

Samrub Menu 49pp

Snacks & Salads กับแก้ม ยำ / น้ำชุบ

เมี่ยงปลา

Miang Pla

Miang of fish, pork and peanut sausage, and galangal floss

ยำสตรอว์เบอร์รี่

Yam Strawberry

Strawberry salad with roasted coconut

แหมมเนื้อทอด

Naem Neua Tord

Stir-fried cured beef with chilli and garlic

Curry แกง

แกงกะทิหอยแมลงภู่ใส่ใบชะพลู

Gaeng Gati Hoi Marang Puh

Scottish Rope Grown Mussels with coconut curry and Betel leaves

ขาหมูพะไล

Kha Muu Paloh (Whole Hock)

Braised pork leg with Paloh sauce

แกงส้มปลา

Gaeng Som Pla

Sour orange curry of sea bass, green taro stem and palm heart

Stir Fry ผัด

ผักบุ้งไฟแดง

Pak Bung Fai Daeng Sai Hed

Stir fried morning glory with shitake mushroom

ผัดเผ็ดปลาทอด

Pad Phet Pla Tord

Whole crispy sea bass, green peppercorns and jungle herbs

กุ้งผัดพริกแกงสะตอ

Gung Pad Prik Gaeng Sator

King prawns, red curry paste, coconut cream and sator beans

Sides เคี้ยวเคี้ยว

ข้าวหอมมะลิใหม่

Khao Hom Mali Mai

New season jasmine rice

Vegetarian Deep South Menu

Dishes from Thailand's southernmost provinces
for the table to share. 40 per person



เกี๊ยวทอดไข่นกกระทา

Crispy quail egg wontons, spicy tamarind sauce



น้ำจืด

Relish and seasonal vegetables



ผักบุ้งไฟแดงใส่เห็ดหอม

Stir-fried morning glory and shitake mushrooms



ยำสตอเบอร์รี่

Strawberry salad with roasted coconut



มัมส้มแต้หู้

Tofu massaman curry with potatoes and shallots



เต้าหู้และไข่พะโล้

Paloh braised tofu, eggs and mustard greens



ไข่ดาว

Fried egg



พุดคั้งมะพร้าวอ่อน

Young coconut pudding, candied pumpkin, tapioca pearls

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