

Snacks ของว่าง

เกี๊ยวทอดไข่เนกกระชา	6.5
Giew Tord Khai Nok Krata	
Crispy quail egg wontons with spicy tamarind sauce	
เมี่ยงภูเก็ต	10
Miang Phuket	
Miang of coconut and cashew with single estate palm sugar	
ไก่ทอดหาคัดใหญ่	9
Gai Tord Hat Yai	
Fried chicken with sweet chilli sauce and crispy shallots	

Salads สลัด

น้ำจืด	9
Nam Chup.	
Shrimp paste relish with seasonal vegetables and herbs	
ยำปลาบึก	14
Yam Pla Budu	
Fried sea bream and shaved lemongrass with fermented budu fish sauce	
ยำลั่นประด	10
Yam Sapparot	
Pineapple salad with dried prawns and roasted coconut	

Curry แกง

แกงมัสมั่นเนื้อ	18
Gaeng Massaman Neua	
Beef shoulder massaman curry, potatoes, shallots (Add roti £3.5)	
แกงกะทิหุ้ง	16
Gaeng Gati Gung	
Tiger prawn and coconut milk curry	
หมูฮ้อง	14
Muu Hong	
Braised pork belly with spices and dark soy sauce	
แกงส้มปลา	15
Gaeng Som Pla	
Sour orange curry of sea bass, papaya, pineapple and cha-om omelette	
แกงเขียวหวานไก่ยอดมะพร้าว	15
Gaeng Keow Wan Gai Yord Maprao.	
Green chicken curry with palm heart and pea aubergine	

Stir Fry ผัด

คั่วกลิ้งหมู	14
Khua Kling Muu	
Dry wok fried pork with chillies, long pepper and wild galangal	
ผัดเผ็ดปลา	17
Pad Phet Pla	
Sea bream with chillies, makrut lime leaves and jungle herbs	
ผัดมะระใส่ไข่	10.5
Pad Mara Sai Khai	
Stir-fried bitter melon with egg	
กึ่งผัดสะตอหมูสับ	15
Gung Pad Sator Muu Sap	
Stir-fried prawns with pork, chilli paste and sator beans	
ผัดบัวไฟแดง	10
Pak Bung Fai Daeng	
Stir fried morning glory, chillies, fermented soy beans	

Sides เครื่องเคียง

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

Desserts ขนมหวาน

พุดดิ้งมะพร้าวอ่อน	8
Pudding Maprao Ohn	
Young coconut pudding with tapioca pearls and lychee	
ไอศมขนมปัง	8
Itim Khanom Pang	
Ice cream 'sandwich' with pandan sticky rice, golden strands and peanuts	

A discretionary 13.5% gratuity will be added to your bill. All prices include VAT. Please inform your server of any allergies.

Deep South Menu

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

38 per guest.



น้ำชุบ

Shrimp paste relish with seasonal vegetables and herbs



ไก่ทอดหาดใหญ่

Hat Yai fried chicken, sweet chilli sauce & crispy shallots



แกงส้มปลา

Sour orange curry: sea bass, papaya, pineapple and cha-om omelette



แกงมัสมั่นเนื้อ

Beef shoulder massaman curry, potatoes, shallots



ผักบุ้งไฟแดง

Stir fried morning glory with chilli and fermented soy beans



ไข่ดาว

Fried egg



ข้าวหอมมะลิใหม่

New season jasmine rice



บุคเคื่องมะพร้าวอ่อน

Young coconut pudding with tapioca pearls and lychee