



# THE SPICE MARKET

## STARTER

อาหารว่างรวมรส • <b>Ar-Harn Wang Roam Ros</b>	320
Assorted Thai Snacks	
ปอเปี๊ยะดินสอ • <b>Poh Pia Din Sor</b> <b>V</b>	270
Vegetable Spring Rolls	
ปอเปี๊ยะทอด • <b>Poh Pia Thord</b>	420
Deep-fried Spring Rolls with Crab Meat	
ทอดมันสองสหาย • <b>Thord Mun Shong Sa Hai</b>	520
Deep-fried Spicy Fish Cakes, Deep-fried Shrimp Cakes	
สะเต๊ะรวม • <b>Sa-Tay Ruam</b>	490
Assorted Grilled Chicken, Beef, Pork, Shrimp Satay, Peanut Sauce	

## SALAD

ยำส้มโอกับกุ้ง • <b>Yam Som-O Gab Goongs</b>	520
Pomelo and Pork Salad, Grilled River Prawn	
ลาบไข่ฟู • <b>Larb Kai Fu</b>	380
Salad of Spice Crispy Eggs, Minced Prawns and Squid	
ส้มตำหมูกรอบ หรือไก่ย่าง • <b>Som Tam Moo Krob Rue Gai Yang</b>	380
Spicy Green Papaya Salad Crispy Pork or Grilled Chicken	
ลาบเห็ดกรอบ • <b>Larb Hed Krob</b> <b>V</b>	320
Spicy Crispy Mushroom Salad Roasted Chili and Lime Dressing	
ยำผักนึ่งกรอบ • <b>Yam Pak Boong Krob</b> <b>V</b>	280
Crispy Morning Glory, Mango Dressing	

## SOUP

ต้มข่าไก่ • <b>Tom Kha Gai</b>	290
Spicy Chicken Soup, Coconut Milk	
ต้มยำกุ้ง • <b>Tom Yam Goong (Clear or Cream Soup)</b>	380
Spicy Prawn Soup, Lemongrass	
ซุปล้างโพดเห็ญ • <b>Soup Kaow Pod Nua Pu</b>	280
Corn Soup, Crab Meat	

## THAI DIP

น้ำพริกปลาทู • <b>Nam Prig Pla Too</b>	480
Mackerel, Spicy Shrimp Paste, Vegetables	
น้ำพริกเห็ดเจ • <b>Nam Prig Hed Jae</b> <b>V</b>	380
Spicy Mushroom Thai Dip, Steamed Vegetables, Deep-fried Mushroom	

## FRIED AND STEAMED

ห่อหมกทะเลมะพร้าวอ่อน • <b>Hor Mok Talay Maprow Orn</b>	580	ไข่เจียวเห็ญ • <b>Kai Jiew Nua Pu</b>	380
Steamed Seafood Souffle in Coconut Shell, Wild Ginger, Green Peppercorn		Thai Omelette, Crab Meat	
ปลาเก๋าสามรส • <b>Pla Khao Sam Ros</b>	790	ไก่ห่อใบเตย • <b>Gai Hor Bai Toey</b>	340
Deep-fried Garoupa, Sweet and Sour Chili Sauce		Deep-fried Chicken in Pandanus Leaves	
ปลากะพงนึ่งมะนาว • <b>Pla Kapong Neung Manow</b>	520	ผัดกะเพราไก่, หมู, เนื้อ หรือกุ้ง • <b>Phad Ga-Prao Gai, Moo, Nua Rue Goong</b>	340
Steamed Sea Bass Fillet Chili, Lime		Stir-fried Chicken, Pork, Chili, Basil Leaves (Beef+400/ Prawns + 150 THB)	
กุ้งผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ • <b>Goong Phad Med Ma-Moung Him-Ma-Pan</b>	550	ผัดผักรวมเจกับเต้าหู้ • <b>Phad Pak Ruam Jae Gab Toahoo</b> <b>V</b>	290
Stir-fried Shrimp, Cashew Nuts, Dried Chili		Stir-fried Garden Vegetables, Bean Curd	
ปูหิมผัดพริกไทยอ่อน • <b>Pu Nim Phad Prig Thai Orn</b>	560	เบ็ดทอดน้ำพริกเผา • <b>Ped Thord Nam Prig Prow</b>	580
Crispy Soft Shell Crab, Peppercorn Sauce, Chili		Deep-fried Roasted Duck, Chili Jam, Crispy Basil	
เห็ญผัดผงกะหรี่ • <b>Nua Pu Phad Pong Karee</b>	580		
Stir-fried Crab Meat, Curry Powder			

Prices are in Thai Baht plus 10% service charge and 7% applicable government tax.  
Please inquire with senior management if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations.

**V** Vegetarian Dishes | **P** Pork | Contains nut | **S** Seafood | **GF** Gluten Free | Chef Recommend



# THE SPICE MARKET

## CURRY

เขียวหวานเนื้อตุ๋นกับโรตีสี่ • <b>Gaeng Kiew Warn Nua Toon Gab Roti</b> 🍴 920 Green Curry, Braised Beef, Coconut Milk served with Roti Bread	
แกงเผ็ดเปิดอย่าง • <b>Gaeng Phed Ped Yang</b> 🍴 480 Red Curry, Roasted Duck, Lychee, Coconut Milk	
แกงเขียวหวาน หรือแกงเผ็ดไก่, หมู หรือเนื้อ • <b>Gaeng Kiew Warn Rue Gaeng Ped Gai, Moo Rue Nua</b> 🍴 400 Green or Red Curry Chicken, Pork or Beef, Coconut Milk (Beef + 340 THB)	
แกงมัสมั่นไก่ หรือเนื้อตุ๋นกับโรตีสี่ • <b>Gaeng Mas-Sa-Man Gai Rue Nua Toon Gab Roti</b> 🍴 480 Chicken or Braised Beef Mussaman Curry, Coconut Milk with Roti Bread (Beef +440 THB)	
แพนงไก่, หมู หรือเนื้อ • <b>Panaeng Gai, Moo Rue Nua</b> 🍴 400 Dried Coconut Cream Curry, Chicken, Pork or Beef (Beef +340 THB)	
จู้จี้กั้ง • <b>Chu-Chee-Goong</b> 🍴 520 Spicy Dried Red Curry, Prawns, Mushroom, Sweet Basil	
แกงกะหรี่ปู • <b>Gaeng Karee Pu</b> 🍴 580 Yellow Curry, Crab Meat, Pineapple, Coconut Milk, Crispy Soft Shell Crab	
แกงเผ็ดเจ หรือแกงเขียวหวานเจ • <b>Gaeng Phed Rue Gaeng Kiew Warn Jae</b> 🍴 300 Red or Green Curry, Mixed Vegetables	

## NOODLES AND RICE

ผัดไทยห่อ • <b>Phad Thai Khai Hor</b> 470 Fried Rice Noodles with River Prawn wrapped in Egg Net	
ข้าวซอยไก่ หรือเนื้อ • <b>Kaow Soy Gai Rue Nua</b> 🍴 330 Northern Style Egg Noodles, Curry, Chicken (Beef + 80 THB )	
ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าไก่, หมู หรือเนื้อ • <b>Kuey Tiew Rad Nar Gai, Moo Rue Nua</b> 330 Chicken, Pork or Beef, Light Gravy, Rice Noodles (Beef + 80 THB)	
ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่ • <b>Kuey Tiew Kua Gai</b> 330 Wok-fried Flat Rice Noodles, Chicken, Lettuce)	
ข้าวผัดเนื้อเค็ม • <b>Kaow Phad Nua Kem</b> 🍴 410 Fried Rice, Dried Beef, Sweet Basil, Fried Egg	
ข้าวผัดไก่, หมู หรือเนื้อ • <b>Kaow Phad Gai, Moo Rue Nua</b> 330 Fried Rice, Chicken, Pork or Beef (Beef + 80 THB)	
ข้าวผัดกั้ง หรือปู • <b>Kaow Phad Goong Rue Pu</b> 470 Fried Rice, River Prawn or Crab Meat	

## DESSERTS

ส้มจุก • <b>Som Chun</b> 250 Mixed Fruits with Ginger, Crispy Shallot, Roasted Peanut and Aromatic Syrup		ช็อกโกแลตเค้ก • <b>Thai Chocolate Cake</b> 320 Smoked warm Thai Chocolate Cake, Coconut Ice Cream	
ทับทิมกรอบ • <b>Tubtim Krob</b> 220 Ruby Water Chestnuts Served on Ice with Jack Fruit, Coconut Jelly and Coconut Milk		ไอศกรีม • <b>Ice Cream (1 Scoop / 2 Scoops)</b> 120 / 230 Selection of Ice Cream: Vanilla, Chocolate, Green Tea, Thai Tea, Strawberry, Soya Milk, Durian	
ผลไม้สด • <b>Ponlamai Sod</b> 260 Seasonal Thai Fruits Served with Fresh Lime		ไอศกรีมเชอร์เบท • <b>Sorbet (1 Scoop / 2 Scoops)</b> 120 / 230 Selection of Sorbet: Lime & Honey, Passion Fruit, Raspberry, Mango, Yellow Lemon, Coconut	
ข้าวเหนียวมะม่วง • <b>Kaow Niew Mamoung</b> 280 Mango with Sticky Rice and Coconut Cream			

Prices are in Thai Baht plus 10% service charge and 7% applicable government tax.  
Please inquire with senior management if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations.

V Vegetarian Dishes | P Pork | 🥜 Contains nut | S Seafood | GF Gluten Free | 👑 Chef Recommend