

ปูทะเลผัดผงกะหรี่ 1,650.-
Stir-Fried Mud Crab with Yellow Curry Powder,
Bell Pepper, Egg and Thai Celery



หลมเนื้อปู:กี 350.-
Coconut-Chili Relish with Crabmeat



ปูนิ่มทอดกระเทียมพริกไทย 420.-
Deep-Fried Soft Shell Crab with Crispy Garlic
and Black Pepper



**EXCLUSIVE
MENUS**
*only at
Terminal 21 Pattaya*



ลาบปลาหมึก 345.-
E-Sarn Style Spicy Larb with Squid



จู้จี้กุ้งแม่น้ำ 690.-
Chu-Chee with River Prawns and Grilled Pineapple



กุ้งม้าลายคั่วพริกเกลือสมุนไพร 990.-
Stir-Fried Tiger Prawns with Garlic and Herbs



ปลาหมึกผัดไข่เค็ม 345.-
Stir-Fried Squid with Salted Egg



ปูนิ่มผัดไข่เค็ม 445.-
Stir-Fried Soft Shell Crab with Salted Egg Sauce,
Bell Pepper and Onion

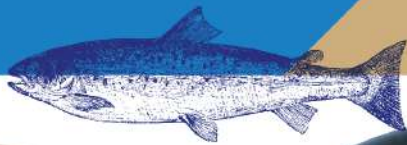


กุ้งแม่น้ำผัดผงกะหรี่ 690
Stir-Fried River Prawns with Yellow Curry Powder,
Bell Pepper, Egg and Thai Celery



หมึกกระดองย่างน้ำพริกข่า 550.-
Grilled Squid served with Galangal-Chili





ปลาหัดโคนทอดมัน 325.-
Deep Fried Sillago with Garlic and Turmeric



ซุปละออร์เล็งจัมโบ้ (น้ำพริก 1 กก.) 450.-
Hot & Spicy Back-Bone Soup (1 kg.)



ตำมะโฮะ 950.-
Tum Mahori : Thai Style Spicy Papaya Salad accompanied with Deep Fried Prawns and Fish, Squid, Spotted Babylon, Pork Cracklings and Rice Noodle



ข้าวข่าริมเล เสริฟพร้อมเนื้อปูและไข่ปู 750.-
Crab Meat Fried Rice with Crab Roe, Young Coconut and Garlic accompanied with Lemongrass, Chili, Shallot and Spicy Dip



ต้มแซ่บปลากะพง 325.-
Hot & Spicy Soup with Thai Basil and Chili



แกงเลียงแบบแม่ฮ่องสอนใส่ปลาหัดโคน 325.-
Mae Hong Son Style Soup with Deep Fried Sillago, Mushroom and Ginger



แกงไก่เมืองมอญ เสริฟพร้อมโรตีสี่และอาจาด 450.-
Braised Half Chicken in Northern Style Curry sauce served with Roti and Cucumber Relish



แกงส้มพริกขี้หนูปลาร้าหัว 650.-
Hot & Sour Soup with Giant Catfish Roe and Mixed Vegetables



ข้าวผัดมันเนื้อ เสริฟพร้อมเนื้อสตรปลอยนียง 750.-
Fried Rice with Beef Fat served with Grilled Strip Loin Steak, Crispy Shallot and Spicy Dip



แกงส้มปลาช่อนแป๊ะชะ 590.-
Gang Som Pae Sah : Spicy and Sour Soup with Deep Fried Snakehead Fish and Mimosa