



เซตเมนูบ้านสวนลุงไข่
SPECIAL SET MENU
27 November 2025

TO START

ข้าวเกรียบหมึกตำซอสไข่เค็ม
Khao Kreab Muek Dum
Sauce Kai Khem
Crispy Squid Ink Crackers,
Salted Egg Yolk Sauce

ยำปลาเม็ง
Yum Pla Meng
Stinging Catfish Salad

SEAFOOD PLATTER

1 เซต/โต๊ะ

ปูม้าเริง
Pu Maa Neung
Steamed Blue Swimmer Crab

กุ้งแชบ๊วยย่าง
Goong Chaebuay Yang
Charcoal Grilled Banana Prawns

หอยนางรมสุราษฎร์ธานี
Hoy Nang Rom Surat Thani
Surat Thani Oyster

DESSERT

ขนมโคกะทิลดมะพร้าวอ่อน
Khanom Kho Kati Sod
Maphrao On
Sweet Palm Sugar Dumplings,
Fresh Young Coconut

MAIN COURSE

แกงส้มปลาเลผักพื้นถิ่น
Gaeng Som Pla Lay Pak Puen Thin
Southern Thai Spicy Sour Soup,
Local Vegetables, Fish (Catch Of The Day)

น้ำพริกกะลาปลาทอดขมิ้น
Naam Phrik Ka-La Pla Thod Kha Min
Shrimp Paste Chili Dip, Turmeric,
Seasonal Vegetables,
Deep-fried Fish (Catch Of The Day)

ต้มกระดูกหมูถั่วลิสง
Tom Kra Dook Moo Tua Li Song
Braised Pork Ribs, Peanuts, Clear Broth

แกงคั่วใต้เนื้อ
Gaeng Kua Tai Nuca
Beef Short Ribs, Southern Thai Curry,
Coconut milk, Aromatic herbs

ปลาหมึกผัดขมิ้น
Pla Muek Pad Khii Man
Squid, Coconut Cream Residue

กุ้งผัดสะตอ
Goong Pad Sa-Tor
Prawns, Shrimp Paste, Bitter Bean

ข้าวสวยและข้าวมันกะทิใบเตย
Khao Suay Lae Khao Mun Kati Bai Toey
Steamed Jasmine Rice,
Steamed Pandan, Coconut Rice