

## **Khong Waang, Khong Khiang**

### **Snacks, Side Dishes**

ปอเปี๊ยะทอด

#### **Po Pia Thod**

*Deep-Fried Spring Rolls*

ปอเปี๊ยะสด

#### **Po Pia Sod**

*Fresh Spring Rolls*

หมี่กรอบ

#### **Mee Grob**

*Herbed Crispy Vermicelli*

กระทงทอง

#### **Gratong Thong**

*Herbed Minced Chicken and Sweet Corn in Pastry Shells*

ประทีปกลม

#### **Prathaad Lom**

*Prawn Rolls*

กุ้งโสร่ง

#### **Goong Sarong**

*Deep Fried Prawns Rolled with Yellow Noodles*

ทอดมันกุ้ง

#### **Thod Mun Goong**

*Deep-Fried Shrimp Balls*

ปลาหวานราดซอส

#### **Pla Muan Raad Sauce**

*Fried Rolled Fish Topped with Garlic Sauce*

ทอดมันปลา

#### **Thod Mun Pla**

*Deep-Fried Curried Fish Patties*

ล่าเตียง

#### **Latieng**

*Fried Prawns & Nuts Wrapped With Egg Net*

ข้าวคั้ง หน้าคั้ง

### **Khowtaang Nataang**

*Deep Fried Rice Cake with Peanut Sauce Topping*

หมี่กรอบผัดจี่เฒ่า

### **Mee Grob Paad Khie Mao**

*Fried Crispy Noodles Topped with Minced Pork & Balsam Leaf*

ขนมจีนชานน้ำ

### **Khanom Jene Sao Naam**

*Rice Noodle served with Coconut Milk & Condiments*

สะเต๊ะไก่, หมู, เนื้อ

### **Satays**

*Your choice of Chicken, Pork, or Beef (one dozen)*

เนื้อผัดแคดทอด

### **Nuea Pueng Dad Thod**

*Deep-Fried Sun-Dried Beef*

ของว่างรวม

### **Khong Waang Ruam**

*Mixed Appetizers : Fried Spring Rolls, Crispy Vermicelli, Chicken and Sweet Corn in Pastry Shells, Prawns Rolled with Yellow Noodles, Prawns & Nuts Wrapped With Egg Net*

### **Khong Naam Naam**

#### **Soups, Herbed and Spiced Soups**

ต้มยำกุ้ง

#### **Tom Yaam Goong**

*Spiced Soup of Blue Prawns*

ต้มยำก้นอวน

#### **Tom Yaam Goan Uan**

*Spiced Seafood Soup*

ต้มข่าไก่ปีกษ์ใต้

#### **Tom Kha Gai Paak Tai**

*Herbed Soup of Chicken in Coconut Milk, Southern Style*

แกงเลียงกุ้ง

#### **Gaeng Liang Goong**

*Herbed Soup of Vegetables and Prawns*

ต้มส้มปลา

### **Tom Som Pla**

*Sweet and Sour soup with Fresh Fish*

ต้มโคล้งปลากรอบ

### **Tom Kloang Pla Grob**

*Spiced Soup of Smoked Dried Perch*

### **Khong Yaam**

#### **Herbed and Spiced Salads**

ยำผลไม้

### **Yaam Polamai**

*Herbed Salad of Assorted Fresh Fruits*

ส้มตำ

### **SomTaam**

*Fresh Papaya Salad*

ยำถั่วพุด

### **Yaam Tua Plu**

*Herbed Salad of Wing Bean*

ยำของทะเลผสม

### **Yaam Khong Talay Pasom**

*Herbed Salad of Mixed Seafood*

ยำปลาเล็กปลาน้อย

### **Yaam Pla Lek Pla Noi**

*Herbed Salad of Small Fishes and Cashew Nuts*

ยำวุ้นเส้น

### **Yaam Woon Sen**

*Mildly Spiced Salad of Bean Threads*

ยำปลาทอดฟู

### **Yaam Pla Thod Foo**

*Mildly spiced Salad with Fluffy Crisp Fish*

ยำหัวปลีกล้วย

### **Yaam Hua Plee Gluay**

*Banana Blossom Salad*

ยำมะเขือยาว

### **Yaam Makhuea Yow**

*Green Eggplant Salad*

ยำยอดผักบั้ง

**Yaam Yod Paak Boong**

*Herbed Salad of Morning Glory*

พล่ากุ้ง

**Pla Goong**

*Spiced Prawns Salad With Lemongrass*

กุ้งแช่น้ำปลา

**Goong Chae Naam Pla**

*Fresh Shrimps in Fish Sauce*

ลาบเนื้อ, ไก่, หมู

**Laab Nuea, Gai, Moo**

*Spiced Salad of Minced Beef, Chicken, or Pork*

หมูค้ำหวาน

**Moo Khan Waan**

*BBQ Pork Topped with Spiced Hot & Sour Garlic Sauce*

**Krueng Chim Paksod Paktom Road Kati**

**Varieties of Dips with Fresh and Boiled Vegetables**

น้ำพริกหน้าเล็ขบ

**Naam Prik Nam Liab**

*Dips with Black Olives and Minced Pork*

น้ำพริกกุ้งเสียบ

**Naam Prik Goong Siab**

*Dip with Dried Shrimp Phuket Style*

น้ำพริกกะปิ

**Naam Prik Gapi**

*Dip with Shrimp Paste and Chilis*

เต้าเจี้ยวหลน

**Tow Jiaw Loan**

*Herbed Dip of Soya Beans in Coconut Milk*

**Khrueng Gaeng, Gaeng Ped**

**Curries**

แกงมัสมั่นไก่, เนื้อ

### **Gaeng Mussamun Gai, Nuea**

*Indian Style Curry with Chicken or Beef*

แกงกะหรี่ไก่, เนื้อ

### **Gaeng Garie Gai, Nuea**

*Yellow Curry with Chicken or Beef*

แกงเขียวหวาน เนื้อ, ไก่, กุ้ง

### **Gaeng Khiaw Waan Nuea, Gai, Goong**

*Green Curry with Beef, Chicken, or Prawns*

ฉู่ฉี่ปลา หรือ กุ้ง

### **Choo Chi Goong Reu Pla**

*Dried Red Curry with Fish or Blue River Prawns*

แพนงเป็ด

### **Panaeng Ped**

*Duck with Thick, Creamy Curry Sauce and Lychees*

หมูผัดพริกขิง

### **Moo Paad Prik Khing**

*Fried Pork with Curried Paste*

แกงส้ม กุ้ง, ปลา

### **Gaeng Som Goong, Pla**

*Hot and Sour Soup with Shrimps or Fish with Vegetables*

## **Side Dishes and Condiments for Curried Dishes**

ปลาทอด

### **Pla Thu Thod**

*Deep-Fried Steamed Siamese Sardines*

หมูสับปลาเค็ม

### **Moo Sub Pla Kem**

*Deep Fried Minced Pork with Salted Fish*

## **Arai Kodai Aroy Aroy**

### **General Fares**

ปลานึ่งซีอิ๊ว

**Pla Nueng See-Iew**

*Steamed Fish in Soy Sauce*

ปลานึ่งซี๊ว

**Pla Nueng Buay**

*Steamed Fish in Pickled Plum Sauce*

ปลานึ่งมะนาว

**Pla Nueng Manow**

*Steamed Fish With Spiced Lemon & Garlic Sauce*

ปลานึ่งกระเทียม

**Pla Nueng Kratiam**

*Steamed Fish With Fresh Garlic & Soy Sauce*

ปลาเปรี้ยวหวาน

**Pla Priaw Waan**

*Fried Fish in Sweet and Sour Sauce*

ปลาทอดกรอบราดพริก

**Pla Thod Grob Raad Prik**

*Deep-Fried Fish, topped with Chili Paste*

ปลาทอดกรอบราดซอสตะไคร้

**Pla Thod Grob Raad Sauce Takrai**

*Deep-Fried Fish topped with Lemongrass Sauce*

ปลาทอดขำมะม่วง

**Pla Thod Yaam Mamuang**

*Fried Fish topped with Spicy Mango Salad*

ปลาหมึกทอดกระเทียมพริกไทย

**Plamueg Thod Gratiam Prikthai**

*Squid Stir-Fried with Garlic and Coriander Roots*

ปลาหมึก, กุ้ง ชุปแป้งทอด

**Pla Muk, Goong Choob Paeng Thod**

*Squid or Prawns Battered and Deep-Fried*

ปูผัดผงกะหรี่

**Poo Paad Poang Gari**

*Crab Stir-Fried with Curry Powder*

ปูนึ่งผัดน้ำพริกเผา

**Poo Nim Paad Naam Prik Pao, Thod Gratiam**

*Soft Crab Fried with Chili Jam, Fried with Garlic, or Fried with Curry Powder*

ผัดผัก

### **Paad Paak**

*Stir-Fried Varieties of Fresh Vegetables*

เปรี้ยวหวาน หมู, ไก่, กุ้ง

### **Priaw Waan Moo, Gai, Goong**

*Fried Pork, Chicken or Prawns with Sweet and Sour Sauce*

กุ้งนางเผา

(When available at market price)

### **Goong Naang Pow**

*Grilled fresh Blue River Prawns (400 gm.)*

กุ้งลายนี้้งมะนาว

(When available at market price)

### **Goong Lai Nueng Manow**

*Steamed Tiger Prawns with Spiced Lemon & Garlic Sauce*

กุ้งลายผัดน้ำมะขาม

(When available at market price)

### **Goong Lai Paad Naam Makham**

*Fried Tiger Prawns Topped with Tamarind Sauce*

กุ้งทะเลสดเผา

(When available at market price)

### **Goong Talay Sod Pow**

*Grilled Andaman Lobster*

กุ้งมังกรผัดเต้าเจี้ยว

(When available at market price)

### **Goong Mungkorn Paad Tow Jiaw**

*Fried Lobster with Soy Bean Sauce*

กุ้งมังกรผัดพริกไทยดำ

(When available at market price)

### **Koong Mungkorn Paad Prik Thai Daam**

*Andaman Lobster Fried with Black Pepper*

ของทะเลเผา

### **Khong-Talay Pow**

*Grilled Assorted Seafood : Tiger Prawns, , Mussels, Crab, Seabass and Squid*

ไก่ห่อใบเตย

### **Gai Haw Bai Toey**

*Deep-Fried Honeyed Chicken in Pandanus Leaves*

ผัดใบกระเพรา เนื้อ, ไก่, กุ้ง

### **Paad Bai Kraprow Nuea, Gai, Goong**

*Stir-Fried Balsam Leaves with Beef, Chicken or Prawns*

หมู, ไก่ ผัดขิง

### **Hmoo, Gai Paad Khing**

*Stir-Fried Pork or Chicken with Ginger and Black Chinese Mushrooms*

หมูทอดกระเทียมพริกไทย, ผัดพริกสด

### **Moo Thod Gratiam Prikthai Paad Prigsod**

*Pork Stir-Fried with Garlic and Coriander Root or Stir-Fried with Fresh Chilis*

เนื้อผัดน้ำมันหอย

### **Nuea Paad Naam Mun Hoy**

*Beef Stir-Fried with Oyster Sauce and Spring Onions*

## **Rice and Noodles**

ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าทะเล, เนื้อ, หมู

### **Guay Tiaw Raadnaa Talay, Nuea, Moo**

*Stir-Fried Noodles with Creamy Topping - Seafood Beef or Pork*

ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊ว

### **Guay Tiaw Paad See-Iew**

*Stir-Fried Noodles in Soy Sauce with Beef or Chicken*

ก๋วยเตี๋ยวไก่คั่ว

### **Guay Tiaw Gai Kua**

*Stir-Fried Noodles with Chicken and Egg*

ข้าวผัดเนื้อ, ไก่, หมู, ปู หรือ กุ้ง

### **Khow Paad Nuea, Gai, Moo, Poo or Goong**

*Fried Rice with Beef, Chicken, Pork, Crab or Prawns*

ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย

### **Guay Tiaw Paad Thai**

*Stir-Fried Noodles Thai Style*

ข้าวอบสับรด

### **Khow Ob Sapparod**

*Baked Herbed Rice in Pineapple*

ข้าวคลุกกะปิ

### **Khow Kloog Gapi**

*Fried Rice with Shrimp paste, Served with Sweet Pork and Clear Soup*

## **Khong Waan**

### **Desserts**

ผลไม้สดตามฤดูกาล

*Fresh Seasonal Fruits*

ข้าวเหนียวสังขยา

*Sticky Rice topped with Sweet Custard*

ข้าวเหนียวมะม่วง

*Sticky Rice with Mango*

วุ้นกะทิ

*Sweet Jelly Topped with Creamed Coconut*

ทับทิมกรอบ

*Water Chestnuts served with Sweet Coconut Milk*

ไอศกรีม

### **Home Made Ice Cream**

*Ice Cream of Your Choice : Coconut, Vanilla, Chocolate, Lychee, Strawberry, Lemon,*

*Herbal Ginger or Lemongrass*













)

)

)

)

)

)