KIENG SAH

ห้องอาหารเคียงสระ

CHEF GOONG'S RECOMMENDATION SET MENU

1,800 BAHT for two people

STARTER
Goong krob chom suan
กุ้งกรอบชมสวน
Crispy prawn with pomelo and water chest nut salsa

Larb gai
ลาบไก่
Spicy minced chicken with tamarind and mint
in North Eastern style

SOUP
Tom yam goong
ต้มยำกุ้ง
Hot and sour prawn soup with Thai aromatic herbs

MAIN DISH
Geang kiew waan gai
แกงเขียวหวานไก่
Green curry with chicken and coconut milk

Pla pad priew waan
ปลาผัดเปรี้ยวหวาน
Stir fried fish fillet with sweet and sour sauce

Pad pak ruam
ผัดผักรวม
Stir fried mixed vegetables with soya sauce

Steamed jasmine rice
ข้าวสวยหอมมะลิ

DESSERT
Pol la mai ruam
ผลไม้รวม
Fresh seasonal fruits

Allergens and intolerances, if you are uncertain please speak to a member of the service team

2 Chef's signature dish
Gluten free
(V) Vegetarian
Vegan
Not cooked above 115˚F / 46˚C
Less spicy
Medium spicy

All prices are in Thai baht, inclusive of 10% service charge and 7% VAT
รายการอาหารแสดงราคาสุทธิ รวมค่าบริการและภาษีเรียบร้อยแล้ว

CHEF GOONG'S RECOMMENDATION SET MENU

2,000 BAHT for two people

STARTER
Gai hor bai teoy
ไก่ห่อใบเตย
Marinated chicken rolled in pandan leaves and fried
served with sweet sesame sauce

Plar hoi shell
พล่าหอยเชลล์
Seared scallop with lemongrass salad, chilli oil infused

SOUP
Tom Yam talay
ต้มยำทะเล
Hot and sour seafood soup with Thai aromatic herbs

MAIN DISH
Goong tod sam rod
กุ้งทอดสามรส
Stir fried tiger prawn with sweet chilli sauce

Geang phed ped yang
แกงเผ็ดเป็ดย่าง
Red curry with roasted duck and coconut milk

Pla tod rad prik ma kham
ปลาทอดราดพริกมะขาม
Deep fried sea bass fillet, garlic topped with chilli and tamarind sauce

Steamed jasmine rice
ข้าวสวยหอมมะลิ

DESSERT
Khao niew ma muang
ข้าวเหนียวมะม่วง
Mango with sticky rice and coconut cream

Allergens and intolerances, if you are uncertain please speak to a member of the service team

Chef's signature dish | Gluten free | **(V)** Vegetarian | 3
Vegan | Not cooked above 115˚F / 46˚C
Less spicy | Medium spicy

All prices are in Thai baht, inclusive of 10% service charge and 7% VAT
รายการอาหารแสดงราคาสุทธิ รวมค่าบริการและภาษีเรียบร้อยแล้ว

APPETIZERS

Gai hor bai teoy ไก่ห่อใบเตย 280
Marinated chicken rolled in pandan leaves served with sweet sesame sauce

Tod mun goong ทอดมันกุ้ง 330
Breaded and deep fried prawn cakes served with sweet plum sauce

Pla meuk sa wauy ปลาหมึกเสวย 300
Sun dried squid with young vegetable and chili sauce

Goong krob chom suan กุ้งกรอบชมสวน 330
Crispy prawn with pomelo and water chestnut salsa

Poh pia sod ปอเปี๊ยะสด 280
Fresh spring rolls with Chinese pork sausage, cucumber and bean sprout

Poh pia pak tod ปอเปี๊ยะผักทอด **(V)** 250
Deep fried vegetable spring rolls served with plum sauce

Tuna jam leang ทูน่าจำแลง 300
Fresh yellow fin tuna roll in rice sheet, chili and lemon dip

Tao hoo yang sauce ma kham เต้าหู้ย่างซอสมะขาม 250
Grilled bean curd with tamarind sauce

SALADS

Som tam Thai ส้มตำไทย 230
Spicy green papaya and carrot salad with peanuts and dried shrimp

Plar hoi shell พล่าหอยเชลล์ 280
Seared scallop with lemongrass salad, chilli oil infused

Mieng pla เมี่ยงปลา 300
Deep fried fish salad with mixed Thai herbs and spices

Yam poo nim sa mun prai ยำปูนิ่มสมุนไพร 380
Crispy soft shell crab salad with aromatic Thai herbs

Yam kuay tiew krob ยำก๋วยเตี๋ยวกรอบ 250
Crispy rice sheet, jicama, chili and lime relish

Larb hed ลาบเห็ด 250
Spicy mushroom salad with mint relish in north-eastern style

Allergens and intolerances, if you are uncertain please speak to a member of the service team

4 Chef's signature dish
Gluten free
(V) Vegetarian
Vegan
Not cooked above 115˚F / 46˚C
Less spicy
Medium spicy

All prices are in Thai baht, inclusive of 10% service charge and 7% VAT
รายการอาหารแสดงราคาสุทธิ รวมค่าบริการและภาษีเรียบร้อยแล้ว

SOUP

Tom yam goong ต้มยำกุ้ง 360
Hot and sour prawn soup with Thai aromatic herbs

Tom yam yod ma praow oon ต้มยำยอดมะพร้าวอ่อน 250
Young coconuts shoot in spicy and sour soup

Tom yam hed ต้มยำเห็ด **(V)** 230
Spicy mushroom in hot and sour soup

Poh taek โป๊ะแตก 360
Clear soup of lemongrass, galangal, hot basil and chili with seafood

Tom kha gai ต้มข่าไก่ 300
Coconut milk soup with chicken

Tom kha pak ต้มข่าผัก **(V)** 250
Coconut milk soup with mixed vegetables

Tom see krong moo hed hom ต้มกระดูกหมูเห็ดหอม 290
Broth pork ribs with shiitake mushroom soup

Tom jued hed ต้มจืดเห็ด 250
White jelly mushroom in clear soup

HOT PLATE

Kung hin pad prik Thai dam กั้งหินผัดพริกไทยดำ 520
Stir fried rock lobster with black peppercorn sauce

Talay pad nam prik pao ทะเลผัดน้ำพริกเผา 520
Stir fried seafood with sweet chili paste

Nuer pad prik ho ra pa เนื้อผัดพริกโหระพา 440
Stir fried beef with chilli, garlic and basil leaves

Goong lai suer ob neuy กุ้งลายเสืออบเนย 580
Baked tiger prawn served with spicy seafood sauce

Pla ka pong nueng buay ปลากะพงนึ่งบ๊วย 520
Steamed sea bass fillet with ginger and plum sauce

Allergens and intolerances, if you are uncertain please speak to a member of the service team

Chef's signature dish | Gluten free | **(V)** Vegetarian | 5
Vegan | Not cooked above 115˚F / 46˚C
Less spicy | Medium spicy

All prices are in Thai baht, inclusive of 10% service charge and 7% VAT
รายการอาหารแสดงราคาสุทธิ รวมค่าบริการและภาษีเรียบร้อยแล้ว

MAIN DISHES

Gai pad med ma muang ไก่ผัดเม็ดมะม่วง 350
Stir fried chicken with cashew nuts and dried chili

Goong tod sam rod กุ้งทอดสามรส 520
Fried tiger prawn with sweet and sour chilli sauce

Chu chee pla ฉู่ฉี่ปลา 480
Deep fried sea bass fillet with dried red curry and kaffir lime leaves

Nuer pad nam man hoi เนื้อผัดน้ำมันหอย 420
Wok fried beef with capsicum in oyster sauce

Pla pad priew waan ปลาผัดเปรี้ยวหวาน 480
Stir fried fish with sweet and sour sauce

Pad priew waan tao hoo ผัดเปรี้ยวหวานเต้าหู้ **(V)** 250
Fried crispy bean curd in sweet and sour sauce

Pad priew waan tao hoo on ผัดเปรี้ยวหวานเต้าหู้อ่อน 300
Soy bean tofu in sweet and sour sauce

Pla tod rad prik makham ปลาทอดราดพริกมะขาม 480
Deep fried sea bass with garlic, chilli and tamarind sauce

Moo pad bai kaprao หมูผัดใบกะเพรา 300
Stir fried minced pork with chilli, garlic and hot basil

Pad pak ruam ผัดผักรวม 280
Stir fried mixed vegetables with soya sauce

Pad prik Thai dam look chin khao niew 300
ผัดพริกไทยดำลูกชิ้นแป้งข้าวเหนียว
Stir fried rice cake with black pepper corn sauce

Allergens and intolerances, if you are uncertain please speak to a member of the service team

6 Chef's signature dish · Gluten free · **(V)** Vegetarian
Vegan · Not cooked above 115˚F / 46˚C
Less spicy · Medium spicy

All prices are in Thai baht, inclusive of 10% service charge and 7% VAT
รายการอาหารแสดงราคาสุทธิ รวมค่าบริการและภาษีเรียบร้อยแล้ว

CURRIES

Panang seafood แพนงซีฟู้ด 430
Dried coconut cream curry with seafood

Panang tao hoo แพนงเต้าหู้ **(V)** 330
Dried coconut cream curry with hard bean curd

Massaman nuer มัสมั่นเนื้อ 450
Massaman curry with beef cheek and sweet potato in coconut milk

Geang phed ped yang แกงเผ็ดเป็ดย่าง 380
Red curry with roasted duck, tomato, pineapple and rambutan in coconut milk

Geang ka ree pak แกงกระหรี่ผัก **(V)** 330
Yellow curry with mixed vegetables

Geang kiew waan gai แกงเขียวหวานไก่ 350
Green curry with chicken in coconut milk

Geang kiew waan look chin pak แกงเขียวหวานลูกชิ้นผัก 300
Green curry with vegetables dumpling in coconut milk

NOODLE & RICE

Pad Thai goong sod ผัดไทกุ้ง 380
Fried rice noodle with prawn and tamarind sauce

Pad Thai jae ผัดไทเจ **(V)** 330
Fried rice noodle with vegetables and tamarind sauce

Pad cha sen yok ผัดฉ่าเส้นหยก 330
Wok fried jade noodle with spicy sauce

Khao soi gai ข้าวซอยไก่ 330
Northern style egg noodle with chicken in curry

Khao pad subparod ข้าวผัดสับปะรด 350
Traditional fried rice with pineapple and prawn

Pad see ew ta lay ผัดซีอิ้วทะเล 350
Fried flat rice noodle with seafood and kale

Khao pad goong ข้าวผัดกุ้ง 290
Fried rice with prawn

Khao klong pad pak ข้าวกล้องผัดผัก **(V)** 290
Fried brown rice with vegetables

Allergens and intolerances, if you are uncertain please speak to a member of the service team

Chef's signature dish | Gluten free | **(V)** Vegetarian | 7
Vegan | Not cooked above 115˚F / 46˚C
Less spicy | Medium spicy

All prices are in Thai baht, inclusive of 10% service charge and 7% VAT
รายการอาหารแสดงราคาสุทธิ รวมค่าบริการและภาษีเรียบร้อยแล้ว

DESSERTS

Khao niew mamuang ข้าวเหนียวมะม่วง 280
Mango with sticky rice and coconut cream

Kluai buad chee ma praow on กล้วยบวดชีมะพร้าวอ่อน 220
Finger banana compote with young coconut

Pol la mai ruam ผลไม้รวม 220
Seasonal fresh fruit

Ice cream sam rod ไอศกรีมสามรส 220
A choice of tamarind, mango and coconut ice cream
topped with corn and jack fruit

Allergens and intolerances, if you are uncertain please speak to a member of the service team

8 Chef's signature dish
Gluten free
(V) Vegetarian
Vegan
Not cooked above 115˚F / 46˚C
Less spicy
Medium spicy

All prices are in Thai baht, inclusive of 10% service charge and 7% VAT
รายการอาหารแสดงราคาสุทธิ รวมค่าบริการและภาษีเรียบร้อยแล้ว

FOR THE KIDS

Egg noodle soup บะหมี่น้ำไก่ 130
Roasted chicken over egg noodle and vegetable

Tom jeud pak gad khao yad sai ต้มจืดผักกาดขาวยัดไส้หมูสับ 130
Stuffed white lettuce with minced pork, shiitake mushroom in clear soup

Goong chub peang tod กุ้งชุบแป้งทอด 130
Deep fried white prawn and vegetable in batter served with plum sauce

Pla neung see iew ปลานึ่งซีอิ้ว 150
Steamed fish fillet, soy sauce, white lettuce and brown rice

Peak gai tod ปีกไก่ทอดราดซอสเปรี้ยวหวาน 150
Deep fried chicken wing, sweet and sour sauce

Khao klong pad pak moo rue gai ข้าวกล้องผัดผักหมูหรือไก่ 150
Fried brown rice, vegetable with pork or chicken

Moo tod see iew หมูทอดซีอิ้ว 150
Fried pork with soy sauce, cabbage salad served with steam brown rice

DESSERTS

Kluay chub chocolate กล้วยชุบช็อคโกแลตกับไอศกรีมสตรอว์เบอรี่ 120
Banana in chocolate coated and strawberry ice cream

Thai crepe เครปไส้มะพร้าวอ่อนใบเตย 120
Crepe with pandanus and coconut cream filling

Kluay buad chee กล้วยบวดชี 120
Finger banana compote in coconut syrup

Cheese cake ชีสเค้กกับซอสบูลเบอร์รี่ 120
With blueberry filling

Chocolate brownie ช็อคโกแลตบราวนี่กับมาการอง 120
Chantilly cream and petit macaron

Homemade ice cream and raspberry jelly ไอศกรีมและราสเบอรี่เจลลี่ 80
Homemade ice cream of your choice for one scoop topped with raspberry jelly (strawberry or vanilla or chocolate)

Allergens and intolerances, if you are uncertain please speak to a member of the service team

Chef's signature dish | Gluten free | **(V)** Vegetarian | 9

Vegan | Not cooked above 115˚F / 46˚C

Less spicy | Medium spicy

All prices are in Thai baht, inclusive of 10% service charge and 7% VAT
รายการอาหารแสดงราคาสุทธิ รวมค่าบริการและภาษีเรียบร้อยแล้ว