

# OCEAN FISH

ESSENCE OF THAI FLAVORS

Inspired by Chef Aoi's Home Recipes.



THE  
**SÍAM**  
TEA ROOM

◆◆◆

๑. ลาบปลากะพงทะเล  
Spicy sea bass salad with mixed herbs  
and seasonal vegetables

390

๒. หมกปลากะพงทอง แจ่วปลาร้า  
Baked golden snapper with mixed herbs  
and fermented fish chili dip

390

๓. ผัดเผ็ดปลากะพง  
Stir-fried giant trevally with red curry paste,  
fingerroot and baby eggplants

410

๔. ต้มส้มปลากระบอก  
Spicy and sour soup with silver mullet  
and young tamarind leaves

450

๕. เกล็ดน้ำแข็งน้ำตาลสด  
มะกรูดเชื่อม ปลาป่นรมควัน  
Snowy palm juice with candied kaffir lime  
and smoked fish powder

190

◆◆◆

รายการข้างต้นเป็นสกุลเงินบาท ยังไม่รวมค่าบริการ และภาษีรัฐบาล

All prices are in Thai baht and are subject to 10% service charge  
and applicable government tax.