

# Thai Set Menu

Tradition served to perfection

THB 698

## SET A

### ต้มข่าไก่ใส่เห็ดฟาง

Tom Kha gai coconut & galangal soup with chicken and mushroom

### ข้าวผัดมันกุ้ง

#### กุ้งทะเลและไข่ต้ม

Fried rice with sea prawns, shrimp paste, boiled duck egg and cucumber

### ข้าวเหนียวมะม่วง

#### มะพร้าวอ่อน

Sweet coconut sticky rice with ripe mango and coconut sauce

## SET B

### ต้มยำปลากะพงแดง

#### น้ำใสใส่ใบกะเพรา

Spicy & sour soup with sustainable red snapper, straw mushrooms, lemongrass, hot basil leaves

### ผัดกะเพราเนื้อ

#### ราดข้าวไข่ดาว

Pad kra prao neua stir-fried angus beef with garlic, chili, hot basil served with jasmine rice and fried duck egg

### พลอยกรอบไอศกรีม

#### มะพร้าวหอม

Water chestnut amethyst creamy coconut syrup, coconut ice cream

## SET C

### ปอเปี๊ยะทอดกุ้ง

Deep-fried sea prawn spring rolls with sweet plum sauce

### แกงเขียวหวานไก่

#### เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย

Green curry with chicken, local eggplants, basil leaves served with steamed jasmine rice

### ข้าวเผือกทอด

#### ไอศกรีมชาไทย

Coconut-crusted crispy banana with Thai tea ice cream

## DRINK (CHOOSE 1)

**SOFT DRINKS:** เป๊ปซี่, เป๊ปซี่ แมกซ์, เซเว่นอัพ, จีนเจอร์เอล, โซดาไร้คอก เม้าเท็น  
Pepsi, Diet Pepsi, 7up, Ginger Ale, Rock Mountain Soda

**LOCAL FAVORITES:** โอเลี้ยง | OLIENG (Iced Thai black coffee)  
กาแฟโบราณ | KAFFE' BORAN (Iced Thai coffee with condensed milk)  
ชานมเย็น | CHA NOM (Thai iced tea with condensed milk)  
มะนาวโซดา | LIME SODA  
นมชมพู | NOM CHOMPOO (Iced pinky milk with sala flavor)  
น้ำมะตูม | NAM MATOOM (Bael fruit)