

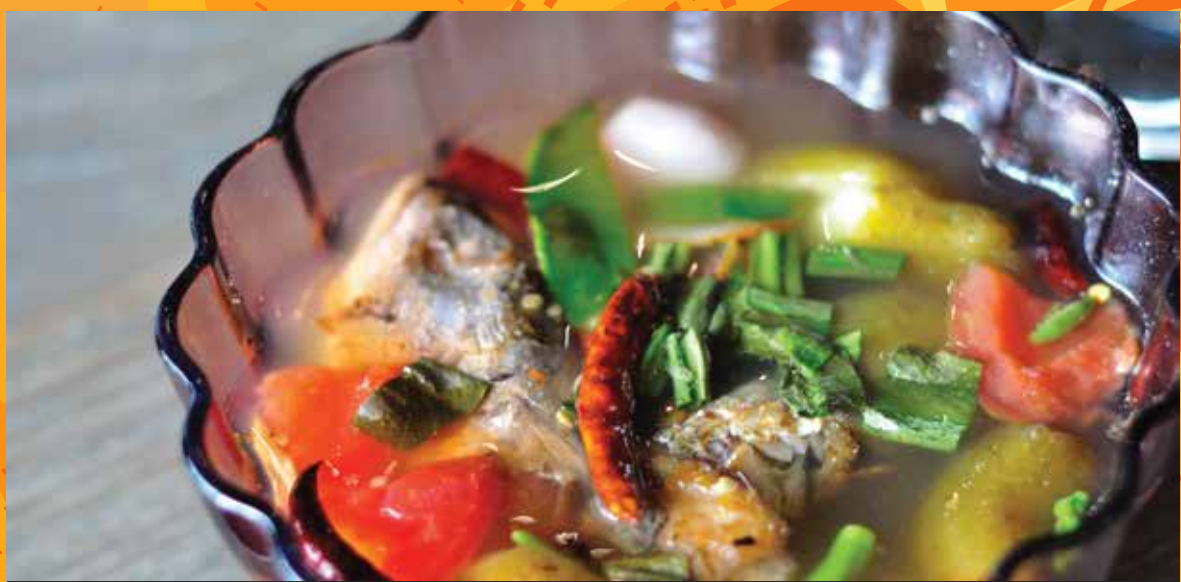
# SUMMER MENU



กระทงทองสุพรรณิการ์  
Kratong Tong Supanniga

180

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



ต้มยำปลาทุย่างกับมะดัน  
Tom Yum Platoo Madan

180

ปลาทุสดนำไปย่างจนหอม แล้วต้มยำกับมะดัน เปรี้ยวๆ เผ็ดๆ  
Rare Thai spicy soup with sour madan &  
grilled Thai mackerel



ยำมะเขือยาวเผากุ้งสด  
Yum Makuer Yao Goong Sod

160

มะเขือยาวเผาจนหอม นำไปยำกับกุ้งสด เผ็ดๆ เย็นๆ สดชื่นๆ  
Refreshing spicy salad of grilled long eggplants,  
prawns, & boiled egg



# SUMMER MEMU



ยำส้มโอเครื่องทรง  
Yum Som-O Krueng Srong

170

ส้มโอเม็ดสวย หวานๆเปรี้ยวๆกำลังดี ยำกับกุ้งย่าง หมูฝอย ไก่ฉีก และกุ้งแห้งป่น  
Pomelo salad with grilled prawns, shredded sweet pork, shredded chicken & ground dry shrimp



สร้างว่าปลาสดฟู  
Sreng-wa Pla Salid Foo

290

กุ้งย่างยำกับเครื่องสมุนไพรแบบโบราณ เดียงมากับปลาสดฟูกรอบๆเต็มๆ  
A very rare recipe of grilled prawns mixed with spicy Thai herb dressing, served with crispy yet fluffy leaf fish

## SUMMER DRINK

น้ำตาลสด  
Palm Juice

85

น้ำส้มสดสปาร์คคิ่ง  
Fresh Orange Juice Sparkling

220

น้ำอ้อย  
Sugarcane Juice

85

น้ำองุ่นสดสปาร์คคิ่ง  
Fresh Red Grape Juice Sparkling

220