหอยขมใบชะพลู 

Slow-cooked river snails in a roasted curry paste and wild betel leaves until they turn tender and deeply perfume, an ode to the humble canal-side dishes once shared in Thai farmer kitchens after rice harvest.

หอยขมแม่น้ำเคี้ยวอย่างช้า ๆ ในน้ำพริกแกงคั่วและใบชะพลูป่า จนเนื้อนุ่มและซึมซับกลิ่นหอมของเครื่องแกงอย่างลึกซึ้ง เป็นการรำลึกถึงอาหารพื้นบ้านเรียบง่ายริมคลอง ที่เคยแบ่งปันกันในครัวของชาวนาไทยหลังฤดูเก็บเกี่ยว

“Gaeng Som Phuket” Southern Sour Curry with Sea Bass & Phuket Pineapple

440


แกงส้มปลาทะพงสับประดุกเก็ต   

Line-caught sea bass fillets and Phuket pineapple slipped into Fiercely tangy, unapologetically spicy southern sour curry echoing the pots that sit ready on stoves in homes across the Andaman coast.

เนื้อปลาทะพงทะเลที่ตกด้วยเบ็ดอย่างพิถีพิถัน ผสานกับสับประดุกเก็ตในแกงส้มได้รสเปรี้ยวจัดจ้านและเผ็ดร้อนถึงเครื่องอย่างไม่ประนีประนอม สะท้อนรสชาติแท้จริงของหม้อแกงส้มที่ตั้งเคี่ยวอยู่บนเตาในครัวเรือนทั่วชายฝั่งอันดามัน ให้ความอบอุ่นและความคุ้นเคยในแบบฉบับอาหารใต้ดั้งเดิม

“Gaeng Pa Kwang” Two-Step Venison Jungle Curry with Wild Cumin Leaf

480

แกงป่าใบยี่ห่วย่างสองร่าง 

Venison is first stewed gently with roots and spices, then lightly grilled over charcoal before returning to a wild cumin and fingerroot broth—like the forest curries once cooked in two fires for village celebrations at the edge of the jungle.

เนื้อกวางตุ้งอย่างช้า ๆ กับรากไม้และเครื่องเทศพื้นถิ่นจนได้ความนุ่มละมุน ก่อนนำไปย่างบนเตาถ่านให้มีกลิ่นหอมควั่นอ่อน ๆ แล้วจึงกลับลงสู่มื้อน้ำแกงที่อบวลด้วยยี่ห่วย่างและกระชาย เป็นการรังสรรค์รสชาติที่ชวนให้นึกถึงแกงป่าโบราณซึ่งเคยปรุงด้วยไฟสองเตาในงานเฉลิมฉลองของชุมชนริมป่า

If you have any allergies, please inform our staff prior to ordering.

กรุณาแจ้งพนักงานหากท่านมีความต้องการพิเศษเกี่ยวกับอาหาร



Pork



VEG



Vegan



Dairy



Egg



Gluten



Nuts



Shellfish



Sustainable






Chef Recommend

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government tax.



ราคาทั้งหมดแสดงเป็นสกุลเงินบาท และยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

Soup & Curry ต้ม / แกง

“Choo Chee Goong Mangkorn” Rainbow Phuket Lobster in Choo Chee Curry 1,600
जूचीกุ้งมังกร 7 สี   



Rainbow Phuket lobster, barely poached to keep the flesh sweet and glassy, finished with a thick, unapologetically spicy Choo Chee curry—rich, red-gold and fragrant with wild kaffir lime leaf and coastal chillies.

กุ้งมังกร 7 สีภูเก็ตลอกเพียงเบา ๆ เพื่อคงความหวานและเนื้อสัมผัสที่ใสและฉ่ำ ก่อนราดด้วยजूचीเข้มข้นรสจัดจ้านอย่างไม่ประนีประนอม สีแดงทองหอมเครื่องแกง อบอวลด้วยใบมะกรูดป่าและพริกชายฝั่ง ให้กลิ่นอายทะเลและความเผ็ดร้อนที่ลึกซึ้ง

“Massaman Neua” Slow-Braised Beef Cheek Massaman 480
มัสมั่นเนื้อแก้มวัว  

Beef cheeks slowly braised in a spiced coconut and tamarind gravy until they yield to the spoon, absorbing warm notes of cinnamon and cardamom.

แก้มเนื้อวัวตุ๋นอย่างช้า ๆ ในน้ำแกงกะทิผสมมะขามที่หอมเครื่องเทศ เคี้ยวจนเนื้อนุ่มละลายแทบไม่ต้องใช้มีด และซึมซับกลิ่นอุ่นของอบเชยและกระวานไว้อย่างลงตัว

“Gaeng Kiew Waan” Baan Talay Green Curry 380
แกงเขียวหวานบ้านทะเล  

Your choice of Phuket fish balls, chicken or beef simmered in Thai original green curry paste pounded fresh each morning, with coconut cream added only at the last moment.

เลือกได้ระหว่างลูกชิ้นปลา ภูเก็ต ไก่ หรือเนื้อ นำไปเคี่ยวในพริกแกงเขียวหวานสูตรดั้งเดิมที่โขลกสดใหม่ทุกเช้า แล้วเติมกะทิลงไปในช่วงท้ายสุดของการปรุง เพื่อคงความหอมมันและความสดของเครื่องแกงไว้ครบถ้วน

If you have any allergies, please inform our staff prior to ordering.

กรุณาแจ้งพนักงานหากท่านมีความต้องการพิเศษเกี่ยวกับอาหาร



Pork



VEG



Vegan



Dairy



Egg



Gluten



Nuts



Shellfish



Sustainable



Chef Recommend




All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government tax.

ราคาทั้งหมดแสดงเป็นสกุลเงินบาท และยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

Main Course อาหารจานหลัก

“Goong Pad Kapi Sataw” Shrimp Paste Stir-fried with Prawns & Stink Beans

590



กุ้งผัดกะปิสะตอ   

Phuket prawns and stink beans flashed in a searing hot wok with Koh Yor shrimp paste (Kapi) until the beans gleam and the prawns pick up a smoky edge – an unapologetically bold pan of Kapi like the ones that once announced dinnertime from every southern neighborhood kitchens.

กุ้งภูเก็ตและสะตอผัดในกระทะร้อนจัดกับกะปิเกาะยอ (Koh Yor) จนสะตอเงาและกุ้งมีกลิ่นไหม้อ่อน ๆ จากไฟแรง เป็นผัดที่ประสัจจ้านอย่างตรงไปตรงมา ชวนให้นึกถึงกระทะในครัวภาคใต้ที่เคยส่งสัญญาณเวลาอาหารค่ำไปทั่วทุกบ้าน

“Kha Kob Pad Cha” Phad Cha Crispy Frog Legs with Wild Herbs

420

ขาบกผัดฉ่า  

Deep fried frog legs until crispy then tossed in a fiery Phad Cha paste, fingerroot and wild peppercorns so the sauce clings in spicy, aromatic streaks - an invitation to brave a bite you may never have tried before and discover just how delicious courage can taste.

ขาบททอดจนกรอบ แล้วนำไปคลุกกับผัดฉ่ารสจัดจ้าน ใส่กระชายและพริกไทยอ่อนป่า ให้ซอสเคลือบทุกชิ้นอย่างเข้มข้นและหอมเครื่องสมุนไพร เป็นการชวนให้ลองรสชาติที่อาจไม่เคย เพื่อค้นพบว่าความกล้าหาญนั้นก็อร่อยได้ในแบบของตัวเอง

“Kao Yuk” Trang-style Braised Pork Belly with Taro

440



เกาหยุก    

Trang-style slow braised pork belly layered with taro, red fermented bean curd and Chinese five-spice, in a rich Chinese-inspired sauce, reviving a beloved “Lost Taste” from the chef’s hometown family banquets.

หมูสามชั้นตุ๋นสไตล์ตรัง เคี้ยวช้า ๆ ซ่อนชั้นกับเผือก เต้าหู้ยี้แดง และเครื่องพะโล้จีนห้าชนิด ในน้ำซอสเข้มข้นหอมลึก เป็นการรื้อฟื้นรสชาติ “ความทรงจำที่หายไป” จากงานเลี้ยงในครอบครัวบ้านเกิดของเชฟ

“Pad Phet Moo Pa” Herbal Stir-Fried Wild Boar

460

ผัดเผ็ดหมูป่า  

Slices of Wild boar blanched, then stir-fried quickly with red curry paste, fingerroot and peppercorns - the meat stays springy amid the heat giving you the feeling of a late-night jungle meal shared around a campfire with friends.

หมูป่าหั่นชิ้นลวกพอสุก แล้วนำไปผัดอย่างรวดเร็วกับพริกแกงแดง กระชาย และพริกไทยอ่อน เนี่ยยังคงความแดงสู้ฟันท่ามกลางความเผ็ดร้อน ให้ความรู้สึกเหมือนมือค้ำกลางป่าลึกที่แบ่งปันกันรอบกองไฟกับเพื่อน ๆ ในยามค่ำคืน

If you have any allergies, please inform our staff prior to ordering.

กรุณาแจ้งพนักงานหากท่านมีความต้องการพิเศษเกี่ยวกับอาหาร



Pork



VEG



Vegan



Dairy



Egg



Gluten



Nuts



Shellfish



Sustainable



Chef Recommend





All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government tax.

ราคาทั้งหมดแสดงเป็นสกุลเงินบาท และยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

Main Course อาหารจานหลัก

“Goong Kua Kratiem” Dry-roasted Phuket Tiger Prawn with Garlic Crisp

620



กุ้งลายเสือภูเขาเกิดตัวกระเทียม    

Phuket tiger prawns dry-roasted in a steel wok with garlic until the shells blush red, then finished with their own headfat spooned over the top. Best enjoyed with hot steamed rice, fragrant panned of prawn headfat can turn into a bite that wakes up your whole appetite.

กุ้งลายเสือภูเขาเกิดนำไปคั่วในกระทะเหล็กร้อนจัดกับกระเทียมจนเปลือกเปลี่ยนเป็นสีแดงสุกหอม แล้วราดมันกุ้งจากหัวกุ้งลงไปด้านบนอย่างเข้มข้น เสิร์ฟคู่ข้าวสวยร้อน ๆ โดยมันกุ้งหอม ๆ ในกระทะสามารถปลุกความอยากอาหารให้ตื่นขึ้นมาในทุกคำ

“Gang Ho” Northern Re-Fried Curry of Vegetables, Chicken & Glass Noodles

420





แกงโฮะ  

Mixed northern-style curries, vegetables and chicken are tossed together with glass noodles and stir-fried until everything weaves into one richly spiced, aromatic tangle—born from the old Lanna habit of turning yesterday’s pots into one generous new pan of comfort.

แกงเหนือหลากชนิด ผัก และไก่ นำมาคลุกเคล้ากับวุ้นเส้นแล้วผัดรวมกันจนทุกอย่างผสานเป็นเส้นสายของรสชาติที่หอมเครื่องเทศอย่างลึกซึ้ง เป็นอาหารที่สะท้อนภูมิปัญญาล้านนาในการนำแกงเมื่อวานมารวมรังสรรค์ใหม่ให้กลายเป็นหนึ่งกระทะแห่งความอบอุ่นและความอึดใจ

“Hor Mok Pla” Steamed ‘Catch of the Day’ Fish Custard

440

ห่อหมกปลาทะเล    

Today’s fish from local boats folded with hand-pounded curry, herbs, egg and coconut milk, then steamed in banana leaf until the custard just trembles.

ปลาสดจากเรือประมงท้องถิ่น คลุกเคล้ากับพริกแกงโขลกมือ สมุนไพร ไข่ และกะทิ แล้วนำไปนึ่งในใบตองจนเนื้อแกงเนียนนุ่ม สั่นไหวอย่างละมุนในทุกการสัมผัส

“Pad See Ew” Baan Talay Wok-Seared Pad See Ew

380

ผัดซีอิ้วทะเล    

Fresh wide rice noodles seared in steel wok with seafood, chicken or pork until they catch a smoky edge, then tossed with egg, soy sauce and vegetables – a quietly beloved street-dish flavour that many Thais reach for even before Pad Thai.

เส้นใหญ่สดนำไปผัดในกระทะเหล็กร้อนจัดกับซีอิ้ว ไก่ หรือหมู จนมีกลิ่นไหม้อ่อน ๆ จากไฟแรง จากนั้นคลุกเคล้ากับไข่ ซีอิ้ว และผักต่าง ๆ เป็นรสชาติอาหารริมทางที่เรียบง่ายแต่เป็นที่รักของคนไทย หลายครั้งถูกนึกถึงและเลือกกินก่อนผัดไทยเสียอีก

If you have any allergies, please inform our staff prior to ordering.

กรุณาแจ้งพนักงานหากท่านมีความต้องการพิเศษเกี่ยวกับอาหาร



Pork



VEG



Vegan



Dairy



Egg



Gluten



Nuts



Shellfish



Sustainable



Chef
Recommend

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government tax.

ราคาทั้งหมดแสดงเป็นสกุลเงินบาท และยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

Main Course อาหารจานหลัก

“Bai Liang Pad Khai” Stir-fried Melinjo Leaves with Egg & Dried Shrimps

300





ใบเหลียงผัดไข่     

Southern-style stir-fried Melinjo leaves with egg and dried shrimps, a mild and savory home-style dish where the tender leaves soak up a gently garlicky, umami egg sauce - the chef's everyday comfort plate at home.

ใบเหลียงอ่อน หรือใบเมี่ยงป่าแบบภาคใต้ผัดกับไข่และกุ้งแห้ง เป็นอาหารบ้านๆ รสกลมกล่อมไม่จัดจ้าน ใบอ่อนซึ่มซับ ซอสไข่หอมกระเทียมอย่างละมุน ให้รสอูมามิเรียบง่ายที่เป็นเหมือนจานประจำวันแห่งความสบายใจของเชฟที่บ้าน

“Pad Pak Boong Fai Daeng” Wok-tossed Morning Glory with Garlic and Chili

280

ผัดผักบุ้งไฟแดง    

Wok-tossed morning glory with garlic and chilies, flash-fried over an open flame in classic Thai street-style to keep the stems crisp and smoky while the sauce clings to every leaf. A simple comfort food for every Thai, found from busy city corners to small roadside stalls across the country.

ผัดผักบุ้งไฟแดงแบบสตรีทไทยคลาสสิก นำผักบุ้งลงผัดในกระทะเหล็กร้อนจัดกับกระเทียมและพริกแบบรวดเร็วเหนือเปลวไฟ เพื่อคงความกรอบของก้านและกลิ่นรสมควันอ่อน ๆ ขณะซอสเคลือบใบผักทุกใบอย่างทั่วถึง เป็นอาหารจานเรียบง่ายที่อยู่ในความคุ้นเคยของคนไทย พบได้ตั้งแต่หัวมุมเมืองใหญ่ไปจนถึงร้านข้างทางทั่วประเทศ

If you have any allergies, please inform our staff prior to ordering.

กรุณาแจ้งพนักงานหากท่านมีความต้องการพิเศษเกี่ยวกับอาหาร



Pork



VEG



Vegan



Dairy



Egg



Gluten



Nuts



Shellfish



Sustainable



Chef
Recommend



All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government tax.

ราคาทั้งหมดแสดงเป็นสกุลเงินบาท และยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

Grill & Smoke ย่าง / รมควัน

“Pla Muk Yang” Charcoal-grilled Andaman Squid with Thai Spicy Seafood Dip

520





ปลาหมึกย่าง  

Charcoal-grill squid, marinated in aromatic spices and cooked over a hot fire until tender and slightly charred, then served with Thai spicy chili-lime dipping sauce – a simple beachside favourite for sharing just like Thai seaside stalls.

ปลาหมึกย่างถ่าน หมักด้วยเครื่องเทศหอม ๆ แล้วย่างบนไฟแรงจนเนื้อนุ่มและมีรอยไหม้เล็กน้อย เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มซีฟู้ดรสจัดจ้านแบบไทย เป็นเมนูริมทะเลเรียบง่ายที่นิยมแบ่งกันกินเหมือนร้านอาหารชายหาดทั่วไทย

“Lham Gai - Khai Pam” Bamboo-Roasted Chicken with Grilled Beaten Egg

380



หลามไก่ ไช้ปาม    

Free-range chicken is marinated with local herbs, sealed in bamboo and roasted slowly over embers, alongside grilled beaten egg in banana leaf. A revived lost taste of Phitsanulok's forest edge campfire cooking.

ไก่พื้นบ้านหมักด้วยสมุนไพรท้องถิ่น แล้วบรรจุในกระบอกไม้ไผ่ก่อนนำไปย่างช้า ๆ บนถ่านไฟอ่อน ๆ พร้อมไข่ตีแบบอย่างในใบตอง เป็นการรื้อฟื้นรสชาติที่เคยสูญหายจากอาหารกองไฟชายป่าในเขตขอบเมืองพิษณุโลก ให้กลับมามีชีวิตอีกครั้งอย่างอบอุ่นและลึกซึ้ง

“Goong Mae Nam Phao” Charcoal-Grilled Ayutthaya River Prawn

620

กุ้งแม่น้ำเผา  

A river prawn from Ayutthaya grilled slowly over charcoal until the shell turns smoky and crisp, while the headfat melts into a rich golden sauce. Served simply with traditional Thai seafood dip – a flavour that brings Central Thai families back to slow weekend gatherings, where river prawns were grilled over charcoal and shared along the old riverbanks.

กุ้งแม่น้ำจากอยุธยา ย่างช้า ๆ บนเตาถ่านจนเปลือกมีกลิ่นรมควันและกรอบนอก ขณะที่มันกุ้งค่อย ๆ ละลายกลายเป็นซอสสีทองเข้มข้น เสิร์ฟอย่างเรียบง่ายพร้อมน้ำจิ้มซีฟู้ดแบบไทยดั้งเดิม รสชาติที่พาครอบครัวชาวภาคกลางย้อนกลับไปสู่ช่วงเวลาสุดลึบตาที่อันเนิบช้า เมื่อกุ้งแม่น้ำถูกย่างบนเตาถ่านและแบ่งปันกันริมฝั่งแม่น้ำเก่าแก่

If you have any allergies, please inform our staff prior to ordering.

กรุณาแจ้งพนักงานหากท่านมีความต้องการพิเศษเกี่ยวกับอาหาร



Pork



VEG



Vegan



Dairy



Egg



Gluten



Nuts



Shellfish



Sustainable



Chef
Recommend






All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government tax.

ราคาทั้งหมดแสดงเป็นสกุลเงินบาท และยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

Dessert อาหารหวาน

Charcoal-Roasted Sticky Rice in Bamboo with Thai Custard

260

ข้าวหลามเผาสังขยา     

Sticky rice and coconut milk packed into bamboo tubes with a soft custard filling in center, then turned slowly over charcoal until the shells char and the inside turns fragrant.

ข้าวเหนียวผสมกะทิบรรจุในกระบอกไม้ไผ่ โดยมีไส้คัสตาร์ดนุ่มละมุนอยู่ตรงกลาง แล้วนำไปหมนอย่างช้า ๆ บนถ่านไฟ จนผิวกระบอกเกรียมและหอมควัน ขณะที่ด้านในค่อย ๆ สุกและอบอวลด้วยกลิ่นหอมหวานมันอย่างกลมกล่อม

“Bua Loy” Glutinous Rice Dumplings in Coconut Milk

320




บัวลอย   

Soft glutinous rice dumplings gently simmered in warm, fragrant coconut milk, offering a comfort balance with creamy sweetness and delicate chewiness. Once a humble dessert, offered at temple ceremonies and shared at family tables.

บัวลอย แป้งข้าวเหนียวนุ่มตมอย่างเบาหม้อในน้ำกะทิอุ่นหอมละมุน มอบความกลมกล่อมระหว่างความหวานนวลและความหนึบละไม เป็นขนมพื้นบ้านที่ครั้งหนึ่งเคยเรียบง่าย ถูกนำไปใช้ในพิธีทางวัดและแบ่งปันกันบนโต๊ะอาหารของครอบครัว

“I-tim Kati & Phonlamai Ruam” Thai Coconut Ice Cream & Mixed Fruits

260

ไอติมกะทิกับผลไม้รวม   

Mixed seasonal fruits served with Thai creamy coconut ice cream - a simple home-style way Thai families cool down on hot days.

ผลไม้ตามฤดูกาลหลากชนิด เสิร์ฟคู่ไอศกรีมกะทิเนื้อครีมแบบไทย เป็นวิธีคลายร้อนเรียบง่ายในแบบครอบครัวไทย ที่มักทำกันที่บ้านในวันอากาศร้อนอบอ้าว

If you have any allergies, please inform our staff prior to ordering.

กรุณาแจ้งพนักงานหากท่านมีความต้องการพิเศษเกี่ยวกับอาหาร



Pork



VEG



Vegan



Dairy



Egg



Gluten



Nuts



Shellfish



Sustainable



Chef Recommend

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government tax.



ราคาทั้งหมดแสดงเป็นสกุลเงินบาท และยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

Dessert อาหารหวาน

“Kluai Thap Namtan Maprao” Charcoal-Pressed Banana with

260

Coconut Palm Sugar




กล้วยทับน้ำตาลมะพร้าว  

Firm Nam Wa bananas slowly grilled over charcoal until lightly smoky and naturally sweet, then gently pressed to soften their texture. Finished with warm coconut palm sugar.

กล้วยน้ำว้าสุกกำลังดีนำไปย่างช้า ๆ บนเตาถ่านจนมีกลิ่นควันอ่อน ๆ และความหวานธรรมชาติ จากนั้นกดเบา ๆ เพื่อให้เนื้อสัมผัสนุ่มขึ้น เสิร์ฟพร้อมน้ำกะทิอุ่น ๆ หอมมันจากน้ำตาลมะพร้าว

“Khao Niao Mamuang” Mango Sticky Rice

280

ข้าวเหนียวมะม่วง   

Sticky rice steamed with coconut milk is mounded beside ripe seasonal mango, garnished with just a sprinkle of toasted mung beans. Sugar syrup, this simple Thai dessert carries the comfort of old neighborhood stalls – humble, fragrant and deeply satisfying.

ข้าวเหนียวมูนกะทิหอมมัน เสิร์ฟเคียงมะม่วงสุกตามฤดูกาล โรยหน้าด้วยถั่วเขียวคั่วเล็กน้อย และราดน้ำเชื่อมกะทิอย่างพอเหมาะ ขนมหวานไทยแสนเรียบง่ายงานนี้เปี่ยมด้วยความอบอุ่นจากความทรงจำของร้านขนมในชุมชนสมัยก่อน ทั้งหอมละมุน เรียบง่าย และอึดอเมใจในทุกคำ

If you have any allergies, please inform our staff prior to ordering.

กรุณาแจ้งพนักงานหากท่านมีความต้องการพิเศษเกี่ยวกับอาหาร



Pork



VEG



Vegan



Dairy



Egg



Gluten



Nuts



Shellfish



Sustainable



Chef
Recommend

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government tax.

ราคาทั้งหมดแสดงเป็นสกุลเงินบาท และยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

Rice Service ข้าว

Unlimited Rice Selection

Thai Hom Mali Jasmine Rice (KDML 105)

ข้าวดอกมะลิ 105

Thailand's most celebrated fragrant rice, Khao Dawk Mali 105 is cherished for its long, elegant grain, natural floral aroma and soft, tender texture.

ข้าวหอมมะลิ 105 ข้าวสายพันธุ์ที่ได้รับการยกย่องมากที่สุดของประเทศไทย โดดเด่นด้วยเมล็ดยาวเรียวยาว กลิ่นหอมละมุนตามธรรมชาติคล้ายดอกไม้ และเนื้อสัมผัสนุ่มนวลเมื่อหุงสุก เป็นข้าวที่สะท้อนเอกลักษณ์และคุณภาพอันเป็นภาคภูมิใจของเกษตรกรไทย

RD6 Glutinous Rice

ข้าวเหนียว กข6

One of Thailand's most loved glutinous rice varieties, RD6 belongs to the eating culture of Northern Thailand and Isan. Soaked, steamed and served warm, the grains turn glossy, gently elastic and naturally satisfying.

ข้าวเหนียว กข6 หนึ่งในสายพันธุ์ข้าวเหนียวที่ได้รับความนิยมมากที่สุดของประเทศไทย เป็นส่วนสำคัญของวัฒนธรรมการกินในภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ เมื่อนำมาแช่ นึ่ง และเสิร์ฟขณะอุ่น เมล็ดข้าวจะมีความมันวาว นุ่มหนึบกำลังดี และให้รสสัมผัสอร่อยตามธรรมชาติ

Srisaket Riceberry

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ศรีสะเกษ

New-generation Thai purple rice from Srisaket, Riceberry is cooked until plump, softly chewy and naturally nutty, with a deep violet hue that speaks of fertile fields and modern Thai craft. It bridges old rice-growing wisdom with today's table

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ข้าวสีม่วงสายพันธุ์ใหม่จากจังหวัดศรีสะเกษ หุงจนเมล็ดอวบอิ่ม นุ่มหนึบกำลังดี และมีกลิ่นหอมคล้ายถั่วตามธรรมชาติ สีม่วงเข้มอันโดดเด่นสะท้อนถึงความอุดมสมบูรณ์ของพินนาและนวัตกรรมการพัฒนาพันธุ์ข้าวไทยสมัยใหม่ เป็นสะพานเชื่อมระหว่างภูมิปัญญาการปลูกข้าวดั้งเดิมกับวิถีการรับประทานอาหารร่วมสมัย.

If you have any allergies, please inform our staff prior to ordering.

กรุณาแจ้งพนักงานหากท่านมีความต้องการพิเศษเกี่ยวกับอาหาร



Pork



VEG



Vegan



Dairy



Egg



Gluten



Nuts



Shellfish



Sustainable



Chef
Recommend

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government tax.

ราคาทั้งหมดแสดงเป็นสกุลเงินบาท และยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

