

## sala bang pa-in eatery and bar

### SOUPS ซุป

TOM YUM GOONG MAENAM \*\*\* 450

**ต้มยำกุ้งแม่น้ำ**

River Prawn – Lemongrass – Kaffir Lime Leaves

TOM KLONG PLA KHANG 320

**ต้มโคล้งปลาคัง**

Catfish – Lemongrass – Shallot – Dried chili

TOM KHA GAI ต้มข่าไก่ 310

Chicken Thigh – Lemongrass – Galangal

TOM YUM TALAY \*\*\* ต้มยำทะเล 390

Seafood – Coriander leaves – Chili

GAENG JUED TOFU MOO SUB 320

**แกงจืดเต้าหู้หมูสับ**

Chinese Cabbage – Minced Pork – Eggs Tofu – Carrot

POH TAEK PLA KRAPONG 390

**โป๊ะแตกปลากระพง**

Seabass – Lemongrass – Hot basil

### APPETIZERS AND SALADS

**อาหารเรียกน้ำย่อย และสลัด**

KRATHONG THONG LAAB MUU \*\*\* 250

**กระทงทองลาบหมู**

Minced Pork – Roasted Rice – Thai Shallots

PEEK GAI TORD KUE ปีกไก่ทอดเกลือ 260

Chicken Wings – Sweet Chili Sauce – Dried Chili

TORD MAN GOONG ทอดมันกุ้ง 375

River Prawns – Pork Lard – Plum Dipping Sauce

YUM TALAY ยำทะเล 340

Seafood – Onion – Celery -

Spicy Thai Dressing

POR PIA TORD ⑤ ปอเปี๊ยะทอด 270

Glass Noodles – Local Vegetables – Crispy

SOM TAM – GAI YANG \*\*\* ส้มตำ - ไก่ย่าง 330

Green Papaya – Garlic – Chicken Thighs –

Sticky Rice – Chili – Lime

LAAB MOO TORD ลาบหมูทอด 290

Minced Pork – Thai Shallots – Spring Onion

SPICY BANANA BLOSSOM SALAD 395

**ยำหัวปลีกุ้ง**

Toasted Coconut – Shallots – Shrimps – Coconut Milk

YAM KOR MOO YANG 370

**ยำคอหมูย่าง**

Pork Neck – Cucumber – Celery - Grapes

KOR MOO YANG JIM JAEW 340

**คอหมูย่างจิ้มแจ่ว**

Pork Neck – Dried chili – Roasted Rice – Nam Jim Jaew

MOO DAD DEAW หมูแดดเดียว 340

Pork Tenderloin – Soy Sauce – Palm Sugar – Chili Sauce

YUM POO NIM ยำปูนิ่ม 475

Soft Shell Crab – Ginger Slice – Shallots – Spicy Sauce

YUM TAKRAI GOONG SOD 420

**ยำตะไคร้กุ้งสด**

Lemongrass – Lime–Chili - Shallots

CRAB & AVOCADO สลัดปูกับอโวคาโด 420

Blue Crab Meat – Lime – Herbs from Our Garden

SALMON NICOISE SALAD 590

**สลัดปลาแซลมอนแบบฝรั่งเศส**

Potato – Beetroot - Romaine Lettuce -

Boiled egg – Wholegrain Mustard

CHICKEN CAESAR SALAD ซีซาร์สลัดไก่ 370

Romaine Lettuce – Crispy Bacon –Anchovies

### CURRIES & RICE ข้าวและแกง

KHAO PHAD POO MAA \*\*ข้าวผัดปูม้า 310

Blue Crab – Jasmine Rice – Curry Powder – Fried Egg

KHAO PHAD PLA SALID HOR KAI 320

**ข้าวผัดปลาสดห่อไข่**

Salted Fish – Hot Basil – Egg Net – Dried Chili

KHAO PHAD NAM PRIK LONG RUA \*\*\* 350

**ข้าวผัดน้ำพริกLONG RUA**

Sweet Pork – Crispy Catfish – Salted egg

WAGYU KRAPRAW WITH ONSEN EGG \*\*\* 1190

**ข้าวกะเพราเนื้อวากิว**

200g Wagyu Sirloin – Thai Basil – Chili

POO NIM PHAD PONG KAREE 475

**ปูนิ่มผัดผงกะหรี่**

Soft Shell Crab – Onions – Yellow Curry

⑤ VEGETARIAN

\*\*\* CHEF'S RECOMMENDATION

## sala bang pa-in eatery and bar

PHAD CHA PLA KANG ผัดฉ่าปลาค้างคัง 490  
Asian Catfish – Fingerroot –  
Green Pepper - Corn – Basil

GAENG PHED PET KROB \*\*\* 365  
แกงเผ็ดเปิดกรอบ  
Crispy Duck Leg – Red Curry – Coconut Milk

GAENG SOM PLA SALID 345  
แกงส้มปลาสด  
Spicy Orange Curry – Salted Fish – Vegetables

WAGYU MASSAMAN \*\*\* 795  
มัสมั่นเนื้อวากิว  
Wagyu Beef Cheeks – Roasted Cashew Nuts  
– Cinnamon

GAENG PA PLA KANG \*\*\* แกงป่าปลาค้างคัง 490  
Asian Catfish – Red Chili Paste – Peppercorn

CHUU CHEE GOONG MAE NAM\*\*\* 690  
ซูชิกุ้งแม่น้ำ  
River Prawns – Chili – Coconut – Kaffir Lime

HOR MOK TALAY MA PROW ORN \*\*\* 590  
ห่อหมกทะเลมะพร้าวอ่อน  
Seafood – Coconut – Betel leaf

### THAI FAVOURITES อาหารไทย

POO NIM TORD KRATIEM 455  
ปูนิมทอดกระเทียม  
Soft-shell Crab – Crispy Garlic – Oyster Sauce

WAGYU PHAD PRIK THAI DAM 795  
เนื้อวากิวผัดพริกไทยดำ  
Wagyu Beef Sirloin – Black Pepper – Oyster Sauce

PLA KA PONG TORD NAM PLA 690  
ปลากะพงทอดนํ้าปลา  
Fried Whole Fish – Thai Fish Sauce – Mango

HERB MARINATED SEA BASS 690  
ปลากระพงอบสมุนไพร  
Sea Bass – Lemongrass – Chili

GAI PHAD MED MAMUANG 365  
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์  
Chicken Thigh – Bell Peppers – Cashew Nuts

PHAD HED RUAM GOONG ผัดเห็ดรวมกุ้ง 365  
Shrimp - Assorted Mushrooms – Garlic

PHAD YOD MARA ⑤ ผัดขยอดมะระ 290  
Stir-Fried Bitter Gourd – Oyster Sauce – Chili

PHAD PAK RUAM MITR ⑤ 290  
ผัดผักรวมมิตร  
Mixed Vegetables – Oyster Sauce – Mushroom

PHAD PREAW WAAN PLA 365  
ผัดเปรี้ยวหวานปลา  
Sea Bass – Pineapple – Carrot – Tomato Sauce

### LOCAL FAVOURITES อาหารพื้นบ้าน

YUM PLA CHON TORD KROB 325

ยำปลาช่อนทอดกรอบ

Mango Salad – Thai Shallots – Snakehead Fish

PLA CHON LUI SUAN ปลาช่อนลุยสวน 540  
Snakehead Fish – Mixed Herbs – Nuts

LABB PLA KHANG\*\*\* ลาบปลาค้างคัง 350  
Catfish – Shallots – Lime - Roasted rice

NAM PRIK LONG RUA \*\*\* น้ำพริกหลงเรือ 345  
Sweet Pork – Crispy Catfish – Local Vegetables

NAM PRIK JONE & KAI TOM \*\*\* 365  
น้ำพริกโจน-ไข่ต้ม  
Shrimp Paste – Organic Vegetables – Boiled Egg

### PASTAS พาสต้า (Spaghetti / Squid ink / Penne)

PLA SALID ปลาสด 365  
Salted Fish – Green Peppercorns – Dried Chili

OLIO โอลิโอ 390  
Bacon – Dried Chili – Black Pepper

SEAFOODS ARABIATA 520  
ซีฟู้ดอาราบิเอต้า  
Mussel / Squid / Shrimp – Cherry Tomato  
Basil Leaf – Parmesan Cheese

PAD KEE MAO TALAY \*\*\* ผัดขี้เมาทะเล 335  
Sustainable Seafood – Young Ginger – Green  
Peppercorns – Chili

TRUFFLE \*\*\* ⑤ ซอสทรัฟเฟิล 490  
Mascarpone – Fresh Truffle Mushrooms


CARBONARA คาโบนาร่า 375  
Bacon – Egg – Parsley

BASIL PESTO ⑤ เบซิลเพสต์ 365  
Toasted Nuts – Parmesan Cheese –  
Olive Oil


⑤ VEGETARIAN

\*\*\* CHEF'S RECOMMENDATION

## sala bang pa-in eatery and bar

SUNDRIED TOMATO  345  
**ผัดมะเขือเทศอบแห้ง**  
 Kalamata Olives – Red Peppers –  
 Roasted Garlic

### WESTERN FAVOURITES อาหารยุโรป

ROASTED VEGETABLE SALAD  370  
**สลัดผักย่าง**  
 Organic Mixed Vegetables – Feta Cheese –  
 Toasted Pumpkin Seeds – Balsamic Oil

TRUFFLE SOUP WITH CROUTON 440  
**ซูปเห็ดทรัฟเฟิลกับครุตอง**  
 Whipping Cream – Truffle Oil – Thyme

PAN – FRIED SCALLOPS สลัดหอยเชลล์ 390  
 Sweet Corn Puree – Edamame – Rocket leaves  
 – Basil Oil

SALMON GRAVLAX สโมคแซลมอนสลัด 390  
 Green Oak – Dill leaf – Lime – Feta Cheese -  
 Toasted Pumpkin Seed - Balsamic Reduction

MUSHROOM RISOTTO 740  
**ข้าวริซอตโต้ผัดใส่เห็ด**  
 White Wine – Whipping Cream – Mushroom –  
 Truffle Oil

GRILLED SEABASS 675  
**ปลากะพงย่างซอสไวน์ขาว**  
 Cauliflower – Parsley Salsa - Red Radish –  
 Carrot – Lime Cream - Asparagus Tips

SEARED TASMANIAN SALMON 895  
**สเต็กปลาแซลมอนแทสมาเนียน**  
 Mashed Sweet Potatoes – Mushrooms –  
 Spinach – Dill Sauce

GRILLED SEAFOOD PLATTER 895  
**ซีฟู้ด แพลทเตอร์**  
 River Prawn – Sea Bass – Mussels - Roasted  
 Vegetables – Corn on the Cob – BBQ Sauce

FISH N CHIPS ฟิช แอนด์ ชิปส์ 535  
 Seabass Fillets – Fried Potatoes – Tartare Sauce

WAGYU BEEF BURGER 515  
**เบอร์เกอร์เนื้อวากิว**  
 Organic lettuce – Roasted tomato – Melted Cheddar

KUROBUTA PORK CHOP 595  
**สเต็กหมูคุโรบุตะ**

Grilled Mushrooms – Carrot – Sweet Potato –  
 Granny Smith Apple

DUCK LEG CONFIT น่องเป็ดตุ๋น 695  
 Mixed Berries – Potato – Butter- Whipping Cream

LAMB RACK ซีโครงแกะย่าง 1190  
 Potato – Red Wine Jus – Cherry Tomatoes -  
 Parmesan Cheese – Asparagus Tips

### WAGYU STEAKS สเต็กเนื้อวากิว

SIRLOIN เนื้อสันนอก 1590  
 Marbling 4-5

RIB EYE เนื้อซีโครง 1690  
 Marbling 6-7

TENDERLOIN เนื้อสันใน 1590  
 Marbling 4-5

\*\*All Wagyu Steaks are served with sweet potato  
 puree, seafood dipping sauce, and gravy  
 reduction

### SIDE DISHES

Truffle Fries ทรัฟเฟิลทอด 175

Potato Au Gratin มันฝรั่งอบชีส 160

French Fries มันฝรั่งทอด 160

Potato Wedges โปเตโต้ เวจ 160

Onion Rings หอมใหญ่ทอด 160

Mashed Potatoes มันฝรั่งบด 160

Buttered Vegetables ผักผัดเนย 160

Sautéed Mushrooms ผัดเห็ดรวม 160

 VEGETARIAN

\*\*\* CHEF'S RECOMMENDATION

## sala bang pa-in eatery and bar

### DESSERTS เมนูของหวาน

<b>MOLTEN CHOCOLATE LAVA SALA SIGNATURE***</b> ศาลา ช็อกเนเจอร์ ลาวา เค้ก Nut Brittle – Local Strawberries	285
<b>TIRAMISU เค้กทiramisu</b> Mascarpone – Espresso – Ladyfingers	275
<b>CHOCOLATE BROWNIE ช็อคโกแลตบราวนี่</b> Callebaut Chocolate – Vanilla Ice Cream – Organic Berries	285
<b>CREPE SUZETTE เครป ซูเซ็ต</b> Orange Zest – Citrus Liqueur – Caramel Syrup	270
<b>MANGO STICKY RICE ข้าวเหนียวมะม่วง</b> Sustainable Mango Cheeks – Sweetened Coconut Broth – Toasted Sesame Seeds	225
<b>KANOM PAKPOON*** ขนมเปียกปูน</b> Custard In Coconut – Edible Flowers - Pandan	275
<b>BUA LOY SAM SEE *** บัวลอยสามสี</b> Banana – Sweet Potato – Pandan	175
<b>LOCAL HANDICRAFTED ICE CREAM</b> (Chocolate/ Strawberry/ Vanilla/ Mango Sherbet/ Coconut) ไอศกรีมโฮมเมด Choice of the Day – Please Enquire with Our Service Ambassadors	105
<b>TROPICAL FRUIT PLATE ผลไม้สดตามฤดูกาล</b> Seasonal Fresh Fruits	190



VEGETARIAN

\*\*\* CHEF'S RECOMMENDATION

## sala bang pa-in eatery and bar

### GOONG MAE NAM GIANT RIVERPRAWNS - SPECIALTIES

GRILLED GOONG MAE NAM กุ้งแม่น้ำย่าง	1490
Nam Jim Jaew – Spicy Thai Dressing (350 g)	
YUM SOM O GOONG MAENAM ยำส้มโอกุ้งแม่น้ำ	1590
Palm Sugar – Fish Sauce – Crispy Thai Shallots (350 g)	
KHAO PHAD TOM YUM GOONG MAE NAM ข้าวผัดต้มยำกุ้งแม่น้ำ	1590
Galangal – Lemon grass – Kaffir Lime – Chili Paste (350 g)	
GOONG MAE NAM PHAD PRIK KUE กุ้งแม่น้ำผัดพริกเกลือ	1590
Red Chili – Black Pepper – Spring Onion – Fried Garlic (350 g)	
PHAD THAI GOONG MAE NAM ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ	1590
Giant River Prawn – Rice Noodles – Peanuts (350 g)	



For pictures, please  
visit above QR code