

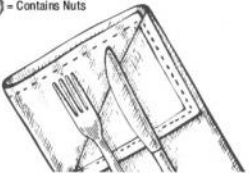
party house one FOOD MENU

HUMBLE BEGINNIN

- Hot and spicy chicken wings / ปีกไก่ทอดซอสเผ็ด** 220
Deep-fried hot spicy Chicken Wings
- Crispy Prawn Basket / ขุดกุ้งรวมทอด** 270
Butterfied prawn | sugarcane prawn | crispy prawn cake | shrimp spring roll
- Tod Mun Kung / ทอดมันกุ้ง** 240
Deep-Fried Minced Shrimp mousse
- Gai Ma Noaw / ไก่เผา** 170
Deep-Fried Chicken breast with Lime Sauce
- Chicken satay / สะตอไก่** 160
Grilled marinated chicken with curry powder served with peanut sauce and Thai cucumber salsa
- Grilled pork neck / คอหมูย่างจิ้มแจ่ว** 330
Grilled Thai-style marinated pork neck served with spicy tamarind sauce
- Wagyu on the grill / เนื้อวากิวย่างวากิวคอกจิ้มแจ่ว** 560
Grilled Thai-style marinated Wagyu beef flank served with pickled wasabi
- Larb Kua Moo / ลาบคั่วหมู** 250
Spicy minced pork salad with Thai-Northeast spices
- Thai Beef Salad / ยำเนื้อย่าง** 350
Grilled beef tenderloin salad with cucumber, chili, tomato, onion, and celery
- Rocket & Tomato Salad / สลัดมะเขือเทศและโรกอกัดรสจัด** 240
Tomato, Roasted capsicum, Goat cheese salad and honey balsamic reduction
- Chicken Caesar salad / ซิวชาร์สสลัดไก่งวง** 270
Chicken breast and cos lettuce served with Caesar dressing
- Green Salad / สลัดผัก** 160
Mixed green salad, Cherry tomato, Onion, Capsicum, Balsamic dressing
- Som Tum Tad / ส้มตำภาคใต้** 270
Green Papaya salad, fresh jumbo prawns, peanut, tomato, Thai sausages
- Soup of the day / ซุปประจำวัน** 180
Daily market soup
- Prawn Tom Yum / ต้มยำกุ้ง** 290
Aromatic hot and sour soup with prawns, chili, lemongrass, galangal and kaffir lime leaves
- Chicken in Coconut soup / ต้มข่าไก่** 250
Coconut soup with Chicken, lemongrass and galangal

- = Gluten Free
- = Dairy free
- = Contains Nuts
- = Contains Pork
- = Vegetarian Dish

- SPICY LEVEL**
 - Less - Medium - Spicy



A HEARTY AFFAIR

- Steak Frite served with Cafe de Paris, fries and salad greens** 640
เนื้อย่างกับฟรายส์และแซลมอนโพเรล-สลัดผัก
Grilled wagyu beef flank steak (200g.), Cafe de Paris butter served with fries and salad greens
- BBQ pork spare ribs with fries and salad greens** 380
ซี่โครงหมูย่างซอสบาร์บีคิวกับฟรายส์และสลัด
Half rack pork spare ribs (5 ribs) with fries and salad greens
- Seafood platter** 630 for me / 1010 for us
ทะเลย่างรวมกับข้าวโพดและคื่นสีหอมขยำ
Grilled seafood, squid, NZ mussels, Prawns and seabase filet with grilled corn, spring onion, roast potatoes and lemon
- Fish & Chips / ปลากระพงขาวชุบแป้งทอดและฟรายส์** 340
Battered seabass filet served with fries
- Crusty Chicken Burger / เบอร์เกอร์โรตีสายดำและฟรายส์** 280
Soft burger bun with deep fried chicken breast, with coleslaw and BBQ sauce
- Classic Burger / เบอร์เกอร์เนื้อและฟรายส์** 330
Soft burger bun with fresh grilled beef patty (150g.) with caramelized onion, cheese, herb mayo and fries
- Club sandwich with fries / แซนด์วิชคัตวาล์วและฟรายส์** 270
Grilled chicken breast bacon tomato and lettuce with fries



PIZZA FRESH FROM THE OVEN

- Italian Pork sausage / พิซซาลิ้นสันอกหมู** 320
Thin crust pizza with Italian pork sausage
- Hawaiian / พิซซาลิ้นฮาวาย** 320
Thin crust pizza with ham and pineapple
- Supreme seafood squid ink base Pizza / พิซซาลิ้นทะเลดำ** 410
Thin crust black pizza with seafood and tomato sauce
- Magarita pizza / พิซซาลิ้นมะกอกชีสและน้ำมันกระเทียม** 310
Thin crust pizza with Tomato with Mozzarella cheese and basil
- Four cheese pizza / พิซซาลิ้นชีสและน้ำมันกระเทียม** 350
Thin crust pizza with 4 cheeses: Cheddar / Mozzarella / Parmesan / Blue cheese
- Grilled vegetables pizza / พิซซาลิ้นผักย่างชีสและน้ำมันกระเทียม** 310
Thin crust pizza with grilled vegetables with Mozzarella cheese
- Chicken Basil / พิซซาลิ้นไก่และผักใบเขียว** 320
Thin crust pizza with minced chicken and basil



All prices are in Thai Baht and are subject to 10% service charge and applicable government taxes. If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

OUR ASIAN ROOTS

- CURRIES**
- Choo chee lobster / กุ้งก้ามกรามผัด** 690
Stir fried lobster with a thick red curry paste with steamed Jasmine rice
- Mussaman Lamb / มัสมาเน่** 390
Braised lamb shank in North African influenced curry with cumin with steamed Jasmine rice
- Braised beef green curry / แกงเขียวหวานเนื้อ** 330
Beef green curry with eggplant and sweet basil with steamed Jasmine rice
- Red curry pork ribs / หมูซี่โครงหมูย่าง** 320
Roasted pork ribs in a red curry with steamed Jasmine rice
- WOK**
- Wok fried noodle with seafood gravy / ราดหน้าทะเลสด** 650
Wok fried flat rice noodle with lobster, salmon, mussel, calamari, vegetables, and gravy sauce
- Wok fried noodle with vegetables gravy / ราดหน้าผัก** 270
Wok fried flat rice noodle with vegetables and gravy sauce
- Siam Spaghetti / สปาเก็ตตี้ผัดได้อั่ว** 280
Stir-fried spaghetti pasta, local peppercorn with Northern pork sausage
- Pad Thai with prawns / ผัดไทยกุ้ง** 340
Authentic Thai fried noodles with tamarind sauce, tiger prawns, tofu, peanut, and bean sprout
- Yang chow Fried rice / ข้าวผัดหยดไข่** 240
Fried rice with Chinese roasted pork
- Wok fried vegetables / ผัดผักรวม** 190
Wok fried mixed seasonal vegetables and Shitake mushroom with steamed jasmine rice



- = Gluten Free
- = Dairy free
- = Contains Nuts
- = Contains Pork
- = Vegetarian Dish

- SPICY LEVEL**
 - Less - Medium - Spicy



For Chinese version please scan here



PASTA & SAUCE

- Fusilli / Penne / Spaghetti เส้นพิวซีลี / เพนเน / สปาเกตตี้**
- Gluten free pasta** +50
- TRADITIONAL SAUCE** 280
- Tomato sauce / ซอสมะเขือเทศ**
- Pesto sauce / ซอสเพสโต**
- Carbonara / คาร์บอนาร่า**
- Garlic & olive oil / ผัดกระเทียมน้ำมันมะกอก**
- SIAM SAUCES**
- Crab meat Chili pink sauce / ซอสครีบบนพริก** 370
Blue Swimmer Crab meat with chili tomato cream sauce and parsley
- Beef Ragout / ซอสเนื้อบดมะเขือเทศ** 340
Star anise braised beef in tomato and gravy sauce with basil
- Mushroom Bolognese / ซอสมะเขือเทศเห็ด** 300
Mushroom and tomato gravy

SERVED TO YOUR DESIRE

- SELECT PROTEIN**
- Half lobster 690 Prawn 420
- New Zealand mussels 240 Assorted Seafood 360
- Beef 330 Pork 270
- Chicken 250 Tofu 230

ALL DISHES SERVED WITH JASMINE RICE

HOW DO YOU LIKE TO COOK?

- Pad med-ma-muang / ผัดเม็ดมะม่วง** - Stir-fried chosen protein with Cashew Nut
- Pad kra-pao / ผัดกระเทียม** - Stir-fried chosen protein with Thai basil
- Pad kra-tiem / ผัดกระเทียม** - Stir-fried chosen protein with minced garlic and pepper
- Khao pad / ข้าวผัด** - Fried rice with chosen protein

SIDE ORDER

- Steamed jasmine rice / ข้าวสวย 55

ROOM FOR DESSERTS?

- Mango sticky rice / ข้าวเหนียวมะม่วง** 240
Sweet sticky rice served with mango (Seasonal)
- Kalor-gee / กาละแม** 220
Fried rice mocha with beans fling and black sesame
- Nam Keng Sai / น้ำพริกสะตอ** 190
Grass jelly / Job's tear / Red beans / Potato / Pumpkin / Jujube with Longan syrup
- Blueberry cheese cake / บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก** 190
Blueberry cheese cake
- Double Chocolate cake with strawberry / ช็อคโกแลตเค้กและสตรอเบอรี่** 230
Fluffy Double Chocolate cake with strawberry
- Durian cheese cake / ชีสเค้กทุเรียนและทุเรียนกรอบ** 210
Durian cheese cake
- Fruit platter / ผลไม้รวม** 195
Assorted seasonal fresh fruit

All prices are in Thai Baht and are subject to 10% service charge and applicable government taxes. If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.