

Snacks ของว่าง

- เมี่ยงภูเก็ต**
Miang Phuket10.5
Miang of coconut and cashew with single estate palm sugar
- ผลไม้รวมน้ำปลาหวาน**
Ponlamai Raum 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 Pa.....9.5
Jungle herb fritters, sweet chilli and peanut dressing

Sticks แท่ง

- ไก่ทอดและ**
Gai Golae7.5
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
- น้ำชุบใส่มะฮึก**
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 Dow2.5
Fried egg
- ข้าวหอมมะลิใหม่**
Khao Hom Mali Mai 4
New season jasmine rice
- โรตีสี่**
Roti / Roti Jala3.5
Classic or fine lace roti

ปลาซ่า 6 ซ. เมตฟอร์ต

ปลาซ่า 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)
- ห่อหมกปลาย่าง**
Hor Mok Pla Yang 14
Grilled sea bream and savoury set custard parcel
- แกงส้มหมูย่าง**
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
- 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

- มันสำปะหลังเชื่อม**
Mun Sam Palang Cheuam 8.5
Candied cassava with salted coconut cream
- 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 กับแกงส้ม 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	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

ผัดบุ้งไฟแดง 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



ผัดบุ้งไฟแดง
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