

## SOUPS ซุป

ต้มยำกุ้งแม่น้ำ <b>TOM YUM GOONG MAENAM</b> 🍲 Prawn – Lemongrass – Kaffir Lime Leaves	<b>470</b>	แกงจืดเต้าหู้หมูสับ <b>GAENG JUED TOFU MOO SUB</b> Chinese Cabbage – Minced Pork – Eggs Tofu – Carrot	<b>330</b>
ต้มข่าไก่ <b>TOM KHA GAI</b> Chicken Thigh – Lemongrass – Galangal	<b>320</b>	โป๊ะแตกปลาคัง <b>POH TAEK PLA KHANG</b> Catfish – Lemongrass – Hot Basil	<b>390</b>
ต้มยำทะเล <b>TOM YUM TALAY</b> 🍲 Seafood – Coriander leaves – Chilli	<b>410</b>		

## APPETIZERS & SALADS อาหารเรียกน้ำย่อย และสลัด

กระต๊อทองลาบหมู <b>KRATHONG THONG LAAB MUU</b> 🍲 Minced Pork – Roasted Rice – Thai Shallots	<b>270</b>	ส้มตำ - ไก่ย่าง <b>SOM TAM – GAI YANG</b> 🍲 Green Papaya – Garlic – Chicken Thighs – Sticky Rice – Chilli – Lime	<b>350</b>
สกุณา ชมสวน <b>SAKUNA CHOM SUAN</b> 🍲 Prawns – Potatoes – Mango	<b>380</b>	ยำหัวปลีกุ้ง <b>SPICY BANANA BLOSSOM SALAD</b> Toasted Coconut – Shallots – Shrimps – Coconut Milk	<b>400</b>
ปีกไก่ทอดเกลือ <b>PEEK GAI TORD KLUEA</b> Chicken Wings – Sweet Chili Sauce – Dried Chilli	<b>270</b>	คอหมูย่างจิ้มแจ่ว <b>KOR MOO YANG JIM JAEW</b> Pork Neck – Dried chili – Roasted Rice – Nam Jim Jaew	<b>350</b>
ทอดมันกุ้ง <b>TORD MAN GOONG</b> River Prawns – Pork Lard – Plum Sauce	<b>380</b>	หมูแดดเดียว <b>MOO DAD DEAW</b> Pork Tenderloin – Soy Sauce – Palm Sugar – Chilli Sauce	<b>350</b>
ยำทะเล <b>YUM TALAY</b> Seafood – Onion – Celery - Spicy Thai Sauce	<b>360</b>	สลัดปูกับอะโวกาโด <b>CRAB &amp; AVOCADO</b> Blue Crab Meat – Lime – Herbs from the Garden	<b>430</b>
ยำปูม้า <b>YUM POO NIM</b> Soft Shell Crab – Ginger Slice – Shallots – Spicy Sauce	<b>490</b>	ชีซาร์สลัดไก่ <b>CHICKEN CAESAR SALAD</b> Romaine Lettuce – Crispy Bacon – Anchovies	<b>380</b>
ยำตะไคร้กุ้งสด <b>YAM TAKAI GOONG SOD</b> Lemongrass – Lime – Chili - Shallots	<b>430</b>		
ปอเปี๊ยะทอด <b>POR PIA TORD</b> 🍃 Crispy Spring Rolls – Glass Noodles – Local Vegetables	<b>280</b>		

## CURRIES & RICE ข้าวและแกง

ข้าวผัดปูม้า <b>KHAO PAD POO MAA</b> 🍤 320 Blue Crab – Jasmine Rice – Curry Powder – Fried Egg	แกงเผ็ดเปิดกรอบ <b>GAENG PHED PED KROB</b> 🍤 380 Crispy Duck Leg – Red Curry – Coconut Milk
ข้าวผัดปลาสดห่อไข่ <b>KHAO PAD PLA SALID HOR KAI</b> 330 Salted Fish – Hot Basil – Egg Net – Dried Chilli	แกงส้มปลาสด <b>GAENG SOM PLA SALID</b> 350 Spicy Orange Curry – Salted Fish – Vegetables
ข้าวผัดน้ำพริกขี้หนือ <b>KHAO PAD NAM PRIK LONG RUA</b> 🍤 360 Sweet Pork – Crispy Catfish – Salted Egg	มัสมั่นเนื้อวากิว <b>WAGYU MASSAMAN</b> 🍤 810 Wagyu Beef Cheeks – Roasted Cashew Nuts – Cinnamon
ข้าวกะเพราเนื้อวากิว ไข่อ่อนเข็ญ <b>WAGYU KRAPOW WITH ONSEN EGG</b> 🍤 1,190 200g Wagyu Sirloin – Thai Basil – Chilli	งูฉี่ปลาเนื้ออ่อน <b>CHUU CHEE PLA NUA ON</b> 🍤 590 Sheatfish – Red Chilli Paste – Kaffir lime
ปูนิ่มผัดผงกะหรี่ <b>POO NIM PHAD PONG KAREE</b> 490 Soft Shell Crab – Onions – Yellow Curry	พะเนียงกุ้งแม่น้ำ <b>PHA NAENG GOONG MAE NAM</b> 🍤 720 River Prawns – Chilli – Coconut – Peanuts
ผัดจ๋าปลาคัง <b>PHAD CHA PLA KANG</b> 490 Asian Catfish – Finger Root – Green Pepper - Corn – Basil	ห่อหมกทะเลมะพร้าวอ่อน <b>HOR MOK TALAY MA PROW ON</b> 🍤 590 Seafood – Coconut – Betel leaf

## THAI FAVOURITES อาหารไทย

ปูนิ่มทอดกระเทียม <b>POO NIM TORD KRATIEM</b> 470 Softshell Crab – Crispy Garlic – Oyster Sauce	เปรี้ยวหวานกุ้งแม่น้ำ <b>PREAW WAAN GOONG MAENAM</b> 🍤 490 River Prawns – Pineapple – Carrot – Tomato Sauce
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ <b>GAI PHAD MED MAMUANG</b> 370 Chicken Thigh – Bell Peppers – Cashew Nuts	เนื้อวากิวผัดพริกไทยดำ <b>WAGYU PHAD PRIK THAI DAM</b> 820 Wagyu Beef Sirloin – Black Pepper – Oyster Sauce
ปลากระพงทอดน้ำปลา <b>PLA KA PONG TORD NAM PLA</b> 695 Fried Whole Fish – Thai Fish Sauce – Mango	ผัดยออดมะระ <b>PAD YOD MARA</b> 🍃 290 Stir-Fried Bitter Gourd – Oyster Sauce – Chilli
ปลาเนื้ออ่อนพริกเกลือ <b>PLA NUA ON PRIK KLUEA</b> 590 Sheatfish – Chilli – Garlic - Coriander	ผัดผักรวมมิตร <b>PHAD PAK RUAM MITR</b> 🍃 290 Mixed Vegetables – Oyster Sauce – Mushroom
ปลากระพงอบสมุนไพร <b>HERB MARINATED SEA BASS</b> 710 Sea Bass – Lemongrass – Chilli	

## LOCAL FAVOURITES อาหารพื้นบ้าน

ยำปลาช่อนทอดกรอบ  
**YUM PLA CHON TORD KROB** 330  
Snakehead Fish – Mango Salad – Thai Shallots

ปลาช่อนลุยสวน  
**PLA CHON LUI SUAN** 550  
Snakehead Fish – Mixed Herbs – Nuts

ผัดเผ็ดปลาทราย  
**PAD PHED PLA KRAI** 🍴 450  
Local fish – Red Chilli – Peppercorn

น้ำพริกขี้หนือ  
**NAM PRIK LONG RUA** 🍴 350  
Sweet Pork – Crispy Catfish – Local Vegetables

น้ำพริกโจน-ไข่ต้ม  
**NAM PRIK JONE & KAI TOM** 🍴 350  
Shrimp Paste – Organic Vegetables – Boiled Egg

## WESTERN FAVOURITES อาหารยุโรป

สลัดผักย่าง  
**ROASTED VEGETABLE SALAD** 🌿 380  
Organic Mixed Vegetables – Feta Cheese – Toasted Pumpkin Seeds – Balsamic Oil

ซूपเห็ดทรัฟเฟิลกับครุตอง  
**TRUFFLE SOUP** 🌿 440  
Whipping Cream – Crouton - Truffle Oil

สลัดแซลมอนรมควัน  
**SALMON GRAVLAX** 400  
Green Oak – Dill leaf – Lime – Feta Cheese – Toasted Pumpkin Seed – Balsamic Reduction

ข้าวริซอตโต้ผัดใส่เห็ด  
**MUSHROOM RISOTTO** 🌿 750  
White Wine – Whipping Cream – Mushroom – Truffle Oil

ปลาย่างซอสไวน์ขาว  
**GRILLED FISH FILLET** 690  
Cauliflower – Parsley Salsa - Red Radish – Carrot – Lime Cream - Asparagus Tips

สเต็กปลาแซลมอนแทสมาเนีย  
**SEARED TASMANIAN SALMON** 900  
Mashed Sweet Potatoes – Mushrooms – Spinach – Dill Sauce

สเต็กหมูคุโรบุดะ  
**KUROBUTA PORK CHOP** 650  
Grilled Mushrooms – Carrot – Sweet Potato – Granny Smith Apple

เบอร์เกอร์เนื้อวากิว  
**WAGYU BEEF BURGER** 520  
Organic lettuce – Tomato – Melted Cheddar

ฟิช แอนด์ ชิปส์  
**FISH N CHIPS** 550  
Fish Fillets – Fried Potatoes – Tartare Sauce

น่องเป็ดตุ๋น  
**DUCK LEG** 710  
Berries – Potato – Gravy

ซี่โครงแกะย่าง  
**LAMB RACK** 1,250  
Potato – Red Wine Jus – Cherry Tomatoes – Parmesan Cheese – Asparagus Tips

เนื้อซี่โครง  
**RIB EYE (Marbling 6-7)** 1,700  
Sweet Potato Puree – Seafood Dipping Sauce – Gravy Reduction

เนื้อสันใน  
**TENDERLOIN (Marbling 4-5)** 1,600  
Sweet Potato Puree – Seafood Dipping Sauce – Gravy Reduction

**SIDES** 160  
Truffle Fries ทรัฟเฟิลทอด +10 | Potato Au Gratin  
มันฝรั่งอบชีส | French Fries มันฝรั่งทอด | Mashed Potatoes มันฝรั่งบด | Buttered Vegetables ผักเห็ดรวม  
แฉะ | Sautéed Mushrooms ผัดเห็ดรวม

## PASTA

พาสต้า

*Choice of Spaghetti / Squid ink / Penne*

ปลาสด

### PLA SALID

Salted Fish – Green Peppercorns – Dried Chili

370

อากลิโอ โอรियो

### AGLIO OLIO

Bacon – Dried Chili – Black Pepper

390

ซีฟู้ดอาร์ราเบียตา

### SEAFOOD ARRABBIATA

Mussel / Squid / Shrimp – Cherry Tomato  
– Basil Leaf – Parmesan Cheese

530

ผัดซีเมากะเล

### PAD KEE MAO TALAY

Sustainable Seafood – Young Ginger –  
Green Peppercorns – Chili

350

ซอสทรัฟเฟิล

### TRUFFLE CREAM

Mascarpone – Fresh Truffle Mushrooms

500

คาโบนาร่า

### CARBONARA

Bacon – Egg – Parsley

390

เบซิลเพสโต

### BASIL PESTO

Toasted Nuts – Parmesan Cheese –  
Olive Oil

370

## DESSERTS

เมนูของหวาน

ศาลา ซิกเนเจอร์ ลาวา เค้ก

### SALA SIGNATURE

### MOLTEN CHOCOLATE LAVA

Nut Brittle – Local Strawberries

290

เค้กทiramisu

### TIRAMISU

Mascarpone – Espresso – Ladyfingers

290

ช็อกโกแลตบราวน์

### CHOCOLATE BROWNIE

Callebaut Chocolate – Vanilla Ice Cream –  
Organic Berries

290

ข้าวเหนียวมะม่วง

### MANGO STICKY RICE

Sustainable Mango – Sweetened Coconut  
– Toasted Sesame Seeds

230

เครป ซูเซ็ต

### CREPE SUZETTE

Orange Zest – Citrus Liqueur – Caramel Syrup

290

ผลไม้สดตามฤดูกาล

### TROPICAL FRUIT PLATE

Seasonal Fresh Fruits

210

โมจิไอศกรีม ชา มะม่วง

### MANGO TEA MOCHI

Green Tea - Thai Tea – Mango Mochi Ice

290

ขนมเปียกปูน

### KANOM PAEKPOON

Custard In Coconut – Edible Flowers –  
Pandan

280

บัวลอยสามสี

### BUA LOY SAM SEE

Banana – Sweet Potato – Pandan

190

ไอศกรีมโฮมเมด

### LOCAL HANDICRAFTED

### ICE CREAM

Chocolate | Strawberry | Vanilla | Mango  
Sherbet | Coconut | Flavour of the Day

110



Chef's Recommendation



Vegetarian

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

Specials

# RIVER PRAWNS SPECIALITIES

*Each serving of prawns weighs 350 grams*

ยำส้มโอกุ้งแม่น้ำ

## **YUM SOM O GOONG MAE NAM**

**1,590**

Giant River Prawn – Pomelo - Palm Sugar –  
Fish Sauce – Crispy Thai Shallots

ข้าวผัดตมยำกุ้งแม่น้ำ

## **KHAO PHAD TOM YUM GOONG MAE NAM**

**1,590**

Giant River Prawn – Galangal – Lemongrass –  
Kaffir Lime – Chilli Paste

กุ้งแม่น้ำผัดพริกเกลือ

## **GOONG MAE NAM PHAD PRIK KLUEA**

**1,590**

Giant River Prawn – Red Chilli – Black Pepper –  
Spring Onion – Fried Garlic

ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ

## **PHAD THAI GOONG MAE NAM**

**1,590**

Giant River Prawn – Rice Noodles – Peanuts