

AYUDTHAYA SET MENU



Face Bangkok

APPETIZER

VEGETRIAN SPING ROLL S

ปอเปี๊ยะเจ

Sautéed mixed vegetables wrapped with rice paper.

PANDAN CHICKEN

ไก่ห่อใบเตย

Succulent marinated chicken wrapped in fragrant pandan leaf and then fried to perfection.

MAIN COURSE

SWEET AND SPICY GAROUPA

ปลากุ้งสามรส

Garoupa topped with a tomato based sauce spiced with chilli.

BASIL CHICKEN

ไก่ผัดใบกะเพรา (**)

Slices of Chicken Breast with fresh chilli and Thai basil

SNOW PEAS, STRAW MUSHROOM, AND BABY CORN

ผัดถั้วลันเตา เห็ดฟาง ข้าวโพดอ่อน

Stir-fried snow peas, straw mushroom and baby corn with a touch of oyster sauce and fish sauce.

PANANG CURRY BEEF

แกงพะเนียงเนื้อ (**)

Slices of tenderloin Beef in a Panang Curry with coconut milk and lime leaf.

STEAMED THAI FRAGRANT RICE

ข้าวสวย

DESSERT

MANGO WITH STICKY RICE

ข้าวเหนียวมะม่วง

FRESH TROPICAL FRUIT

* * *

(* Mildly Spicy and ** Medium Spicy)

SIAM SET MENU



Face Bangkok

APPETIZER

PRAWN CAKE

ทอดมันกุ้ง

Minced Prawn made into cakes and deep-fried to a golden color.
Accompanied by a sweet and spicy sauce.

PANDAN CHICKEN

ไก่ห่อใบเตย

Succulent marinated Chicken wrapped in fragrant pandan
leaf and then fried to perfection.

PAPAYA SALAD

ส้มตำ (**)

Green papaya mixed with tasty dried Shrimp, peanuts,
lime juice and spicy chilli pepper

SOUP

CHICKEN SOUP

ต้มข่าไก่ (*)

Thin slices of Chicken cooked with ginger root, lemon grass, coconut
milk and a touch of chilli.

MAIN COURSE

SEA BASS WITH LIME

ปลากระพงนึ่งมะนาว (**)

Steamed Sea Bass with lime juice and chilli.

CASHEW NUT CHICKEN

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ (*)

Tender slices of stir fried Chicken Breast with cashew nut and red chilli.

PANANG CURRY BEEF

แกงพะเนียงเนื้อ (**)

Slices of Tenderloin Beef in a panang curry
with coconut milk and lime leaf.

GARLIC SEAFOOD

ซีฟู้ดกระเทียมพริกไทย

Stir-Fried Tiger Prawn and Squid with fresh garlic and black pepper.

BABY KAILAN

คะน้าผัดน้ำมันหอย

Baby kailan vegetable stir-fried with oyster sauce..

STEAMED THAI FRAGRANT RICE

ข้าวสวย

DESSERT

COCONUT ICE CREAM

ไอศกรีมกะทิ

(* Mildly Spicy and ** Medium Spicy)

SUKHOTHAI SET MENU



Face Bangkok

APPETIZER

APPETIZER ASSORTMENT

อาหารว่างหลากหลาย

A combination of our best appetizers served with three types of sauces

SOUP

PRAWN SOUP

ต้มยำกุ้ง (★)

Tiger Prawns in a spicy, lemony broth with chilli and lemon grass.

MAIN COURSE

POMELO SALAD

ยำส้มโอลานนา

Pomelo with sun dried coconut, peanut, Chicken, and Shrimp mixed with Thai spices and lime juice.

GARLIC PRAWN

กุ้งนางทอดกระเทียมพริกไทย

Tiger Prawns sautéed with garlic and pepper sauce.

BASIL CHICKEN

ไก่ผัดใบกะเพรา (★★)

Slices of Chicken Breast stir- fried with spicy chilli peppers and Thai basil.

DUCK CURRY

แกงเผ็ดเป็ดย่างลานนา (★★)

Roasted Duck cooked with red curry, cherry tomato, lyce and red grapes, for a sweet and colourful dish.

SEA BASS BANANA LEAF

ปลากระพงเผาใบตอง

Grilled Sea Bass wrapped in a banana leaf and served with traditional Thai sauces.

SNOW PEAS, STRAW MUSHROOM, AND BABY CORN

ผัดถั้วลันเตา เห็ดฟาง ข้าวโพดอ่อน

Stir-fried snow peas, straw mushroom and baby corn with oyster sauce.

PINEAPPLE RICE

ข้าวผัดสับประรด

Stir-fried fragrant rice with Chicken and pineapple.

THAI FRAGRANT RICE

ข้าวสวย

DESSERT

MANGO WITH STICKY RICE

DEEP-FRIED BANANA WITH COCONUT ICE CREAM

FRESH TROPICAL FRUIT

(★ Mildly Spicy and ★★ Medium Spicy)