

Rai talay terrace

Daily 3-course
Set Menu

APPETIZERS

   **RAILAY YAKITORI**
ไก่และเนื้อย่างแบบยากิโตริ
Yakitori style chicken & beef skewers
kimchi, pickled wasabi & Teriyaki sauce

or

TUNA TARTARE
FRESH SUMMER ROLLS
เปาะเปี๊ยะเวียดนามทูน่าสด
Yellow fin tuna strips & fresh herbs
wrapped in rice paper

or

  **SOM TUM**
GAJ KOR LAE YANG
ส้มตำไก่กอและย่าง
Spicy green papaya salad
with Southern style chicken skewers
infused in red curry sauce

or

 **CRISPY PUNJABI SAMOSA**
ชาโมซ่าปัญจาบ
with tamarind, mint & mango chutneys
Potato & peas or chicken
มันฝรั่งและถั่วลันเตา หรือ ไก่

MAIN COURSES

 **PHAD KAPRAO WOONSEN**
ผัดกะเพราวุ้นเส้น
Wok fried glass noodles
with chilli & holy basil
served with fried egg
organic brown rice
Minced chicken, pork, beef or seafood
ไก่สับ หมูสับ เนื้อสับ หรือ ทะเล

or

     **TURMERIC**
COBIA FISH
ปลาช่อนทะเลย่างซอสพริกแกงเหลือง
Turmeric marinated roasted cobia fish filet
grilled cocoyam stalks, sour yellow curry

or

   **KUNG PAO CHICKEN**
กั้งเปา ไก่ผัดซอสพริกเสฉวน
Wok-fried spicy chicken in Szechuan sauce
cashew nuts, lotus stalks & root

or

  **KORMA CURRY**
แกงกอร์มา
Creamy mild curry
with Indian aromatics & yogurt
Mixed vegetables & paneer cheese or chicken
ผักและชีสพानीร์ หรือ ไก่

DESSERTS

   **ROTI BANANA ROLLS**
โรตีกกล้วยหอม
เสิร์ฟพร้อมซอสช็อกโกแลตและมะม่วง
Banana cinnamon crispy roti rolls
chocolate sauce, fresh mango

or

   **CHOCO'TAM**
เค้กช็อกโกแลตเสิร์ฟพร้อมวิปครีมรสมะขาม
Chiang Mai chocolate moelleux cake
70% dark chocolate ganache
tamarind crèmeux
chocolate tamarind caramel

or

 **EXOTIC SEASONAL**
FRUIT PLATTER
ผลไม้รวม

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