

# SAWASDEE

## สวัสดิ์คะขอต้อนรับทุกท่านเข้าสู่ภัตตาคารบลูเอเลเฟ้นท์

เชฟนูรอร์ โชะมะณี สเต็ปเป้ เป็นผู้ร่วมก่อตั้งกลุ่มภัตตาคารบลูเอเลเฟ้นท์และกลุ่มธุรกิจเครื่องปั้นดินเผาเป็นหนึ่งในการเผยแพร่อาหารไทย จากครัวไทยสู่ครัวโลก นับตั้งแต่พ.ศ. 2523

เชฟนูรอร์มีประสบการณ์ด้านอาหารไทยอย่างลึกซึ้งซึ่งเป็นเวลานานเนื่องจากตัวเชฟเองได้เติบโตมาจากครอบครัวที่ทำอาหารโบราณและอาหารพื้นบ้านขายในจังหวัดฉะเชิงเทราเชฟนูรอร์ในฐานะ Star Chef มีโอกาสเดินทางไปเผยแพร่อาหารไทยในนานาประเทศทั่วโลก รวมทั้งได้ประสบการณ์และมีความรู้เพิ่มเติมทางด้านศิลปะและวัฒนธรรมอาหารจากประเทศนั้นๆ นอกจากนี้เชฟนูรอร์ยังมีโอกาสร่วมงานกับอาจารย์ศรีสมร คงพันธ์ หนึ่งในผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทยโบราณในการจัดรายการ The Best of Thai Cuisine (สุดยอดแห่งอาหารไทย) ทางโทรทัศน์ช่องทีจีเอ็น (TGN) เชฟนูรอร์ได้รับการยอมรับจาก Hospitality Asia Platinum Awards 2008-2010 (HAPA) ให้เป็น One of The Most Creative Chefs in Asia

จากความรู้และประสบการณ์ด้าน “อาหารไทยโบราณ” “อาหารไทยร่วมสมัย” และวิสัยทัศน์ด้าน “อาหารไทยประยุกต์” ทำให้เชฟนูรอร์เป็นที่รู้จักในนามผู้สร้างสรรค์อาหารไทยแถวหน้าในประเทศไทย

## Sawasdee and Welcome to the Blue Elephant Restaurant

Founder of the Blue Elephant Group, Award winning Chef Nooror SOMANY STEPPE is known as the culinary Ambassador of Thai Cuisine since 1980.

She has a profound knowledge and experience of the Authentic Thai Cuisine finding her roots in the tradition and culture of her *Chachoengsao* upbringing through her mother and food guru Ajarn Srisamon Kongphan.

She travelled around the world as a Star Chef to promote Thai Cuisine and accumulated on those occasions a thorough knowledge and understanding of the culinary values of the countries she visited.

Her knowledge and experience of “Thai Cooking of the Past”, and “Thai Cuisine of Today”, and her vision of the “Thai Kitchen of Tomorrow” make her well known as one of the most creative and interesting chefs in the Kingdom.

# BE. THAINESS SET MENU

## SAKOUSKI

### สลัดกุ้งผักฤดูกลาง PHUKETIAN SALAD

Seasonal vegetables salad and prawns

## STARTERS

(Serve as family sharing style)

### สะเต๊ะเนื้อโคขุน BEEF SATAY

Thai Phon Yang Kham beef served with our homemade peanut sauce and mini cucumber salad

### ห่อหมกปูทอด ANDAMAN CRAB SOUFFLE

Crispy prawns and crab served with sweet chili sauce.

### ขนมจีบไทย BUTTERFLY PEA DUMPLING

Steamed ancient Thai dumpling stuffed with minced chicken, accompanied by caramelized soy sauce.

## SOUP

### ต้มข่าไก่บ้านมะพร้าวอ่อน TOM KHA FREE-RANGE CHICKEN

A refreshing coconut milk soup of "Free Range Chicken" and organic galangal.

OR

### แกงจืดลูกเงาะยัดไส้กับใบตำลึง CLEAR SOUP WITH RAMBUTAN

Stuffed with minced chicken and minced prawns.

## MAIN COURSES

(Serve as family sharing style)

### กุ้งผัดซอสตะไคร้พริกไทยดำ BLACK PEPPER PRAWNS

Stir-fried in our Blue Elephant Black Pepper Sauce

### ปลาสามรส THREE-FLAVORED FISH

Crispy White Seabass with chili, ginger, and pineapple sauce.

### พะเนียงไก่ CHICKEN PANAENG CURRY

Our rich red curry of free range chicken in coconut milk, kaffir lime leaves and organic Thai sweet basil.

## ACCOMPANIMENTS

### ผักนึ่งไฟแดง MORNING GLORY

Stir-fried morning glory with Chiang Rai garlic and organic chilli.

### ข้าวกล้องหอมมะลิปลอดสารพิษ ORGANIC BROWN JASMINE RICE

Steamed organic brown jasmine rice from Sukhothai Province.

### ข้าวหอมมะลิ ORGANIC JASMINE RICE

Steamed organic jasmine rice from Surin province.

## DESSERT

### คัสตาร์ดมะพร้าว COCONUT FLAN

An international Blue Elephant favorite: Creamy caramelized Coconut Flan topped with Thai Golden Threads

Minimum 2 persons

THB 1,150++ without soup and THB 1,300 ++ with soup

## BE. WISDOM SET MENU

(Serve as a fine dining style)

### AMUSE BOUCHE

#### ดับห่านกับยำส้มโอ FOIE GRAS WITH POMELO SALAD

Seared foie gras accompanied by pomelo salad made from fresh pomelo segments tossed with caramelized palm sugar, tamarind juice, and Blue Elephant roasted chili paste desiccated coconut and roasted peanut

#### STARTERS

#### โครเก็ทกุ้งเขียวหวาน CHEF NOOROR'S THAI-BELGIAN CROQUETTE

A sublime mélange where Belgium meets Thailand of wrapped organic prawns, accompanied by crispy parsley from the Royal Project Farm

#### หอยเชลล์ย่างซอสพริกไทยดำ FRESH THAI SCALLOPS

Grilled with organic lemongrass and black pepper served with a hint of truffle, accompanied by chili dip

#### ขนมก๋วยเตี๋ยวไส้ต้มยำกุ้งและเนื้อปู TOM YUM DUMPLING

Steamed minced prawns and crabs, herbs, and roasted chili paste. A wonton flavored Anchan flower.

This dish was served during King Rama II

#### SOUP

#### ต้มยำกุ้งลายเสือเห็ดฟาง TOM YAM KOONG

A spicy and sour soup with tiger prawns and straw mushrooms - This dish was served in the period of King Rama V (King Chulalongkorn) to receive visitors from France.

OR

#### ต้มข่าไก่บ้านมะพร้าวอ่อน TOM KHA FREE RANGE CHICKEN

A refreshing coconut milk soup of "Free Range Chicken" and organic galangal.

#### MAIN COURSES

(Serve as a fine dining style)

#### ปูผัดซอสกะหรี่ปริกเผา PAT PONG CRAB CURRY

Homemade Blue Elephant yellow curry and roasted chili paste, stir-fried crab meat with garlic, coconut milk, and egg yolk

#### ปลาหิมะนึ่งซอสซีอิ๊ว SNOW FISH

Snow fish with leeks braised in soya sauce

#### \*Lime Sherbet\*

#### อกเป็ดซอสมะขาม TAMARIND DUCK

Grilled medium rare marinated duck breast topped with sauce made of golden sweet tamarind sauce from Petchaboon Province, accompanied by fried shallots and crispy kale

#### ซีโรรงแกะย่างราดซอสกะเพรา THAI HOLY BASIL LAMB CHOPS

Chilled New Zealand lamb wrapped in holy basil leaves, organic chili and garlic, with organic Gaba rice lightly stir-fried in rice bran oil

#### ผัดถั้วหวาน SWEET PEAS

Stir-fried with garlic

#### ข้าวไรซ์เบอร์รี่นึ่งในลูกมะพร้าว STEAMED COCONUT RICEBERRY

Pandanus scented organic riceberry, flavored with coconut

#### DESSERT

#### ของหวานรวม STAR OF SIAM

Selections of our homemade desserts

Minimum 2 persons

THB 2,050++ without soup and THB 2,200 ++ with soup

# THIRTY FIVE YEARS OF CULINARY PRIDE

## อาหารว่าง STARTERS

- 2 เปาะเปี๊ยะเปิดอย่างทอด  
**BLUE ELEPHANT SPRING ROLLS** 380  
*Stuffed with roast duck, black mushrooms and served withour sweet chili sauce.*
- 4 ปอเปี๊ยะกุหลาบใส่ไก่บ้าน  
**ROSE SPRING ROLLS** 380  
*Crispy rose-shaped spring rolls stuffed with minced freerange chicken, glass noodle, cabbage, and shitake mushrooms, served with a sweet and sour chili dipping sauce.*
-  8 ทอดมันกุ้งกับยำส้มโอ  
**CRISPY PRAWN CAKES WITH POMELO SALAD** 420  
*Crispy organic prawn cakes with garlic, sweet corn accompanied by pomelo salad made from fresh pomelo tossed with caramelized palm sugar, tamarind juice and Blue Elephant roasted chili paste, desiccated coconut and roasted peanuts.*
-  13 ยำกุ้งสับประรด  
**PHUKET PINEAPPLE SALAD** 320  
*Spicy salad made from fresh Phuket pineapple, Andaman deep sea prawns, and local herbs.*
-  14 ห่อหมกปูทอด  
**CRISPY CRAB SOUFFLÉ** 210  
*Deep fried crab shell stuffed with minced prawns, chicken and crab meat, Blue Elephant red curry paste, encrusted and topped with crispy egg, served with sweet chili sauce mixed with ground roasted peanuts.*
- 31 สะเต๊ะรวม(ไก่และเนื้อกำแพงแสน)  
**MIXEDTHAI SATAY** 120(2pcs.)  
*Strips of grilled marinated free range chicken and KamphaengSaen Beef accompanied by our homemade peanut sauce and mini cucumber salad.*
-  38 ส้มตำไก่ทอดสมุนไพร  
**PAPAYA SALAD WITH FRIED CHICKEN** 380  
*Hand shredded green papaya salad served with fried free range chickentopped with crispy shallots .*
-  41 แสร้งว่ากุ้งปลาดุกฟู  
**RICE FIELD CATFISH AND PRAWN SALAD** 380  
*Salad of crispy minced rice field catfish and Suphanburi prawns with organic lemongrass and ginger, tossed with a spicy lime dressing with herbs.*
- 43 ขนมหีบไทย  
**STEAMED PURPLE DUMPLINGS** 360  
*Bird shaped dumplings made from rice flour mixed with butterfly pea flower extract, foiegras, minced prawns and minced chicken, served with caramelized soya sauce.*
-  73 ยำมะเขือม่วงคอยคำ  
**DOI KHAM EGGPLANT SALAD** 480  
*Inspired by her collaboration with the Royal Project vegetables and herbs farms at DoiInthanon, Chef Nooror created a purple eggplantsalad with grilled scallops,herbal spiciness and a hint of truffle oil.*

- 74 โครเก้ตกุ้งเจียวหวาน 380  
**CROQUETTES KOONG KIEW WAN**  
*Inspired by the strong relationship between the Monarch of both countries an interesting Thai-Belgian deep sea prawn croquette*
- 75 ตับห่านขอสมะขาม 780  
**FOIE GRAS TAMARIND SAUCE**  
*French goose liver directly from Rougier Farm is Chef Nooror's favorite dish. Thai golden tamarind sauce, accompanied by mashed sweet potato and sweet basil, a new and delectable Thai flavor!*
-  78 หอยเชลล์ย่างขอสพริกไทยดำ 380  
**GRILLED THAI SCALLOPS WITH BUTTER, GARLIC AND BLACK PEPPER SAUCE**  
*Grilled Thai scallops with butter, garlic and black pepper sauce and truffle oil.*
-  99 อาหารว่างรวม 680  
**PEARLS OF "BLUE ELEPHANT"**  
*An interesting and delicious selection of the above "BLUE ELEPHANT" starters.*

## ซूप

## SOUPS

-  103 ต้มข่าไก่บ้านมะพร้าวอ่อน 320  
**TOM KHA FREE-RANGE CHICKEN**  
*A refreshing coconut milk soup of free range chicken and organic galangal.*
-  104 ต้มยำกุ้งลายเสือเห็ดฟาง 360  
**TOM YAM KOONG**  
*Our spicy and sour soup with tiger prawns and straw mushrooms - This dish was served in the period of King Rama V (King Chulalongkorn) to receive visitors from France.*
-  108 ต้มแซบเนื้อกำแพงแสน (หรือไก่บ้าน) ใบมะขามอ่อน 380  
**SPICY BEEF CONSOMME (OR FREE RANGE CHICKEN) SOUP**  
*Spicy northeastern Kamphaeng Saen Beef soup flavored with young tamarind leaves and sweet basil leaves.*
-  109 ต้มส้มขมิ้นปลาแซลมอนกับน้ำส้มจาก 320  
**TUMERIC SOUP WITH SALMON AND NIPA PALM**  
*Nakhon Si Thammarat's recipe - Spicy turmeric soup with salmon and nipa palm*



# กับข้าว MAIN COURSES

## แกง CURRY

 151 แกงมัสมั่นแกะ 780

### MASSAMAN CURRY WITH LAMB AND SWEET PURPLE POTATO

*From the poem of King Rama II, a succulent stewed Australian lamb with Massaman curry paste in coconut milk, tamarind juice, palm sugar, sweet purple potatoes, roasted peanuts and cashew nuts.*

208 หมูฮ้อง 580

### MOO HONG

*A typical Phuket province recipe of caramelized braised pork belly served with Steamed Thaibun.*

 311 พะแนงไก่ 580

### PANAENG KAI

*Our rich red curry of free range chicken in coconut milk, kaffir lime leaves and organic Thai sweet basil.*

 329 แกงเผ็ดเปิดอย่าง 580

### ROAST DUCK CURRY

*Our red curry of roast duck, with lychee, fresh lime leaves, sweet basil leaves and freshly pressed coconut milk.*

 363 แกงไตปลากระทิงเครื่องเสริฟกับเส้นหมี่และน้ำอจาด 420

### SOUTHERN FERMENTED FISH CURRY

*Typical Southern Thai dish. It is very spicy! This dish is made of fermented fish and shrimp long beans, sweet potato, cashew nut, accompanied by rice noodle and sweet and sour sauce.*

*This dish is recommended for Thai people.*

 428 แกงตุ๋นปลาทูทะเล 580

### TUMEE CURRY WITH BLACK KING FISH

*Old Phuket style of tumee curry with Black king fish and homemade fenugreek, and okra and thick coconut cream.*

 429 แกงเขียวหวานกุ้งทานคู่กับโรตีสี่ 780

### GREEN CURRY WITH TIGER PRAWNS


*Original green curry with tiger prawns flavored with aroma from wild ginger, kaffir lime and Thai sweet basil leaves, accompanied by Roti.*

 442 แกงปูใบชะพลู 880

### CRAB CURRY WITH BETEL LEAVES

*Very spicy Phuket specialty! A crab curry served with rice noodle.*

*If you visit Blue Elephant in Phuket, this is a dish not to be missed.*

 259 แกงจืดเหล็กเนื้อย่าง 680

### FORGOTTEN BEEF CURRY

*A cassia curry with Grilled KamphaengSaen Beef in coconut milk. An ancient recipe created during the reign of King Rama V when he visited Singburi Province. It has benefits for the digestive system and relieving stress.*

## กับข้าว MAIN COURSES

### นึ่งและย่าง STEAMED AND GRILLED



- 200 กระดูกหมูย่างน้ำผึ้ง 480  
**GRILLED SPARE RIBS WITH HONEY**  
*Blue Elephant recipe of grilled spare ribs with organic honey and Thai herbs from The Royal Project Farm.*
- 325 เป็ดขอสน้ำตาลอ้อยกับเก๋าลัด 680  
**BAKED DUCK IN SUGARCANE SAUCE**  
*Baked duck marinated with five spices, tamarind, palm sugar and fresh sugarcane juice, accompanied by Steamed Thai bun.*
-  262 เนื้อกำแพงแสนย่างสมุนไพรน้ำจิ้มแจ่ว 780  
**THAI MARINATED KAMPHAENG SAEN BEEF**  
*Grilled Kamphaeng Saen Beef marinated with toasted cumin seeds and coriander seeds, served with homemade chili sauce, long beans salad and sticky rice rolls.*
-  154 แกะกระทิง 880  
**LAMB CHOPS WITH THAI WILD BASIL**  
*A delicacy! New Zealand rack of lamb napped in wild basil leaves, organic chili and garlic, accompanied by Gaba rice stir-fried in olive oil.*
-  353 ปลาหนึ่งทานคู่กับน้ำยำพริกขี้หนูมะนาวกระเทียมดองน้ำผึ้ง 880  
**STEAMED SEASONAL FISH WITH LIME AND CHILI DRESSING**  
*Steamed whole Seasonal fish with herbs, served with lime, chilies, honey and picked garlic dipping sauce.*
- 362 ปลาเผาสมุนไพร 880  
**GRILLED SEASONAL FISH WITH HERBS**  
*Grilled Seasonal fish fillet marinated with Thai herbs and wrapped in banana leaves, accompanied by duo sauces.*
- 327 ออกเปิดขอสมะขาม 680  
**DUCK WITH TAMARIND SAUCE**  
*Medium rare grilled marinated duck breast topped with golden tamarind sauce from Petchaboon Province. Accompanied with fried shallots and crispy kale.*
- ยำ SALAD**
-  10 ยำทะเล 580  
**SPICY SEAFOOD SALAD**  
*A delicate salad of organic prawn, crab, meat and seafood with a spicy lime juice.*
-  34 ยำเปิดส้มซ่า 520  
**DUCK SALAD TANGERINE SAUCE**  
*Sliced duck breast salad and lychee dressed with tangerine sauce, lime, tamarind, palm sugar, barbecue sauce, and garnished with saw coriander.*
-  252 ยำเนื้อย่างน้ำตก 780  
**GRILLED KAMPHAENG SAEN BEEF SALAD**  
*Grilled Kamphaeng Saen Beef salad, with Thai herb, roasted rice powder and mint leaves accompanied by sticky rice.*

## กับข้าว MAIN COURSES

### ทอดและผัด FRIED AND STIR FRIED

-  305 **คั่วกลิ้งไก่บ้าน** 580  
**SPICY STIR FRIED FREE RANGE CHICKEN**  
*Southern style preparation of free range chicken with homemade chili paste, turmeric and kaffir lime leaves, accompanied by caramelized egg.*
- 301 **ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์** 580  
**KAI HIMMAPAN**  
*Stir-fried sliced free range chicken with pineapple, cashew nuts and topped with fried chili served in a fresh pineapple shell.*
-  364 **ปลาทอดน้ำปลา** 880  
**PLAA KRAPONG TOD NAMM PLAA**  
*Crispy whole Seasonal fish with green mango salad and spicy lime dressing.*
-  426 **กุ้งผัดพริกไทยดำ** 880  
**BLACK PEPPER TIGER PRAWNS**  
*Succulent stir-fried tiger prawns with Blue Elephant black pepper sauce, olive oil garnished with chopped coriander leaves .*
-  430 **หอยเชลล์ผัดน้ำ** 580  
**STIR FRIED SPICY THAI SCALLOPS**  
*Stir fried spicy fresh Thai scallops with chilies, holy basil and lesser ginger.*
- 431 **กุ้งน้ำมะขาม** 880  
**TAMARIND DEEP SEA WILD WHITE TIGER PRAWNS**  
*Crispy tiger prawns marinated with egg yolk and flavored with caramelized palm sugar and tamarind, topped with homemade crispy shallots.*
-  443 **ปูผัดผงกระหรี่น้ำพริกเผา** 980  
**CRAB MEAT IN YELLOW CURRY SAUCE**  
*Very succulent stir-fried fresh crab meat with yellow curry powder and Thai roasted chili paste in coconut milk, with Serrano chili, spring onion and celery - Highly recommended!*

### อาหารชุดแนะนำ CHEF SPECIALITY

-  447 **ปิ่นโตชวนชิม** 580  
**PINTO SET**  
*A combination of three selected main courses- Paneang Kai, Spicy seafood salad and stir fried eggplants, accompanied by jasmine rice. These dishes farmers used to carry their food to the rice field.*
-  449 **ขันโตกบลูเอเลเฟ้นท์** 1200  
**BLUE ELEPHANT DEGUSTATION**  
*Chef's appreciative tasting and delicious selection from the main courses.*



## อาหารเคียงACCOMPANIMENTS





452	ข้าวผัดปู	380
	<b>FRIED RICE WITH CRAB MEAT</b> <i>Fried jasmine rice with black crabmeat, egg and assorted vegetables.</i>	
458	ข้าวหนึ่งในลูกมะพร้าวอ่อน	180
	<b>STEAMED COCONUT RICE</b> <i>Steamed jasmine rice in roasted young coconut shell.</i>	
460	ผัดไทยบลูเอเลเฟนท์	480
	<b>BLUE ELEPHANT PHAD THAI</b> <i>Fried rice noodles with fresh prawns, ground roasted peanuts with tamarind sauce. - This world renowned dish was created during the Second World War in the period of Prime Minister General Por Phiboonsongkram.</i>	
 471	ผัดผักบุ้งกระเทียมโทน	280
	<b>STIR FRIED MORNING GLORY WITH GARLIC</b> <i>Stir-fried morning glory with Chiang Rai garlic and organic chilli</i>	
473	ข้าวกล้องหอมมะลิปลอดสารพิษ	
	<b>ORGANIC WILD RICE</b> 60 per portion <i>Steamed organic brown jasmine rice from Sukhothai Province.</i>	
474	ข้าวหอมมะลิ	60 per portion
	<b>ORGANIC JASMINE RICE</b> <i>Steamed organic jasmine rice from Surin province.</i>	
475	ผัดถั้วหวาน	480
	<b>STIR FRIED SWEET PEAS</b> <i>Sautéed sweet peas, Thai garlic, soya sauce and oyster sauce topped with crispy garlic.</i>	
 477	ผัดมะเขือม่วงกับพริกหวานกระเทียมโทนน้ำมันหอย	420
	<b>STIR FRIED EGGPLANTS</b> <i>Stir fried purple eggplant, sweet Serrano chilies and sweet baby corns from The Royal Project Farm with Thai garlic and oyster sauce.</i>	
480	ข้าวเหนียว	60 per portion
	<b>STICKY RICE</b> <i>Steamed sticky rice served in bamboo basket.</i>	

# อาหารมังสวิรัตVEGETARIAN MENU

## อาหารว่างSTARTERS

- 505 ปอเปี๊ยะทอดเจ 280  
**“BLUE ELEPHANT” SPRING ROLL**  
*Deep fried spring rolls made with spring roll paper filled with fresh vegetables and served separately with a delicious red sweet and sour sauce.*
-  501 ปอเปี๊ยะสด 280  
**FRESH SPRING ROLL**  
*Fresh vegetables enveloped in a delicate rice-paper and served separately with a delicious sesame and yellow bean paste.*
-  508 ลาบเห็ด 320  
**SPICY MUSHROOM SALAD**  
*Assorted mushrooms from the Royal Project Farm, flavored with ground roasted sticky rice, chili and lime dressing.*
-  518 ยำมะเขือคอดอยคำเจ 380  
**SPICY DOI KHAM AUBERGINES SALAD**  
*Grilled aubergines from the Royal Project Farm, tossed with a spicy lime dressing and perfumed with truffle oil.*
-  515 ยำส้มโอดกปีก 320  
**FLYING POMELO SALAD**  
*A healthy mélange of winged beans and NakhonChaisripomelo in tamarind sauce, topped with roasted grated coconut and peanuts.*
-  514 ทอดมันข้าวโพด 280  
**SPICY CORN CAKE**  
*Deep fried spicy corn cake mixed with vegetarian curry paste and flavored with kaffir lime leave, served with sweet chili sauce.*

## ซุปSOUPS

-    551 ต้มยำเห็ดฟาง 280  
**TOM YAM STRAW MUSHROOMS**  
*A clear spicy and sour soup with straw mushrooms, flavored with lemongrass, galangal and kaffir lime leaves, garnished with bird's eye chilies and coriander leaves.*
-  552 ต้มข่าเห็ดมะพร้าวอ่อน 280  
**TOM KHA MUSHROOMS**  
*Coconut milk Soup of roasted young coconut and mushrooms, flavored with galangal, lemongrass and kaffir lime leaves.*

## กับข้าวเจ MAIN COURSES

-  606 แกงเขียวหวานผักรวม 420  
**VEGETABLES GREEN CURRY**  
*A green curry of garden vegetables and spices in fresh coconut milk.*
-  615 เต้าหู้สามรส 360  
**TOFU IN 3-FLAVORED SAUCE**  
*Deep-fried marinated fresh bean curd topped with 3-flavor sauce made from crushed chilies, soya sauce and pineapple sauce.*
-  612 ผัดกระเพรามะเขือม่วง 420  
**STIR FRIED PURPLE AUBERGINES WITH HOLY BASIL LEAVES**  
*Stir fried purple aubergines and garden vegetables from Royal Project Farm with mushroom sauce, Thai garlic, crushed bird's eye chilies and holy basil leaves.*
-  617 พะแนงเต้าหู้ 370  
**PANAENG TOFU**  
*A rich red curry of soft bean curd in coconut milk, enhanced by sweet basil.*
- 618 เห็ดรวมตะไคร้กระเทียมร้อน 520  
**SIZZLING LEMONGRASS MUSHROOMS**  
*Sautéed sliced Royal Project mushrooms with young lemongrass, Thai garlic and black pepper, sprinkled with saw coriander leaves, served on a sizzling dish.*

## อาหารเคียงเจ ACCOMPANIMENTS

- 660 ผัดไทยเจ VEGETARIAN PHAD THAI 320  
*Stir fried rice noodles with yellow bean curd, ground peanuts, bean sprouts and crunchy vegetables in tamarind sauce.*
-  652 ข้าวผัดกระเพราผักรวม 420  
**SPICY FRIED RICE WITH HOLY BASIL LEAVES**  
*Stir fried jasmine rice with Thai garlic, bird's eye chilies, mixed vegetables, tofu, mushroom sauce and holy basil leaves.*

Our menu is based upon fresh local ingredients.

Quality of products is our main objective.

**We do not use monosodium glutamate.**