



Delicious
THAI FOOD



LUNCH & DINNER

11.00 - 23.00 HRS.

LAST ORDER FOOD 22.30 HRS.



อาหารไทย - จากภูมิปัญญา - สู่ภูมิคุ้มกัน

จากภูมิปัญญาท้องถิ่นของชาวไทยที่สืบทอดกันมาหลายศตวรรษ เรามีวิธีการดูแลสุขภาพด้วยการป้องกัน และรักษาอาการเจ็บป่วยของตนเองจากการใช้พืชสมุนไพรในการปรุงยาและ ปรุงอาหาร มีการนำสมุนไพรพื้นบ้านหลากหลายชนิดมาใช้ประกอบอาหาร ซึ่งสมุนไพรเหล่านั้น ต่างมีคุณประโยชน์มากมายต่อสุขภาพ มีสรรพคุณทางยาช่วยป้องกันรักษาและบรรเทาอาการเจ็บป่วยได้



อาหารเป็นยา

แน่นอนว่าอาหารไทยเป็นที่ยอมรับอย่างแพร่หลายในเรื่องของรสชาติ แต่หลายท่านอาจจะยังไม่ทราบว่า นอกจากความอร่อยแล้วอาหารไทยยังเต็มเปี่ยมไปด้วยสรรพคุณทางยาที่เป็น ประโยชน์ต่อร่างกาย ส่วนผสม สมุนไพร และเครื่องเทศต่าง ๆ ถือเป็น “สุดยอดอาหารเป็นยา” ที่ทั้งช่วยเสริมภูมิคุ้มกัน ช่วยเรื่องการเผาผลาญ ลดการอักเสบและสรรพคุณทางยาอื่น ๆ ที่ดีต่อสุขภาพของคุณ



THE HEALTH BENEFITS OF INGREDIENTS FOUND IN THAI DISHES

For centuries, Thai people have had their own system of health care and illness treatments. The value of Thai herbs and their physiological actions can be looked upon as Thai wisdom by the people. Local herbs & spices have long been used as medicines and dietary supplement, they have been used in cooking and its many medicinal properties.

FOOD IS MEDICINE

Thai cuisine is widely known for its taste and authenticity. However, not many people know about the health benefits that come with these dishes. The ingredients and spices in these Thai dishes are actually considered as “superfoods.” They are able to enhance your immune system, speed up your metabolism, combat inflammation and just improve your general health





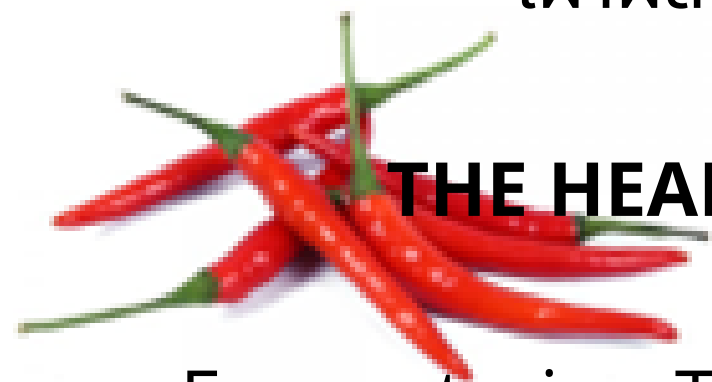
อาหารไทย - จากภูมิปัญญา - สู่ภูมิคุ้มกัน

จากภูมิปัญญาท้องถิ่นของชาวไทยที่สืบทอดกันมาหลายศตวรรษ เรามีวิธีการดูแลสุขภาพด้วยการป้องกัน และรักษาอาการเจ็บป่วยของตนเองจากการใช้พืชสมุนไพรในการปรุงยาและ ปรุงอาหาร มีการนำสมุนไพรพื้นบ้านหลากหลายชนิดมาใช้ประกอบอาหาร ซึ่งสมุนไพรเหล่านั้น ต่างมีคุณประโยชน์มากมายต่อสุขภาพ มีสรรพคุณทางยาช่วยป้องกันรักษาและบรรเทาอาการเจ็บป่วยได้



อาหารเป็นยา

แน่นอนว่าอาหารไทยเป็นที่ยอมรับอย่างแพร่หลายในเรื่องของรสชาติ แต่หลายท่านอาจจะยังไม่ทราบว่า นอกจากความอร่อยแล้วอาหารไทยยังเต็มเปี่ยมไปด้วยสรรพคุณทางยาที่เป็น ประโยชน์ต่อร่างกาย ส่วนผสม สมุนไพร และเครื่องเทศต่าง ๆ ถือเป็น “สุดยอดอาหารเป็นยา” ที่ทั้งช่วยเสริมภูมิคุ้มกัน ช่วยเรื่องการเผาผลาญ ลดการอักเสบและสรรพคุณทางยาอื่น ๆ ที่ดีต่อสุขภาพของคุณ



THE HEALTH BENEFITS OF INGREDIENTS FOUND IN THAI DISHES

For centuries, Thai people have had their own system of health care and illness treatments. The value of Thai herbs and their physiological actions can be looked upon as Thai wisdom by the people. Local herbs & spices have long been used as medicines and dietary supplement, they have been used in cooking and its many medicinal properties.

FOOD IS MEDICINE

Thai cuisine is widely known for its taste and authenticity. However, not many people know about the health benefits that come with these dishes. The ingredients and spices in these Thai dishes are actually considered as “superfoods.” They are able to enhance your immune system, speed up your metabolism, combat inflammation and just improve your general health



Food Menu

APPETIZERS อาหารว่าง



पोเปียะสด
Por-Pia Sod

280++
Rice paper rolls stuffed with assorted Thai herbs served with peanut sauce. Healthy option (DGCVSHN)



पोเปียะสดกุ้ง
Por-Pia Goong Sod

320++
Rice paper rolls stuffed with assorted Thai herbs and Shrimp served with Peanut sauce. (DGCVSHN)



पोเปียะทอด
Por-Pia Thod

300++
Deep fried vegetables spring rolls served with Plum sauce (SV)



ทอดมันกุ้ง/ทอดมันปู
Thod-Man Goong / Thod-Man Poo

470++
Deep fried Shrimp cake or Crab cake served with Plum sauce.



กุ้งโสร่ง
Goong Sarong

380++
Deep fried Shrimp wrapped with rice noodle serve with Mango salad.



สะเต๊ะไก่สมุนไพร
Satay-Gai Samunprai

330++
Grilled marinated Chicken served with Peanut sauce and Ajard.



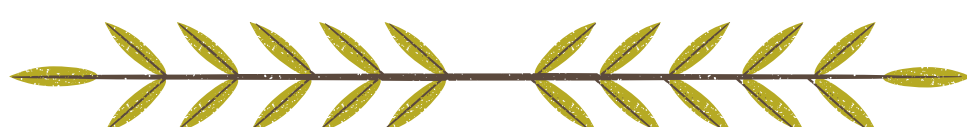
เมี่ยงส้มโอ
Miang Som O

320++
Miang Som O is made from wrapping various ingredients into beetle leaves and topped with Tamarind sauce, composing a single bite.



หมูทอดเกลือ
Mou Thod Klue

390++
Crispy Pork belly with salt



Food Menu

SALADS ยำ



ปลากุ้งอโวคาโด
Pla Goong Avocado

470++

Grilled Tiger Prawn served with Avocado and spicy Thai herbs salad (G)



ปลาแซลมอนยำตะไคร้
Pla Salmon Yam Takrai

470++

Diced raw Salmon with slice Lemongrass, Chili & lime salad.



ยำส้มโอปูนึ่งทอด
กรอบ
Yam Som-O Poo Nim

480++

Pomelo salad is a classic Thai salad combining juicy citrus with herbs served with crispy soft shell Crab



ลาบหมู หรือ ลาบไก่
Larb Mou or Gai

350++

Spicy minced Pork or minced Chicken salad served with Spicy Thai herbs (GP)



ยำวุ้นเส้นทะเล
Yam Woon Sen Tha-lay

450++

Thai Seafood & glass noodle salad with Shrimp, Squid, Crab, Mussel combining with Thai spicy dressing.



ส้มตำไทยไก่ย่าง
Som Tam Thai Gai Yang

310++

Thai spicy Papaya salad serve with Grilled Chicken hip and sticky rice (G)



น้ำตกเป็ดย่าง
Nam Tok Ped Yang

380++

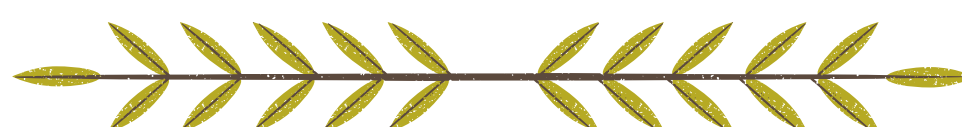
Grilled sliced Duck breast with Thai herbs and spicy roasted rice sauce (G)



ส้มตำปูม้า
Som Tam Poo-Mar

450++

Thai spicy Papaya salad with blue Crab. Serve with grilled Chicken hip and sticky rice (G)



Food Menu

SOUPS ต้ม



ต้มข่าปลาแซลมอน
Tom Kha Pla Salmon

490++

Salmon fillet in coconut milk soup infused with lemongrass, Galangal and Kaffir lime leaves.



ต้มยำกุ้งลายเสือ
Tom Yam Goong Lai Saue

490++

Tiger Prawn in hot and spicy Tom Yam soup. (GCD)



ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ
Tom Jued Tofu Mou-sab

330++

Clear soup with minced Pork and Tofu



ขาหมูต้มใบชะมวง
Kha Mou Tom Bai-Cha Moung

410++

Clear soup with braised Pork leg with cowa leaves, shallot and infused with lemongrass, galangal.



หมูฮ้อง
Moo-Hong

420++

Moo Hong is a local dish from Krabi. stew with Pork belly in Thai gravy



ผักเหมียงต้มกะทิ
กุ้งสด

Pak- Meang Tom Ka-Ti Goong Sod

330++

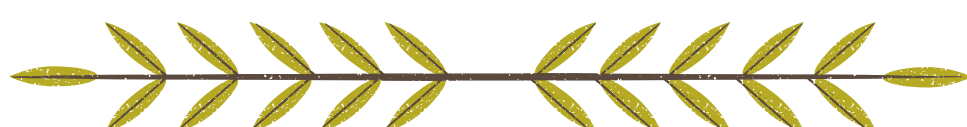
Coconut soup served with Southern sour leaves and Prawns



ต้มข่าไก่
Tom Kha-Gai

360++

Chicken in coconut milk soup infused with lemongrass, Galangal and kaffir lime leaves. (G)



Food Menu

CURRY แกง



แกงเขียวหวานไก่ หรือเนื้อ โรตีสี่

Gang Khew Waan Gai / Naue

490++/540++

Thai style coconut milk green curry paste with Chicken or Beef boiled with Eggplant and sweet Basil served with Roti bread.



แพนงเปิดกับลิ้นจี่

Panang Ped lychee

510++

Grilled Duck breast top with creamy thick Panang curry sauce and lychees



แพนงไก่, หมู หรือ เนื้อ

Panang Gai / Naue

490++/530++

Panang curry with Chicken or Beef

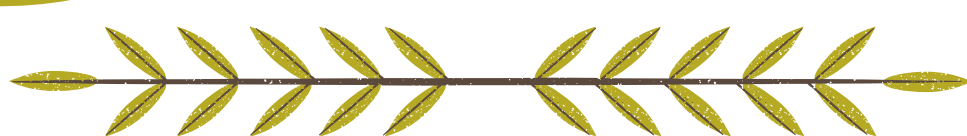


มัสมั่นไก่ หรือเนื้อ โรตีสี่

Massaman Gai / Naue

520++/550++

Massaman curry with Chicken or Beef Served with Roti bread.



Food Menu

CURRY แกง



แกงเหลืองปลากะพงยอดมะพร้าว
Gang Som Pla kapong Yod Ma-Prow

550++

Sea bass in yellow sour curry paste with young coconut shoot. Intense taste, spicy and sour, suitable for those who like strong taste food.



แกงเหลืองปลาแซลมอนหนังกรอบ
Gang Som Pla Salmon

710++

Salmon in yellow sour curry with crispy skin



แกงเผ็ดเปิดอย่าง
Gang Phet Ped Yang

530++

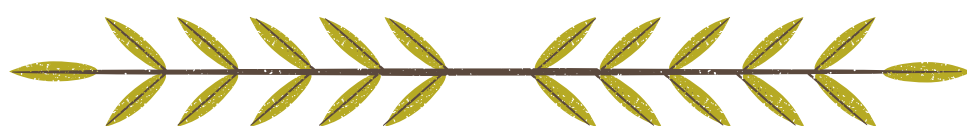
Roasted Duck in red curry with pineapple, red grape and lychees. Eggplants, Cherry Tomatoes and Sweet Basil.



แกงปูใบชะพลู ปูนีมทอดกรอบ
Gang Poo Bai Chaplu Poo Nim Tod Krob

640++

South style Blue Crab curry with betel leaves serve with bee-hoon and crispy soft-shell crab



Food Menu

STIR-FRIED ผัด



ผัดเปรี้ยวหวาน

Phad Prew Waan (Gai / Moo / Goong)

430++/640++

Stir-fried sweet and sour with meat of your choice and garden vegetables Capsicum, Cucumber, Onion, Pineapple and sprinkle with Spring Onion.



ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

Phad Med-Ma-Moung-Nim-Ma-Pan
(Gai / Goong)

480++/640++

Stir-fried meat of your choice Chicken or Shrimp Capsicum, Onion, Cashew Nut, fry dry Chili and combine with roasted Chili paste sprinkle with Spring Onion.



เนื้อผัดพริกไทยดำ

Naue Phad Prik Thai Dam

520++

Beef sirloin sliced combination with Onion, Capsicum, Spring Onion and black Pepper



ผัดกระเพรา

Phad Kra Prow (Gai / Moo / Goong)

530++/620++

Stir-fried spicy basil with meat of your choice

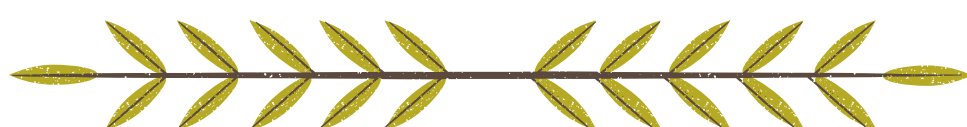


ปูผัดผงกระหรี่

Poo Phad Phong Kra Ree

670++

Stir-fried blue Crab in curry powder, Milk, Eggs, roasted Chili paste.



Food Menu

STIR-FRIED ผัด



สะตอผัดกุ้ง
Sator Phad Goong

620++

Stir Fried with Shrimp with stinky Bean. In red curry paste.



หมูผัดกะปิ
Mou Phad kapi

520++

Stir Fried Pork belly with green Bean and Shrimp paste



ใบเหลียงผัดไข่
Bai-Lieng Phad Khai

410++

Malindjo leaves is a southern local leaf stir-fried with Egg and glass noodle. Top with crispy smoked Shrimp.



ผัดผักบุ้งไฟแดง
Phad Pak-Boong Fai Daeng

310++

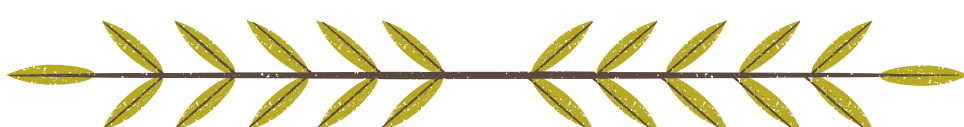
Stir-fried Morning Glory with Garlic, Chili and Oyster sauce



ผัดผักรวม
Phad Pak Rourm

320++

Stir-fried mixed vegetables in season with Oyster sauce



Food Menu

WHOLE FISH ปลา



ปลาทอดกระเทียม

Pla Thod Kra-Tiem

620++

Fried whole crispy Sea Bass top with crispy fried garlic served with garlic sauce.



ปลาทอดยำสมุนไพร

Pla Thod Yam Sa-Mun Prai

620++

Fried whole crispy Sea Bass top with spicy Thai herbs marinated with ginger, lime, shallot, lemongrass, kafir lime leave, peanut, chili and roasted chili paste.



ปลาทอดซอสเปรี้ยวหวาน

Pla Thod Sauce Prew Waan

600++

Deep fried whole seabass topped with sweet and sour sauce.

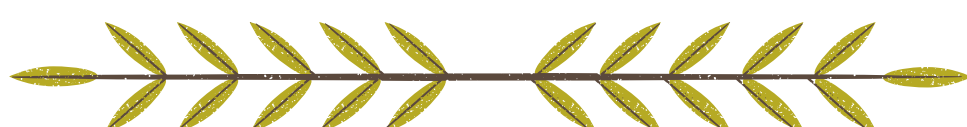


ปลาราดพริก

Pla Rad Prik

630++

Fried whole crispy seabass with sweet chili sauce chef's style.



Food Menu

WHOLE FISH ปลา



ปลาทอดน้ำปลา

Pla Thod Nam-Pla, Yam Ma-Mouang

630++

Fried whole seabass marinated with fish sauce. Served with green mango salad.



ปลานึ่งซีอิ๊ว

Pla Nueng Si-Ew

620++

Steamed whole Seabass with Soya sauce, Ginger, Spring Onion and Chinese Celery.

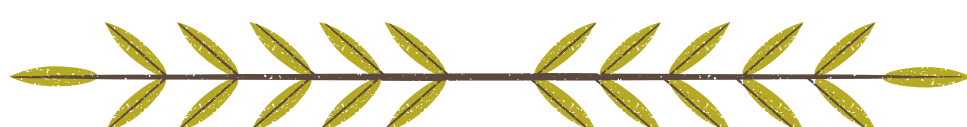


ปลานึ่งมะนาว

Pla Nueng Ma-Naow

630++

Steamed whole Sea bass with spicy Lime & Garlic sauce.



Food Menu

RICE & NOODLES ข้าว & บะหมี่



ข้าวผัดสับปะรดทะเล

Kaow Phad Sap-Pa-rot Tha-lay

480++

Pineapple Fried Rice served in Pineapple with Seafood



ข้าวผัดน้ำพริกกุ้งเสียบ

Khao Phad Nam Prik Goong-Seab

460++

Smoked Shrimp Chili dip fried rice served with Tiger Prawn.



ข้าวผัดปูนึ่ง

Khao Phad Poo - Nim

450++

Crab fried rice served with crispy Softshell Crab.

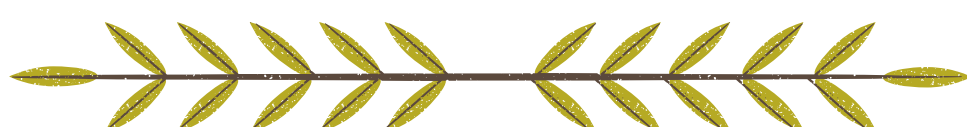


ข้าวผัดกุ้ง

Khao Phad Goong

460++

Tiger Prawn fried rice.



Food Menu

RICE & NOODLES ข้าว & บะหมี่



ข้าวผัดหมู หรือ ไก่

Khao Phad Moo / Gai

410++

Meat of your choice fried rice.



ผัดซีอิ้ว หมู หรือ ไก่

Phad Se-Ew Mou / Gai

420++

Stir fried flat rice noodle with sweet black soy sauce with your choice of meat. Serve with lime and condiments.



ผัดไทยกุ้ง

Phad Thai Goong / Gai

450++

Stir fried noodle with Tamarind sauce, tofu served with Chicken or Shrimp as you wish.

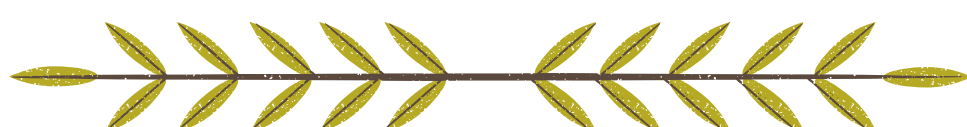


ผัดไทยปูนิ่ม

Phad Thai Poo Nim (N)

490++

Stir fried rice noodle with Tamarind sauce served with soft-shell crab.



Food Menu

SIDE DISHES



น้ำพริกกุ้งเสียบ
Nam Prik Goong-Seab

410++

Smoked Shrimp Chili dip,
Served with fresh garden
Vegetables.



น้ำพริกกุ้งสด
Nam Prik Goong Sod

410++

Poached Shrimp with Chili,
Shrimp paste, Garlic, Lime.
Served together with fresh
garden Vegetables.

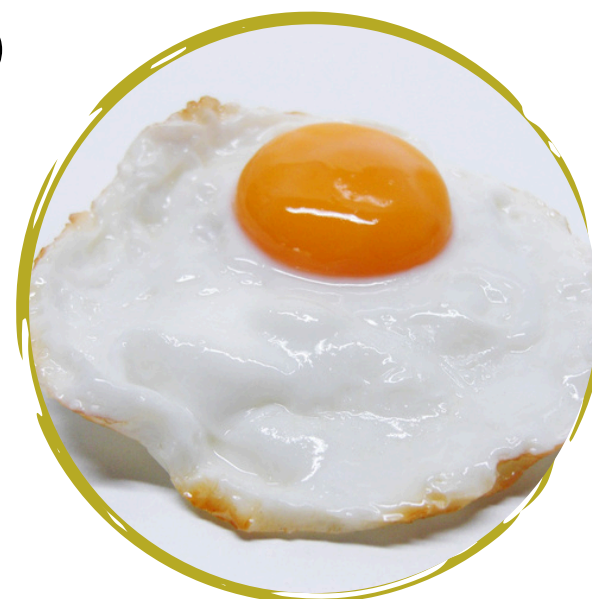


ไข่เจียวหมูหรือไก่ / กุ้ง
หรือ ปู

Kai Jeaw

240++/280++

Omelette Thai style with
minced Chicken or minced
Pork / minced Shrimp or
Crab



ไข่ดาว
Kai Dow

80++

Thai style fried Egg



ข้าวสวย

Khao Suay

100++

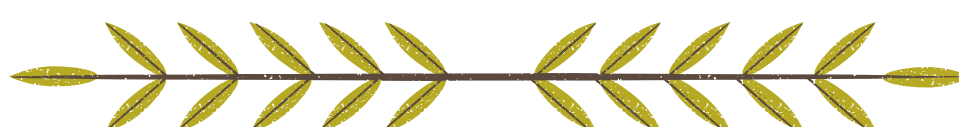
Steamed Jasmine Rice.



ข้าวไรซ์เบอร์รี่
Khao Rice Berry

130++

Rice berry is Rice for
health lovers.



Food Menu

VEGTARIAN มังสวิรัต



ต้มยำเห็ดรวม
Tom Yam Hed Rourm
340++
Mixed Mushroom Tom Yam



ต้มยำห้วปลี
Tom Yam Hua Plee
310++
Banana flower in sour spicy soup (Seasonal)



ต้มข่ากะหล่ำปลี
Tom kha ka-lam Plee
320++
White Cabbage in Coconut Milk soup



ผัดเปรี้ยวหวานผัก
Phad Prew Wan Pak
330++
Mixed Vegetables sweet and sour



เต้าหู้ผัดขิง
Tao-Hou Phad khing
330++
Stir fried Tofu with Ginger and Mushroom.



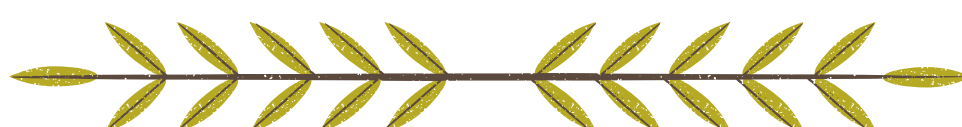
เต้าหู้ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
Tao-Hou Phad Med- Ma-Muang-Him-Ma-Pan
340++
Stir fried mushroom & tofu with cashewnut.



เต้าหู้แพนง
Panang Tao-Hou
310++
Panang curry with Tofu



แกงเขียวหวานผัก
Gang kaew Wan Pak
320++
Mixed Vegetables and Eggplants green curry



Food Menu

VEGETARIAN มังสวิรัต



แกงเผ็ดผลไม้รวม
Gang Ped Ponlamai Rourm

320++

Pineapple, red Grape,
Cherry Tomato, Eggplant
in red curry



ผัดผักรวม
Phad Pak Rourm

320++

Stir fried mixed Vegetables
in Soy sauce



ผัดผักบุ้งไฟแดง
Pad Pak Boong Fai Deang

310++

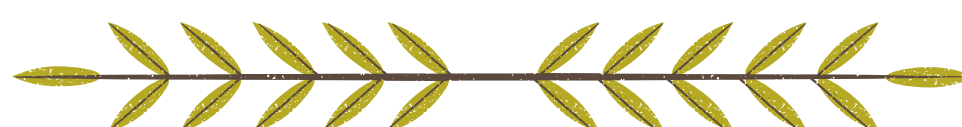
Stir fried Morning Glory,
Garlic, crashed Chili in Soy
sauce



ผัดซีอิ้ว
Phad Se-Ew

310++

Stir fried flat rice noodle
with Kale in sweet black
Soya sauce



Food Menu

Desserts ของหวาน



ข้าวเหนียวมะม่วง
ไอศกรีมกะทิ
Mango Sticky Rice

340++

Sweet Sticky Rice with
Mango and Coconut Ice
Cream (V)



ทับทิมกรอบ
ไอศกรีมกะทิ
Tub Tim Krob

270++

Red Ruby with Coconut Ice
Cream (V)



กล้วยเชื่อมไอศกรีม
Kuay Chuam with Ice
Cream

270++

Banana in syrup with
Vanilla Ice Cream (V)



กล้วยทอดไอศกรีม
Kuay Thod with
Ice Cream

260++

Deep fried banana with
Vanilla Ice Cream (V)



ไอศกรีมทอด
Ice Cream Thod

260++

Deep fried vanilla ice
cream



บัวลอยไข่หวาน
Bua Loy Khai Wan

260++

Glutinous rice balls in coconut
milk with sweet egg.



บราวนี่กับไอศกรีม
Brownie with Ice Cream

340++

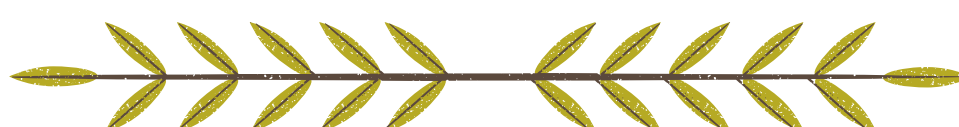
Brownie with ice cream.



ผลไม้รวม
Pol-la-mai Roum
(Small / Large)

210++/280++

Seasonal fruits cut, and
served with fresh lime



Food Menu

Desserts ของหวาน



สังขยาฟักทองกับ
ไอศกรีมกะทิ
Sang-Ka-Ya Fak Thong
I-Cream Ka-Ti
310++
Pumpkin Custard serve
with coconut Ice-cream.



ไอศกรีมกะทิ
Ice Cream Scoop
170++
Coconut ice cream



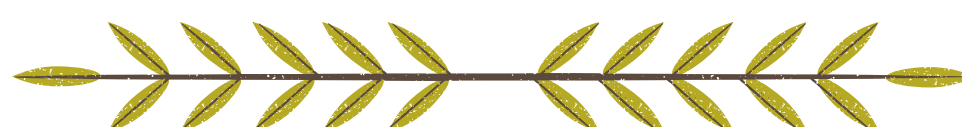
ไอศกรีมวานิลลา
Ice Cream Scoop
170++
Vanilla ice cream



ไอศกรีม
สตอว์เบอร์รี่
Ice Cream Scoop
170++
Strawberry ice cream



ไอศกรีมช็อคโกแล็ต
Ice Cream Scoop
170++
Chocolate ice cream





**LISTED BELOW ARE SOME OF THE MOST BENEFICIAL
INGREDIENTS FOUND IN VARIOUS THAI DISHES**

ตัวอย่างพืชสมุนไพรไทยที่มีสรรพคุณทางยา และนิยมใช้เป็นส่วนประกอบในหลากหลายเมนูอาหารไทย

กลีบบัว LOTUS PETALS

สรรพคุณ ช่วยลดภาวะของการเกิดความเครียด บำรุงหัวใจ ลดอาการบีบเกร็งของอวัยวะภายในช่องท้อง ช่วยทำให้ขับถ่ายได้ดี ช่วยในการขับปัสสาวะ
Properties Help reduce the condition of stress, nourish the heart, reduce the spasms of the internal organs in the abdomen. Helps to excrete well helps in diuresis

เมล็ดบัว LOTUS SEED

ช่วยบำรุงโลหิต ลดความดันโลหิตสูง ลดไขมันในเส้นเลือด ช่วยบำรุงประสาทและสมอง
Help nourish the blood. reduce high blood pressure reduce fat in blood vessels Helps nourish the nerves and brain

กระเพรา HOT BASIL

แก้ปวดท้อง ท้องอืด ลดอาการจุกเสียด แน่นท้อง
Relieve abdominal pain, flatulence, reduce colic, distension
มะนาว LIME
เป็นยาบำรุง แก้ร้อนใน ลดอาการเจ็บคอ ชุ่มคอ ช่วยให้สดชื่น
It is a tonic to relieve heat in the throat, reduce sore throat, moisturize the throat, help refresh.

ใบโหระพา SWEET BASIL

มีส่วนช่วยในการป้องกันโรคหัวใจขาดเลือด โรคมะเร็ง ลดอาการซึมเศร้า
Contributes to the prevention of ischemic heart disease, cancer, reduces depression.

พริก CHILI

ทำให้เจริญอาหาร ลดระดับน้ำตาลในเลือด ลดความดันโลหิต ลดการอุดตันของหลอดเลือด ลดคอเรสเตอรอล แก้ปวดศีรษะ และทำให้อารมณ์แจ่มใส
make an appetite lowering blood sugar reduce blood pressure Reduce the blockage of blood vessels. Reduce cholesterol, relieve headaches and brighten the mood.

ขิง GINGER

มีรสเผ็ดร้อนหวาน สรรพคุณ บรรเทาอาการท้องอืด ขับลม แน่นจุกเสียด ป้องกันและบรรเทาอาการคลื่นไส้อาเจียน จากอาการเมารถ เมาเรือ
It has a spicy, sweet taste. Properties Relieve flatulence, drive wind, tightness, colic, prevent and relieve nausea and vomiting. from car sickness, seasickness

ข่า GALANGAL

มีรสเผ็ดร้อน ขม รับประทานเป็นยาขับลม บำรุงธาตุ เป็นยาระบายอ่อนๆ แก้ไอ ช่วยย่อยอาหาร แก้บิด แก้ปวดท้องจุกเสียดแน่น กินแก้โรคปวดข้อ และโรคหลอดลมอักเสบ
Has a spicy, bitter taste, taken as a carminative, tonic, mild laxative, cough remedy, digestion aid, dysentery, colic pain relief. eat to cure joint pain and bronchitis

สะระแหน่ PEPPERMINT

สรรพคุณบรรเทาอาการวิงเวียน หน้ามืด ขับลม เป็นต้น จะเห็นได้ว่าสมุนไพรใกล้ตัวมากมายเหล่านี้มีประโยชน์หาได้ง่าย ใช้สะดวกและได้ผลดี
Peppermint has properties to relieve dizziness, dizziness, expel wind, etc. It can be seen that many of these herbs are useful and easy to find. Convenient and effective

ตะไคร้ LEMONGRASS

ตะไคร้ มีรสปร่า กลิ่นหอม มีสรรพคุณขับลมในลำไส้ เจริญอาหาร ขับปัสสาวะ
Lemongrass has a mild taste, good smell, has properties to expel gas in the intestines, have good appetite and diuretic effect.

ใบมะกรูด KAFFIR LIME LEAF

แก้ไอ แก้อาเจียนเป็นโลหิต แก้ช้ำใน กัดเสมหะในคอ แก้น้ำลายเหนียว ขับลมในลำไส้ แก้จุกเสียดปรุงอาหารดับกลิ่นคาว
Kaffir lime leaf cures cough, vomits blood, bruises in the throat, bites phlegm in the throat, resolves sticky saliva, expels gas in the intestines, cures colic, cooks and deodorizes the fishy smell.

กระเทียม Garlic

รสเผ็ดร้อน ขุน แก้ลมจุกเสียด ท้องอืดท้องเฟ้อ อาหารไม่ย่อย ขับเสมหะ ขับเหงื่อ ลดไขมัน
Spicy, pungent taste, relieve colic flatulence, indigestion, phlegm, sweating, fat reduction

มะขาม TAMARIND

สรรพคุณขับเสมหะ แก้ไอ บรรเทาอาการท้องผูก
Properties of phlegm, cough, relieve constipation

พริกไทย PEPPER

ต้านสารก่อมะเร็ง ดีต่อระบบหัวใจ
properties against carcinogens good for the heart system