



# Food Menu

โปรดสั่งอาหารที่พนักงานด้านหน้า

Please order at front staff

# Recommended Menu

- |                                                                                                                                                               |               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 01.มา้อตำรับคุณย่า<br>Grandma's Ma Hor<br>(Shallots, coriander roots and palm sugar with pineapple)<br>(อาหารว่างท้องถิ่นทำจากสับปะรดรากขมิ้นและสมุนไพรอื่นๆ) | 90 Baht       |
| 02.ข้าวหอมสมุนไพรปลาสลิดแคเคี้ยวน้ำพริกกุ้ง<br>Aromatic Organic Rice with Thai Chili Paste                                                                    | 165 Baht      |
| 03.สปาเก็ตตี้ปลาสลิดแคเคี้ยวซอสแกงเขียวหวาน<br>Spicy Green Curry Spaghetti with damsel fish                                                                   | 180 Baht      |
| 04.สปาเกตตี้ทะเลซอสมะเขือเทศ<br>Spaghetti Tomato Sauce (Pork/Chicken/Seafood)                                                                                 | 165 /180 Baht |
| 05.ข้าวผัดมะเขือเทศไข่เจียวกุ้ง<br>Tomato Fried Rice with Shrimp Omelet                                                                                       | 165 Baht      |
| 06.ข้าวผัดต้มยำทะเล/สปาเก็ตตี้ผัดต้มยำทะเล<br>Fried Rice/ Spaghetti Tom Yam Seafood                                                                           | 180 Baht      |
| 08.กุ้งผัดผงกะหรี่<br>Fried Shrimp with yellow curry                                                                                                          | 230 Baht      |
| 9.กุ้งทอดซอสมะขาม<br>Fried Shrimp with tamarind source                                                                                                        | 230 Baht      |
| 11. สลัดมะม่วงค็อกเทลกุ้ง<br>Mango Tomato Tango (Cream Salad)                                                                                                 | 165 Baht      |



## Appetizer

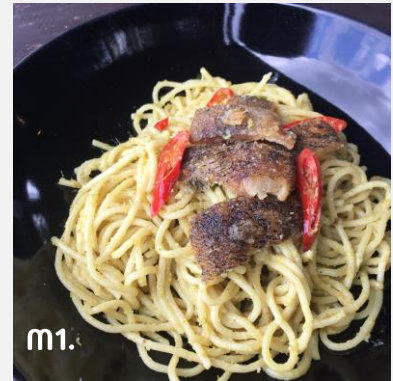
- |                                                                        |                 |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>A1. ยำสามกรอบ /Crispy sea maw in spicy salad</b>                    | <b>230Baht</b>  |
| <b>A2. ซลซ่าสลัดซีฟู้ด / Sea Food Flaked Salsa</b>                     | <b>165 Baht</b> |
| (Shrimps, Squids, Tomatoes and Onions served with Puffy Shrimps Crips) |                 |
| <b>A3 สลัดมะม่วง ค็อกเทลกุ้ง /Mango Tomato Tango</b>                   | <b>165 Baht</b> |
| (Mango, Shrimps, Tomatoes in Fat Free Mayonnaise Lime and Mint Sauce)  |                 |
| <b>A4. เฟรนช์ฟราย / French Fries</b>                                   | <b>110 Baht</b> |
| <b>+ ชีสซอส / Cheese Sauce 15 Baht</b>                                 |                 |
| <b>A5.เฟรนช์ฟรายไก่ทอด / Mixed Snack</b>                               | <b>200 Baht</b> |
| (French Fries and Fried Chicken)                                       |                 |
| <b>A6. พระรามลงสรง</b>                                                 | <b>165 Baht</b> |
| Tamarind Kissed Shrimps                                                |                 |
| <b>A7. ส้มตำบางน้ำผึ้ง / Bang Nam Pheung Papaya Salad</b>              | <b>165 Baht</b> |
| <b>A8. ชีสบอล /Cheese Ball</b>                                         | <b>120 Baht</b> |
| <b>A9. ไก่ทอด / Fried Chicken</b>                                      | <b>165 Baht</b> |
| <b>A10. สลัดแตงโมซัมเมอร์</b>                                          | <b>165 Baht</b> |
| Summer Watermelon Salad                                                |                 |
| *เมนูนี้อาจมีรสชาติดเปรี้ยวเนื่องจากมีส่วนผสมน้ำส้มไวน์แดง             |                 |
| *This menu would be sour by Vinegar                                    |                 |





## A La Carte: Thai Fusion

|                                                                                                  |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>ม1.สปาเก็ตตี้ปลาสดแคดเดียวกอสแกงเขียวหวาน</b><br>Spicy Savory Green Curry Spaghetti           | 180 Baht |
| <b>ม2. ข้าวหอมสมุนไพรปลาสดแคดเดียวน้ำพริกกุ้ง</b><br>Aromatic Organic Rice with Thai Chili Paste | 165 Baht |
| <b>ม3.กุ้งราดซอสเปรี้ยวหวานข้าวผัดผงกระหรี่</b><br>Savory Sweet and Sour Yellow Curry Fried Rice | 275 Baht |



m1.



m2.



m3.

|                                                                                          |          |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>ม4. ข้าวผัดมะเขือเทศไข่เจียวกุ้ง</b><br>Tomato Fried Rice Served with Shrimp Omelet   | 165 Baht |
| <b>ม5.สปาเกตตี้ทะเลซอสมะเขือเทศ</b><br>Spaghetti Tomato Sauce      Seafood               | 165Baht  |
| <b>ม6. สปาเกตตี้ หรือ ข้าวผัดต้มยำทะเล</b><br>Spaghetti or Fried Rice Tom Yam Seafood    | 180Baht  |
| <b>ม7. ราดหน้ามีกกรอบทะเล</b><br>Ladna Mee Krob with Seafood                             | 180 Baht |
| <b>ม8. สปาเกตตี้ผัดไทย</b><br>Spaghetti Pad Thai                                         | 180 Baht |
| <b>ม9. ข้าวหอมสมุนไพรซอสแกงเขียวหวานปลาคอลลี</b><br>Slow - Cooked Aroma Green Curry Dory | 275 Baht |



m4.



m5.

## A La Carte : Thai Food

- |                                                                 |                    |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------|
| B1. ข้าวกะเพราไก่/หมูสับ/ทะเล + ไข่ดาว                          | 165 / 180 Baht     |
| Rice topped with fried basil with chicken/ minced pork/ shrimp  |                    |
| B2. เส้นหมี่ผัดซีอิ๊วหมู/ไก่/กุ้ง                               | 165 / 180 Baht     |
| Stir-fried noodle with pork/shrimp                              |                    |
| B3. ผัดไทกุ้งสด /Pad Thai with Shrimp                           | 180 Baht           |
| B4. ข้าวไข่เจียวกุ้งสับ / Rice Topped with minced shrimp omelet | 165 Baht           |
| B5. ข้าวไข่เจียว / Rice Topped with omelet                      | 110 Baht           |
| B6. ข้าวผัดหมู-ไก่/ Pork or Chicken Fried Rice                  | 165(S)/330(L)Baht  |
| B7. ข้าวผัดทะเล/ Seafood Fried Rice                             | 180(S)/360(L) Baht |
| B8. ข้าวซ้อมมือ/ Brown Rice (small/Large)                       | 28/80 Baht         |

## Vegetarians Menu

- |                                              |          |
|----------------------------------------------|----------|
| V1. เอ็กเบเนดิกต์ ราดซอสมัสมั่น              | 165 Baht |
| Bangkok Tree House Egg Benedict              |          |
| V2. ข้าวผัดไข่/ Egg Fried Rice               | 165 Baht |
| V3. ลาบทอดเจ / Grandma's Larb Cake           | 275 Baht |
| (Made from tofu mixed with herbal and spice) |          |
| V4. คลับแซนวิชมิวสวริตี้ ซอสมัสมั่น          | 165 Baht |
| Massaman Curry Sandwich                      |          |



- |                                                 |          |
|-------------------------------------------------|----------|
| V5. ข้าวกล้องมันหวานซอสมัสมั่น                  | 165 Baht |
| Gaba Rice, Sweet potato cake in red curry Sauce |          |
| V6. สเต็กเต้าหู้                                | 275 Baht |
| Tofu Steak                                      |          |

## Thai Food (no Rice)

|                                                                                |                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| T1. หมูขึ้นทอด /Fried pork (no rice)                                           | 180 Baht                                 |
| T2. ไข่เยี่ยวม้ากระเพรากรอบ (no rice)<br>Fried preserved egg with crispy basil | 220 Baht                                 |
| T3. กระเพราหมูสับ/ไก่ (no rice)<br>Fried minced pork/chicken with basil        | 180 Baht                                 |
| T4. กระเพราทะเล (no rice)<br>Fried seafood with basil                          | 230 Baht                                 |
| T5. แกงเขียวหวานหมู/ไก่ / Green curry with pork/chicken                        | 165 Baht                                 |
| T6. ต้มยำไก่/เห็ด<br>Chicken or Mushrooms spicy soup (Tom-yam)                 | 165 Baht                                 |
| T7. ต้มยำทะเล /Seafood spicy soup (Tom-yam)                                    | 250 Baht                                 |
| T8. ยำวุ้นเส้น/ Glass noodle in seafood spicy sauce                            | 180 Baht                                 |
| T9. ลาบหมู /Larb with minced pork                                              | 165 Baht                                 |
| T10. ยำซีฟู้ด / Seafood in s spicy sauce                                       | 250 Baht                                 |
| T11. หมูมะนาว / Pork with spicy sauce                                          | 180 Baht                                 |
| T12. กุ้งแช่น้ำปลา /Shrimp in fish sauce                                       | 250 Baht                                 |
| T13. กุ้งพล่าน้ำพริกเผา /Spicy salad with sweet shrimp                         | 250 Baht                                 |
| T14. แกงจืดเต้าหู้หมูสับ<br>mild soup with vegetables pork bean curd           | 180 Baht                                 |
| T15. ผัดผักรวมมิตรน้ำมันหอย/กุ้ง<br>Fried mixed vegetable                      | No-shrimp 130Baht<br>with Shrimp 165Baht |
| T16. กะหล่ำปลีผัดน้ำปลา/ Fried cabbage with fish sauce                         | 120 Baht                                 |

## Thai Food (no rice)

|                                                                                     |                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| T17. เต้าหู้ทรงเครื่องทะเลกรอบ /Deep fried tofu and seafood                         | 230 Baht                             |
| T18. กุ้งผัดผงกระหรี่ /Fried shrimps in curry powder                                | 230 Baht                             |
| T19. กุ้งทอดซอสมะขาม /Fried shrimp in tamarind sauce                                | 230 Baht                             |
| T20. ส้มตำ /Papaya salad                                                            | 120 Baht                             |
| T21. ไข่เจียวหมูสับ/กุ้งสับ<br>Omelet with minced pork/ shrimp                      | minced pork 165 Baht/ shrimp 180Baht |
| T22. สุกเตี๋ยปลาซอสมะม่วง<br>Pan – Fried Fish Fillet with Mango Sweet Sour Sauce    | 275 Baht                             |
| T23. ลาบทอดเจ / Grandma's Larb Cake<br>(Made from tofu mixed with herbal and spice) | 275 Baht                             |



