

Snacks ของว่าง

- แก๊วทอดไข่เนกคราตา**
Giew Tord Khai Nok Krata..... 6.5
Crispy quail egg wontons with spicy tamarind sauce
- มี่ยงภูเก็ต**
Miang Phuket..... 10.5
Miang of coconut and cashew with single estate palm sugar
- ไก่ทอดหลอดใหญ่**
Gai Tord Hat Yai..... 9
Fried chicken with crispy shallots and sweet chilli sauce

Curry แกง

- แกงมัสมั่นเนื้อ**
Gaeng Massaman Neua..... 19
Beef shoulder massaman curry, potatoes, shallots
(Add roti £3.5)
- แกงกะทิกุ้ง**
Gaeng Gati Gung..... 17
Tiger prawn and coconut milk curry
- หมูฮ้อง**
Muu Hong..... 15
Braised pork belly with spices and dark soy sauce
- แกงส้มปลา**
Gaeng Som Pla..... 15
Sour orange curry: sea bass, papaya, cauliflower, cha-om omelette
- 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 (๑๐๓/ม)

พลาซ่า PLAZA

RAAN KHAO GAENG



Deep South Menu

Dishes from Thailand's southernmost provinces for the table to share,
served with rice and fried eggs. 42 per person

Salads ยำ / น้ำจิ้ม

- น้ำจิ้ม**
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
- ยำลิ้นประด**
Yam Sapparot..... 10
Pineapple salad with dried prawns and roasted coconut

Stir Fry ผัด

- คั่วคลึงหมู**
Khua Kling Muu..... 15
Dry wok fried pork, chillies, long pepper, wild galangal
- ผัดเผ็ดปลา**
Pad Phet Pla..... 18
Sea bream with chillies, makrut lime leaves and jungle herbs
- ผัดมะระใส่ไข่**
Pad Mara Sai Khai 11
Stir-fried bitter melon with egg
- กึ่งผัดสะตอหมูสับ**
Gung Pad Sator Muu Sap 16
Stir-fried prawns with pork, chilli paste, sator beans
- ผัดบุ้งไฟแดง**
Pak Bung Fai Daeng..... 10.5
Stir fried morning glory, chillies, fermented soy beans

Desserts ขนมหวาน

- พุดดิ้งมะพร้าวอ่อน**
Pudding Maprao Ohn 8.5
Young coconut pudding with tapioca pearls and lychee
- ไอศกรีมขนมปัง**
Itim Khanom Pang 8.5
Ice cream sandwich with pandan sticky rice and peanuts

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 กับแก้มยำ / น้ำชุบ

- เมี่ยงภูเก็ต**
Miang Phuket 10.5
Miang of coconut and cashew with single estate palm sugar
- ยำลิ้นปะรด**
Yam Sapparot 10.5
Pineapple salad with roasted coconut
- เกี้ยวทอคไข่เนกคราตา**
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 f3.5)
- แกงเขียวผัก**
Gaeng Keow Wan 16
Green curry of seasonal vegetables

Stir Fry ผัด

- ผัดบุ้งไฟแดง**
Pak Bung Fai Daeng 10.5
Stir fried morning glory, chillies, fermented soy beans
- ผัดคลั่งไข่**
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
- โรตีสี่**
Roti 3.5

Vegetarian Deep South Menu

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



เกี้ยวทอคไข่เนกคราตา

Crispy quail egg wontons and spicy tamarind sauce



น้ำชุบ

Relish and seasonal vegetables



ผักบุ้งไฟแดง

Stir fried morning glory with soy bean



ยำลิ้นปะรด

Pineapple salad with roasted coconut



แกงมัสมั่นเต้าหู้

Tofu massaman curry with potatoes and shallots



ไข่ดาว

Fried egg



ข้าวหอมมะลิใหม่

New season jasmine rice



พุดคิงมะพร้าวอ่อน

Young coconut pudding with lychee and tapioca pearls