

เลือก 1 รายการจากแต่ละประเภทอาหาร

Please select one from each category



## 1 อาหารทานเล่น (1) / Appetizer (1)

- กระทงทองสุพรรณิการ์  
**Kratong Tong Supanniga**  
Crispy golden cups of stir-fried shrimps in shrimp paste, Thai mackerel salad & spicy minced chicken salad
- ข้าวตังน้ำพริกเผากากหมู  
**Khao Tung Nam Prik Pao Kak Moo**  
Rice crackers with Khun Yai's famous chilli pork crackling dip
- เมี่ยงหยอง  
**Mieng Yong**  
Dried shredded pork, peanuts, and sweet roasted coconut wrapped in cha plu leaves
- ข้าวเกรียบน้ำจิ้ม  
**Khao Krieb Nahm Jim**  
Steamed flat rice noodles with spicy dried shrimp dressing
- ม้าฮ่อ  
**Ma Hor**  
Minced pork stir-fried with garlic and peanuts served on tangerine. Sweet, salty with citrus tang



## 2 อาหารทานเล่น (2) / Appetizer (2)

- ปีกไก่ทอดกรอบ  
**Fried Chicken Wings**  
Tasty chicken wings, crisp-fried to perfection
- เนื้อแดดเดียวทอด  
**Crispy Beef Jerky**  
Sun-dried beef jerky, crisp-fried with kaffir lime leaves
- หมูแดดเดียวกรอบ  
**Fried Pork Jerky**  
Sun-dried pork jerky, deep-fried with kaffir lime leaves



## 3 อาหารทานเล่น (พิเศษ) / Appetizer (Special)

- ปูจ๋า / Pu Jah  
Blended crabmeat and pork, seasoned and steamed inside crab shells
- ห่อหมกเนื้อปู / Hor Mok Crab Meat  
Steamed Surat Thani's colossal crab meat lumps with curry paste served in banana-leave cups
- ปลาสามทอด, ไส้กรอกอีสานทอด และหมูยอทอด  
**Mixed Isan Appetizer**  
Deep-fried sour & garlicky fish cakes, Isan rice sausages, & Vietnamese pork sausages, served with local condiments.
- เกี้ยวกุ้งกรอบ / Crispy Prawn Wontons  
Whole-prawn wontons, deep-fried and served with sweet dip





- 4** **น้ำพริก / Relish with Vegetables**
- น้ำพริกกะปิ / Nam Prik Ka Pi**  
Chilli sauce made from Koh Chang's finest shrimp paste, served with whole meckerel and local vegetables
  - น้ำพริกไข่ปู / Nam Prik Khai Pu**  
Spicy dip of sea water crab eggs and crab meat, served with fresh vegetables
  - เต้าเจี้ยวหลนกุ้งสด / Tao Jiao Lon Goong Sub**  
Minced shrimp and pork seasoned with premium salted soy beans and fresh coconut milk
  - ป่นเห็ด (V) / Pon Hed (V)**  
Spicy grilled chilli and mushroom, served with fresh vegetables



**5** **ยำ (1) / Spicy Salad (1)**

- ยำกุ้งย่าง / Yum Goong Yang**  
Chunks of grilled prawns tossed with cucumber, shallots, tomatoes, and spicy dressing
- ยำส้มโอเครื่องทรง / Yum Som-O Krueng Srong**  
Pomelo salad with grilled prawns, shredded sweet pork, shredded chicken & ground dry shrimp
- ยำเห็ดย่างพริกหวาน (V) / Yum Hed Yang Prik Whan (V)**  
Grilled eringii mushrooms and bell peppers in light spicy sauce

- ยำปลาสดทอดกรอบ / Yum Crispy Leaf Fish**  
Chunks of crispy leaf fish in spicy dressing
- ยำเนื้อลาย / Yum Nue Lai**  
Sliced marbled beef shank, tossed with spicy dressing and garnished with garlic oil

**6** **ยำ (2) / Spicy Salad (2)**

- ลาบเห็ดฟางข้าวคั่ว (V) / Larb Mushroom (V)**  
Minced mushroom salad with peppermint, lime, and freshly roasted rice
- ยำแฮมสดใบมะยม / Yum Nam Bai Mayom**  
Spicy pork sausage salad with ginger, shallots, scallions, lime, & roasted peanuts
- ยำหมูขอส / Yum Moo Yaw**  
Vietnamese pork sausage salad in spicy lime dressing
- ยำถั่วพูกุ้งสด / Yum Tua Puu Goong Sod**  
Crunchy winged bean salad with prawns and boiled egg in chilli paste dressing







## 7 แกงน้ำข้น/ซูปน้ำข้น / Curry & Stew

- หมูชะมวง (V-แกงชะมวงหน่อไม้จีน)  
**Moo Cha Muang**  
Chunks of tender pork meat stewed with Thai herbs and cha muang leaves

---

- แกงซี่เหล็กหมูย่าง หรือเนื้อย่าง  
**Gaeng Ki Lek Nue Yang**  
Thai spicy curry of grilled beef, coconut milk, and young ki lek flowers

---

- แกงมัสมั่นเนื้อ  
**Gaeng Massaman Nue**  
Slow-cooked massaman curry with tender beef shank, potatoes, & peanuts

---

- สตูว์น่องไก่  
**Chicken Drumstick Stew**  
Chicken drumsticks in Thai-style tomato & onion stew

---

- แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย (V-แกงเขียวหวานลูกชิ้นโปรตีนเกษตรอย่างดี)  
**Green Curry Look Chin Pla Krai**  
Chewy homemade fish balls in rich & tasty green curry

---

- ซุปมะเขือเทศเนื้อตุ๋น  
**Soup Nue Toon**  
Marbled beef shank stewed with fresh tomatoes

## 8 แกงน้ำใส/ซูปน้ำใส / Clear Soup & Spicy Soup

- ต้มยำกุ้งน้ำใสหรือน้ำข้น (V-ต้มยำสวนเห็ด)  
**Tom Yum Goong**  
Traditional Thai spicy soup with jumbo prawns

---

- แกงเลียงกุ้งสด  
**Gaeng Liang Goong Sod**  
Traditional spicy Thai broth cooked from dried shrimps, served with prawns, local herbs & spices

---

- แกงป่าสับนก (V-แกงป่าหน่อไม้จีน)  
**Gaeng Pa "Sparrow on Chopping Board"**  
Chunks of sticky fish meat, minced and mixed in spicy herbal soup

---

- ซุปมะระตุ๋นยัดไส้  
**Soup Mara Toon Yud Sai**  
Clear broth of bitter melons stuffed with seasoned ground pork

---

- แกงส้มชะอมกุ้ง  
**Gaeng Som Cha-om Goong**  
Jumbo prawns with deep-fried cha-om & egg sheets served in spicy and sour broth

---

- ซุปปลาหมึกยัดไส้  
**Soup Pla Muek Yud Sai (Stuffed Squid Soup)**  
Clear broth of baby squids stuffed with seasoned ground pork



### หมายเหตุ

1. V หมายถึง รายการอาหารที่สามารถปรุงแบบปกติ หรือแบบเจ/มังสวิรัตได้
2. ราคาอาหารและเครื่องดื่ม ค่าบริการนอกสถานที่และค่าพานะ ยังไม่รวมค่าเซอร์วิสชาร์จ 10% และค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม





**9 ผัด/แพนง/ทอด/ต้มเค็ม / Stir-fried/Deep-fried/Slow-cooked**

- แพนงเนื้อลาย (V-แพนงหน่อไม้จีนและโปรตีนเกษตรอย่างดี)  
**Pa Nang Nue Lai**  
"Melt-in-your-mouth" beef shank red curry, topped with fresh coconut milk and chopped kaffir lime leaves
- ผัดกะเพราเนื้อลาย (V-ผัดเห็ดหอมกะเพรากรอบ)  
**Ka Prow Nue Lai**  
Tender beef slices, stir-fried with Thai basil & chilli
- ปลาทุต้มเค็ม  
**Pla Tu Tom Kem**  
Thai mackerels, braised overnight in Thai herbs. Sweet with salty tang.
- ไข่ลูกเขย  
**"Son in Law" Eggs**  
Fried medium-boiled eggs, served with three-flavor sauce and fried shallots

- ผัดน้ำพริกสะตอกุ้งสด  
**Pad Nam Prik Sa-taw Goong Sod**  
Southern wild beans stir-fried with prawns, & premium shrimp paste from Koh Chang
- จู๋จี๋กุ้ง (V-จู๋จี๋เต้าหู้กรอบคั่วแห้ง)  
**Choo Chi Goong**  
Jumbo prawns sautéed with Thai sweet and spicy curry
- ปลาทุทอดหน้าปลา  
**Pla Too Tod Nam Pla**  
Wok-fried fresh Thai mackerels with Thai premium fish sauce

ค่าบริการนอกสถานที่และค่าพาหนะ: ขั้นต่ำ 5,000 ++ บาท  
ราคารวมขั้นต่ำ: 40,000 บาทสุทธิ  
**Outside catering and transportation fee is 5,000 ++ baht.  
Minimum order: 40,000 baht net.**



**10 ผัก / Vegetables**

- ผัดคะน้าปลาเค็มเกาะช้าง  
**Pad Ka Nah Pla Kem Koh Chang**  
Hong Kong kale stir-fried with salted fish from Koh Chang
- ผัดคะน้าเห็ดหอม (V)  
**Pad Kha Na Hed Hom (V)**  
Stir-fried Hong Kong kale served with soy sauce-roasted shiitake mushroom
- สลัดหมูทอดกรอบ  
**Salad with Crispy Pork**  
Fresh green salad served with crispy pork and sweet tamarind vinaigrette
- สลัดแขก (V)  
**Salad Kaek (V)**  
Fresh green salad served with boiled egg and rich sweet and sour peanut dressing

**11 ขนมหวาน / Dessert**

- บัวลอยเผือกฟักทอง / Bua Loy  
Taro & Pumpkin Balls in Sweetened Coconut Milk
- สลละลอยแก้ว / Sala Loy Kaew  
Salak fruit in syrup
- ขนมไทยชาววัง / Royal Thai Dessert  
Assortment of royal Thai dessert

**ราคารวมรายการต่อไปนี่แล้ว / This price includes**

- 12** ข้าวสวย / Steamed white rice
- 13** ข้าวกล้อง / Steamed brown rice
- 14** ข้าวผัดเนื้อปู / Fried rice with crab meat
- 15** น้ำตะไคร้/น้ำกระเจี๊ยบ/น้ำใบบัวบก (เลือก 1 รายการ)  
Lemongrass Hernal Drink/Roselle Herbal Drink (Select 1 item)
- 16** น้ำดื่ม / Drinking water

**Remark:** 1. (V) refers to items that can be made vegetarian.  
2. Prices of food, beverages, outside catering and transportation fees are not included the 10% service charge and VAT.