



# RUEN NOPPAGAO

OUR NAME AND OUR STORY

“นพเก้า” เป็นคำที่บ่งบอกถึงความเชื่อของคนไทยหลายความเชื่อด้วยกัน โดยคำว่า “เก้า” หรือ เลข ๙ ถือว่าเป็นเลขมงคลอันดับหนึ่งในบรรดาเลขมงคลทั้งหมด นพเก้าหมายถึง พลอยล้ำค่าเก้าอย่าง แต่ละอย่างแสดงถึงความเป็นมงคลที่แตกต่างกัน นพเก้าเป็นองค์ประกอบหนึ่งของเครื่องราชอิสริยาภรณ์ชั้นสูงที่สุดที่รัชกาลที่ ๔ ทรงแต่งตั้งไว้มื่อกว่า ๑๕๐ ปีที่แล้ว

เพื่อรักษาธรรมชาติให้สืบไปเรือนนพเก้าจึงได้สร้างสรรค์เมนูที่เป็นการเฉลิมฉลองศิลปะและวัฒนธรรม ทางด้านอาหารของไทย แต่น่าเสียดายที่อาหารไทยโบราณได้รับความนิยมลดลง ในขณะที่อาหารไทยที่ว้าไปกลับเป็นที่นิยมมากขึ้นทั่วโลกนี้เป็นสาเหตุที่ทำให้เรา mun มั่นที่จะพัฒนาอาหารไทยแบบดั้งเดิมที่มีมาช้านาน นี่คืออาหารที่มีทั้งกลิ่นหอมและรสชาติเยี่ยมรังสรรคโดยคนไทยในยุคก่อน กรรมวิธีการปรุงได้รับการถ่ายทอดมาแล้วหลายรุ่นและนี่คืออาหารไทยดั้งเดิมที่มีความหรูหรา รับประทานกันเฉพาะในครอบครัว ชนชั้นสูงในสมัยโบราณ เช่นเดียวกับอาหารหลักสี่จากสี่ภาคของไทยวัดถูกุฎิบุที่เราใช้เป็นวัตถุคุณภาพที่นำมาแต่ดั้งเดิม ซึ่งเป็นวัตถุคุณภาพออร์แกนิกจากครัวเรือน ชาวสวนท้องถิ่น และฟาร์มพันธุ์มิตรของเราในจังหวัดสุโขทัย ความดั้งเดิมของอาหารไทยที่ปราฏฐานในชื่อและเมนูของเรือนนพเก้า คือสิ่งที่เราต้องการมอบให้แก่ลูกค้าทุกท่านผ่านอาหารและบริการชั้นเลิศของเรา

“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.

# สำรับตำรับเรือนนพเก้า

สำรับนี้ได้รับแรงบันดาลใจจาก การเดินทางของ เชฟปีก คณิน สินพันธ์ เชฟประจำร้านเรือนนพเก้า  
ในการเดินทางเข้าสู่ชุมชนทั่วทุกภาคของประเทศไทย ที่ได้นำอาวัตถุดิบที่ทรงคุณค่า มารังสรรค์เป็นเมนูพิเศษ  
สำรับสุดล้ำค่าโดยเลือกใช้เบญจรงค์ที่มีความพิเศษเป็นลายมงคล โดยใช้ขั้นกยูงทองเป็นสัญลักษณ์แห่งความอุดมสมบูรณ์  
ผู้บรรจงเขียนลายเบญจรงค์โดยได้รับเกียรติจากคุณยายอายุ 85 ปี ในการเขียนลายอย่างวิจิตรบรรจง

## RUEN NOPPAGAO'S PREMIUM SET

This menu is inspired by a journey taken to communities throughout the country by Chef Pik Kanin Sinpan 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 Krathong Thong  
Pa Tud Lom Ray Rai Na Pu

### Salad

2. ยำปลากรอบกับผิวส้มซ่า  
Yum Pla Krob

### Soup

3. ต้มยำปลาเต้าเตี้ย  
Tom Yum Pla Tao Toey

### Dip

4. แจ่วมะเขือเทศ  
Jiew Ma Kua Ted

### Curry

5. แกงระวงเนื้อโบราณ  
Gang Rawaeng Nua Boran

### Main Courses

6. กุ้งแม่น้ำเผาอยุธยา  
Goong Phao Ayutthaya 7. ใบเหลียงผัดไช่  
Bai Lieng Pad Khai

### Dessert

8. บับินมะพร้าวอ่อน สังขยาฟักทอง ไอศครีมมะพร้าว  
Babin Mapraow-on, Sung Kaya Faktong, Ice cream Mapraow

### Side

9. ข้าว ๔ สี  
Khao Si See

# RUEN NOPPAGAO'S PREMIUM SET



2,500.-  
3,500.- (wine paring)

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

RUEN NOPPAGAO  
AUTHENTIC THAI CUISINE

# สำรับอาหารไทยสำหรับครอบครัว

## Thai Menu for Families

พุดถึงวัฒนธรรมการกินของคนไทย ก็คงจะนึกถึงกับข้าวมากมาย ในหนึ่งมื้ออาหาร ซึ่งอาหารเหล่านั้นได้ผ่านกระบวนการคัดสรรรัตถุดิบ และขั้นตอนการทำอย่างละเอียดละเอียด ไม่ใช่แค่การปรุงแต่งเพิ่มเติม แต่เป็นการนำส่วนผสมที่ดีที่สุดมาจัดเรียงให้เข้ากันอย่างลงตัว การมีกับข้าวมากมายในหนึ่งมื้อเรียกว่า “สำรับไทย”

แต่เมื่อพูดถึงสำรับไทยในปัจจุบันเรียกว่าแทนจะเป็นเรื่องที่เข้าถึงยากเสียเหลือเกิน เพราะไม่ค่อยมีบ้านไหนลูกขึ้นมาทำอาหารมากมายในครัวเดียวแบบสมัยก่อนแล้ว เว้นแต่บ้านที่อยู่กันเป็นครอบครัวใหญ่ จึงยังมีการจัดสำรับกินกันภายในครอบครัว ซึ่งเสน่ห์ของสำรับไทยไม่เพียงความเยอะของกับข้าว แต่ยังเป็นเรื่องการจับคู่รสชาติความอร่อยของอาหารที่จัดลงสำรับ ทุกๆ จาน เมื่อกินด้วยกันแล้ว รสชาติจะส่งเสริมกันเป็นอย่างดี กินไปใช้เวลา กับครอบครัวไปในระหว่างกินข้าว ได้พูดคุยกัน หัวเราะ นำมาร่วมกัน ความผูกพันอันดีในครอบครัว เพราะครอบครัวไทยในสมัยโบราณเป็นครอบครัวใหญ่ อยู่รวมกันตั้งแต่ปู่ย่าตายายหลานเหลน มื้ออาหารจึงต้องมีหลากหลายงานหลากหลายรส จึงได้นำแรงบันดาลใจในสมัยอดีตมาเป็นเรื่องราวในการจัดสำรับอาหารชุดครอบครัว ซึ่งจะแบ่งตามภาคต่าง ๆ ของประเทศไทย ที่ เชฟปิก คณิน สินพันธุ์ ได้รังสรรค์เป็นสำรับอาหารไทยทั้ง ๔ ภาค พร้อมทั้งนำวัตถุดิบที่ดีที่สุดจากทั่วทุกมุม ของประเทศไทย มารวมกันไว้ที่ร้านเรือนพาก้า

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.-

สำรับที่  
1



สำรับที่  
2



- ปลากระเพงผัดฉ่า
- กะปิคั่วผักสด
- แกงนพเก้า
- ตอกขจรผัดด้วย

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

- มัสมั่นเนื้อแก้มวัว
- ต้มส้มปลากระบoko
- ผัดผักพื้นบ้าน
- គូម្មយោងចុំម៉ែល់

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

สำรับที่  
3



สำรับที่  
4



- ปลากระเพงราดพริกสับปะรด
- แกงเขียวหวานปลาหมึกด้วย
- ใบเหลียงผัดไข่
- ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

- Pla Kapong Rad Phrik
- Gang Kiewwaan Plamuek
- Bai Lieng Pad Khai
- Kai Pad Med Mamuang

- ปลากระเพงทอดขมิ้น
- หมูชี้จ่อง
- គូម្មម៉ែនវៀវតាតកាយារអូ
- នៅព្រឹកលងរឹង

- Pla Kapong Thond Kha Min
- Moo Hong
- Krua Ma Kheu Muang
- Namphrik Long Ruea



**1,399.-**

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

## BUA SET

### 1 ເມື່ອງກລືບບ້ວຫລວງ

Miang Kleebua

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

### 2 ຢໍາຮາກບ້ວຫະເລ

Yum Rak Bua Talae

Lotus root salad with seafood

### 3 ແກ່ງສາຍບ້ວກັ້ງກະທິສດ

Gang Say Bua Goong Kati

Lotus stem soup with shrimps and coconut milk

### 4 ມັສມິນໄກເມີດບ້ວ

Gang Massaman Gai med Bua

Massaman chicken curry with lotus seeds

### 5 ຄອໜູມຢ່າງຈຶ່ມແຈ່ວ

Kor Moo Yang Jim Jiew

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

### 6 ໃບເໜື້ອງຜັດໄຂ

Bai Lieng Pad Khai

Stir-fried melinjo leaves with eggs

### 7 ຂ້າວພຸງນໍ້າມະພຣ້າວອ່ອນເມີດບ້ວ

Khao Suay Nam Maprow-on Med Bua

Steamed rice with young coconut water and lotus seeds

### 8 ຂົນມພກາກຮອງໄສ່ເມີດບ້ວ ຖອງໂປຣານ

ໄອສຄຣີມມະພຣ້າວອ່ອນ ຮາກບ້ວເຊື່ອມ

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	หมีกรอบพระพุทธเจ้าหลวง Mee Grob Rama 5 Central region Crispy rice noodles with diced prawns, chicken and tofu in sweet & sour sauce	320.-	7	ข้าวคลุกรักกาลที่ 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	กุ้งช่อนกลิ่น 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	แกงจีดลุกรอก Gang Jued Loogrok Central region Egg sausage consommé	400.- (L) / 245.- (S)	9	ขนมโค่น้ำกะทิ ข้าวพองไรซ์เบอร์รี่ 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

ช่องม่วง ปูจ้า ถุงทองลาบหมู  
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 ม้าอี้อ  
เมี่ยงกลีบบัว ล่าเตี๊ยง

Taeng Mo Na Pla Haeng, Mar Hor,  
Miang Kleebua, 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 ถุงทองลาบหมู 320.-

Tung Tong

Northeastern region

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



16 ทอดมันกุ้งใบเล็บครุฑ 🌶 280.-

Thod Mun Goong

Southern region

Deep-fried spicy young shrimps with fern leaves

17 ไก่ทอดน้ำปลา 250.-

Gai Thod Naam Pla

Northern region

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

18 ปลาหมึกทอดกรอบไข่เค็มสูขาวทัย 320.-

Plamuek Thod Sukhothai

Northern region

Fried squid with salted egg yolk sauce



19



21



20



22

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

250.-

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

300.-

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

320.-

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

380.-

# SALAD



㉓

พลา กุ้งแม่น้ำ 🌶

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 ลาบคั่วเมืองเหนือ 🌶 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 ไข่เป็ดย่างมะตูม** ॥  
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

29

Mildly Spicy (|||

Spicy (||)

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



30 ยำใบชะครามกุ้ง 🌶 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 ยำผักกุด 🌶 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

เนื้อย่างจิมแจ่ว  
Nua Yang Jim Jiew

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

580.-



35

คอหมูย่างจิมแจ่ว  
Kor Moo Yang Jim Jiew

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

380.-

# SOUP



⑩6

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 ปี๊บแตกทะเล

Po - Taek Tale

Southern region  
Spicy and sour seafood soup

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



39 ต้มส้มปลากรอบ

Tom Som Pla Grabok

Southern region  
Sweet and sour grey mullet  
with ginger soup

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

# CURRY



④〇

แกงคั่วเนื้อปูใบชะคราม

Gang Krua Pu

Southern region

Red curry with chunky crab meat and sea bite leaves

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



41



42

41 แกงร้อนจวน (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)



43

43 แกงแดงปูใบชะพลู 🌶  
Gang Daeng Pu  
Southern region  
Crab red curry with betel leaves,  
served with rice noodles  
680.- (L) / 325.- (S)



44

42 ไข่พะโล้โบราณ  
Khai Paloh Boran  
Central region  
Stewed pork belly and duck eggs  
in palm sugar and salt  
350.- (L) / 205.- (S)

44 แกงเขียวหวานปลาหมึกยัดไส้ 🌶  
Gang Kiewwaan Plumuek  
Central region  
Stuffed squid green curry  
490.- (L) / 275.- (S)



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

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

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



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

49 มัสมันเนื้อแก้มวัว   
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

## ឆ្ងែតីកង់មេនា



Chu Chee Goong Mea Nam

Central region

Deep – fried river prawns with red Curry

690.-



# DIPS

๕๒ 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

### น้ำพริกกะปีกับผักสด 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 (🌶)

280.-

Namphrik Noom

Northern region

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

56

## น้ำพริกอ่องกับผักสด (🌶)

280.-

Namphrik Ong

Northern region

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

57 น้ำพริกปลาป่น 🌶  
ใส่ปลาาร้า

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 គោកតឹង (ក្រែ/មុន/នឹែ) ឬ  
Kua Gling Gai, Moo, Nua  
Southern region  
Stir-fried Southern-style chicken, pork  
or beef with herbs and spices  
280.- / 280.- / 450.-

60 ដែលសេរកុង ឬ  
Pad Sator Goong  
Southern region  
Stir-fried prawns with bitter bean  
and yellow chillies  
450.-

61 នឹែដែលណាំមុនហួយ ឬ  
Nuea Pad Nam Mun Hoy  
Central region  
Stir-fried beef in oyster sauce  
480.-

62 ដែលរារេប្រា (ក្រែ/មុន/នឹែ/កុង) ឬ  
Pad Gaprao Gai/Moo/Nua/Goong  
Central region  
Stir-fried pork, chicken, beef or prawns  
with chili and holy basil  
250.- / 280.- / 490.- / 490.-

63 មុនដែលកាបិ ឬ  
Moo Pad Gapi  
Southern region  
Southern-style stir-fried pork  
with shrimp paste  
280.-



64



66



65



67

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

300.-

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

690.-

66 คั่วมะเขือม่วงถั่วฝักยาวหมู 🔞  
Krau Ma Kheu Muang  
Northern region  
Stir-fried eggplant and string beans with chili paste and pork

300.-

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

380.-

(68) ปลากระพงทอดขมิ้น

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

690.-



🌶️ ปลากระพงราดพริกสับปะรด

(69)

Pla Kapong Rad Phrik  
Central region  
Deep-fried sea bass  
with sweet chilli sauce and pineapple

690.-

🌶️ ปลากระพงนึ่งน้ำจิ้มแจ่ว

Pla Kapong Nung Jim Jiew

Northeastern region

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

690.-



(70)

🌶️ ปลากระพงนึ่งมะนาว

Pla Kapong Nung Manao  
Central region  
Steamed sea bass  
with spicy and sour sauce

690.-



🌶️ ปลากระพงผัดฉ่า

(71) 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

### ปูนิมผัดพริกเกลือ Pu Nim Pad Phrik Kluea

Central region  
Spicy salt and pepper stir – fried  
soft shell crab

690.-

# NOODLE AND RICE DISHES



75

ผัดไทยกุ้งแม่น้ำไข่เค็มสุโขทัย

Pad Thai Sukhothai

Central region

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

590.-



76



77



78



79



80



81

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 ก๋วยเตี๋ยวหมูตุนน้ำผึ้งดอกลำไย  
Guay Tiew Moo Toon  
Northern region  
Noodle soup, served with stewed pork belly, longan and honey

280.- 79 ข้าวผัดน้ำพริกกลงเรือ 🌶 200.-

450.-  
Central region  
Noppagao's special fried rice with nine vegetables

80 ข้าวผัดน้ำพริกกลงเรือ 🌶 280.-  
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

ດອກខ្សែដី

Pad Dok Khajon

Southern region

Stir-fried cowslip creeper with eggs

250.-



83 ผัดฟูกทอง 220.-

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

85 ผัดผักพื้นบ้าน 220.-

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

84 ใบเหลียงผัดไข่ 250.-

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

86 เห็ดรวมผัดกระเทียม 220.-

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



87

ผัดไทยเห็ด

250.-

Pad Thai Hed

Central region

Stir-fried rice noodles with mushrooms



88

เต้าหู้ทรงเครื่อง

250.-

Tao Huu Song Krueng

Central region

Stir-fried tofu with vegetable gravy

# SIDES

ข้าวเหนียว ⑨〇

Khao Niew

Steamed sticky rice

60.-



⑧၉

ข้าวสวยหุงน้ำมะพร้าวอ่อน  
Khao Suay

Steamed rice with young coconut water

60.-



⑨၀ ข้าวกล่อง ๓ สี (งาน)

Khao Klong Sam See

Steamed tri-color brown rice from Sukhothai

60.-



# DESSERT



⑨2

សំណុន

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

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

200.-





95 ทับทิมกรอบกับน้ำกะทิ

Tub Tim Krob

Water chestnuts in coconut milk,  
topped with shaved ice

150.-

97 ข้าวเม่าทอด

Khao Mao Thod

Deep-fried banana and young rice rolls

150.-

96 ข้าวเหนียวมะม่วง

Kao Niew Mamuang

Sweet sticky rice with mango  
and coconut milk

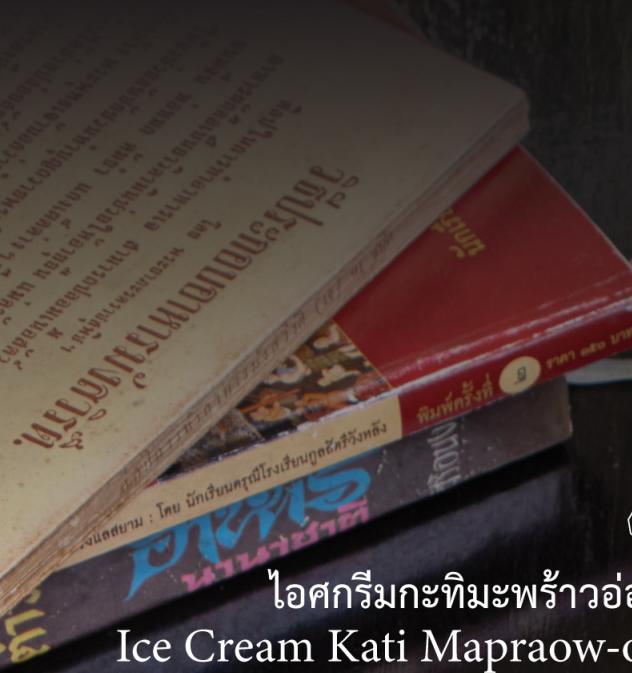
180.-

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.-

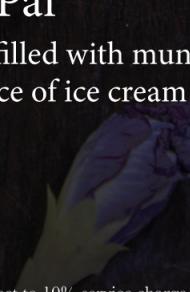


100

ขนมพระปายเสิร์ฟกับไอศกรีม  
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, sugarcan.  
Topped with lime soda.

320.-



(108)

ມະລິຫຼວງກິລິນ  
Mali Sorn Klin

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

350.-



(109)

ມໂນຮ່າງ  
Manohra

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

350.-

OUR  
**SIGNATURE**  
COCKTAILS



110

ஸ்ரங்  
**Sarong**

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

290.-



111

பிளரிம்ஞங்  
**Pin Rim Khong**

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

320.-

# NON-ALCOHOLIC COCKTAILS



อัสดง  
Ad Sadong

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

210.-



112

ชาไทยทรงเครื่อง  
ChaThai  
Songkrueng

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

190.-



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, Suwannapoome รีเจนซี่ บรันดี้จากสุวรรณภูมิ	150.-
Chalong Bay rum, Phuket ฉลองเบย์ รัม จากภูเก็ต	180.-
Issan natural sugarcane spirit, Nong Khai อีสานรัม จากหนองคาย	180.-
GranMonte red jungle Grappa กรา蒙ปีอา จากรากวนม่อนเตี้าใหญ่	190.-
Iron Balls gin, Bangkok ไอรอนบอลล์ จิน จากบางกอก	280.-
Anantara Private Reserve Origin, hand-crafted gin, Chiang Mai อันตาราจิน จากเชียงใหม่	250.-

### CRAFT BEER

Chalawan Pale Ale ชาลัวนแพลเอล	200.-
Chatri IPA ชาตรีอี้พีเอ	200.-
Bussaba Ex-Weisse บุสบาเอกซ์ไวส์	200.-

### TEA BY HEAVEN ON EARTH

Black tea ชาดำ	
No.01 Hin Lad Nai ชาดำจากหินลาดใน	100.-
No.02 Mae Jun Tai ชาดำจากแม่น้ำใต้	100.-
No.03 Doi Ngarm ชาดำจากดอยงาม	100.-
Thai Milk Tea ชานมเย็น	100.-

### FRUIT JUICES

Mango, Lime, Lychee, Orange, Pineapple มะม่วง, มันนา, ส้ม, ส้ม, สับปะรด	110.-
Bael, Rosella, Butterfly pea มะตูม, กระเจี๊ยบ, ดอกอัญชัน	90.-
Young coconut มะพร้าวน้ำหอม	120.-
GranMonte Shiraz grape juice น้ำองุ่นชิราซ 100% จากรากวนม่อนเตี้าใหญ่	120.-

### SIGNATURE COFFEE

BY RUEA NOPPAGAO

Thai Iced Coffee กาแฟโบราณเย็น	100.-
Brewed coffee, Espresso กาแฟสด, กาแฟเอสเพรสโซ่	110.-
Iced Coffee, Cappuccino, Café Latte กาแฟเย็น, คาปูชิโน่, ลาเต้	130.-
Double Espresso ดับเบิลเอสเพรสโซ่	130.-

### HERBAL TEA

Namaskar ชาنمัศการ	100.-
Lemongrass & butterfly pea ชาตะไคร้ตอกอัญชัน	100.-
Pandan & lemongrass ชาใบเตยตะไคร้	100.-
Ginger & lemongrass ชาขิงตะไคร้	100.-

### LOCAL BEER

Singha small bottle เบียร์สิงห์ขวดเล็ก	150.-
Singha draught glass เบียร์สิงห์สด	160.-

### SOFT DRINKS

Soda water น้ำโซดา	90.-
Singha Lemon Soda สิงห์เลม่อนโซดา	100.-
Nammon Tonic Water น้ำมันตรีทินิก	120.-
Butterfly Pea Soda อัญชันมะนาวโซดา	120.-

### MINERAL WATER

GH water still 500 ml น้ำแร่กรีท์เมทเข้าส์	50.-
Montfleur still 500 ml น้ำแร่เมองต์เฟลล์ - แบบไม่มีฟอง	60.-
Montfleur sparkling 300 ml (glass bottle) น้ำแร่เมองต์เฟลล์ - แบบมีฟองขวดเล็ก	60.-
Montfleur sparkling 700 ml (glass bottle) น้ำแร่เมองต์เฟลล์ - แบบมีฟองขวดใหญ่	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 Methode Traditionnelle Brut NV

1,500.-

GranMonte Methode 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.-