



THB 3,999 net / 2 person

sharing set, minimum order of 2 persons

1 including on bottle of sparkling wine

PAII PREMIUM (CHOOSE 2 DISH)

หอยนางรมสด Hoy Nang Rom Sod <i>Jean-Paul oysters N3 - Paili chili jam, nam jim</i>	890
ปลากระพงลุยสวน Pla Kra Phong Lui Suan <i>Seabass - Deep fried, banana blossom</i>	990
กุ้งแม่น้ำย่าง Choo-Chee Goong Mae Nam <i>Giant river prawns - Grilled, "Choo Chee" curry sauce</i>	1,500
ข้าวผัดปู Khao Pad Poo <i>Crab fried rice - mud crab meat, organic egg</i>	1,100
ปลาหมึกยักษ์ย่าง Larb Nhuad Pla Mhuk Yak Yang <i>Spanish Octopus - Charcoaled, larb salad, mint</i>	990
ซูชิโทโร ย่างซีอิ้ว Pla Tuna Yang See Ew <i>Chutoro Tuna – Slightly seared, ginger, soy sauce, Thai celery</i>	990
ปลาหิมะราดพริก Pla Hi Ma Rad Prick <i>Snow fish - Baked, sweet & sour sauce</i>	850

PAII HIGHLIGHT(CHOOSE 2 DISH)

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



PAII DISCOVERY (CHOOSE 2 DISH)

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

SIDES (CHOOSE 2 DISH)

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