

SOFT OPENNING MENU

Bistro

Appetizer/ Món khai vị

- | | |
|--|------------|
| 1. THOD MANH PLA/GOONG | 118 |
| Thai fish/shrimp cake with plum sauce
Chả cá/tôm kiểu thái | |
| 2. GAI/MOO SATAY | 118 |
| BBQ chicken/pork with peanut dipping sauce
Gà/Heo sa tế dùng với sốt thái | |
| 3. GAI HOR BAY TOEY | 118 |
| Deep fried chicken wrapped in panda leaf
Gà cuốn lá dứa | |
| 4. PLA SALMON SASHIMI | 168 |
| Salmon sashimi with green chilies sauce
Cá hồi sashimi với sốt ớt xanh | |
| 5. YAM KOH THAI | 138 |
| Koh Thai special salad
Koh Thai xà lách | |
| 6. SOM TAM GAI YANG | 138 |
| Green papaya salad with BBQ chicken
Gỏi đu đủ xanh với gà nướng | |
| 7. SOM TAM POO | 138 |
| Green papaya salad with crayfish
Gỏi đu đủ xanh ba khía | |

8. NAM TOK NUEA	138
Grilled beef salad with Thai spices Gỏi bò nướng gia vị thái	
9. YAM THUA PHOO	128
Wing beans salad with prawn and minced pork Gỏi đậu rồng	
10. YAM WOON SEN	138
Thai vermicelli salad with minced pork, shrimp, squid and spicy herbs Gỏi miến hải sản kiểu thái	
11. TOM YUM SOUP	
Sweet and sour soup with chicken	108
Canh chua thái với thịt gà	
Sweet and sour soup with seafood	138
Canh chua thái với hải sản	
12. TOM JERD TOHOO MOO SAB	98
Tofu soup with minced pork and seaweed Canh đậu hũ rong biển thịt heo băm	

MAIN COURSE/ MÓN CHÍNH

- | | |
|--|----------------|
| 1. KEANG KEOW WAN GAI/MOO | 168 |
| Thai green curry with choice of chicken/pork
Cà ri ớt xanh với thịt gà/heo | |
| 2. KEANG KEOW WAN NUEA/GOONG | 188 |
| Thai green curry with choice of beef/tiger prawn
Cà ri ớt xanh với thịt bò / tôm sú | |
| 3. KEANG PHED GAI/MOO | 168 |
| Thai red curry with choice of chicken/pork
Cà ri đỏ với gà/heo | |
| 4. CHU CHEE TALAY | 188 |
| Galangal curry with seafood
Cà ri chu chee với đồ biển | |
| 5. PHAD CHA TALAY | 188 |
| Stir fried spicy herbs with seafood
Đồ biển xào thảo dược cay | |
| 6. PHAD PRIK KANG GAI/MOO/NUEA | 138/168 |
| Stir fried chicken/pork or beef with green beans and Thai spices
Thịt gà/heo/bò xào cay kiểu thái | |

- | | |
|---|------------|
| 7. KAI JIEW MOO SAB | 88 |
| Thai omelet with minced pork
Trứng chiên thịt heo băm kiểu thái | |
| 8. KHAI DZIEW MA PHAD KRPAW GAI/MOO SAB | 168 |
| Stir fried century egg with hot basil and minced chicken/pork
Trứng bách thảo xào lá hương nhu và thịt gà/ heo băm | |
| 9. MAKHUEA DZAO PHAD PED GAI/MOO SAB | 138 |
| Stir fried egg plant with minced chicken/ pork and sweet basil
Cà tím xào cay với thịt gà/ heo băm | |
| 10. PLA CAPONG NUNG MANAO | 218 |
| Whole sea bass steamed with lime, mints, garlic and chilies
Cá chẽm hấp chanh | |
| 11. PLA CAPONG THOD CROP YAM MAMUANG | 268 |
| Whole sea bass deep fried with mango salad
Cá chẽm chiên giòn với sốt gỏi xoài | |

12. PLA CAPONG THOD CROP SAM ROD 218

Whole sea bass deep fried with three spice sauce

Cá chẽm chiên giòn sốt ba vị

13. PLA CAPONG PHAW PRIK KRUEA 218

Grilled sea bass wrap in banana leaf with Thai sauce

Cá chẽm nướng lá chuối sốt muối ớt thái

14. PLAMUC NUNG MANAO 188

Calamari steamed with lime, mint, garlic and chilies

Mực hấp chanh

15. PLAMUC THOD KRATIEM PRIKTHAI 168

Calamari deep fried with garlic and pepper

Mực chiên giòn sốt tiêu tỏi

16. NUEA YANG KRUANG THED 188

BBQ Australian Beef with Thai dip

Thịt Bò Úc nướng mọi với sốt thái

Vegetables

- | | |
|--|------------|
| 1. PHAD PAK RUAMIT | 88 |
| Stir fried mix vegetables
Rau xào thập cẩm | |
| 2. PHAD PAK KANA NAM MAN HOY | 88 |
| Collar green with choice of steamed or stir fried with oyster sauce
Cải lán xào dầu hào hoặc hấp xúng | |
| 3. PHAD PAK BOONG | 68 |
| Stir fried morning glory with oyster sauce
Rau muống xào tỏi | |
| 4. NAM PRIK CAPI | 88 |
| Steamed mixed vegetables with shrimp paste
Rau luộc chấm mắm thái | |
| 5. NAM PIK PLA THOO | 118 |
| Deep fried Mackerel with mixed vegetables and Thai sauce
Cá bạc má với rau luộc chấm mắm thái | |
| 6. THUA PAK DZAO PHAD PRIK PHAO | 88 |
| Stir fried long green beans with Thai chilies sauce
Đậu đũa xào cay | |
| 7. PHAD KIMAO TOHOO | 88 |
| Stir fried tofu with spicy herbs
Đậu hũ xào khô gia vị thái | |

Noodles & Rice

- | | |
|--|------------|
| 1. KHAO PHAD SAPPAROD | 138 |
| Fried rice with pineapple
Cơm chiên trái thơm | |
| 2. KHAO KHUC CAPI | 138 |
| Fried rice with shrimp paste
Cơm chiên mắm thái | |
| 3. KHAO OP TALAY | 138 |
| Baked rice with seafood
Cơm nướng hải sản | |
| KHAO HUN CATHI | 30 |
| Coconut rice
Cơm hấp nước cốt dừa | |
| 4. KHAO NIEW | 20 |
| Sticky rice
Cơm nếp | |
| 5. KHAO SOEY | 20 |
| Steamed rice
Cơm trắng | |

- 6. PHAD THAI GAI/GOONG** **128/138**
Stir fried rice noodles with chicken / tiger prawn
Hủ tiếu xào kiểu thái với gà / tôm sú
- 7. PHAD SIEW GAI/MOO/NEUA/GOONG/TALAY** **128/138/168**
Stir fried rice noodles with soya sauce choice of chicken/pork/beef/tiger prawn
or seafood
Hủ tiếu xào tương với gà/heo/bò/tôm sú hoặc đồ biển
- 8. KUAY TIEW TOM YUM** **138**
Tom yum noodles soup with tiger prawn
Hủ tiếu tom yum với tôm sú
- 9. PHAD WOON SEN GAI/GOONG** **128/138**
Stir fried glass noodles with chicken or tiger prawn
Miến xào gà / tôm
- 10. LARD NA TALAY** **138**
Stir fried noodles with seafood
Hủ tiếu xào giòn hải sản kiểu Thái

Món chè

- | | |
|--|------------|
| 1. Chè thập cẩm Thái Lan | 38.000 |
| Mixed fruits with coconut milk | |
| 2. Chè bánh lọt Thái Lan | 38.000 |
| Cendol with mung bean sweet soup | |
| 3. Chè chuối Thái Lan | 28.000 |
| Thai banana with coconut milk | |
| 4. Xôi xoài | 48.000 |
| Mango with sticky rice | |
| 5. Bánh tako | 12.000/pic |
| Tako cake | |
| 6. Chè “ Bà Ba ” | 28.000 |
| “ Ba ba ” sweet soup | |
| 7. Chè khoai môn | 28.000 |
| Taro and sticky rice with coconut milk | |
| 8. Sương sa hạt lựu | 28.000 |
| Jelly and pomegranate seeds sweet soup | |
| 9. Bánh chuối nước dừa | 28.000 |
| Steamed banana cake with coconut milk | |



