RUEN NOPPAGAO

OUR NAME AND OUR STORY

"นพเก้า" เป็นคำที่บ่งบอกถึงความเชื่อของคนไทยหลายความเชื่อด้วยกัน โดยคำว่า "เก้า" หรือ เลข ๙ ถือว่าเป็นเลขมงคลอันดับหนึ่งในบรรดาเลขมงคลทั้งหมด

นพเก้า หมายถึง พลอยล้ำค่าเก้าอย่าง แต่ละอย่างแสดงถึงความเป็นมงคลที่แตกต่างกัน นพเก้าเป็นองค์ประกอบหนึ่งของเครื่องราชอิสริยาภรณ์ชั้นสูงที่สุดที่รัชกาลที่ ๔ ทรงแต่งตั้งไว้เมื่อกว่า ๑๕๐ ปีที่แล้ว

เพื่อรักษามรดกของชาติให้สืบไปเรือนนพเก้าจึงได้สร้างสรรค์เมนูที่เป็นการเฉลิมฉลองศิลปะและวัฒนธรรมทางด้านอาหารของไทย แต่น่าเสียดายที่อาหารไทยโบราณได้รับความนิยมลดลง ในขณะที่อาหารไทยทั่วไปกลับเป็นที่นิยมมากขึ้นทั่วโลกนี่เป็นสาเหตุที่ทำให้เรามุ่งมั่นที่จะฟื้นฟูอาหารไทยแบบดั้งเดิมที่มีมาช้านาน

นี่คืออาหารที่มีทั้งกลิ่นหอมและรสชาติเยี่ยมรังสรรค์โดยคนไทยในยุคก่อน กรรมวิธีการปรุงได้รับการถ่ายทอดมาแล้วหลายรุ่นและนี่คืออาหารไทยดั้งเดิมที่มีความหรูหรา รับประทานกันเฉพาะในครอบครัว ชนชั้นสูงในสมัยโบราณ เช่นเดียวกับอาหารหลักสี่จานจากสี่ภาคของไทยวัตถุดิบที่เราใช้เป็นวัตถุดิบที่ใช้มาแต่ดั้งเดิม ซึ่งเป็นวัตถุดิบออร์แกนิคจากครัวเรือน ชาวสวนท้องถิ่น และฟาร์มพันธมิตรของเราในจังหวัดสุโขทัย

ความดั้งเดิมของอาหารไทยที่ปรากฏในชื่อและเมนูของเรือนนพเก้า
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

สำรับนี้ได้รับแรงบันดาลใจมาจากการเดินทางเข้าสู่ชุมชนทั่วทุกภาคของประเทศไทย
ที่ได้นำเอาวัตถุดิบที่ทรงคุณค่า มารังสรรค์เป็นเมนูพิเศษ สำรับสุดล้ำค่าโดยเลือกใช้เบญจรงค์ที่มีความพิเศษเป็นลายมงคล
โดยใช้นกยูงทองเป็นสัญลักษณ์แห่งความอุดมสมบูรณ์ ผู้บรรจงเขียนลายเบญรงค์
โดยได้รับเกียรติจากคุณยายอายุ 85 ปี ในการเขียนลายอย่างวิจิตรบรรจง

RUEN NOPPAGAO'S PREMIUM SET

This Premium Set is the ultimate in authentic cuisine. Inspired by a real-life journey across the country, the menu uses only ingredients found in the communities visited. 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 กระทงทอง
Pa Tud Lom Ray Rai Na Pu Krathong Thong

Salad

2. ยำปลากรอบกับผิวส้มซ่า
Yum Pla Krob

Soup

3. ต้มยำปลาเต๋าเต้ย
Tom Yum Pla Tao Toey

Dip

4. แจ่วมะเขือเทศ
Jiew Ma Kua Ted

Curry

5. แกงระแวงเนื้อโบราณ
Gang Rawaeng Nua Boran

Main Courses

6. กุ้งแม่น้ำเผาอยุธยา
Goong Phao Ayutthaya

7. ใบเหลียงผัดไข่
Bai Lieng Pad Khai

Dessert

8. บ้าบิ่นมะพร้าวอ่อน สังขยาฟักทอง ไอศกรีมมะพร้าว
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

สำรับอาหารไทยสำหรับครอบครัว

Thai Menu for Families

พูดถึงวัฒนธรรมการกินของคนไทย ก็คงจะนึกถึงกับข้าวมากมาย ในหนึ่งมื้ออาหาร
ซึ่งอาหารเหล่านั้นได้ผ่านกระบวนการคัดสรรวัตถุดิบ และขั้นตอนการทำอย่างละเมียดละไม
การมีกับข้าวมากมายในหนึ่งมื้อนั้นเราเรียกว่า **"สำรับไทย"**
แต่เมื่อพูดถึงสำรับไทยในปัจจุบันเรียกว่าแทบจะเป็นเรื่องที่เข้าถึงยากเสียเหลือเกิน
เพราะไม่ค่อยมีบ้านไหนลุกขึ้นมาทำอาหารมากมายในคราวเดียวแบบสมัยก่อนแล้ว
เว้นแต่บ้านที่อยู่กันเป็นครอบครัวใหญ่ จึงยังมีการจัดสำรับกินกันภายในครอบครัว
ซึ่งเสน่ห์ของสำรับไทยไม่เพียงความเยอะของกับข้าว
แต่ยังเป็นเรื่องการจับคู่รสชาติความอร่อยของอาหารที่จัดลงสำรับ
ทุกๆ จานเมื่อกินด้วยกันแล้ว รสชาติจะส่งเสริมกันเป็นอย่างดี กินไปใช้เวลากับครอบครัวไป
ในระหว่างกินข้าว ได้พูดคุย หัวเราะ นำมาซึ่งความผูกพันอันดีในครอบครัว
เพราะครอบครัวไทยในสมัยโบราณเป็นครอบครัวใหญ่
อยู่รวมกันตั้งแต่ปู่ย่าตายายหลานเหลน มื้ออาหารจึงต้องมีหลากหลายจานหลากหลายรส
จึงได้นำแรงบันดาลใจในสมัยอดีตมาเป็นเรื่องราวในการจัดสำรับอาหารชุดครอบครัว
ซึ่งจะแบ่งตามภาคต่าง ๆ ของประเทศไทย ทางร้านได้รังสรรค์เป็นสำรับอาหารไทย
ทั้ง ๔ ภาค พร้อมทั้งนำวัตถุดิบที่ดีที่สุดจากทั่วทุกมุม
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, which uses 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

- ปลากะพงผัดฉ่า • Pla Kapong Pad Chaa
- กะปิคั่วผักสด • Gapi Kau
- แกงนพเก้า • Gaeng Noppagao
- ดอกขจรผัดไข่ • Pad Dok Khajon

สำรับที่ 2

- มัสมั่นเนื้อแก้มวัว • Gang Massaman Nua
- ต้มส้มปลากระบอก • Tom Som Pla Grabok
- ผัดผักพื้นบ้าน • Pad Phuk Puen Baan
- คอหมูย่างจิ้มแจ่ว • Kor Moo Yang Jim Jiew

สำรับที่ 3

- ปลากะพงราดพริกสับปะรด • Pla Kapong Rad Phrik
- แกงเขียวหวานปลาหมึกยัดไส้ • Gang Kiewwaan Plamuek
- ใบเหลียงผัดไข่ • Bai Lieng Pad Khai
- ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ • Kai Pad Med Mamuang

สำรับที่ 4

- ปลากะพงทอดขมิ้น • Pla Kapong Thond Kha Min
- หมูฮ้อง • Moo Hong
- คั่วมะเขือม่วงถั่วฝักยาวหมู • Krua Ma Kheu Muang
- น้ำพริกลงเรือ • Namphrik Long Ruea

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

1,399.-

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

BUA SET

1 เมี่ยงกลีบบัวหลวง
Miang Kleebbua
Coconut flakes, ginger, shallots, lime, chili, peanuts and dried shrimps wrapped in lotus petal

2 ยำรากบัวทะเล
Yum Rak Bua Talae
Lotus root salad with seafood

3 แกงสายบัวกุ้งกะทิสด
Gang Say Bua Goong Kati
Lotus stem soup with shrimps and coconut milk

4 มัสมั่นไก่เม็ดบัว
Gang Massaman Gai med Bua
Massaman chicken curry with lotus seeds

5 คอหมูย่างจิ้มแจ่ว
Kor Moo Yang Jim Jiew
Grilled organic pork neck, served with tamarind, roasted rice and dipping sauce

6 ใบเหลียงผัดไข่
Bai Lieng Pad Khai
Stir-fried melinjo leaves with eggs

7 ข้าวหุงน้ำมะพร้าวอ่อนเม็ดบัว
Khao Suay Nam Maprow-on Med Bua
Steamed rice with young coconut water and lotus seeds

8 ขนมผกากรองไส้เม็ดบัว ทองโบราณ
ไอศกรีมมะพร้าวอ่อน รากบัวเชื่อม
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** 280.-
Kanom Bueng Sukhothai
Northern region
Sukhothai crispy pancake with cucumbers and shallots in sweet vinegar sauce

2 **หมี่กรอบพระพุทธเจ้าหลวง** 320.-
Mee Grob Rama 5
Central region
Crispy rice noodles with diced prawns, chicken and tofu in sweet & sour sauce

3 **กุ้งซ่อนกลิ่น** 590.-
Goong Sorn Klin
Central region
River prawns with Thai herb salad

4 **แกงจืดลูกรอก** 400.- (L) / 245.- (S)
Gang Jued Loogrok
Central region
Egg sausage consommé

5 **กะปิคั่วผักสด** 380.-
Gapi Kua
Central region
Shrimp paste relish in coconut cream, served with local vegetables and crispy fish

6 **แกงนพเก้า** 490.- (L) / 285.- (S)
Gaeng Noppagao
Central region
Noppagao prawn curry with nine vegetables

7 **ข้าวคลุกรัชกาลที่ ๖** 350.-
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

8 **ทองโบราณ** 300.-
Thong Boran
Central region
Ancient recipe Thai almond paste dessert

9 **ขนมโคน้ำกะทิ ข้าวพองไรซ์เบอร์รี่** 200.-
Kanom Ko Kati
Southern region
Caramel coconut dumplings in coconut milk, topped with crispy riceberry

Mildly Spicy | Spicy

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

(10)

ช่อม่วงไส้ปู
Chor Muang

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

420.-

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

APPETIZERS
HOT AND COLD SNACKS

11

ของว่างรวมร้อน
Hot Snacks
ช่อม่วง ปูจ๋า ถุงทองลาบหมู
ทอดมันใบเล็บครุฑ

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 ม้าฮ่อ
เมี่ยงกลีบบัว 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 **ข้าวตังหน้าตั้ง** 250.-
Khao Tang Na Tang
Central region
Crispy rice cakes, served with minced prawns and peanut dip

14 **ปูจ๋า** 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

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

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 **ปลาหมึกทอดกรอบไข่เค็มสุโขทัย** 320.-
Plamuek Thod Sukhothai
Northern region
Fried squid with salted egg yolk sauce

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

19 **ม้าฮ่อ** 250.-
Mar Hor
Central region
Pineapple slices, topped with stir-fried minced chicken and prawns, served with a nutty, caramel sauce

20 **ล่าเตียง** 300.-
La-tieng
Central region
Stir-fried minced chicken and prawns, wrapped in an egg net

21 **เมี่ยงกลีบบัวหลวง** 320.-
Miang Kleebbua
Central region
Coconut flakes, ginger, shallot, lime, chili, peanuts and dried shrimps, wrapped in lotus petals

22 **แตงโมหน้าปลาแห้ง** 380.-
Tang Mo Na Pla Haeng
Central region
Crispy-dried fish with watermelon

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

SALAD

(23)

พล่ากุ้งแม่น้ำ
Plah Goong

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

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

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

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

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

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

Mildly Spicy | Spicy

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

27 **พล่าหมูมะเขืออ่อน** 320.- (L) / 185.- (S)
Plah Moo Ma Kheua-On
Northern region
Pork salad with northern aromatic spices, young eggplant served with local vegetables

28 **ยำถั่วพู ไข่เป็ดยางมะตูม** 280.- (L) / 165.- (S)
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

29 **ยำมะเขือยาวโบราณ** 300.- (L) / 175.- (S)
Yum Ma Kheua-Yaw Boran
Central region
Charred Eggplant and prawn, minced pork with spicy Thai herb

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

31 **ยำผักกูด** 320.- (L) / 185.- (S)
Yum Pak Kud
Southern region
Local vegetables and prawn, minced pork with spicy Thai herb

32 **ยำปลาทู** 280.- (L) / 185.- (S)
Yum Pla Too
Southern region
Spicy mackerel with shredded herb salad

Mildly Spicy | Spicy

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

GRILL

33

ไก่ย่างสมุนไพร
Gai Yang Samunprai

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

300.-

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

(34) **เนื้อย่างจิ้มแจ่ว** 580.-
Nua Yang Jim Jiew
Northeastern region
Grilled organic beef, served with tamarind and roasted rice dipping sauce

(35) **คอหมูย่างจิ้มแจ่ว** 380.-
Kor Moo Yang Jim Jiew
Northeastern region
Grilled organic pork neck, served with tamarind and roasted rice dipping sauce

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

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)

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

(37) ต้มข่าไก่

Tom Kha Gai

Central region
Chicken and galangal
in coconut cream soup

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

(38) โป๊ะแตกทะเล

Po - Taek Tale

Southern region
Spicy and sour seafood soup

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

(39) ต้มส้มปลากระบอก

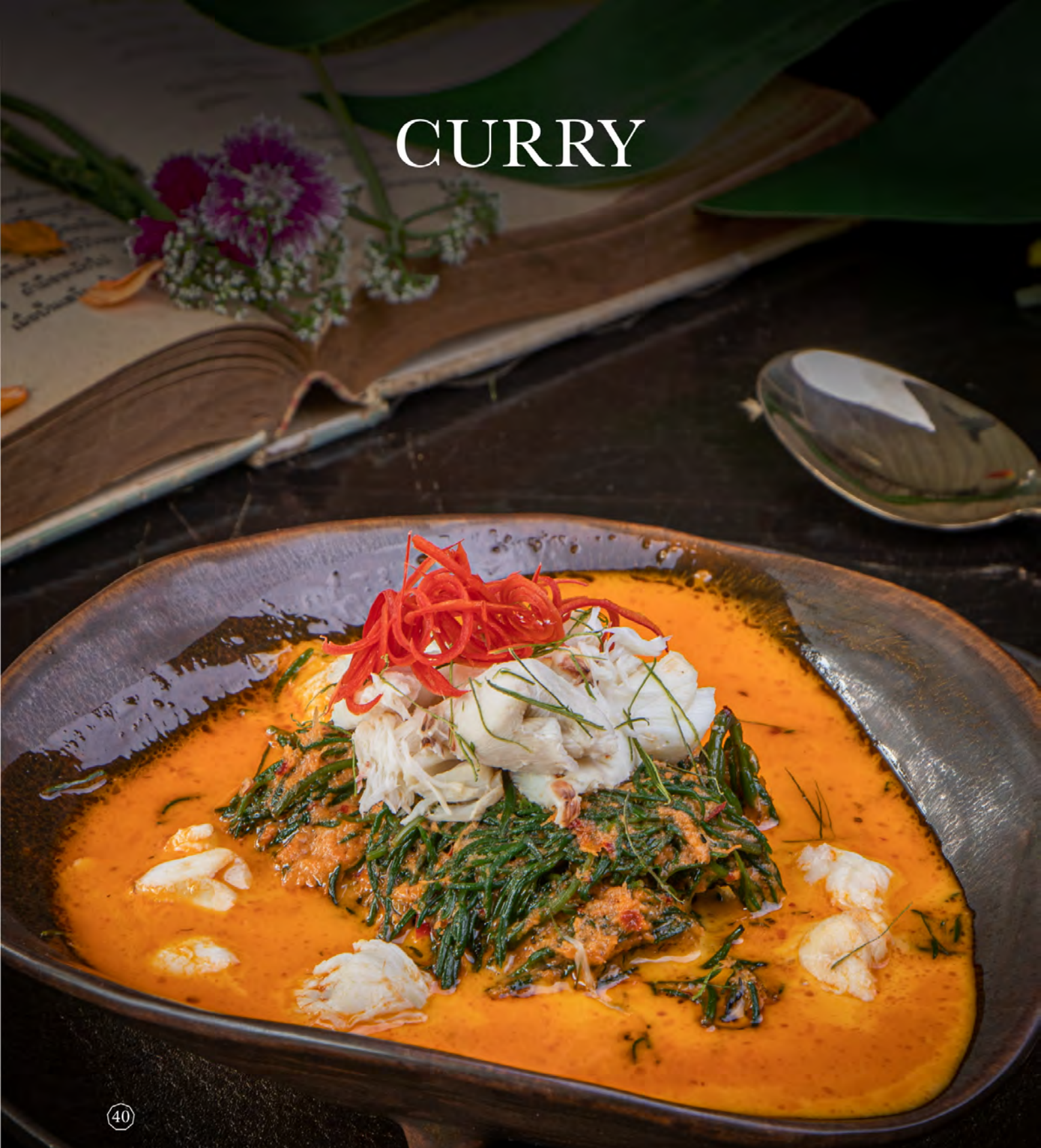
Tom Som Pla Grabok

Southern region
Sweet and sour grey mullet
with ginger soup

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

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

CURRY



(40)

แกงคั่วเนื้อปูใบชะคราม

Gang Krua Pu

Southern region
Red curry with chunky crab meat and sea bite leaves

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

41 **แกงรัญจวน (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)

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

45 **แกงเหลืองหน่อไม้ปลากะพง**
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)

Mildly Spicy | Spicy

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

48 **แกงฮังเลหมู**
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)

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

51

ฉู่ฉี่กุ้งแม่น้ำ 🌶🌶
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.-

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

(53) **น้ำพริกกะปิกับผักสด** 280.-

Namprik Gapi

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

(54) **หลนปูผักสด** 490.-

Pu Lone

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

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

(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

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

(57) น้ำพริกปลาป่น 🌶🌶 280.-
ใส่ปลาร้า
Namphrik Pla Pon
Northeastern region
Fermented fish sauce
with mackerel relish,
served with local vegetables

Mildly Spicy 🌶 | Spicy 🌶🌶

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

MAIN COURSES

58

หมูฮ้อง
Moo Hong
Southern region
Slow-cooked pork belly
with Chinese five-spice

480.-

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

59 **คั่วกลิ้ง (ไก่/หมู/เนื้อ)**
Kua Gling Gai, Moo, Nua
Southern region
Stir-fried Southern-style chicken, pork or beef with herbs and spices

280.- / 280.- / 450.-

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

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

62 **ผัดกระเพรา (ไก่/หมู/เนื้อ/กุ้ง)**
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 **หมูผัดกะปิ** 280.-
Moo Pad Gapi
Southern region
Southern-style stir-fried pork with shrimp paste

Mildly Spicy | Spicy

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

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

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

Mildly Spicy 🌶 | Spicy 🌶🌶

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

(68) ปลากะพงทอดขมิ้น
Pla Kapong Thod Kha Min
Southern region
Deep-fried marinated sea bass
with turmeric

690.-

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

690.-

(70) ปลากะพงนึ่งน้ำจิ้มแจ่ว
Pla Kapong Nung Jim Jiew
Northeastern region
Steamed sea bass served with grilled
wild tomato and chili fermented
fish sauce relish

690.-

(71) ปลากะพงผัดฉ่า
Pla Kapong Pad Chaa
Central region
Stir-fried spicy sea bass
with vegetables and herbs

690.-

(72) ปลากะพงนึ่งมะนาว
Pla Kapong Nung Manao
Central region
Steamed sea bass
with spicy and sour sauce

690.-

Mildly Spicy | Spicy

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

(73)

ไข่เจียวปู
Kai Jeaw Pu

Central region
Omelet with crab sticks

690.-

(74)

ปูนิ่มผัดพริกเกลือ
Pu Nim Pad Phrik Kluea

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

690.-

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

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 **ข้าวซอยไก่** 280.-
Khao Soi Gai

ข้าวซอยเนื้อ 450.-
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** 280.-
Guay Tiew Sukhothai
Northern region
Spicy noodle soup with grilled and minced pork, yardlong beans, peanuts, and palm sugar

78 **ก๋วยเตี๋ยวหมูตุ๋นน้ำผึ้งดอกลำไย**
Guay Tiew Moo Toon 300.-
Northern region
Noodle soup, served with stewed pork belly, longan and honey

79 **ข้าวผัดนพเก้า** 200.-
Khao Pad Noppagao
Central region
Noppagao's special fried rice with nine vegetables

80 **ข้าวผัดน้ำพริกลงเรือ** 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

Mildly Spicy | Spicy

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

VEGETARIAN
DISHES

82

ดอกขจรผัดไข่
Pad Dok Khajon

Southern region
Stir-fried cowslip creeper with eggs

250.-

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

83 **ผัดฟักทอง** 220.-
Pad Fuk Tong
Central region
Stir-fried pumpkin with eggs and basil

84 **ใบเหลียงผัดไข่** 250.-
Bai Lieng Pad Khai
Southern region
Stir-fried melinjo leaves with eggs

85 **ผัดผักพื้นบ้าน** 220.-
Pad Phuk Puen Baan
Central region
Stir-fried mixed local vegetables

86 **เห็ดรวมผัดกระเทียม** 220.-
Hed Ruam Pad Kra Tiem
Central region
Stir-fried mixed mushrooms in garlic sauce

Mildly Spicy | Spicy

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

(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

(89)
ข้าวสวยหุงน้ำมะพร้าวอ่อน
Khao Suay
Steamed rice with young coconut water
60.-

ข้าวเหนียว (90)
Khao Niew
Steamed sticky rice
60.-

(91) **ข้าวกล้อง 3 สี (จาน)**
Khao Klong Sam See
Steamed tri-color brown rice from Sukhothai
60.-

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

DESSERT

(92) **ส้มฉุน**
Som Chun
Assorted seasonal fruits in bitter orange syrup,
topped with shallots, young ginger and green mango

180.-

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

93

ทองโบราณ
Thong Boran

Central region
Ancient recipe Thai almond paste dessert

300.-

94

ขนมโคน้ำกะทิข้าวพองไรซ์เบอร์รี่
Kanom Ko Kati

Southern region
Caramel coconut dumplings in coconut milk, topped with crispy riceberry

200.-

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

95 **ทับทิมกรอบกับน้ำกะทิ** 150.-
Tub Tim Krob
Water chestnuts in coconut milk, topped with shaved ice

96 **ข้าวเหนียวมะม่วง** 180.-
Kao Niew Mamuang
Sweet sticky rice with mango and coconut milk

97 **ข้าวเม่าทอด** 150.-
Khao Mao Thod
Deep-fried banana and young rice rolls

98 **ข้าวเหนียวเปียกลำไย** 150.-
Kao Niew Piak Lam Yai
Sticky rice, cooked in coconut milk with longan

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

(99)

ไอศกรีมกะทิมะพร้าวอ่อน
Ice Cream Kati Mapraow-on

Coconut ice cream with young coconut flesh

150.-

(100)

ขนมพระพายเสิร์ฟกับไอศกรีม
Kanom Pra Pai

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

150.-

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

(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.-

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

(104)

บัวลอยไข่หวานน้ำเชื่อมดอกมะพร้าว
Bauloy Khaiwhan 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.-

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

OUR SIGNATURE COCKTAILS

(106)

เวียงน้ำปิง
Vieng Naam Ping

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

320.-

(107)

อีสานฮิโต้
Issanhito

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

320.-

(108)

มะลิซ่อนกลิ่น
Mali Sorn Klin

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

350.-

(109)

มโนราห์
Manohra

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

350.-

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

OUR SIGNATURE COCKTAILS

110

โสร่ง
Sarong

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

290.-

111

พิณริมโขง
Pin Rim Khong

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

320.-

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

NON-ALCOHOLIC
COCKTAILS

112

ชาไทยทรงเครื่อง
ChaThai Songkrueng

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

190.-

113

อัสดง
Ad Sadong

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

210.-

114

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 บรั่นดีจากสุวรรณภูมิ	150.-
Chalong Bay rum, Phuket ฉลองเบย์ รัม จากภูเก็ต	180.-
Issan natural sugarcane spirit, Nong Khai อีสานรัม จากหนองคาย	180.-
GranMonte red jungle Grappa กราปป้า จากกรานมอนเต้เขาใหญ่	190.-
Iron Balls gin, Bangkok ไอรอนบอลล์ จิน จากบางกอก	280.-
Anantara Private Reserve Origin, hand-crafted gin, Chiang Mai อนันตราจิน จากเชียงใหม่	250.-

CRAFT BEER

Chalawan Pale Ale ชาละวันเพลเอล	200.-
Chatri IPA ชาตรีไอพีเอ	200.-
Bussaba Ex-Weisse บุสบาเอ็กซ์ไวส์	200.-

TEA BY HEAVEN ON EARTH

Black tea ชาดำ

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

FRUIT JUICES

Mango, Lime, Lychee, Orange, Pineapple มะม่วง, มะนาว, ลิ้นจี่, ส้ม, สัปปะรด	110.-
Bael, Rosella, Butterfly pea มะตูม, กระเจี๊ยบ, ดอกอัญชัน	90.-
Young coconut มะพร้าวน้ำหอม	120.-
GranMonte Shiraz grape juice น้ำองุ่นซีราส 100% จากแกรนด์มองเต้	120.-

SIGNATURE COFFEE
BY RUEN NOPPAGAO

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

HERBAL TEA

Namaskar ชานมัสการ	100.-
Lemongrass & butterfly pea ชาตะไคร้ดอกอัญชัน	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 น้ำมนตร์โทนิค	120.-
Butterfly Pea Soda อัญชันมะนาวโซดา	120.-

MINERAL WATER

GH water still 500 ml น้ำแร่กูร์เมท์เฮ้าส์	50.-
Montfleur still 500 ml น้ำแร่มองต์เฟลอ - แบบไม่มีฟอง	60.-
Montfleur sparkling 300 ml (glass bottle) น้ำแร่มองต์เฟลอ - แบบมีฟองขวดเล็ก	60.-
Montfleur sparkling 700 ml (glass bottle) น้ำแร่มองต์เฟลอ - แบบมีฟองขวดใหญ่	130.-

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

WINE
MENU

WINE BY THE GLASS

Sparkling
260.-
Monsoon Valley Signature Sparkling Brut Prestige NV

Rosé
260.-
Monsoon Valley White Shiraz Rosé 2019

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 Traditionelle 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.-

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