



BREAKFAST

(Available 6.30 a.m. - 11.00 p.m.)

BREAKFAST SETS



RIM LAY BREAKFAST

RIM LAY BREAKFAST 🐷

420

two eggs cooked any style (fried, omelette, poached, scrambled or boiled) served with bacon, ham or sausage, hash brown, Danish, muffin, toast and croissant with butter and preserves

ชุดอาหารเช้าแบบบริมเล

ไข่ 2 ฟองปรุงสุกตามสั่ง (ไข่ดาว ไข่อบเมล็ด ไข่ลวก ไข่กวน หรือไข่ต้ม) เสิร์ฟกับ เบคอน แฮม ไส้กรอก มันฝรั่งทอดตอด เดนิช มัฟฟิน ขนมปัง และครัวซอง เนย และแยม



UR BREAKFAST

Ur BREAKFAST ★

400

Ur Eggs Benedict with smoked salmon and hollandaise sauce plus your choice of bread basket, butter and a selection of preserves

ชุดอาหารเช้ายัวร์

ไข่เบเนดิกกับแซลมอนรมควัน แลซอสฮอลแลนด์ส พร้อมขนมปัง เนยและแยม



BANG SARAY BREAKFAST

BANG SARAY BREAKFAST ✨

250

a bowl of congee or boiled rice with chicken, fish, pork 🐷, beef, prawns or seafood and sliced seasonal fresh fruits

ชุดอาหารเช้าสไตล์บางเสร่

โจ๊ก หรือข้าวต้ม กับไก่ ปลา หมู เนื้อ กุ้ง หรืออาหารทะเล เสิร์ฟพร้อมผลไม้ตามฤดูกาล



UR FAVOURITE

UR FAVOURITE

250

fried rice with kale and salted fish served with clear soup

ชุดอาหารเช้าสุดโปรด

ข้าวผัดคะน้าปลาเค็ม เสิร์ฟพร้อมแกงจืด

all breakfast sets are served with a choice of fresh juices (orange, guava, pineapple or apple) and coffee, tea or hot chocolate
ชุดอาหารเช้าทุกชุด เสิร์ฟพร้อมผลไม้สด (ส้ม ฝรั่ง สับปะรด และแอปเปิ้ล) และกาแฟ ชา หรือช็อกโกแลตร้อน

★ : Recommended | 🌿 : Vegetarian | 🌶️ : Spicy | 🐷 : Pork | 🍷 : Signature Dish | 🥜 : Contains Nuts

PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

"Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."

À LA CARTE BREAKFAST

UR EGGS  220

two eggs cooked any style served with bacon or ham, sausage, hash brown, potatoes and grilled tomato

ไข่ในแบบคุณ - ไข่ 2 ฟองปรุงสุกตามสั่ง เสริฟพร้อมทั้งเบคอนหรือแฮม ไส้กรอก มั้ฝรั่งบดทอด และมะเขือเทศย่าง



EGGS BENEDICT

EGGS BENEDICT  ★ 220

served with smoked salmon

ไข่เบนเด็ค เสริฟกับแซลมอนรมควัน



SPANISH CHEESE OMELETTE

SPANISH CHEESE OMELETTE  220

served with bacon and sausage

ไข่ออมเล็ทชีสแบบสเปน เสริฟพร้อมทั้งเบคอน และไส้กรอก

PANCAKE 180

plain, apple or blueberry pancake served with maple syrup, fruit topping or compote

แพนเค้ก แบบธรรมดา แอปเปิ้ล หรือบลูเบอร์รี่ เสริฟกับน้ำเชื่อมเมเปิ้ล ท็อปปิ้งผลไม้ หรือผลไม้เชื่อม

PAIN PERDU 180

traditional French toast with icing sugar and maple syrup

ขนมปังชุบไข่ทอด ขนมปังฝรั่งเศสแบบดั้งเดิม โรยน้ำตาลไอซิ่ง และน้ำเชื่อมเมเปิ้ล

A SELECTION OF CEREALS  120

your choice of cereal : Cornflakes, All - Bran, Special K, Rice Krispies, Coco Pops, Swiss Muesli or gluten - free cereal served with hot or cold milk or low - fat milk

ซีเรียล : คอนเฟลก ออลبران สเปเชียลเค โรซคริสบี้ โกโก้ป๊อป สวิสมูลี่ หรือ ซีเรียลปลอดกลูเตน เสริฟกับนมร้อน นมเย็น หรือนมไขมันต่ำ

SCRAMBLED EGGS 250


served with smoked salmon, hash brown, potatoes and grilled tomato

ไข่กวน เสริฟพร้อมทั้งปลาแซลมอนรมควัน มั้ฝรั่งบดทอด และมะเขือเทศย่าง



BANG SARAY MORNING STARTER

BANG SARAY MORNING STARTER  220

congee with chicken, minced pork  or shrimps served with a soft - boiled egg



ชุดเริ่มเช้าวันใหม่ที่บางเสร่ - โจ๊กไก่ หมูสับ หรือกุ้ง เสริฟพร้อมทั้งไข่ต้มยางมะตูม

YOGHURT  80

plain, low - fat or fruit - flavoured yoghurt

โยเกิร์ต รสธรรมชาติ ไขมันต่ำ หรือรสผลไม้

SIDE DISHES 200

sautéed spinach, bacon, ham , pork  or chicken sausage, roasted potatoes, baked beans, grilled tomatoes, mixed green salad or smoked salmon

ผัดผักโขม เบคอน แฮม ไส้กรอกหมูหรือไก่ มั้ฝรั่งคั่ว ถั่วอบ มะเขือเทศย่าง สลัดผัก หรือแซลมอนรมควัน

HOMEMADE WAFFLE 200

served with whipped butter, warm maple syrup or Nutella

วาฟเฟิลโฮมเมด เสริฟกับวิปบัตเตอร์ น้ำเชื่อมเมเปิ้ลอุ่น หรือนูเทลล่า

BREAD BASKET 120

(please select 4 items)

freshly - baked Danishes, muffins, croissants, bread rolls, dark rye bread, farmer's bread, baguette or sliced white/whole wheat toast served with jam, butter and honey

ตระกร้าขนมปัง เลือกขนมปัง 4 รายการ: ขนมปังเดนิช มั้ฟฟิน ครั้วของขนมปังก้อนไม่มีไส้ ขนมปังคาร์กโรย ขนมปังฟาร์มเมอร์ ขนมปังบาเกตต์ หรือขนมปังแผ่นสีขาวหรือขนมปังโฮลวีทปัง เสริฟพร้อมแยม เนย และน้ำผึ้ง

A SELECTION OF SEASONAL FRUITS  120

ผลไม้ตามฤดูกาล

PAPILLON RESTAURANT

BEVERAGES

CHILLED FRUIT JUICE 150

your choice of orange, watermelon, cantaloupe, guava, apple, tomato or pineapple

น้ำผลไม้เย็น - น้ำส้ม น้ำแตงโม น้ำแคนตาลูป น้ำฝรั่ง น้ำแอปเปิ้ล น้ำมะเขือเทศ น้ำสัปะรด



HOT CAPPUCCINO

FRESHLY - BREWED (HOT/COLD) COFFEE 100

Americano, Latte, Cappuccino, Espresso, Double Espresso, Mocha, Macchiato or Decaffeinated

อเมริกาโน่ ลาเต้ คาปูชิโน เอสเปรสโซ่ ดับเบิลเอสเปรสโซ่ ม็อคค่า มัคคิอาโต้ ดีคาเฟอีน

HOT OR COLD CHOCOLATE 100

ช็อกโกแลต ร้อนหรือเย็น

HOT OR COLD MILK 100

(whole, low-fat or soya milk)

นมสด นมไขมันต่ำ น้ำถั่วเหลือง ร้อนหรือเย็น

TEA (HOT/COLD) SELECTION 100

English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling, Green, Jasmine, Peppermint, Lemon or Chamomile

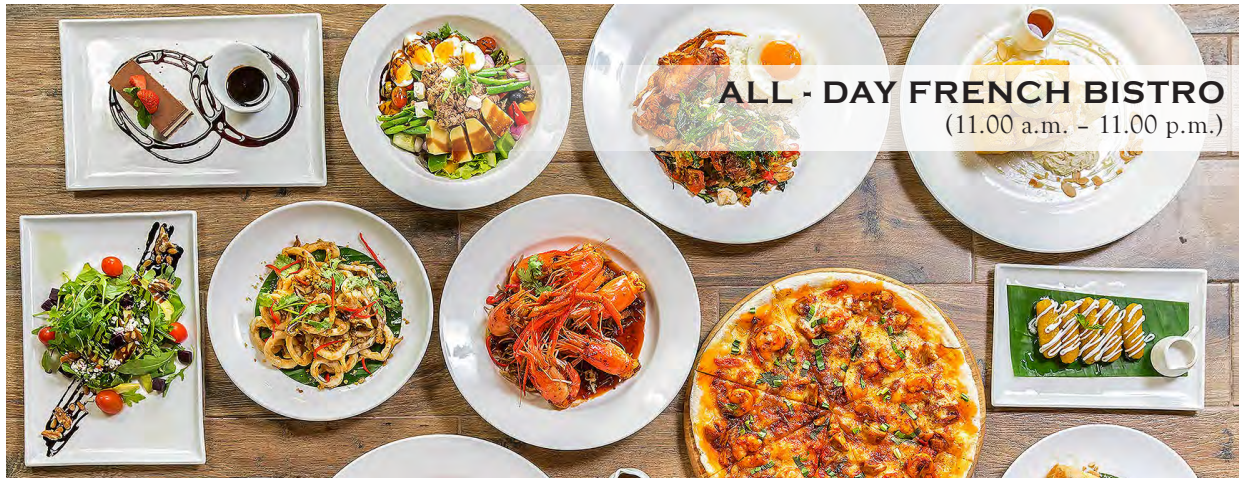
ชากลิ่นต่างๆ อิงลิชเบรกฟาสต์ ชาเอิร์ลเกรย์ ดาร์จีลิง ชาเขียว จัสมีน เปปเปอร์มินต์ เลมอน คาโมมาย

 : Recommended |  : Vegetarian |  : Spicy |  : Pork |  : Signature Dish |  : Contains Nuts

PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

"Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."

PAPILLON RESTAURANT



APPETIZERS



CRISPY FRIED CALAMARI

CRISPY FRIED CALAMARI 290
 crispy deep-fried squid served with tartar sauce
 ปลาหมึกชุบแป้งทอดสไลด์ฝรั่งเศส เสริฟกับซอสทาร์ทาร์



SEARED HOKKAIDO SCALLOPS

SEARED HOKKAIDO SCALLOPS ★ 420
 with salmon caviar and chive-lemon butter
 หอยเชลล์เสิร์ฟกับไข่ปลาแซลมอนและซอสครีมมะนาว



PARMA HAM

TUNA TARTAR 360
 served with Sesame Seaweed, Quail egg and salmon roe
 ปลาทูน่าสดเสิร์ฟกับย่ำสาหร่ายทะเล,ไข่นกกระทา และไข่ปลาแซลมอน

SCOTTISH SALMON GRAVLAX 340
 with a corn pancake, feta cheese and yoghurt-dill cream cheese
 แซลมอนสก็อตแลนด์รมควัน เสริฟกับแพนเค้กข้าวโพด ชีสพิตต้า และโยเกิร์ตครีมชีส

PARMA HAM 🍷 390
 with rocket salad, melon and balsamic dressing
 พาร์มาแฮม รมควันเสิร์ฟกับเครื่องเคียง

★ : Recommended | 🌿 : Vegetarian | 🌶️ : Spicy | 🐷 : Pork | 🍷 : Signature Dish | 🥜 : Contains Nuts

PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

"Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."

PAPILLON RESTAURANT

SOUPS



SIGNATURE DISH

TRADITIONAL FRENCH ONION SOUP

TRADITIONAL FRENCH ONION SOUP  220

with a thick slice of toasted bread loaded with melted Gruyère cheese and lots of caramelized onions
 ซุปหัวหอมสไตล์ฝรั่งเศสแบบดั้งเดิม กับขนมปังอบกรอบและชีสกรูว์แยร์



LOBSTER BISQUE

LOBSTER BISQUE  320

lobster soup served with a garlic bread and river prawn
 ซุปล็อบสเตอร์เสิร์ฟกับขนมปังกระเทียมและกุ้งแม่น้ำ

WILD FOREST MUSHROOM SOUP  220

with garlic croutons and basil oil
 ซุปเห็ดป่ากับขนมปังครูดองซักระเทียม และน้ำมันโหระพา

CREAMY CORN SOUP 220

creamy corn soup with toasted almonds
 ซุปข้าวโพด เสิร์ฟพร้อมอัลมอนด์อบ

SALADS



SIGNATURE DISH

CRAB MEAT SALAD

CRAB MEAT SALAD  290

with guacamole, mango salsa and Dijon mustard dressing
 สลัดเนื้อปูเสิร์ฟกับซอสอโวคาโด และซอสมะม่วง ราดมีสตาร์ดดิจอง



ROCKET SALAD

ROCKET SALAD   260

with beetroot, feta cheese, tomato, roasted pine nuts and balsamic dressing
 สลัดไบร็อกเก็ต บีทรูท ชีสเฟต้า ถั่วสนคั่ว และน้ำสลัดบัลซามิก

★ : Recommended |  : Vegetarian |  : Spicy |  : Pork |  : Signature Dish |  : Contains Nuts

PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

"Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."

PAPILLON RESTAURANT

CAESAR SALAD 🌿 240

the classic Caesar with garlic croutons and Parmesan cheese and onsen egg

ซีซาร์สลัด กับขนมปังกรุตองค์กระเทียม ชีสพามาซาน และไข่ออนเซน

add chicken breast 280

เลือกทานคู่กับอกไก่

add smoked salmon 340

เลือกทานคู่กับปลาแซลมอนรมควัน

TUNA NICOISE SALAD 260

with French beans, anchovies, sundried tomato, olive and balsamic

สลัดทูน่า เสร์ฟพร้อมถั้วฝรั่งเศส แอนโชวี มะเขือเทศอบแห้ง มะกอก และน้ำสลัดบัลซามิก



TUNA NICOISE SALAD

SANDWICHES / BURGERS

CLUB SANDWICH 🍷 290

toasted white loaf with marinated chicken, crispy bacon, fried egg and tomato

คลับแซนวิช - ขนมปังอบกับไก่หมักย่าง เบคอนกรอบ ไข่ดาว และมะเขือเทศ



Ur ULTIMATE PULLED PORK BURGER

Ur ULTIMATE PULLED PORK BURGER 🍷🍷 360

pulled pork with bacon, fried egg, gherkins, roasted onions and Cheddar cheese

ยัว อัลติเมทเบอร์เกอร์หมูฉีก เบคอน ไข่ดาว แต่งกวาดอง หอมใหญ่ ชีสเชดดาร์



Ur ULTIMATE BURGER

Ur ULTIMATE BURGER 🍷 390

150g Australian Wagyu beef burger with bacon, fried egg, roasted onions, aged Cheddar cheese and tomato

ยัวอัลติเมทเบอร์เกอร์เนื้อวากิวออสเตรเลีย 150 กรัม เบคอน ไข่ดาว

หอมแดงอบ ชีสเชดดาร์ มะเขือเทศ



CLASSIC FRENCH CROQUE - MONSIEUR

CLASSIC FRENCH 🍷★ 290

baked Paris ham & Gruyère cheese toast

คร็อกม็องซีเออร์ แซนวิชแฮมชีสสไตร์ฝรั่งเศสแท้ แฮมปารีสอบ และชีสกรูว์แยร์

All sandwiches and burgers are served with French fries

แซนวิชทุกเมนูเสิร์ฟกับเฟรนช์ฟราย

★ : Recommended | 🌿 : Vegetarian | 🌶️ : Spicy | 🍷 : Pork | 🍷🍷 : Signature Dish | 🥜 : Contains Nuts

PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

"Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."

PAPILLON RESTAURANT

PIZZA



TOM YAM GOONG

MARGHERITA 590

with tomato sauce, cheese and fresh tomato

พิซซ่าหน้ามาร์การิต้าร์ ซอสมะเขือเทศ ชีส และมะเขือเทศสด

HAWAIIAN 590

with tomato sauce, cheese, ham and pineapple

พิซซ่าหน้าฮาวายเอียน ซอสมะเขือเทศ ชีส แฮม และสับปะรด

SALAMI MILANO 590

with tomato sauce, cheese and salami

พิซซ่าหน้าซาลามี ซอสมะเขือเทศ ชีส และซาลามี

TOM YAM GOONG 690

with tomato sauce, cheese, Thai herbs and prawns

พิซซ่าหน้าต้มยำกุ้ง ซอสมะเขือเทศ ชีส เครื่องต้มยำ และกุ้ง

MAIN DISHES

CHICKEN CORDON BLEU 360

baked chicken breast with Camembert cheese and grilled zucchini in chicken & red wine jus

กอร์ดอง เบลอ ไก่ - ออกไก่อบชีกามองแบร์ ซุกินีซอสไวน์แดง



PAPILLON'S CLASSIC BOUILLABAISSE

PAPILLON'S CLASSIC 690

BOUILLABAISSE clear saffron soup with scallops, shrimps, squid, green mussels, sea bass and garlic aioli

ซุปลลาบูยยาเบสปลาปิฌองแบบดั้งเดิม กับหอยเชลล์ กุ้ง ปลาหมึก หอยแมลงภู่ ปลากระพงขาว และอัลยอลิกระเทียม



BANG SARAY FISH AND CHIPS

BANG SARAY FISH AND CHIPS 340

turmeric-battered "catch of the day" fish served with French fries and tartar sauce

ปลาคลุกขมึ้นซุบแป้งทอด เสริฟพร้อมเฟรนช์ฟราย และซอสทาร์ทาร์

★ : Recommended |  : Vegetarian |  : Spicy |  : Pork |  : Signature Dish |  : Contains Nuts

PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

"Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."

PAPILLON RESTAURANT

BEEF CHEEK STEW ★ 640
 Braised beef cheek in Red wine sauce served with champignon mushroom and vegetables
 แก้มวัวตุ๋นเสิร์ฟพร้อมซอสไวน์แดง เห็ดแชมปิญองและผัก

BBQ PORK SPARE RIBS (Half/Full rack) 🍖 340/ 590
 roasted pork spare ribs with barbecue sauce served with French fries
 ซีโครงหมูย่างซอสบาร์บีคิวและเฟรนช์ฟราย

BEEF TENDERLOIN ROSSINI ★ 890
 grilled Australian beef tenderloin with pan-seared foie gras, potato confit and red wine sauce
 สเต็กเนื้อสันในออสเตรเลียย่างกับตับห่าน มันฝรั่ง และซอสไวน์แดง

DUCK CONFIT AND FOIE GRAS 660
 slow-cooked duck leg and foie gras served with lentil stew and Lyonnaise potatoes
 น่องเป็ดตุ๋นกับตับห่าน เสิร์ฟกับสตูว์ถั่ว และมันฝรั่ง

GRILLED SLOANE'S PORK CHOP 🍖 390
 bone-in pork chop served with sautéed mixed vegetables and mushroom sauce
 สเต็กหมูพอร์คชอป เสิร์ฟกับผักผัดรวม และซอสเห็ด

PAN-FRIED SEA BASS ★ 560
 served with mussels, prawns, lobster bisque and saffron risotto
 ปลากระพงย่าง เสิร์ฟกับหอยแมลงภู่ กุ้ง และข้าววีสซอสโด้

WILD SCOTTISH SALMON 490
 pan-seared in butter with green asparagus, boiled potatoes and beurre blanc sauce
 ปลาแซลมอนย่างเนย เสิร์ฟกับหน่อไม้ฝรั่งต้ม และซอสเบอว์บล็อง



PASTA

SPAGHETTI BOLOGNESE 290
 spaghetti with Bolognese sauce
 สปาเก็ตตี้ซอสเนื้อ

SPAGHETTI SPICY BACON 🍖🌶️ 290
BANG SARAY LOVER
 with bacon, garlic, dried chili and wild rocket
 สปาเก็ตตี้ผัดเบคอน กระเทียม พริกแห้ง และใบร็อกเก็ต

PENNE CARBONARA 🍖 290
 penne pasta with carbonara sauce and a poached egg
 เส้นเพนเนซอสคาโบนาร่า และไข่ลวก

SIDE DISHES 120
 garlic bread, French fries, onion rings, sautéed mixed mushrooms
 ขนมปังกระเทียม เฟรนช์ฟราย หอมชุบแป้งทอด ผัดเห็ดรวม

★ : Recommended | 🌿 : Vegetarian | 🌶️ : Spicy | 🍖 : Pork | 🍷 : Signature Dish | 🥜 : Contains Nuts

PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

"Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."

PAPILLON RESTAURANT



LOCAL FAVOURITES

APPETIZERS



MIXED THAI PLATTER

MIXED THAI PLATTER  440

deep-fried river prawn, spring rolls, chicken wing and fish cake

อาหารเรียกน้ำย่อยรวม: กุ้งชุบแป้งทอด ปอเปี๊ยะทอด ปีกไก่ทอด และทอดมันปลา

CHICKEN SATAY  240

grilled chicken skewers served with peanut sauce

สะเต๊ะไก่

DEEP-FRIED SUN-DRIED PORK  220

served with chili sauce

หมูแดดเดียว

PEAK GAI THORD 220

deep-fried chicken wings

ปีกไก่ทอด

SOFT-SHELLED CRAB WITH GARLIC 360

deep-fried soft-shelled crab with garlic sauce

ปูนิ่มทอดกระเทียม



CLASSIC SPRING ROLLS

CLASSIC SPRING ROLLS   220

deep-fried minced pork spring rolls

ปอเปี๊ยะหมูทอด



KOR MOO YANG KRATIEM TONE

KOR MOO YANG KRATIEM TONE   220

roasted marinated pork neck served with sticky rice and pickled garlic

คอหมูย่าง เสริ์ฟพร้อมกระเทียมโทน และข้าวเหนียว

★ : Recommended |  : Vegetarian |  : Spicy |  : Pork |  : Signature Dish |  : Contains Nuts

PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

"Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."

PAPILLON RESTAURANT

SALADS

YAM SOM-O ★🌶️ 220/320
pomelo salad with Thai herbs, roasted shallots,
toasted coconut and fresh coriander leaves/
add shrimps
ยำส้มโอ



LARB TALAY 🌶️ 460
spicy seafood salad with ground roasted rice
and Thai herbs
ลาบทะเล

YAM WOON SEN TALAY 🌶️ 290
spicy glass noodle salad with mixed seafood
and vegetables
ยำวุ้นเส้นทะเล

YAM WOON SEN BO RAN ★🐷🌶️ 260
spicy glass noodle salad with minced pork
and garlic pickles
ยำวุ้นเส้นโบราณหมูสับ



YAM PLA DUK FU 🌶️🍷 290
deep-fried cat fish meat served with green mango salad
ยำปลาตูกฟู

YAM NUEA YANG 🌶️ 390
grilled marinated beef with Thai-style chili dip
ยำเนื้อย่าง

SOUPS

TOM KHA GAI 🌶️ 220
chicken in coconut milk soup
ต้มข่าไก่

TOM KHA TALAY 🌶️ 320
seafood in coconut milk soup
ต้มข่าทะเล



TOM YUM NAM SAI 🌶️ 320
spicy seafood in clear lemongrass soup
ต้มยำน้ำใสทะเล



TOM JUED TAO HOO 🐷 260
clear soup with tofu and minced pork
ต้มจืดเต้าหู้และหมูสับ


★ : Recommended | 🌿 : Vegetarian | 🌶️ : Spicy | 🐷 : Pork | 🍷 : Signature Dish | 🥜 : Contains Nuts

PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.


"Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."

BANG SARAY SPECIALITIES



BANG SARAY SEAFOOD PLATTER  **1,590**
 (serves 2)
 a selection of rock lobster, sea bass, prawns, squid, green mussels and scallops
 รวมทะเลย่าง สำหรับ 2 ท่าน กุ้ง ปลากระพง กุ้ง ปลาหมึก หอยแมลงภู่ และ หอยเชลล์

TALAY PHAD CHA  **490**
 wok-fried seafood with spicy Thai herbs
 ทะเลผัดฉ่า

DEEP-FRIED WHOLE SEA BASS  **590**
 deep-fried whole sea bass served with spicy green mango dressing
 ปลากระพงทอด



GOONG MAHKAM **390**
 deep-fried river prawns with tamarind sauce
 กุ้งทอดราดซอสมะขาม



MUEK PHAD KRATIEM **390**
 wok-fried squid with garlic sauce
 ปลาหมึกผัดกระเทียม

BOILED RICE


KAO TOM KRUENG GAI/ MOO  **190**
 boiled rice with chicken or pork served with an onsen egg
 ข้าวต้มเครื่องหมูหรือไก่ เลิรฟ์พร้อมไข่ยางมะตูม

KAO TOM KRUENG GOONG/ MUEK **220**
 boiled rice with shrimp or squid served with an onsen egg
 ข้าวต้มเครื่องกุ้งหรือปลาหมึก เลิรฟ์พร้อมไข่ยางมะตูม

WOK - FRIED NOODLES

PAD THAI GAI **220**
 Thai-style fried noodles with chicken
 ผัดไทยไก่

PAD THAI GOONG  **320**
 Thai-style fried noodles with prawns
 ผัดไทยกุ้ง

RAD NHA GAI/ MOO  **220**
 pan-fried crispy rice noodles with chicken or pork in thick gravy
 ราดหน้าหมูหรือไก่



PAD SE - EIW GAI/ MOO  **220**
 fried rice noodles with pork , chicken in soy sauce
 ผัดซีอิ้วหมูหรือไก่


★ : Recommended |  : Vegetarian |  : Spicy |  : Pork |  : Signature Dish |  : Contains Nuts

PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

"Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."

PAPILLON RESTAURANT



WOON SEN PHAD NUEA POOH  **360**
 Thai-style fried vermicelli with crab meat
 วุ้นเส้นผัดเนื้อปู

RAD NHA TALAY 320
 pan-fried crispy rice noodles with seafood in thick gravy
 ราดหน้าทะเล

PAD SE - EIW TALAY 320
 fried rice noodles with seafood in soy sauce
 ผัดซีอิ้วทะเล

WOK - FRIED RICE




KAO PAD NUEA KEM ★ **320**
 fried rice with salted beef
 ข้าวผัดเนื้อเค็ม

KAO PAD MOO KEM 290
 fried rice with salted pork 
 ข้าวผัดหมูเค็ม



KAO PAD GOONG 360
 fried rice with shrimp
 ข้าวผัดกุ้ง

KAO PAD PRIK KRUE TALAY  320
 fried rice with chilli, salt, fish sauce, local celery and
 seafood severed with prawns
 ข้าวผัดพริกเกลือทะเล



KAO PAD POOH 390
 fried rice with crab meat
 ข้าวผัดปู

KAO PAD KRAPAO GAI/ MOO   240
KAI DAO
 rice with spicy minced pork , chicken
 and hot basil leaves topped with a fried egg
 ข้าวผัดกระเพรา หมู/ไก่ เสิร์ฟกับไข่ดาว

KAO PAD KRAPAO TALAY KAI DAO  340
 rice with spicy seafood and hot basil leaves topped
 with a fried egg
 ข้าวผัดกระเพราทะเล เสิร์ฟกับไข่ดาว

KAO PAD KANAH PLAKEM 260
 fried rice with salted fish and kale
 served with crispy dried fish
 ข้าวผัดคะน้าปลาเค็ม

★ : Recommended |  : Vegetarian |  : Spicy |  : Pork |  : Signature Dish |  : Contains Nuts

PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

"Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."

THAI - STYLE PASTA DISHES

SPAGHETTI PAD KEE MAO TALAY 🌶️ 390
 spicy spaghetti with seafood and hot basil
 สปาเก็ตตี้ผัดขี้เมาทะเล



BLACK INK FETTUCCINE

BLACK INK FETTUCCINE ★ 🌶️ 390
 black ink fettuccine pasta with seafood
 and spicy Thai herbs
 พิตุตตูชีนี่ผัดฉ่าทะเล



RED CURRY CRAB MEAT SPAGHETTI

RED CURRY CRAB MEAT SPAGHETTI 🌶️ 🍷 420
 spaghetti with creamy red curry and crab meat
 สปาเก็ตตี้แกงเนื้อปู

CURRIES

KAENG KIEW WAN GAI 🌶️ 260
 chicken in green curry with coconut milk
 แกงเขียวหวานไก่

KAENG KIEW WAN POOH NIM ★ 🌶️ 320
 soft shell crab in green curry with coconut milk
 แกงเขียวหวานปูนิ่ม

LAMB MASSAMAN ★ 🌶️ 🥜 490
 massaman curry with lamb shank,
 roasted peanuts and shallots
 แกงมัสมั่นแกะ



KAENG KIEW WAN POOH NIM

VEGETABLES

PHAD KANAH PLA KEM 240
 kale with salted fish
 ผัดคะน้าปลาเค็ม

KALAM PLEE PHAD NAM PLA 🌿 120
 wok-fried cabbage with fish sauce and dried shrimps
 กะหล่ำปลีผัดน้ำปลา

KAO SUAY or ORGANIC BROWN RICE 50
 steamed jasmine rice or steamed organic brown rice
 ข้าวสวย หรือข้าวกล้องออร์แกนิก



PHAD PAK RUAM

PHAD PAK RUAM 120
 stir-fried mixed vegetables in oyster sauce
 ผัดผักรวมมิตร

★ : Recommended | 🌿 : Vegetarian | 🌶️ : Spicy | 🐷 : Pork | 🍷 : Signature Dish | 🥜 : Contains Nuts

PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

"Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."

PAPILLON RESTAURANT



SIGNATURE DISH

DESSERTS

HONEY TOAST  220
 crispy toast topped with honey and served with vanilla, chocolate or strawberry ice cream
 ฮันนี่โทสต์ เลิฟไอศกรีมวานิลลา ช็อคโกแลต หรือสตรอเบอร์รี่

MIXED FRUIT PLATTER 190
 sliced seasonal fresh fruits
 ผลไม้รวม

MANGO WITH STICKY RICE 220
 ข้าวเหนียวมะม่วง

MANGO SORBET 250
 served with passion fruit
 ไอศกรีมเชอร์เบทมะม่วงเสิร์ฟกับเสาวรส



PUMPKIN CRÈME BRÛLÉE 220
 a rich custard topped with caramelised sugar and crisp pumpkin
 เครมบริวเล่ฟักทอง




BANANA NAM PUENG 190
 deep-fried banana in filo dough with honey
 กลัวยทอดราดน้ำผึ้ง

BANANA IN SYRUP 190
 served with coconut sauce
 กลัวยเชื่อม



TRIPLE CRUNCHY CHOCOLATE ★ 250
 served with fresh fruit and chocolate dip
 ครั้นชีช็อคโกแลตเค้ก



DARK CHOCOLATE LAVA CAKE  290
 (Please allow 15 mins preparation time)
 served with vanilla ice cream and wild berry compote
 ช็อคโกแลตลาวา (กรุณารอ 15 นาที)

★ : Recommended | 🌿 : Vegetarian | 🌶️ : Spicy | 🐷 : Pork |  : Signature Dish |  : Contains Nuts

PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

"Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."