

## Snacks ของว่าง

เกี้ยวทอดไข่เนกกระภา  
Giew Tord Khai Nok Krata ..... 6.5  
*Crispy quail egg wontons with spicy tamarind sauce*

เมี่ยงภูเก็ต  
Miang Phuket ..... 10.5  
*Miang of coconut and cashew with single estate palm sugar*

ไก่ทอดผัดใหญ่  
Gai Tord Hat Yai ..... 9  
*Fried chicken with sweet chilli sauce and crispy shallots*

## Curry แกง

แกงมีสันเนื้อ  
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 of sea bass, papaya, cauliflower and cha-om omelette*

แกงเขียวหวานไก่ยอดมะพร้าว  
Gaeng Keow Wan Gai Yord Maprao ..... 16  
*Green chicken curry with palm heart and pea aubergine*

## Salads ยำ / น้ำจืด

น้ำจืด  
Nam Chup ..... 9  
*Shrimp paste relish with seasonal vegetables and herbs*

ยำปลาบู่  
Yam Pla Budu ..... 14  
*Fried sea bream and shaved lemongrass with fermented budu fish sauce*

ยำสับปะรด  
Yam Sapparot ..... 10  
*Pineapple salad with dried prawns and roasted coconut*

## Stir Fry ผัด

คั่วกลิ้งหมู  
Khua Kling Muu ..... 15  
*Dry wok fried pork with chillies, long pepper and 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*

กุ้งผัดสะตอหมูสับ  
Gung Pad Sator Muu Sap ..... 16  
*Stir-fried prawns with pork, chilli paste and sator beans*

ผัดน้ำจืด  
Pak Bung Fai Daeng ..... 10.5  
*Stir fried morning glory, chillies, fermented soy beans*

## Sides เครื่องเคียง

ไข่ดาว  
Khai Dow ..... 2.5  
*Fried egg*

ข้าวหอมมะลิใหม่  
Khao Hom Mali Mai ..... 4  
*New season jasmine rice*

โรตีสี่  
Roti ..... 3.5

## Desserts ขนมหวาน

พุดดิ้งมะพร้าวอ่อน  
Pudding Maprao Ohn ..... 8.5  
*Young coconut pudding with tapioca pearls and lychee*

ไอศกรีมขมปัง  
Itim Khanom Pang ..... 8.5  
*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.

42 per guest.



น้ำชุบ

*Shrimp paste relish with seasonal vegetables & herbs*



ไก่ทอดหาดใหญ่

*Hat Yai fried chicken, sweet chilli sauce & crispy shallots*



แกงส้มปลา

*Sour orange curry: sea bass, papaya, cauliflower & cha-om omelette*



แกงมัสมั่นเนื้อ

*Beef shoulder massaman curry, potatoes, shallots*



ผักบุ้งไฟแดง

*Stir fried morning glory with chilli & fermented soy beans*



ไข่ดาว

*Fried egg*



ข้าวหอมมะลิใหม่

*New season jasmine rice*



พุดดิ้งมะพร้าวอ่อน

*Young coconut pudding with tapioca pearls & lychee*

## Vegetarian Menu Snacks กับแก้ม

**เมี่ยงภูเก็ต**  
Miang Phuket ..... 10.5  
*Miang of coconut and cashew with single estate palm sugar*

**ยำลิ้นพระศ**  
Yam Sapparot ..... 10.5  
*Pineapple salad with roasted coconut*

**เกี้ยวทอดไข่เนกครา**  
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 £3.5)*

**แกงเขียวผัก**  
Gaeng Keow Wan ..... 16  
*Green curry of seasonal vegetables*

## Stir Fry ผัด

**ผัดบัวไฟแดง**  
Pak Bung Fai Daeng ..... 10.5  
*Stir fried morning glory with chilli and fermented soy beans*

**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*

## Sides เครื่องเคียง

**ข้าวหอมมะลิใหม่**  
Khao Hom Mali Mai ..... 4  
*New season jasmine rice*

**โรตีส**  
Roti ..... 3.5

**ไข่ดาว**  
Khai Dow ..... 2.5  
*Fried egg*

# Vegetarian Deep South Menu

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

38 per guest.



เกี๊ยวทอดไข่เนกกระทาว

*Crispy quail egg wontons with spicy tamarind sauce*



น้ำซุบ

*Relish, seasonal vegetables*



ผักบุ้งไฟแดง

*Stir-fried morning glory, chilli, fermented soy bean*



ผัดมะระใส่ไข่

*Stir-fried bitter melon with egg*



นมัสมันแต้หู้

*Tofu massaman curry with potatoes and shallots*



ข้าวหอมมะลิใหม่

*New season jasmine rice*



ไข่ดาว

*Fried egg*



พุดคั้งมะพร้าวอ่อน

*Young coconut pudding with tapioca pearls and lychee*

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