

เดอะ สยาม ที รูม

SIAM TEA ROOM

DAILY: 10.00 - 00.00 HRS

• APRIL 2023 •



The Siam Tea Room, where chefs are cooking dishes derived from Thailand's lesser known countryside recipes and where we partner with local food growers that care as much about food as we do. We then look at how we balanced flavors and ingredients into a generous menu of the best dishes we cook well. These dishes are designed to be shared and enjoyed in local Thai tradition, where Social, Sustenance and Sustainability working hand in hand.

VISIT US FOR MORE
INFORMATION & PROMOTIONS

SIAMTEAROOM

WWW.SIAMTEAROOM.COM

THE
SIAM
TEA ROOM

APPETIZERS



ทานเล่น

1. ปอเปี๊ยะสดกุ้งทะเล 🍳 248
FRESH RICE SPRING ROLLS WRAPPED WITH PRAWNS,
VEGETABLES AND SPICY CHILI DIP
2. ปอเปี๊ยะทอดไส้กุ้ง 288
DEEP-FRIED PRAWN SPRING ROLLS, SWEET CHILI DIP
3. หมูสะเต๊ะ 5 ชิ้น 🍳 248
GRILLED TURMERIC PORK SKEWER,
RED CURRY PEANUT SAUCE, PICKLED CUCUMBER
(5 PIECES)
4. ปลาหมึกย่างน้ำจิ้มซีฟู้ด 280
CHARCOAL GRILLED SQUID, SEAFOOD SAUCE
5. ทอดมันกุ้ง 348
CRISPY FRIED PRAWN & FISH CAKE, HOMEMADE PLUM SAUCE
6. คอหมูย่าง น้ำพริกปลาร้า และน้ำจิ้มแจ่ว 328
GRILLED PORK NECK WITH CHILI PASTE
DIPPING SAUCE AND STICKY RICE
7. ปีกไก่ทอดเคล้าน้ำปลา 220
FRIED CHICKEN WINGS WITH FISH SAUCE
8. ซีโครงหมอบข้าวคั่วน้ำจิ้มแจ่ว 🍳 488
BBQ FREE-RANGE PORK RIBS, TAMARIND GLAZE
WITH GROUND ROASTED RICE



SALAD

ยำ

- | | | |
|-----|---|-----|
| 9. | ยำส้มฉุนปลาสดฟู  | 378 |
| | GRANDMA'S RECIPE OF SPICY AND SOUR POMELO SALAD, MANGO, FLUFFY FRIED SEPAT FISH, SWEET PORK AND ORANGE ZEST | |
| 10. | ยำถั่วพุดกุ้งสด | 328 |
| | WINGED BEAN AND SHRIMP SALAD, MINCED CHICKEN, CHILI PASTE, COCONUT AND SOFT-BOILED EGG | |
| 11. | ส้มตำกุ้งสด | 248 |
| | SOM TUM - GREEN PAPAYA SALAD, ROASTED PEANUTS, DRIED SHRIMPS AND PRAWNS | |
| 12. | ยำวุ้นเส้นโบราณ | 318 |
| | YUM WOON SEN - SPICY & SOUR GLASS NOODLE SALAD, PRAWNS, SQUID, MINCED PORK, DRIED SHRIMPS AND ROASTED PEANUTS | |
| 13. | ปลาหมึกนึ่งมะนาว | 388 |
| | STEAMED SQUID WITH SPICY CHILI GARLIC SAUCE | |
| 14. | ปลาน้ำแข็งย่างขมิ้นขาว  | 348 |
| | GRILLED BEEF SALAD WITH THAI HERBS, CHAO PRAYA EGGPLANT | |
| 15. | ยำมะเขือยาวหมูสับไข่ต้ม | 228 |
| | GRILLED EGGPLANT SALAD, MINCED PORK AND SOFT-BOILED EGG | |



CURRY

แกง

16. แกงเหลืองปลาเก๋า 498
SOUTHERN STYLE GROUPER YELLOW CURRY, GREEN TARO STALKS
17. แกงคั่วเนื้อปู กุ้งทะเล ใบชะพลู  688
CRABMEAT YELLOW CURRY WITH PRAWNS, BETEL LEAVES
SERVED WITH RICE NOODLES
18. แกงเลียงกุ้ง 348
THAI SPICY MIXED VEGETABLE SOUP WITH PRAWNS AND HERBS
19. มัสมันแก้มวัว 668
BRAISED MASSAMAN BEEF CHEEK CURRY,
CRUSHED PEANUTS, LOTUS SEEDS AND POTATO DUMPLINGS
20. แกงเขียวหวานไก่ 268
CHICKEN GREEN CURRY, LOCAL EGGPLANTS
FINGER ROOT, BASIL LEAVES
21. แกงเขียวหวานเนื้อวัว  448
BRAISED BEEF BRISKET GREEN CURRY, LOCAL EGGPLANTS
FINGER ROOT, BASIL LEAVES
22. แกงพะแนงหมู 368
PANANG CURRY
PORK PANANG CURRY WITH ROASTED PEANUTS
AND BABY EGGPLANTS

SOUP

น้ำแกง

23. ต้มยำกุ้งทะเลน้ำพริกเผา น้ำขิง 388
TOM YUM GOONG SEAFOOD WITH SPICY CHILI PASTE
24. ต้มยำปลากระพงน้ำใส 488
SEA BASS TOM YUM CLEAR SOUP WITH WILD BASIL LEAVES
25. ต้มข่าไก่ 278
TOM KHA KAI - CHICKEN GALANGAL COCONUT SOUP
WITH MUSHROOM
26. แกงจืดหมูสับสาหร่าย 258
CLEAR SOUP WITH MINCED PORK AND SEAWEED
27. ต้มแซบเนื้อมะนาวสดพริกขี้หนูสวน 488
SLOW BRAISED BEEF, TENDON, SLICED BEEF, LEMONGRASS,
KAFFIR LIME LEAVES, GALANGAL, CHILI, BASIL

INDIVIDUAL DISH



จานเดี่ยว

28. ข้าวผัดมันกุ้งไข่ต้ม 348
FRIED RICE WITH PRAWNS, SHRIMP ROE, SOFT-BOILED EGG
29. ผัดไทยกุ้งเส้นจันท์ 🍳 388
PAD THAI - STIR-FRIED CHANTHABURI RICE NOODLES,
PRAWNS, DUCK EGG, BEAN SPROUTS, CHIVES,
CRUSHED PEANUTS, AND MILD TAMARIND SAUCE
30. ข้าวซอยปูดิม 🍳 548
KHAO SOI - NORTHERN YELLOW CURRY WITH EGG NOODLE
AND SOFT SHELL CRAB
31. ขนมห้างญวนปูดิม เนื้อปู 🍳 548
CRISPY PANCAKE, SOFT SHELL CRAB AND CRAB MEAT,
GRATED COCONUT, SWEET & SOUR CUCUMBER SALAD
32. ข้าวผัดปลาเค็มหมูสับ พริกขี้หนูสวน ปลาฟู 328
FRIED RICE WITH SALTED FISH, MINCED PORK,
BIRD'S EYE CHILI, FLUFFY FISH
33. ผัดกะเพราหมูสับรมควันราดข้าว ไข่ดาว 288
PAD KRA PRAO MOO SAB
STIR-FRIED BASIL WITH MINCED PORK AND BACON ON RICE
AND FLUFFY FRIED EGG
34. ผัดกะเพราปลาหมึกราดข้าว ไข่ดาว 328
STIR-FRIED SQUID WITH BASIL ON RICE WITH FLUFFY FRIED EGG
35. ผัดกะเพราเนื้อตุ๋นราดข้าว ไข่ดาว 348
PAD KRA PRAO NEUA
STIR-FRIED BEEF, GARLIC CHILI AND HOT BASIL,
STEAMED JASMINE RICE AND FLUFFY FRIED EGG
36. ก๋วยเตี๋ยวซี่โครงหมูต้มยำ 298
TOM YUM RICE NOODLE SOUP, PORK RIBS, MINCED PORK,
ROASTED CHILI PASTE, CRUSHED PEANUTS, LIME, BEAN SPROUTS
37. ก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋น 🍳 368
BRAISED BEEF NOODLE SOUP, SLICED BEEF, BEEF BALLS
38. ไก่ย่างน้ำจิ้มแจ่วข้าวเหนียวนึ่ง 248
CHARCOAL GRILLED HERB-RUBBED FREE-RANGE CHICKEN LEGS,
STICKY RICE AND SPICY TAMARIND SAUCE



FAMILY DISH

กับข้าว

39. หลนหมูสับปลาทะเลเค็มเนื้อปู  348
CREAMY COCONUT DIP WITH MINCED PORK AND CRABMEAT
SERVED WITH FRESH SEASONAL VEGETABLES
40. ปลากระพงทอดซอสมะขามกระเทียมโทนพริกแห้งทอดหอมเจียว 568
DEEP-FRIED SEA BASS, BIRD'S EYE CHILI AND CRISP GARLIC
41. ปูนึ่งผัดผงกะหรี่  468
STIR-FRIED SOFT SHELL CRAB; ONION, CELERY
AND EGG CURRY SAUCE
42. ผัดคะน้าปลาทะเล 268
STIR-FRIED KALE WITH SALTED FISH
43. ปลากระพงทอดคั่วพริกขี้หนูสวน 480
DEEP-FRIED SEA BASS WITH CHILI, GARLIC, SPRING ONION
44. เนื้อผัดน้ำมันหอย 420
STIR-FRIED BEEF WITH OYSTER SAUCE
45. ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ 288
STIR-FRIED CHICKEN WITH CASHEW NUTS

LIVE SEAFOOD

อาหารทะเลสด

ปลากระพง

THAI SEA BASS

88 / 100 GRAMS

ปลาเก๋าดำ

BLACK GROUPER

150 / 100 GRAMS

นึ่งมะนาว

STEAMED, SPICY
SEAFOOD DRESSING

อบเกลือ

SALT BAKED SERVED WITH
SPICY SEAFOOD SAUCE

เผา

GRILLED SERVED WITH
SPICY SEAFOOD SAUCE

ทอดพริกกระเทียม

DEEP FRIED, CRISPY GARLIC

ทอดพริกขี้หนูสวน

DEEP FRIED, GARLIC
AND BIRDS EYE CHILI

ทอดซอสมะขาม

DEEP FRIED, TAMARIND SAUCE,
CRISPY ONION, DRIED CHILI

ทอดน้ำปลายำมะม่วง

DEEP FRIED, FISH SAUCE,
MANGO SALAD



Chef's Signature • Vegetarian dishes are available on request. • If you have any allergies, please inform our staff prior to ordering
ราคาข้างต้นเป็นสกุลเงินบาทไทย ยังไม่รวมค่าบริการ และภาษีรัฐบาล

All prices are in Thai Baht, subject to 10% service charge and applicable government tax.

VEGETARIAN DISH

มังสวิรัต

- | | |
|---|-----|
| 46. ปอเปี๊ยะผักทอด | 220 |
| FRIED VEGETABLE SPRING ROLLS, SWEET CHILI DIP | |
| 47. ยำมะเขือยาวเต้าหู้ | 220 |
| EGGPLANT SALAD WITH TOFU | |
| 48. ต้มข่าเต้าหู้เห็ดฟาง | 248 |
| TOM KHA WITH TOFU AND MUSHROOM | |
| 49. แกงแดงคั่วฟักทองมะเขือยาวเต้าหู้ | 268 |
| RED CURRY WITH TOFU, ROASTED PUMPKIN AND EGGPLANT | |
| 50. แกงเขียวหวานมะเขือรวมเต้าหู้ | 248 |
| GREEN CURRY WITH EGGPLANT AND TOFU | |
| 51. แกงจืดผักกาดขาวสาหร่าย | 228 |
| VEGETABLE CLEAR SOUP WITH CABBAGE AND SEAWEED | |
| 52. ข้าวผัดสับปะรดเห็ดฉีก | 228 |
| FRIED RICE WITH EGG, PINEAPPLE, SHREDDED MUSHROOMS | |
| 53. ผัดกะเพราเต้าหู้มะเขือยาวราดข้าว | 248 |
| STIR-FRIED EGGPLANT WITH BASIL AND TOFU, STEAMED JASMINE RICE | |
| 54. ผัดไทยมังสวิรัต | 268 |
| PAD THAI - STIR-FRIED CHANTHABURI RICE NOODLES, DUCK EGG, TOFU, PEANUTS, BEAN SPROUTS, CHIVES, TAMARIND SAUCE | |
| 55. ข้าวซอยเจ | 268 |
| KHAO SOI- YELLOW TOFU CURRY, EGG NOODLES | |



SWEETS

ของหวาน

56. ข้าวเหนียวมะม่วงมะพร้าวอ่อน 🍷 298
SWEET COCONUT STICKY RICE
WITH RIPE MANGO,
WARM COCONUT SAUCE
57. ขนมปังสังขยาใบเตย 🍷 210
PANDAN CUSTARD FRENCH TOAST, COCONUT
58. พลอยกรอบมะพร้าวหอม 198
WATER CHESTNUT AMETHYST CREAMY
COCONUT SYRUP SNOW ICE
59. กระท้อนเสวย 248
SNOWY SANTOL SHAVED ICE, DRIED PORK,
BITTER ORANGE
60. เจาก๊วยน้ำผึ้งป่าน้ำตาลทรายแดง 198
CHILLED BLACK GRASS JELLY,
WILD LONGAN HONEY, BROWN SUGAR
61. กล้วยไข่ไอศกรีมชาไทย 🍷 248
BANANA SPRING ROLLS,
THAI TEA ICE CREAM
62. วุ้นหางจระเข้ในน้ำเชื่อมดอกอัญชัน 188
ALOE VERA COMPOTE, BUTTERFLY PEA SYRUP

BEVERAGES

เครื่องดื่ม

COFFEE BY PAKSONG

กาแฟปากซอง

ริสเตรตโต RISTRETTO	85
เอสเปรสโซ ESPRESSO	85
ดับเบิล เอสเปรสโซ DOUBLE ESPRESSO	110
มัคคิอาโต้ MACCHIATO	110
กาแฟโบราณ CAFÉ BORAN	125
อเมริกาโน่ AMERICANO	145
ลาเต้ LATTE	145
คาปูชิโน่ CAPPUCCINO	145
กาแฟไม่มีคาเฟอีน DECAFFINATED ANY COFFEE	85

SPECIALTY COFFEE

กาแฟพิเศษ

ป๊อบคอร์น คาปูชิโน่ POPCORN CAPPUCCINO	175
ซอลท์เก็ด คาราเมล ลาเต้ SALTED CARAMEL LATTE	175
กาแฟเย็นมะพร้าวน้ำหอม ICED COCONUT LATTE	175
ไวท์ ช็อกโกแลต มัทฉะ ลาเต้ WHITE CHOCOLATE MATCHA LATTE	195
เอสเปรสโซ โทนิค ESPRESSO TONIC	200
เอสเปรสโซ เชอร์รี่ โคลา ESPRESSO CHERRY COLA	230



BEVERAGES

เครื่องดื่ม

TEA BY DILMAH

ชาดีลมา

ชามินต์ FRESH MINT TEA	129
ชาเขียวออร์แกนิก สลัฟี่ ORGANIC LEAFY GREEN TEA	129
ชาเอิร์ลเกรย์ SILVER JUBILEE EARL GREY	139
ชาเขียวดอกมะลิ NATURAL JASMINE GREEN TEA	139
ชาซีลอน ดันตำรับ CEYLON ORIGINAL BREAKFAST TEA	129
ชาดอกคาร์โมไมล์ CHAMOMILE TEA	129

SPECIALTY THAI NON-ALCOHOLIC

เครื่องดื่มไทยไม่มีแอลกอฮอล์

อัญชันนมสด ANCHAN NOM SOD (BUTTERFLY PEA FLOWER WITH CONDENSE MILK)	125
น้ำมะนาว NAM MA NOW (LIME JUICE)	125
น้ำลำไย NAM LAM YAI (LONGAN)	125
ชาตะไคร้ใบเตยหอม CHA TA KRAI BAI TOEY HOM (LEMONGRASS WITH PANDAN LEAVES)	125
นมชมพู NOM CHOM POO (ICED PINKY MILK WITH SALA FLAVOR)	125
ชานมเย็น CHA NOM (THAI ICED TEA WITH CONDENSED MILK)	125



Chef's Signature • Vegetarian dishes are available on request. • If you have any allergies, please inform our staff prior to ordering

ราคาข้างต้นเป็นสกุลเงินบาทไทย ยังไม่รวมค่าบริการ และภาษีรัฐบาล

All prices are in Thai Baht, subject to 10% service charge and applicable government tax.

BEVERAGES

เครื่องดื่ม

SMOOTHIE

สมูทตี้

สมูทตี้มะม่วงและเสาวรส 180
MANGO AND PASSIONFRUIT

สมูทตี้สับปะรดโยเกิร์ตกับใบมินต์ 180
PINEAPPLE CHILI MINT YOGURT

SOFT DRINKS

น้ำอัดลม

ชเวปส์ จินเจอร์ เอล 79
SCHWEPPES GINGER ALE

เปปซี่, เปปซี่ แมกซ์, เซเว่นอัพ ฟรี, ซาร์ซี่ 79
PEPSI, PEPSI MAX, SEVEN UP FREE, SARSI

โซดารีโอก เมาน์เทน 79
ROCK MOUNTAIN SODA WATER

เฟนติแมนส์ โทนิค 120
FENTIMANS TONIC WATER

เฟนติแมนส์ จินเจอร์ เบียร์ 150
FENTIMANS GINGER BEER

WATER

น้ำดื่ม

น้ำแร่ข้างชนิดมีฟอง 179
CHANG MINERAL SPARKLING (750 ML)

น้ำแร่ข้าง 179
CHANG MINERAL (750 ML)

JUICE

น้ำผลไม้

น้ำสับปะรด 125
PINEAPPLE JUICE

น้ำฝรั่ง 125
GUAVA JUICE

