

Snacks ของว่าง

เกี๊ยวทอดไข่เนกครากา Giew Tord Khai Nok Krata.....	6.5
Crispy quail egg wontons with spicy tamarind sauce	
เมี่ยงปลา Miang Pla.....	15
Miang of fish, pork and peanut sausage, and galangal floss	
ไก่ทอดเผาใหม่ Gai Tord Hat Yai.....	9
Fried chicken with crispy shallots and sweet chilli sauce	
แฮมเนือทอด Naem Neua Tord.....	15
Stir fried cured beef with chilli and garlic	

Curry แกง

แกงมัสมั่นเนื้อ Gaeng Massaman Neua.....	19
Beef shoulder massaman curry, potatoes, shallots (Add roti £3.5)	
แกงกะทิหอยแมลงภู่ใส่ใบชะพลู Gaeng Gati Hoi Malaeng Pluu.....	29
Scottish rope grown mussels, coconut curry and betel leaves	
ขาหมูพะโล้ Kha Muu Paloh (Portion/Whole Hock).....	16/30
Braised pork leg with Paloh sauce	
แกงส้มปลา Gaeng Som Pla.....	15
Sour orange curry of sea bass, green taro stem and palm heart	
แกงเขียวหวานไก่ยอดมะพร้าว Gaeng Khiao Wan Gai Yord Maprao.....	16
Green curry of chicken with palm heart and pea aubergines	

Sides เครื่องเคียง

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

พลาซ่า (ช.สโตนีย์ ๑๘)

พลาซ่า PLAZA

RAAN KHAO GAENG



Plaza Samrub

Southern signature dishes, served with rice. Only available at Borough Yards, min. 4 guests. 49 per person
+ Pudding Maprao Ohn 6

Salads ยำ / น้ำจืด

น้ำจืด Nam Chup.....	9
Shrimp paste relish with seasonal vegetables and herbs	
ยำปลาบึก Yam Pla Budu.....	14
Fried sea bream, shaved lemongrass and budu fish sauce	
ยำสตรอว์เบอร์รี่ Yam Strawberry.....	12
Strawberry salad, green mango, crispy jasmine fish, coconut	

Stir Fry ผัด

คั่วกลิ้งหมู Khua Kling Muu.....	15
Dry wok fried pork, chillies, long pepper, wild galangal	
ผัดเผ็ดปลาทอด Pad Phet Pla Tord.....	39
Whole crispy sea bass, green peppercorns and jungle herbs	
ผัดมะระใส่ไข่ Pad Mara Sai Khai.....	11
Stir fried bitter melon with egg	
กุ้งผัดพริกแกงสะตอ Gung Pad Prik Gaeng Sator.....	19
King prawns, red curry paste, coconut cream, sator beans	
ผัดบุ้งไฟแดงใส่เห็ดหอม Pak Bung Fai Daeng Sai Hed.....	12
Stir fried morning glory with shiitake mushroom	

Dessert ขนมหวาน

พุดดิ้งมะพร้าวอ่อน Pudding Maprao Ohn.....	8.5
Young coconut pudding with tapioca pearls and lychee	
ทองม้วนสด Thong Muan Sohd.....	8
Coconut crêpes with toasted black sesame and fresh coconut	

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 กับแก้ม ยำ / น้ำจืด

- เมี่ยงภูเก็ต**
Miang Phuket 10.5
Miang of coconut and cashew with single estate palm sugar
- ยำสตรอว์เบอร์รี่**
Yam Strawberry 12
Strawberry salad with roasted coconut
- เกี้ยวทอดไข่เนกกระกาท**
Giew Tord Khai Nok Krata 6.5
Crispy quail egg wontons with spicy tamarind sauce

Curry แกง

- 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
- เต้าหู้และไข่พะโล้**
Tauhu Lae Khai Paloh 14
Paloh braised tofu and eggs with pickled mustard greens

Stir Fry ผัด

- ผัดบุ้งไฟแดง**
Pak Bung Fai Daeng Sai Hed 12
Stir fried morning glory with shitake mushroom
- 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

Sides เครื่องเคียง

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

Vegetarian Deep South Menu

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



เกี้ยวทอดไข่เนกกระกาท

Crispy quail egg wontons and spicy tamarind sauce



น้ำจืด

Relish and seasonal vegetables



ผัดบุ้งไฟแดงใส่เห็ดหอม

Stir fried morning glory and shitake mushrooms



ยำสตรอว์เบอร์รี่

Strawberry salad with roasted coconut



มัสมั่นเต้าหู้

Tofu massaman curry with potatoes and shallots



เต้าหู้และไข่พะโล้

Paloh braised tofu with eggs and pickled mustard greens



ไข่ดาว

Fried egg



พุดดิ้งมะพร้าวอ่อน

Young coconut pudding with tapioca pearls and lychee

Lunch Set Menu

เมนูอาหารกลางวันชุด

29 per person

ไก่ทอดหาคัดใหญ่

Gai Tord Hat Yai

Fried chicken with crispy shallots and sweet chilli sauce

แกงมัสมั่นเนื้อ

Gaeng Massaman Neua

Beef shoulder massaman curry with potatoes and shallots
(Add roti £3.5)

ผักบุ้งไฟแดงใส่เห็ดหอม

Pak Bung Fai Daeng Sai Hed

Stir fried morning glory with shitake mushroom

ไข่ดาว

Khai Dow

Fried egg

ข้าวหอมมะลิใหม่

Khao Hom Mali Mai

New season jasmine rice

พุดดิ้งมะพร้าวอ่อน

Pudding Maprao Ohn

Young coconut pudding, candied pumpkin and tapioca pearls



พลาซ่า

PLAZA

HAAN KHAO GAENG

07457

07457

พลาซ่า (๑๐๐/ม)

เลขที่ 67747

เลขที่ 678

เลขที่ 67747

บัตรสมาชิก

No. 0308

รวม

รวม

รวม

Vegetarian Lunch Set Menu

ชุดเมนูอาหารกลางวันมังสวิวัต

24 per person

เกี้ยวทอดไข่ในกระเทียม

Giew Tord Khai Nok Krata

Crispy quail egg wontons with spicy tamarind sauce

แกงมัสมั่นเต้าหู้

Gaeng Massaman Tauhu

Tofu massaman curry with potatoes and shallots
(Add roti £3.5)

ผักบุ้งไฟแดงใส่เห็ดหอม

Pak Bung Fai Daeng Sai Hed

Stir fried morning glory with shitake mushroom

ไข่ดาว

Khai Dow

Fried egg

ข้าวหอมมะลิใหม่

Khao Hom Mali Mai

New season jasmine rice

พุดดิ้งมะพร้าวอ่อน

Pudding Maprao Ohn

Young coconut pudding, candied pumpkin and tapioca pearls

