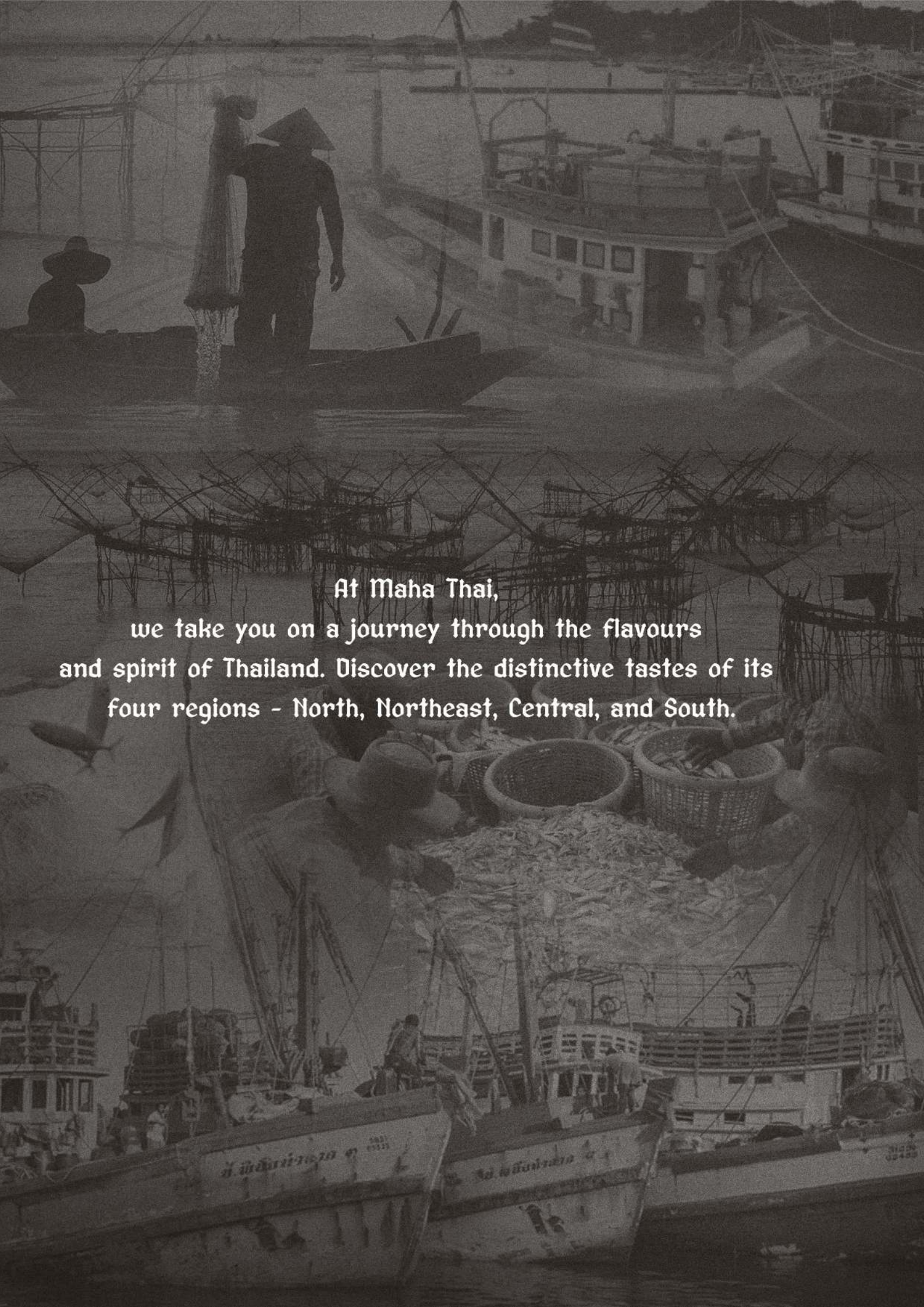




MAHA THAI

CUISINE



At Maha Thai,
we take you on a journey through the flavours
and spirit of Thailand. Discover the distinctive tastes of its
four regions - North, Northeast, Central, and South.

Flavors Of The Region

เมนูวัตถุดิบท้องถิ่น



ซนิกผัดหวาน
Stir-fried Sweet Squid

250.-

แกงขำปลาทราย
Silver-Banded Whiting
in Jungle Curry

320.-



ขำปลาหวาน
Spicy Sweet Stingray Salad

290.-





แกงดัวชอยแตรงชะอม
Cockles and Mushrooms
in Red Curry
280.-



ทมิถดัวกระชิต
Stir-fried Squid in
Coconut Milk
350.-



ฉู้ฉีปลาทุสด
Mackerel in Red Curry
250.-

ข้าวผัดเคย
Fried Rice with
Shrimp Paste

70.-



ชะอมต้มนกะทิ ยำปลาชุกหอม
Cha-Om in Coconut Milk
with Spicy Mackerel Salad

280.-



ปลาหมึกผัดน้ำต๋ม
Stir-Fried Squid with
Black Ink Sauce

370.-





Appetizer

กึ่งขล่น



ก๊วยช่ายทอดทำเอง
Pan-fried Chive Cakes
160.-



ปลอเปี้ยะทอดไส้ผัก
Crispy Vegetable
Spring Rolls
170.-



ปีกไก่ทอดปีกขี้ไต้ข้าจ๊ิมแจ่ว
Southern-Style Fried
Chicken Wings
180.-



หมึกทอดซอสศรียราช
Crispy Calamari with
Sriracha Sauce
220.-



❖ **ลาบเหนือ ทนุอย่างมะแขว่น**
Northern-Style
BBQ Pork Skewers
Grilled marinated pork skewers
infused with zesty, aromatic
Northern-style spices
230.-

ทนุสะเต๊ะลือจากตำหนัก
Thai-Style Pork Satay
Grilled pork skewers marinated in
yellow curry, served with peanut sauce
and crispy rice crackers
220.-



❖ **ทนุ๊กทอมข่าง ข่าฝักลือ**
Grilled Squid with Spicy
Herb Salad
Grilled squid paired with
a refreshing Thai herb salad
and spicy citrus dressing
290.-

❖ **Chef's Recommendation**

All prices are subjected to 10% service charge.

รวมอาหารทานเล่น (ทอด)
Assorted Fried Appetizers

A selection of crispy vegetable spring rolls, golden-fried tofu and pan-fried chive cakes, served with tamarind sauce

200.-



รวมอาหารทานเล่น (ย่าง)
Assorted Grilled Appetizers

A selection of Thai-style pork satay, Northern-style BBQ pork skewers, and grilled squid, served with a zesty Thai green salad

350.-



เต้าหู้ทอดซอสมะขาม
Crispy Tofu with Tamarind Sauce

100.-



เมี่ยงดำส้มโอกุ้งย่าง
Royal Pomelo Wrap with Grilled Prawns

Grilled prawns with fresh pomelo, cashews, and fragrant herbs wrapped in wild pepper leaves, served with Thai herb sauce

220.-



เมี่ยงดำส้มโอหอยเชลล์ย่าง
Royal Pomelo Wrap with Grilled Scallops

Grilled scallops with fresh pomelo, cashews, and fragrant herbs wrapped in wild pepper leaves, served with Thai herb sauce

250.-

Thai Salad

ยำ



เขี๋ยงปลาทะวง (ตั๋ง)

Royal Pomelo Wrap with Deep-fried Whole Sea Bass

Deep-fried whole sea bass, cut into bite-sized pieces, served with fresh pomelo, cashews, and aromatic herbs wrapped in wild pepper leaves, paired with tamarind sauce

480.-



✦ ยำส้มโอมองดีปูขี้มทอด
Spicy Pomelo Salad with Crispy
Soft-Shell Crab
290.-



✦ หมล่าเนื้อย่างใบชะมวงอ่อน
Grilled Beef Salad with
Cowa Leaves
380.-

ยำจู้มเส้นโบราณกุ่มและหมูสับ
Spicy Glass Noodle Salad with
Prawns & Minced Pork
290.-



✦ หมล่าปลาทะเลท้าวตัดตะวันออก
Spicy Lemongrass Fish Salad
Fresh sea fish tossed with
lemongrass dressing and topped
with caramelized peanut brittle
250.-



ยำมีนขาวกุ่มขมสุลึบ
Spicy White Turmeric Salad
with Prawns &
Minced Pork
290.-



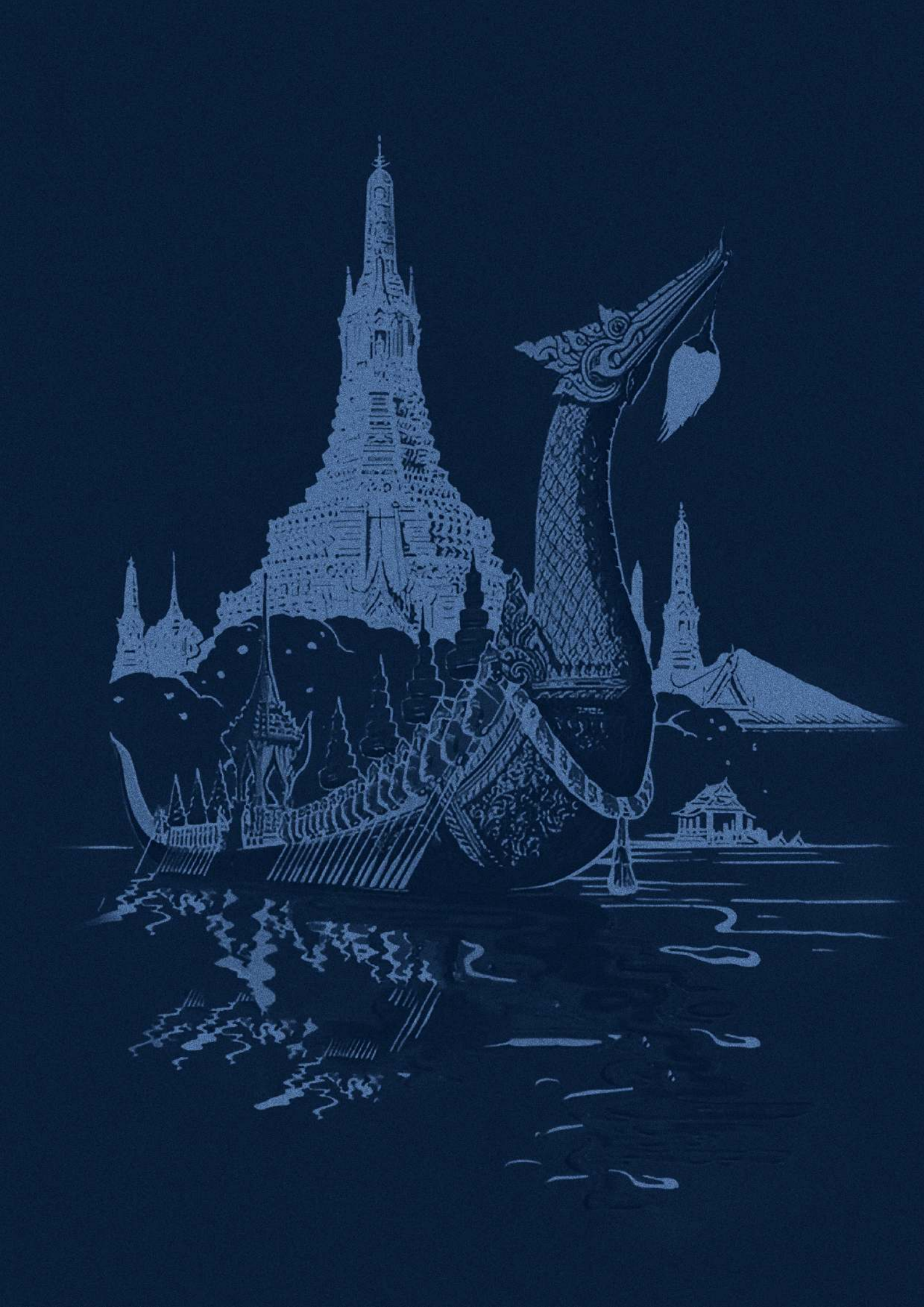
กุ่มแซ่น้ำปลาอำพันกรวย
Thai-Style Shrimp Ceviche
Fresh shrimp marinated in fish sauce,
served with seafood dipping sauce and
mixed greens
290.-



ก้อยปลาทะเล
Spicy Raw Fish Salad
Northeastern-style fresh
sea fish salad with spicy,
aromatic herbs
230.-



ยำส้มโอทองดี
กุ่มย่างปลาซิงซิง
Spicy Pomelo Salad
with Grilled Prawns &
Crispy Anchovies
260.-



Grilled

ย่าง



♦ จานย่างมหาไทย

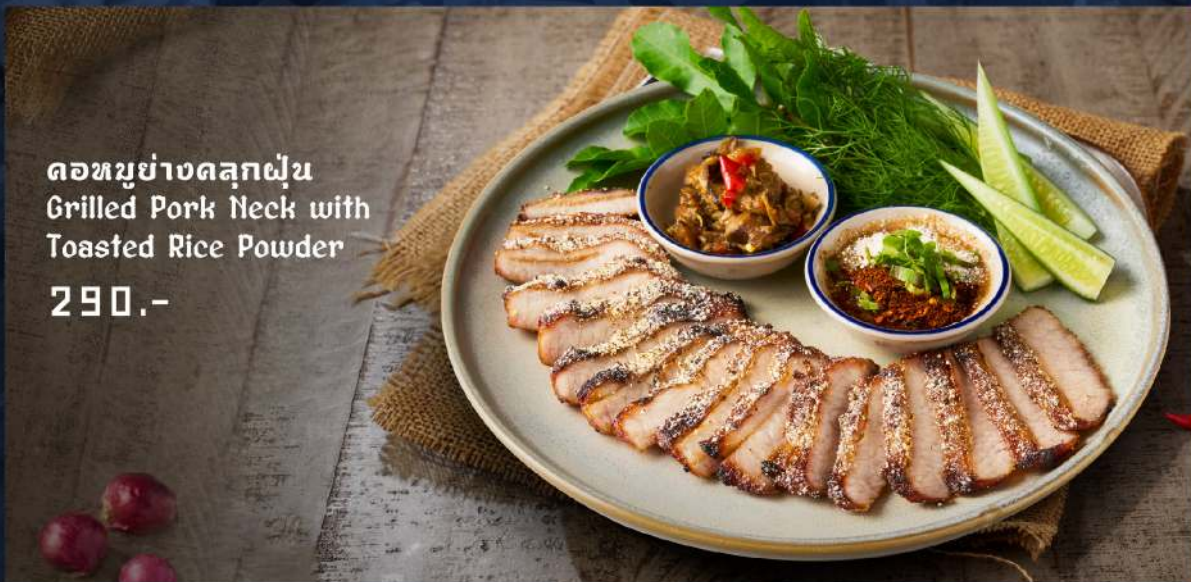
Maha Thai Grilled Platter

A selection of BBQ honey chicken, grilled pork neck, and grilled ribeye served with chili mushroom and spicy jaew sauce

950.-



ไก่ย่างน้ำผึ้งดอกลำไย
BBQ Honey Chicken
220.-



คอหมูย่างดลูกผง
Grilled Pork Neck with
Toasted Rice Powder
290.-



เนื้อริบอายย่างเตาถ่าน
แจ่วเข็ต
Grilled Ribeye with
Chili Mushroom
380.-

Deep Fried

ทอด



❖ ปลากระพงทอดน้ำปลา ยำมะม่วง
Deep-fried Sea Bass Fish Sauce
with Green Mango Salad

270.- [ชิ้น / Fillet]

480.- [ตัว / Whole]

MAHA THAI
CUISINE





♦ ปลาจาระเม็ด
ทอดซอสมหาไทย (ตัว)
Deep-fried Black Pomfret
with Maha Thai Sauce
(Whole)
690.-

ปลากระพงทอด
ราดซอสมะขามเพชรบูรณ์
Deep-fried Sea Bass
with Tamarind Sauce
250.- [ชิ้น/Fillet]
490.- [ตัว/Whole]



♦ ปลาทรายทอดขมิ้นปีกษ์ใต้
Deep-fried Turmeric
Silver-Banded Whiting
280.-





ปลากระพงกระเทียม
Deep-fried Sea Bass
with Garlic

280.- [ชิ้น / Fillet]

490.- [ตัว / Whole]

กุ้งลายเสือทอดซอสมะขาม
Deep-fried Tiger Prawns
with Tamarind Sauce

420.-

กุ้งลายเสือทอดกระเทียม
Deep-fried Tiger Prawns
with Garlic

420.-



ไข่เจียวปูแกะ
Crispy Crab Omelette

480.-

ปูขี้มทอดยำมะม่วง
Deep-fried Soft-Shell Crab
with Green Mango Salad

390.-



Stir Fried

ผัด

♦ ผัดสาขารุ้งกุ้งสะตอใต้
Stir-fried Vermicelli
with Prawns & Petai
390.-



ทะเลผัดผงกะหรี่
Stir-fried Shrimp &
Squid with Curry Sauce
420.-



♦ **ผัดขี้เมาเนื้อริบอาย**
Stir-Fried Ribeye in
Drunken Chili Sauce
Ribeye stir-fried with chilies,
aromatic fingerroot,
peppercorns, and fresh herbs
320.-



ผัดขี้เมาทะเล
(กุ้งแช่ขี้เมา, หมึกหอม)
Stir-Fried Seafood in
Drunken Chili Sauce
Prawns and squid stir-fried
with chilies, aromatic fingerroot,
peppercorns, and fresh herbs
450.-

ปูขี้เมาผัดพริกดอกเกลือสมุทร
Stir-Fried Soft-Shell Crab
with Sea Salt & Chilies
360.-



♦ **Chef's Recommendation**

All prices are subjected to 10% service charge.

ผัดขะเขือยาวกุ้งแห้งกรอบ
Stir-fried Eggplant with
Dried Shrimp

230.-



ปลาหมึกทอดขมิ้นต้วยาวกะปิ
Stir-fried Squid with
Long Beans & Shrimp Paste

320.-



✦ ไก่ผัดขี้ดขะม่วงทึบฆาตต์
Stir-fried Chicken with
Cashew Nuts

280.-



✦ กะหล่ำปลีผัดน้ำปลา
กุ้งแห้งกรอบ
Stir-fried Cabbage with
Fish Sauce & Dried Shrimp

160.-

ต้วยาวผัดเต้าหู้
ฉริกแห้ง
Stir-fried Long Beans
with Tofu & Dried Chili

200.-

ผัดทองผัดไข่
กุ้งแห้งกรอบ
Stir-fried Pumpkin with
Egg & Dried Shrimp

220.-

Soup

ต้ม



ต้มยำกุ้งแซ่ซิวน้ำขุ่น
Creamy Tom Yum Prawns
390.-

ต้มยำทะเล
Creamy Tom Yum Seafood
420.-

ต้มยำกุ้งลายเสือน้ำขุ่น
Creamy Tom Yum
Tiger Prawns
580.-

♦ ปลากระพงต้มลิ้น
ใบชะพลูอ่อน
Sea Bass Sour Soup
with Cowa Leaves
220.-



แกงจืดหมูสับ
Clear Soup with Minced Pork
& Egg Tofu
180.-



♦ ต้มยำไก่พริกสดน้ำใส
Clear Tom Yum Chicken
220.-



ต้มข่าไก่
Tom Kha Chicken
Chicken in creamy coconut milk broth,
infused with lemongrass, galangal,
kaffir lime leaves
280.-

♦ ต้มยำปลาทะพงงน้ำใส
Clear Tom Yum Sea Bass
320.-



Curry

แกง

♦ แกงตัวสับละครดไก่ย่าง
Grilled Chicken with
Pineapple Curry

280.-

บิสมันไก่ขี้กของย่าง
Massaman Chicken Curry
with Roasted Pumpkin

350.-



จู้จี้กั้งแ่งน้ำตั้งเดิบ
Jumbo River Prawns
in Red Curry

650.-

จู้จี้กั้งลายเลือทอด
Fried Tiger Prawns
in Red Curry

580.-



♦ แกงระแวงเนื้อย่างเตาถ่าน
Grilled Ribeye in Green &
Red Curry
450.-



♦ แกงระแวงไก่
Grilled Chicken in Green & Red Curry
260.-



♦ แกงเขียวหวานไก่
Green Curry Chicken
280.-



♦ แกงด้วกุ้งชะอมใบชะพลู
Prawns Curry with Local Greens
(Cha-Om & Cha-Plu)
390.-



♦ แกงด้วปูชะอมใบชะพลู
Crab Curry with Local Greens
(Cha-Om & Cha-Plu)
480.-

Chilli Dip

น้ำพริก



น้ำพริกกะปิไข่ชะอม-ผักสด
Shrimp Paste Chili Dip
and Cha-Om omelette
with Local Vegetables

180.-

น้ำพริกหัดย่าง-ผักสด
Grilled Mushroom Chili
Paste with Local
Vegetables

220.-

✦ หลนปูแคะ-ผักสด
Crab Meat in Coconut
Milk Dip with Local
Vegetables

380.-

น้ำพริกหมูชะมวง-ผักสด
Pork & Cowa Leaves Chili Dip
with Local Vegetables

200.-

น้ำพริกโอรใต้-ผักสด
Southern-Style Shrimp Paste
Chili Dip with Local Vegetables

250.-

Rice / ข้าว

ข้าวสวย (ถ้วย)
Steamed Rice (Bowl)

30.-

ข้าวมันกะทิ (ถ้วย)
Coconut Rice (Bowl)

50.-

ข้าวสวย (โถ)
Steamed Rice (Large)

120.-

ข้าวมันกะทิ (โถ)
Coconut Rice (Large)

150.-



Street Food

อาหารจานเดียว

♦ ผัดไทยซอสสะขาวกุ้งแม่น้ำย่างเตาถ่าน

Pad Thai River Prawn

Stir-fried thin rice noodles with river prawn,
tofu, dried shrimp, and tamarind sauce

600.-





ผัดไทยกุ้งสดขอสมะขาว

Pad Thai Prawns

Stir-fried thin rice noodles with prawns, tofu, dried shrimp, and tamarind sauce

320.-



ผัดไทยไก่ย่างน้ำผึ้งดอกลำไย

Pad Thai BBQ Honey Chicken

Stir-fried thin rice noodles with BBQ honey chicken, tofu, and tamarind sauce

270.-



เส้นใหญ่ผัดซีอิ๊วทะเล

Stir-fried Seafood with Drunken Chili Sauce

Stir-fried thick rice noodles with squid and prawns, egg flavored with chilies, aromatic fingerroot, peppercorns, and fresh herbs

340.-



ก๋วยเตี๋ยวตัวไก่ย่างน้ำผึ้งดอกลำไย

Kuay Teow Kua Gai

Stir-fried thick rice noodles with BBQ honey chicken and squid, tossed in a savory-sweet glaze

250.-



ข้าวซอยไก่เวียงผิงค์
Khao Soi Chicken
Northern-style braised
chicken in a creamy, spiced
coconut curry, served with
both soft and crispy noodles
320.-



ข้าวซอยเนื้อย่างเตาถ่าน
Khao Soi Ribeye
Northern-style braised ribeye
in a creamy, spiced coconut
curry, served with both soft
and crispy noodles
390.-



ก๊วยจ้อวุ้นเส้น
**Casseroled Prawns
& Pork Belly
with Vermicelli**
420.-



ข้าวหน้าไก่ย่างน้ำผึ้งดอกлай
BBQ Honey Chicken
Over Rice
260.-



ข้าวผัดหน้าคอหมูย่างดลูกฝุข
Grilled Pork Neck with Toasted
Rice Powder Over Fried Rice
290.-



ข้าวผัดหน้าเนื้อเสีอรองไค้
ย่างเตาถ่าน
Grilled Ribeye with Spicy
Jaew Sauce Over Fried Rice
390.-



ข้าวมันส้มตำไก่ทอดขาดใหญ่
Som Tum with Fried Chicken Thigh & Coconut Rice

Thai papaya salad [som tum] with dried shrimp, served alongside fragrant coconut rice and southern-style fried chicken thigh

260.-

ข้าวชยำปูพริกเกลือ
Crab Meat Fried Rice with Spicy Sauce

460.-



ข้าวกะเพราหมูสับ

Pad Kaprao Minced Pork Over Rice
Minced pork stir-fried with Thai basil, garlic, and chilies, served over rice, fried egg

220.-

ข้าวกะเพราเนื้อริบอาย

Pad Kaprao Ribeye Over Rice
Ribeye stir-fried with Thai basil, garlic, and chilies, served over rice, fried egg

340.-



✦ **ข้าวผัดลิ้นพระดศรราชา**
Pineapple Fried Rice
Fried rice with pineapple, prawns,
cashew nuts, raisins, and flossed pork
320.-

ข้าวผัดทะเล
Thai Wok-Style Seafood Fried Rice
(Prawns & Squid)
290.-

ข้าวผัดต้มยำทะเล
Tom Yum Seafood Fried Rice
(Squid & Prawns)
350.-

ข้าวผัดเย็นตาโฟ
Yen Ta Fo Fried Rice
Fried rice with red bean sauce (Yen Ta Fo),
squid, dried shrimp, and tofu
320.-

ข้าวผัดปูก้อน
Thai Wok-Style Crab
Fried Rice
450.-

Dessert

ของหวาน

เค้กสอดช่องใบเตย
อบด้วยเทียน
Pandan Chendol Cake
140.-



เค้กมะพร้าว
Coconut Cake
140.-



พายมะนาว
Key Lime Pie
180.-



ขนมถ้วยชouxมือแกง
ขี้กของขน้ำไขข
Baked Pumpkin Custard
180.-



ข้าวเหนียวมะม่วง
ไอศกรีมกะทิ
Mango Sticky Rice with
Coconut Ice Cream
190.-



ขนมเปียกปูนใบเตยทับทิมกรอบ
Pandan Pudding & Ruby Water
Chestnuts with Ruam Mitr
Ice-Cream
180.-



ข้าวเหนียว
Black Sticky Rice in Coconut Milk
with Coconut Ice Cream
220.-

Ice-Cream

ไอศกรีม



สวิส ช็อกโกแลต
Swiss Chocolate

90.-

วานิลลา บีช
Vanilla Bean

90.-

ทรูลี่ สตรอเบอร์รี่
Truly Strawberry

90.-

แพสชันฟรุต ซอร์เบต
Passion Fruit Sorbet

90.-

กะทิ
Coconut Milk

90.-

รัมเรซิ่น
Rum Raisin

90.-

กะทิรวมมิตร
Kati Ruam Mitr

90.-

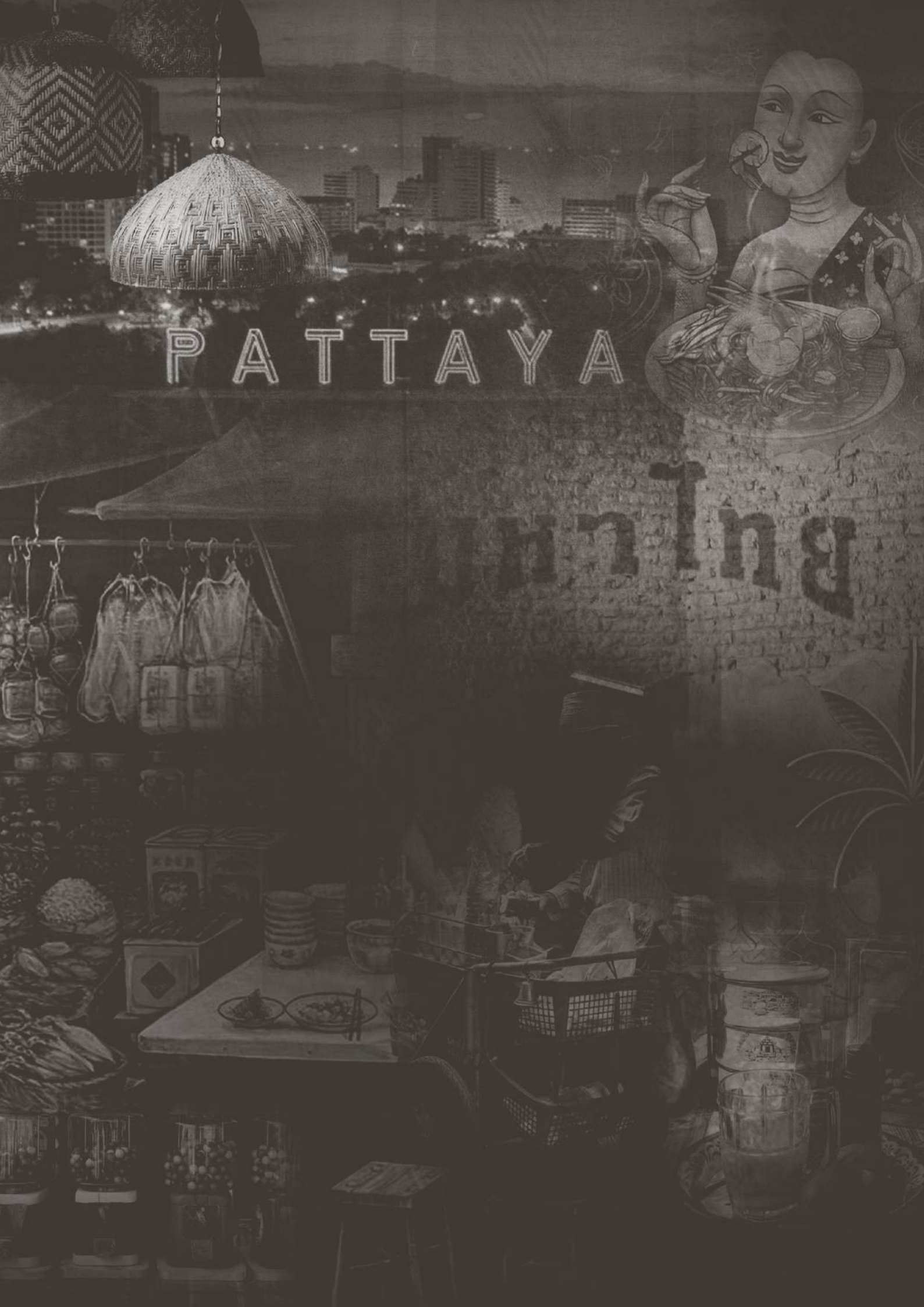
เชอร์เบทมะนาว
Lime Sherbet

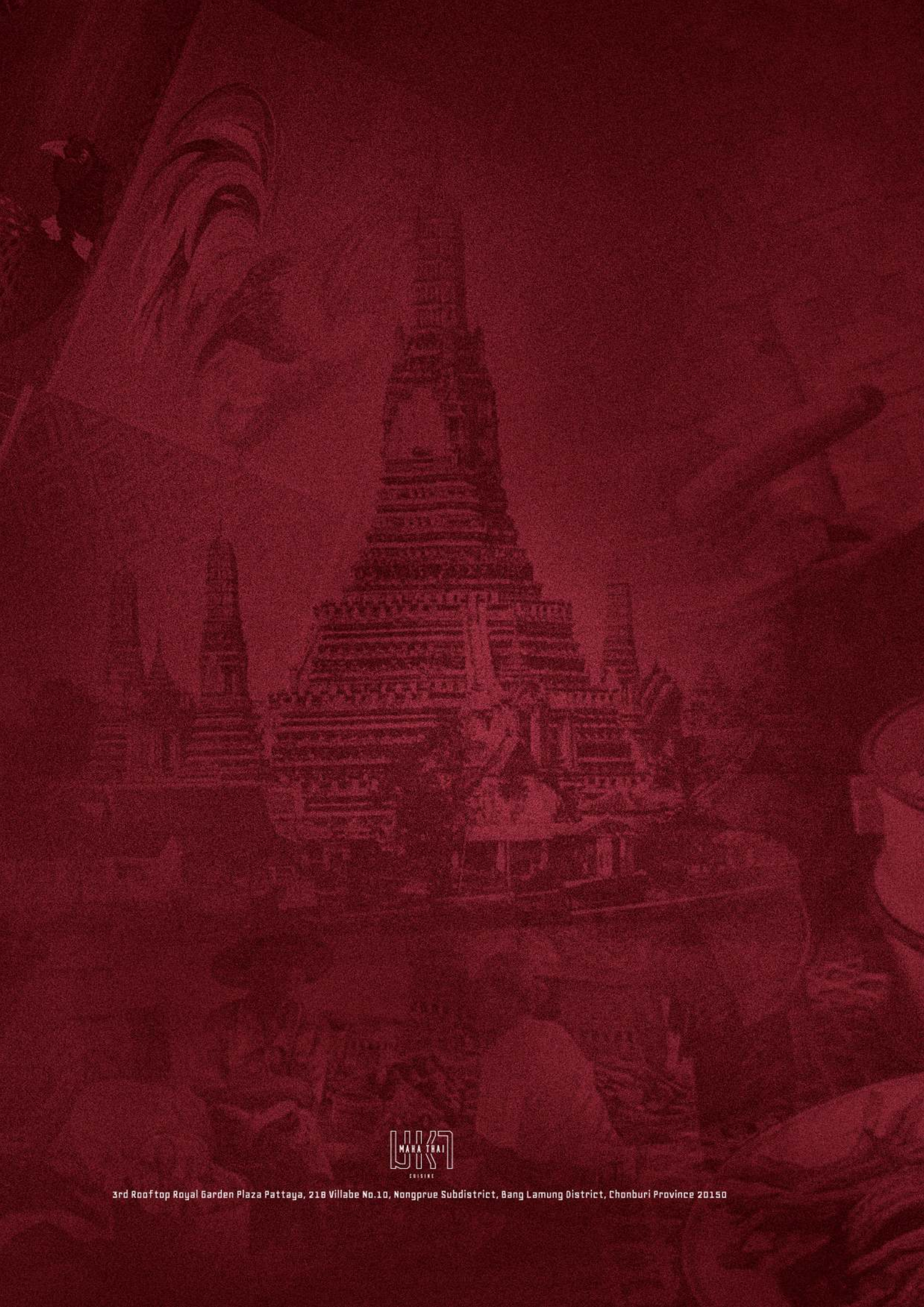
90.-

ผลไม้รวม
ตามฤดูกาล
Seasonal Fruit

170.-

PATTAYA





3rd Rooftop Royal Garden Plaza Pattaya, 218 Villabe No.10, Nongprue Subdistrict, Bang Lamung District, Chonburi Province 20150