

## THAI STARTERS

### SALADS

#### **SOFT SHELL CRAB (YAM BOO NIM) - 395**

Salad of soft-shell crab with young green mango, toasted cashews and peanuts, coriander and mint leaf, lime chilli dressing ยำปูนิ่ม

#### **PAPAYA SALAD (SOM TAM) - 320**

Shredded carrot and young papaya muddled with tomato, dried shrimp, garlic and chilli ส้มตำ

#### **POMELO SALAD (YAM SOM O) - 390 (gf)**

Pomelo and crab salad with shredded coconut, lemongrass, chilli and mint, crisp shallots ยำส้มโอ

#### **BANANA FLOWER SALAD (YAM BRE GUAY) - 295**

Salad of Banana Blossom and king prawns on a wild pepper cracker ยำหัวปลี

#### **TUNA LARB SALAD (LARB TUNA) - 420**

Saku AAA tuna, spicy Lao style larb with mint and wild dill, red onions, ground roasted rice, chilli herbs and lime served on a crunchy tapioca cracker ลาบทูน่า

#### **GRILLED BEEF SALAD (YAM NUA YANG) - 390 (gf)**

Grilled beef sirloin with a salad of cucumber, tomato and onion, finished with a spicy chilli sauce and local herbs ยำเนื้อย่าง

### SOUPS

#### **HOT & SOUR SOUP (TOM YUM KUNG) - 445 (gf)**

Hot and sour soup with fresh prawns, galangal, lemongrass and Thai shallots ต้มยำกุ้ง

#### **COCONUT SOUP (TOM KHA GAI) - 415 (h)**

Coconut lemongrass soup of chicken with mushrooms and galangal ต้มข่า

### GRILLED and SHARED

#### **PEANUT SKEWERS (SATAY RUAM) - 420**

Peanut marinated chicken and shrimp skewers served with homemade peanut sauce and pickled vegetables สะเต๊ะรวม ไถ้และกุ้ง

#### **THAI FOR TWO (KONG RUAM) - 950**

Scallops with pomelo, soft-shell crab rolls, red curry fishcakes, turmeric squid, coconut shrimp soup, deep fried pork, peanut beef, northern pork sausage with dips and pickled vegetables ของว่างรวม

(V) Vegetarian (separate menu available) (H) Halal (GF) Gluten Free  
All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% tax

## WESTERN STARTERS

### **BURRATA - 415 (v)**

Fresh Italian Burrata cheese, slices of ripe mango, red onion pickle, dukkha, Japanese salad leaves, basil oil, pea powder, pea shoots and rye bread crisps

บุรราทาร์ บุรราทาร์ชีสจากอิตาลี มะม่วง แดงกวาดอง ดูการ์ ผักสลัดญี่ปุ่น น้ำมันใบโหระพา แป้งถั่ว ต้นถั่วและขนมปังกรอบ

### **LOBSTER RISOTTO - 595**

Maine lobster acquerello risotto with lobster beignet, tomato, Parmesan and Italian basil leaves

รีซอตโต้ใส่ล็อบสเตอร์ ทามาซานชีส ใบทารากอน

### **SAKU TUNA TIRADITO - 525**

Cured AAA grade saku tuna loin, lightly smoked with hickory, fresh avocado, pickled watermelon rind, crispy onions, finger lime, caviar and wasabi foam

ซาอู ซูน่า ทิราดิโต้ - เนื้อปลาซูน่าเกรดเอ รควันเล็กน้อย สไลด์เป็นชิ้นวางคู่กับอโวคาโดได้สด เสิร์ฟกับหอมทอดกรอบ ไข่ปลาเคียวและวาซาบิครีม

### **KING SCALLOP - 510**

Pan-fried King scallop with roasted pig belly, celeriac, king oyster mushrooms and a bacon dashi dressing

คิงสเกลลอปส์ - หอยเชลล์เสิร์ฟกับหมูสามชั้นอบ เซลเรียลเรียสพู่เล่ เห็ดนางรมหลวง กับ ซุปดาชิเบคอน

### **SEARED BEEF - 485**

Grilled basil wrapped rump of beef, oxtail croquette, pickled shallot with quail egg and Dijon mayonnaise, celeriac remoulade

เนื้อย่าง - เนื้อสะโพกวัวพันสะระแหน่ ค็อกเทลหางวัว หอมหัวใหญ่คอง ไข่จนกระทา คีจอนมายองเนส เซลเรียลเรียสเลมูเลส

(V) Vegetarian (separate menu available) (H) Halal (GF) Gluten Free  
All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% tax

## THAI MAINS

### WOK FRIED

#### **NOODLES WITH TAMARIND (PAD THAI) - 480 (gf)**

Stir fried rice noodles, mixed seafood, egg and tamarind sauce, served with a garnish of Asian chives, bean sprouts, dried shrimp and roasted ground nuts เส้นจันทร์ผัดไทยทะเล

#### **SEAFOOD HOLY BASIL (PAD GRAPOW TALAY) - 465**

Stir fried local seafood with hot holy basil and chillies over rice with a fried duck egg ผัดกระเพราทะเล

#### **FISH SIZZLING PLATTER (PLA PAD CHA) - 495**

Wok fried seabass with chilli, galangal, green peppercorns, Thai basil, kaffir lime leaf served on a sizzling platter ปลาผัดฉ่า

#### **CHICKEN CASHEW (GAI PAD MET MA MUANG) – 499 (h)**

Wok fried chicken breast with roasted cashew nuts, brown onion, cherry tomatoes, chilli ไก่ผัดเม็ดมะม่วง

#### **STIR FRIED PORK WITH GINGER (MOO PAD KING) - 420**

Wok fried pork with young ginger, spring onion, red chilli and onions หมูผัดขิง

#### **WOK FRIED BEEF (PAD PHED NUA) - 545**

Chargrilled beef tenderloin wok fried with red curry paste, snake beans, green peppercorns, pepper and chilli ผัดเผ็ดเนื้อ

#### **BEEF OYSTER SAUCE (NUA PAD NAM MAN HOY) - 545**

Australian beef loin wok fried with caramelised and fresh onions, shitake mushrooms and oyster sauce เนื้อผัดน้ำมันหอย

### STEAMED and FRIED

#### **STEAMED FISH WITH LIME (PLA NUENG MANAO) - 590 (gf)**

Whole seabass removed from the bone and steamed with lime, ginger, lemongrass, Asian celery, chilli spiced dressing ปลาึ่งมะนาว

#### **PRAWN TAMARIND (KUNG MAKAM) - 575**

Southern style spicy prawns with crisp shallots and garlic in a tamarind sauce, deep fried chilli กุ้งมะขาม

#### **DEEP FRIED FISH (PLA TORD SAM ROT) - 590**

Deep fried whole local butterfish on the bone with a sauce of chilli, palm sugar and tamarind served with crisp garlic, shallots and herbs ปลาทอดสามรส

(V) Vegetarian (separate menu available) (H) Halal (GF) Gluten Free  
All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% tax

## THAI MAINS

### CURRIES

#### **GREEN CURRY (GAENG KEAW WAN) - 495**

Green curry of chicken, young corn, eggplants, wild ginger and Thai basil served with wok fried green curry jasmine rice

แกงเขียวหวาน

#### **RED DUCK CURRY (GAENG PHET PED YANG) - 515**

Thick red coconut curry with tender confit of Chiang Mai duck, seasonal Thai stone fruit and grilled Phuket pineapple

แกงเผ็ดเป็ดย่าง

#### **PORK BELLY NORTHERN CURRY (GAENG HANG LAY) - 495**

Northern curry of pork belly, crispy lotus root, pickled pink shallots, charred pineapple, peanut crumble and Thai Herbs

แกงฮังเล

#### **LAMB SHANK PEANUT CURRY (MUSSAMAN KHA GAE) - 675 (h) (gf)**

A mildly spiced local southern curry of slowly braised Australian lamb shanks with potato, shallots, roasted peanuts and a dark rich aromatic sauce

มีสมันชาแกะ

#### **CHIANG MAI NOODLE SOUP (KAO SOI) - 475**

Noodle soup from Chiang Mai with soft rice noodles, crunchy egg noodles, Beef rib, rich curry soup with pickled green onions ข้าวซอย

### GRILL

#### **LAMB RACK 'Sironghai' – 895 (h)**

Thai BBQ Lamb rack with cucumber salad, cucumber ketchup, spicy smoky glaze, and chargrilled sticky rice

ซีโรงไห่แกะ - ซีโรงไห่แกะย่างกับซอสไทยบาร์บีคิวอบควันไฟมีกลิ่นหอม เสิร์ฟกับสลัด และข้าวเหนียวย่าง

#### **WHOLE MARKET FISH – 885 (h)**

Grilled whole market fish of the day with Thai chilli sauce ปลาย่างเสิร์ฟกับซอสพริกแบบไทยๆ

(V) Vegetarian (separate menu available) (H) Halal (GF) Gluten Free  
All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% tax

## SEA MAIN

### SHELLFISH - 725

Poached snapper, prawns, scallop and clam bisque with crispy squid, potato and caviar

ปลากระพงขาวนึ่ง หูหอยเซลและซูปหอยกับปลาหมึกชุบแป้งทอดและมันฝรั่งกับไข่ปลาคาเวียร์

### SEA BASS - 650

Pan roasted sea bass with warm potato and herb salad, roasted peppers, saffron beurre blanc

ปลากระพงขาว ปลากระพงขาวย่างเสิร์ฟกับมันฝรั่ง และผักสดลัด พริกไทยอบ กับแซฟฟรอนไวท์ซอส

### DUO OF TUNA - 715

Toasted white sesame and black pepper crusted sustainable yellow fin tuna with grilled tuna belly, leek and ginger, octopus wasabi, togarashi with edamame beans, yuzu ponzu dressing

ทูน่า - เนื้อปลาทูน่าหมักกับงาขาว พริกไทยดำ เสิร์ฟกับกริวท้องทูน่า ต้นกระเทียมกับซิง ปลาหมึกยักษ์วาซาบิ ถั่วแระญี่ปุ่น และซอสยuzu พอนจู

### SALMON - 725

Grilled Scottish salmon with roasted King scallop, puree of peas, asparagus and cucumber, lemon saffron sabayon, herring roe

แซลมอนปลาแซลมอนย่างเสิร์ฟกับหอยเซลล์ตัวสั้นเตาหน้าไม้ฝรั่งแดงกว่า ไข่ปลาแอร้งกับซอสเลมอนซัฟฟรอนซาบิยอน

### SALA SIDES - 195

Steakhouse chips or fries with sea salt and vinegar

Panko crusted potato and Parmesan croquettes

Mashed potatoes - Horseradish / Lemon / Plain / Garlic (gf)

Fennel and red cabbage coleslaw with lemon yoghurt (gf)

Tomato salad with red shallots and croutons

Lettuce, cucumber, spring onion and feta salad (gf)

(V) Vegetarian (separate menu available) (H) Halal (GF) Gluten Free  
All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% tax

## EARTH MAIN

### PORK BELLY - 725

Crispy free range pork belly, puy lentils, black pudding croquettes, pickled shallots and red cabbage gel

พอร์คเบิ้ลลี่ - เนื้อหมูสามชั้นทอดกรอบวางบนถั่ววอบ เสิร์ฟพร้อมกับซอส มันเบคทอด พร้อมด้วย กระจิ๊ยมดองและเจลลาตินสีแดง

### CHICKEN SUPREME - 695

Roasted free range organic chicken supreme, braised leeks and wild mushrooms, truffle mash, pancetta crisps and roast chicken jus

ไก้อร์แกนิคปลอดสารพิษ - นำซอสจากกระจิ๊ยมและเห็ดป่าเคี่ยวรวมกันราดบนเนื้อไก่ย่างเสิร์ฟ กับเห็ดทรัฟเฟิลผัดขาวบด และเบคอนทอดกรอบ

### BLACK ANGUS - 1550

Chargrilled Australian Black Angus tenderloin, with shallots, horseradish croquette, 'pommes anna', four spice powder and classic red wine sauce

แบล็คแองกัส - เนื้อสันในออสเตรเลียย่างเสิร์ฟกับ หอมแดง ฮอราดิซคร็อกเก็ต มันฝรั่ง โรยด้วยเครื่องเทศสีอย่างกับเรดไวน์ซอส

### LAMB – 995 (h)

Roasted rack of lamb, braised heirloom carrots, sheep's milk ricotta and carrot top pesto. Served with lamb rosemary focaccia and braising juices

เนื้อแกะอบ เสิร์ฟกับแครอท ร็อคคาคีส และขนมปังฟองกาเซียแล้วกับซอส

### SALA SIDES - 195

Pan roasted carrots with ginger butter (gf)

Wok fried vegetables with oyster sauce

Grilled asparagus, lemon hollandaise (gf)

Beetroot, pumpkin, thyme leaves (gf)

Steamed greens with sesame (gf)

Creamed leeks, wholegrain mustard (gf)

(V) Vegetarian (separate menu available) (H) Halal (GF) Gluten Free  
All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% tax

## THE GRILL

Indulge in SALA's grill, simply choose your grilled item and then add a selection of complimentary sides and sauces to create the perfect dish.

### **SEAFOOD PLATTER (for two) - 3500 (gf)**

Maine lobster, salmon, sea bass, scallops, King prawns

### **SCOTTISH SALMON - 675 (gf)**

150g grilled salmon

### **YELLOW FIN TUNA - 675 (gf)**

150g grilled tuna loin

### **MIXED GRILL (for two) - 2995**

Australian beef tenderloin, beef rump cap, lamb chop, pork sausage, chicken fillet, back bacon, tomatoes, mushrooms, onion rings

### **WAGYU RIB EYE - 1450 (h) (gf)**

250g grilled Australian beef rib eye

### **ANGUS TENDERLOIN - 1345 (gf)**

180g grilled Australian beef tenderloin

### **LAMB CHOPS - 1345 (h)**

Grilled Australian lamb chops

### **SALA SIDES**

Steakhouse chips or fries with sea salt and vinegar

Mashed potatoes - Horseradish / Lemon / Plain / Garlic (gf)

Panko crusted potato and Parmesan croquettes

Fennel and red cabbage coleslaw with lemon yoghurt (gf)

Tomato salad with red shallots and croutons

Lettuce, cucumber, spring onion and feta salad (gf)

Grilled asparagus, lemon hollandaise (gf)

Pan roasted carrots with ginger butter (gf)

Wok fried vegetables with oyster sauce

Beetroot, pumpkin, thyme leaves (gf)

Steamed greens with sesame (gf)

Creamed leeks, wholegrain mustard (gf)

### **SAUCES**

Garlic and Herb Butter / Tomato with Italian Basil / Thai Chilli / Béarnaise /

Barbecue Sauce / Blue Cheese / Hollandaise Peppercorn Sauce / Red Wine /

Minted Chilli Sauce

(V) Vegetarian (separate menu available) (H) Halal (GF) Gluten Free  
All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% tax

## DESSERTS

### THE LEMON – 365

Lemon, mint and finger lime marmalade encased with yuzu and white chocolate ganache, lemon curd and toasted marshmallow, sable Breton

เดอะเลมอน- มะนาว ไบรน์มินต์และเยนมะนาว ฝั่มยูดและไวท์ช็อกโกแลตกรานาจ มะนาวโยเกิร์ต แล้วยังมีมาร์ชเมลโลบ ขนมปังกรอบ

### A LOVELY APPLE – 325

Set caramel custard with apple gel, apple spheres, cinnamon cremeux, ginger streusel and a spiced apple ice cream

ดีฟี่แอปเปิ้ล - คาราเมลคัสตาร์ดฟูตติ้ง แอปปี้ลเจล ซินมอนครีม ครัมเบิ้ลซิง แอปเปิ้ลคอง เชีร์ฟกับไอศกรีมแอปเปิ้ล

### VANILLA BRULEE – 325

Madagascan vanilla infused burnt cream with brown bread ice cream, sweet dukkah, apricot and compressed mango

วานิลลา บรูเล่ - วานิลลาบรูเล่ เชีร์ฟกับ ไอศกรีม ขนมปังสีน้ำตาล, ดูคาร์ทวาน แอปริคอต และมะม่วงคอง

### VALRHONA HAZELNUT – 325

Chocolate hazelnut délice, chocolate soil, roasted banana, dulcey ganache, hazelnut sponge, earl grey tea ice cream

ช็อกโกแลต แฮเซลนัท บานานา - ก้วยอบ เชีร์ฟกับมิลค์ช็อกโกแลต, แฮเซลนัท สปองจ์ และไอศกรีมเอิร์ลเกรย์

### CHOCOLATE FONDANT – 365

Dark Valrhona Manjari chocolate fondant with chocolate soil, raspberry, tuille and an ice cream of pistachio

ช็อกโกแลตฟองคอง - วาโรน้าช็อกโกแลตฟองคอง เชีร์ฟกับราสเบอร์รี่ และไอศกรีมพิสตาชิโอ

### CHEESE – 465

Manchego – Brie or Camembert – Gorgonzola – Plus one cheese of the month (please ask for details) with water biscuits, chutney and fruit

ชีส 4 ชนิดเชีร์ฟกับบิสกิตและผลไม้

### ICE CREAM – 100 (per scoop) (v) (gf)

Madagascan Vanilla, Chocolate Brownie, Earl Grey Tea, Strawberry biscuit, Brown Bread, Spiced Apple, Coconut / Yuzu Sorbet, Pistachio

ไอศกรีมรสต่างๆตามสั่ง

(V) Vegetarian (separate menu available) (H) Halal (GF) Gluten Free  
All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% tax