

TO START WITH

- BANH HOI BEEF** (G) (N) 490
เนื้อย่างใบชะพลู
Vietnamese style grilled beef wrapped in betel leaf with garlic, vermicelli noodles and radish dip
- WAGYU MAKI BBQ ROLL** (G) (D) 580
เนื้อวากิวมากี้โรยยาง
BBQ beef roll with cream cheese cucumber, teriyaki and crispy shallots
- SATE LILIT** (G) (N) 490
ซีฟู้ดเครื่องแกงบาห์ลีห่อตะไคร้
Balinese style minced seafood satay on lemongrass sticks spicy pickles and peanut sauce
- YAM MAMUANG PED KROB** (G) (N) 420
ยำมะม่วงเบ็ดกรอบ
Crispy duck shreds tossed with spicy green mango salad
- RAILAY YAKITORI** (G) 450
ไก่ หมู เนื้อ ย่างซอสยาเกีโตรี
Yakitori style chicken, pork and beef skewers marinated in soy mirin sake sauce
- TUNA TARTARE FRESH SUMMER ROLLS** (G) 490
ปอเปี๊ยะเวียดนามทูน่าสด
Yellow fin tuna strips and fresh herbs wrapped with rice paper, spicy seafood dressing

SALADS

- KHAO LARB PLA KAPONG THORD** (G) (N) 490
ข้าวลاربปลากะพงทอด
Fried fish, rice berry salad with Thai herbs and chili cashew nuts, boiled egg
- SOM TUM THORD** (G) (N) 490
ส้มตำทอด
Spicy green papaya tempura, prawn, peanut tamarind dressing
- BUN CHA HANOI** (G) (N) 440
สลัดก้วยเตี๋ยเวียดนามคอกหมูย่าง
Grilled pork and crispy spring rolls, Vietnamese rice noodle salad
- SAMBAL SEAFOOD SALAD** (N) 540
สลัดซีฟู้ดย่างกับน้ำพริกซมบัล
Pan-seared assorted seafood, mixed vegetables and lettuce Sambal dressing






(G) contains gluten (V) vegetarian (VG) vegan
(S) contains seeds chili (N) contain nuts (D) dairy

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax

FROM THE POT

- PO TAEK TALAY**  390
โปะแตกทะเล
Hot and spicy Thai soup
with assorted seafood and seasonal mushrooms
- PHO BO**  580
ก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋นสไลด์เวียดนาม
Vietnamese noodle soup with braised beef, beef balls
sliced wagyu striploin
- SEAFOOD LAKSA NOODLE SOUP**  560
เส้นหมี่ซีฟู้ดและน้ำแกงลักซาสไตล์มาเลเซีย
Vermicelli rice noodles in Malaysian coconut curry
with market seafood and crispy tofu
- KUAY TIEW NAM PRIK POO NIM**    540
ก๋วยเตี๋ยวน้ำพริกปูนิม
Rice noodles, crispy soft shell crab
green leaves tempura, Thai seasonal vegetables
sweet and spicy peanut sauce
- KHAO SOY GAI**   440
ข้าวซอยไก่
Braised chicken thigh in Northern Thai style curry
crispy egg noodles

FROM THE SEA

- LAHPET THOKE, FRIED FISH**    680
ปลาทอดสมุนไพรสไตล์พม่า
Burmese style pickled tea leaf salad
crispy-fried sea bream and condiments
- PLA SAK SAMUNPRAI**  660
ปลาซากย่างสมุนไพรราดซอสแกงแดง
Thai herbs marinated grilled barracuda filet
seasonal vegetables, coconut red curry
- PLA TAMU YANG SI -EW MISO SAUCE**  680
ปลาตะมาย่างซีอิ๊วและซอสมิโซะ
Pan roasted sea beam filet
marinated in soya, choy sum, mushrooms
wakame salad, miso sauce

 contains gluten  vegetarian  vegan
 contains seeds  chili  contain nuts  dairy

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge
and applicable government tax

GOONG MA KHAM (G) (N) กุ้งมะขาม Fried prawns with tamarind sauce	810
FRIED PRAWNS (G) กุ้งผัดซอสเสฉวน Wok-fried prawns, vegetables seasonal mushrooms and Szechuan pepper sauce	850
SHANBEI XO SAUCE (G) หอยเชลล์ซอกไกโดผัดซอสเอ็กซ์โอ Chinese style pan-seared jumbo scallops stir-fried broccoli and XO sauce	720

FROM THE FARM

TATAKI WAGYU SIRLOIN STEAK (G) (S) เนื้อสันนอกวากิวย่างตาตาคิซอสพอนซู Sake soya marinated wagyu beef sirloin cooked rare, leek and garlic, grated daikon fresh herbs and wasabi Ponzu sauce A supplement charge of THB 500 applies for this item when selected as part of a half/full board or dinner package	1890
NASI GORENG FRIED RICE ข้าวผัดไก่ น้ำพริกอินโด กับสะเต๊ะกุ้งและไข่ดาว Sambal fried rice with chicken white cabbage, capsicum, prawn satay shrimp cracker and sunny egg	540
NYONYA BEEF CURRY (G) (N) แกงเนื้อสไตล์มาเลเซียกับโรตีส Malaysian style slow-braised beef shank in thick curry, cinnamon, potato, onion cashew nuts and roti pancake	690
THAI SOUTHERN LAMB CURRY (G) (N) ผัดเครื่องแกงแกะ Dry lamb curry, vegetables and Thai aromatics	690
KHAO MOK GAI ข้าวหมกไก่ Traditional Southern Thai braised chicken turmeric infused yellow rice	470

(G) contains gluten (V) vegetarian (VG) vegan
(S) contains seeds chili (N) contain nuts (D) dairy

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax

VEGETARIAN

ORGANIC VEGETABLES & SEAWEED SALAD (S) (V)	360
สลัดผักออร์แกนิกและสาหร่าย	
Mixed seaweed with lotus root, organic greens avocado, roasted sesame soy dressing	
THAI VEGETABLE RED CURRY (VG) 	400
แกงแดงผักรวม	
Market vegetables and tofu in a fragrant kaffir lime leaves, Thai red curry	
SHAOLIN WOK-FRIED VEGETABLES (G) (N) (V)	400
ผักผัดรวมสไตล์เส้าหลิน	
Assorted wok-fried green vegetables and mushrooms cashew nuts, lotus root, ginkgo nuts in ginger garlic sauce	
CRISPY MUSHROOM TEMPURA (G) (V)	360
เห็ดชุบแป้งทอด	
Crispy-fried mushrooms, sweet chili sauce and wasabi mayonnaise	
SEN-CHAN KEEMAO PHAK RUAM (G) (V) 	400
เส้นจันท์ผัดซีเม่าผักรวม	
Stir-fried rice noodles with mixed market vegetables Thai fresh herbs and chili	
MISO SOUP (VG)	340
ซุปรวมมิโซะเต้าหู้และเห็ด	
Wakame seaweed, tofu and mushroom miso soup	
SATAY TEMPEH (N) (V)	360
สะเต๊ะถั่วเหลือง	
Grilled curry marinated Indonesian soybean cake skewers with peanut sauce and cucumber relish	

(G) contains gluten (V) vegetarian (VG) vegan
(S) contains seeds  chili (N) contain nuts (D) dairy

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge
and applicable government tax

SWEET CORNER

MEKONG CHOCOLATE PIE (G) (D)	340
พายช็อคโกแลตกับเหล้ารัมและเชอร์เบทราสเบอร์รี่	
Dark chocolate chili meringue pie Thai rum, mulberry coulis and raspberry sorbet	
CHINESE PLUM PUDDING (G) (D) (N)	290
พุดดิ้งพุทราจีนกับซอสคาราเมลและไอศกรีมวานิลลา	
Warm plum pudding lemongrass toffee caramel sauce roasted cashew nuts and vanilla ice cream	
MANGO STICKY RICE SPRING ROLL (G) (D) (N)	310
ปอเปี๊ยะข้าวเหนียวมะม่วงน้ำดอกไม้ทอดและเชอร์เบทมะม่วง	
Sweet sticky rice spring roll fresh mango, mango espuma mango sorbet and coconut coulis	
ROTI (G) (D) (N)	290
โรตีกัวยคาราเมลและไอศกรีมวานิลลา	
Roti pancake, glazed banana mango compote, chocolate sauce and vanilla ice cream	
EXOTIC SEASONAL FRUIT PLATTER (VG)	270
ผลไม้รวม	
ICE CREAM (PER SCOOP) (D)	170
ไอศกรีม	
Tahiti vanilla, Belgium dark chocolate Cookies and cream , Matcha green tea Sweet potato	
SORBETS (PER SCOOP) (V)	170
เชอร์เบท	
White chocolate and raspberry, Lime Yuzu, Raspberry, Supreme mango Young coconut, Strawberry	

(G) contains gluten (V) vegetarian (VG) vegan
(S) contains seeds  chili (N) contain nuts (D) dairy

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge
and applicable government tax