

Snacks ของว่าง

เกี้ยวทอดไข่เนกคราตา
Giew Tord Khai Nok Krata 6.5
Crispy quail egg wontons with spicy tamarind sauce

มี่ยงปลา
Miang Pla 15
Miang of fish, pork and peanut sausage, and galangal floss

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

แหมมเนื้อทอด
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 Marang Phu 29
Scottish Rope Grown Mussels with 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 Keow Wan Gai Yord Maprao 16
Green chicken curry with palm heart and pea aubergine

Sides เครื่องเคียง

ไข่ดาว
Khai Dow 2.5
Fried egg

ข้าวหอมมะลิใหม่
Khao Hom Mali Mai 4
New season jasmine rice

โรตีสี่
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 / น้ำชุบ

น้ำชุบ
Nam Chup 9
Shrimp paste relish with seasonal vegetables and herbs

ยำปลาบู่
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 and 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 and sator beans

ผัดบุ้งไฟแดงใส่เห็ดหอม
Pak Bung Fai Daeng Sai Hed 12
Stir fried morning glory with shitake mushroom

Desserts ขนมหวาน

พุดดิ้งมะพร้าวอ่อน
Pudding Maprao Ohn 9
Young coconut pudding, candied pumpkin and tapioca pearls

ไอศกรีมสามรส
Itim Sam Rot 8.5
Green tea, coconut & mango ice creams, cashew nut brittle

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 / น้ำชุบ

- เมี่ยงภูเก็ต**
Miang Phuket 10
Miang of coconut and cashew with single estate palm sugar
- ยำสตรอว์เบอร์รี่**
Yam Strawberry 12
Strawberry salad with roasted coconut
- เกี้ยวทอดไข่เนกกระทาว**
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 Keow 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 melon with egg

Sides เครื่องเคียง

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

Vegetarian Deep South Menu

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



เกี้ยวทอดไข่เนกกระทาว
Crispy quail egg wontons and spicy tamarind sauce



น้ำชุบ
Relish and seasonal vegetables



ผัดบุ้งไฟแดงใส่เห็ดหอม
Stir-fried morning glory and shitake mushrooms



ยำสตรอว์เบอร์รี่
Strawberry salad with roasted coconut



แกงมัสมั่นเต้าหู้
Tofu massaman curry with potatoes and shallots



เต้าหู้และไข่พะโล้
Paloh braised tofu with eggs and pickled mustard greens



ไข่ดาว
Fried egg



เบรคคิงมะพร้าวอ่อน
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, potatoes, 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

พลาซ่า (๑๐๐/ม)

เลขที่ 67747

เลขที่ 678

เลขที่ 67747

บัตรสมาชิกพจนตร

No. 0308

ใบรวมพจนตร

เลขที่สมาชิกพจนตร

Vegetarian Lunch Set Menu

ชุดเมนูอาหารกลางวันมังสวิรัต

24 per person

เกี้ยวทอดไข่เนกครทา

Giew Tord Khai Nok Krata

Crispy quail egg wontons with spicy tamarind sauce

เต้าหู้และไข่พะโล้

Tauhu Lae Khai Paloh

Paloh braised tofu and eggs with pickled mustard greens(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

พุทติ้งมะพร้าวอ่อน

Pudding Maprao Ohn

Young coconut pudding, candied pumpkin and tapioca pearls



พลาซ่า

PLAZA

BAAN KHAO GAENG

พลาซ่า

-07457

No 38509

พลาซ่า (๑๐๐/ม)

80

เลขที่ 67747

เลขที่ 678

เลขที่ 67747

บัตรธนาคารพาณิชย์

No. 0308

ธนาคารพาณิชย์

สาขา

สาขา