

SIAM SET MENU (DINNER)



Face Bangkok

APPETIZER

PANDAN CHICKEN

ไก่ห่อใบเตย

Succulent fried marinated chicken wrapped in fragrant pandan leaves..

FISH CAKE

ทอดมันปลา

Deep-fried Minced fish with red curry paste.

PRAWN SPRING ROLL

ปอเปี๊ยะกุ้ง

Deep-fried Prawn Spring rolls.

SECOND COURSE

PRAWN SOUP (TOM YAM GOONG)

ต้มยำกุ้ง

Thailand Dish World Famous spicy prawn soup.

MAIN COURSE

POMELO SALAD

ยำส้มโอลานนา

Fresh tangy Pomelo salad with Chicken and Shrimp.

GARLIC PRAWN

กุ้งทอดกระเทียมพริกไทย

Sauteed Tiger Prawns with garlic, black pepper and soya sauce topped with coriander.

BASIL CHICKEN

ไก่ผัดใบกะเพรา

Stir-fried slices of Chicken breast with spicy chilli peppers and Thai basil leaves.

MASSAMAN CURRY BEEF

มัสมั่นเนื้อ

Slices of Tenderloin Beef cooked in a Massaman curry with coconut milk and peanut.

SEA BASS BANANA LEAF

ปลากระพงเผาใบตอง

Grilled Whole Sea Bass wrapped in banana leaves

MIXED VEGETABLES

ผักผัดเบญจรงค์

Sautéed mixed vegetables.

STEAMED THAI FRAGRANT RICE

ข้าวสวย

DESSERT

MANGO WITH STICKY RICE

COCONUT ICE CREAM

THB 1,300++ per person