

sala bang pa-in eatery and bar

SOUPS ซุป

TOM YUM GOONG MAENAM *** ต้มยำกุ้งแม่น้ำ	390
River Prawn – Lemongrass – Kaffir Lime Leaves	
POH TAEK PLA KHANG โป๊ะแตกปลาคัง	320
Catfish – Lemongrass – Hot Basil	
TOM KHA GAI ต้มข่าไก่	290
Poached Chicken – Lemongrass – Galangal	
TOM YUM TALAY *** ต้มยำทะเล	390
Sustainable Seafood – Thai Celery – Spicy Dressing	

APPETIZERS AND SALADS

อาหารเรียกน้ำย่อย และ สลัด

KRATHONG THONG LAAB MUU *** กระทงทองลาบหมู	250
Minced Pork – Roasted Rice – Thai Shallots	
PEEK GAI TORD KLUE ปีกไก่ทอดเกลือ	260
Chicken Wings – Sweet Chili Sauce – Dried Chili	
TORD MAN GOONG ทอดมันกุ้ง	375
River Prawns – Pork Lard – Plum Dipping Sauce	
YUM TALAY ยำทะเล	340
Sustainable Seafood – Organic Lettuce – Spicy Thai Dressing	
POR PIA TORD ⑤ ปอเปี๊ยะทอด	270
Glass Noodles – Local Vegetables – Crispy	
SOM TAM – GAI YANG *** ส้มตำ - ไก่ย่าง	330
Green Papaya – Garlic – Chicken Thighs – Sticky Rice – Chili – Lime	
SPICY BANANA BLOSSOM SALAD	395
ยำหัวปลีกุ้ง	
Toasted Coconut – Shallots – Shrimps – Coconut Milk	
BATTERED CALAMARI หมึกชุบแป้งทอด	330
Deep-Fried – Lemon Wedges – Tartare Sauce	
DIVER SCALLOPS หอยเชลล์ย่าง	530
Granny Smith Apples – Lemon – Orange	
CRAB & AVOCADO สลัดปูกับอโวคาโด	420
Blue Crab Meat – Lime – Herbs from our garden	

ROASTED VEGETABLE SALAD ⑤ 370

สลัดผักย่าง

Organic Mixed Vegetables – Feta Cheese –
Toasted Pumpkin Seeds

TASMANIAN SALMON SALAD 590

สลัดปลาแซลมอนแทสมาเนียน

Onsen Egg – Avocado – Thai Shallots – Lemon
Vinaigrette

CHICKEN CAESAR SALAD 330

ซีซาร์สลัดไก่

Romaine Lettuce – Crispy Bacon – Anchovies

NOODLES, CURRIES & RICE

ก๋วยเตี๋ยว, ข้าว และแกง

KHAO PAD POO MAA *** ข้าวผัดปูม้า 310
Blue Crab – Jasmine Rice – Curry Powder – Fried Egg

KHAO PAD PLA SALID HOR KAI 320

ข้าวผัดปลาสดห่อไข่

Salted Fish – Hot Basil – Thai Omelette

PLA KA PONG TORD NAM PLA 690

ปลากระพงทอดน้ำปลา

Fried Whole Fish – Thai Fish Sauce

POO NIM PHAD PONG KAREE 475

ปูนิ่มผัดผงกะหรี่

Soft Shell Crab – White Onions – Yellow Curry

THAI FAVOURITES อาหารไทย

POO NIM TORD KRATIEM 455

ปูนิ่มทอดกระเทียม

Soft Shell Crab – Crispy Garlic – Oyster Sauce

WAGYU MASSAMAN *** มีสมันเนื้อวากิว 795

Wagyu Beef Cheeks – Roasted Cashew Nuts –
Cinnamon

WAGYU PHAD PRIK THAI DAM 795

เนื้อวากิวผัดพริกไทยดำ

Wagyu Beef Sirloin – Black Pepper – Oyster Sauce

WAGYU KRAPOW WITH ONSEN EGG ***

ข้าวกะเพราเนื้อวากิว

200g 890

300g 1290

⑤ VEGETARIAN

*** CHEF'S RECOMMENDATION

sala bang pa-in eatery and bar

PLA CHON LUI SUAN ปลาช่อนลุยสวน	540
Snakehead Fish – Mixed Herbs – Nuts	
GAI PHAD MED MAMUANG	365
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์	
Chicken Thigh – Bell Peppers – Cashew Nuts	
GAENG PHED PET KROB ***	365
แกงเผ็ดเป็ดย่าง	
Crispy Duck Leg – Red Curry – Coconut Milk	
GAENG SOM PLA SALID แกงส้มปลาสด	345
Spicy Orange Curry – Salted Fish – Fresh Vegetables	
PAD YOD MARA ผัดยอดมะระ	290
Oyster Sauce – Chili – Stir-Fried	
HERBS GRILLED SEA BASS	690
ปลากะพงย่างสมุนไพร	
Wrapped In Banana Leaf – Lemongrass – Chili	

LOCAL FAVOURITES อาหารพื้นบ้าน

YUM PLA CHON TORD KROB	325
ยำปลาช่อนทอดกรอบ	
Mango Salad – Thai Shallots – Snakehead Fish	
NAM PRIK LONG RUA *** น้ำพริกปลาร้า	345
Sweet Pork – Crispy Catfish – Local Vegetables	

PASTAS พาสต้า

SPAGHETTI PLA SALID	365
สปาเก็ตตี้ปลาสด	
Salted Fish – Green Peppercorns – Dried Chili	
PAD KEE MAO TALAY *** ผัดซีเมาทะเล	335
Sustainable Seafood – Young Ginger – Green Peppercorns – Chili	
TRUFFLE *** (V) ซอสทรัฟเฟิล	490
Mascarpones – Lemon - Parsley – Shaved Truffle	
CARBONARA คาโบนาร่า	375
Bacon – Egg – Parsley	
PARMESAN PESTO (V)	365
พาร์เมซานเพสต์โต้	
Roasted Tomatoes – Shaves Parmesan – Olive Oil	
SUNDRIED TOMATO (V)	345
ผัดมะเขือเทศอบแห้ง	
Kalamata Olives – Red Peppers – Roasted Garlic	

WESTERN FAVOURITES อาหารยุโรป

GRILLED SEABASS	675
ปลากะพงย่างซอสไวน์ขาว	
Sauteed Spinach – Kalamata Olives – White Wine Butter Sauce	
SEARED TASMANIAN SALMON	895
สเต็กปลาแซลมอนแทสมาเนีย	
Cherry Tomato Salsa – Baby Carrots – Mashed Potatoes	
FISH N CHIPS พิซ แอนด์ ชิปส์	535
Seabass Fillets – Fried Potatoes – Tartare Sauce	
AUSTRALIAN BLACK ANGUS BURGER	495
เบอร์เกอร์เนื้อแบล็คแองกัสออสเตรเลีย	
Organic lettuce – Roasted tomato – Melted Cheddar	
KUROBUTA PORK CHOP	595
สเต็กหมูคุโรบุดะ	
Grilled Mushrooms – Carrot Puree – Red Wine Sauce	
DUCK LEG CONFIT น่องเป็ดตุ๋น	695
Pearl Barley – Berry Sauce – Roasted Potatoes	
LAMB RACK ซีโครงแกะย่าง	845
Roasted Ratatouille – Rosemary – Basil Pesto	
WAGYU STEAKS สเต็กเนื้อวากิว (250g)	
SIRLOIN เนื้อสันนอก	1390
Marbling 4-5	
RIB EYE เนื้อซีโครง	1590
Marbling 6-7	
TENDERLOIN เนื้อสันใน	1590
Marbling 4-5	
Side Orders	
Truffle Fries ทรัฟเฟิลทอด	175
French Fries มันฝรั่งทอด	160
Mashed Potatoes มันฝรั่งบด	160
Buttered Vegetables ผักผัดเนย	160
Wok Fried Kale ผัดคะน้า	160

(V) VEGETARIAN

*** CHEF'S RECOMMENDATION

sala bang pa-in eatery and bar

DESSERTS เมนูของหวาน

MOLTEN CHOCOLATE LAVA SALA SIGNATURE*** 285 ศาลา ช็อกเนเจอร์ ลาวา เค้ก Nut Brittle – Local Strawberries – Delicious	
TIRAMISU เค้กทีรามิสุ 275 Mascarpone – Espresso – Ladyfingers	
CHOCOLATE BROWNIE ช็อกโกแลตบราวน์ 285 Callebaut Chocolate – Vanilla Ice Cream – Organic Berries	
CREPE SUZETTE เครป ซูเซ็ต 270 Orange Zest – Citrus Liqueur – Caramel Syrup	
MANGO STICKY RICE ข้าวเหนียวมะม่วง 225 Sustainable Mango Cheeks – Sweetened Coconut Broth – Toasted Sesame Seeds	
CHEF ARH's KANOM PEEKPOON*** 275 ขนมเปียกปูนสูตรเซฟอาร์ Custard In Coconut – Edible Flowers - Pandan	
LOD-CHONG NAM KA-TI ลอดชองน้ำกะทิ 175 Pandan - Coconut – Chilled	
LOCAL HANDICRAFTED ICE CREAM 105 ไอศกรีมโฮมเมด Choice Of The Day – Please Enquire With Our Service Ambassadors	
TROPICAL FRUIT PLATE ผลไม้สดตามฤดูกาล 190 Sustainable – Organic – Refreshing	

⑤ VEGETARIAN
*** CHEF'S RECOMMENDATION

sala bang pa-in eatery and bar

GOONG MAE NAM – GIANT RIVERPRAWNS- SPECIALTIES

TOM YUM GOONG MAENAM ต้มยำกุ้งแม่น้ำ	390
River Prawn – Lemongrass – Kaffir Lime Leaves	
YUM SOM O GOONG MAENAM ยำส้มโอกุ้งแม่น้ำ	1590
Palm Sugar – Fish Sauce – Crispy Thai Shallots (350 g)	
CHUU CHEE GOONG MAE NAM ชูฉี่กุ้งแม่น้ำ	420
River Prawns – Chili – Coconut – Kaffir Lime	
GRILLED GOONG MAE NAM กุ้งแม่น้ำย่าง	1450
Nam Jim Jaew – Spicy Thai Dressing (350 g)	
KHAO PHAD GOONG MAE NAM – FRIED EGG ข้าวผัดกุ้งแม่น้ำไข่ดาว	1590
Giant River Prawn – Jasmine Rice – Fried Egg (350 g)	
PHAD THAI GOONG MAE NAM ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ	1590
Giant River Prawn – Rice Noodles – Peanuts (350 g)	

***  VEGETARIAN
CHEF'S RECOMMENDATION