

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
- ข้าวตังน้ำพริกเผือกากหมู
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 น้ำพริก / Relish with 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



3 ยำ / Spicy Salad

- ลาบเห็ดฟางข้าวด้ว (V)
Larb Mushroom (V)
Minced mushroom salad with peppermint, lime, and freshly roasted rice
- ยำแหลมสดใบมะยม
Yum Nam Bai Mayom
Spicy pork sausage salad with ginger, shallots, scallions, lime, & roasted peanuts
- ยำหมูยอ
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





4 แกงน้ำชั้น/ซูปน้ำชั้น / Clear Soup & Spicy Soup

- หมูชะมวง (V-แกงชะมวงหน่อไม้จีน)
Moo Cha Muang
Chunks of tender pork meat stewed with Thai herbs and cha muang leaves
- แกงป่าสับนก (V-แกงป่าหน่อไม้จีน)
Gaeng Pa "Sparrow on Chopping Board"
Chunks of sticky fish meat, minced and mixed in spicy herbal soup
- แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย (V-แกงเขียวหวานลูกชิ้นโปรตีนเกษตรอย่างดี)
Green Curry Look Chin Pla Krai
Chewy homemade fish balls in rich & tasty green curry
- ซุปมะระตุ๋นยัดไส้
Soup Mara Toon Yud Sai
Clear broth of bitter melons stuffed with seasoned ground pork
- ซุปปลาหมึกยัดไส้
Soup Pla Muek Yud Sai (Stuffed Squid Soup)
Clear broth of baby squids stuffed with seasoned ground pork
- ต้มยำสวนเห็ด (V)
Garden Mushroom Soup



5 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-ผัดเห็ดหอมกะเพรารอบ)
Ka Prow Nue Lai
Tender beef slices, stir-fried with Thai basil & chilli
- ไข่ลูกเขย
"Son in Law" Eggs
Fried medium-boiled eggs, served with three-flavor sauce and fried shallots
- ปลาทุต้มเค็ม
Pla Tu Tom Kem
Thai mackerels, braised overnight in Thai herbs. Sweet with salty tang.



6 ผัก / Vegetables

สลัดแขก (V)
Salad Kaek (V)
Fresh green salad served with boiled egg and rich sweet and sour peanut dressing

สลัดหมูทอดกรอบ
Salad with Crispy Pork
Fresh green salad served with crispy pork and sweet tamarind vinaigrette

ผัดคะน้าเห็ดหอม (V)
Pad Kha Na Hed Hom (V)
Stir-fried Hong Kong kale served with soy sauce-roasted shiitake mushroom



7 ขนมหวาน / Dessert

บัวลอยเผือกฟักทอง / Bua Loy
Taro & Pumpkin Balls in Sweetened Coconut Milk

สละลอยแก้ว / Sala Loy Kaew
Salak fruit in syrup

ราคารวมรายการต่อไปนี่แล้ว / This price includes

- 8 ข้าวสวย / Steamed white rice
- 9 ข้าวกล้อง / Steamed brown rice
- 10 น้ำตะไคร้/น้ำกระเจี๊ยบ/น้ำใบบัวบก (เลือก 1 รายการ)
Lemongrass Hernal Drink/Roselle Herbal Drink (Select 1 item)
- 11 น้ำดื่ม / Drinking water

ค่าบริการนอกสถานที่และค่าพาหนะ: ขั้นต่ำ 5,000 ++ บาท
ราคารวมขั้นต่ำ: 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.

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