

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

สาอูใส่ปลาทูน่าย่างหอม

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

สลัดไก่ตุ๋นน้ำมะพร้าวในข้าวเหนียวทอด

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 Cracking

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

แกงส้มผักรวมกับหอยโฮตเตาเต่าง

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

เอะหลาม

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

แกงคั่วน้องเปิดตุนน้ำมันกับลูกพีช

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

เมล็ดขนุนสามอย่าง

Med Kanoon Sam Yang

Trio of Jack Fruit Seeds

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

หม้อแกงเมล็ดขนุนลาวาคัท — Jack Fruit Seed Coconut Lava Cake with Coconut Cream

ไอศกรีมกะทิสดเมล็ดขนุน — 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

Gluay 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

VEGETARIAN MENU

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

เบือกทอดพริกแกงปักยี่ใต้

Beua Thod Prik Gaeng Pak Tai

Southern-style Mille-feuille of Pumpkin, Wild Betel Leaves, Lep Krut Leaves on a Spicy Coulis

320

ละพะโตะ

La Phate Thote (Myanmar Specialty)

Fermented Tea Leaves, Assorted Myanmar Nuts, Toasted Coconut,
Sesame, Pickled Ginger, Diced Tomato, Garlic and Chili
Served on a Four-Flavored Crispy Cup

290

SALADS

ยำสะบัดงากรอบ

Yam Sa Nad Nga Grob

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

350

ยำสาหร่ายพวงองุ่นกับเต้าหู้

Yam Sarai Puang A-Ngoon Gab Tofu

Sea Grapes and Bean Curd with Spicy Green Mango and Shallot Salad
Served with Lime Juice Dressing

420

ยำพริก พริกยำ

Yam Prik Prik Yam

Roasted Young Chili, Lime and Cane Sugar Dressing
Garnished with Shaved Coconut and Peanuts

320

SOUPS

ครีมกะทิต้มข่าเจ
Kati Tom Kha Jay

Light Coconut Soup with Galangal, Lemongrass and Kaffir Lime Leaves and Bean Curd

340

แกงจืดไข่ 3 อย่าง
Gaeng Jued Kai Sam Yang

Vegetable Consommé with Eggs Three Ways: Poached Quail Egg,
Steamed Egg Yolk and Steamed Egg White

360

MAIN COURSES

สายบัวหลวงผัดกะทิสอดเต้าหู้
Sai Bua Luang Phad Kati Sod Tofu

Pan-Seared Bean Curd with Stir-Fried Lotus Stems and Lotus Roots in Coconut Cream
Served with Steamed Jasmine and Brown Rice

590

ยำถั่วพุ่มะพร้าวสวนคั่วกับเต้าหู้ย่าง
Yam Tua Pu Ma Prow Suan Kua Gab Tofu Yang

Grilled Bean Curd served with Spicy Wing Beans Salad with Coconut, Peanuts,
Shallot, Garlic and Boiled Quail Eggs
Served with Steamed Pandan and Saffron Rice

590

ผัดเปอรานากันพริกแกงกับผัก
Phad Peranakan Prik Gaeng Gab Pak (Chinese-Malay Peranakan Specialty)
Stir-fried Seasonal Vegetables, Julienne of Ginger with Three Flavored Curry Paste
Served with Steamed Brown and Pandan Rice

590