

## Snacks ของว่าง

เมี่ยงภูเก็ต Miang Phuket .....	10.5
Miang of coconut and cashew with single estate palm sugar	
ไก่ทอดหาคใหญ่ Gai Tord Hat Yai .....	9
Fried chicken with crispy shallots and sweet chilli sauce	
ทอคมแป่า Tord Mun Pa .....	9.5
Jungle herb fritters, sweet chilli and peanut dressing	

## Sticks แท่ง

ไก่ทอดและ Gai Golae .....	8
Chicken skewer with red curry sauce and turmeric	
แกะย่าง Gae Yang .....	9.5
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

ผลไม้รวมน้ำปลาหวาน Ponlamai Raum Nam Pla Wan .....	8
Mixed sour fruits with sweet fish sauce and dried shrimp	
ยำผักกูด Yum Pak Khud .....	17
Prawn and fern shoot salad with chilli jam and coconut dressing	
น้ำชุบใส่มะฮึก Nam Chup Sai Ma Euk .....	9
Shrimp paste relish with orange eggplant and seasonal vegetables	

## Sides เครื่องเคียง

ไข่ดาว Khai Dow .....	2.5
Fried egg	
ข้าวหอมมะลิใหม่ Khao Hom Mali Mai .....	4
New season jasmine rice	
โรตีสี Roti / Roti Jala .....	3.5
Classic or fine lace roti	

## 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 and savoury set custard parcel	
แกงส้มหยุดย่าง Gaeng Som Muu Yang .....	18
Sour curry of pork belly, green taro stem and tamarind shoot	
แกงเขียวหวานไก่ยอดมะพร้าว Gaeng Keow Wan Gai Yord Maprao .....	16
Green chicken curry with palm heart and pea aubergine	

## 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	
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

กล้วยไข่เชื่อม Kluay Khai Chuam .....	8.5
Candied banana with salted coconut cream and shaved ice	
ขนมรังผึ้ง Khanom Rang Pueng .....	8
Crispy coconut waffle with 'tutti frutti' 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 กับแกงส้ม ยำ / น้ำจืด

เมียงภูเก็ต 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 . . . . .	8
Mixed sour fruits with sweet vegetarian fish sauce and roasted coconut	
ทอดมันป่า Tord Mun Pa . . . . .	9.5
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 Keow 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 / Roti Jala . . . . .	3.5
Classic or fine lace roti	

## 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