

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

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

Thai Soups and Main Courses

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

Soups

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

Delicious appetizers

Yam Talay ยำทะเล	350
White Prawns – Squid – New Mussels – Local Market Fish – Spicy Thai Dressing	
Som Tum Gai Yang ส้มตำไก่ย่าง	330
Chicken Leg – Green Papaya – Garlic – Chili – Tomato – Peanut – Dried Shrimp	
Krathong Thong Larb Muu กระตงทองลาบหมู	240
Minced Pork – Roasted Rice – Chilli – Shallot – Thai Parsley	
Tord Man Ayutthaya River Prawn ทอดมันกุ้งแม่น้ำ	360
River Prawn – Pork Lard – Bread Crump – Plum Dipping Sauce	
Larb Ped ลาบเป็ด	270
Minced Duck Breast – Roasted Rice – Thai Shallot – Thai Parsley - Chili	
Peek Gai Tord Kue ปีกไก่ทอดเกลือ	260
Chicken Wings – Sweet Chili Sauce – Salt	
Kor Moo Yang Jim Jeaw 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 Lunch 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 Seabass ปลากระพงห่อใบตองย่าง	730
Whole Seabass – North Eastern Smoked Chili Sauce – Tamarind Sauce – Spicy Chili and Lime Dipping Sauce	
Pla Ka Pong Lui Suan ปลากระพงลุยสวน	730
Whole Seabass – Mixed Herbs – Nuts – North Eastern Smoked Chilli Sauce	
Pla Ka Pong Thod Nam Pla ปลากระพงทอดน้ำปลา	730
Whole Seabass – Fish Sauce – Mango Salad	
Ayutthaya River Prawn Sauce Makham กุ้งแม่น้ำซอสมะขาม	900
Ayutthaya River Prawns – Tamarind Sauce – Fried Shallot – Dried Chili	
Ayutthaya River Prawn Sam Rod กุ้งแม่น้ำสามรส	900
Ayutthaya River Prawns – Sweet and Chili Sour Sauce	
Poo Nim Tod Katiem ปูนิ่มทอดกระเทียม	380
Soft Shell Crab – Crispy Garlic – Oyster Sauce	
Poo Nim Pad Pong Karee ปูนิ่มผัดผงกะหรี่	380
Soft Shell Crab – Yellow Curry – Egg – Thai Celery	

Curries, stir-fries, rice, noodles and mains

Pad Cha Nong Ped Krob ผัดขาน่องเปิดกรอบ	370
Crispy Thai Duck Leg – Finger Root – Green Pepper Corn – Sweet Basil	
Pad Hoy Shell Nor Mai Farang หอยเชลล์ผัดหน่อไม้ฝรั่ง	500
Sea Scallops – Green Asparagus – Shitake Mushrooms – Crispy Garlic	
Mussaman Nuea มัสมั่นเนื้อ	390
Australian Beef Cheek – Coconut Milk - Sweet Potato – Shallots – Roasted Peanuts	
Gaeng Phed Nong Ped Krob แกงเผ็ดน่องเปิดกรอบ	320
Crispy Thai Duck Leg – Red Curry – Coconut Milk – Lychees – Sweet Basil	
Gaeng Kiew Waan Nong Gai แกงเขียวหวานน่องไก่	280
Chicken Leg – Green Curry – Coconut Milk – Eggplants – Sweet Basil.	
Gai Pad Med Mamuang Himaphan ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์	270
Chicken Thighs – Bell Peppers – Onions – Cashew Nuts – Chinese Rice Wine	
Pad Krapraw Talay ผัดกะเพราทะเล	390
White Prawns – Squid – New Zealand Mussels – Local Market Fish – Hot Basil – Chili – Oyster Sauce	

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

Thai Lunch offerings

Khao Pad Poo Ma ข้าวผัดปูม้า Crab Meat – Jasmine Rice – Fried Egg	310
Pad Krapraw Muu Sub Rad Khao ผัดกะเพราหมูสับราดข้าว Minced Pork Loin – Hot Basil – Chili – Oyster Sauce – Jasmine Rice – Fried Egg.	270
Pad See Eaw Gai Yang ผัดซีอิ๊วไก่ย่าง Chicken Thighs – Rice Noodles – Hong Kong Kale - Egg	260
Rad Na Talay ราดหน้าทะเล White Prawns – Squid – New Zealand Mussels – Local Market Fish – Rice Noodle – Hong Kong Kale	390
Pad Yod Mara Wan ผัดยอดมะระหวาน Chayote - Mushroom - Oyster sauce – Crispy Garlic	200

Sides

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

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

Western Lunch Offerings

Soups

- Roasted Pumpkin Soup** ซุปฟักทอง 270
Seared Scallop – Organic Pumpkin – Pumpkin Seed – Garlic Bread
- Truffle Soup** ซุปเห็ดทรัฟเฟิล 490
Ayutthaya River Prawn – Truffle Shaved – Mushroom – Garlic Bread

Salads, Delicious Appetizers

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

All our Handcrafted Sandwiches are Served with French Fries

- Charcoal Australian Angus Burger** เบอร์เกอร์เนื้อออสเตรเลีย 350
Australian Angus Beef – Bacon – Tomato – Lettuce – Melted Cheddar Cheese
- Panko Crusted Seabass Burger** เบอร์เกอร์ปลากะพง 330
Seabass – Tomato – Lettuce – Cheddar Cheese – Tartar Sauce
- Sala Club Sandwich** แซลาคคลับแซนวิช 260
Chicken Thighs – Bacon – Tomato – Lettuce – Fried Egg – Herb Mayonnaise

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

ราคาทั้งหมดเป็นสกุลเงินไทยและไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

Western Lunch Offerings

Main courses

- 250g Charcoal Australian Rib Eye Steak** สเต็กเนื้อออสเตรเลีย 890
Australian Rib Eye – Potatoes – Tomato – Red Onion – Baby Carrot – Snow Peas – Esan Dipping Sauce
- Herb Roasted Salmon** สเต็กปลาแซลมอน 580
Tasmanian Salmon Fillet – Potatoes – Green Asparagus – Baby Carrots – Snow Peas – Champignon Mushroom – White Wine Sauce
- Sala Fish & Chips** ปลาพิชแอนด์ชิปส์ 370
Seabass Fillet – French Potato – Yellow Lemon – Duo of Sauce
- Classic Calamari** ปลาหมึกชุบแป้งทอด 310
Calamari Rings – Tartar Sauce - Lime

Pasta

With your choice of spaghetti, penne or gnocchi

- Truffle** ทรัฟเฟิล 490
Mascarpone Cheese – Mushroom Shimeji – Truffle Shaved
- Carbonara** คาโบนาร่า 375
Bacon – Egg Yolk – Cream – Poached Egg – Parmesan Cheese
- Arrabiata** ซอสมะเขือเทศ 285
Cherry Tomatoes – Chilli – Sweet Basil – Tomato Sauce – Parmesan Cheese
- Medley of Seafood** เมดลีย์ซีฟู้ด 370
White Prawns – Squid – New Zealand Mussels – Local Market Fish – White Wine – Cream Sauce
- Pad Kee Mao** ผัดซี๊เมาทะเล 370
White Prawns – Squid – New Zealand Mussels – Local Market Fish – Chilli – Hot Basil
- Smoked Salmon and Green Asparagus** แซลมอนรมควันกับหน่อไม้ฝรั่ง 390
Smoked Salmon – Green Asparagus – Garlic – Chilli – Parmesan Cheese
- Bolognese** ซอสเนื้อ 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

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

Thai Soups and Main Courses

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

SALA SIGNATURE MOLTEN LAVA เค้กช็อคโกแลตลาวา Nut Brittle – Fresh Berries – Delicious	285
TIRAMISU ทิรามิสุ Mascarpone – Espresso – Ladyfingers	275
CHOCOLATE BROWNIE ช็อคโกแลตบราวน์ Callebaut Chocolate – Vanilla Ice Cream – Fresh Berries	285
CREPE SUZETTE เครปซูว์แซ็ต Orange Zest – Citrus Liqueur – Caramel Syrup	270
MANGO STICKY RICE ข้าวเหนียวมะม่วง Sustainable Mango Cheeks – Sweetened Coconut Broth – Toasted Yellow Bean 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 Ice Cream – Powdered Sugar	195
LOCAL HANDCRAFTED ICE CREAM ไอศกรีมโฮมเมด Choice of the Day (please enquire with our service ambassadors)	105
TROPICAL FRUIT PLATE ผลไม้รวม Sustainable – Organic – Lime	190