

Snacks ของว่าง

เมี่ยงภูเก็ต
Miang Phuket10.5
Miang of coconut and cashew with single estate palm sugar

ผลไม้รวมน้ำปลาหวาน
Polamai Ruam Nam Pla Wan 8
Mixed sour fruits with sweet fish sauce and dried shrimp

ไก่ทอดหาคะฉี่
Gai Tord Hat Yai 9
Fried chicken with crispy shallots and sweet chilli sauce

ทอดมันป่า
Tord Mun Pah.....9.5
Jungle herb fritters, sweet chilli and peanut dressing

Sticks เสียบไม้

ไก่ทอดและ
Gai Golae7.5
Chicken skewer with red curry sauce and turmeric

แกะย่าง
Gae Yang 8
Marinated lamb rump skewer with black pepper, garlic and cumin

ปลาหมึกทอดและ
Pla Maung Golae..... 6
Cuttlefish skewer with red curry sauce and turmeric

เต้าหู้ทอดและ
Tauhu Golae 6
Tofu skewer with red curry sauce and turmeric

Salads ยำ / น้ำชุบ

ยำผักกูด
Yum Pak Khud 17
Prawn, pork mince, and fern shoots with chilli jam and coconut

น้ำชุบใส่มะฮึก
Nam Chup Sai Ma Euk 9
Shrimp paste relish with orange eggplant and seasonal vegetables

ยำปลาบูดู
Yum Pla Budu 14
Fried sea bream, shaved lemongrass, fermented budu fish sauce

Sides เครื่องเคียง

ไข่ดาว
Khai Dow2.5
Fried egg

ข้าวหอมมะลิใหม่
Khao Hom Mali Mai 4
New season jasmine rice

โรตีสี่
Roti3.5

พลาซ่า 6 ช. เมตฟอร์ต

พลาซ่า PLAZA

RAAN KHAO GAENG



Plaza Talung

Signature dishes from the southern Thai borderlands, served with rice. Only available at Covent Garden. 46 per person, available for a minimum of 4 guests.

Curry แกง

แกงมัสมั่นเนื้อ
Gaeng Massaman Neua 19
Beef shoulder massaman curry, potatoes, shallots
(Add roti £3.5)

ห่อหมกปลาย่าง
Hor Mok Pla Yang 14
Grilled sea bream in a savoury set custard parcel

แกงส้มหมูย่าง
Gaeng Som Muu Yang 18
Sour curry of pork belly, green taro stem and tamarind shoot

แกงเขียวหวานไก่ยอดมะพร้าว
Gaeng Khiao Wan Gai Yord Maprao 16
Green curry of chicken with palm heart and pea aubergines

Stir Fry ผัด

คั่วกลิ้งหมู
Khua Kling Muu 15
Dry wok fried pork, chillies, long pepper and wild galangal

ปลาราคพริกแกงสะตอ
Pla Raad Prik Gaeng Sator 39
Fried whole sea bass, red curry sauce, sator beans, pork lardons

ผัดมะระใส่ไข่
Pad Mara Sai Khai 11
Stir fried bitter melon with egg

ผัดหมี่กะทิ
Pad Mee Gati 19
Stir fried prawns and vermicelli noodles with coconut and chives

ผัดบุ้งไฟแดง
Pak Bung Fai Daeng10.5
Stir fried morning glory with soy bean

Desserts ขนมหวาน

เบ๊กทองเชื่อม
Fak Thong Chuem 8
Pumpkin with palm sugar syrup with shaved ice

ขนมรังผึ้ง
Khanom Rang Pueng 8
Crispy coconut waffle with Thai tea ice cream

We charge £1 per guest for unlimited Belu still or sparkling filtered water.

A discretionary 13.5% gratuity will be added to your bill. All prices include VAT.
Please inform your server of any allergies.

Vegetarian Menu

Snacks & Salads กับแก้มัม ยำ / น้ำชุบ

เมี่ยงภูเก็ต Miang Phuket	10.5
Miang of coconut and cashew with single estate palm sugar	
น้ำชุบใส่มะฮิกเจ Nam Chup Sai Ma Euk Jay	9
Relish with orange aubergine and seasonal vegetables	
ผลไม้ปั่นน้ำปลาหวานเจ Ponlamai Ruam Nam Pla Wan Jay	9
Mixed sour fruits with sweet vegetarian fish sauce and roasted coconut	
ทอดมันป่า Tord Mun Pa	9
Jungle herb fritters, sweet chilli and peanut dressing	

Curry & Grill แกง / ย่าง

แกงมัสมั่นเต้าหู้ Gaeng Massaman Tauhu	16
Tofu massaman curry with potatoes and shallots (Add roti £3.5)	
แกงเขียวผัก Gaeng Khiao Wan	16
Green curry of seasonal vegetables	
เต้าหู้ทอดและ Tauhu Golae	6
Grilled tofu, glazed with southern red curry sauce and turmeric	
ห่อหมกเห็ด Hor Mok Hed.	14
Grilled banana leaf parcel of wild mushroom and curry custard	

Stir Fry ผัด

ผักบุ้งไฟแดง Pak Bung Fai Daeng	10.5
Stir fried morning glory with soy bean	
คั่วกลิ้งไข่ Khua Kling Khai	13.5
Dry wok fried egg with chillies, long pepper and wild galangal	
ผัดมะระใส่ไข่ Pad Mara Sai Khai	11
Stir fried bitter gourd with egg	
ผัดหมี่กะทิเจ Pad Mee Gati Jay	18
Stir-fry tofu and vermicelli noodles with coconut sauce and Chinese chives	

Sides เครื่องเคียง

ไข่ดาว Khai Dow	2.5
Fried egg	
ข้าวหอมมะลิใหม่ Khao Hom Mali Mai	4
New season jasmine rice	
โรตีสี Roti	3.5

Vegetarian Talung Menu

Signature dishes from the southern Thai borderlands, served with rice.

38 per person, available for a minimum of 2 guests.



เต้าหู้ทอดและ

Grilled tofu, southern red curry sauce, turmeric



น้ำชุบใส่มะฮิกเจ

Relish with orange aubergine and seasonal vegetables



ทอดมันป่า

Jungle herb fritters, sweet chilli and peanut dressing



ผักบุ้งไฟแดง

Stir fried morning glory with soy bean



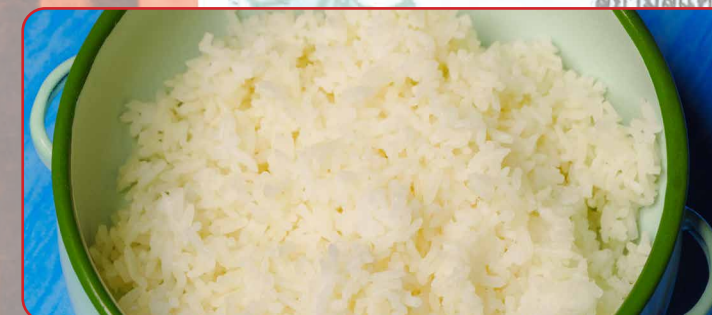
ผัดมะระใส่ไข่

Stir fried bitter gourd with egg



แกงเขียวผัก

Green curry of seasonal vegetables



ข้าวหอมมะลิใหม่

New season jasmine rice

Pre-Theatre **เซ็ทเมนู**

23 per person

Choose a snack or salad and a curry. Vegetarian and vegan options available.

Snacks & Salads **ของว่าง / ยำ / น้ำชุบ**



Tord Mun Pa

Jungle herb fritters, sweet chilli and peanut dressing



Yum Pak Khud

Prawn, pork mince, and fern shoots with chilli jam and coconut



Yum Pla Budu

Fried sea bream, shaved lemongrass, fermented budu fish sauce

Curries **แกง**

All served with new season jasmine rice



Gaeng Massaman Neua

Beef shoulder massaman curry, potatoes, shallots



Gaeng Khiao Wan Gai Tord Maprao

Green chicken curry with palm heart and pea aubergine



Gaeng Som Muu Yang

Sour curry of pork belly, green taro stem and tamarind shoot

Add-On Sticks **เสียบไม้**



Gai Golae +7.5

Chicken skewer with red curry sauce and turmeric



Gae Yang +8

Marinated lamb rump skewer with black pepper, garlic and cumin



Tauhu Golae +6

Tofu skewer with red curry sauce and turmeric

Sides: Khai Dow (Fried Egg) £2.5 • Roti £3.5

พลาซ่า 6 ซ. เมตฟอรต์



ข้าวราดแกง

Khao Rad Gaeng / Curry On Rice £19

Lunch Set, 12-4 PM Monday to Friday

ไข่ดาว Khai Dow

Fried egg

แกง Choice of Curry

*Gaeng Massaman Neua
Beef Shoulder Massaman*

*Gaeng Keow Wan
Chicken or Veg Green Curry*

ข้าวหอมมะลิใหม่ Khao Hom Mali Mai

New season jasmine rice

ผักบุ้งไฟแดง Pak Bung Fai Daeng

*Stir fried morning glory,
chillies, fermented soy
beans*



ไก่ทอดและ / เต้าหู้ทอดและ Gai Golae / Tauhu Golae + £5.5

Chicken or tofu skewer with red curry sauce and turmeric



ชาเย็นนาว Cha Manao + £5.5

*Black Thai iced tea,
fresh lime juice*

