SUPANNIGA EATING ROOM's SET LUNCH

Price at 220 Baht Per Set



ข้าวคลุกกะปิ แกงเลียงกุ้งสด ผลไม้รวม

Khao Klook Ka Pi

(Jasmine rice seasoned with fermented shrimp paste, served with shredded eggs, barbecued pork, and green mango)

Gaeng Liang Goong Sod

(Traditional spicy Thai broth cooked from dried shrimps, served with prawn, local herbs & spices)

Mixed Fruits

B

ข้าวสตูว์น่องไก่

Chicken Drumstick Stew with Rice (Chicken drumstick in Thai-style tomato & onion stew with rice)

(Taro & Pumpkin Balls in Sweetened Coconut Milk)



ขนมจีนแกงขึ้เหล็ก หมูย่างเสิร์ฟกับ ปลากรอบ

บัวลอยเผือกฟ้กทอง

Thai Rice Vermicelli with Gaeng Ki Lek Moo Yang

(Rice vermicelli with Thai spicy curry of grilled pork, coconut milk, and young ki lek flowers, served with crispy fish)

Bua Loy (Taro & Pumpkin Balls in Sweetened Coconut Milk)



ลกชิ้นปลากรายเสิร์ฟกับ Look Chin Pla Krai ใช่ต้มยางมะตมและ ปลาสลิดทอด

บัวลอยเผือกฟักทอง

ขนมจีนแกงเขียวหวาน Thai Rice Vermicelli with Green Curry (Rice vermicelli with chewy homemade fish balls in rich

& tasty green curry, served with medium-boiled egg & crispy leaf fish)

Bua Loy (Taro & Pumpkin Balls in Sweetened Coconut Milk)



ข้าวผัดสวนเห็ด ซุปเห็ดและเต้าหู้ ผลไม้รวม

Vegetarian Fried Rice (Fried rice with an assortment of mushrooms and vegetables)

Soup Mushroom & Tofu (Clear broth of mushroom & tofu)

Mixed Fruits