

CHEF KHUN SUPREEDA HAS RECOMMENDED THE FOLLOWING SPECIALS THIS MONTH.

Appetizers อาหารว่าง

Por Pia Phuket ปอเปี๊ยะภูเก็ต Fresh chicken spring rolls with Phuket sauce	195
Thung Nguan ถุงเงิน Herbed minced chicken, glass noodle, celery in golden bag	225
Manora มโนราห์ Mini fresh seasoning fruit topped with herbed minced pork and peanuts	195

Salad สลัด

Yam Chom Phu ยำชมพู Rose apple salad with poached prawns topped with crispy shallot	225
Laab Neu Poo ลาบเนื้อปู Delicious crab meat salad with roasted jasmine rice and mint leaves	350

Main Courses อาหารหลัก

Mara Phad Prik มะระผัดพริก Stir-fry bitter gourd with chicken and chili on oyster sauce	245
Pla Ta-khrai ปลาตะไคร้ Pan-fried marinated snow fish fillet with lemongrass served with peanut sauce	515
Phaneang Ma Ning แพนงมะนัง Phaneang curry of roasted duck in coconut milk and poached asparagus	450
Hor Mok Bai Cha-phlu ท่อหมกใบชะพลู Steamed spicy white snapper soufflé & prawns in red curry with coconut milk on Cha-phlu leaves	375





Desserts ของหวาน

Khow Niaw Ma-Muang ข้าวเหนียวมะม่วง Traditional Thai style sticky rice with mango	145
Chong Nang ช้องนาง Banana in syrup topped with young fresh coconut	145
Banana Roll บานานาโรล Fresh banana rolled in crepe served with sweet creme sauce	150
Ruam Mitr Khanom Thai รวมมิตรขนมไทย Mixed dessert platter of traditional Thai specialties	145 per person
Assorted Seasonal Fresh Fruits ผลไม้รวม Assorted seasonal fresh fruits	145 per person
Chocolate Mousse ช็อคโกแลตมูส Belgian dark chocolate topped with shredded hazelnut white chocolate	175
Haagen-Dazs Ice Cream and Sorbet ไอศกรีม	
1 Scoop	95
2 Scoops	180
Ice Cream Flavors: Vanilla, Chocolate and Strawberry Sorber Flavors: Green Tea, Mango, Lemon and Raspberry	





Appetizers อาหารว่างจานโปรด

Goong Sarong กุ้งไสว	215
Phuket noodle-wrapped prawns with mango salsa sauce	
Thod Mun Goong ทอดมันกุ้ง	265
Golden prawn cakes with plum sauce	
 Arharn Vang Jan Pised อาหารว่างจานพิเศษ	350
Phuket noodle-wrapped prawns, fresh spring rolls, chicken in pandanas leaf and fish cakes	
Sao Noy Hom Pla สาน้อยหอมผ้า	215
Rice paper wrapped prawns with celery and carrot	
 Phueak Loi Na เม็กลอยหน้า	285
Succulent taro shaped ball of crabmeat and prawns with mint sauce	
Poo Ja ปูจำ	335
Golden crabmeat in crab shell with sweet chili and plum sauce	
Thod Mun Pla ทอดมันปลา	265
Fish cakes with spices and red curry	
Pla Meuk Chup Pang Thod ปลาหมึกชุบแป้งทอด	250
Squid battered and deep-fried	
Satay Siam สะเต๊ะสยาม	265
Mixed grilled satay with peanut sauce	
Gai Hor Baitoey ไก่หอใบเตย	225
Chicken in pandanas leaf with sweet chili sauce	
 Por Pia Pak ปอเปี๊ยะผัก	175
Fresh vegetable spring rolls with sesame sauce	
Por Pia Goong Sod ปอเปี๊ยะกุ้งสด	225
Fresh prawn spring rolls with ginger sesame sauce	
 Por Pia Thod ปอเปี๊ยะทอด	165
Crispy vegetable spring rolls with plum sauce	
S o u p s น้ำแกง	
 Tom Yam Goong ต้มยำกุ้ง	245
Spicy and sour king prawn soup with lemongrass	
Tom Klong Pla Grob ต้มโคล้งปลากรอบ	245
Spicy herbed soup of pan seared white snapper fillet	
Tom Kha Gai ต้มข่าไก่	245
Chicken soup with coconut milk and kaffir lime	
 Tom Kha Hed ต้มข่าเห็ด	195
Mixed mushrooms soup with coconut milk and kaffir lime	
Gaeng Liang Phak แกงเลียงผัก	195
Vegetables soup with herbs "Southern style"	




Salads ยำเลิศรส

 Yam Som O ยำส้มโอ	195
Pomelo salad with tamarind dressing and crispy shallots	
Som Tam Poo Nim ส้มตำปูนิ่ม	235
Traditional green papaya salad with fried soft shell crab, chili and roasted peanuts	
 Yam Hua Plee ยำหัวปลี	290
Salad of banana blossom, pan seared tofu, ground roasted coconut in tamarind dressing	
Phla Goong ปลากุ้ง	345
Spicy king prawn salad with lemongrass, shallots and mint leaves	
Miang Pla Grob เมี่ยงปลากรอบ	295
Salad of white snapper fillet, ginger, lemongrass, cashew nuts and mint leaves	
Yam Talay ยำทะเล	295
Spicy seafood salad with lemongrass	
Yam Woon Sen ยำวุ้นเส้น	295
Glass noodle salad with minced chicken, squid and prawns	
Yam Pla Foo ยำปลาฟู	195
Green mango salad with crispy fish and roasted cashew nuts	
 Yam Nue yang ยำเนื้อย่าง	375
Grilled beef salad with chili, ground-roasted jasmine rice, mint leaves	
 Yam Hed ยำเห็ด	225
Green salad with mushrooms, tofu and cashew nuts	

Vegetables ผัดผัก

Goong Phad Broccoli กุ้งผัดบรอกโคลี	245
Sauteed broccoli and prawns with oyster sauce	
 Phad Phak Thod Yod ผัดผักทอดยอด	175
Morning glory stir-fry with mushroom sauce	
Kana Moo Grob คะน้าหมูกรอบ	215
Kale stir-fry with golden crispy pork	
 Phad Phak Ruam ผัดผักรวม	185
Mixed vegetables stir-fry with soy sauce	
Phad Songkhla ผัดสงขลา	215
Sauteed asparagus, carrot, chicken with mushroom sauce	
 Phanaeng Tao Hu Thod แพนงเต้าหู้ทอด	195
Tofu topped with rich curry sauce with coconut milk	
 Gaeng Khew Wan Broccoli แกงเขียวหวานบรอกโคลี	225
Green curry of broccol, carrot and tofu in coconut milk	



Seafood อาหารทะเล

 Gaeng Kathi Neu Poo แกงกะทิเนื้อปู Red curry of blue crabmeat with basil in coconut milk	435
 Poo Nim Thod Krathiem ปูนิ่มทอดกระเทียม Soft shell crabs from the wok with pepper, garlic and basil	435
Goong Phad Makhram Piak กุ้งผัดมะขามเปียก Pan seared king prawns topped with tamarind sauce	375
Chu Chi Goong, Pla จู๋จู้กั้ง, ปลา Rich red curry sauce with king prawns or white snapper fillet in coconut milk	345
Phad Kraphao Talay ผัดกะเพราซีฟู้ด Seafood stir-fry with chili and basil	375
 Pla Neung Khing ปลานึ่งขิง Steamed whole white snapper with ginger and celery	495
Pla Neung Manaow ปลานึ่งมะนาว Steamed whole white snapper with fresh chili and lime juice	495
Pla Thod Samunprai ปลาทอดสมุนไพร Whole white snapper from the wok with herbs	495
Pla Rard Prik ปลาราดพริก Pan seared white snapper fillet with fresh sweet chili sauce	495
Phad Similan ผัดสมิлян Seafood stir-fry with curry and herbs	350

Rice & Noodles ข้าว, ก๋วยเตี๋ยว

 Phad Thai Goong Sod ผัดไทยกุ้งสด Stir-fry Thai noodle with prawns, tofu and tamarind sauce	265
 Phad Thai Phak ผัดไทยผัก Stir-fry Thai noodle with tofu, vegetables and tamarind sauce	265
Khao Soi ข้าวซอย Chiang Mai curry with chicken and yellow noodles in coconut milk	245
Phad Se-ew Gai, Moo, Goong ผัดซีอิ๊วไก่, หมู, กุ้ง Stir-fry rice noodles with chicken, pork or prawns in soy sauce	245/ 265
Khow Phad Talay ข้าวผัดทะเล Sauteed jasmine rice with seafood	285
Khow Orb Sab-Pa-Rod ข้าวอบสับประรด Pineapple fluffy rice with prawns, raisins and cashew nuts served in whole pineapple	235
 Khow Pad Ta-Khrai ข้าวผัดตะไคร้ Sauteed jasmine rice with lemongrass, pan seared white snapper fillet & mango salad	245

M e a t s แกงแกวตา

	Gaeng Phed Ped Yang แกงเผ็ดเป็ดย่าง Red curry of roasted duck, pineapple, grapes, cherry tomatoes in coconut milk	425
	Phad Kaphraw Ped ผัดกระเพราเป็ด Stir-fry roasted duck with chili and basil	425
	Massaman Gai, Neu มัสมันไก่, เนื้อ Massaman curry of chicken or beef, potato, peanuts in coconut milk	295/375
	Phanaeng Gai, Nue แพนงไก่, เนื้อ Rich chicken or beef curry in coconut milk	285/375
	Gaeng Khew Wan Gai แกงเขียวหวานไก่ Green chicken curry with baby Thai eggplants, sweet basil in coconut milk	285
	Gai Phad Med Manuang ไก่ผัดเม็ดมะม่วง Chicken stir-fry with roasted cashew nuts and dried chili	285
	Gai Thod Ta-khrai ไก่ทอดตะไคร้ Gold chicken with lemongrass, ginger and basil	285
	Phad Kaphraw Gai, Moo, Neu ผัดกระเพราไก่, หมู, เนื้อ Stir-fry chicken, pork or beef with chili and basil	295/375
	Neu Phad Namman Hoi เนื้อผัดน้ำมันหอย Sauteed beef with mushrooms and sweet peppers in oyster sauce	375
	Neu Phad Prick Thai เนื้อผัดพริกไทย Stir-fry beef with fresh chili and peppercorns	375

*All meat dishes are made with prime New Zealand beef

D i p s น้ำพริกภูเก็ต

	Nam Prik Goong Siab น้ำพริกกุ้งเสียบ Spicy "Southern style" dip of crispy shrimps, served with poached vegetables in coconut milk	185
	Nam Prick Yum น้ำพริกหอย Spicy "Phuket style" dip of fresh prawns, served with poached vegetables in coconut milk	235



Chef recommended



Vegetarian favourites