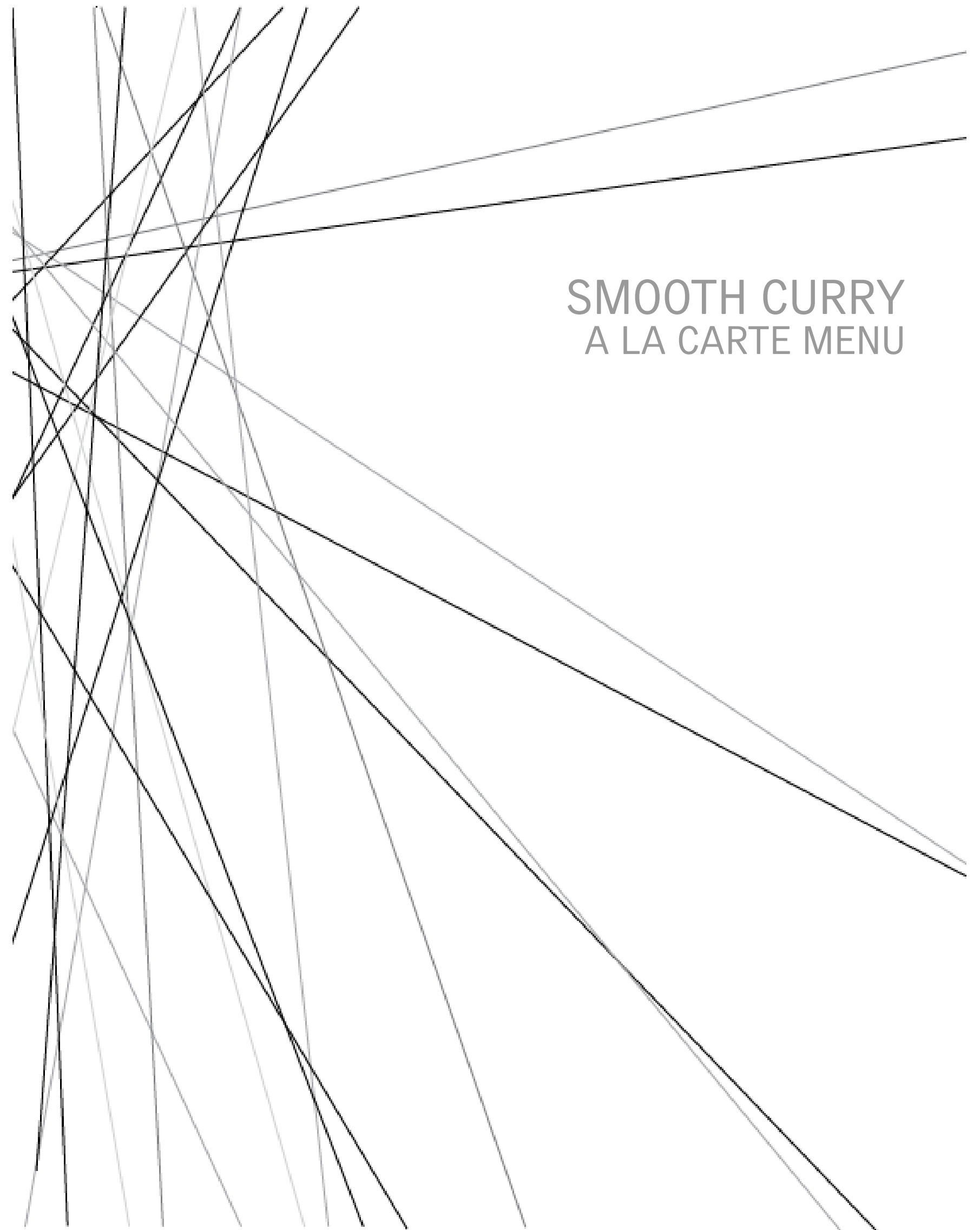


Le MERIDIEN



SMOOTH CURRY
A LA CARTE MENU

PLAZA ATHENEE BANGKOK
A ROYAL MERIDIEN

N 13° 44' E 100° 32'

APPETISERS / อาหารว่าง

	Baht
<p>Tod Man Pla Royal recipe Light curry flavoured fish cakes ทอดมันปลาทราย</p>	220
<p>Miang Karm Royal recipe Dried shrimps, shredded coconut and peanuts wrapped in fresh Thai beetle leaves with savoury dip เมี่ยงคำ</p>	220
<p>Gai Hor Bi Toey Royal recipe Marinated chicken breast in pandanus leaf ไก่ห่อใบเตย</p>	220
<p>Moo rue Gai Satay Royal recipe Marinated grilled pork or chicken skewers served with peanut sauce หมูหรือไก่สะเต๊ะ</p>	220
<p>Khanom Jeeb Thai Royal recipe Thai dumplings with fish or shrimp fillings ขนมจีบไทยไส้ปลาหรือกุ้ง</p>	220
<p>Khao Tor Song Kueng Deep fried spring rolls with shrimp and pork ข้าวตอทรงเครื่อง</p>	220
<p>Gai Yang Rim Tang Rod Fai Grilled chicken country style ไก่ย่างริมทางรถไฟ</p>	250
<p>Goong Kra Bueng Deep fried curried shrimp in thin rice dough กุ้งกระเบื้อง</p>	250
<p>Tod Man Goong rue Poo Royal recipe Prawn or crab cakes ทอดมันกุ้งหรือปู</p>	270
<p>Kan Cheng Poo Saveuy Deep fried crab legs กรรเชียงปูเสวย</p>	350
<p>Sue Rong Hai Grilled Australian sirloin served with spicy herbal sauce North Eastern style เสี้อร้องไห้</p>	380
<p>Assorted Royal Thai appetisers Combination of royal Thai appetisers, prawn cake, deep fried spring roll, Miang Kam, pork skewer and grilled chicken country style อาหารว่างรวม</p>	450

"If you have any special dietary requirements kindly contact the restaurant manager"

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax

DESSERTS & FRUITS / ขนมหวานและผลไม้

	Baht
Ice cream Ka Ti Sod Homemade coconut ice cream ไอศกรีมกะทิ	150 per scoop
Ice cream Puak Homemade taro ice cream ไอศกรีมเผือก	180 per scoop
Gluay Buard Chee Herng Royal recipe Banana in coconut cream กล้วยบัวดชีแห้ง	160
Tab Tim Krob Royal recipe Water chestnuts ruby with coconut milk ทับทิมกรอบ	190
Pon Lamai Ruam Assorted seasonal fruits (1 Portion) ผลไม้รวม	190
Gaeng Buard Saam Gasad Royal recipe Taro, pumpkin and sweet potato in coconut cream แกงบวด 3 กษัตริย์ (เผือก, ฟักทอง, มัน)	190
Bua Loy Saam See Royal recipe Three kinds of Thai dumplings in coconut cream บัวลอย 3 สี (ฟักทอง, ใบเตย, เผือก)	190
Khao Neaw Mamuang Royal recipe Mango and coconut aromatised sticky rice ข้าวเหนียวมะม่วง	250

SALADS / ประเภทยำต่าง ๆ

	Baht
Yam Pla Duke Foo Deep fried minced catfish served with spicy green mango salad ยำปลาตุ๋น	250
Yam Pla Salid Mamuang Sod Deep fried sun dried fish served with spicy green mango salad ยำปลาสดลิ้มมะม่วงสด	250
Lab Nua, Moo rue Gai North Eastern spicy herbal salad, with roasted rice and lime marinated beef, pork or chicken ลาบเนื้อ/หมู/ไก่	250
Yam Thua Phoo Wing bean salad with tiger prawn, minced pork and cashew nut ยำถั่วพู	280
Yam Som O Royal recipe Spicy pomelo salad with tiger prawn and minced chicken ยำส้มโอ	280
Som Tam Goong Sod Spicy green papaya salad with grilled marinated tiger prawn and top with cashew nut ส้มตำกุ้งสด	280
Yam Talay Warm spicy salad with squid, shrimp, scallop and snapper ยำทะเล	280
Yam Woon Sen Spicy glass noodle salad with tiger prawn ยำวุ้นเส้นกุ้งขาววัง	280
Pla Goong Hot and sour grilled tiger prawn with lemongrass ปลากุ้ง	290
Poo Nim Yam Mamuang Deep fried soft shell crab served with spicy green mango salad ปูนิ่มยำมะม่วง	350
Yam Nua Yang Sirloin Spicy grilled Australian beef sirloin salad tossed with cucumber, onion and tomato ยำเนื้อย่างเซอร์โลอีน	380

"If you have any special dietary requirements kindly contact the restaurant manager"

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax

"If you have any special dietary requirements kindly contact the restaurant manager"

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax

CLEAR AND SPICY SOUPS / ซุป

	Baht
Gaeng Chued Chao Knor Clear soup with shrimp, pork and vegetables แกงจืดเจ้าเงาะ	210
Gaeng Chued Moo Bachor Bi Tamlueng Clear soup with minced pork and aromatised with ivy leaves แกงจืดตำลึงหมูบะช้อ	210
Gaeng Chued Moo Sub Clear soup with bean curd, minced pork and seaweed แกงจืดเต้าหู้หมูสับสาหร่ายทะเลผักกาดขาว	210
Tom Yam Gai Baan Spicy chicken soup country style ต้มยำไก่บ้าน	240
Tom Kha Gai Royal recipe Herbal coconut milk soup with sliced chicken breast ต้มข่าไก่	250
Tom Yam Chao Lay Spicy soup with shrimp, squid, scallop and red snapper ต้มยำชาวเล	280
Tom Yam Pla Grapong Traditional Thai spicy soup with sea bass fillet ต้มยำปลากะพง	280
Tom Klong Pla Grob Spicy soup with dried fish, shallots and lemongrass ต้มโคล้งปลากรอบ	280
Gaeng Som Goong Pak Ruam Royal recipe Traditional Thai soup with tiger prawn and mixed vegetable แกงส้มกุ้งผักรวม	320
Tom Yam Goong Royal recipe Traditional Thai spicy soup with tiger prawn and mushroom ต้มยำกุ้ง	350
Tom Kha Goong Royal recipe Herbal coconut milk soup with tiger prawn ต้มข่ากุ้ง	350

"If you have any special dietary requirements kindly contact the restaurant manager"

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax

RICE & NOODLES / ข้าวและก๋วยเตี๋ยว

	Baht
Khao Klook Gapi and Gaeng Liang Royal recipe Fried rice with shrimp paste served with mixed vegetable soup ข้าวคลุกกะปิ + แกงเลียง	240
Khao Pad Poo, Goong rue Gai Fried rice with crab, shrimp or chicken ข้าวผัดปู/กุ้ง/ไก่	260
Khao Ob Subparod Baked rice with chicken, tiger prawn and cashew nuts in pineapple ข้าวอบสับประรด	320
Phad Thai Goong Sod Royal recipe Fried noodles Thai style with egg and tiger prawn เส้นจันท์ผัดไทยกุ้งสด	350
Khanom Jeen Goong Sod Royal recipe Fresh rice noodles with tiger prawn sauce ขนมจีนกุ้งสด	350
Pad Kee Mao Talay Fried noodles with New Zealand scallop, mussel and tiger prawn in chilli and basil leave sauce เส้นจันท์ผัดซีเมาทะเล	420

If you have any special dietary requirements kindly contact the restaurant manager"

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax

THAI DIPS / เครื่องจิ้ม-น้ำพริก

	Baht
Nam Prik Takrai Royal recipe Chilli lemongrass dip น้ำพริกตะไคร้	190
Nam Prik Ong Royal recipe Cooked minced pork with tomatoes, spices and crispy pork skin น้ำพริกฮ่อง	200
Nam Prik Pla Yang Royal recipe Grilled fish with chilli น้ำพริกปลาภูเขา	200
Saeng Wa Pla Foo Royal recipe Crispy catfish flakes with chilli sauce แป้งร่ำปลาฟู	250
Nam Prik Long Rua Royal recipe Crispy catfish flakes dip with sweet pork and eggplant mixture น้ำพริกปลาร้า	250

SMOOTH CURRY / แกงเผ็ด

	Baht
Gaeng Liang Goong Royal recipe Clear vegetable soup aromatised with Thai herbs แกงเลียงกุ้ง	200
Gaeng Kiew Wan Pla Grai Royal recipe Fresh water fish ball in green curry แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย	250
Gaeng Kiew Wan Nua rue Gai Royal recipe Green curry with beef or chicken แกงเขียวหวานเนื้อ/ไก่	320
Gaeng Kiew Wan Goong rue Ped Yang Royal recipe Green curry with tiger prawn or roasted duck แกงเขียวหวานกุ้ง/เป็ดย่าง	320
Gaeng Mussaman Nua rue Gai Royal recipe Beef cheek or sliced chicken in massaman curry แกงมัสมั่นเนื้อ/ไก่	320
Gaeng Phed Ped Yang Royal recipe Red curry with roasted duck แกงเผ็ดเป็ดย่าง	320
Gaeng Karee Kai Yellow curry with chicken แกงกะหรี่ไก่	320
Chu Chee Goong Royal recipe Sauteed tiger prawn with red curry sauce in coconut cream ชูฉี่กุ้งนาง	390
Gaeng Nua Prik Sod Royal recipe Australian beef tenderloin strips in curry แกงเนื้อสันพริกชิ้นหนุส	550
Panaeng Pla Salmon Royal recipe Salmon in red curry paste แพนงปลาแซลมอน	350
Panaeng Hoi Shell rue Goong Royal recipe New Zealand scallops or tiger prawn in red curry sauce แพนงหอยเชลล์/กุ้งนาง	420
Panaeng Nua Royal recipe Grilled Australian beef sirloin served with red curry sauce แพนงเนื้อเซอร์ลอยน์	550
Panaeng Phuket lobster Royal recipe Steamed Phuket lobster served with red curry sauce แพนงกุ้งมังกร	1,200

"If you have any special dietary requirements kindly contact the restaurant manager"

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax

"If you have any special dietary requirements kindly contact the restaurant manager"

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax

FRIED AND STEAMED DISHES / ผัดและนึ่ง

	Baht
Pad Fak Meaw Hed Hom Stir fried chayote and shiitake mushrooms with oyster sauce ผัดยอดผักแก้วเห็ดหอม	130
Pad Pak Benjarong Royal recipe Stir fried mixed vegetables ผัดผักเบญจรงค์	220
Kor Moo Yang Ta-krai Marinated pork neck, grilled with lemongrass and served with chilli sauce คอหมูย่างตะไคร้	260
Gai Pad Med Manuang Himaparn Fried chicken with cashew nuts ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์	260
Goong rue Gai Pad Bai Graprow Fried minced prawn or chicken with basil and chilli กุ้ง/ไก่ ผัดกระเพรา	260
Nua pad Bai graprow Fried Australian sirloin beef with basil and chilli เนื้อผัดใบกระเพรา	550
Pla, Goong rue Moo Priaw Wan Sweet and sour (sea bass, prawn or pork) ปลา/กุ้ง/หมูเปรี้ยวหวาน	280
Pad Hed Cherng Doi Fried stuffed Chinese mushrooms with carrot, baby corn, asparagus and shrimp ball ผัดเห็ดเชียงคอย	280
Poo Jah Royal recipe Deep fried crab meat in shell ปูจ๋า	280
Ped rue Goong Makarm Royal recipe Deep fried duck or tiger prawn topped with tamarind sauce เป็ด/กุ้งมะขาม	380
Hoi Shell Gra Ta Ron Stir fried New Zealand scallops served on a hot plate หอยเชลล์กระทะร้อน	380

"If you have any special dietary requirements kindly contact the restaurant manager"

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax

FRIED AND STEAMED DISHES / ผัดและนึ่ง

	Baht
Si Krong Moo Yang Charcoal grilled marinated pork spare-ribs ซี่โครงหมูย่างถอดกระดูก	300
Hor Mok Talay Royal recipe Soufflé of steamed curried squid, shrimp and red snapper ห่อหมกทะเล	300
Pla Gao Rad Prik Deep fried whole garoupa topped with chilli sauce ปลาเก๋าราดพริก	340
Hor Mok Goong Royal recipe Steamed curried river prawn Thai traditional style กุ้งนางฟ้า (ห่อหมกกุ้ง)	360
Goong ob woon sen Baked tiger prawn with glass noodles and pork in clay pot กุ้งอบวุ้นเส้น	380
Pla Kapong Nueng Manaow rue Si Ew Steamed sea bass with lime chilli sauce or soy sauce ปลากระพงนึ่งมะนาว หรือ ซื้อว	490
Pla Hima Jian Noei Stir fried snow fish fillet with butter sauce and sliced pork ปลาหิมะเจียนเนย	490
Pla Jaramed Tod Deep fried pomfret fish served with seafood sauce ปลาจระเม็ดทอดทั้งตัว	510
Pla Kapong Sam Rod Deep fried sea bass with spicy, sweet and sour sauce ปลากระพง 3 รส	550
Nua Dad Deaw Deep fried sun dried Australian beef sirloin served with chilli sauce เนื้อเซอรัลลอนแดดเดียว	550
Poo Alaskan Pad Pongkaree Stir fried Alaskan king crab with yellow curry powder ปูอลาสก้าผัดผงกะหรี่	980

"If you have any special dietary requirements kindly contact the restaurant manager"

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax