

# THAI CUISINE

 indicate spicy dish

## Appetizer

---

<b>Kai – Hor – Bai – Toey</b> Marinated Chicken in Pandanus Leaf <i>Poulet mariné cuit dans des feuilles de bananier</i>	180
<b>Tod - Mun – Pla</b> Deep fried Fish Cakes served with Sweet and Sour Cucumber Sauce <i>galettes de poissons frites servies avec une sauce concombre aigre douce</i>	180
<b>Po – Pia - Jae (V)</b> Vegetable Spring rolls <i>rouleaux de printemps frits</i>	105
<b>Kai – Satay</b> Chicken Satay with Peanut Sauce <i>Mini brochettes de poulet, sauce arachide</i>	130
<b>Gratung – Thong</b> Golden crispy mini baskets, filled with minced chicken and sweet corn <i>Mini “paniers” dorés croustillants, fourrés poulet et maïs</i>	100


## Salad

---

 <b>Yum - Nuea – Yang</b> Grilled NZ Beef Salad, Tomato, Cucumber, Spicy Lime Dressing <i>Salade de boeuf de Nouvelle Zélande, tomate, concombre, sauce pimentée citron vert</i>	195
 <b>Som - Tum - Goong – Sod</b> Papaya Salad with Fresh Shrimps <i>Salade de papaye et crevettes</i>	100
 <b>Yam Talay</b> Spicy mixed seafood salad, fresh herbs, flavours lime juice <i>salade épicée de fruits de mer, herbes aromatiques et jus de citron vert</i>	110
 <b>Yam Som O</b> Spicy pomelo salad with shrimps & shallot <i>salade épicée de pamplemousse, crevettes et échalotes.</i>	160

## Soup

---

<b>Tom - Kha – Kai</b> Chicken, Coriander, Lime Leaf, Coconut Broth <i>soupe de poulet, coriandre, citronnelle dans un jus de lait de noix de coco</i>	130
<b>Tom - Kha - Kam – Poo</b> Whole Crab, Coriander, Lime Leaf, Coconut Broth <i>soupe de crabe, coriandre, citronnelle dans un jus de lait de coco</i>	180
 <b>Tom - Yum – Goong</b> Traditional Spicy Prawn Soup, Mushroom, Lemongrass <i>soupe traditionnelle épicée de crevettes, champignons et citronnelle</i>	130

Prices are subject to 10% service charge and 7% applicable Vat.



<b>Tom – Jerd</b>	<b>130</b>
Seaweed Soup, Minced Pork or Prawn, Tofu <i>Soupe d'algues, émincé de porc ou crevettes et tofu</i>	
<b>Kaeng jueed pak kad khao talay</b>	<b>130</b>
Clear seafood soup with white lettuce <i>Bouillon de fruits de mer et laitue</i>	

## main course

---

	<b>Kang - Gharee – Nuea</b>	<b>220</b>
Braised Beef, Turmeric Curry Sauce <i>Boeuf braisé, sauce curry au curcuma</i>		
	<b>Kang - Kiew - Waan – Kai</b>	<b>90</b>
Chicken Green Curry <i>poulet au curry vert</i>		
	<b>Kang - Kiew - Waan - Tao - Hu (V)</b>	<b>110</b>
Tofu and Vegetable Green Curry <i>Légumes au curry vert et tofu</i>		
	<b>Kang - Phed - Ped – Yang</b>	<b>300</b>
Roasted Duck, Red Curry <i>Canard au curry rouge</i>		
	<b>Goong - Yai - Paow - Numpla - Waan</b>	<b>520</b>
Grilled 3 Tiger Prawns, Coriander, Tamarind Sauce <i>3 grosses crevettes grillées, coriandre, sauce tamarin</i>		
	<b>Phad - Pak - Ruam - Mitr (V)</b>	<b>80</b>
Stir Fried Garden Vegetables, Oyster Sauce <i>Légumes variés, poêlés sauce huitre</i>		
	<b>Kai - Pad - Med - Ma – Moug</b>	<b>110</b>
Fried Chicken with cashew nut <i>Poulet sauté et noix de cajou</i>		
	<b>Ta - Lay - Jan - Ron</b>	<b>150</b>
Seafood in Hot Plate <i>“Assiette chaude ” de fruits de mer</i>		
	<b>Goong - Tod - Kra - Tiam - Prik – Thai</b>	<b>190</b>
Fried Prawn with Garlic and Pepper <i>Crevettes fricassées avec poivre et ail</i>		

Prices are subject to 10% service charge and 7% applicable Vat.



# RICE AND NOODLES

## Riz et nouilles

---

<b>Khao - Pad – Goong</b> Shrimp Fried Rice <i>riz frit aux crevettes</i>	110
<b>Khao - Pad - Pak (V)</b> Vegetable Fried Rice <i>riz frit aux légumes</i>	80
<b>Khao - Pad –Kra Pao gai</b> Stir Fried Chicken with Basil Leaves over Rice <i>Poulet poêlé, feuilles de basilic, riz</i>	90
<b>Khao - Nua - Kra - Tiam - Prik – Thai</b> Fried beef with garlic & pepper <i>Boeuf poêlé, poivre et ail</i>	130
<b>Khao - Ob - Sub - Pra – Rod</b> Baked Rice in Pineapple Boat with Chicken, Cashewnut, Raisin, Ham <i>riz au poulet, noix de cajou, raisin sec et jambon dans un ½ ananas frais</i>	130
<b>Pad - Thai - Goong – Sod</b> Stir Fried Thai Rice Noodles with Shrimps <i>Nouilles de riz aux crevettes et œuf frits façon thaïe</i>	110
<b>Rad - Na - Ta – Lay</b> Seafood in Thai Velouté Sauce over Rice Noodles <i>Nouilles de riz, sauce aux fruits de mer façon thaïe</i>	195
<b>Mee - Sua</b> Stir Fried Egg Noodles with Shitake Mushrooms and Garlic Leaves <i>Nouilles de riz poêlées, champignons shiitake et ail</i>	110
<b>Guay tiew raad na gai, moo, nua, goong</b> Stirfried flat noodles topped with your choice: pork, chicken, beef or shrimps in a gravy sauce <i>Nouilles de riz plates poêlées, avec porc, poulet, boeuf ou crevettes dans un jus de viande</i>	130

# Dessert

## Desserts

---

<b>FRESH MANGO WITH STICKY RICE (SEASONAL)</b> Riz cuit au lait de coco accompagné de mangue fraîche (en saison)	100
<b>TAPIOCA WITH YOUNG COCONUT IN COCONUT CREAM</b> <i>Tapioca, noix de coco dans du lait de noix de coco</i>	45
<b>BLACK STICKY RICE WITH TARO AND YOUNG COCONUT IN COCONUT CREAM</b> Riz noir, taro cuit et servi dans le lait de coco	45
<b>FRESH TROPICAL FRUIT IN SEASON</b> <i>Fruits frais tropicaux de saison</i>	120

Prices are subject to 10% service charge and 7% applicable Vat.

