

# DINNER A LA CARTE MENU

SPiRiT Jim Thompson

Jim Thompson's culinary journey across the regions of Thailand and throughout Southeast Asia

## APPETIZERS

เมี่ยงค่าน้ำตาลกรอบ

Mieng Kham Nam Tan Grob

Roasted Cashew Nuts, Shredded Coconut, Ginger, Onion, Chili and Diced Lime on Wild Betel Leaves in a Spun Sugar Cage

290

เรไรหน้าปูน้ำมะกรูด

Ray Rai Na Poo Nam Magrood

Coconut Crab Mousse infused with Kaffir Lime Juice served with Homemade Rice Flour Angel Hair

380

สาकुไส้ปลาทูน่าหอม

Sa Koo Sai Pla Tuna Kha Hom

Seared Galangal-Infused Tuna, Steamed Sago and Crispy Sago on Green Lettuce Leaves

350

กุ้งชักเปียะ

Goong Chak Pia

Crisp Wrapped Prawn Morsels with Homemade Plum Sauce

290

**แกงกระด้างต้มยำปลากระพง**  
Gaeng Kra Dang Tom Yam Pla Ga Pong  
Tom Yum Snapper Terrine with Shredded Young Lemongrass, Galangal and Kaffir Lime Leaves  
**380**

**เบือทอดกึ่งสดพริกแกงปักษ์ใต้**  
Beua Thod Goong Sod Prik Gaeng Pak Tai  
Southern-style Mille-feuille of Shrimp, Pumpkin, Wild Betel Leaves, Lep Krut Leaves on a Spicy Coulis  
**320**

**หลนกะทิคั้นมือ 3 ภาค**  
Lhon Kati Kan Mue 3 Paak  
Three-Region Canapés of Hand-Pressed Coconut Cream, Central Plains Fermented Rice,  
North Eastern Fermented Pineapple and Thai Anchovy Relish and Northern Fermented Pork Sausage  
**320**

**อะพะโต๊ะ**  
La Phate Thote (Myanmar Specialty)  
Fermented Tea Leaves, Assorted Myanmar Nuts, Chantaburi Dried Shrimp,  
Toasted Coconut, Sesame, Pickled Ginger, Diced Tomato, Garlic and Chili  
Served on a Four-Flavored Crispy Cup  
**290**

## SALADS

### ยำทวายปลาเนื้ออ่อนกรอบ

Yam Tawai Pla Neua On Grob

Julienne of Seven Garden Vegetables with Steamed Farm-Raised Chicken served with Smoked Dried River Fish, Chili Paste and Coconut Dressing

350

### สลัดหลวงพระบาง

Salad Luang Prabang (Laotian Specialty)

Thinly Sliced Cucumber, Cherry Tomatoes, Sliced Spring Onion, Chinese Celery, Roasted Cashew Nuts, Chantaburi Dried Shrimp, Stir-Fried Pork, Steamed Farm-Raised Chicken and Boiled Quail Eggs served with Pickled Garlic Dressing

350

### สลัดไก่ต้มน้ำมะพร้าวในข้าวเหนียวทอด

Salad Gai Tun Nam Ma Prow On Nai Kao Niow Thod

Gà Koh Nu'óc Dù'a – Xôi Phong (Vietnamese Specialty)

Braised Farm-Raised Chicken in Young Coconut Juice served in Crispy Sticky Rice Shell and Mixed Vegetable Salad Served with Sweet and Sour Dressing

420

### ดอกแคัดไส้กุ้งทอด – น้ำพริกถั่วทองน้ำมะกรูด

Dok Care Yad Sai Goong Thod Gab Nam Prik Tua Thong Nam Magrood

Deep-fried Hummingbird Flower with Shrimp Filling served with Kaffir Lime Juice Mung Bean Dip

380

### ยำสะบัดงากรอบ

Yam Sa Nad Nga Grob

Stir-fried Banana Blossom and Pea Eggplant Salad served with a Black Sesame Cracker and Crispy Pork Crackling

350

### ยำสาหร่ายพวงองุ่นกับปลาแดดเดียวย่าง

Yam Sarai Puang A-Ngoon Gab Pla Dad Deaw Yang

Sea Grapes and Grilled Sun-dried River Fish with Green Mango and Shallot Salad Served with Sliced Red Chili, Fish Sauce and Lime Juice

420

### ยำพริก พริกยำ

Yam Prik Prik Yam

Steamed Prawns and Pork with Roasted Young Chili, Lime and Cane Sugar Dressing Garnished with Shaved Coconut and Ground Dried Shrimp and Peanut

400

## SOUPS

แกงอ่อมเนื้อโคขุนโพนยางคำ

Gaeng Om Neua Ko Khun Pon Yang Kam

North Eastern Double-Boiled Pon Yang Kam Beef Consommé  
with Ox Tail and Dill Baked in a Silky Puff Pastry

500

แกงเลียงโบราณฟักทองกะทิสด

Gaeng Liang Bo Ran Fuk Thong Kati Sod

Velvet Pumpkin Coconut Cream Soup with Julienne of Sweet Basil  
infused with Dried Pepper and Rayong Shrimp Paste  
Served with Crisp Pumpkin Crackers

360

แกงจืดหมูตุ๋น 10 ชั่วโมงกับไข่ 3 อย่าง

Gaeng Jued Moo Toon 10 Chua Mong Gub Kai 3 Yang

Double Boiled Kurobuta Pork Knuckle Consommé with Eggs Three Ways:  
Poached Quail Egg, Steamed Egg Yolk and Steamed Egg White

360

ปลาหิมะต้มขมิ้นเนื้อส้มแขก

Pla Hi Ma Tom Kamin Neua Som Kaek

Snow Fish in Sour Double Boiled Fish Consommé with Turmeric and Dried Som Kaek Fruit

490

ครีมกะทิต้มข่าไก่บ้านนครปฐม

Cream Kati Tom Kha Gai Nakon Pathom

Light Coconut Soup with Farm-raised Chicken, Young Galangal, Lemongrass and Kaffir Lime Leaves

340

แกงส้มผักรวมกับหอยโฮตเตาเต่างาย

Gaeng Som Pak Ruam Gab Hoy Hotate Yang

Seared Hotate Sea Scallop in a Tangy Broth with Green Edamame, White Cauliflower,  
Yard Long Bean and Diced Carrots

400

## MAIN COURSES

### *Meat and Poultry*

#### เอาะหลาม

Ao Lam (Laotian Specialty)

Stew of Slow Braised Crispy Pork Belly, Herbs and Pepperwood,  
Served with Two-Colored Deep-fried Sticky Rice

530

#### ปลาน้ำเนื้อมะเขือเปราะปลาฟู

Pla Neua Yang Ma Kheua Plor Pla Foo

Australian Grain Fed Black Angus Tender Valley 200 Days  
Served with a Thai Eggplant, Fresh Onion and Lemongrass Salad and Lacy Catfish  
Roasted Chili Paste and Shrimp Paste with Calamansi Juice

1900

#### พะเนงโบราณตัวลิสงโขลกกับซีโครงเนื้อ

Pa Naeng Bo Ran Tua Li Song Klok Gab Si Klong Neua

Triple Cooked Australian Short Ribs in Creamy Peanut Red Curry Sauce  
Served with Steamed Pandan Rice

900

#### แกงเขียวหวานซีโครงแกะมะพร้าวอ่อนกับยอดมะพร้าวสด

Gaeng Keaw Wan Si Klong Gae Ma Prow On Gab Yod Ma Prow Bod

New Zealand Lamb Chops in Green Curry Sauce with Young Coconut Meat,  
Heart of Palm and Pickled Green Papaya

1300

#### แกงไก่บ้าน 40 วันกับกล้วยดิบ (ซันลอร์เจ็ง)

Gaeng Gai Baan 40 Wan Gab Gluay Dib (Sonlor Jeng) (Cambodian Specialty)

40-Day Spring Chicken in Red Curry with Purple Banana and Trio of Fragrant Leaves  
Served with Steamed Saffron and Jasmine Rice

530

#### แกงคั่วน้องเปิดตุน้ำมันกับลูกพีช

Gaeng Kua Nong Ped Toon Nam Man Gab Look Peach

Duck Confit with Tangy Red Curry Sauce served with Peach and Curried Tomatoes  
Served with Steamed Saffron and Brown Rice

680

## MAIN COURSES

### *Fish and Seafood*

#### สายบัวหลวงผัดกะทิสอดกับปลาทอดย่าง

Sai Bua Luang Phad Kati Sod Gab Pla Cod Yang

Pan-Seared Fillet of Cod served with Stir-Fried Lotus Stems and Lotus Roots in Herbs Coconut Cream  
Served with Steamed Jasmine and Brown Rice

**1100**

#### ปลาทรายแดงผัดขมิ้นกับผักชีลาว

Pla Sai Daeng Phad Kamin Gab Pak Chee Lao

Cha Cá Lã Vọng (Vietnamese Specialty)

Hanoi-Style Pan-Seared Local Bream with Turmeric, Dill and Peanuts  
Served with Steamed Brown Rice Vermicelli

**530**

#### ยำตัวหุ้มะพร้าวสวนคั่วกับกุ้งอันดามันย่าง

Yam Tua Pu Ma Prow Suan Kua Gab Goong Andaman Yang

Grilled Tiger Prawns served with Spicy Wing Beans Salad  
with Coconut, Peanuts, Shallot, Garlic and Boiled Quail Eggs

Served with Steamed Pandan and Saffron Rice

**840**

#### ผัดเปอรานากันพริกแกงเนื้อปู

Phad Peranakan Prik Gaeng Neua Poo (Chinese-Malay Peranakan Specialty)

Stir-fried Crab Meat, Julienne of Ginger with Three Flavored Curry Paste

Served with Steamed Brown and Pandan Rice

**720**

#### กุ้งผัดผงกะหรี่กับสับปะรด

Goong Phad Phong Kari Gab Sapparod (Chinese-Malay Peranakan Specialty)

Stir Fried King Prawns and Pineapple with Free Range Eggs and Curry Powder Sauce

Served with Steamed Pandan and Saffron Rice

**760**

## DESSERTS

### เม็ดขนุนสามอย่าง

Med Kanoon Sam Yang

Trio of Jack Fruit Seeds

หม้อแกงเม็ดขนุน — Baked Jack Fruit Seed Coconut Custard topped with Fried Shallots

หม้อแกงเม็ดขนุนลาวาคัท — Jack Fruit Seed Coconut Lava Cake with Coconut Cream

ไอศกรีมกะทิสดเม็ดขนุน — Jack Fruit Seed Coconut Ice Cream on Fried Shallot Crumble

450

### ปทุมมาสา

Pathummarasa

Triple Lotus Surprise

ขนมสายบัว — Steamed Lotus Cake

มาร์ตสายบัวเชื่อม — Sherry Vinegar Lotus Meringue Tart topped with Lotus Petals

ไอศกรีมรากบัวและสายบัวเชื่อม — Lotus Root and Lotus Stem Coconut Ice Cream

450

### ข้าวเหนียวสามรส

Khao Niao Sam Rod

Three Times a Charm Sticky Rice

เปียกข้าวเหนียวดำ — Black Sticky Rice Pudding with Ginkgo Nuts and Coconut Cream

บราวนี่ข้าวเหนียวกับหน้ากุ้ง — White Chocolate Sticky Rice Brownie

with Powdered Shrimp and Coconut Shavings

ไอศกรีมข้าวเหนียวหน้านวล — Pandan Sticky Rice and Black Bean Ice Cream topped

with Coconut Cream on Chopped Macadamia Crumble

450

### กล้วยแดง 3 อย่าง

Gluy Daeng Sam Yang

Banana in Three Shades

ขนมกล้วยมะพร้าวอ่อน — Banana Cake Steamed for Four Hours with Young Coconut

กล้วยกลั่น — Steamed Black Skin Banana with Coconut Cream

ซูเฟลกกล้วยน้ำว้าเชื่อม — Red Velvet Banana Soufflé with Coconut Cream

450