

เดอะ สยาม ที รูม

THE SIAM TEA ROOM

Menu

ASIATIQUE THE RIVERFRONT

DAILY • 12.00 - 24.00 HRS

NOVEMBER 2024



The Siam Tea Room, a unique restaurant, bakery and café that showcases the rich culinary traditions of Thailand in a vibrant waterside setting, next to Bangkok's legendary Chao Phraya River at Asiatique The Riverfront.

Inspired by the country's cultural heritage, The Siam Tea Room is set in an elegant two-story wooden building with indoor and alfresco seating areas, a private dining room and views of the river. In this evocative location, talented Thai chefs - led by Chef Anukool "Aony" Poolpipat - craft traditional Thai cuisine based on recipes passed down from Chef Aony's grandmother

[f thesiamtearoom](#) [@thesiamtearoom](#) [@thesiamtearoom](#)



VISIT US FOR MORE INFORMATION
OR TO SEE THE LATEST
DEALS & PROMOTIONS

THE
SIAM
TEA ROOM

WWW.THESIAMTEAROOM.COM



APPETIZER

ทานเล่น

- | | | | |
|--|-----|--|-----|
| 1. ปอเปี๊ยะสดกุ้งทะเลดอกไม้ใบสวน | 248 | 5. ไก่บ้านทอดเคล้าน้ำปลา | 358 |
| Fresh spring rolls with sea prawns, edible flowers, lettuce, basil and cilantro, served with spicy peanut & sesame sauce | | Deep-fried local chicken with fish sauce | |
| 2. ปอเปี๊ยะทอดกุ้งทะเล | 320 | 6. ซีโครงหมอบข้าวคั่วน้ำจิ้มแจ่ว | 488 |
| Deep-fried spring rolls with sea prawns, served with homemade sweet plum sauce | | BBQ free-range pork ribs, served with spicy tamarind glaze and ground roasted rice | |
| 3. หมูสะเต๊ะ 5 ไม้ | 258 | 7. หมึกเลย์ลันตาอย่างเตาถ่าน น้ำจิ้มซีฟู้ด | 398 |
| Grilled turmeric-marinated pork skewer, served with red curry & peanut sauce, pickled cucumber and toast | | Charcoal-grilled Lay-Lanta squid from Krabi province, served with seafood sauce | |
| 4. ทอดมันกุ้งไข่แพ | 320 | | |
| Crispy shrimp cakes with fluffy eggs, served with homemade sweet plum sauce | | | |



SALAD AND DIP

ยำ

- | | | | |
|--|-----|--|-----|
| <p>8. ยำส้มฉุนมะม่วง ปลาสดลัดฟู้ หมูหวาน </p> <p>Grandma's recipe spicy & sour pomelo salad with mango, fluffy fish, crispy-fried sepat fish and sweet pork</p> | 358 | <p>12. เนื้อย่างเตาถ่าน น้ำจิ้มแจ่ว ข้าวคั่วสมุนไพร </p> <p>Charcoal grilled beef, served with spicy tamarind, ground roasted rice and cucumber salad</p> | 498 |
| <p>9. ส้มตำไทยกุ้งทะเล</p> <p>Spicy green papaya salad with roasted peanuts, dried shrimp and sea prawns</p> | 288 | <p>13. หมึกเลลันตานิ่งมะนาว พริกขี้หนูสด</p> <p>Steamed Lay-Lanta squid from Krabi province, served with fresh lime, garlic and chili</p> | 398 |
| <p>10. ยำวุ้นเส้นโบราณ</p> <p>Glass noodle salad with sea prawns, squid, minced pork, dried shrimp and roasted peanuts</p> | 368 | | |
| <p>11. คอหมูย่าง น้ำพริกปลาร้า ผักเคียง</p> <p>Charcoal-grilled pork neck, served with fermented fish spicy dip and seasonal vegetables</p> | 389 | | |



CURRY

แกง

14. มัสมันแก้มวัว ส้มซ่า เบ็ดบัว 668
Slow-braised beef cheek in massaman curry with crushed peanuts, lotus seeds and potato
15. แกงเขียวหวานไก่บ้าน 368
Local chicken in green curry with eggplants and basil leaves
16. แกงเขียวหวาน เนื้อวัวย่าง พริกขี้หนูสวน 489
Grilled beef flank in green curry with local eggplants, basil leaves and bird's eye chili
17. แกงเผ็ดเปิดอย่างผลไม้เขตร้อน 388
Roasted duck breast in red curry with local eggplants, lychee, pineapple, rambutan, tomato and basil leaves
18. แกงพะแนงหมู 368
Pork collar in panaeng curry with roasted peanuts and local baby eggplants

SOUP

น้ำแกง

19. ต้มยำกุ้งทะเลอินทามัน น้ำพริกเผา 488
Creamy & spicy soup with sea prawns and chili paste
20. ต้มเปรี้ยวกุ้งทะเลน้ำใส พริกขี้หนูสวนมะนาวสด 488
Spicy & sour clear soup with sea prawns, bird's eye chili and lime
21. ต้มส้มปลาเก๋า 468
Clear soup with grouper and fresh ginger
22. ต้มข่าไก่บ้าน 368
Coconut soup with local chicken, galangal and mushrooms
23. แกงจืดหมูสับสาหร่าย 268
Clear soup with cabbage, minced pork and seaweed
24. ไก่บ้านต้มขมิ้น 368
Clear soup with local chicken, fresh turmeric and lemongrass



20



21

FAMILY DISH

กับข้าว

25. น้ำพริกกลางเรือ หมูหวาน ปลาฟู 	338	29. คั่วกลิ้งเนื้อชิ้นพริกไทยอ่อน	369
Spicy dip with minced pork and chili & shrimp paste served with salted egg yolk, sweet pork, fluffy fish and sweet pickled garlic		Southern Thai-style stir-fried marinated beef with spicy herbs, finger root and green peppercorns	
26. หลนทะเล ปลาฟู	389	30. สันคอกหมูทอดกระเทียม	328
Creamy coconut dip with minced sea prawns and jumbo crab meat, served with fluffy fish and seasonal vegetables		Deep-fried pork collar with fresh bird's eye chili and crispy garlic	
27. ปูนิ่มผัดผงกะหรี่	488	31. ไข่เจียวกุ้งทะเลใบโหระพา 	398
Stir-fried soft-shell crab with onion, celery and egg in curry sauce		Pan-fried Thai omelet with sea prawns and sweet basil	
28. ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์	328	32. กะหล่ำปลีผัดแฮมกุ้งเสียบ	228
Stir-fried chicken with chili paste, onion, cashew nuts and dried chili		Stir-fried cabbage with smoked bacon and sun-dried shrimp	
		33. ผัดคะน้าปลาเกลือ	228
		Stir-fried kale with salted fish	





LIVE SEAFOOD

อาหารทะเลสด
(25-35 MINUTES)

<p>34. THAI SEABASS ปลาทะเลพง</p>	690	<p>36. MUD CRAB (whole) ปูทะเล</p>	1,290/1pc	<p>37. RIVER PRAWNS (whole) กุ้งแม่น้ำ</p>	899 / 1 pc
<p>35. BLACK GROUPE ปลาเก๋าดำ</p>	999	<p>ปูทะเลดำผัดผงกะหรี่ลาวา Stir-fried with curry powder, lava egg and curry sauce</p>		<p>กุ้งแม่น้ำเผา กับน้ำพริกมะขามไข่เค็ม Charcoal-grilled with tamarind, chili and salted egg yolk</p>	
<p>นึ่งมะนาว Steamed with spicy seafood dressing</p>		<p>ปูทะเลดำผัดพริกไทยดำ Stir-fried with black pepper and garlic</p>		<p>กุ้งแม่น้ำ นึ่งมะนาวสดพริกขี้หนูสวน Steamed with fresh lime and bird's eye chili</p>	
<p>นึ่งขิงเต้าเจี้ยวหมูแฮม Steamed with fresh ginger, bacon, soybean paste and celery</p>		<p>ปูทะเลดำนึ่งนมสด Steamed with fresh milk, served with seafood sauce</p>		<p>กุ้งแม่น้ำคั่วพริกเกลือ มะพร้าวคั่ว พริกไทยอ่อน Fried with chili & salt, roasted coconut and green peppercorns</p>	
<p>นึ่งซีอิ๊ว Steamed with soy sauce, spring onions, and fresh chili</p>		<p>ปูทะเลดำอบวุ้นเส้นหมูแฮม Baked with glass noodles, ginger, black pepper, bacon and celery</p>			
<p>ทอดกระเทียมพริกขี้หนูสวน Deep-fried with garlic and bird's eye chili</p>					
<p>ทอดซอสมะขาม กระเทียมโทน พริกแห้ง Deep-fried with tamarind sauce, sweet pickled garlic, crispy onions and dried chili</p>					
<p>ทอดน้ำปลา ยำมะม่วง Deep-fried with fish sauce and mango salad</p>					
<p>ทอดซอสสามรสพริกสด Deep-fried with three-flavored sauce and fresh chili</p>					



INDIVIDUAL DISH

จานเดี่ยว

- 38. ผัดกะเพราหมูหมักราดข้าว ไข่ดาวกรอบ 298
Stir-fried marinated pork collar with garlic, chili and hot basil, served with steamed jasmine rice and fluffy fried duck egg
- 39. ผัดกะเพราเนื้อตุ๋นเครื่องป่าราดข้าว ไข่ดาวกรอบ 358
Stir-fried slow-braised beef with garlic, chili, finger root, green peppercorns and hot basil, served with steamed jasmine rice and fluffy fried duck egg
- 40. ผัดกะเพราทะเลรวมมิตรราดข้าว ไข่ดาวกรอบ 368
Stir-fried mixed seafood (sea prawns, sea bass and squid) with garlic, chili and hot basil, served with steamed jasmine rice and fluffy fried duck egg
- 41. ข้าวผัดมันเนื้อ เนื้อแดดเดียว ไข่เป็ดต้ม 368
Beef tallow fried rice, served with fried sun-dried beef and boiled duck egg
- 42. ข้าวผัดมันกุ้งทะเล ไข่เป็ดต้ม (Kid's menu) 328
Fried rice with sea prawns, homemade shrimp paste and boiled duck egg
- 43. ข้าวผัดถั่วงอกหมูหมัก (Kid's menu) 298
Local fried rice with marinated pork collar, black soy sauce, kale, onion, tomato and egg

NOODLE

ก๋วยเตี๋ยว

- 44. ผัดไทยเจ้าพระยากุ้งทะเล ไข่ห่อหมู 398
Chao Phraya Pad Thai: Stir-fried Chanthaburi rice noodles with sea prawns, duck egg, tofu, pickled turnip, red onion, dried shrimp, beansprouts, chives, crushed peanuts and mild tamarind sauce
- 45. ก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋นน้ำลำไย 380
Slow-braised beef noodles in longan soup with sliced beef, beef balls, kale, beansprouts and celery
- 46. ก๋วยเตี๋ยวต้มยำซี่โครงหมู สุกโขทัย 298
Sukhothai-style tom yum noodle soup with free-range pork ribs, minced pork, pork balls, dried shrimp, long beans, beansprouts, fresh lime and boiled duck egg
- 47. ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ราดหน้าทะเลรวมมิตร 398
Stir-fried flat noodles topped with mixed seafood (sea prawns, sea bass and squid) in gravy sauce with kale and mushroom
- 48. ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊วหมูหมัก 268
Wok-fried flat noodles with marinated pork collar, black soy sauce, kale and egg
- 49. ข้าวซอยปูดึงทอดกรอบ ผักกาดดองสามรส พริกผัด 468
Khao Soi: Northern Thai-style noodle curry with crispy soft-shell crab, egg noodles, pickled cabbage and stir-fried chili
- 50. แกงคั่วปูทะเลตำใบชะพลู เส้นหมี่ 1,290
Yellow crab curry with betel leaves served with steamed rice vermicelli



VEGETARIAN DISH

มังสวิรัต

51. ปอเปี๊ยะผักทอด	228	58. ผัดคะน้าซอสเห็ดหอม	218
Deep-fried spring rolls with glass noodles and vegetables, served with homemade sweet plum sauce		Stir-fried kale with garlic and shiitake	
52. สะเต๊ะเต้าหู้ซอสถั่วลิสงออากาด	228	59. ข้าวผัดมังสวิรัต	248
Grilled turmeric-marinated tofu, served with red curry & peanut sauce, pickled cucumber and toast		Vegetarian fried rice with mushrooms, kale tomatoes and onions	
53. ยำวุ้นเส้นเจ	268	60. ผัดกะเพราโปรตีนเกษตรเครื่องป่า ราดข้าว	268
Spicy glass noodle salad with sweet vegetable protein, tomato and onion		Stir-fried vegetable protein with garlic, chili, finger root, green peppercorns and hot basil, served with steamed jasmine rice	
54. แกงจืดผักกาดขาวสาหร่าย	248	61. ผัดไทยมังสวิรัต	268
Clear soup with cabbage, vegetable protein and seaweed		Stir-fried Chanthaburi rice noodles with vegetable protein, tofu, pickled turnip, onion, beansprouts, chives, peanuts and tamarind sauce	
55. ต้มข่าเห็ดรวม	248	62. ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้วมังสวิรัต	248
Coconut soup with mushrooms, vegetable protein		Stir-fried flat noodles with vegetable protein, black soy sauce, kale and mushrooms	
56. แกงเขียวหวานเจ	288	63. ข้าวซอยเจ 	268
Green curry with vegetable protein and mixed local eggplants		Khao Soi: Northern Thai-style noodle curry with vegetable protein, egg noodles, pickled cabbage and stir-fried chili	
57. วุ้นเต้าหู้ทอดเมล็ดบัว 	288		
Fried tofu in chu chee curry sauce with lotus seeds			

SWEET

ของหวาน

- | | | | |
|--|-----|---|-----|
| 64. ข้าวเหนียวอัญชัน มะม่วง ไข่แมงดา กับไอศกรีมมะพร้าวอ่อน 🍳 | 348 | 67. ขนมปังนี้้ง ซอสไข่เค็ม สังขยาใบเตย นมสด 🍳 | 298 |
| Butterfly pea sweet sticky rice with mango, sweet caviar and coconut ice | | Steamed toast with salted egg yolk custard, pandan custard and milk custard | |
| 65. สามเกลอกล้วยไข่ทอด กับไอศกรีมกะทิกล้วยตาก | 328 | 68. ขนมทองพลุ ชอร์เบตลูกหม่อน 🍳 | 298 |
| Crispy banana served with coconut and sun-dried banana ice cream | | Thai dough served with mulberry sorbet and jam | |
| 66. ขนมปังปิ้ง สังขยาใบเตย มะพร้าวอ่อน 🍳 | 289 | 69. วุ้นหางจระเข้ ชอร์เบตอัญชันมะนาว | 210 |
| Pandan custard toast topped with young coconut | | Aloe vera compote with butterfly pea sorbet & lime | |



BEVERAGE

เครื่องดื่ม

COFFEE BY PAKSONG

กาแฟปากซอง

	Hot	Iced
Ristretto ริสเตรตโต	85	
Espresso เอสเปรสโซ	85	
Double Espresso ดับเบิล เอสเปรสโซ	110	
Macchiato มัคคิอาโต้	110	
Americano อเมริกาโน่	145	155
Cappuccino คาปูชิโน่	145	165
Latte ลาเต้	145	165
Caramel Macchiato คาราเมล มัคคิอาโต้	155	175
Almond Milk Latte ลาเต้ นมอัลมอนต์	165	185

*Add Shot - THB 25

*Add Syrup (Popcorn, Almond, Vanilla, Caramel, Chocolate, Roasted Hazelnut) - THB 25

SPECIALTY COFFEE

Iced Café Boran กาแฟโบราณ	135
Iced Coconut Latte กาแฟเย็นมะพร้าวน้ำหอม	175
Iced Espresso Matcha Latte เอสเปรสโซ มัทฉะ ลาเต้	175
Iced Orange Americano อเมริกาโน่ น้ำส้ม	175
Iced Matcha Oatmeal Latte มัทฉะ ลาเต้ นมข้าวโอ๊ต	185
Iced Almond Milk Cappuchino คาปูชิโน่ นมอัลมอนต์	185
Iced Chocolate Matcha Latte ช็อกโกแลต มัทฉะ ลาเต้	185

TEA BY DILMAH

Fresh Mint Tea ชามินต์	129
Organic Leafy Green Tea ชาเขียวออร์แกนิก ลิฟฟ์	129
Ceylon Original Breakfast Tea ชาซีลอน ดันตำรับ	129
Chamomile Tea ชาดอกคาร์โมไมล์	129
Silver Jubilee Earl Grey ชาเอิร์ลเกรย์	139
Natural Jasmine Green Tea ชาเขียวดอกมะลิ	139



SPECIALTY THAI DRINK (NON-ALCHOLIC)

Butterfly Pea Milk อัญชันนมสด	125
Pink Milk นมชมพู	125
Thai Ice Tea ชาเย็น	125
Lemongrass น้ำตะไคร้	125
Roselle น้ำกระเจี๊ยบ	125
Longan น้ำลำไย	125
Bael Fruit น้ำมะตูม	125
Chrysanthemum น้ำเก๊กฮวย	125

JUICES

Orange Juice น้ำส้ม	125
Pineapple Juice น้ำสับปะรด	125
Apple Juice น้ำแอปเปิ้ล	125
Guava Juice น้ำฝรั่ง	125
Fresh Coconut Juice มะพร้าวลูก	135



SMOOTHIE

Watermelon & Lime สมูทตี้แตงโม มะนาว	185
Oreo Almond Milkshake ไอศกรีม นมอัลมอนต์ปั่น	185
Mango, Passionfruit & Orange สมูทตี้มะม่วง เสาวรส ส้ม	195
Pineapple, Mango & Banana สมูทตี้สับปะรด มะม่วง กล้วยหอม	195
Mixed Berry & Banana Almond Milk สมูทตี้เบอร์รี่ กล้วยหอม นมอัลมอนต์	195
Mulberry & Lychee Yogurt สมูทตี้ลูกหม่อน ลิ้นจี่ โยเกิร์ต	195
Avocado, Banana & Apple สมูทตี้โอคาโต กล้วยหอม แอปเปิ้ล	195
Apple, Pineapple, Orange & Mint สมูทตี้ แอปเปิ้ล สับปะรด ส้มกับใบมินต์	195
Strawberry & Banana Yogurt สมูทตี้สตรอว์เบอร์รี่ กล้วย โยเกิร์ต	195

SOFT DRINK

Pepsi, Pepsi Max, 7-Up Free เป๊ปซี่, เป๊ปซี่แมกซ์, เซเว่นอัพฟรี	79
Schweppes Ginger Ale ชเวปส์ จินเจอร์เอล	79
Schweppes Tonic Water ชเวปส์ โทนิค วอเตอร์	79
Rock Mountain Soda Water โซดา ร็อกเมาเทิน	79
Red Bull Energy Drink เรดบูล เอ็นเนอร์จี ดริง	185

WATER

Chang Mineral (350ml) น้ำแร่ช้าง	90
Chang Mineral Sparkling (350ml) น้ำแร่ช้างชนิดมีฟอง	110
Chang Mineral (750ml) น้ำแร่ช้าง	179
Chang Mineral Sparkling (750ml) น้ำแร่ช้างชนิดมีฟอง	189