



Khao Thai Restaurant

A la Carte Menu November 2017

Appetizers

ของว่างรวม	420
A selection of four signature appetizers	
หมี่กรอบโบราณ	280
Crispy rice noodles	
ปอเปี๊ยะกุ้ง	260
Deep fried prawn spring rolls	
ปีกไก่ทอดใบมะกรูด	200
Deep fried chicken wings with crispy kaffir lime leaves	
ยำส้มโอ	360
Pomelo, chicken and prawns salad	
ยำเนื้อย่างอ่อน	420
Spicy grilled beef salad with grapes	
เมี่ยงปลาหู	220
Spicy Siamese sardine salad	
แซ่บทรงเครื่อง	220
Spicy Thai northeastern sausage salad	
ยำถั่วพู	320
Spicy winged bean, prawns and poached egg salad	
ยำปลาตุ๋นฟู	320
Deep fried fluffy catfish with spicy green mango salad	
ทอดมันกุ้งปลาหมึก	280
Deep fried prawn and squid cake	
ลาบปลากะพงมะแขว่น	360
Spicy seabass ‘Larb’ salad with makwaen seeds	

ยำขมิ้นขาว	320
Spicy young turmeric, prawns and chicken salad	
ปลาแห้งแตงโม	220
Watermelon with dried fish and crispy shallots	

Thai Dips

น้ำพริกมะขาม	280
Spicy tamarind dip	
น้ำพริกกะปิกุ้งแห้ง	280
Shrimp paste dip	
หลนหมูแดดเดียว	280
Shredded sundried pork in coconut milk	
น้ำพริกมะเขือเปราะ	280
Spicy Thai eggplant dip	

Soup

ต้มส้มปลากะบอง	460
Sweet and sour grey mullet soup with ginger	
ต้มขาไก่มะพร้าวอ่อน	240
Chicken and galangal in coconut soup	
แกงจืดปลาหมึกยัดไส้	280
Pork-stuffed squid in clear soup	

โป๊ะแตก	360
Spicy mixed seafood soup with holy basil	
ปลาทุ้มมะดัน	280
Spicy Siamese sardines and madan fruit soup	
ต้มยำกุ้ง / กุ้งแม่น้ำ	340 / 480
Spicy tom yum soup with prawns or river prawns	

Curry

แกงเผ็ดปูกับใบชะพลู	540
Crab red curry with betel leaves	
แกงป่ากุ้งสับ	340
Country style minced prawn curry	
พะแนงเปิดผลไม้	340
Duck creamy red curry with seasonal fruit	
แกงคั่วสับปะรดกุ้ง / กุ้งแม่น้ำ	340 / 480
Prawns or river prawns red curry with pineapple	
แกงส้มกุ้ง / กุ้งแม่น้ำ	380 / 520
Crab red curry with betel leaves	
ฉู่ฉี่ปลาเนื้ออ่อน	540
Sheatfish in thick and creamy red curry sauce	
แกงเขียวหวานผักมะเขือยาวและเต้าหู้	240
Vegetarian green curry with eggplant and tofu	

Curry

(create your own)

1. แกงเขียวหวาน Green curry			4. แกงกะหรี่ Yellow curry		
เนื้อ	Beef	380	เนื้อ	Beef	380
หมู	Pork	280	ไก่	Chicken	280
ไก่	Chicken	280	กุ้ง	Prawn	340
กุ้ง	Prawn	340	กุ้งแม่น้ำ	River Prawn	480
กุ้งแม่น้ำ	River Prawn	480			
2. มัสมุน Massamun curry			5. พะแนง Panang curry		
เนื้อ	Beef	380	เนื้อ	Beef	380
ไก่	Chicken	280	หมู	Pork	280
			ไก่	Chicken	280
3. แกงเผ็ด Red curry					
เนื้อ	Beef	380			
หมู	Pork	280			
ไก่	Chicken	280			
เป็ด	Duck	380			
กุ้ง	Prawn	340			
กุ้งแม่น้ำ	River Prawn	480			

Seafood

ผัดพริกขิงปลาอุกฟู	320
Stir fried crispy fluffy catfish with red curry paste	
ปลากระพงทอดกระเทียมและขมิ้น	480
Deep fried sea bass with garlic and turmeric	

ทะเลรวมผัดน้ำพริกเผา	360
Stir fried mixed seafood with chilli paste	
กุ้งแม่น้ำอบวุ้นเส้น	520
Casseroled river prawns with glass noodles	
พล่ากุ้ง / กุ้งแม่น้ำ	340 / 480
Spicy grilled prawns or river prawns salad	
ห่อหมกปลา	320
Steamed curry fish mousse	
หอยแมลงภู่น้ำเต้าหู้	280
Mussels cooked in coconut and galangal soup	

Meat

แกงกะหรือน่องแกะ	540
Lamb shank in yellow curry sauce with sweet potato	
เนื้อย่างข้าวคั่วจิ้มแจ่ว	420
Grilled beef steak with toasted rice powder and salty tamarind chili sauce	
ไก่อบแกง	320
Roasted chicken in red curry	
หมูทอดซีอิ๊วกระเทียมกรอบ	240
Pan fried pork fillet with garlic, pepper and stir fried morning glory	
เป็ดซอสมะขามส้มซ่า	360
Roasted duck with sparkling lime tamarind sauce	

Thai Thai

ไข่เจียวกุ้ง/ปู	240 / 520
Thai style fluffy prawn or crab omelette	
ผัดกะเพราโบราณ (หมู/เนื้อ/ไก่)	220
Stir fried minced pork / beef / chicken with holy basil	
ผัดไทยกุ้ง / กุ้งแม่น้ำ	280 / 480
'Pad Thai' with prawns or river prawns	
ผัดกระเพราไข่เยี่ยวม้ากรอบ	220
Spicy stir fried crispy century egg with holy basil	
ไก่ผัดเม็ดมะม่วง	220
Stir fried chicken with cashew nuts	
ถั่วงูผัดกะปิ	200
Stir fried winged bean with shrimp paste and dried shrimp	
ก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋นน้ำใส	360
Rice noodles with slow cooked and sliced beef in beef broth	
ผัดกะเพรากุ้งทอดกรอบ	300
Spicy stir fried crispy prawns with holy basil	
ไข่ลูกเขย	200
Deep fried soft boiled egg with sweet and salty tamarind sauce	
ผัดผักตามฤดูกาล	180
Seasonal vegetable stir fried (please ask our staff)	
เส้นหมี่วุ้นเส้นผัดปูดอกไม้อจีน	360
Stir fried vermicelli and glass noodles with crab and daylily	
ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าหมูสับ	220
Crispy rice noodles with minced pork gravy	

Rice

ข้าวหอมมะลิแดง	50
Red jasmine rice	
ข้าวหอมมะลิ	50
Jasmine rice	
ขนมจีน	50
Fresh rice noodles	

Dessert

ขนมไทยรวม	280
Mixed Thai dessert platter	
ทับทิมกรอบ	140
Ruby water chestnuts in sweet coconut milk	
รวมมิตร	140
Assorted rice flour dumplings in sweet coconut milk	
เจาก๊วยตากบ	160
Black grass jelly pearls in syrup	
บัวลอยไข่เค็ม	160
Flavoured tapioca flour pearls in coconut milk with salted egg	
ถั่วแปบไอศกรีมมะพร้าว	180
Yellow bean pockets with shredded coconut and coconut ice cream	
สาคูข้าวโพด	120
Tapioca and corn in coconut cream	

