




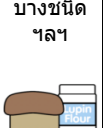










<East> - A LA CARTE MENU

Food Allergies & Intolerances

Before you order your food and drinks please speak to our staff if you have a food allergy or intolerance

SECTION	No	Dish	คืนชาย	แป้งสาลี	ปู กุ้ง กะปิ	ไข่	ปลา	ลูปิน	นม เนย เนย	ปลาหมึก	มัสตาร์ด	ถั่วเปลือก	ถั่วลิสง	เมล็ดงา	ถั่วเหลือง	ซัลเฟอร์ได		
			ส่วนผสมใน ซูป	ขนมปัง มะหมี ซีอิ้ว ซอส มอลต์ ฯลฯ	ล็อบสเตอร์ กุ้งแห้ง น้ำพริกเผา พริกแกงฯลฯ	ขนมที่ ใส่ไข่ เค้ก ไอศกรีม คอร์น เครื่องปรุง บางชนิด	น้ำปลา ลูกชิ้นปลา ปลาแห้ง ปลาป่น ปลาซูด	ในแป้ง ขนมปัง พาสต้า บางชนิด ฯลฯ	เนยเคิร์ด โยเกิร์ต มาการีน เค้ก ขนมปัง ไอศกรีม	น้ามันหอย ฯลฯ	วาชาบิ ซอส ฯลฯ	แข็ง เม็ดมะม่วง พินันท์ อัลมอนต์ เฮเซลนัท ฯลฯ	เนยถั่ว ถั่วป่น ขนมบาง ชนิด	น้ำมันงา ขนมใส่เงา ขนมปัง โรยงา	ซีอิ้ว โชยุ เต้าเจี้ยว ซอสหมึก เต้าหู้ ฯลฯ	ออกไซด์ ใน ผลไม้แห้ง เครื่องดื่ม		
																		
STARTERS	1	Edamame V														✓		
	2	Prawn Crackers			✓													
	3	Mandarin Rolled Toast		✓					✓		✓					✓		
	4	Turmeric Chicken Wings																
	5	Char Sui Pork Ribs		✓													✓	
	6	Crispy Pork Belly						✓										
	7	Mushroom Toast V		✓								✓			✓	✓		
	8	Steamed Dumplings V		✓													✓	
	9	Heavenly Beef		✓							✓						✓	
	10	Seven Spiced Squid					✓				✓							
	11	Spring Rolls V		✓														
	12	Tempura Prawns		✓	✓							✓					✓	
	13	Sai Oua			✓	✓	✓	✓										
	14	Indonesian Chicken Satay			✓			✓		✓								
	15	Seafood Gyoza		✓	✓	✓					✓				✓	✓		
	16	Tempura Vegetables V		✓								✓					✓	
	17	Sai Krok Isan			✓												✓	
	18	Oriental Platter for Two		✓	✓			✓		✓		✓					✓	
	19	Vegetarian Platter for Two V		✓								✓			✓	✓		
SECOND COURSE	20	Aromatic Duck with Pancakes		✓												✓		
	21	Larb Beef or Chicken					✓											
	22	Chicken Lettuce Wraps		✓	✓						✓					✓		

<East> - A LA CARTE MENU

Food Allergies & Intolerances















Before you order your food and drinks please speak to our staff if you have a food allergy or intolerance

SECTION	No	Dish	ต้นขาย	แป้งสาลี	ปู กุ้ง กะปิ	ไข่	ปลา	ลูปิน	นม เนย เนย	ปลาหมึก	มัสตาร์ด	ถั่วเปลือก	ถั่วลิสง	เมล็ดงา	ถั่วเหลือง	ซัลเฟอร์ได	
			ส่วนผสมใน ซูป	ขนมปัง มะพร้าว ซีอิ้ว ซอส มอลต์ ฯลฯ	ล็อบสเตอร์ กุ้งแห้ง น้ำพริกเผา พริกแกงฯลฯ	ขนมที่ ใส่ไข่ เค้ก ไอศกรีม คอร์น เครื่องปรุง บางชนิด	น้ำปลา ลูกชิ้นปลา ปลาแห้ง ปลาป่น ปลาซูด	ในแป้ง ขนมปัง พาสต้า บางชนิด ฯลฯ	นม แข็ง โยเกิร์ต มาการีน เค้ก ขนมปัง ไอศกรีม	ปลาหมึก หอย น้ำมันหอย ฯลฯ	มัสตาร์ด วาซาบิ ซอส ฯลฯ	ถั่วเปลือก แข็ง เม็ดมะม่วง ไพน์นัท อัลมอนต์ เฮเซลนัท ฯลฯ	ถั่วลิสง เนยถั่ว ถั่วป่น ขนมบาง ชนิด	เมล็ดงา น้ำมันงา ขนมใส่งา ขนมปัง โรยงา	ถั่วเหลือง ซีอิ้ว โชยุ เต้าเจี้ยว ซอสหมัก ถั่วแระ เต้าหู้ ฯลฯ	ซัลเฟอร์ได ออกไซด์ ใน ผลไม้แห้ง เครื่องดื่ม	
SOUPS	23	Tom Kha (with <b>V</b> Option)			✓		✓										
	24	Tom Yum			✓		✓										
	25	Hot and Sour Soup		✓						✓				✓	✓		
CURRIES	26	Malaysian Rendang			✓		✓										
	27	Massaman Curry <b>N</b>			✓		✓						✓				
	28	Panang Curry			✓		✓										
	29	Gang Hunglay Pork			✓		✓										
	30	Thai Red Curry			✓		✓										
	31	Singapore Curry (with <b>V</b> Option)			✓		✓									✓	
	32	Thai Green Curry			✓		✓										
CHEF'S SPECIALITIES	33	Tamarind Cashew Chicken <b>N</b>		✓						✓		✓				✓	
	34	Pad Ga Praw		✓			✓			✓						✓	
	35	Tamarind Duck					✓										
	36	Peppercorn Beef		✓			✓				✓					✓	
	37	Shanghai Pork Belly		✓			✓				✓					✓	
	38	Volcano Chicken		✓							✓					✓	
	39	Crispy Chilli Beef		✓	✓						✓					✓	
	40	Sambal Crispy Chicken			✓			✓									
	41	Pork Bulgogi		✓	✓			✓			✓			✓		✓	
	42	Sizzling Beef		✓							✓					✓	
	43	Korean Sweet and Sour (or Tofu <b>V</b> )		✓			✓									✓	
	44	Mu Gra Tiam		✓				✓			✓					✓	

<East> - A LA CARTE MENU

Food Allergies & Intolerances

Before you order your food and drinks please speak to our staff if you have a food allergy or intolerance

SECTION	No	Dish	ต้นชาย ส่วนผสมใน ซุ๊ป	แป้งสาลี ขนมปัง บะหมี่ ซีอิ้ว ซอส มอลต์ ฯลฯ	ปู กุ้ง กะปิ ลอบสเตอร์ กุ้งแห้ง น้ำพริกเผา พริกแกงฯลฯ	ไข่ ขนมที่ ใส่ไข่ เค้ก ไอศกรีม คอร์น เครื่องปรุง บางชนิด	ปลา น้ำปลา ลูกชิ้นปลา ปลาแห้ง ปลาป่น ปลาซูด	ลูปิน ในแป้ง ขนมปัง พาสต้า บางชนิด ฯลฯ	นม เนย เนย แข็ง โยเกิร์ต มาการีน เค้ก ขนมปัง ไอศกรีม	ปลาหมึก หอย น้ำมันหอย ฯลฯ	มัสตาร์ด วาซาบิ ซอส ฯลฯ	ถั่วเปลือก แข็ง เม็ดมะม่วง ไพน์นัท อัลมอนต์ เฮเซลนัท ฯลฯ	ถั่วลิสง เนยถั่ว ถั่วป่น ขนมบาง ชนิด	เมล็ดงา น้ำมันงา ขนมใส่งา ขนมปัง โรยงา	ถั่วเหลือง ซีอิ้ว โชยุ เต้าเจี้ยว ซอสหมัก ถั่วแระ เต้าหู้ ฯลฯ	ซัลเฟอร์ได ออกไซด์ ใน ผลไม้แห้ง เครื่องดื่ม	
																	
SEAFOOD	45	Seafood Pad Tom Yum			✓		✓			✓							
	46	Pla Jien Lemongrass		✓	✓		✓			✓				✓	✓		
	47	Sizzling Prawns N		✓	✓					✓		✓			✓		
	48	Pad Cha Seafood		✓	✓		✓			✓					✓		
	49	Chu Chi Prawns			✓		✓										
50	Sake Mushi Salmon		✓			✓									✓		
VEGETABLES	51	Pak Choi with Mushroom Sauce V		✓												✓	
	52	Mixed Vegetables V		✓												✓	
	53	Wild Ginger Tofu and Vegetables V		✓												✓	
	54	Kung Pao Tofu N V		✓									✓			✓	
	55	Chilli and Garlic Aubergine V		✓												✓	
RICE DISHES	56	Chicken Pot Rice N		✓	✓					✓		✓				✓	
	57	Korean Fried Rice		✓	✓	✓	✓			✓						✓	
	58	Khao Ga Praw Mu Grob		✓			✓			✓						✓	
	59	Nasi Goreng		✓	✓	✓	✓									✓	
	60	Coconut Rice V															
	61	Egg Fried Rice V				✓										✓	
	62	Steamed Rice V															
	63	Steamed Brown Rice V															
	64	Roti V		✓													
NOODLES	65	Mie Goreng		✓	✓	✓				✓						✓	
	66	Singapore Noodles (with V option)		✓		✓	✓			✓						✓	
	67	Thai Chicken Noodles		✓		✓				✓						✓	
	68	Pad Mee Noodles V		✓												✓	
	69	Pad Thai Noodles N (with V option)				✓							✓				









