

SOUPS ซุป

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

APPETIZERS & SALADS อาหารเรียกน้ำย่อย และสลัด

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

CURRIES & RICE ข้าวและแกง

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

THAI FAVOURITES อาหารไทย

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

490

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

ข้าวผัดต้มยำกุ้งแม่น้ำ

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