

Snacks ของว่าง

เมี่ยงภูเก็ต Miang Phuket	10.5
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	
ไก่ทอดหาคะฉิ่ง 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 Golae	7.5
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	
น้ำชุบใส่มะฮิก Nam Chup Sai Ma Euk	9
Shrimp paste relish with orange eggplant and seasonal vegetables	
ยำปลาบูด Yum Pla Budu	14
Fried sea bream, shaved lemongrass, fermented budu fish sauce	

Sides เครื่องเคียง

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

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)	
ห่อหมกปลาอย่าง 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 Daeng	10.5
Stir fried morning glory with soy bean	

Desserts ขนมหวาน

เบ้กทองเชื่อม 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 กับแก้ม ยำ / น้ำจืด

เมี่ยงภูเก็ต Miang Phuket	10.5
Miang of coconut and cashew with single estate palm sugar	
น้ำจืดใส่มะอึกเจ 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 melon 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



น้ำจืดใส่มะอึกเจ

Relish with orange aubergine and seasonal vegetables



ทอดมันป่า

Jungle herb fritters, sweet chilli and peanut dressing



ผักบุ้งไฟแดง

Stir fried morning glory with soy bean



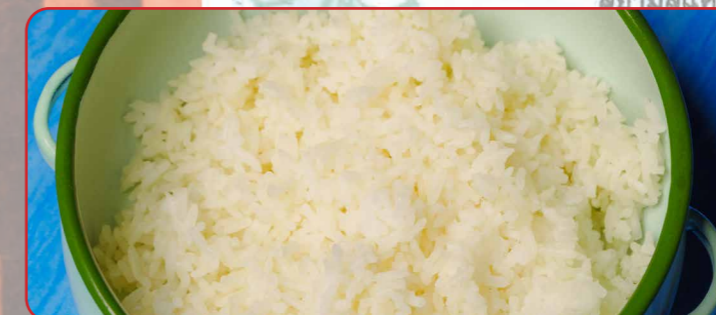
ผัดมะระใส่ไข่

Stir fried bitter melon with egg



แกงเขียวผัก

Green curry of seasonal vegetables



ข้าวหอมมะลิใหม่

New season jasmine rice

Lunch & Pre-Theatre **เซ็ตเมนู**

29 per person

Choose one from each section. Vegetarian and vegan options available.

Snacks & Sticks **ของว่าง / แ่ง**



Gai Golae

Chicken skewer with red curry sauce and turmeric



Tauhu Golae

Tofu skewer with red curry sauce and turmeric



Tord Mun Pa

Jungle herb fritters, sweet chilli and peanut dressing

Salads **ยำ / น้ำชุบ**



Yum Pak Khud

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



Nam Chup Sai Ma Euk

Shrimp paste relish with orange eggplant and seasonal vegetables



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 Som Muu Yang

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



Gaeng Keow Wan Gai Tord Maprao

Green chicken curry with palm heart and pea aubergine

Add-On: Khai Dow (Fried Egg) £2.5 · Roti £3.5