

*Xua
Phrang*

Daily 3-course
Set Menu

APPETIZERS

   BUR THOD
เบือทอด
Deep-fried prawns
with wild Chrysanthemum leaves
with Thai sweet chili sauce

or

 POH PIAH PAK THOD
เปาะเปี๊ยะผักทอด
Crispy-fried spring rolls
with pumpkin & tofu
sweet & sour sauce

or

 PLA MUEK THOD KRATIEM
SAUCE MUEK DAM
ปลาหมึกทอดกระเทียมขอสหมึกดำ
Crispy-fried squid
with garlic & squid ink sauce

or

 YUM MAKEUA PAO
ยำมะเขือเผา
Smoked eggplant salad
with coconut milk
chili & home-grown gotu kola

MAIN COURSES

PLA CHON TALAY
THOD SEE-EW
ปลาช่อนทะเลทอดซีอิ๊ว
Deep-fried cobia fish with soya sauce
fresh green mango & apple salad

or

 PANAENG
พะแนง
Creamy red curry
deep-fried Thai eggplants
Grilled tempeh or chicken
ถั่วเทมเปียง หรือ ไก่

or

 KHAO PHAD
NAM PRIK KAPI KAB MOO HONG
ข้าวผัดน้ำพริกกะปิกับหมูฮ้อง
Phuket famous braised pork belly
with quail eggs  shitake mushrooms
authentic shrimp paste fried rice

or

  TOM YUM
ต้มยำ
Fragrant hot & sour lemongrass soup
kaffir lime leaves
Prawns or mushroom
กุ้ง หรือ เห็ด

DESSERTS

   KHAO NIEOW
MAMUANG
ข้าวเหนียวมะม่วง
Fresh mango, sticky rice
coconut milk emulsion

or

   ICE CREAM PUDDING
KHAO HOM MALI
ไอศกรีมพุดดิ้งข้าวหอมมะลิ
Jasmine rice ice cream
macadamia crumble & tuile

or

 EXOTIC SEASONAL
FRESH FRUIT PLATTER
ผลไม้รวมหลากหลายชนิด

 Contains Gluten  Contains Dairy  Contains Nuts
 Contains Seeds  Chef's signature dish  Sustainable/Local
 Vegetarian  Vegan  Mildly Spicy  Spicy