

เลือก 1 รายการจากแต่ละประเภทอาหาร

Please select one from each category



1 อาหารทานเล่น (1) / Appetizer (1)

กระทงทองสุพรรณนิการ์
Kratong Tong Supanniga

Crispy golden cups of stir-fried shrimps in shrimp paste, Thai mackerel salad & spicy minced chicken salad

ข้าวตังน้ำพริกเผาอกหมู
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 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

○ น้ำพริกไขปู
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

○ ปั่นเห็ด (V)
Pon Hed (V)
Spicy grilled chilli and mushroom, served with fresh vegetables

4 ยำ (2) / Spicy Salad (2)

○ ลาบเห็ดฟางข้าวคั่ว (V)
Larb Mushroom (V)
Minced mushroom salad with peppermint, lime, and freshly roasted rice



○ ยำแหม่มสดใบมะยม
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



5 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

6 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



7 ผัด/แพนง/ทอด/ต้มเค็ม / Stir-fried/Deep-fried/Slow-cooked

- แพนงเนื้อละลาย (V-แพนงหน่อไม้จีนและโปรตีนเกษตรอย่างดี)
Pa Nang Nue Lai
"Melt-in-your-mouth" beef shank red curry, topped with fresh coconut milk and chopped kaffir lime leaves
- ผัดกะเพราเนื้อละลาย (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
- ปลาทุทอดน้ำปลา
Pla Too Tod Nam Pla
Wok-fried fresh Thai mackerels with Thai premium fish sauce



8 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



9 ขนมหวาน / Dessert

- บัวลอยเผือกฟักทอง
Bua Loy
Taro & Pumpkin Balls in Sweetened Coconut Milk
- สลละลอยแก้ว
Sala Loy Kaew
Salak fruit in syrup

ราคารวมรายการต่อไปนี่แล้ว / This price includes

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

ค่าบริการนอกสถานที่และค่าพาหนะ: ขั้นต่ำ 5,000 ++ บาท
ราคา รวมขั้นต่ำ: 40,000 บาทสุทธิ

**Outside catering and transportation fee is 5,000 ++ baht.
Minimum order: 40,000 baht net.**

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.