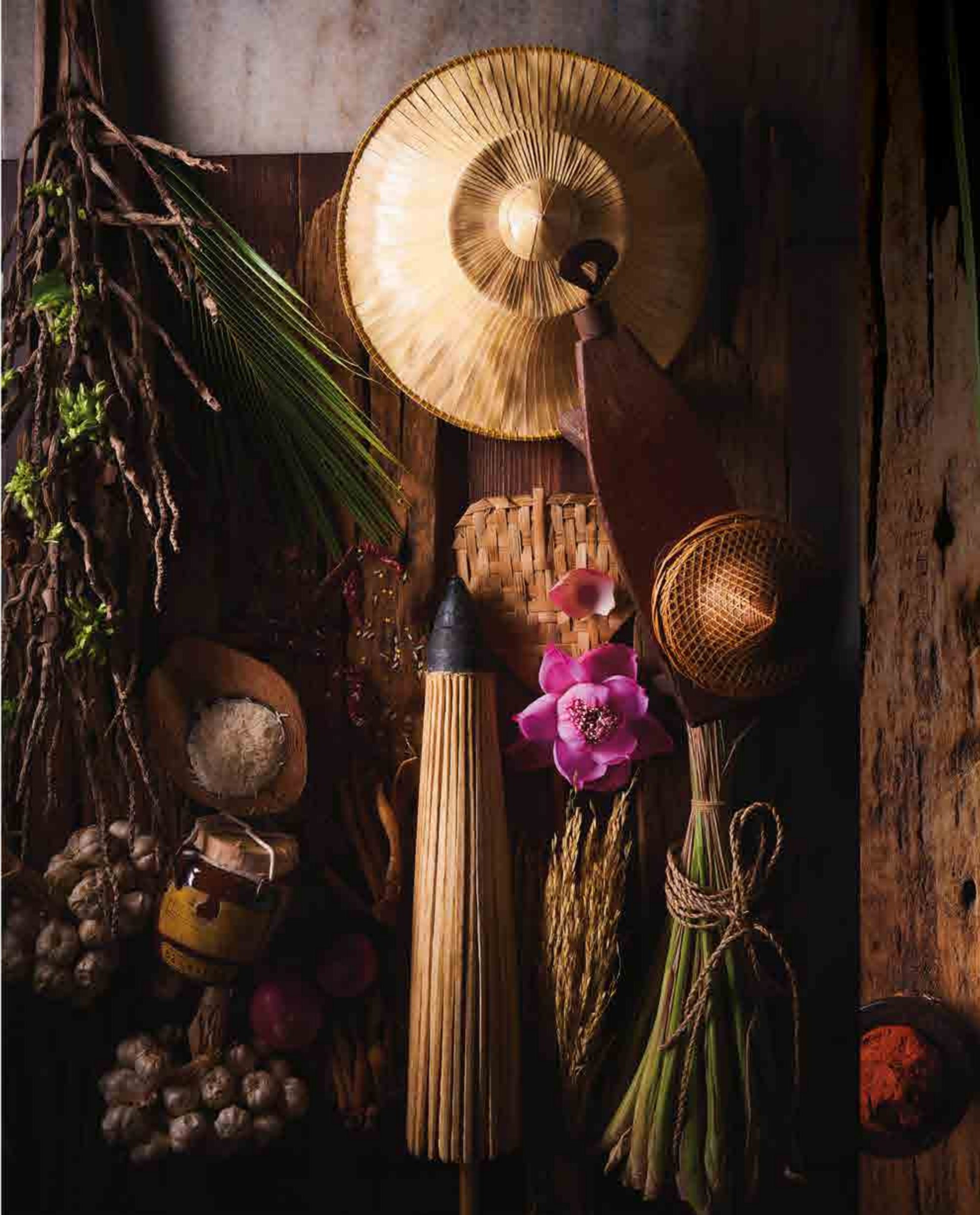




Step into the Spice Market, a unique setting resembling a traditional Spice Market in old town Bangkok. Essential to Thai cuisine, spices play an important role in traditional flavours.

Guests can experience the finest selection of authentic Thai dishes created by award winning Chef Warinthorn Sumritphong that highlights the 5 senses.

All ingredients are sourced from local purveyors, with each produce hand selected by the Chef. Fruits and vegetables from organic farms are used in our timeless recipes, from the spicy salads to the homemade curry pastes from the kitchen of M.L. Thor Kridakorn, a well-known Thai food connoisseur whose recipes have also graced the dining table of King Rama 9 and the Royal Family.

Every little detail of the restaurant pays homage to a time in history, from the polished warm teak wood to the beautiful Carrera marble tables that were first introduced in the 18th century by King Rama 5. Handwoven cotton napkins and pillowcases by Jim Thompson adorn the room inviting guests to take a seat.

Tarn hai aroi!

ยินดีต้อนรับทุกท่านสู่ห้องอาหารไทย สไปซ์ มาร์เก็ต ด้วยดีไซน์การตกแต่งในบรรยากาศจำลองรูปแบบย้อนยุคของกรุงเทพฯ ในอดีตกาลที่อวลหมอบไปด้วยกลิ่นอายของเครื่องเทศ พร้อมสัมผัสความงดงามแห่งอายุนะถึง 5 คือ รูป รส กลิ่น เสียง และสัมผัส จากการลิ้มรสอาหารไทยต้นตำรับรังสรรค์โดยเชฟวรินทร์ สัมฤทธิ์ผล ผู้ซึ่งผ่านประสบการณ์ยาวนานพร้อมรางวัลการันตีมากมาย

วัตถุดิบและเครื่องปรุงของเราล้วนคัดสรรอย่างพิถีพิถัน จากแหล่งดีที่สุดในทุกภูมิภาคของประเทศไทย ซึ่งคำนึงถึงความสดใหม่เสมอ รวมทั้งใช้เครื่องแกงที่โชนและด้าแบบสดใหม่ สดุดต้นตำรับของหม่อมหลวงต่อ กฤดากร ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทยโบราณ ซึ่งเคยปรุงเครื่องเสวยถวายแด่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวฯ รัชกาลที่ 9 และพระบรมวงศานุวงศ์

สัมผัสการตกแต่งที่ใส่ใจในรายละเอียด ทั้งเครื่องเรือนของเราทำจากไม้สักชั้นดี ได้ทุกตัวทำจากหินอ่อนแห่งเมืองคาร์รารา ประเทศอิตาลี เป็นหินสีขาวและมีแร่ที่เป็นสายสีน้ำตาลพาดอยู่ ซึ่งมีชื่อเสียงว่าเป็นหินอ่อนที่มีคุณภาพดีที่สุด โดยสั่งเข้ามาใช้ครั้งแรกในราชสำนักแห่งสยามประเทศ ตั้งแต่รัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวฯ รัชกาลที่ 5 ในส่วนผ้าผืนแพรพรรณที่ใช้ตกแต่งร้าน และผ้าเช็ดปากนั้น เราเลือกใช้ผ้าฝ้ายทอมือจาก จีน ทอมป์สัน

ทานให้อร่อยนะคะ

 THE
SPICE
MARKET

Signature Dishes

 **GAENG KIEW WARN NUA TOON GAB ROTI**
แกงเขียวหวานเนื้อตุ๋นกับโรตีสี
Green Curry, Braised Beef,
Coconut Milk served with Roti Bread

920

 **GOONG KUA PRIG GLEUR**
กุ้งคั่วพริกเกลือ
Deep-Fried Tiger Prawn, Garlic, Chili,
Lemongrass, Galangal, Bell Pepper

1,520

 **PED THORD NAM PRIG PROW**
เป็ดทอดน้ำพริกเผา
Deep-Fried Roasted Duck,
Chili Jam, Crispy Basil

580

 **LHON PLA IN SEE FU**
ปลาอินทรีฟู
Crispy Mackerel with Simmered Coconut Milk,
Yellow Bean, Prawns, Dried Mackerel,
Chili, Shallot, Lemongrass

480

 **LARB KAI FU**
ลาบไข่ฟู
Salad of Spicy Crispy Eggs,
Minced Prawns and Squid

380

Kannikar Set

HORS D'OEUVRES
RUAM MITR
ออเดิร์ฟรวมมิตร
Assorted Thai Snacks

TOM YAM GOONG
ต้มยำกุ้ง
Spicy Prawn Soup,
Lemongrass

MOO NAM TOK
หมูน้ำตก
Spicy Barbecued Pork Salad,
Ground Roasted Rice

PU JA
ปูจ๋า
Deep-fried Crab Meat, Minced
Pork Stuffed in Crab Shell

NUA PHAD PRIG
FA-RANG
เนื้อผัดพริกพริ้ง
Wok-fried Beef, Capsicum,
Black Peppercorn Sauce

PHAD PRIEW WARM
PLA BEATLE
ผัดเปรี้ยวหวานปลาบึก
Fried Beetle Fish, Sweet and
Sour Sauce

GAENG KIEW WARM
GOONG
แกงเขียวหวานกุ้ง
Green Curry, Prawns,
Coconut Milk

TUPTIM KROB
ทับทิมกรอบ
Ruby Water Chestnuts,
Jack Fruit, Coconut Jelly,
Coconut Milk, Ice

KAFAE RUE CHA
กาแฟหรือชา
Coffee or Tea

1,350

Parichart Set

SAKUNA CHOM SUAN
สากุนาชมสวนกับทรรีเชียงปูกอด
Gab Kanchieng Pu Thord
Deep-fried Prawns, Crab Legs

HOR MOK GOONG
ห่อหมกกุ้ง
Steamed Spicy Prawn Souffle,
Red Curry, Coconut Cream

TOM KHA GOONG
ต้มยำกุ้ง
Spicy Prawn Soup,
Coconut Milk

PLA BEATLE SAUCE
PRIG THAI ORN
ปลาบิเทิลซอสพริกไทยอ่อน
Deep-fried Beetle Fish,
Fresh Chili, Peppercorn Sauce

YAM CHAW KHOR
ยำชาวเกาะ
Salad of Deep-fried Scallops,
Squid, Shrimp

GAENG KAREE GAI
แกงกะหรี่ไก่
Yellow Curry, Chicken,
Coconut Milk

NUA PHAD
NAM MUN HOY
เนื้อผัดน้ำมันหอย
Stir-fried Beef, Mushrooms,
Oyster Sauce

KAOW NIEW
MA-MUANG
ข้าวเหนียวมะม่วง
Mango Sticky Rice, Coconut
Cream

KAFAE RUE CHA
กาแฟหรือชา
Coffee or Tea

1,650

Starters



▲ **KHONG THORD RUAM (P)**
ของทอดรวม
Deep-Fried Assorted Thai Snacks
of Chicken, Pork, Prawns, Scallops,
Squid

380

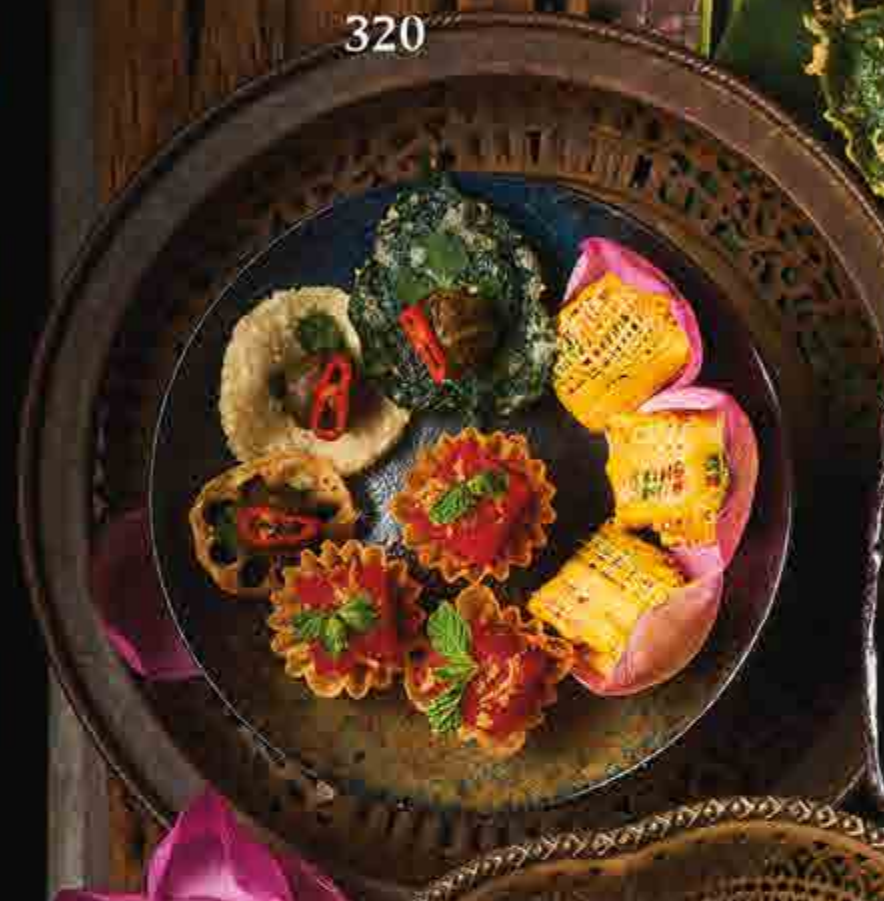
◀ **SA-TAY RUAM**
สะเต๊ะรวม
Assorted Grilled
Chicken, Beef, Pork,
Shrimp Satay,
Peanut Sauce

490



▼ **AR-HARN WANG
RUAM ROS**
อาหารว่างรวมรส
Assorted Thai Snacks of
Chicken, Prawns,
Watermelon, Dried Fish

320



▶ **THIORD MUN
SONG SA HAI**
ทอดมันสองสหาย
Deep-Fried Spicy Fish
Cakes, Deep-Fried
Shrimp Cakes

520

▼ **VEGETABLE
SPRING ROLLS (V)**
ปอเปี๊ยะผัก
Poh Pia Din Sor

270



▶ **POH PIA THORD**
ปอเปี๊ยะทอด
Deep-fried Spring Rolls
with Crab Meat

420



Salads

YAM TUA-PLU ▶

ยำถั่วพู
Wing Bean Salad,
Shrimp, Squid,
Shredded
Chili Paste Coulis

420



YAM SOM-O GAB GOONG

ยำส้มโอกับกุ้ง
Pomelo and
Pork Salad,
Grilled
River Prawn

520



YAM PAK BOONG KROB (V)

ยำผักบุ้งกรอบ
Crispy Morning Glory, Mango Dressing

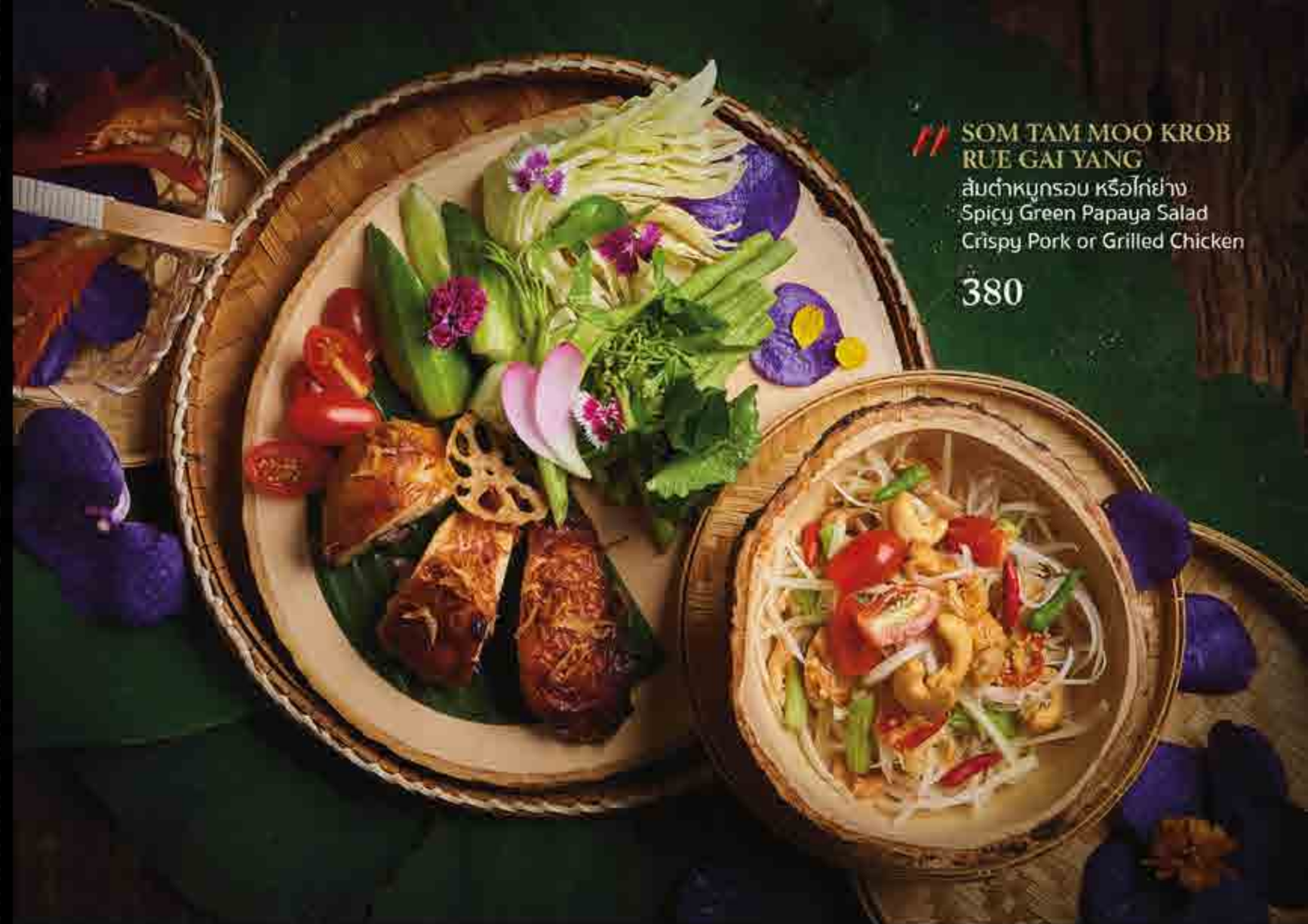
280



SOM TAM MOO KROB RUE GAI YANG

ส้มตำหมูกรอบ หรือไก่ย่าง
Spicy Green Papaya Salad
Crispy Pork or Grilled Chicken

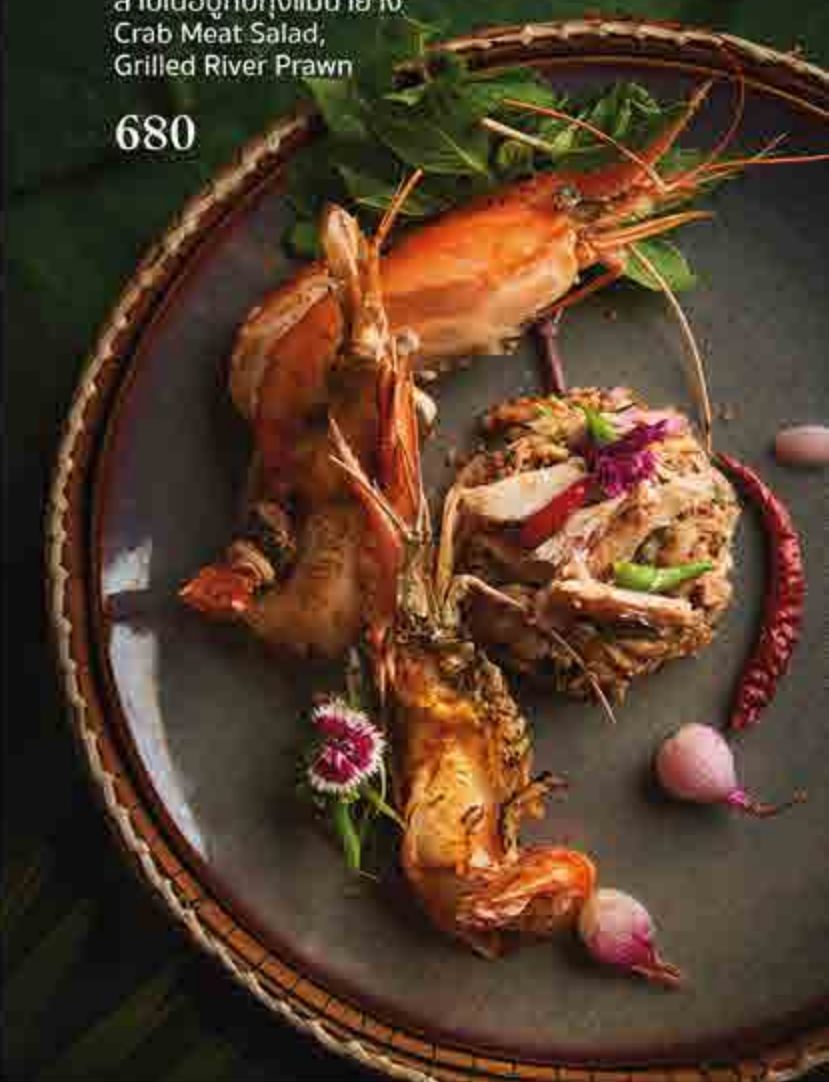
380



LARB NUA PU GAB- GOONG MAE NAM YANG

ลาบเนื้อปูกับกุ้งแม่น้ำย่าง
Crab Meat Salad,
Grilled River Prawn

680



LARB HED KROB (V)

ลาบเห็ดกรอบ
Spicy Crispy Mushroom
Salad, Roasted Chili
and Lime Dressing

320



Soups



▼ **TOM YAM GOONG**
(Clear or Coconut Cream Soup)
ต้มยำกุ้ง
Spicy Prawn Soup,
Lemongrass
380

▲ **TOM KHA GAI**
ต้มข่าไก่
Spicy Chicken Soup,
Coconut Milk
290

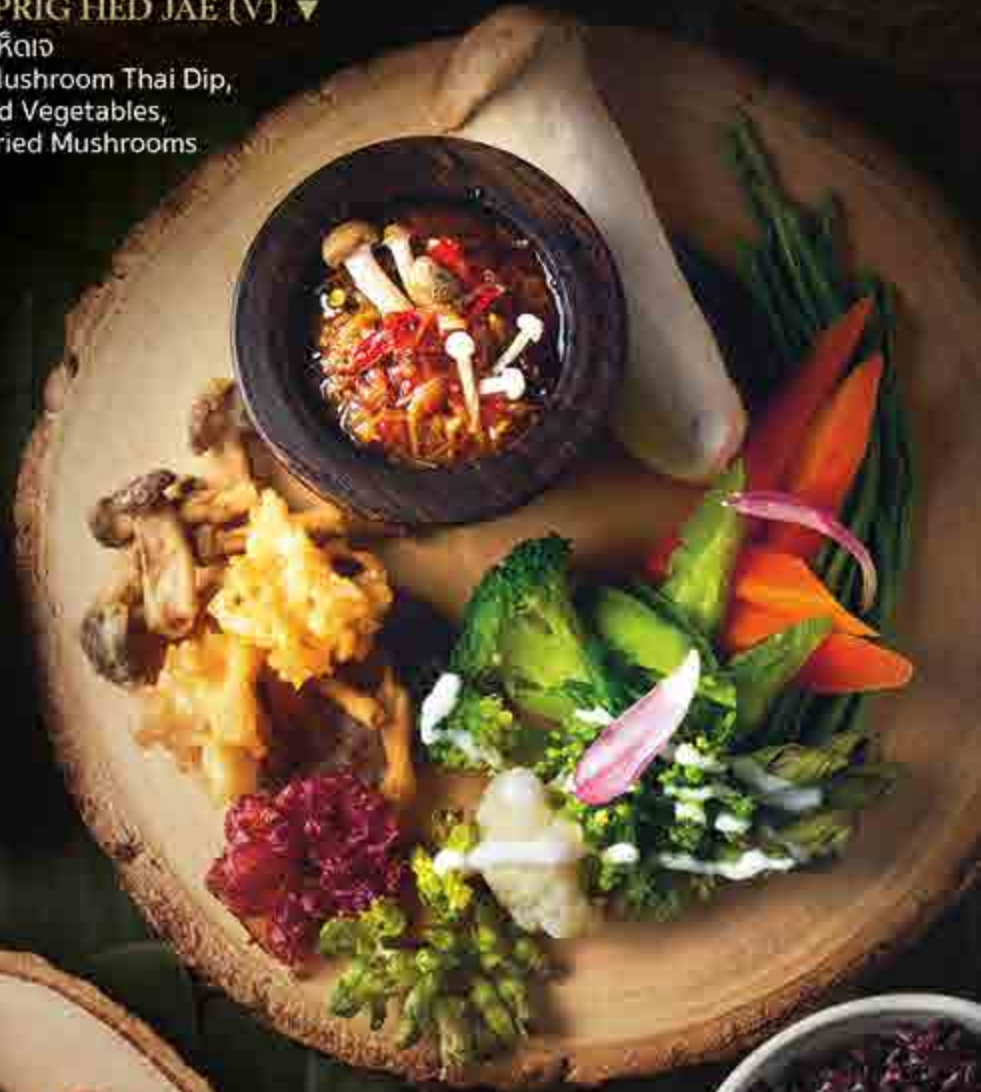


◀ **SOUP KAOW POD
NUA PU**
ซุปลข้าวโพดเนื้อปู
Corn Soup, Crab Meat
280



Thai Dips

/// **NAM PRIG HED JAE (V)** ▼
น้ำพริกเห็ด
Spicy Mushroom Thai Dip,
Steamed Vegetables,
Deep-Fried Mushrooms
380



◀ **NAM PRIG PLA TOO**
น้ำพริกปลาทู
Mackerel, Spicy Shrimp Paste,
Vegetables
480

Fried

**PU NIM PHAD
PRIG THAI ORN**
ปูนิมผัดพริกไทยอ่อน
Crispy Soft Shell Crab,
Peppercorn Sauce, Chili

560



PLA KHAO SAM ROS
ปลาท่าเสารส
Deep-fried Garoupa Fillet,
Sweet and Sour Chili Sauce

790



**GOONG PHAD MED
MA-MOUNG
HIM-MA-PAN**
กุ้งผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
Stir-fried Shrimp, Cashew
Nuts, Dried Chili

550



KAI JIEW NUA PU
ไข่เจียวเนื้อปู
Thai Omelette, Crab Meat

380



GAJ HOR BAI TOEY
ไก่ทอดใบเตย
Deep-fried Chicken in Pandanus Leaves

340



Steamed

/// HOK MOK TALAY ▶
MAPROW ORN
ห่อหุ้มทะเลในเปลือกหอย
Steamed Seafood Soufflé in
Coconut Shell, Wild Ginger,
Green Peppercorn

580



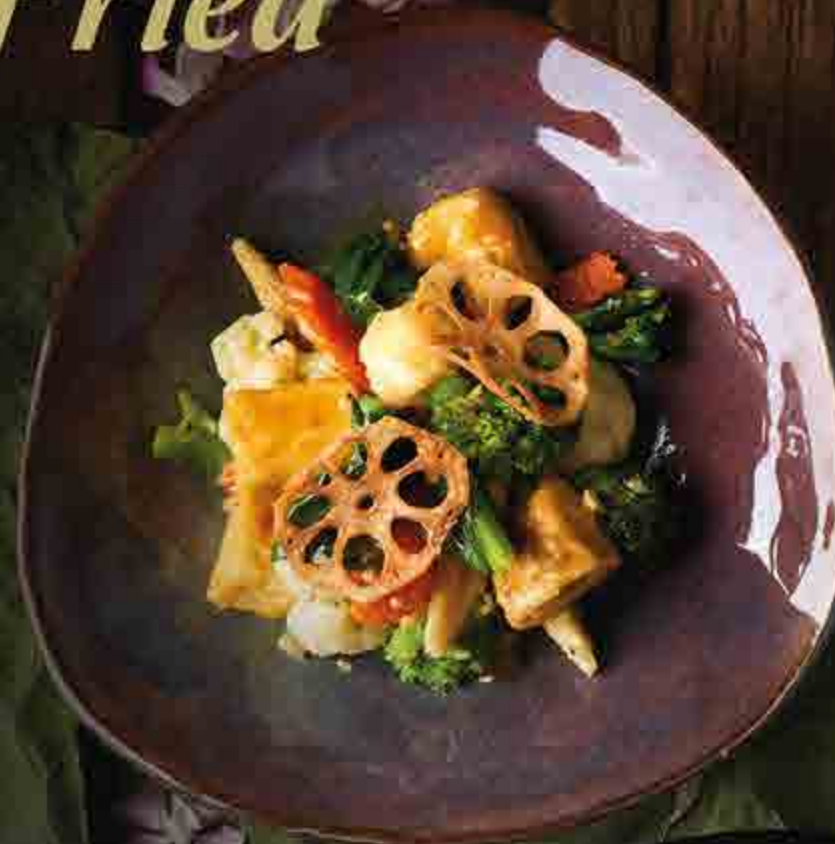
/// PLA KAPONG
NEUNG MANOW
ปลากระพงนึ่งมะนาว
Steamed Sea Bass Fillet,
Chili, Lime

520

Stir-Fried

PHAD PAK ▶
RUAM MITR GAB
TOAHOO (V)
ผัดผักรวมมิตรกับเต้าหู้
Stir-fried Garden
Vegetables, Bean Curd

290



/// PHAD GA-PRAO GAL,
MOO, NUA
ผัดกะเพราไก่, หมู, เนื้อ หรือ กุ้ง
Stir-fried Chicken, Pork, Chili,
Basil Leaves (Beef + 400/
Prawns + 150 THB)

340



/// NUA PU PHAD
PONG KAREE
เนื้อปูผัดผงกะหรี่
Stir-fried Crab Meat,
Curry Powder

580

Curries

▼ **GAENG KAREE PU**
แกงกะหรี่
Yellow Curry, Crab Meat,
Pineapple, Coconut Milk,
Crispy Soft Shell Crab

580

▲ **GAENG MAS-SA-MAN
GAI RUE NUA**
แกงมัสมั่นไก่ หรือเนื้อ
Chicken or Braised Beef
Mussaman Curry, Coconut Milk
(Beef +440 THB)

480

▼ **CHU-CHEE-GOONG**
จู้จี้ก๊วง
Spicy Dried Red Curry,
Prawns, Mushroom,
Sweet Basil

520

▼ **GAENG KIEW WARN
RUE GAENG/PHED GAI,
MOO RUE NUA**
แกงเขียวหวาน หรือแกงเผ็ดไก่, หมู หรือเนื้อ
Green or Red Curry Chicken, Pork or Beef,
Coconut Milk (Beef + 340 THB)

400

▲ **PANAENG GAI,
MOO RUE NUA**
พะแนงไก่, หมู หรือเนื้อ
Dried Coconut Cream
Curry, Chicken, Pork
or Beef
(Beef +340 THB)

400

▼ **GAENG PHED PED YANG**
แกงเผ็ดเป็ดย่าง
Red Curry, Roasted Duck,
Lychee, Coconut Milk

480

▼ **GAENG PHED RUE
GAENG KIEW WARN JAE (V)**
แกงเผ็ดเจ หรือแกงเขียวหวานเจ
Red or Green Curry,
Mixed Vegetables

300

Noodles

PHAD THAI KHAI HOR ▶

ผัดไทยไข่หอ
Fried Rice Noodles with River
Prawn wrapped in Egg Net

470



KAOW SOY GAI RUE NUA ▶

ข้าวซอยไก่
หรือเนื้อ
Northern Style
Egg Noodles,
Curry, Chicken
(Beef + 80 THB)

330



▶ KUEY TIEW
KUA GAI
ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่
Wok-fried Flat Rice
Noodles, Chicken,
Lettuce

330

▶ KUEY TIEW
RAD NAR GAI,
MOO RUE NUA
ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าไก่,
หมู หรือเนื้อ
Chicken, Pork or Beef,
Light Gravy, Rice
Noodles (Beef + 80 THB)

330



Rice

KAOW PHAD PU ▶

ข้าวผัดปู
Fried Rice,
Crab Meat

470



KAOW PHAD GAI, MOO RUE NUA ▶

ข้าวผัดไก่, หมู หรือเนื้อ
Fried Rice, Chicken,
Pork or Beef
(Beef + 80 THB)

330



▶ KAOW PHAD GOONG RUE PU ▶

ข้าวผัดกุ้ง หรือปู
Fried Rice, River
Prawn or Crab
Meat

470

▶ KAOW PHAD NUA KEM ▶

ข้าวผัดเนื้อเค็ม
Fried Rice, Dried Beef,
Sweet Basil, Fried Egg

410

Desserts

SOM CHUN

ส้มชุบ
Mixed Fruits with Ginger,
Crispy Shallot, Roasted
Peanut and Aromatic
Syrup

250

GLUAY TUB MA-PROW ORN

กล้วยทูปมะพร้าวอ่อน
Thai Grilled Bananas with
Coconut Sauce and Crispy
Rice

220

TUPTIM KROB

ทับทิมกรอบ
Ruby Water Chestnuts
Served on Ice with Jack Fruit,
Coconut Jelly and Coconut
Milk

220

PONLAMAI SOD

ผลไม้สด
Seasonal Thai Fruits Served
with Fresh Lime

260

KAOW NIEW MA-MUANG

ข้าวเหนียวมะม่วง •
Mango with Sticky Rice
and Coconut Cream

280

THAI CHOCOLATE CAKE

ชีสโกโก้แฉดเค็ม
Smoked warm Thai Chocolate
Cake, Coconut Ice Cream

320

DURIAN ICE CREAM SUNDAE

ไอศกรีมชั้นดีรสทุเรียน
Durian Ice Cream Served
with Black Sticky Rice and
Caramelized Rice Crackers

250

ICE CREAM

(1 Scoop / 2 Scoops)
ไอศกรีม •
Selection of Ice Cream: Vanilla,
Chocolate, Green Tea, Thai Tea,
Strawberry, Soya Milk

180 / 230

SORBET

(1 Scoop / 2 Scoops)
ไอศกรีมเซอรเบต
Selection of Sorbet:
Lime & Honey, Passion Fruit,
Raspberry, Mango, Yellow
Lemon, Coconut

180 / 230

BEN JA LAK : (GRAND DESSERT)

เบญจลักขณ์
Assortment of our
Signature Desserts from
our menu
(for 2 People)

600

Hero Ingredients

คุณค่าแห่งวัตถุดิบและเครื่องปรุง



THAI BEEF เนื้อไทย

Sourced from the province of Nakorn Phanom in the North East of Thailand, the 'Phone yang kam' company have successfully bred Thai cattle with the popular French breed Charolais. The result is a wonderful product that can compete with the likes of imported beef. The beef cheeks are used for our signature green curry dish. โคชายพันธุ์ไทยผสมกับโคพันธุ์ชาโรเลส์ สายพันธุ์ฝรั่งเศสเก่าแก่ จากจังหวัดนครพนม เราได้คัดเลือกเนื้อส่วนที่นุ่มของวัวมาผ่านกระบวนการทำอาหารอย่างพิถีพิถัน ซึ่งเนื้อสัมผัสที่ได้นั้นก็นุ่มเด้งเช่นเนื้อนำเข้า ใน 'แกงเขียวหวานเนื้อตุ๋น'



POMELO ลิ้นโอ้

Used in our pomelo salad, the pomelo is grown by local farmers in Nakorn Patom, just an hour's drive from Bangkok. The pomelo from this province is honey colored, with sweet and sour flavours combined with a crunchy texture.

ลิ้นโอ้พันธุ์ขาวน้ำผึ้งจากลพบุรี เป็นผลไม้ขึ้นชื่อของจังหวัดมีรสชาติหวานอมเปรี้ยวเล็กน้อย เนื้อกรอบสีขาวอมเหลือง กลายสีน้ำผึ้ง มีรสชาติถูกคอทั้งคนไทยและชาวต่างชาติ



RIVER PRAWNS กุ้งแม่น้ำ

Freshly delivered from Samut Songkram, a little province on the gulf of Thailand, the area is famous for its seafood.

กุ้งแม่น้ำจากสมุทรสงคราม ซึ่งเป็นพื้นที่ที่มีการเจริญเติบโตของกุ้งได้ดีและใกล้จากกรุงเทพฯ ทำให้เราได้วัตถุดิบที่มีความสดใหม่เสมอ



MACKEREL ปลาอินทรี

Used for our signature dish of 'Crispy Mackerel with Simmered Coconut Milk', the fish is sourced from 'Mae Klong', an area in the gulf of Thailand. Only a couple of hours drive from Bangkok, this ensures the naturally savoury flavours of the fish are intact upon delivery.

วัตถุดิบหลักของ 'ผัดปลาอินทรี' มาจากแม่กลอง แหล่งที่มีวัตถุดิบจากทะเลหลากหลาย ทั้งของสดและของแห้ง ซึ่งได้เนื้อสัมผัสของปลาที่นุ่ม และรสชาติความเค็มกำลังพอดี



ROASTED COCONUT มะพร้าวเผา

Sourced from the village of Baan Phaew in Samut Sakorn, it is famous for its delicious coconut sugar and roasted coconut, as they use the traditional way of roasting with coal, resulting in a beautiful fragrant coconut flavor and sweet coconut water.

จากบ้านแพ้ว จังหวัดสมุทรสาครเป็นถิ่นขึ้นชื่อ ทั้งในเรื่องของมะพร้าวเผาและน้ำตาลมะพร้าว ผลมะพร้าวเผาที่มีความหอมหวาน เกิดจากผ่านกระบวนการเผาด้วยถ่านไม้โกงกางเก่า



CARISSA FRUIT มะม่วงหาวมะนาวโห่

An oblong berry with a sharp tart flavor, the carissa is rich in health benefits and vitamins. Typically available in the summer months, it is grown in the Ampawa and Dam nernsaduak area near Bangkok. The fruit is used for a variety of drinks, jams and desserts such as the 'Som Chun' in our menu.

ผลไม้มีรสเปรี้ยว ผาด และมันๆ แต่อุดมไปด้วยประโยชน์ต่างๆ มากมาย ผลมีสีชมพูอมแดงสวยงามเป็นแหล่งของธาตุเหล็กและวิตามินซี ผลผลิตมากในฤดูร้อน นำมาจากการดัดแปลงและผสมผสาน สามารถนำมาทำเป็นอาหาร เครื่องดื่ม เยลลี่ หรือขนมหวานได้เป็นอย่างดี ใน 'ส้มจุก'



BUTTERFLY PEA FLOWER ดอกอัญชัน

Our welcome drink is made from organically grown butterfly pea flower from the Sampran organic farm. Served chilled, guests can add lime juice to the drink and watch the color change from dark blue to bright purple. Other uses for the flower include desserts and cosmetics too.

นอกจากเป็นดอกไม้ที่มีสีสันสวยงามแล้วยังมีประโยชน์มากมายหลายอย่าง ไม่ว่าจะเป็นทำเป็นอาหาร ขนม ตกแต่งจานอาหาร เครื่องดื่ม ซึ่งเสิร์ฟเป็นเครื่องดื่มต้อนรับ โดยใช้น้ำมะนาวใส่เพื่อเปลี่ยนสีจากน้ำเงินสู่สีม่วงสวย แหล่งวัตถุดิบนำมาจาก สามพรานโมเดล เออร์แกนิกไทย



CHOCOLATE ช็อกโกแลต

Our signature dessert of 'Chocolate Pandan Lava Cake' is made with Thailand's first organically grown chocolate in Chiang Mai province, in the north of Thailand.

ช็อกโกแลตเออร์แกนิก จากจังหวัดเชียงใหม่ เป็นช็อกโกแลตที่ปลูกได้ในประเทศไทย จึงนำมาเป็นวัตถุดิบหลักของ 'เค้กช็อกโกแลตลาวา'

