



.....

MODERN THAI EATERY



开胃小吃

咸蛋黄鱼糕 🥚🥚
240

🌸 鱼露炸五花 🐟
280

炸藕片配芒果梅子酱 🌿
180

炸红咖喱鱿鱼 🐟
240

罗望子酱香炸粉丝虾仁 🥚
220

泰式沙拉



三文鱼、🌶️🐟🍯
槟榔叶和面条沙拉配罗望子酱
350

柚子虾米沙拉 🌶️🐟🍯
270

三文鱼莲藕香辣沙拉 🌶️🐟
290

香草虾仁烤米粉沙拉 🌶️🐟
320



咖喱和汤品

椰奶鸡汤
240



绿咖喱鸡
240



牛肉槟榔叶椰香咖喱 🌶️
320



冬阴功 🌶️ 🐟 🥥
280



🌸 红咖喱脆皮烧鸭
290



豆腐肉沫清汤 🥚
220



面条



烤猪肉配椰香河粉 🍳
240

香脆鲈鱼配肉汁河粉 🐟
320

鸡肉炒河粉 🍳 🐟
220

泰式炒面 🍳 🐟 🥥
280

米饭

虾酱猪肉炒饭
220

香菇炒饭
200

麻辣虾酱牛肉炒饭
320

海鲜



牡蛎煎蛋

220



酱油蒸鲈鱼 (400克或整条)

鱼排 450, 整条 850



新鲜香草和罗望子酱炒鲷鱼

配槟榔叶 (面康)

鱼排 450, 整条 850



香辣椒盐软壳蟹

280



泰式蒸海鲜咖喱

250





陆地

香脆烤鸭配黑胡椒酱 ●
250



🌸 香辣烤猪排 🌶️
750



泰南鸡串 🌰
烤卤鸡串，南方风味
240



青菜



鸡蛋虾米炒月桂叶 🍳🐟🍳
240

卤汁炸豆腐 🍳🌿🍳
200

西兰花炒虾仁 🐟🍳
240

素食

炸藕片配芒果梅子酱 

180

豆腐绿咖喱  

220

炸豆腐在肉汁酱

200

豆腐卷心菜清汤  

200

蔬菜冬阴功  
酸辣蘑菇蔬菜香草汤

200

炒时蔬  

190

肉汁蔬菜蘑菇河粉  

220

香菇炒饭  

200

米饭

紫莓香米

80

富含抗氧化剂，促进血液流动，消除自由基

泰国红米

80

富含维生素、营养素和纤维，促进消化

泰国香米

50

富含对身体健康至关重要的矿物质

甜品



蒸椰乳配椰香冰淇淋 🍌 🍌

180

芒果糯米饭配椰香冰淇淋 🍌 🍌

160

✿ 煎蕊煎饼配椰香冰淇淋，
浇棕榈糖浆 🍌 🍌

180

椰香黑糯米布丁配香芋牛奶冰淇淋 🍌

180

应季新鲜水果

150

冰淇淋

95

香草、巧克力、草莓、柠檬冰糕、椰子或芋头