

# THAI FAVOURITES



RAYA HERITAGE  
A RIVER SANCTUARY

## TO START

- ทอดมันกุ้งแม่น้ำทรงเครื่อง (N) 460  
**Thod Mun Goong Mae Nam Song Krueng**  
Fried river prawn cakes with chopped lemongrass  
kaffir lime and betel leaf with tamarind dip sauce
- ยำชะอมทอดกับปู 460  
**Yam Cha-om Thod**  
Crispy climbing wattle with crab meat  
spicy tamarind sauce
- ยำเนื้อน้ำตก (GF) 590  
**Yam Nuea Nam Tok**  
Marinated beef striplion with coriander, mint  
garden cucumber and rice powder
- สะเต๊ะไก่สลัด (N) (GF) 340  
**Chicken Satay Salad**  
Grilled marinated chicken with turmeric and coconut milk  
and cucumber peanut tamarind sauce

## SOUPS

- ต้มยำกุ้งแม่น้ำ (GF) 460  
**Tom Yam Goong Mae Nam**  
Hot & sour lemongrass soup  
with river prawns and straw mushroom
- ต้มข่าไก่บ้านขมิ้นสด 340  
**Tom Kha Gai Baan**  
Spicy coconut soup with chicken, galangal  
oyster mushroom, fresh turmeric, lemon and chilli oil
- ต้มแซ่บเนื้อ (GF) 550  
**Tom Saep Nuea**  
Hot & sour spicy braised beef soup  
with straw mushrooms, galangal and lemongrass

## MAIN COURSES

- ปลาผัดกุยช่าย 390  
**Pla Phad Gui Chai**  
Stir-fried river fish fillet with Thai celery and oyster sauce
- ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ (N) (S) 360  
**Gai Phad Med Mamuang Himmaphan**  
Wok-fried chicken with onions, bell peppers  
and cashew nuts
- ผัดยอดมะระหมูกรอบ 390  
**Phad Yod Ma-la Moo Krob**  
Stir-fried chayote leaf with crispy pork belly
- แกงมัสมั่นแกะ (N) 570  
**Massaman Gae**  
Slow-Braised lamb Massaman curry  
with potatoes and peanuts
- แกงเผ็ดเปิดอย่างลิ้นจี่ 410  
**Gaeng Phed Ped Yang Linchee**  
Roasted duck breast red curry with lychee  
cherry tomatoes, grapes and sweet basil leaves
- แกงส้มปลาแม่น้ำใส่ตุน (GF) 400  
**Gaeng Som Pla Sai Toon**  
Hot & sour yellow curry with river fish and cocoyam stalk