

















OYSTER

-  **Sri-Racha Oyster Shooter**  65
Sichuan pepper
-  **Freshly Shucked Oysters (2pcs)**  70
Green chilli, pineapple, coriander
mint, fish sauce
-  **Grilled Oysters (2pcs)**  90
Burnt butter nam jim, spring onion

SOUP

-  **Seafood Tom Yum**  180
Aromatic Thai herb broth, live prawn, squid
straw mushroom, Thai chilli paste
-  **Beef Rib**  180
Thai basil, baby potato, shallot

SALAD

-  **Pork Jowl Salad**  150
Tamarind dressing, Thai herbs, roasted rice
-  **Thai Beef Salad**  170
Cucumber, mint, coriander, tamarind hot & sour
-  **Som Tam Salad**  150
Live prawn, green papaya, vermicelli
egg, cashew, crispy chicken skin
- *Add Salmon (50g) 60

DUMPLINGS & BAOS

(3 dumplings per serve, handmade daily)
(2 baos per serve)

-  **Sichuan Style Pork & Prawn Dumplings**  120
Sichuan chilli, black vinegar
-  **Prawn Dumplings**  120
Roasted garlic, chilli soy
-  **Duck Dumplings**  120
Duck broth, pickled enoki mushrooms
-  **Beef Massaman Dumplings**  120
Short rib curry, pickles
-  **Chicken Bao**  150
Kimchi, wasabi mayo, seaweed salad
-  **Chargrilled Beef Bao**  150
Jackfruit salad, green chilli relish, lotus

 Medium  Hot  Fiery

 Available till late



Scan for food pictures

SMALL PLATES

-  **Salt & Pepper Squid** 130
Tom yum mayo
- Thai Style Crab Fried Rice** 170
Fresh crab, jasmine rice, cucumber & tomato
-  **Shrimp Cake**  180
Tiger prawn, pickles, sweet chilli sauce
- Seared Yellowfin Tuna**  190
Coriander seed & almond, green chili, basil
- Sticky Tiger Prawn**  220
Tamarind sauce, cashew, crispy vermicelli
- Salmon Sashimi**  220
Lime and coconut dressing, Asian herbs
- Housemade Northern Thai Sausage**  95
Cucumber, mint, grilled pickled chilli
-  **Crispy Spicy Chicken**  120
Teri-katsu sauce



MEDIUM PLATES

- Silken Tofu (v)**  150
Braised lotus, shimeji mushroom, Sichuan sauce
- Stir-Fried Spicy Frog Legs**  190
Sate, onion, bell peppers, Thai herb sauce
- Crab Yellow Curry Noodle**  250
Egg, spring onion, Thai basil, Thiên Lý flower
- Beef Short Rib Massaman Curry**  280
Short rib curry, shallot, fresh coconut cream

SIDES & SNACKS

- Roti Bread** 45
*Add Massaman Curry Sauce  45
-  **House Kimchi**  45
Salted & fermented vegetable
- Stir-Fried Broccoli**  65
Garlic, chilli, shallot oyster sauce
- Wok-Fried Dragon Beans (v)**  65
Garlic, chilli
-  **Stir-Fried Eggplant (v)** 65
Mustard miso, sweet soy
-  **Crispy Corn Cakes**  65
Chilli caramel
-  **Crispy Chicken Skin** 65
Laab seasoning
-  **Beef Jerky** 125
Spiced & house cured
-  **Steamed Rice** 20

DESSERT

-  **Chatuchak Market Ice Cream** 45
Sticky rice, fresh coconut, peanut
- Banana Crepe** 90
Salted caramel, coconut ice cream, cashew
- Kha Nhom Baa Binh (v)** 90
Thai sticky rice pancake, fresh coconut
- Mango Sticky Rice (v)** 90
Fresh coconut milk, sesame crackers
-  **Fruit Plate** 150
Seasonal fruit

HÀU

Hàu sống dùng kèm sốt ớt Sri-racha 🌶️ 65
Tiêu Tứ Xuyên

Hàu sống (2 con) 🌶️ 70
Sốt ớt xanh, thơm, ngò
rau húng lủi, nước mắm

Hàu nướng (2 con) 🌶️ 90
Sốt bơ nam jim, hành lá

SÚP

Súp Tom Yum hải sản 🌶️ 180
Tôm sú, mực, nấm rơm
sốt ớt Thái

Súp sườn bò kiểu Thái 🌶️ 180
Lá quế, khoai bí, hành tím

GỎI

Gỏi má heo nướng 🌶️ 150
Sốt me, rau mùi Thái

Gỏi bò kiểu Thái 🌶️ 170
Dưa leo, bạc hà, rau mùi, sốt me chua cay

Gỏi đu đủ 🌶️ 150
Tôm sú, đu đủ xanh bào sợi, bún khô
trứng luộc, hạt điều, da gà chiên giòn

*Thêm cá hồi (50g) 60

HOÀNH THÁNH & BÁNH BAO

(3 viên hoành thánh 1 phần)
(2 bánh bao 1 phần)

Há cảo heo & tôm 🌶️ 120
Sốt ớt Tứ Xuyên, giấm đen

Há cảo tôm 🌶️ 120
Tỏi nướng, nước tương ớt

Sủi cảo nhân thịt vịt 🌶️ 120
Nước dùng vịt, nấm kim châm

Há cảo cà ri bò 🌶️ 120
Bò hầm cà ri, đồ chua

Bánh bao kẹp gà 🌶️ 150
Kim chi, sốt mayo mù tạt, xà lách rong biển

Bánh bao kẹp thăn bò nướng 🌶️ 150
Gỏi mít, sốt ớt xanh, củ sent



Cay nhẹ



Cay



Rất cay

 Được phục vụ đến khuya



Quét mã để xem hình

MÓN PHỤ

Mực tẩm muối tiêu chiên giòn 130
Sốt tom yum mayo

Cơm chiên cua kiểu Thái 170
Thịt cua, dưa leo, cà chua

Chả tôm chiên 🌶️ 180
Tôm sú, đồ chua và sốt chua ngọt

Cá nưừ đại dương áp chảo 🌶️ 190
Hạt ngò, hạnh nhân, ớt xanh, lá húng quế

Tôm sú sốt me 🌶️ 220
Hạt điều, bún gạo chiên giòn

Sashimi cá hồi 🌶️ 220
Sốt Thái chua cay, rau mùi

Xúc xích Thái 🌶️ 95
Dưa leo, bạc hà, ớt ngâm chua nướng

Gà chiên giòn 🌶️ 120
Sốt teri-katsu

MÓN CHÍNH

Đậu hũ non (chay) 🌶️ 150
Nấm linh chi, sốt Tứ Xuyên kèm củ sen hầm

Đùi ếch xào 🌶️ 190
Sa tế, tỏi, ớt chuông, sốt ớt Thái

Miến cua xào cà ri 🌶️ 250
Trứng gà, hành lá, lá húng, hoa thiên lý

Sườn bò hầm cà ri 🌶️ 280
Bò hầm cà ri Massaman, hành tím, nước cốt dừa

ĂN KÈM

Bánh mì dẹt 45
*Thêm sốt cà ri massaman 🌶️ 45

Kim Chi 🌶️ 45
Rau củ ngâm chua

Bông cải xanh xào 🌶️ 65
Tỏi, ớt, hành tím, sốt dầu hào

Đậu rồng xào (chay) 🌶️ 65
Tỏi, ớt

Cà tím xào (chay) 65
Sốt miso, nước tương

Bắp hạt tẩm bột chiên 🌶️ 65
Sốt ớt caramen

Da gà chiên giòn 65
Gia vị laab

Khô bò 125

Cơm trắng 20

TRÁNG MIỆNG

Kem Chatuchak 45
Dừa tươi, đậu phộng

Bánh chuối nướng 90
Sốt caramen, kem dừa, hạt điều

Bánh nếp Thái chiên (chay) 90
Nước cốt dừa, dừa bào

Xôi xoài (chay) 90
Nước cốt dừa, bánh tráng mè

Dĩa trái cây 150
Trái cây theo mùa