

พลาซ่า (๑๐๓/ม)

พลาซ่า PLAZA

RAAN KHAO GAENG

Snacks ของว่าง

เกี๊ยวทอดใช้นกกระทา
Giew Tord Khai Nok Krata 6
Crispy quail egg wontons with spicy tamarind sauce

เมี่ยงภูเก็ต
Miang Phuket 9.5
Miang of coconut and cashew with single estate palm sugar

ไก่ทอดหาคใหญ่
Gai Tord Hat Yai 8.5
Fried chicken with sweet chilli sauce and crispy shallots

Salads สลัด

น้ำจืด
Nam Chup 8.5
Shrimp paste relish with seasonal vegetables and herbs

ยำปลาบึก
Yam Pla Búdu 13
Fried sea bream and shaved lemongrass with fermented budu fish sauce

ยำมะม่วงเบา
Yam Mamuang Bao 10
Green mango salad with dried prawns and roasted coconut

Curry แกง

แกงมัสมั่นเนื้อ
Gaeng Massaman Neua 16
Beef shoulder massaman curry, potatoes, shallots (Add roti £3)

แกงกะทิหอยแมลงภู
Gaeng Gati Hoy Malaeng Phu 14
Mussel and coconut curry with wild betel leaves

หมูฮ้อง
Muu Hong 14
Braised pork belly with spices and dark soy sauce

แกงส้มปลา
Gaeng Som Pla 15
Sour orange curry of sea bass, papaya, pineapple and cha-om omelette

แกงเขียวหวานไก่ยอดมะพร้าว
Gaeng Keow Wan Gai Yord Maprao 15
Green chicken curry with palm heart and pea aubergine

Stir Fry ผัด

คั่วกลิ้งหมู
Khua Kling Muu 13
Dry wok fried pork with chillies, long pepper and wild galangal

ผัดเผ็ดปลา
Pad Phet Pla 16
Sea bream with chillies, makrut lime leaves and jungle herbs

ผัดมะระใส่ไข่
Pad Mara Sai Khai 10
Stir-fried bitter gourd with egg

กุ้งผัดสะตอหมูสับ
Gung Pad Sator Muu Sap 15
Stir-fried prawns with pork, chilli paste and sator beans

ผัดบุ้งไฟแดง
Pak Bung Fai Daeng 9.5
Stir fried morning glory, chillies, fermented soy beans

Sides เครื่องเคียง

ไข่ดาว
Khai Dow 2.5
Fried egg

ข้าวหอมมะลิใหม่
Khao Hom Mali Mai 3.5
New season jasmine rice

โรตีสี่
Roti 3

Desserts ขนมหวาน

พุดดิ้งมะพร้าวอ่อน
Pudding Maprao Ohn 7.5
Young coconut pudding with tapioca pearls and lychee

ไอติมขนมปัง
Itim Khanom Pang 8
Ice cream 'sandwich' with pandan sticky rice, golden strands and peanuts

A discretionary 12.5% gratuity will be added to your bill. All prices include VAT. Please inform your server of any allergies.

Deep South Menu

Dishes from Thailand's southernmost provinces for the table to share.

37 per guest.



น้ำชุบ

Shrimp paste relish with seasonal vegetables and herbs



ไก่ทอดหาดใหญ่

Hat Yai fried chicken, sweet chilli sauce & crispy shallots



แกงส้มปลา

Sour orange curry: sea bass, papaya, pineapple and cha-om omelette



แกงมัสมั่นเนื้อ

Beef shoulder massaman curry, potatoes, shallots



ผักบุ้งไฟแดง

Stir fried morning glory with chilli and fermented soy beans



ไข่ดาว

Fried egg



ข้าวหอมมะลิใหม่

New season jasmine rice



เบญจรงค์มะพร้าวอ่อน

Young coconut pudding with tapioca pearls and lychee



ข้าวราดแกง

Khao Raad Gaeng / Curry On Rice £17

Lunch Special

Available 12pm-5pm Monday to Friday, for groups of up to four guests.



ไข่ดาว
Khai Dow
Fried egg

แกงประจำวัน
Curry Of The Day

ข้าวหอมมะลิใหม่
Khao Hom Mali Mai
New season jasmine rice

ผักบุ้งไฟแดง
Pak Bung Fai Daeng
Stir-fried morning glory with chillies and fermented soybeans



ไก่ทอดหาดใหญ่
Gai Tord Hat Yai +£4
Fried chicken with sweet chilli and crispy shallots



ชาমনาว
Cha Manao +£4
Black Thai iced tea, fresh lime juice

Pictured is our Massaman curry. Please ask the team for the curry of the day.

Vegetarian Menu

Snacks กับแกงส้ม

เมี่ยงภูเก็ต
 Miang Phuket 9.5
Miang of coconut and cashew with single estate palm sugar

ยำม่วงเบาเจ
 Yam Mamuang Bao Jay 10
Green mango salad with roasted coconut

Curry แกง

แกงมัสมั่นเต้าหู้
 Gaeng Massaman Tauhu 15
Tofu massaman curry with potatoes and shallots
(Add roti £3)

Stir Fry ผัด

ผัดบึงไฟแดง
 Pak Bung Fai Daeng 9.5
Stir fried morning glory with chilli and fermented soy beans

คั่วกลิ้งไข่
 Khua Kling Khai 12.5
Dry wok fried egg with chillies, long pepper and wild galangal

ผัดมะระใส่ไข่
 Pad Mara Sai Khai 10
Stir-fried bitter melon with egg

Sides เครื่องเคียง

ข้าวหอมมะลิใหม่
 Khao Hom Mali Mai 3.5
New season jasmine rice

ไข่ดาว
 Khai Dow 2.5
Fried egg

โรตีสี่
 Roti 3

Vegetarian Deep South Menu

Dishes from Thailand's southernmost provinces for the table to share.

32 per guest.



น้ำชุบ

Shrimp paste relish, seasonal vegetables



ผักบุ้งไฟแดง

Stir fried morning glory, chilli, fermented soy bean



ผัดมะระใส่ไข่

Stir-fried bitter gourd with egg



มัสมั่นเต้าหู้

Tofu massaman curry with potatoes and shallots



ข้าวหอมมะลิใหม่

New season jasmine rice



ไข่ดาว

Fried egg



พุดดิ้งมะพร้าวอ่อน

Young coconut pudding with tapioca pearls and lychee

A discretionary 12.5% gratuity will be added to your bill. All prices include VAT. Please inform your server of any allergies.