

Local Favorites Menu

Appetizers and Salads

- Nam Prik Long Rua** น้ำพริกปลาร้า
Traditional Thai spicy dip, served with sweet pork, crispy catfish and local vegetables, topped with a salted egg yolk 290
- Nam Prik Pla Too** น้ำพริกปลาทุ
Mackerel chili paste and boiled egg, served with fresh and boiled local vegetables 250
- Yam Pla Chon Tord Krob** ยำปลาช่อนทอดกรอบ 280
Mango salad, shallots and peanuts, served with sliced and deep-fried local snakehead fish

Thai Soups and Main Courses

- Poh Taek Pla Khang** โป๊ะแตกปลาคัง 270
Hot and sour soup with local Ayutthaya catfish, infused with lemongrass, galangal, kaffir lime leaves and hot basil
- Gaeng Som Pla Salid** แกงส้มปลาสด 290
A local aromatic sour and spicy orange curry with salted fish and fresh vegetables
- Pla Khang Pad Prik Khing** ปลาคังผัดพริกขิง 280
Deep-fried local Ayutthaya catfish and wok-fried curry with string beans and kaffir lime leaves
- Spaghetti Pla Salid** สปาเก็ตตี้ปลาสด 350
Spaghetti stir-fried with local salted fish, oyster sauce, dried chili, green peppercorns and holy basil
- Khao Pad Pla Salid Hor Kai** ข้าวผัดปลาสดห่อไข่ 305
Wok-fried jasmine rice with local salted fish, hot basil and chili, topped with salted fish and accompanied with a Thai omelet
- Pad Fak Tong Pak Wan Nam Man Hoi** ผัดฟักทองผักหวานผัดน้ำมันหอย 200
Stir-fried pumpkin with local vegetables and oyster sauce

All prices are in Thai baht and subject to 10% service charge and 7% value added tax

ราคาทั้งหมดเป็นสกุลเงินไทยและไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

All day dining offerings

Soups

- Tom Yam Goong Meanam** ต้มยำกุ้งแม่น้ำ 390
Hot and sour soup with locally caught Ayutthaya river prawns, water mushrooms lemongrass and kaffir lime.
- Tom Yam Talay** ต้มยำทะเล 370
Hot and sour soup with white prawns, squid, New Zealand and sliced market fish, mushrooms lemongrass and kaffir lime.
- Tom Kha Nong Gai** ต้มข่าน่องไก่ 240
Poached chicken leg in bone a coconut broth infused with lemongrass, galangal and kaffir lime leaf.

Delicious appetizers

- Yam Talay** ยำทะเล 310
White prawns, squid, New Zealand mussels and sliced market fish tossed with Thai celery, tomatoes, onions and drizzled with a chili and lime dressing.
- Som Tum Gai Yang** ส้มตำไก่ย่าง 310
Thai papaya salad with cashew nut, dried shrimp and topped with grilled chicken leg on the bone.
- Tord Man Goong** ทอดมันกุ้ง 355
Marinated river prawn and pork cake, served with plum dipping sauce
- Krathong Thong Laab Muu** กระทงทองลาบหมู 230
Golden fried pastry shell filled minced pork, roasted rice, Thai shallots and mint, Chili lime dressing.
- Laab Ped** ลาบเป็ด 240
Minced duck breast poached, tossed with mint, toasted rice, chili and lime dressing, served with long beans and green cabbage.
- Sa-tay Ruam** สะเต๊ะรวม 265
Yellow curry marinated and char-grilled skewers of chicken and pork with cucumber relish and roasted peanut sauce
- Kor Moo Yang Jim Jeaw** คอหมูย่าง 340
Marinated and char-grilled pork neck served with smoked chili dipping sauce.

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% value added tax

ราคาทั้งหมดเป็นสกุลเงินไทยและไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

All day dining offerings

Our Daily Market Seafood

**Our daily fresh seafood is determined by what is available at the market
Please select any of the below market seafood items for your enjoyment*

Char-Grilled Sea-Bass ปลากระพงห่อใบตองย่าง	730
Whole fish on the bone, cooked Thai style, brushed with lemongrass, chili and ginger wrapped in banana leaf and char-grilled. Served with North Eastern smoked chili and tamarind sauce, spicy chili and lime dipping sauce.	
Pla Ka Pong Thod Nam Pla ปลากระพงทอดน้ำปลา	730
Deep fried whole fish with Thai Fish Sauce.	
Goong Mae Nam Sauce Makham กุ้งแม่น้ำซอสมะขาม	900
Locally caught Ayutthaya river prawns golden fried in crispy batter and served with tamarind sauce, fried shallot and dried chili.	
Goong Mae Nam Sam Rod กุ้งแม่น้ำสามรส	900
Locally caught Ayutthaya river prawns golden fried in crispy batter and served with caramelized garlic and chili, sautéed onions peppers and coriander leaves.	
Poo Nim Tod Katiem ปูนิ่มทอดกระเทียม	365
Deep-fried soft shell crab with garlic and oyster sauce.	
Poo Nim Phad Pong Karee ปูนิ่มผัดผงกะหรี่	365
Stir-fried soft shell crab with yellow curry powder, white onions, coconut milk and Chinese celery.	

Curries, stir-fries, rice, noodles and mains

Pad Cha Nong Pet Krob ผัดฉ่าน่องเป็ดกรอบ	360
Slow roasted local Thai duck leg with wok fried green peppercorns, holy basil, wild ginger, chili and crispy garlic.	
Pad Hoy Shell Nor Mai Farang หอยเชลล์ผัดหน่อไม้ฝรั่ง	500
Succulent sea scallops stir-fried with green asparagus and shitake mushrooms.	
Pad Krapraw Muu Big Plate ผัดกะเพราหมู (จานใหญ่)	265
Minced pork loin, stir-fried with hot basil, oyster sauce and Thai chili.	
Pad Krapraw Talay Big Plate ผัดกะเพราทะเล (จานใหญ่)	310
Stir-fried white prawns, squid, New Zealand mussels and local market fish with hot basil, oyster sauce and Thai chili.	

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% value added tax
ราคาทั้งหมดเป็นสกุลเงินไทยและไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

All day dining offerings

Chu Chee Talay Ruam จูชีทะเลรวม	490
Aromatic dry red chili curry with mixed seafood, drizzled with coconut cream and garnished with kaffir lime leaves.	
Mussaman Nuea มัสมันเนื้อ	370
A mildly spiced curry of slow braised Australian beef cheek with sweet potato, shallots, roasted peanuts and a rich aromatic sauce.	
Gaeng Phed Nong Pet Krob แกงเผ็ดน่องเป็ดกรอบ	295
Slow roasted crispy Thai duck leg, on top of a coconut red curry sauce with lychees, tomatoes sweet basil and chili.	
Gaeng Kiew Waan Nong Gai แกงเขียวหวานน่องไก่	265
Poached chicken bone in leg and green coconut curry with pea eggplants kaffir lime and sweet basil.	
Gai Pad Med Mamuang Himaphan ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์	265
Crispy chicken breast wok-fried with bell peppers, onions, cashew nuts and Chinese rice wine, topped with spring onion scallions.	
Nuea Pad Nam Man Hoi เนื้อผัดน้ำมันหอย	420
Wok-fried Argentinian sirloin beef, sliced and tossed with bell peppers, organic onions and oyster sauce	
Pad Yod Mara Wan ผัดยอดมะระหวาน	200
Stir fried chayote with mushroom and oyster sauce.	

Sides

Jasmine or brown rice	45	Garden salad	90
ข้าวหอมมะลิ หรือ ข้าวกล้อง		สลัดผัก	
Stir fried mixed vegetable	55	French fries	150
ผัดผักรวม		เฟรนช์ฟรายส์	
Garlic bread	160	Pad Pak Bung Fai Dang	190
ขนมปังกระเทียม		ผัดผักบุ้งไฟแดง	
Mixed nut	130	Extra meat (pork, chicken)	80
ถั่วรวม		เพิ่มเนื้อสัตว์ (หมู, ไก่)	
Bread 2 pcs	60	Extra seafood	180
ขนมปังปัง		เพิ่มอาหารทะเล	

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% value added tax
ราคาทั้งหมดเป็นสกุลเงินไทยและไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

All day dining offerings

Goong Maenam Ayutthaya

Yam Tua Phu Goong Maenam ยำถั่วพุดกุ้งแม่น้ำ	1,590
Wing beans - poached chicken breast - roasted peanuts - chili paste and coconut milk boiled egg	
Yam Som O Goong Maenam ยำส้มโอกุ้งแม่น้ำ	1,590
Pomelo - sweetcorn - crispy Thai shallots - toasted coconut - plum sugar dressing	
Pad Thai Goong Maenam ผัดไทกุ้งแม่น้ำ	1,590
Rice noodle - roasted bean curd - bean sprouts - Chinese chives - peanut - tamarind sauce	
Rad Na Goong Maenam ราดหน้ากุ้งแม่น้ำ	1,590
Rice noodle - chayote - Thai style sauce	
Khao Pad Goong Maenam ข้าวผัดกุ้งแม่น้ำ	1,590
Jasmine rice - spring onion - fried egg	
Goong Maenam Ob Cheese กุ้งแม่น้ำอบชีส	1,490
Grilled river prawn - mozzarella cheese - garlic - parsley	

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% value added tax

ราคาทั้งหมดเป็นสกุลเงินไทยและไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

All day dining offerings

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% value added tax
ราคาทั้งหมดเป็นสกุลเงินไทยและไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

Western all day dining offerings

Soups

Roasted Pumpkin Soup ซุปฟักทอง 260

Organic pumpkin roasted with Thai herbs, seared scallop and served with garlic bread.

Mushroom soup ซุปเห็ด 360

A blend of mixed mushrooms with seared Ayutthaya river prawn and garlic bread.

Salad, Delicious appetizers

Classic Caesar add char-grilled Thai marinated chicken Salad ซีซาร์สลัดไก่ 330

With Romaine leaves, parmesan croutons, anchovy dressing, crispy bacon and marinated chicken breast on top.

Smoked Salmon and Caper Salad สลัดแซลมอนรมควันกับเคเปอร์ 385

Imported smoked salmon with capers, cucumber, tomato cherry, red onion, crisp lettuce and lime vinaigrette.

Mains

250g Char-grilled Australian Rib Eye Steak สเต็กเนื้อออสเตรเลีย 890

Served with herb roasted potatoes, tomato, red onion, baby carrot, snow pea and nam jim jaew.

Herb Roasted Salmon สเต็กปลาแซลมอน 575

Tasmanian salmon fillet pan roasted with fresh herbs, sautéed potatoes, asparagus spears, baby carrot, snow pea and champignon mushroom burred.

All prices are in Thai baht and subject to 10% service charge and 7% value added tax

ราคาทั้งหมดเป็นสกุลเงินไทยและไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

Western all day dining offerings

Pasta

With your choice of spaghetti, penne or gnocchi

Truffle ทรัฟเฟิล	490
Tossed with a dollop of mascarpone, fresh herbs and slices of truffle.	
Carbonara คาโบนาร่า	375
Tossed with roasted bacon, Parmigiana, whipped egg yolk and cream topped with poached egg and crispy bacon.	
Parmesan Pesto เพสโต้	360
Tossed with cherry tomatoes, shaved parmesan, garlic, pecorino cheese, sea salt black pepper and extra virgin olive oil.	
Arrabiata อาราเบียตต้า	285
Tossed with slow roast tomatoes, sun dried tomatoes, chili organic Thai basil and freshly shaved parmesan.	
Medley of Seafood เมดลีย์ซีฟู้ด	370
A combination of freshly mixed seafood consisting of mussels, prawns, squid and fish tossed in a creamy white wine, parmesan and herb creamed sauce.	
Pad Kee Mao ผัดซี๊เมาทะเล	370
Stir-fried fresh seafood, oyster sauce, chili, green peppercorns and holy basil.	
Smoked Salmon & Green Asparagus แซลมอนรมควันกับหน่อไม้ฝรั่ง	390
Tossed with chili, garlic cold press olive oil and topped with parmesan.	
Bolognese โบโลเนส	360
Traditional recipe from Bologna, made with homemade beef ragu sauce and topped with parmesan.	

All prices are in Thai baht and subject to 10% service charge and 7% value added tax

ราคาทั้งหมดเป็นสกุลเงินไทยและไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

Vegetarian Menu

Appetizers and Salads

- Por Pia Tord** ปอเปี๊ยะทอด 210
Crispy spring roll filled with glass noodles, jelly mushrooms and local vegetables, served with plum dipping sauce
- Tord Man Khao Pod Kub Tao Hoo Tord** ทอดมันข้าวโพดกับเต้าหู้ทอด 210
Deep-fried golden sweetcorn fritters and bean curd, served with roasted peanuts and plum dipping sauce
- Larb Hed** ลาบเห็ด 230
Fresh mixed mushroom salad with crisp local vegetables and chili & lime dressing

Thai Soups and Main Courses

- Tom Kha Hed** ต้มข่าเห็ด 210
Fresh mushrooms in a coconut broth infused with lemongrass, kaffir lime leaves, chili, galangal and white cabbage
- Gaeng Jued Tao Hoo Sarai** แกงจืดเต้าหู้สาหร่าย 200
Seaweed soup with egg, bean curd, black jelly mushrooms and local vegetables
- Gaeng Kiew Waan Fak Tong Kub Tao Hoo** แกงเขียวหวานฟักทองกับเต้าหู้ 230
Green coconut curry with pumpkin, bean curd, kaffir lime, chili and sweet basil
- Pad Krapraw Pak Ruam** ผัดกะเพราผักรวม 260
Stir-fried mixed vegetables, chili and garlic with hot basil leaves

All prices are in Thai baht and subject to 10% service charge and 7% value added tax

ราคาทั้งหมดเป็นสกุลเงินไทยและไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

DESSERTS

SALA SIGNATURE MOLTEN LAVA เค้กช็อคโกแลตลาวา Nut brittle – local strawberries – delicious	285
TIRAMISU ทิรามิสุ Mascarpone – espresso – ladyfingers	275
CHOCOLATE BROWNIE ช็อคโกแลตบราวนี่ Callebaut chocolate – vanilla ice cream – organic berries	285
CREPE SUZETTE เครปซูว์แซ็งต์ Orange zest – citrus liqueur – caramel syrup	270
MANGO STICKY RICE ข้าวเหนียวมะม่วง Sustainable mango cheeks – sweetened coconut broth – toasted sesame seeds	225
CHEF TEE's I TIM TAD BORAN ไอศกรีมตัดโบราณ Chiffon Cake – Coconut Ice Cream – Jackfruit	250
LOD-CHONG NAM KA-TI ลอดช่องน้ำกะทิ Pandan – coconut – chilled	175
GLUAY TORD กล้วยทอด Local banana – chocolate sauce – powdered sugar	195
LOCAL HANDICRAFTED ICE CREAM ไอศกรีมโฮมเมด Choice of the day – please enquire with our service ambassadors	105
TROPICAL FRUIT PLATE ผลไม้รวม Sustainable – organic – refreshing	190

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% value added tax