

# ନାଇ ଲେର୍ଟୋକ

THAI HOME COOKING

กว่าหนึ่งร้อยปีที่ผ่านมาภาพที่เห็นอยู่เป็นนิจ ณ บ้านปาร์คนายเลิศ คือคุณหนูยิงลิน เครชญูบูตร (เตวิทย์) ภรรยาผู้เป็นที่รักของนายเลิศ (พระยาภักดีนรเศรษฐ) ที่เคยอยู่และบ้านและอาหารการกินอย่างพิถีพิถันเสมอ

ปัจจุบันที่มีงานเลี้ยงต้อนรับแขกของบ้านปาร์คนายเลิศ คุณหนูยิงลิน จะเป็นผู้นำพาทำลำดับในการทำอาหาร โดยการคิดค้นและทดลองส่วนผสมใหม่ ๆ เพื่อนำมาประยุกต์เป็นเมนูสูตรเฉพาะของท่านเอง เมนูที่ได้รับความนิยม มาจนถึงทุกวันนี้คือ “หมีน้ำปาร์คนายเลิศ” เกิดจากการนำหมีกรอบใส่น้ำซุปต้มยำ ซึ่งเป็นวิธีการจัดการกับเครื่องปรุง เพื่อไม่ให้เสียเปล่า “ห่อหมกข้าว ห่อหมกปลา” ทำมาจากเนื้อปลาที่นำมาคลุกเคล้ากับเครื่องแกงสูตรเฉพาะ ห่อด้วยใบตอง และห่อหมกข้าวเกิดจากการนำน้ำเครื่องแกงห่อหมกปลาที่เหลืออยู่ไปคลุกเคล้ากับข้าวสวย ยอดกะทิ แล้วนำไปนึ่ง จนเป็นเมนูขึ้นชื่อเอ็กเมนูหนึ่ง

มา เมชอง (Ma Maison) ชื่อร้านอาหารฝรั่งเศสที่คุณพินิจ สมบัติคิริ สามีของท่านูญหนูยิงเลอคัลด์ เป็นผู้ก่อตั้ง เมื่อ พ.ศ. 2526 เพื่อเป็นสถานที่สังสรรค์ของนักชิมอาหาร วันนี้ปาร์คนายเลิศได้นำ มา เมชอง (Ma Maison) กลับมา เปิดเป็นร้านอาหารไทยต้นตำรับโดยมีเชฟเติร์ก (วิชารนนท์ ชินฤทธิ์) หัวหน้าฝ่ายครัวไทยของร้านมา เมชอง (Ma Maison) เชฟผู้ลึบಥอดสูตรต้นตำรับอาหารของครอบครัวนายเลิศ และรังสรรค์เมนูต่าง ๆ ตามแบบฉบับของตนเอง

ครอบครัวนายเลิศให้ความสำคัญกับการรับประทานอาหารอย่างมาก โดยเฉพาะวิธีรับประทานอาหาร ตามประเพณีและวัฒนธรรมของครอบครัวคนไทยหรือ family sharing style ซึ่งอาหารเป็นศูนย์รวมของการพบปะผู้คน ในโอกาสต่าง ๆ ปาร์คนายเลิศหวังเป็นอย่างยิ่งว่าร้านมา เมชอง (Ma Maison) จะเป็นแห่งแรกที่คุณนីกถึง เมื่อมากรับประทานอาหารไทยโบราณในบรรยากาศอบอุ่นเหมือนรับประทานอาหารอยู่ที่บ้านของเพื่อน

Almost one hundred years ago, it was a common daily scene where Khunying Sinn (Thevit), Nai Lert's beloved wife, operated the household in meticulous manner and efficiency.

Often, there were parties and outdoor functions for Nai Lert to entertain his friends and guests, hence food played an important role where Khunying Sinn was always busy experimenting with new ingredients to create her own unique recipes. Her skills and natural talent made many dishes at Nai Lert Park popular to this day, namely "Mee Nham Park Nai Lert" - crispy vermicelli soup with shredded pork and shrimps, "Hor Mok Khao, Hor Mok Pla" steamed rice and fish curry in banana leaves, to name but a few.

Once a culinary institution since 1983, Ma Maison, the name given by Khun Binich Sampatisiri, Thanpuying Lursakdi's husband, was renowned for French fine dining where passionate connoisseurs gathered. Today, Ma Maison reopens its doors with our talented Chef Turk (Watcharanon Chuenruedee), who has inherited Nai Lert family's authentic recipes as well as the Chef's own home cooking creations.

Nai Lert family values the importance of dining, as food brings people together in many different occasions. We hope Ma Maison becomes the first on your list when you wish to enjoy home cooked Thai recipes surrounded by priceless ambiance of Nai Lert Park. Our goal is to create true gastronomic community, shared from generation to generation, as part of the Thai culture and lifestyle.



A LEGACY OF NAI LERT



# ma maison

THAI HOME COOKING



A LEGACY OF NAI LERT

# Appetizers

“อาหารทานเล่น” ที่ช่วยเรียกน้ำย่อยสูตรของบ้านปาร์คนายเลิศ

อันเป็นมรดกทางดั้งเดิมที่เต็มไปด้วยเรื่องราว

และความทรงจำของอาหารไทยโบราณ



## ◎ ห่อหมกข้าว ห่อหมกปลา

Hor Mok Khao - Hor Mok Pla

Steamed rice and fish curry in banana leaves

250

คุณหญิงสินเป็นผู้ที่มีความคิดสร้างสรรค์ในการจัดการกับอาหารที่มีอยู่ให้เกิดคุณประโยชน์สูงสุด (Food Waste Management) จึงเกิดเมนู “ห่อหมกข้าว ห่อหมกปลา” ที่หารับประทานที่ไหนไม่ได้ ห่อหมกปลา ทำมาจากเนื้อปลากระพงที่นำมาคลุกเคล้ากับเครื่องแกงสูตรเฉพาะ ห่อด้วยใบตองที่ทำอย่างพิถีพิถัน ห่อหมกข้าว เกิดจากการนำน้ำเครื่องแกงห่อหมกปลาที่เหลืออยู่ไปคลุกเคล้ากับข้าวสวย และหยดหน้าด้วยกะทิ นำไปนึ่งคู่กัน กลิ่ยเป็นเมฆูขึ้นซึ่งที่ขายตีที่สุดของทางร้าน

Khunying Sinn has practiced food waste management since the old days. She has optimised and utilised all the ingredients so there were almost zero waste, while maintaining the nutrients and flavours of each produce. Hor Mok Pla, a blend of sea bass and Thai herbs in curry, perfectly wrapped in banana leaves to give the fragrance when steamed. Hor Mok Khao is the by-product where the rice is steamed using the curry stock from Hor Mok Pla. Enjoy the two together in a spoonful. This original and authentic appetizer cannot be found elsewhere outside of Nai Lert Park!

# Appetizers



⊕ ปอเปี๊ยะทอดคุณย่า  
Poh Pia Tod Khun Ya  
Spring rolls - Grandma's recipe

220



⊕ หมีกรอบปาร์คนายเลิค  
Mee Grob Park Nai Lert  
Nai Lert Park's sweet and sour crispy vermicelli

300



⊕ ละเต็ะกุ้ง  
Satay Goong  
Prawn satay served with peanut sauce and cucumber slices in vinegar

380

# Appetizers



ทอดมันปลากราย

Tod Mun Pla Grai

Patties of pureed fish blended with kaffir lime leaves, served with cucumber slices in vinegar

220



หมูสรง

Moo Sarong

Minced pork wrapped in crispy egg noodles

200



ทอดมันกุ้ง

Tod Mun Goong

Deep fried prawn patties served with sweet plum sauce

250



ไก่ห่อใบเตย

Gai Ho Bai Toei

Marinated chicken wrapped in fragrant pandanus leaves

220



เห็ดรวมทอด น้ำจิ้มแจ่วและน้ำยำมะม่วง 220

Hed Ruam Tod, Nham Jim Jaew, Nham Yum Mamuang

Fried mixed mushrooms with hot and sour sauce and spicy mango salad

# Salads

“ยำไทยแบบโบราณ” ที่ผสมผสานความหลากหลาย  
ของรสชาติเดิม เปรี้ยว หวาน เพิ่ดเข้าด้วยกันอย่างลงตัวและกลมกล่อม  
อีกทั้งความพิถีพิถันในการคัดสรรรัตถุดิบชั้นเลิศที่อุดมไปด้วย  
สรรพคุณทางยาของอาหารไทยดั้งเดิม



## ● ยำส้มโอ

**Yum Som-O**

**Thai pomelo salad with grated coconut, prawns and shredded chicken**

**280**

ลั่นโวขาหน้าผึ้งจากจังหวัดนครปฐม รสชาติหวานธรรมชาติ คลุกเคล้ากับ  
มะพร้าวคั่วกรุ้งแห้งป่น หอมเจียว และถั่วลิสงค์อบด ช่วยเพิ่มความหอมมัน ทานคู่  
กับใบชะพลู ยิ่งทำให้ได้รสชาติ均衡อร่อยมากยิ่งขึ้น

Naturally sweet, fresh pomelo from Nakhon Pathom, is mixed with  
roasted grated coconut, dried shrimps, fried shallots and dry roasted peanuts  
to enhance the taste and aroma. Enjoy the salad with Cha-Phu leaves to add  
complexity and flavours in every bite.

# Salads

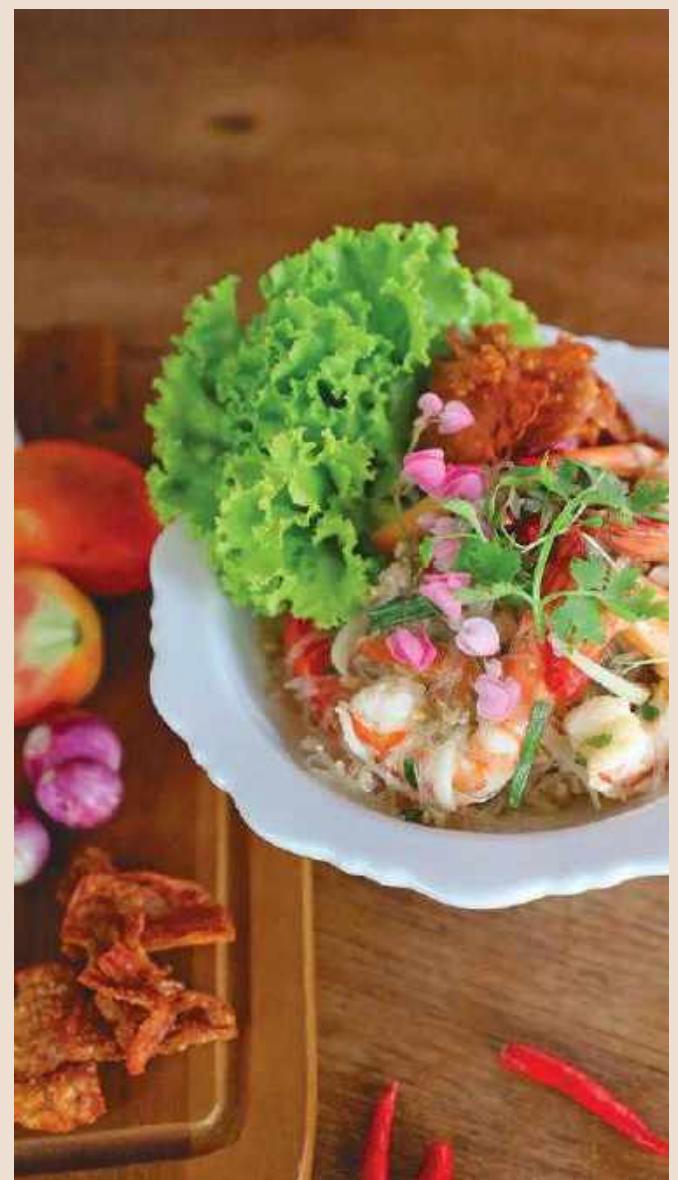


ยำวุ้นเส้นบ้านปาร์คฯ

Yum Woon Sen Baan Park

Vermicelli noodle salad with minced pork, prawns, crispy dried shrimps and crispy dried squids

300



ยำมะเบือยราธานผู้หญิงฯ

Yum Makeua Yao Thanpuying

Eggplant salad - Thanpuying's recipe

300

## Salads

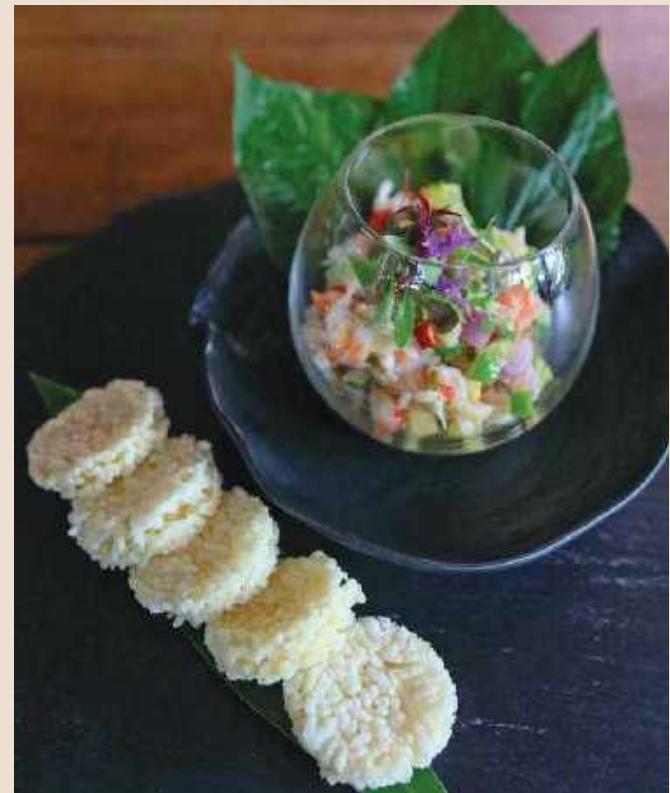


ยำเนื้อแองกัส

Yum Nuea Angus

Spicy thinly sliced 150 days Australian Angus rib eye with onions, tomatoes, cucumber and mint leaves in zesty lime dressing

860



กุ้งช่อนกลิน

Goong Son Glin

Zesty shrimps, shallots, lime and fresh ginger accompanied with crispy rice crackers

350



ยำหัวปีกุ้งสด

Yum Hua Plee Goong Sod

Banana blossom salad with shrimps

290

# Soups

“อาหารประเภทต้มและแกงจืด”

เป็นหนึ่งในสำรับกับข้าวประจำของบ้านปาร์คนายเลิศ

ประกอบด้วยเครื่องสมุนไพรไทยต่าง ๆ อาทิ เช่น ขิง บ่า ตะไคร้  
ใบมะกรูด ฯลฯ ที่มีคุณประโยชน์ต่อร่างกาย



◎ หมีน้ำปาร์คนายเลิศ

Mee Nham Park Nai Lert

Crispy vermicelli soup with shredded pork and shrimps

295

เมนูที่คุณหญิงลินรังสรรค์บั้นเงิง เนื่องด้วยเป็นคนที่ให้ความสำคัญกับการใช้วัตถุดิบในการปรุงอาหารให้เกิดประโยชน์สูงสุด (Food Waste Management) หมีน้ำปาร์คนายเลิศ จึงเกิดจากการนำชุดต้มยำสูตรเฉพาะของบ้านปาร์คนายเลิศ มาประยุกต์ด้วยการนำหมี่กรอบใส่ในน้ำซุปต้มยำปรุงรสด้วยผิวของล้มช่า และมันกุ้ง ทำให้ได้กลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวชวนรับประทาน

The most authentic recipe ever created where flavourful yet non spicy tom yum soup was added to Mee Grob (Sweet and sour crispy vermicelli). Another dish derived from Khunying Sinn's food waste management skills. A squeeze of lime is recommended to enhance the taste.



◎ ไบ์พะโล้ 3 เกลอ  
Khai Phalo Sam Gloe

265

Slow cooked pork belly with trio of eggs (quail-duck-salted egg) in special dark soup

◎ ต้มยำแก้มวัวตุ่น

Tom Yum Gaem Wua Tun

Authentic tom yum soup with braised beef cheek

390



# Soups



ต้มข่าไก่

Tom Kha Gai

Chicken in kaffir lime infused coconut milk, with galangal, lemongrass, and lime leaves

245

ต้มยำกุ้ง

Tom Yum Goong

Authentic tom yum soup with prawns

520



แกงจีดฟักตุ๋นมะนาดองเป็ดย่าง

Gaeng Jued Fak Tun Manao Dong Ped Yang

Squash with preserved lemon and crispy braised duck leg in sour soup

300



ปลากระพงต้มเผือก

Pla Ga Phong Tom Puak

Sea bass with taro in clear broth

420

# Dips

“เครื่องจิ้มหรือน้ำพริก” เสน่ห์ของอาหารไทย

รสชาติดั้งเดิม ที่ครัวบ้านปาร์คนายเลิศ

คัดสรรพืชผักสดๆ ใหม่ๆ รับประทานคู่กับเครื่องจิ้ม โดยให้ความสำคัญกับการปรับรสชาติจากภายในเพื่อทำให้ร่างกายเกิดภาวะสมดุล



⊛ น้ำพริกลงเรือ

Nham Phrik Long Ruea

Shrimp paste and salted egg dip, served with caramelised pork and fresh vegetables

350

ใช้กะปิคุณภาพดีจากจังหวัดระยอง ทำให้น้ำพริกมีกลิ่นหอม รสชาติกลมกล่อมเลิศ พร้อมกับไข่เค็มไข่ยาจากจังหวัดสุราษฎร์ธานีให้ความเค็มนั่นกำลังดี พร้อมเครื่องเคียงอย่างหมูหวาน รับประทานคู่กับผักสดหลากหลายชนิด

Using premium shrimp paste from Rayong, this dip is flavourful and aromatic especially when accompanied with salted eggs from Surat Thani and homemade caramelised pork. An ultimate umami in every bite.



ເຕົ້າເຈື້ຍຫລນແລະປລາດຸກຝູ  
Tao Jiao Lon Pla Duk Fu

295

Preserved soy bean dip, served with fluffy catfish and fresh vegetables



ໜ້າພຣິກໄບຕັມ ພັກສັດ

Nham Phrik Khai Tom Pak Sod

Spicy boiled egg chili paste with fresh vegetables

250



ໜ້າພຣິກຈິງວະໂດງ (ໜ້າພຣິກກະທິສັດ)

250

Nham Phrik Chua Dong

Grilled mackerel chili paste with coconut milk and fresh vegetables



Signature dish

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax

# Curry

“แกงรสชาติเข้มข้น” ที่เป็นการผสมผสาน  
ของวัฒนธรรมการปรุงอาหารในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้  
ที่ครัวบ้านปาร์คนายเลิศ ได้นำมาปรับให้เหมาะสมกับรสนิยมของคนไทยบ้าน  
รังสรรค์จากวัตถุดิบชั้นเลิศ เครื่องแกงจากสมุนไพรไทยผสมผสาน  
กับความหอมมันของกะทิที่คั้นสดแบบโบราณ



⊕ แกงเขียวหวานเนื้อริบอายพริกขี้หนูและโรตี 850  
Gaeng Khiao Wan Nuea Rib Eye Phrik Khinu Roti  
Australian Angus rib eye in green curry, served with roti

เนื้อริบอายคุณภาพนำเข้าจากประเทศออสเตรเลีย ความพิเศษอยู่ที่  
เครื่องแกงที่ตำบีบเอง และกะทิคั้นสด ทำให้มีกลิ่นหอมและรสชาติที่กลมกล่อม  
รับประทานคู่กับโรตี กรอบนอกนุ่มใน อร่อยเข้ากันได้อย่างลงตัว

A perfect blend of East meets West where Australian Angus rib eye  
is used in authentic Thai way of cooking. Our chefs make the curry paste  
from scratch while freshly squeezed coconut milk adds richness and creaminess  
to the curry. Dip the soft yet crispy roti in the curry to truly complement the palate.

# Curry



◎ แกงกะหรี่แก้มวัวตุ๋น โรตีและวาจัด 590

Gaeng Gari Gaem Wua Tun, Roti Achat

Braised beef cheek in yellow curry served with roti and cucumber slices in vinegar sauce



◎ แกงบี๊เหล็กเนื้อย่าง หมูย่าง หรือปลาบ่าัง

Gaeng Khilek Nuea Yang / Moo Yang / Pla Yang

Cassia leaves and coconut milk curry with a choice of:

Australian Angus rib eye 750

Crispy fried fish 450

Kurobuta pork 350

## Curry



แกงเผ็ดเป็ดย่าง

Gaeng Phed Ped Yang

Tender duck in red curry

350 / 300



แกงเผ็ดเป็ดย่าง

Gaeng Phed Ped Yang

Roasted duck in red curry

350



แกงเนื้อปูใบชะพลู

Gaeng Nuea Pu Bai Cha-Phu

Crab meat with betel leaves in red curry

790

# Stir Fry & Grill

“ เมนูผัดและย่าง ” จากวัตถุดิบชั้นเลิศจากแหล่งที่ดีที่สุด  
ปรุงตามสูตรโบราณของครัวบ้านปาร์คนายเลิศ  
ที่คำนึงถึงคุณค่าทางอาหารตามหลักโภชนาการเป็นสำคัญ



⊕ กุ้งแม่น้ำเผาน้ำปลาหวาน 1,500  
Goong Mae Nham Phao Nham Pla Waan  
Chargrilled river prawns with condiments

กุ้งแม่น้ำสดจากอุทยานฯ นำมาย่างบนเตาถ่านให้มันกุ้งมีลักษณะลีบเข้ม เป็นครีมเย็นกำลังดี ทานคู่กับสะเดาและน้ำปลาหวานที่ทำจากน้ำมะขามเข้มข้น สูตรโบราณต้นตำรับของบ้านปาร์คนายเลิศ

Fresh river prawns from Ayutthaya grilled over a charcoal gives the prawns a dark and creamy appearance. Served with neem and sweet fish sauce made from concentrated tamarind juice. The original ancient recipe of Nai Lert Park.

## Stir Fry & Grill



◎ ข้าวเหนียวเนื้อแองกัสย่าง 850 / 420  
หรือหมูคุโรบุตะป่าgn้ำจิ้มแจ่ว ส้มตำไทย  
Khao Niao Nuea Angus Yang / Moo Kurobuta Yang  
Nham Jim Jaew, Somtam Thai

Thinly sliced grilled Australian Angus rib eye or grilled Kurobuta pork with hot and sour sauce, served with sticky rice and green papaya salad

◎ ข้าวเหนียวไก่เหลือง (สะโพก) 390  
น้ำจิ้มแจ่ว ส้มตำไทย  
Khao Niao Gai Lueang Saphok  
Nham Jim Jaew, Somtam Thai  
Charcoal marinated chicken with Thai herbs served with hot and sour sauce, sticky rice and green papaya salad



## Stir Fry & Grill



คอหมูหมักแมกgi  
Kor Moo Mak Maggi  
Stir fried Maggi marinated pork neck

350



กุ้งแม่น้ำอบเนยกระเทียมพริกไทย 1,800  
Goong Mae Nham Ob Noei Grathiam Phrikthai  
Baked river prawns with butter, garlic and pepper



ชูเฉี๊ยปลาเก๊า 520  
Chu Chee Nuea Pla Gao  
Grouper fish in red curry sauce topped with coconut cream

## Stir Fry & Grill



ปลากระพงทอดน้ำปลา และน้ำยำมะม่วง 580  
Pla Ga Phong Tod Nhampla, Nham Yum Mamuang  
Deep fried sea bass with spicy mango salad



เห็ดหอมคั่วชีอิว 250  
Hed Hom Kua See Eiw  
Soy roasted shiitake mushrooms



หมูเค็มไก่เค็ม 240  
Moo Khem Gai Khem  
Slow cooked “melt in the mouth” chicken and pork belly



ไข่เจียว荷ละ파 165  
Khai Jiao Horapha  
Thai omelette with sweet basil

# Noodles & Rice

“ ก๋วยเตี๋ยวและข้าว ”

เมนูอาหารที่สืบทอดกิจวัฒนธรรมและบวกเล่าเรื่องเชิงประวัติของคนไทย

ผ่านวัฒนธรรมและรลชาติแบบดั้งเดิมตามสูตรของบ้านปาร์คนายเลิศ

เป็นอาหารจานเดียวที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน



## ⊕ ผัดไทยกุ้งสด

Pad Thai Goong Sod

Stir fried rice noodles with prawn, tofu, garlic, bean sprouts and peanuts in special tamarind sauce

350

ความอร่อยอยู่ที่ซอสผัดไทยสูตรเข้มข้น สารஸ นำมาผัดกับกุ้งสด และ เส้นจันทร์ที่มีเนื้อสัมผัสเนียนนุ่มเป็นเอกลักษณ์ รอยด้วยถั่วลิสงบ่นคั่วใหม่ บีบ มะนาวเพิ่มรสชาติให้หอมอร่อย กลมกล่อมยิ่งขึ้น

The secret of our Pad Thai is in the home-made sauce. Great Pad Thai noodles from Chanthaburi have al dente texture, stir fried with fresh prawns topped with dry roasted crushed peanuts. We recommend a squeeze of lime to enhance and elevate the flavour.

# Noodles & Rice



◎ ข้าวผัดกากหมูคุ้วพริกเกลือ 260  
Khao Pad Gaak Moo Kua Phrik Gluea  
Pork crackling with chopped prawns fried rice, seasoned with salt and pepper

◎ ข้าวผัดกะเพราเนื้อหริบอาย 380 / 290  
หรือหมูคุโรบุตะ และไก่ดาว

Khao Pad Gaphrao Nuea Rib Eye / Moo Kurobuta,  
Khaidao

Australian Angus rib eye or Kurobuta pork and Thai basil fried rice topped with crispy fried egg



## Noodles & Rice



ก๋วยเตี๋ยวหลอด

Guay Tiew Lhod

Steamed rice noodles with tofu and dried shrimps, with sweet soy sauce

280

ก๋วยเตี๋ยวค้าไก่

Guay Tiew Kua Gai

Stir fried noodles with chicken and squids topped with crispy dough

280



ผัดวุ้นเส้นโบราณ

Pad Woon Sen Bo Raan

Stir fried vermicelli noodles with eggs, pork, prawns and tomatoes

290



ข้าวผัดเรือเมือง

Khao Pad Ruea Mae

Kale and pork fried rice in sweet soy sauce

260

# Vegetables

“ผักพื้นบ้าน” ที่เลือกสรรนานั้น

ล้วนเป็นผักที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ ปรุงอย่างพิถีพิถัน

เพื่อรักษาคุณค่าและคงความอร่อยอันเป็นเอกลักษณ์ของผักแต่ละชนิดไว้  
ชี้งผักบางชนิดเป็นผักที่ปลูกในสวนของปาร์คนายเลิศ  
ปราศจากสารเคมี และสดใหม่จากสวนทุกวัน



⊕ ผัดผักทอดยอดกุ้งเครย กาหมู 250

Pad Pak Tod Yod Goong Khoei Gaak Moo

Stir fried morning glory with shrimp paste, pork crackling

ผักบุ้งไทย ผักพื้นบ้านลด ๆ ผัดเข้ากับกะปิคุณภาพดีจากจังหวัดระยอง  
โดยด้วยกาหมูให้รสล้นผัลกรุบกรอบ ยิ่งอร่อยเข้ากัน

Fresh and crunchy morning glory and premium shrimp paste from Rayong. Stir fried the two together and finished off with crispy pork crackling in abundance.

# Vegetables



 ຜັກຫວານຜັດໄບ່  
Pak Waan Pad Khai  
Stir fried star gooseberry leaves with eggs and garlic

# ข้าวหอมมะลิพันธุ์ กบ 43

## Khao Hom Mali

## Jasmine rice

เป็นข้าวที่ปลูกกันมากในจังหวัดสุพรรณบุรีและพิษณุโลก เมล็ดข้าวเรียกว่า  
ข้าวสุกมีลักษณะนุ่มเหนียว มีกลิ่นหอมอ่อน ๆ รับประทานง่าย มีดัชนีน้ำตาลต่ำ<sup>๑</sup>  
ช่วยควบคุมน้ำหนักและดีต่อสุขภาพ

This type of Jasmine or fragrant rice is called Gor Khor 43, commonly grown in Suphan Buri and Phitsanulok. It is renowned for its quality and nutrients, ideal for weight management.

Small 250 g. 50  
Bowl 1,250 g. 250



◎ กะหล่ำปลีทอดน้ำปลา 200  
Galam Pee Tod Nhampla  
Stir fried cabbages with garlic and Thai fish sauce



**ใบเหลียงผัดไข่** 200  
**Bai Liang Pad Khai**  
Stir fried malindjo leaves with eggs and garlic

## Choice of steamed rice

**ข้าวกล้องพันธุ์ปะการอัมปีล**  
**Khao Glong**  
**Aromatic brown rice**

เป็นบायากล้องพันธุ์พื้นเมืองແກບຈังหวัดสุรินทร์และบุรีรัมย์ รับประทานง่าย กรอบนอกกุ่มใน มีกลิ่นหอมคล้ายข้าวโพด มีดัชนีน้ำตาลต่ำ ดีต่อสุขภาพ

This type of brown rice is called Paka-Umpul, commonly grown in Surin and Buriram. Once steamed, the texture is soft to medium with corn-like aroma. Abundance in health benefiting nutrients and low glycemic index.

Small 250 g. 60  
Bowl 1,250 g. 300



#### **Signature dish**

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax

# Desserts

“บันมไทยโบราณ” ที่สร้างสรรค์จากวัตถุดิบพื้นบ้าน  
ด้วยสูตรที่ส่งต่อกันมาในครัวบ้านป่ารุ่นนายเลิศเป็นเวลามากกว่าร้อยปี  
โดดเด่นด้วยการคัดเลือกวัตถุดิบธรรมชาติและวิธีการทำที่พิถีพิถัน  
ทำให้ได้รสเบบบัน กลิ่นหอม และเนื้อลับมั่นผัลที่เป็นเอกลักษณ์



⊕ ไอศกรีมน้ำมะพร้าว  
Ice Cream Nham Maphrao  
Young coconut sorbet

160

ทำจากมะพร้าวน้ำหอมอย่างดี ส่งตรงจากดำเนินสะเดา ให้ความหวาน  
จากธรรมชาติ ใช้วิธีการทำด้วยเครื่องแบบโบราณที่ต้องใช้มือปั่นจนไอศกรีม  
แข็งตัว ทำให้ไอศกรีมยังคงมีรสชาติของน้ำมะพร้าว หอมเย็นชื่นใจ

Naturally sweet young coconut from Damnoen Saduak is hand-blended by using unique method to crystallize while maintaining its natural flavour and texture. Best accompanied with dry roasted peanuts for ultimate palate cleansing after your meal.

## Desserts



◎ ไอศกรีมรัมในลูกสับปะรด

**Ice Cream Rum Nai Luk Sapparod**

Homemade rum ice cream in whole pineapple

190



◎ ขนมโค

**Khanom Kho**

Sticky rice dumplings stuffed with shreds of caramelised coconut in fresh coconut milk

160



◎ กล้วยไข่เชื่อม ไอศกรีมน้ำมะพร้าว

220

**Gluai Khai Chuem Ice Cream Nham Maphrao**

Baby bananas in light syrup topped with coconut cream, and young coconut sorbet



Signature dish

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax

## Desserts



**ปลากริมไข่เต่า**

**Pla Grim Khai Tao**

Sweet and savoury rice flour dumplings in creamy coconut

150

**ขนมไข่กับ นกปลอย มะลิล้อย อ้ายตือ** 160

**Khanom Khai Gob Nok Ploi Mali Loi Aiy Tue**

Combination of Thai delicacies served with light coconut milk



**ลูกตาลลอยแก้ว**

**Luk Tan Loy Gaew**

Toddy palm in light syrup with crushed ice

150



**บัวลอยผึ้งมะพร้าวอ่อน**

**Bua Loy Puak Maphrao On**

Taro dumplings with young coconut in sweet coconut milk

180