

# Ayutthaya River Prawn Specials

Grilled Ayutthaya River Prawn THB 1,650++ (size 350 grams)

## **Grilled Ayutthaya River Prawn** กุ้งแม่น้ำอยุธยาเผา

Ayutthaya River Prawn - North Eastern Smoked Chili Sauce – Tamarind Sauce – Spicy Chili and Lime Dipping Sauce

## **Yam Tua Phu Ayutthaya River Prawn** ยำถั่วพุดกุ้งแม่น้ำ

Ayutthaya River Prawn - Wing Beans - Poached Chicken Breast - Roasted Peanuts - Chili Paste – Coconut Milk – Boiled Egg

## **Yam Som-O Ayutthaya River Prawn** ยำส้มโอกุ้งแม่น้ำ

Ayutthaya River Prawn - Pomelo - Sweetcorn - Crispy Thai Shallots - Toasted Coconut

## **Pad Thai Ayutthaya River Prawn** ผัดไทกุ้งแม่น้ำ

Ayutthaya River Prawn - Rice Noodle – Bean Curd - Beansprouts - Chinese Chives - Peanut - Tamarind Sauce

## **Khao Pad Ayutthaya River Prawn** ข้าวผัดกุ้งแม่น้ำ

Ayutthaya River Prawn - Jasmine Rice - Spring Onion - Fried Egg

## **Rad Na Ayutthaya River Prawn** ราดหน้ากุ้งแม่น้ำ

Ayutthaya River Prawn - Rice Noodle – Hong Kong Kale - Thai Style Sauce

## **Ayutthaya River Prawn Ob Cheese** กุ้งแม่น้ำอบชีส

Ayutthaya 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%

# Local Favorites Menu

## Appetizers and Salads

<b>Nam Prik Long Rua</b> น้ำพริกปลาร้า Sweet Pork – Crispy Catfish – Local Vegetable – Salted Egg Yolk	290
<b>Nam Prik Pla Too</b> น้ำพริกปลาทู Mackerel Chilli Paste – Boiled Egg – Boiled Local Vegetables	250
<b>Yam Pla Chon Tord Krob</b> ยำปลาช่อนทอดกรอบ Local Snakehead Fish – Mango Salad – Thai Shallots – Peanuts	280

## Thai Soups and Main Courses

<b>Poh Taek Pla Khang</b> ปะเต๊าะปลาคัง Local Ayutthaya Catfish – Lemongrass – Galangal – Kaffir Lime Leaves – Hot Basil	290
<b>Gaeng Som Pla Salid</b> แกงส้มปลาสด Salted Fish – Sour and Spicy Orange Curry – Local Vegetables	300
<b>Pla Khang Pad Prik Khing</b> ปลาคังผัดพริกขิง Local Ayutthaya Catfish – Red Curry – String Beans – Kaffir Lime Leaves	290
<b>Pla Chon Pad Keun Chai</b> ปลาช่อนผัดขึ้นฉ่าย Local Snakehead Fish – Thai Celery – Oyster Sauce – Crispy Garlic	280
<b>Spaghetti Pla Salid</b> สปาเก็ตตี้ปลาสด Local Salted Fish – Spaghetti – Hot Basil – Oyster Sauce	350
<b>Khao Pad Pla Salid Hor Kai</b> ข้าวผัดปลาสดหอมไข่ Local Salted Fish – Jasmine Rice – Chilli – Garlic – Hot Basil – Egg Net	305
<b>Pak Plung Pad Pla Salid</b> ผักปลังผัดปลาสด Local Salted Fish – Ceylon Spinach – Garlic – Oyster Sauce	250
<b>Pad Fak Tong Pak Wan Nam Man Hoi</b> ผัดฟักทองผักหวานผัดน้ำมันหอย Pumpkin - Ayutthaya Vegetable - Oyster Sauce – Crispy Garlic	200

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

# Thai Dinner offerings

## Soups

<b>Tom Yam Ayutthaya River Prawn</b> ต้มยำกุ้งแม่น้ำ	390
River Prawn – Lemongrass – Kaffir Lime Leaves – Mushroom - Chili	
<b>Tom Yam Talay</b> ต้มยำทะเล	390
White Prawns – Squid – New Zealand Mussels – Local Market Fish – Mushroom – Lemongrass – Kaffir Lime Leaves - Chili	
<b>Tom Kha Nong Gai</b> ต้มข่าไก่	260
Chicken Leg – Coconut Milk – Lemongrass – Galangal – Kaffir Lime Leaves – Dried Chili.	
<b>Gaeng Jued Tao Hoo Muu Sab Pak Wan</b> แกงจืดเต้าหู้หมูสับผักหวาน	250
Minced Pork – Tofu – Celery – Local Vegetable – Crispy Garlic	

## Delicious appetizers

<b>Yam Talay</b> ยำทะเล	350
White Prawns – Squid – New Mussels – Local Market Fish – Spicy Thai Dressing	
<b>Som Tum Gai Yang</b> ส้มตำไก่ย่าง	330
Chicken Leg – Green Papaya – Garlic – Chili – Tomato – Peanut – Dried Shrimp	
<b>Krathong Thong Laab Muu</b> กระทงทองลาบหมู	240
Minced Pork – Roasted Rice – Chilli – Shallot – Thai Parsley	
<b>Tord Man Ayutthaya River Prawn</b> ทอดมันกุ้งแม่น้ำ	360
River Prawn – Pork Lard – Bread Crump – Plum Dipping Sauce	
<b>Larb Ped</b> ลาบเป็ด	270
Minced Duck Breast – Roasted Rice – Thai Shallot – Thai Parsley - Chili	
<b>Sa-tay Ruam</b> สะเต๊ะรวม	280
Chicken Thighs – Pork Loin Skewer – Roasted Peanut Sauce – Cucumber Relish	
<b>Kor Moo Yang Jim Jeaw</b> คอหมูย่าง	350
Pork Neck – Thai Parsley – Shallot – 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%

# Thai Dinner 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*

<b>Char-Grilled Seabass</b> ปลากระพงห่อใบตองย่าง	730
Whole Seabass – North Eastern Smoked Chili Sauce – Tamarind Sauce – Spicy Chili and Lime Dipping Sauce	
<b>Pla Ka Pong Lui Suan</b> ปลากระพงลุยสวน	730
Whole Seabass – Mixed Herbs – Nuts – North Eastern Smoked Chili Sauce	
<b>Pla Ka Pong Thod Nam Pla</b> ปลากระพงทอดน้ำปลา	730
Whole Seabass – Fish Sauce – Mango Salad	
<b>Ayutthaya River Prawn Sauce Makham</b> กุ้งแม่น้ำซอสมะขาม	900
Ayutthaya River Prawns – Tamarind Sauce – Fried Shallot – Dried Chili	
<b>Ayutthaya River Prawn Sam Rod</b> กุ้งแม่น้ำสามรส	900
Ayutthaya River Prawns – Sweet and Chili Sour Sauce	
<b>Poo Nim Tod Katiem</b> ปูนิ่มทอดกระเทียม	380
Soft Shell Crab – Crispy Garlic – Oyster Sauce	
<b>Poo Nim Phad Pong Karee</b> ปูนิ่มผัดผงกะหรี่	380
Soft Shell Crab – Yellow Curry – Egg – Thai Celery	

## Curries, stir-fries, rice, noodles and mains

<b>Pad Cha Nong Ped Krob</b> ผัดข่าน่องเปิดกรอบ	370
Crispy Thai Duck Leg – Finger Root – Green Pepper Corn – Sweet Basil	
<b>Pad Hoy Shell Nor Mai Farang</b> หอยเชลล์ผัดหน่อไม้ฝรั่ง	500
Sea Scallops – Green Asparagus – Shitake Mushrooms – Crispy Garlic	
<b>Chu Chee Talay Ruam</b> จูชี้ทะเลรวม	490
Sea Scallops - White Prawns – Squid – New Mussels – Local Market Fish – Red Curry – Coconut Milk – Kaffir Lime Leaves	
<b>Ribeye Pad Nam Man Hoi</b> เนื้อผัดน้ำมันหอย	890
Australian Beef Ribeye – Bell Peppers – Onions – Mushroom Shitake – Oyster Sauce	
<b>Mussaman Nuea</b> มัสมั่นเนื้อ	390
Australian Beef Cheek – Coconut Milk - Sweet Potato – Shallots – Roasted Peanuts	

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

ราคาทั้งหมดเป็นสกุลเงินไทยและไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

## Thai Dinner offerings

<b>Gaeng Phed Nong Ped Krob</b> แกงเผ็ดน่องเป็ดกรอบ Crispy Thai Duck Leg – Red Curry – Coconut Milk – Lychees – Sweet Basil	320
<b>Gaeng Kiew Waan Nong Gai</b> แกงเขียวหวานน่องไก่ Chicken Leg – Green Curry – Coconut Milk – Eggplants – Sweet Basil.	280
<b>Gai Pad Med Mamuang Himaphan</b> ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ Chicken Thighs – Bell Peppers – Onions – Cashew Nuts – Chinese Rice Wine	270
<b>Pad Krapraw Talay</b> ผัดกะเพราทะเล White Prawns – Squid – New Zealand Mussels – Local Market Fish – Hot Basil – Chili – Oyster Sauce	390
<b>Pad Krapraw Muu Sub</b> ผัดกะเพราหมูสับ Minced Pork Loin – Hot Basil – Chili – Oyster Sauce	270
<b>Pad Yod Mara Wan</b> ผัดยอดมะระหวาน Chayote - Mushroom - Oyster sauce – Crispy Garlic	200

### Sides

<b>Jasmine or brown rice</b> 45 ข้าวหอมมะลิ หรือ ข้าวกล้อง	<b>Garden salad</b> 100 สลัดผัก
<b>Stir fried mixed vegetable</b> 70 ผัดผักรวม	<b>French fries</b> 150 เฟรนช์ฟรายส์
<b>Garlic bread</b> 160 ขนมปังกระเทียม	<b>Pad Pak Bung Fai Dang</b> 190 ผัดผักบุ้งไฟแดง
<b>Mixed nut</b> 150 ถั่วรวม	<b>Extra meat (pork, chicken)</b> 80 เพิ่มเนื้อสัตว์ (หมู, ไก่)
<b>Bread 2 pcs</b> 60 ขนมปังปัง	<b>Extra seafood</b> 180 เพิ่มอาหารทะเล

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

ราคาทั้งหมดเป็นสกุลเงินไทยและไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

# Western Dinner Offerings

## Soups

<b>Roasted Pumpkin Soup</b> ซุปฟักทอง	270
Seared Scallop – Organic Pumpkin – Pumpkin Seed – Garlic Bread	
<b>Truffle Soup</b> ซุปเห็ดทรัฟเฟิล	490
Ayutthaya River Prawn – Truffle Shaved – Mushroom – Garlic Bread	

## Salads, Delicious Appetizers

<b>Classic Caesar and Char-Grilled Thai Marinated Chicken Salad</b> ซีซาร์สลัดไก่	330
Chicken Breast – Bacon – Romaine Lettuce – Parmesan Croutons – Anchovy Dressing	
<b>Smoked Salmon and Caper Salad</b> สลัดแซลมอนรมควันกับเคเปอร์	385
Smoked Salmon – Capers – Lettuce – Crispy Salmon Skin – Lime Vinaigrette	
<b>Crab Meat and Quinoa Avocado Salad</b> สลัดควินัวอโวคาโดเนื้อปู	350
Crab Meat – Quinoa – Avocado – Tomato	

## Main Courses

<b>250g Charcoal Australian Rib Eye Steak</b> สเต็กเนื้อออสเตรเลีย	890
Australian Rib Eye – Potatoes – Tomato – Red Onion – Baby Carrot – Snow Peas – Esan Dipping Sauce	
<b>Herb Roasted Salmon</b> สเต็กปลาแซลมอน	580
Tasmanian Salmon Fillet – Potatoes – Green Asparagus – Baby Carrots – Snow Peas – Champignon Mushroom – White Wine Sauce	
<b>Charcoal Chicken Breast</b> อกไก่ย่างสมุนไพรไทย	470
Chicken Breast – Potatoes – Boiled Egg – Sweet Corn – Red Onion – Tomato - Lime	
<b>Sala Fish &amp; Chips</b> ปลาไฟซแอนดชิปส์	370
Seabass Fillet – French Potato – Yellow Lemon – Duo of Sauce	

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

ราคาทั้งหมดเป็นสกุลเงินไทยและไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

# Western Dinner Offerings

With your choice of spaghetti, penne or gnocchi

<b>Truffle</b> ทรัฟเฟิล	490
Mascarpone Cheese – Mushroom Shimeji – Truffle Shaved	
<b>Carbonara</b> คาร์บอนาร่า	375
Bacon – Egg Yolk – Cream – Poached Egg – Parmesan Cheese	
<b>Chicken Parmesan Pesto</b> เพลสโต้ไก่ย่าง	375
Chicken Thighs – Toasted Nuts – Olive Oil – Parmesan Cheese	
<b>Medley of Seafood</b> เมดลีย์ซีฟู้ด	370
White Prawns – Squid – New Zealand Mussels – Local Market Fish – White Wine – Cream Sauce	
<b>Pad Kee Mao</b> ผัดซี๊เม้าทะเล	370
White Prawns – Squid – New Zealand Mussels – Local Market Fish – Chilli – Hot Basil	
<b>Smoked Salmon and Green Asparagus</b> แซลมอนรมควันกับหน่อไม้ฝรั่ง	390
Smoked Salmon – Green Asparagus – Garlic – Chilli – Parmesan Cheese	
<b>Bolognese</b> โบโลเนส	360
Traditional Homemade Beef Ragu Sauce – Parmesan Cheese	

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

ราคาทั้งหมดเป็นสกุลเงินไทยและไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

# Vegetarian Menu

## Appetisers and Salads

<b>Por Pia Tord</b> ปอเปี๊ยะทอด	220
Glass Noodles - Local Vegetables - Plum Dipping Sauce	
<b>Tord Man Khao Pod Kub Tao Hoo Tord</b> ทอดมันข้าวโพดกับเต้าหู้ทอด	220
Sweetcorn - Bean Curd - Roasted Peanuts - Plum Dipping Sauce	
<b>Larb Hed</b> ลาบเห็ด	240
Mixed Mushroom - Toasted Rice - Local Vegetables - Chilli & Lime Dressing	

## Thai Soups and Main Courses

<b>Tom Kha Hed</b> ต้มข่าเห็ด	220
Mushrooms - Coconut Milk – Lemongrass - Kaffir Lime Leaves – Chilli - Galangal	
<b>Gaeng Jued Tao Hoo Sarai</b> แกงจืดเต้าหู้สาหร่าย	210
Seaweed - Bean Curd - Black Jelly Mushrooms - Local Vegetables	
<b>Gaeng Kiew Waan Fak Tong Kub Tao Hoo</b> แกงเขียวหวานฟักทองกับเต้าหู้	240
Green Curry - Coconut Milk - Pumpkin - Bean Curd - Kaffir Lime - Chilli - Sweet Basil	
<b>Pad Krapraw Pak Ruam</b> ผัดกะเพราผักรวม	260
Mixed Vegetables - Chilli - Garlic - 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

<b>SALA SIGNATURE MOLTEN LAVA</b> เค้กช็อคโกแลตลาวา Nut Brittle – Fresh Berries – Delicious	<b>285</b>
<b>TIRAMISU</b> ทิรามิสุ Mascarpone – Espresso – Ladyfingers	<b>275</b>
<b>CHOCOLATE BROWNIE</b> ช็อคโกแลตบราวน์ Callebaut Chocolate – Vanilla Ice Cream – Fresh Berries	<b>285</b>
<b>CREPE SUZETTE</b> เครปซูว์แซ็ต Orange Zest – Citrus Liqueur – Caramel Syrup	<b>270</b>
<b>MANGO STICKY RICE</b> ข้าวเหนียวมะม่วง Sustainable Mango Cheeks – Sweetened Coconut Broth – Toasted Yellow Bean Seeds	<b>225</b>
<b>CHEF TEE's I TIM TAD BORAN</b> ไอศกรีมตัดโบราณ Chiffon Cake – Coconut Ice Cream - Jackfruit	<b>250</b>
<b>LOD-CHONG NAM KA-TI</b> ลอดช่องน้ำกะทิ Pandan - Coconut – Chilled	<b>175</b>
<b>GLUAY TORD</b> กล้วยทอด Local Banana – Chocolate Ice Cream – Powdered Sugar	<b>195</b>
<b>LOCAL HANDCRAFTED ICE CREAM</b> ไอศกรีมโฮมเมด Choice of the Day (please enquire with our service ambassadors)	<b>105</b>
<b>TROPICAL FRUIT PLATE</b> ผลไม้รวม Sustainable – Organic – Lime	<b>190</b>