



RUEN NOPPAGAO

OUR NAME AND OUR STORY

“นพเก้า” เป็นคำที่บ่งบอกถึงความเชื่อของคนไทยพหุภพถึงความเชื่อตัวกัน โดยคำว่า “เก้า” หรือ เลข « ๙ » ถือว่าเป็นเลขมงคลที่บ้านที่นี่ในบริหารเช่นจังหวัดทั่วหมด

นพเก้า หมายถึง พลอยล้าค่าเก้าอย่าง แต่จะอย่างแผลก็ถึงความเป็นมงคลที่แยกต่างกัน นพเก้าเป็นองค์ประกอบหนึ่ง ของเครื่องราชอิสริยาภรณ์บั้นถุงที่สุดที่รัชกาลที่ ๕ ทรงแต่งตั้งไว้มีอายุกว่า ๑๔๐ ปีที่แล้ว

เพื่อรักษาความคงอยู่ของชาติให้สืบไปเรื่องนพเก้าจึงได้สร้างสรรค์เมธูที่เป็นการเฉลิมฉลองศิลปะและวัฒนธรรม ทางด้านอาหารของไทย ผ่านงานเสียงดนตรีที่อาหารไทยโบราณได้รับความนิยมล้นหลาม ในขณะที่อาหารไทยที่ไป กลับเป็นที่นิยมมากขึ้นทั่วโลกนี้เป็นสาเหตุที่ทำให้เรามุ่งมั่นที่จะพัฒนาการให้ไทยแบบดั้งเดิมที่มีมาข้านาน นี่คืออาหารที่มีทั้งกลิ่นหอมและรสชาติเปี่ยมรังสรรคโดยคนไทยในบุคลก่อน กรรมวิธีการปรุงได้รับการถ่ายทอดมาแล้ว หลายรุ่นและนี่คืออาหารไทยที่ดีที่สุดที่มีความนຽวนๆ รับประทานกันเฉพาะในครอบครัว ชนชั้นสูงในสมัยโบราณ เช่นเดียวกับอาหารหลักสี่งานจากสี่ภาคของไทยวัดถูกติดที่เราใช้เป็นวัดถูกติดที่ใช้มาแต่เดิม ซึ่งเป็นวัดถูกติดของรัตนโกสินทร์จากหลวงเรือง ชาติชั่วนักองค์นั้น และฟาร์มน้ำม่วงของเรานั้นจังหวัดสุโขทัย

ความดั้งเดิมของอาหารไทยที่ปราภูภูในชื่อและเมนูของเรือนนพเก้า คือสิ่งที่เราต้องการมอบให้แก่คุณทุกท่านผ่านอาหารและบริการชั้นเลิศของเรา

"Noppagao" resonates with beliefs that are close to Thai hearts. The word is special in part because it includes "gao", which means "nine" in our language. The number is regarded by Thais as the luckiest of all lucky numbers.

At the same time, "noppagao" represents nine gems, each associated with a different blessing. These precious stones feature in the insignia of the kingdom's highest order, established by King Rama IV more than a century and a half ago.

In keeping with this heritage, our menu celebrates the Thai culinary arts. Unfortunately, authentic cooking is fading, even though Thai food is gaining popularity around the globe. We are intent on reviving authentic cuisine.

This is fragrant and sensuous fare, created in the past by humble Thais, whose methods of food preparation were handed down from generation to generation.

Here, too, are classic and luxurious recipes once exclusive to noble families, as well as signature dishes from the four diverse regions of Thailand. Only the original ingredients are used, with home-grown produce alongside organic ingredients from our affiliated farm in Sukhothai and other local suppliers.

Our name and authentic menus reflect the experience we aim to create for our patrons and the hospitality we extend to them.



สำรับต่ำรับเรือนพาก้า



สำรับนี้ได้รับแรงบันดาลใจมาจากการเดินทางของ เชฟปิก คันน สิงหันธ์ เชฟประจำร้านเรือนพาก้า ในการเดินทางเข้าสู่อุปนิชัตท์ที่ว่ากุกภาคของประเทศไทย ที่ได้นำเอาตัวถูดินท์ที่ทรงคุณค่า มาจัดสรรเป็นเมนูพิเศษ สำรับสุดล้ำค่าโดยเลือกใช้เนยชูรังค์ที่มีความพิเศษเป็นอย่างมาก โดยใช้ช้อนหยกทองเป็นสัญลักษณ์แห่งความอุดมสมบูรณ์ ผู้บรรจงเชื่อมถ่ายเบญจรงค์โดยได้รับเกียรติจากคุณอายุ 85 ปี ในการเรียนลายอย่างวิจิตรบรรจง

RUEN NOPPAGAO'S PREMIUM SET

This menu is inspired by a journey taken to communities throughout the country by Chef Pik Kanin Singpan of Ruen Noppagao. Ingredients he discovered are used in this Premium Set. The dishes are served in Benjarong porcelain crockery, decorated with motifs featuring golden peacocks – a powerful symbol of abundance in Thai culture.

They were hand-drawn for Ruen Noppagao by a veteran artist of folklore.

Appetizers

1. ประทัดลม เรไรหน้าปู Pa Tud Lom Ray Rai Na Pu
2. ยำปลากรอบกับผักส้มซ่า Yum Pla Krob
3. ต้มยำปลาเต้าเตี้ย Tom Yum Pla Tao Toey
4. แจ่วมะเขือเทศ Jiew Ma Kua Ted
5. แกรงระบวงเนื้อโบราณ Gang Rawaeng Nua Boran
6. กุ้งแม่น้ำเผาอยุธยา Goong Phao Ayutthaya
7. ใบเหลียงผัดไข่ Bai Lieng Pad Khai
8. บ้านมะพร้าวอ่อน สังขยาฟักทอง ไอศครีมมะพร้าว Babin Mapraow-on, Sung Kaya Faktong, Ice cream Mapraow
9. ข้าว ๔ สี Khao Si See

Salad

Soup

Dip

Curry

Main Courses

Dessert

Side



RUEN NOPPAGAO'S PREMIUM SET



2,500.-

3,500.- (wine paring)

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

สำรับอาหารไทยสำหรับครอบครัว

Thai Menu for Families

พุดถึงวัฒนธรรมการกินของคนไทย ก็คงจะนึกถึงกับข้าวมากมาย ในหนึ่งมื้ออาหาร ซึ่งอาหารเหล่านี้ได้ผ่านกระบวนการคัดสรรรัตตุติบ และขั้นตอนการทำอย่างละเอียดลออใน การมีกับข้าวมากมายในหนึ่งมื้อนั้นเราเรียกว่า “สำรับไทย”

แต่เมื่อพูดถึงสำรับไทยในปัจจุบันเรียกว่าแทบทะเป็นเรื่องที่เข้าถึงยากเสียเหลือเกิน เพราะไม่ค่อยมีบ้านไหนลูกขึ้นมาทำอาหารมากมายในครัวเดียวแบบสมัยก่อนแล้ว เว้นแต่บ้านที่อยู่กันเป็นครอบครัวใหญ่ จึงยังมีการจัดสำรับกินกันภายในครอบครัว ซึ่งเสน่ห์ของสำรับไทยไม่เพียงความเยอซอของกับข้าว แต่ยังเป็นเรื่องการจับคู่รสชาติความอร่อยของอาหารที่จัดลงสำรับ ทุกๆ จาน เมื่อกินด้วยกันแล้ว รสชาติจะส่งเสริมกันเป็นอย่างดี กินไปปิ้งเวลา กับครอบครัวไป ในระหว่างกินข้าว ได้พูดคุย หัวเราะ นำมาร่วมความผูกพันอันดีในครอบครัว เพราะครอบครัวไทยในสมัยโบราณเป็นครอบครัวใหญ่ อุ่นรักกันตั้งแต่ปู่ย่าตายายหลานเหลน มื้ออาหารจึงต้องมีหลากหลายจานหลากหลายรส จึงได้นำรังบันดาลใจในสมัยอดีตมาเป็นเรื่องราวในการจัดสำรับอาหารขุ่นครอบครัว ซึ่งจะแบ่งตามภาคต่าง ๆ ของประเทศไทย ที่ เชฟปิก ศิโนน สินพันธุ์ ได้รังสรรค์เป็นสำรับอาหารไทยทั้ง ๕ ภาค พร้อมทั้งนำรัตตุติบที่ดีที่สุดจากทั่วทุกมุม ของประเทศไทย มารวมกันไว้ที่ร้านเรือนนพเก้า

A “typical” meal in Thai culture consists of multiple dishes of various kinds.

Ideally, the food is prepared with high-quality raw materials by intricate, traditional methods. The charm of the menu lies, not only in its variety, but also in the pairing of flavors by which dishes complement one another. This was the kind of fare enjoyed in the past by families consisting of at least three generations, with flavors and textures to please every age group.

Such opulent spreads aren't easy to find today, whether in domestic or restaurant settings. However, their story has inspired our menu, created by Chef Pik Kanin Sinpan. He has used recipes that represent each of Thailand's four diverse regions with fine ingredients from every corner of the land.

At Ruen Noppagao, we celebrate the generosity of our culture - as perfectly embodied in our culinary arts.

FAMILY SET

1,999.-

套餐第
1



套餐第
2



套餐第
3



套餐第
4



- ปลากรายเผาผัดชา
- กะปิคั่วผักสด
- แกงน้ำเงินพาก
- ตօကบչុមអង្គរ

- Pla Kapong Pad Chaa
- Gapi Kau
- Gaeng Noppagao
- Pad Dok Khajon

- น้องกันเปื่อยกุ้งวัว
- ต้มเข้มปลากรอบซอ
- ผัดผักพื้นบ้าน
- គុណុយ្យារ៉ាមខេវ

- Gang Massaman Nua
- Tom Som Pla Grabok
- Pad Phuk Puen Baan
- Kor Moo Yang Jim Jiew



1,399.-

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

BUA SET

1 เมี่ยงกลีบบัวหลวง

Miang Kleebua

Coconut flakes, ginger, shallots, lime, chili, peanuts and dried shrimps wrapped in lotus petal

5 คอหมูย่างจิ้มแจ่ว

Kor Moo Yang Jim Jiew

Grilled organic pork neck, served with tamarind, roasted rice and dipping sauce

2 ยำรากบัวทะเล

Yum Rak Bua Talae

Lotus root salad with seafood

6 ใบเหลียงผัดไข่

Bai Lieng Pad Khai

Stir-fried melinjo leaves with eggs

3 แกงสายบัวกุ้งกะทิอิต

Gang Say Bua Goong Kati

Lotus stem soup with shrimps and coconut milk

7 ข้าวหุงน้ำมะพร้าวอ่อนเม็ดบัว

Khao Suay Nam Maprow-on Med Bua

Steamed rice with young coconut water and lotus seeds

4 มัสมั่นไกเม็ดบัว

Gang Massaman Gai med Bua

Massaman chicken curry with lotus seeds

8 ขันหมากกรองไส้เม็ดบัว ทองโบราณ

ไอศครีมน้ำมะพร้าวอ่อน ราดบัวเชื่อม

Phaka Grong Sai Med Bua, Thong Boran,

Ice Cream Kati Mapraow-on, Raak Bua Cheaum

Flour dumplings filled with lotus seeds, ancient recipe

Thai almond paste dessert, served with coconut ice cream and lotus root boiled in syrup

RUEN NOPPAGAO'S
SIGNATURE DISHES





RUEN NOPPAGAO'S SIGNATURE DISHES

1	ขนมเบื้องสุโขทัย Kanom Bueng Sukhothai Northern region Sukhothai crispy pancake with cucumbers and shallots in sweet vinegar sauce	280.-	6	แกงนพเก้า Gaeng Noppagao Central region Noppagao prawn curry with nine vegetables	490.- (L) / 285.- (S)
2	หนีกรอบพระทุทธเจ้าหัวเราะ Mee Grob Rama 5 Central region Crispy rice noodles with diced prawns, chicken and tofu in sweet & sour sauce	320.-	7	ข้าวคลุกไข่กาลที่ ๖ Khao Kluk Rama 6 Central region Fried rice with pork fat, egg yolk and chili oil dressing, served with sun-dried snakehead fish and vegetables	350.-
3	กุ้งข่องกึ่น Goong Sorn Klin Central region River prawns with Thai herb salad	590.-	8	ทองโบราณ Thong Boran Central region Ancient recipe Thai almond paste dessert	300.-
4	แกงจือครอก Gang Jued Loogrok Central region Egg sausage consommé	400.- (L) / 245.- (S)	9	ขนมโคข้าวเกรตี้ ข้าวโพดไธสงเบอร์รี่ Kanom Ko Kati Southern region Caramel coconut dumplings in coconut milk, topped with crispy riceberry	200.-
5	กะปิคั่วผักสด ॥ Gapi Kua Central region Shrimp paste relish in coconut cream, served with local vegetables and crispy fish	380.-			



⑩

ข้อม่วงไส้ปู
Chor Muang

Central region

Steamed, flower-shaped dumplings
with stir-fried crab meat

420.-

APPETIZERS

HOT AND COLD SNACKS

(11)

ของว่างรวมร้อน

Hot Snacks

ซ้อม่วง ปูจ้า ถุงทองปลาหมู

ทอดมันใบเล็บครุฑ์

Chor Muang, Pu Jar,
Tung Tong Larb Moo,
Thod Mun Bai Leb Kut

สำรับ 1 ท่าน (1 person) 295.-

สำรับ 3 ท่าน (3 persons) 790.-



(12)

ของว่างรวมเย็น

Cold Snacks

แตงโมหน้าปลาแห้ง ม้าอ่อ

เมียงกลีบบัว ล่าเตียง

Taeng Mo Na Pla Haeng, Mar Hor,
Miang Kleebbua, La-tieng

สำรับ 1 ท่าน (1 person) 220.-

สำรับ 3 ท่าน (3 persons) 550.-





13. ข้าวตังหน้าตัง 250.-

Khao Tang Na Tang

Central region

Crispy rice cakes, served with minced prawns and peanut dip

14. ปูจ่า 420.-

Poo Jar

Central region

Deep-fried crab meat in prawn pockets, served with bitter orange dipping sauce

15. ตุงทองคลาบหมู 320.-

Tung Tong

Northeastern region

Golden-fried spicy minced pork pockets, served with a spicy Thai dip



16 ทอดมันกุ้งใบเลี้บครุฑ
Thod Mun Goong

Southern region

Deep-fried spicy young shrimps with fern leaves

280.-

17 ไก่ทอดน้ำปลา
Gai Thod Naam Pla

Northern region

Deep-fried marinated chicken
with fish sauce and Northern Thai spices

250.-

18 ปลาหมึกทอดกรอบไข่เค็มสูตรไทย
Plamuek Thod Sukhothai

Northern region

Fried squid with salted egg yolk sauce

320.-



19 ม้าห่อ
Mar Hor
Central region
Pineapple slices, topped with stir-fried minced chicken and prawns, served with a nutty, caramel sauce

20 ล่าเตียง
La-tieng
Central region
Stir-fried minced chicken and prawns, wrapped in an egg net

21 เมี่ยงกลีบบัวหลวง
Miang Kleebua
Central region
Coconut flakes, ginger, shallot, lime, chili, peanuts and dried shrimps, wrapped in lotus petals

22 แตงโมหน้าปลาแห้ง
Tang Mo Na Pla Haeng
Central region
Crispy-dried fish with watermelon

SALAD



23

พลาห์กุ้งแม่น้ำ

Plah Goong

Central region

River prawn salad with finely sliced
young turmeric and lemongrass in chili oil dressing

590.- (L) / 320.- (S)



24 ยำส้มโอโบราณไก่ฉีก (280.- (L) / 165.- (S)
Yum Som-O
Central region
Spicy Pomelo chicken salad in
chili oil coconut dressing

26 ลาร์บคัวเมืองเหนือ (320.- (L) / 185.- (S)
Larb Krua Muang Nue
Northern region
Pork salad with northern aromatic spices
served with local vegetables

25 ส้มตำไทยกุ้ง (280.- (L) / 165.- (S)
Som Tum Thai Goong
Northeastern region
Blanched prawns with papaya salad



27

พลาหมูมะเขืออ่อน ॥
Plah Moo Ma Kheua-On

Northern region

Pork salad with northern aromatic spices,
young eggplant served with local vegetables

320.- (L) / 185.- (S)

28

ยำถั่วพู ไข่เป็ดย่างมะดูม ॥
Yum Tua Plu Khai Ped

Central region

Wing beans and prawn salad with shredded
chicken in chili oil coconut dressing, served
with soft-boiled duck egg

280.- (L) / 165.- (S)

ยำมะเขือยาวโบราณ ॥ 300.- (L) / 175.- (S)

Yum Ma Kheua-Yaw Boran

Central region

Charred Eggplant and prawn,
minced pork with spicy Thai herb



30 ยำใบชัชครามกุ้ง 320.- (L) / 185.- (S)

Yum Bai Chakram Goong

Southern region

Sea bite leaves, prawns salad in chili oil coconut dressing

32 ยำปลาทู 280.- (L) / 185.- (S)

Yum Pla Too

Southern region

Spicy mackerel with shredded herb salad

31 ยำผักกุ้ด 320.- (L) / 185.- (S)

Yum Pak Kud

Southern region

Local vegetables and prawn, minced pork with spicy Thai herb

GRILL



(33)

ไก่ย่างสมุนไพร

Gai Yang Samunprai

Northeastern region

Herb-marinated grilled chicken,
served with tamarind and roasted
rice dipping sauce

300.-



34

เนื้อย่างจิมแจ้ว
Nua Yang Jim Jiew

Northeastern region
Grilled organic beef, served with tamarind and roasted rice dipping sauce

580.-



35

คอหมูย่างจิมแจ้ว
Kor Moo Yang Jim Jiew

Northeastern region
Grilled organic pork neck, served with tamarind and roasted rice dipping sauce

380.-

SOUP



36

ต้มยำกุ้งแม่น้ำมะพร้าวอ่อน 🌶

Tom Yum Goong Meanam Mapraow-on

Central region

Authentic Thai spicy-sour soup
with coconut juice, river prawns and herbs

680.- (L) / 350.- (S)



37 ต้มข่าไก่

Tom Kha Gai

Central region

Chicken and galangal
in coconut cream soup

380.- (L) / 215.- (S)



38 เปี๊ยะเตกทะเล

Po - Taek Tale

Southern region

Spicy and sour seafood soup

580.- (L) / 265.- (S)



39 ต้มส้มปลากราบออก

Tom Som Pla Grabok

Southern region

Sweet and sour grey mullet
with ginger soup

490.- (L) / 295.- (S)

CURRY



④0

แกงคั่วเนื้อปูใบชะคราม

Gang Krua Pu

Southern region

Red curry with chunky crab meat and sea bite leaves

680,- (L) / 375,- (S)



41



42



43



44

41 แกงรุ้งจวน (หมู/เนื้อ) (●)

Gang Run Juan Moo / Nua
Central region
Pork or beef soup with chili shrimp paste

350.- (L) / 225.- (S) 590.- (L) / 350.- (S)

42 ไข่พะโล้โบราณ

Khai Paloh Boran
Central region
Stewed pork belly and duck eggs
in palm sugar and salt

350.- (L) / 205.- (S)

43 แกงแดงปูใบชะพลู (●)

Gang Daeng Pu
Southern region
Crab red curry with betel leaves,
served with rice noodles

680.- (L) / 325.- (S)

44 แกงเขียวหวานปลาหมึกยัดไส้ (●)

Gang Kiewwaan Plamuek
Central region
Stuffed squid green curry

490.- (L) / 275.- (S)



45 แกงเหลืองหน่อไม้ปลากราย
Gang Lueng Normai Pla
Southern region
Thai Southern-style yellow curry
with sea bass and bamboo
590.- (L) / 300.- (S)

46 แกงเผ็ดเป็ดย่าง
Gang Phed Ped Yang
Central region
Roasted duck red curry
490.- (L) / 255.- (S)

47 แกงเห็ดรวมกุ้ง
Gang Hed Rum Goong
Northeastern region
Mixed Mushroom prawn with spicy Thai herb
490.- (L) / 225.- (S)



48 แกงขังเลหมู
Gang Hung Le Moo
Northern region
Northern-style pork belly curry
380.- (L) / 215.- (S)

49 มัสมั่นเนื้อแก้มวัว ॥
Gang Massaman Nua
Central region
Massaman beef curry
580.- (L) / 350.- (S)

50 แกงคั่วลูกชกปลากระพงใบยี่หร่า ॥
Gang Krua Luk Chok
Pra Kra Phong Bai Yi Hra
Southern region
Barramundi curry with sugar palm
and fennel leaves

490.- (L) / 285.- (S)

51

ຈູ້ຈັກແມ່ນ້າ

Chu Chee Goong Mea Nam

Central region

Deep-fried river prawns with red Curry

690.-



DIPS

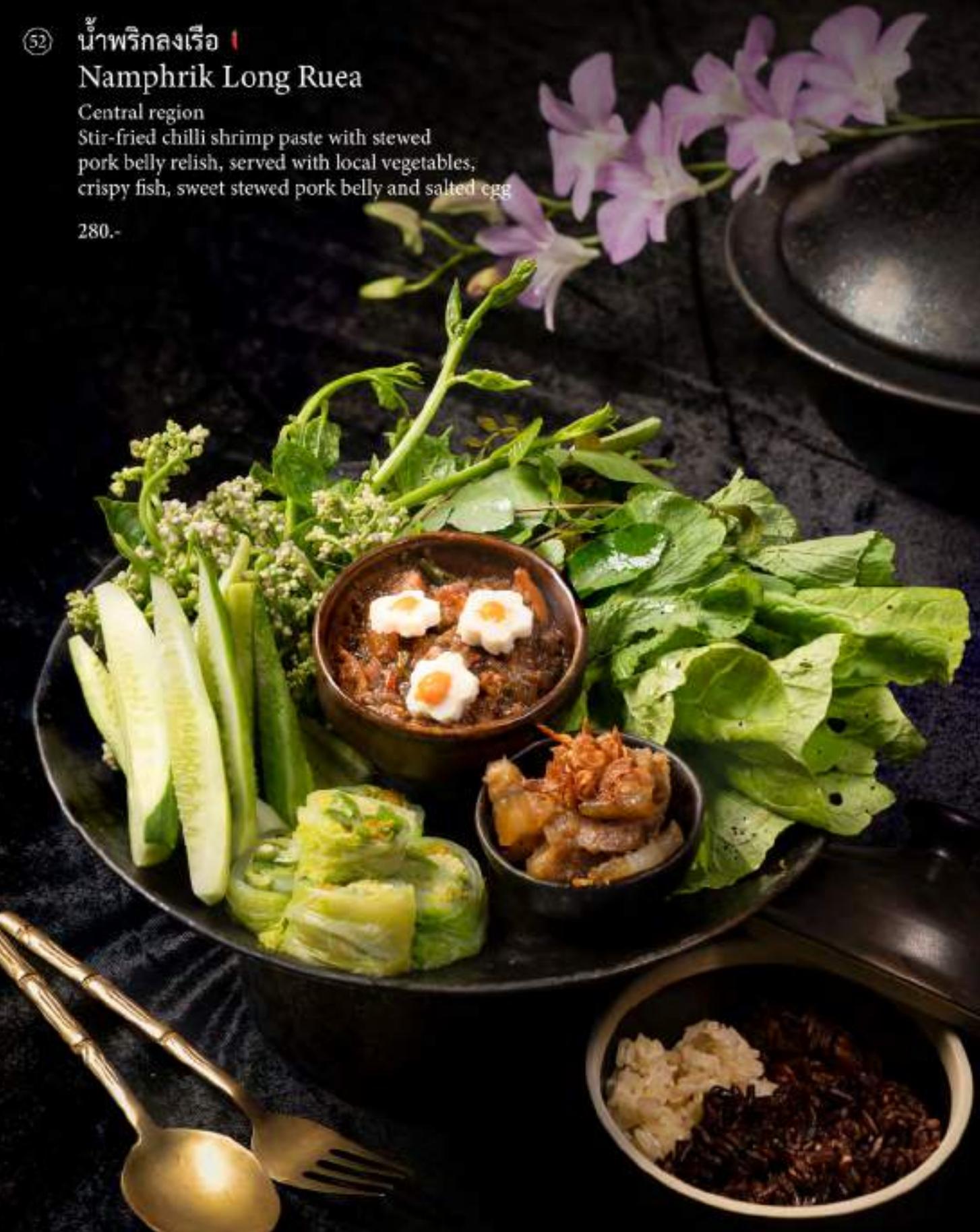
(52) น้ำพริกลงเรือ

Namphrik Long Ruea

Central region

Stir-fried chilli shrimp paste with stewed pork belly relish, served with local vegetables, crispy fish, sweet stewed pork belly and salted egg

280.-



(53) น้ำพริกกะปิกับผักสด ๆ

280.-

Namprik Gapi

Central region

Chili shrimp paste relish,
served with local vegetables,
fried mackerel and acacia
pennata omelette



(54) หวานปูผักสด

490.-

Pu Lone

Southern region

Fermented soybeans with crab meat
and herb in coconut milk,
served with local vegetables





55

น้ำพริกหนุ่มกับผักสด ๆ

280.-

Namphrik Noom

Northern region

Northern style young green chili relish,
served with local vegetables and crispy pork belly



56

น้ำพริกอ่องกับผักสด ๆ

280.-

Namphrik Ong

Northern region

Northern style minced pork and tomato relish,
served with local vegetables and Northern Thai
spicy sausage

(57) น้ำพริกปลาป่น ॥

ใส่ปลาร้าว

Namphrik Pla Pon

Northeastern region

Fermented fish sauce
with mackerel relish,
served with local vegetables

280.-



MAIN COURSES

58

หมูฮ่อง
Moo Hong

Southern region
Slow-cooked pork belly
with Chinese five-spice

480.-





59 គោកតីង (កែ/ឃម្ភ/នៀវ) //

Kua Gling Gai, Moo, Nua
Southern region
Stir-fried Southern-style chicken, pork or beef with herbs and spices

280.- / 280.- / 450.-

62 ដុតករារពេរា (កែ/ឃម្ភ/នៀវ/កុំ) //

Pad Gaprao Gai/Moo/Nua/Goong
Central region
Stir-fried pork, chicken, beef or prawns with chili and holy basil

250.- / 280.- / 490.- / 490.-

60 ដុតសេចពេក្ខុង //

Pad Sator Goong
Southern region
Stir-fried prawns with bitter bean and yellow chillies

450.-

63 ឃម្ភដុកកាបិ //

Moo Pad Gapi
Southern region
Southern-style stir-fried pork with shrimp paste

280.-

61 នៀវដុតនោមនុយ

Nuea Pad Nam Mun Hoy
Central region
Stir-fried beef in oyster sauce

480.-



64



66



65



67

- 64 ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ 300.-
Gai Pad Med Mamuang
 Central region
 Stir-fried chicken with cashew nuts

- 65 กุ้งราดน้ำมะขาม 690.-
Goong Rad Nam Makam
 Central region
 Deep-fried prawns with caramelized tamarind sauce

- 66 ควั่นมะเขือม่วงถั่วฝักยาวหมู 300.-
Krua Ma Kheu Muang
 Northern region
 Stir-fried eggplant and string beans with chili paste and pork

- 67 ปลาดุกผู้ดพริกชิงไบแಡงเค็ม 380.-
Pla Duk Fu Pad Phrik
 Central region
 Stir-fried crispy catfish with red curry paste and salted egg yolk

68

ปลาkapongทอดขมิ้น

Pla Kapong Thod Kha Min
 Southern region
 Deep-fried marinated sea bass
 with turmeric

690.-



1 ปลาkapongราดพริกสับปะรด 69

Pla Kapong Rad Phrik

Central region

Deep-fried sea bass
with sweet chili sauce and pineapple

690.-

70 ปลาkapongนึ่งน้ำจิ้มแจ่ว

Pla Kapong Nung Jim Jiew

Northeastern region

Steamed sea bass served with grilled
wild tomato and chili fermented
fish sauce relish

690.-



11 ปลาkapongนึ่งมะนาว

Pla Kapong Nung Manao

Central region

Steamed sea bass
with spicy and sour sauce

690.-

72



ปลาkapongผัดชา

Pla Kapong Pad Chaa

Central region

Stir-fried spicy sea bass
with vegetables and herbs

690.-

73

ไข่เจียวปู
Kai Jeaw Pu
Central region
Omelet with crab sticks

690.-

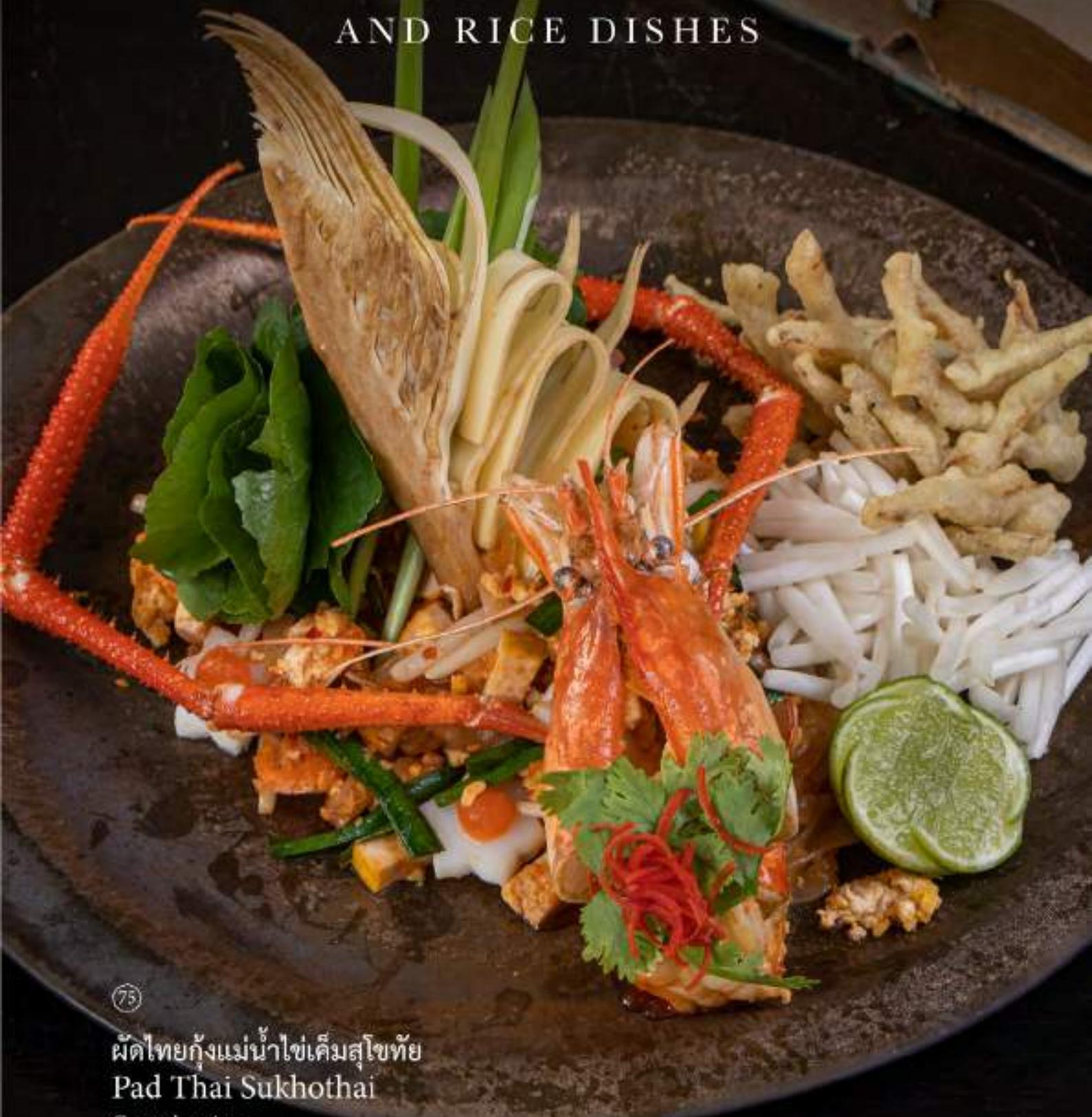


74

บูนิมผัดพริกเกลือ¹
Pu Nim Pad Phrik Kluea
Central region
Spicy salt and pepper stir-fried soft shell crab

690.-

NOODLE AND RICE DISHES



75

ผัดไทยกุ้งแม่น้ำไข่เค็มสูตรอี๊ด

Pad Thai Sukhothai

Central region

Stir-fried rice noodles with a river prawn and salted egg yolk

590.-



- 76 ข้าวซอยไก่ (🌶)
Khao Soi Gai
ข้าวซอยเนื้อ (🌶)
Khao Soi Nua
Northern region
Northern-style curry soup with chicken or beef, topped with crispy egg noodles, served with vegetables and chili oil
- 77 ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย
Guay Tiew Sukhothai
Northern region
Spicy noodle soup with grilled and minced pork, yardlong beans, peanuts, and palm sugar
- 78 ก๋วยเตี๋ยวหมูคุ่น้ำผึ้งตอกกระเบี้ย
Guay Tiew Moo Toon
Northern region
Noodle soup, served with stewed pork belly, longan and honey

- 79 ข้าวผัดน้ำพริกกลงเรือ (🌶)
Khao Pad Noppagao
Central region
Noppagao's special fried rice with nine vegetables
- 80 ข้าวผัดน้ำพริกกลงเรือ (🌶)
Khao Pad Namphrik Long Rua
Central region
Fried rice with stir-fried chili shrimp paste and sweet stewed pork belly, served with local vegetables and crispy fish
- 81 ข้าวผัด (ไก่/หมู/กุ้ง) 220.- / 220.- / 320.-
Khao Pad Gai/Moo/Goong
Central region
Fried rice with chicken, pork or shrimp

VEGETARIAN DISHES



82

គកទរដ្ឋី

Pad Dok Khajon

Southern region

Stir-fried cowslip creeper with eggs

250.-



83 ผัดฟูกทอง
Pad Fuk Tong
Central region
Stir-fried pumpkin with eggs and basil

84 ใบเหลียงผัดไข่
Bai Lieng Pad Khai
Southern region
Stir-fried melinjo leaves with eggs

85 ผัดผักพื้นบ้าน
Pad Phuk Puen Baan
Central region
Stir-fried mixed local vegetables

86 เห็ดรวมผัดกระเทียม
Hed Ruam Pad Kra Tiem
Central region
Stir-fried mixed mushrooms in garlic sauce



87 ผัดไทยเห็ด
Pad Thai Hed
Central region
Stir-fried rice noodles with mushrooms



88 เต้าหู้ทรงเครื่อง
Tao Huu Song Krueng
Central region
Stir-fried tofu with vegetable gravy

SIDES

ข้าวเหนียว ⑨〇

Khao Niew

Steamed sticky rice

60.-



⑧⁹

ข้าวสายหุงน้ำมะพร้าวอ่อน
Khao Suay

Steamed rice with young coconut water

60.-



⑩ ข้าวกล่อง ๓ สี (งาน)

Khao Klong Sam See

Steamed tri-color brown rice from Sukhothai

60.-



DESSERT

92 ส้มฉุน

Som Chun

Assorted seasonal fruits in bitter orange syrup,
topped with shallots, young ginger and green mango

180.-



93

ทองโบราณ
Thong Boran
Central region
Ancient recipe Thai
almond paste dessert

300.-



94

ขนมโคน้ำกะทิ
ข้าวพองไรซ์เบอร์รี่
Kanom Ko Kati
Southern region
Caramel coconut dumplings
in coconut milk, topped with
crispy riceberry

200.-



95



97



96



98



95 ทับทิมกรอบกับน้ำกะทิ

Tub Tim Krob

Water chestnuts in coconut milk,
topped with shaved ice

150.-

97

ข้าวเม่าหอด

Khao Mao Thod

Deep-fried banana and young rice rolls

150.-

96 ข้าวเหนียวมะม่วง

Kao Niew Mamuang

Sweet sticky rice with mango
and coconut milk

180.-

98 ข้าวเหนียวเปียกลำไย

Kao Niew Piak Lam Yai

Sticky rice, cooked in coconut milk
with longan

150.-

99

ไอศกรีมกะทิมะพร้าวอ่อน
Ice Cream Kati Mapraow-on
Coconut ice cream with young coconut flesh

150.-



100

ขنนมะพร้าวใส่รึฟกับไอศกรีม
Kanom Pra Pai

Flour dumplings, filled with mung beans,
served with a choice of ice cream

150.-



101

หยกมณีมะพร้าวอ่อน
Hyok Manee Mapraow-on

Pandanus sago dumplings
with young coconut

150.-



102

วุ้นมะพร้าวอ่อน
Woon Mapraow-on

Young coconut jelly

150.-



103

สาคูแท้มะพร้าวอ่อน
Sakhu Thae Mapraow-on

Sago in coconut milk with young coconut

150.-



104

บัวลอยไข่หวานน้ำเชื่อมดอกมะพร้าว
Bauloy Khaiwan Namcheum
Dok Mapraow

Glutinous rice balls with
sweet poached eggs
in coconut flower syrup

180.-



105

ผลไม้ตามฤดูกาล
Ponlamai Tam Rudoo Garn
Fresh seasonal fruits

120.-



OUR
SIGNATURE
COCKTAILS

106

ເວີ່ງນ້ຳປິ່ງ
Vieng Naam Ping

Origin gin, GranMonte
Red Jungle Grappa,
butterfly syrup,
pineapple juice,
fresh lime juice.

320.-

107

ອືສານອີຕີ
Issanhito

Issan rum, fresh passion fruit,
fresh mint, fresh lime juice, sugarcane.
Topped with lime soda.

320.-



108

ມະຄີຈອນກິນ
Mali Sorn Klin

Iron Balls gin, fresh mint,
fresh lime juice, jasmine syrup.
Topped with lime soda.

350.-

109

ມາໂນຮາຫໍ
Manohra

Chalong Bay rum,
passionfruit infused, honey,
fresh lime. Topped with
Sparkling wine.

350.-

OUR
SIGNATURE
COCKTAILS



(II)

ஸரங்
Sarong

Regency brandy,
rosella juice,
lime juice, fresh ginger.

290.-



(III)

பின்ரிம்கங்
Pin Rim Khong

Issan rum, lychee juice, fresh pineapple,
pineapple juice, fresh lime juice,
coconut milk.

320.-

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS



(III)
อัสดง
Ad Sadong

Shiraz grape juice,
fresh mulberries,
fresh lime juice,
fresh ginger.

210.-



(II)
ชาไทยทรงเครื่อง
**ChaThai
Songkrueng**

Blended Thai milk tea,
topped with Thai milk
tea sherbet and
grass jelly.

190.-



(III)
หวานละมุน
Waan Lamoon

Bitter leaves, fresh ginger,
pineapple juice,
fresh lime juice,
coconut sugar.

210.-

RUEN NOPPAGAO'S SIGNATURE TEA



115

ชาถวายตัว
Cha Thwaytaw

100.-



BEVERAGE

MENU

THAI SPIRITS

Regency V.S.O.P brandy, Suwannapoom สุวนะพัม บรันดี้วี.ซี.อี.พี.	150.-
Chalong Bay rum, Phuket ชาลองเบย์ รัม ฟูเก็ต	180.-
Issan natural sugarcane spirit, Nong Khai อีสาน น้ำข้าวสาลี	180.-
GranMonte red jungle Grappa กราน์蒙特 ราชาป่า จังกงแกลบดี้เจลลี่	190.-
Iron Balls gin, Bangkok ไอรอนบอลส์ จีน บังกอก	280.-
Anantara Private Reserve Origin, hand-crafted gin, Chiang Mai อันตารา พริเวต ริజาร์ฟ ออริจิน แฮนด์คราฟท์ ชียงmai	250.-

CRAFT BEER

Chalawan Pale Ale ชาลาวันเพลส	200.-
Chatri IPA ชาติไอเพลส	200.-
Bussaba Ex-Weisse บุสบาเอ็กซ์ไวเซ	200.-

TEA BY HEAVEN ON EARTH

Black tea ชาดำ	
No.01 Hin Lad Nai ชาหินลาดนัย	100.-
No.02 Mae Jun Tai ชาแม่จันท์	100.-
No.03 Doi Ngarm ชาดอยงามคำ	100.-
Thai Milk Tea ชาแม่ลี่	100.-

FRUIT JUICES

Mango, Lime, Lychee, Orange, Pineapple มะม่วง, มะนาว, ลิ้นจี่, ส้ม, พีโนป่า	110.-
Bael, Rosella, Butterfly pea บael, โรเซลล่า, ดอกผึ้งป่า	90.-
Young coconut มะพร้าวหน้าใหม่	120.-
GranMonte Shiraz grape juice กราน์蒙特 เชรัส ไทรแอปเปิล 100% ธรรมชาติ	120.-

SIGNATURE COFFEE BY RUEN NOPPAGAO

Thai Iced Coffee กาแฟไทยเย็น	100.-
Brewed coffee, Espresso กาแฟสด, กาแฟอเมซโซ	110.-
Iced Coffee, Cappuccino, Café Latte กาแฟเย็น, คาปูชิโน, คาเฟ่ลาเต	130.-
Double Espresso ดับเบิลอเมซโซ	130.-

HERBAL TEA

Namaskar นามัศการ	100.-
Lemongrass & butterfly pea กระเฉดและผึ้งป่า	100.-
Pandan & lemongrass กระฉ่อนและกระเฉด	100.-
Ginger & lemongrass กระเทียมและกระเฉด	100.-

LOCAL BEER

Singha small bottle เชิงไฮสีลฟลิตเตอร์	150.-
Singha draught glass เชิงไฮสีลฟลิตเตอร์	160.-

SOFT DRINKS

Soda water ฟลีฟลี	90.-
Singha Lemon Soda เชิงไฮเลม่อนโซดา	100.-
Nammon Tonic Water น้ำ tonic	120.-
Butterfly Pea Soda น้ำผึ้งผึ้งป่าโซดา	120.-

MINERAL WATER

GH water still 500 ml น้ำดื่มธรรมชาติ	50.-
Montfleur still 500 ml น้ำดื่มธรรมชาติ - แบบแก้ว	60.-
Montfleur sparkling 300 ml (glass bottle) น้ำดื่มมี起泡 - แบบแก้ว	60.-
Montfleur sparkling 700 ml (glass bottle) น้ำดื่มมี起泡 - แบบแก้ว	130.-

WINE MENU

WINE BY THE GLASS

Sparkling

Monsoon Valley Signature Sparkling Brut Prestige NV

260,-

Rosé

Monsoon Valley White Shiraz Rosé 2019

260,-

White

GranMonte Spring Unwooded Chenin Blanc 2019

260,-

Red

GranMonte Heritage Syrah 2018

280,-

WINE BY THE BOTTLE

Sparkling wine

Monsoon Valley Signature Sparkling Brut Prestige NV

1,250,-

GranMonte Sparkling Rosé Méthode Traditionnelle Brut NV

1,500,-

GranMonte Méthode Traditionnelle Extra Brut NV

2,900,-

Rosé wine

Monsoon Valley White Shiraz Rosé 2018

1,250,-

GranMonte Sakuna Syrah Rosé 2018

1,250,-

White wine

GranMonte Spring Unwooded Chenin Blanc 2019

1,250,-

GranMonte Verdelho 2019

1,350,-

GranMonte Viognier 2019

1,800,-

Red wine

GranMonte Spring Syrah Cabernet 2017

1,250,-

Monsoon Valley Shiraz 2017

1,250,-

PB Valley Reserve Shiraz 2013

1,250,-

GranMonte Heritage Syrah 2018

1,350,-

GranMonte The Orient Syrah 2015

2,600,-

GranMonte Asoke Cabernet Sauvignon Syrah 2015

3,000,-

Dessert wine

Monsoon Chenin Blanc Late Harvest 2019

1,200,-

GranMonte Bussaba Natural Sweet Wine 2019

1,200,-