



THB 3,399 net / 2 person

sharing set, minimum order of 2 persons

2 complimentary a glass of Paii signature cocktails or mocktails

## PAII HIGHLIGHTS (CHOOSE 4 DISHES)

|                                                                                                                                  |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| ต้มยำกุ้งแม่น้ำ   Tom Yum Goong Mae Nam<br><i>River prawns - Thick "tom yam" broth</i>                                           | 790 |
| ยำตะไคร้กุ้งลายเสือย่าง   Yam Takrai Goong Lai Seu Yang<br><i>Tiger prawns - Charred grill, lemongrass salad, kafir lime rub</i> | 790 |
| หอยเชลล์ผัดผงกระหรี่   Hoy Shell Pad Phong Kari<br><i>Hokkaido scallops - Stir fried, yellow curry powder</i>                    | 790 |
| เนื้อย่างเสีอร่องไห้   Nuea Yang Suea Romg Hai<br><i>Crying tiger steak - Charcoaled, Thai herbs</i>                             | 790 |
| ข้าวผัดทะเล   Khao Pad Ta Lay<br><i>Seafood fried rice – Scallop, squid &amp; tiger prawn</i>                                    | 600 |
| เนื้อสันในคั่วกลิ้ง   Nuea Sun Nai Kua Gling<br><i>Tenderloin - Stir fried, spicy southern curry paste</i>                       | 790 |
| สะตอผัดกุ้ง   Sa-Tor Pad Goong<br><i>White prawns - Stir fried, pickled garlic, sathor beans</i>                                 | 790 |
| แกงเหลืองเนื้อปูใบชะพู   Kaeng Leuang Nuea Poo Bai Cha Poo<br><i>Blue swimmer crab - Yellow curry, betel leaves</i>              | 750 |
| ปลาจาระเม็ดข้าวฉั่วพู่   Pla Jaramet Yam Tua Poo<br><i>Pomfret fillet – Grilled, wing bean salad, cashew nuts</i>                | 790 |
| หอยแมลงภู่ออบ   Hoy Malaeng Phoo Ob<br><i>New Zealand black mussels - Cooked in clay pot, Thai herbs, white wine</i>             | 590 |
| “พาย” วาฟเฟิล   Paii Waffle<br><i>Diplomat cream, fresh berries and mixed berry syrup</i>                                        | 450 |

## SIDES (CHOOSE 2 DISH)

|                                                                                                                         |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| ข้าวหอม หรือ ข้าวกล้องออร์แกนิก   Khao Horm rue Khao Klong<br><i>Organic rice - Steamed, white or brown</i>             | 90 |
| ยอดผักแม้วผัดน้ำมันหอย   Yod Fak Maew Pad Nam Mun Hoy<br><i>Sayote leaves - Stir-fried, oyster sauce, crispy garlic</i> | 90 |
| กะหล่ำปลีอบน้ำปลา   Ka Lam Plee Ob Nam Pla<br><i>Cabbage - Baked in clay pot, fish sauce</i>                            | 90 |
| ผักคะน้าน้ำมันหอย   Pad Ka Na Nam Mun Hoy<br><i>Kale - Stir-fried, oyster sauce, crispy garlic</i>                      | 90 |

PAII DISCOVERY (CHOOSE 2 DISH)

|                                                                                                                                  |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| ข้ามะม่วงปู้นึ่งทอด   Yum Mamuang Poo Nim Tod<br><i>Soft shell crab - Green mango, roasted peanuts, coriander</i>                | 420 |
| ก้อยเนื้อ   Koy Nuea<br><i>Beef tenderloin - Spicy tartare, larp flavors, mint</i>                                               | 540 |
| ปอเปี๊ยะปู   Po Piah Poo<br><i>Blue swimmer crab - Crispy spring rolls, jicama, Ajard pineapple sauce</i>                        | 320 |
| ข้าหัวปลีเนื้อปู   Yum Hua Plee Nuea Poo<br><i>Banana blossom - Mud crab, Paili chili jam, lemongrass</i>                        | 350 |
| ส้มตำปลาหมึกกระเทียมดอง   Som Tum Pla Meuk Gratiam Dong<br><i>Knife cut papaya salad - Charcoaled squid, pickled garlic</i>      | 320 |
| ข้ามะเขือผาँगุ้งขาว   Yam Ma-Keua Pao Goong Chay Buay<br><i>Charcoaled eggplant - Chay Buay white prawns, mint, shallot</i>      | 500 |
| ไก่หมักสมุนไพรย่าง   Gai Muk Samun Prai Yang<br><i>Baby chicken - Barbecued, Thai Marinade</i>                                   | 420 |
| พะแนงหมูย่าง   Panang Mhoo Yang<br><i>Pork shoulder - Grilled, panang curry</i>                                                  | 390 |
| ผัดกะเพราหมูกรอบ   Pad Kaprao Moo Grob<br><i>Crispy pork - Stir fried, Thai hot basil</i>                                        | 350 |
| ต้มโคล้งเนื้อสามชั้น   Tom Klong Nuea Sam Chun<br><i>Beef belly - “tom krong” soup</i>                                           | 450 |
| ปลาหมึกย่างซอสโหระพา   Pla Mhuk Yang Sauce Ho Ra Pha<br><i>Chonburi squid - Charcoaled, Thai sweet basil rub</i>                 | 500 |
| ปลาหมึกผัดไข่เค็ม   Pla Meuk Pat Kai Kem<br><i>Chonburi squid – Stir fried, salted egg yolk, Thai celery</i>                     | 450 |
| ปลาหมึกกล้วยผัดกระเทียมพริกไทย   Pla Mhuk Pad Kra Tium Prik Thai<br><i>Banana squid - Stir-fried, pepper sauce, timut pepper</i> | 530 |
| ก้วยเตี๋ยผัดซีอิ๊ว   Guay Tiew Pad See Ew<br><i>Pad See Ew - Stir fried, organic vegetables</i>                                  | 350 |
| พานาคอตต้ารสตะไคร้หอม   Lemongrass Panna Cotta<br><i>Sago and mango</i>                                                          | 350 |
| ทiramisu ไทย   Thai tea-ramisu<br><i>Thai tea, mascarpone</i>                                                                    | 390 |
| ทับทิมกรอบ   Coconut Sundae<br><i>Tubtim Krob</i>                                                                                | 350 |
| ซูว์ครีมรสส้มกับซอสช็อคโกแลต   Tangerine Chocolate Choux Cream<br><i>Tangerine marmalade, chocolate sauce</i>                    | 390 |

SIGNATURE COCKTAILS 380

KHAN THONG  
*Mekhong Thai rum, basil, lime, lemongrass, kaffir lime*

TOEY HOM  
*Phraya elements rum, coconut rum, mango, lime, pandan*

MALI WAL  
*Chandon sparkling wine, elderflower, butterfly pea tea, jasmine, mint, soda water*

KWAN SI  
*Jose Cuervo silver tequila, mezcal, tangerine, lime, Silpin tamarind, black sea salt*

VIRGIN MIXOLOGY 250

MOCKTAIL OF THE DAY  
*Special crafted Mocktail by our Paili mixology team*

STRAWBERRY ICED TEA  
*Thai tea, lychee, yuzu, strawberry berry, soda water*

THE SCENTS  
*Basil, lemongrass, honey, lime, ginger ale*

GREEN LEMONADE  
*Kiwi, apple, lime cordial, mint, lemonade*