

Talung Menu £46pp

Snacks & Salads กับแกงส้ม ยำ / น้ำจืด

ทอดมันเป่า

Tord Mun Pah
Jungle herb fritters, sweet chilli and peanut dressing

น้ำจืดใส่มะเขือ

Nam Chup Sai Ma Euk
Shrimp paste relish, orange eggplant and seasonal vegetables

ยำผักกูด

Yum Pak Khud
Prawn, pork mince, fern shoot, chilli jam and coconut dressing

Sticks เลือกไม้

Choose one:

ไก่ทอดและ - ปลาหมึกทอดและ - เต้าหู้ทอดและ

Gai Golae - Pla Maung Golae - Tauhu Golae
Chicken, cuttlefish or tofu with red curry sauce and turmeric

แกะย่าง

Gae Yang
Marinated lamb rump skewer with black pepper, garlic and cumin

Curry แกง

แกงมัสมั่นเนื้อ

Gaeng Massaman Neua
Beef shoulder massaman curry, potatoes, shallots

แกงส้มหมูย่าง

Gaeng Som Muu Yang
Sour curry of pork belly with green taro stem and tamarind shoots

Stir Fry ผัด

ปลาราคพริกแกงเผ็ด

Pla Raad Prik Gaeng Sator
Fried whole sea bass, red curry sauce, sator beans, pork lardons

ผัดหมี่ทะเล

Pad Mee Gati
Stir fried prawns with vermicelli noodles, coconut and chives

ผัดบุ้งไฟแดง

Pak Bung Fai Daeng
Stir fried morning glory with soy bean

Sides เคียงเคียง

ข้าวหอมมะลิใหม่

Khao Hom Mali Mai
New season jasmine rice

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 Talung Menu

Signature dishes from the southern Thai borderlands, served with rice.

38 per person.



เต้าหู้ทอดและ

Grilled tofu, southern red curry sauce, turmeric



น้ำชุบใส่มะอึกแฉ

Relish with orange aubergine and seasonal vegetables



ทอดคัมแป

Jungle herb fritters, sweet chilli and peanut dressing



ผักบุ้งไฟแดง

Stir fried morning glory with soy bean



ผัดมะระใส่ไข่

Stir fried bitter gourd with egg



แกงเขียวผัก

Green curry of seasonal vegetables



ข้าวหอมมะลิใหม่

New season jasmine rice