

เมนูพิเศษ  
Special Dishes

มีเฉพาะเดือนธันวาคม ถึง กุมภาพันธ์ เท่านั้น  
Available only from December to February

แกงคั่วหอยแมลงภู่มะเขือเทศรสเปรี้ยว  
Red curry with mussels with pineapple  
320

ข้าวคั่วกอกะปิสุราษฏร์ธานี  
Steamed rice with shrimp paste, sweet pork belly and condiments  
350

ขนมจีนชาน้ำ  
Rice noodle with coconut milk, fish balls and condiments  
350

.....

เมนูดวงฤทธิ  
Duangrit Bunnag's Menu

ปลาแห้งแตงโม

ของกินเล่นหน้าร้อนของคนไทยโบราณ ตำรับบ้านคุณดวงฤทธิ บุนนาค  
เย็นชื่นใจ ช่วยเรียกน้ำย่อย เจริญอาหาร

Cold watermelon served with dried fish flakes

250

หมี่กะทิ

Rice vermicelli with salted soy bean, coconut milk sauce and tofu

*(Vegetarian can be requested)*

250

บะหมี่ปูหมูหวาน

Egg noodle with crab meat and sweet pork

400

แกงเผ็ดเปิด่าง(โพร่ซี่ซันส์) ใส่ผลไม้

นำเปิด่างจากร้าน Four Seasons ใน London อันเลื่องชื่อ มาแกงกับพริกแกงเลิศรส

Red curry with roasted "Four Seasons" duck and fruits

980

.....

ทานเล่น  
Starters

ปีกไก่ทอดสุรอนที่ไม่มีวันสิ้นสุด  
Fried chicken wings  
200

ปลาแห้งแตงโม  
ของกินเล่นหน้าร้อนของคนไทยโบราณ ตำรับบ้านคุณดวงฤทธิ์ บุนนาค  
เย็นชื่นใจ ช่วยเรียกน้ำย่อย เจริญอาหาร  
Cold watermelon served with dried fish flakes  
250

หมี่กะทิ  
Rice vermicelli with salted soy bean, coconut milk sauce and tofu  
(Vegetarian can be requested)  
250

หน้าตั้งฝักรนๆ ข้าวตั้งทอด  
เพราะหน้าตั้งที่ตักวางบนข้าวตั้ง เมื่อจะหยิบเข้าปาก ต้องเงยหน้าตั้งตรงก่อน จึงเป็นที่มาของชื่อ “ข้าวตั้งหน้าตั้ง”  
Crispy rice crackers served with minced pork and shrimp dip  
250

เมี่ยงคำ  
ของทานเล่นโบราณ ที่รวมเอาสมุนไพรกลิ่นหอมจากกันครัวไทยมารวมกัน จนเป็นของอร่อย  
Betel leaf wrap with condiments  
250

ปอเปี๊ยะทอดไส้ผัก (มังสวิรัต)  
Deep-fried vegetable spring rolls (Vegetarian)  
250

.....

ยำ  
Salad

ลาบวุ้นเส้น

Vermicelli spicy salad with minced pork

300

ยำก้านคะน้า

Chinese kale's stem salad

390

ยำถั้วพู ทานคู่ไข่ต้มพญานาค

Wing bean mild salad with a soft-boiled egg, minced pork and prawn

390

น้ำตกปูหิม

Deep-fried soft shell crab spicy salad, E-saan style

450

น้ำตกกะพง

Deep-fried barramundi spicy salad, E-saan style

450

.....

น้ำพริก  
Relish

น้ำพริกขี้หนือ ทานคู่หมูหวาน ไข่เค็มแดง และปลาตุ๋นฟู  
น้ำพริกที่คิดค้นขึ้นโดยฉบับพลัน ขณะที่ยานายอยากเสวยพระกระยาหารบนเรือยามพลบค่ำ  
Shrimp paste relish served with sweet pork and fluffy catfish flakes  
270

น้ำพริกกะปิ ทานคู่ปลาทุยย่าง และไข่ชะอม  
ในเครื่องเสวยไทยโบราณ จะต้องมีปลาทุยคู่กับน้ำพริกอยู่ด้วยเสมอ ขาดไม่ได้  
Shrimp paste spicy relish served with grilled Mae-glong mackerels  
270

น้ำพริกมะขามสูตรโบราณ ทานคู่ปลาใบไม้ทอดกรอบ  
Tamarind relish served with deep-fried gourami  
270

น้ำพริกไข่ปู ทานคู่ไข่ต้มตานี  
Crab roe relish served with a soft-boiled egg  
270

เต้าเจี้ยวหลน  
Minced pork, shrimp, coconut milk and fermented soy bean relish  
270

เลือกน้ำพริก 3 อย่าง จัดวางมาในกระเช้าแก้ว  
Select 3 desired relishes on a three-tier serving stand  
750

.....

แกง

## Curry

ระวางไก่

แกงโบราณเหลืองขลุกขลิก หอมขมิ้น และตะไคร้สด

Turmeric curry with chicken

*(Vegetarian can be requested)*

340

พะแนงเนื้อ

ทานคู่กับไข่ต้ม ไบโหระพาสด หอมแดงดอง และพริกหยวก

Panang curry with beef

370

เขียวหวานบรันดี ใส่หมูตุ๋น

Green curry with braised pork and brandy

380

มัสมั่นเนื้อน่องลาย

โรยด้วยผิวส้มซ่า ทานคู่กับอาจาด เข้ากัณฑ์ยี่งัก

Massamun curry with beef shank

420

แกงเผ็ดเปิดยาง(โฟร์ซีซั่นส์) ใส่ผลไม้

Red curry with roasted "Four Seasons" duck and fruits

980

.....

ต้ม

## Soup

ไข่พะโล้หมูสามชั้นสูตรโบราณ

Authentic braised pork belly with boiled duck eggs

250

ต้มข่าปลาสดใส่ใบมะขามอ่อน

Coconut milk spicy & sour soup with gourami and tamarind leaves

320

แกงส้มปลาช่อนทอด ใส่ดอกกระเจียว

Spicy & sour soup with snake-head fish and roselle

320

ต้มยำกุ้ง

Prawn Tom Yum

450

ต้มยำเห็ด (มังสวิรัติ)

Mushroom Tom Yum *(Vegetarian)*

300

.....

ไข่เจียวฟู  
Crispy Omelet

ไข่ฟูของเราใช้ไข่เปิดคุณภาพดีฟองโต ทอดด้วยวิธีพิเศษเนื้อไข่จึงฟูกรอบ

ไข่เจียวฟูกรอบดอกไม้  
Crispy omelet with Thai edible flowers  
(Vegetarian can be requested)  
220

ไข่เจียวฟูปู  
Crispy omelet with crab meat  
400

.....

ย่าง  
Grill

ปลาทุแม่กลอง เคียงน้ำปลาหวาน และผักชี  
ปลาทุสดๆจากท่าเรือหน้าวัดปทุมคงคาवास จ.สมุทรสงคราม จะถูกนำมาหั่นคอด  
เพื่อให้พอดีกับขนาดของเข่ง ก่อนนำไปนึ่ง จึงเป็นที่มาของ "หน้างอ คอหัก"  
Grilled Mae-glong mackerels served with coriander and sweet fish sauce  
300

ปลาดุกเผา สะเดาฟาตไฟ เคียงน้ำปลาหวาน  
Grilled catfish served with neem plant and sweet fish sauce  
300

คอหมูตัวอย่าง  
หมูพันธุ์ "เบิร์กเชียร์" ที่เลี้ยงโดยการขุนแบบญี่ปุ่น คือให้กินอาหารดี พักผ่อนเต็มที่  
ในเนื้อหมูตำมีสาร "โอเมก้า 3-6-9" เป็นประโยชน์กับร่างกาย และยังมีคอเรสเตอรอลต่ำกว่าหมูธรรมดาทั่วไปอีกด้วย  
Grilled kurobuta pork collar  
380

ไก่ย่าง  
Grilled marinated chicken  
380

เนื้อสันนอกจากออสเตรเลีย  
Grilled Australian 21-day aged striploin beef  
550

.....

ผัด  
Stir-Fried

สายบัวผัดกะปิเคียวตำ  
Lotus stems with shrimp paste and minced pork  
250

กากหมูผัดพริกขิง ทานคู่ไข่แดงเค็ม และกระเทียมโทนดอง  
Pork crackling with red curry  
270

ปลาช่อนทอดผัดพริกขิง  
Snake-head fish with red curry paste  
300

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์  
Chicken with cashew nuts  
300

ข้าวตับหมูตุ๋นผัดกะเพรา  
Braised pork diaphragm with holy basil  
350

คะน้าปลากุเลาตากใบ  
Fried salted threadfin with Chinese kale and condiments  
350

ผัดผักบุ้งไฟแดง  
Morning glory with fermented soy beans  
(Vegetarian can be requested)  
220

ฟักทองผัดไข่  
Pumpkin with eggs  
(Vegetarian can be requested)  
220

วุ้นเส้นผัดไข่  
Glass noodle with eggs and vegetable  
(Vegetarian can be requested)  
220

กะหล่ำปลีน้ำปลา  
Cabbage with fish sauce  
(Vegetarian can be requested)  
220

ดอกขจรผัดไข่



Thai edible flowers with eggs

*(Vegetarian can be requested)*

250

.....

จานเดียว  
Quick Meal

ข้าวคลุกปลาทุแม่งลอง  
Mae-glong mackerel fried rice  
250

ข้าวผัดกากหมู  
Pork crackling fried rice with condiments  
250

ข้าวผัดปลากุเลาตากใบ  
Salted threadfin fried rice  
250

ข้าวผัดเนื้อเค็ม  
Salted beef fried rice  
250

ข้าวผัดปู  
Crab meat fried rice  
400

เส้นหมี่ผัดซีอิ้ว คะน้าฮ่องกง  
Rice vermicelli with pork, Chinese broccoli and sweet soy sauce  
250

เส้นหมี่ผัดผักกระเจต ใส่กุ้ง  
Rice vermicelli with water minosa, chili and prawns  
350

บะหมี่ปูหมูหวาน  
Egg noodle with crab meat and sweet pork  
400

ข้าวสวย  
Steamed white rice  
S 35 / L 150

ข้าวกล้อง  
Steamed brown rice  
S 45 / L 200

โรตี่  
Roti  
45

.....