



### 手撕鸡肉沙拉 ¥58

Shredded Chicken Salad  
[ชิมลิน]

鸡胸肉 / 黄瓜丝 / 洋葱丝 / 小番茄块 / 球生菜丝 / 香菜  
鸡肉丝与主厨特调酱汁, 吃起来甜辣开胃。

主厨推荐 THE CHEF'S RECOMMENDATION

### ¥88 柚子大虾色拉

Grapefruit and King Prawn Salad  
[ยำส้มโอ]

高虾球 / 红心柚 / 新鲜生菜 / 干葱 / 泰国红心柚的甜配上香料的酸, 甜酸辣吃起来十分过瘾。

### 凤爪色拉 ¥58

Chicken Feet Salad  
[ยำตีนไก่]

香滑凤爪 / 洋葱 / 荷兰芹 / 生菜叶 / 红葱  
Q弹滑嫩的凤爪与各式新鲜生菜一起入口, 吃起来酸辣爽脆又开胃。

### 水果色拉 ¥58

Four Seasons Fruit Salad  
[ผลไม้สี่ฤดู]

白灼虾 / 猕猴桃 / 火龙果片 / 青苹果 / 芒果  
水果与虾配上酸橙汁与水果色拉酱, 清透爽口, 酸甜开胃。



### 银鱼色拉 ¥58

Whitefish Salad  
[ปลาขาว]

炸银鱼干 / 黄瓜丝 / 洋葱丝 / 小番茄块 / 新鲜生菜 / 芥末酱  
精选的银鱼干富含蛋白质, 搭配泰式地道酸辣色拉酱, 开胃爽口!



### 烟熏三文鱼色拉 ¥68

Smoked Salmon Salad  
[แซลมอนรมควัน]

烟熏三文鱼 / 黄瓜 / 青苹果 / 芝麻粒  
烟熏三文鱼搭配爽脆的蔬菜一起入口, 吃起来酸辣过瘾。

### 生虾色拉 ¥88

Fresh Prawns with Chili Lime  
[กุ้งสด]

高虾球  
新鲜生虾与特制酱料搭配, 酸辣清透爽口又开胃。



### 泰北辣猪肉 ¥58

Thai Spicy Pork Salad  
[ส้มตำ]

猪肉碎 / 猪肝 / 猪肉皮 / 球生菜 / 黄瓜 / 洋葱 / 香菜  
生肌裹住肉麻, 吃起来酸辣开胃!

### 青木瓜色拉 ¥48

Thai Green Papaya Salad  
[ยำมะเขือ]

青木瓜丝 / 胡萝卜丝 / 小西红柿 / 球生菜 / 花生碎 / 黄瓜丝 / 白灼虾  
泰国街边小吃最显特色的一道凉菜, 采用了泰国进口的青木瓜, 吃起来酸辣开胃。

### 越南春卷 ¥62

Vietnamese Spring Rolls  
[ก๋วยเตี๋ยว]

米粉卷皮 / 绿色蔬菜 / 胡萝卜 / 黄瓜丝 / 白灼虾 / 洋葱碎 / 花生碎  
无油的米粉卷皮包新鲜, 一口咬下清甜又解饿。



色拉 PALS



### 牛肉色拉 ¥68

Beef Salad  
[สเต็ก]

牛肉片 / 洋葱丝 / 洋葱 / 生菜丝 / 黄瓜 / 胡萝卜 / 香菜  
新鲜爽脆的蔬菜与鲜嫩牛肉均匀搅拌, 配上鲜嫩的牛肉片, 香脆过瘾又开胃。



### 鲜丹香兰叶包鸡 ¥58

Pandan Leaf Chicken  
[ฟรุ้งฟรุ้ง]

香兰叶是泰国的特色香料，融入了鸡肉的鲜美，经过特殊的加工，融入主厨独特的想法与特制的酱料，是一道完美的开胃小菜。



### ¥58 泰式炸春卷

Deep Fried Spring Rolls  
[ทอด春巻き]

春卷炸至外皮金黄酥脆，加上全素内馅可解油腻，口感美味香脆，是绝佳的小吃必点之一。

### 泰式炸虾条 ¥58

Thai Fried Shrimp Chips  
[ทอดกุ้ง]

虾馅饱满鲜甜，香酥紧实，蘸上自制的特色酱汁，一口接一口。



### ¥108 泰式拼盘

Thai Combo Set  
[เซ็ตอาหาร]

各式招牌小食集结起来的拼盘，特别适合好友们相聚享用。

## 小食

Side Dish



### ¥68 金钱虾饼

Shrimp Pancake  
[ทอดกุ้ง]

香酥紧实的虾饼内馅饱满，蘸上自制的酸梅酱是一道泰国最具特色小食。

主厨推荐 THE CHEF'S RECOMMENDATION



### ¥68 乌隆府鸡翅

Bandon Chicken Wings  
[ทอดปีกไก่]

鸡翅腌制后放入烤箱中烤，鲜嫩多汁的鸡翅吃着带着香料的香气。



主厨推荐 THE CHEF'S RECOMMENDATION

### ¥158 泰式香烤小青龙

Thai Grilled Green Lobster  
[ทอดกุ้ง]

独特风味的芝士味，搭配上青肉肉的蟹肉，这是海味季的滋味！



### ¥68 猪颈肉

Thai Grilled Pork Neck  
[ทอดคอหมู]

特别香料腌制后经烤箱烤制，外脆，内嫩，是一道具有泰国特色的小吃，也是泰国菜必点之一。



### ¥88 素可泰烤鸡

Sukhothai Roasted Chicken  
[ทอดไก่]

鸡肉腌制后放入烤箱中烤，鲜嫩多汁的鸡肉吃着带着香料的香气。

## 烧烤

Barbecue



### ¥158 苏梅岛烤大虾

Semi Grilled Tiger Prawns  
[ทอดกุ้ง]

新鲜的好虾配着各式香料一起烤制入味，还会搭配啤酒。

### ¥68 沙嗲鸡

Satay Chicken  
[ทอดไก่]

去骨鸡排用泰国调味料香气十足，搭配旁边的特调酱料，让人一口接一口。



### ¥168 曼谷碳烤鲜鲈鱼

Bangkok Grilled Sea Bass  
[ทอดปลา]

香茅的香气融入在鱼肉中，鱼肉吃起来鲜嫩细腻。



### ¥118 普吉岛香烤猪肋排

Phuket Roasted Pork Rib  
[ทอดหมู]

一整片的大猪肋排吃起来多汁入味，十分过瘾！



### ¥88 清迈烤香肠

Chiangmai Grilled Sausage  
[ทอดไส้กรอก]

特制的泰式风味香肠，搭配传统泰国蘸酱，非常过瘾且下酒。

## 汤品 Soup

### 冬阴功汤 ¥118

Tom Yum Goong  
(ต้มยำกุ้ง)

白灼虾 / 冬阴菇 / 牛蒡(莲藕) / 青笋 / 洋葱 / 柠檬叶

世界十大名汤之一，是一必点的招牌汤，酸辣鲜美开胃，汤味浓郁可口。冬阴是泰语酸辣的意思。

主厨  
推荐

THE CHEF'S  
RECOMMENDATION

¥88

### 椰汁鸡汤

Taru Ka Ka  
(ต้มไก่)

若有鸡脯 / 椰子蛋 / 香蕉/椰菜/柠檬叶/小西红柿/鸡柳高汤/椰浆/奶味淡香肉甜，咸中带辣，是泰国最特色的汤类，再加上各种香料的搭配，浓郁的奶香登滑浓郁。

¥88

### 椰汁云炖排骨汤

Stewed Pork Ribs in Coconut Soup  
(ต้มซี่โครงหมู)

猪排骨 / 白胡椒 / 姜

鲜味十足的汤头融入椰子的甜，十分适合不吃辣的小朋友。

### 泰式虾滑蔬菜汤

Thai-Mashed Shrimp and Veggie Soup  
(ต้มยำกุ้ง)

虾滑 / 小蘑菇 / 日本豆腐 / 芥菜 / 白豆蔻 / 白胡椒 / 香茅 / 葱

滴菜与高汤熬制入味，鲜甜的汤头，十分适合不吃辣的你。

## 主食

Main Course

### 火车炒饭

¥58

Thai Pork Fried Rice  
(ข้าวหมู)

泰国的传统炒饭，吃起来咸甜香十足。



### 香兰叶海陆饭

¥88

Surf n' Turf with Pandan Steamed Rice  
(ข้าวทะเล)

改良版的香兰叶海陆饭，香兰叶的香气浓郁，搭配鲜美过饱的小海鲜与虾一起食用，一种选择丰富享受。



### ¥72 虾酱海鲜炒饭

Seafood Fried Rice with Shrimp Paste  
(ข้าวทะเล)

虾酱是泰国的国酱，搭配米饭翻炒，让虾酱的香气完全包裹，味道非常鲜美。

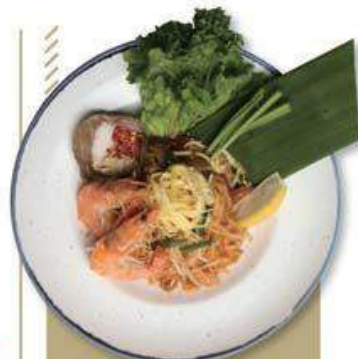


### 菠萝炒饭

¥68

Pineapple Fried Rice  
(ข้าว菠萝)

菠萝味清酸甜甜，开胃不在话下，适合小朋友，是泰国必不可少的一道主食。



主厨  
推荐

THE CHEF'S  
RECOMMENDATION

### 胖丹鲜虾炒河粉

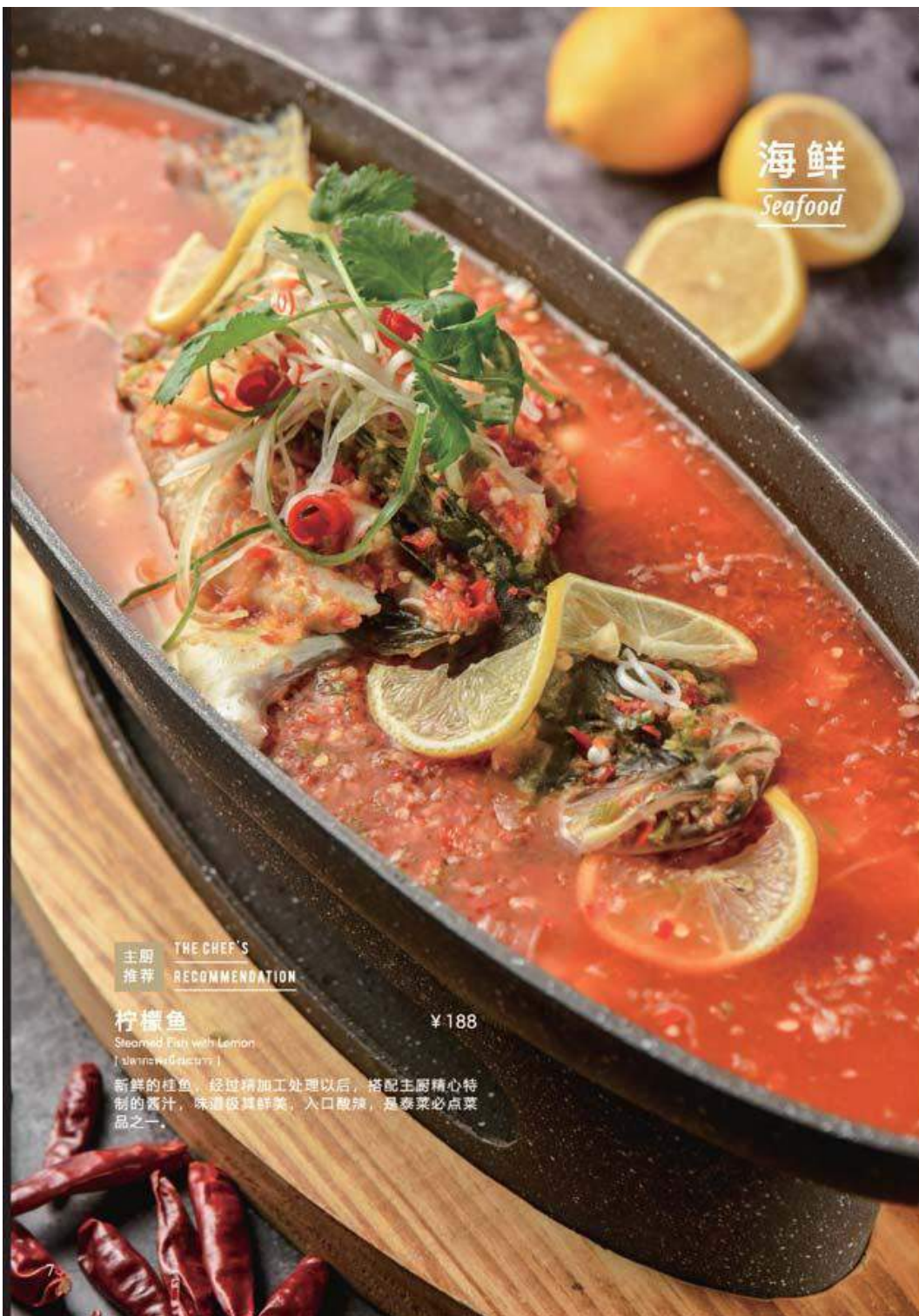
¥68

Pad Thai  
(ผัดไทย)

泰国最有名的美食之一，搭配主厨特别的酱料，酸辣开胃，是每家店必点的一道菜。



## 海鲜 Seafood



主厨  
推荐 THE CHEF'S  
RECOMMENDATION

### 柠檬鱼

Steamed Fish with Lemon  
( ส้มตำปลา )

新鲜的桂鱼，经过精加工处理以后，搭配主厨精心特制的酱汁，味道极其鲜美，入口酸辣，是泰菜必点菜品之一。

¥188

## 海鲜 Seafood



### 曼谷三味鱼

¥148

Bangkok Sour n Sweet Fish

( ส้มตำปลาหวาน )

三味鱼，原名鱼又吃即共有三种不同的层次，咸甜辣的味道，回味无穷。



### 溜河香辣蟹

¥288

Fried Crab with Black Pepper

( ปลาแม่น้ำผัดพริก )

蟹肉饱满鲜甜，咸香辣的绝妙口感十分适合与啤酒搭配，大快朵颐一餐。



### 普吉岛风味炒对虾

¥98

Phuket stir-fried Prawn

( ผัดกุ้งภูเก็ต )

白对虾的鲜甜搭配入味的泰式粉整，绝妙过瘾。



### 泰式乡味蒸金鲷

¥148

Thai Steamed Fish and Pork

( ปลาสดผัดหมู )

各食材高汤底，味道融入超鲜嫩的食感，酸辣白香气十足，喜欢吃鱼的朋友更是不能错过。

## 海鲜 Seafood



**泰式柠檬虾** ¥88

Thai Lemon Shrimp

[ ทุเรียนรสเปรี้ยว ]

虾肉伴着柠檬叶的清香，搭配新鲜凤梨一起食用，清爽开胃。



**清迈妈妈烤生蚝** ¥88

Chiengmai Mama Grilled Oyster

[ แม่แม่ทุเรียนรสเปรี้ยว ]

刚美的野生蚝经过新鲜腌多汁，适合搭配过甜的白葡萄酒。海产必食美味之一。



**金不换炒鱿鱼** ¥88

Golden Fried Squid

[ กล้วยน้ำว้ารสเปรี้ยว ]

咸香微酸的酱料搭配着新鲜的鱿鱼中卷一起翻炒，十分下饭又下酒。



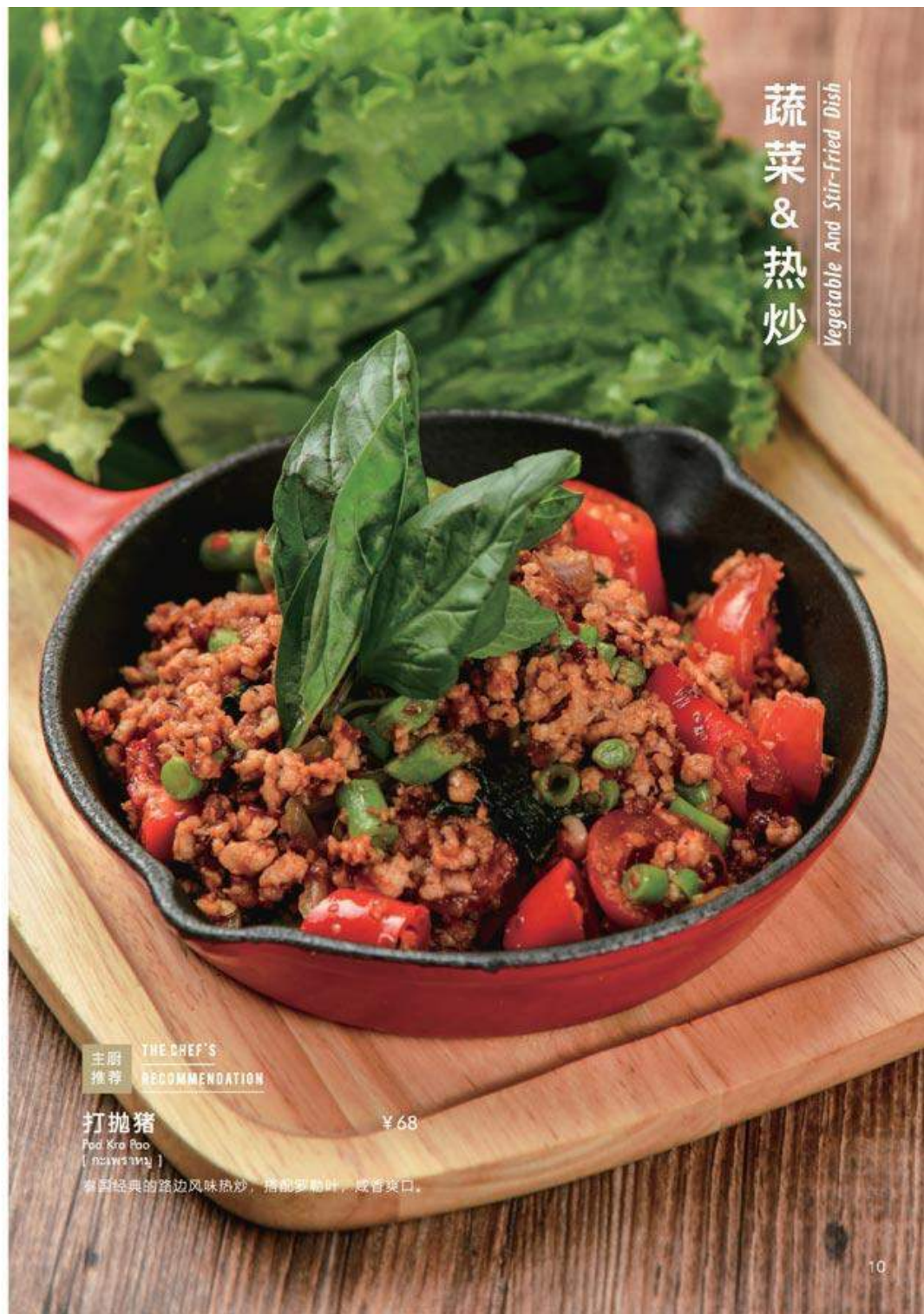
**芭提雅炒虾仁** ¥68

Putoyai Quick-fried Shrimp

[ กล้วยน้ำว้ารสเปรี้ยว ]

咸香微酸的虾仁配上爽口的青笋，一秒变身海鸟。

## 蔬菜 & 热炒 Vegetable And Stir-fried Dish



主厨  
推荐 THE CHEF'S  
RECOMMENDATION

**打抛猪** ¥68

Pad Krap

[ กล้วยน้ำว้ารสเปรี้ยว ]

泰国经典的路边风味热炒，搭配罗勒叶，咸香爽口。