

sala rattanakosin eatery and bar

SOUPS

TOM YUM GOONG ***	340
ต้มยำกุ้ง Thai Shallots – Ocean Prawns – Lemongrass – Lime – Galangal	
TOM KHA GAI	270
ต้มข่าไก่ Chicken Breast – Chili Oil – Galangal – Coconut Milk – Coriander	
TOM YUM MUSHROOM ⑤	240
ต้มยำเห็ด Mixed mushroom – Thai Shallot – Lemongrass- Lime - Galangal	
PUMPKIN SOUP ⑤	260
ซूपฟักทอง Pumpkin – Thai Herbs – Whipping Cream – Croutons	
MUSHROOM SOUP ⑤ ***	295
ซूपเห็ด Truffle Paste – Cream – Black pepper	

SALADS AND APPERTIZER

YUM POO NIM ***	375
ยำปูนิ่ม Soft-Shell Crab – Mango – Chili –Spicy Sauce	
YUM TALAY	395
ยำทะเล Seafood – Fried Fish – Organic Vegetables – Spicy Sauce	
YUM PLA SALMON ***	415
ยำปลาแซลมอน Salmon – Cashew Nut – Mixed Coriander	
SOM TAM – GAI YANG	305
ส้มตำ – ไก่ย่าง Green Papaya – Garlic – Chicken Thighs – Sticky Rice – Chili – Lime	
CHICKEN CAESAR	325
ชีซาร์สลัดไก่ Quail Eggs – Bacon – Crouton – White Anchovies	
SA-TAE RUAM*	340
สะเต๊ะรวม Chicken – Pork – Beef – Peanut sauce - Cucumber	
KRATONG TONG LAAB MUU	265
กระทงทองลาบหมู Golden Fried Pastry Shell – Minced Pork – Roasted Rice	
PRAWN SKEWERS ***	515
กุ้งลายเสือซอสโฟมผักชี Tiger Prawns – Coriander Foam – Chili – Palm Sugar	
YELLOW FIN TUNA TARTAR	440
ทูน่าทาร์ทาร์ Yellow Fin Tuna – Avocado – Mayonnaise - Caviar	

⑤ VEGETARIAN

*** CHEF'S RECOMMENDATION

sala rattanakosin eatery and bar

WOK AND CURRY

AUSTRALIAN WAGYU KRAPOW ***

กะเพราเนื้อวากิว

Thai Basil – Oyster Sauce – Australian Wagyu Beef
Grade 5-6 Chili

200g 890

300g 1290

AUSTRALIAN WAGYU NAM MAN HOY

เนื้อวากิวผัดน้ำมันหอย

Shitake Mushrooms – Spring Onions – Vegetables -
Australian Wagyu Beef Grade 5-6 Chili

200g 890

300g 1290

KANA MUU KROP 330

ผัดคะน้าหมูกรอบ

Chinese Broccoli – Oyster Sauce – Pork Belly - Chili

KANA HONGKONG SAUCE POO 315

คะน้าฮ่องกงซอสปู

Chinese Broccoli – Oyster Sauce – Crab –
Crispy Garlic

PED YANG PHAD CHA 355

เป็ดย่างผัดฉ่า

Roasted Duck – Wild Ginger – Chili –
Young Peppercorn

CHUU CHEE RUAM MITR 685

จูจี้รวมมิตร

Red chili curry – Ocean Prawns – Mussels –
Market Fish- Coconut cream

GAENG PHED PED YANG 390

แกงเผ็ดเป็ดย่าง

Roasted Duck – Red Curry – Lychee – Sweet Basil

GAENG KIEW WAAN GAI 295

แกงเขียวหวานไก่

Green Curry Sauce – Eggplants – Keffir Lime –
Coconut Milk – Sweet Basil

GAENG PANAENG MUJ 330

แกงพานงหมู

Coconut Curry Sauce – Pork – Thai Basil - Shallots

PHAD PAK RUAM ① 220

ผัดผักรวม

Mixed Vegetables – Oyster Sauce - Garlic

THAI WOK OYSTER OMELETTE 340

ไข่เจียวหอยนางรม

Two Eggs – Oysters – Shallots – Spring Onions-
Chili Sauce

MASSAMAN KHA GAE 585

มัสมั่นขาแกะ

Spiced Southern-Style Curry – Lamb Shank – Potato-
Shallot – Roasted Peanut

GAENG SOM GOONG KAI TORD CHA-OM 455

แกงส้มกุ้งไข่ทอดชะอม

Southern-Style Sour Orange Curry – White Prawn –
Thai-Style Omelets

PLA SAM ROD / PLA KRATIEM 595

ปลาสามรส / ปลากระเทียม

Seabass – Garlic – Chili or Black Peppercorn Sauce

RICE AND NOODLES

KHAO PAD GOONG MAE NAM 1750

ข้าวผัดกุ้งแม่น้ำ

350 Grams River Prawn from Ayutthaya –
Thai Shallots – Chili – Fried Egg

PHAD THAI GOONG MAE NAM *** 1750

ผัดไทกุ้งแม่น้ำ

350 Grams River Prawn from Ayutthaya –
Rice Noodles Tamarind Sauce – Beansprouts –
Roasted Nuts

KHAO PAD POO 385

ข้าวผัดปู

Southern Style Wok Fried – Blue Crab Meat –
Thai Shallots – Yellow Curry Powder - Fried Egg

KAO SOI GAI 345

ข้าวซอยไก่

Spiced Northern-Style Soup – Chicken Thighs –
Condiments

① VEGETARIAN

*** CHEF'S RECOMMENDATION

sala rattanakosin eatery and bar

PASTA

TRUFFLE ***	490
ทรัฟเฟิล	
Mascarpone – Lemon – Parsley – Shaved Ttruffle	
CARBONARA	375
คาร์บอนาร่า	
Bacon – Egg – Parmigiano – Fresh Herbs	
PARMESAN PESTO	360
พามาซาลเพสต์โต้	
Roasted Ttomatoes – Shaved Parmesan – Olive Oil	
TWO WAY TOMATO PASTA ①	335
พาสต้าซอสมะเขือเทศชั้นทราย	
Pasta – Sundried Tomatoes – Olive – Confit Tomatoes	
SPAGHETTI AGLIO OLIO	305
สปาเก็ตตี้เอริโอ	
Spaghetti – Dry Chili – Garlic	
Bacon	350
Seafood	390

FRIED AND GRILL

KOR MUU YANG KUROBUTA	325
คอหมูย่าง	
Marinated Pork Collar (Kurobuta)– Smoking Chili Dressing – Sticky Rice	
GOONG TOOD KRATIAM	465
กุ้งแช่ขี้เหล็ก	
Garlic Sauce – Ocean Prawn	
POO NIM PRIK THAI DUM	475
ปูนิ่มพริกไทยดำ	
Soft-Shell Crab – Peppercorn - Garlic	
FISH AND CHIP	485
ฟิช แอนด์ ชิป	
White Fish – Triple Cooked Fries – Tartar Sauce	

SALT “N” PEPPER SQUID	310
ปลาหมึกชุบแป้งทอด	
Banana Squid – Panko – Black Pepper – Sweet Chili Aioli	
TWICE-COOKED CRISPY PORK BELLY	675
หมูสามชั้นอบกรอบ	
Roasted Pumpkin Purée - Sautéed Spinach-Apple & Ginger Marmalade - Gravy	

DESSERTS

SALA SIGNATURE MOLTEN LAVA ***	285
ช็อกโกแลตลาวา	
Nut Brittle – Local Strawberries	
DOUBLE CHOCOLATE BROWNIE ***	285
ดับเบิลช็อคโกแลตบราวนี่	
Callebaut Chocolate – Vanilla Ice Cream – Organic Berries	
JD’s CRÈME BRULEE	275
ครีมนูเล่	
Organic berries – Coconut – Caramelized sugar	
LOCAL HANDICRAFTED ICE CREAM	105
ไอศกรีม	
Choice Of The Day – Please Enquire With Our Service Ambassadors	
TROPICAL FRUIT PLATE	205
ผลไม้	
Sustainable – Organic – Refreshing	

① VEGETARIAN

*** CHEF'S RECOMMENDATION