



**Soul Food** serves up a delicious selection of Southern, home-cooked Thai cuisine in a cozy, relaxed setting of intricate architectural detail and undisturbed, panoramic ocean views.

Our menu fuses home-cooked comfort food with Thai specialties of soups ('Tom'), stir fry's ('Phad'), fried dishes ('Thod'), curries ('Gaeng') and dips ('Nam Prik') — all of which range from being mildly flavored to Southern Spicy.

Soul Food uses wholesome fresh ingredients, many of which are sourced from H.M. The King's Royal Project, in the organic farms of Northern Thailand.

Our Chef's flavors create a dining experience with authentic Thai soul. Soul Food's recipes have been handed down from our friends and family for generations.

Our dishes are meant for sharing and sampling; enjoy a meal the Thai way with friends and family.

Whether you bring your family in for quality time together, or gather with your friends for a hearty meal, our Soul Food will not disappoint.

So sit back, relax and enjoy Soul Food!



# เมนูแนะนำ / **RECOMMEND DISH**

ปลาจาระเม็ดหม้อไฟ / Pla Jaramed Mor Fai Pomfret Hot Pot, Chinese Cabbage, Thai Celery, Spring Onion, Thai Seafood Sauce & Thai Suki Sauce	1,500
ปลาจาระเม็ดทอดกระเทียม / Pla Jaramed Thod Ka Taim  Deep-Fried Pomfret with Garlic	1,200
ปลาหิมะผัดโหงวก๊วย / Pla Hi-ma Pad Ngowguay Deep Fried Snow Fish with Mixed Chinese Fruits & Nuts sauce	950
ปู่ผัดมะนาว / Poo Pad Ma Nao Ctir-Fried Andaman Crab Meat with Lime Sauce	550
แกงปู / Gaeng Poo (Crab Meat in Yellow Curry	500
หมูฮ้อง / <b>Moo Hong</b> Phyket-Stule Braised Pork Bellu in a Sweet & Saltu Sou Sauce	380



### nnuiau / APPETIZER

ปีกไก่ทอดเกลือ / Peek Gai Tod Kluea Crispy Wings serve with Baba's Chili Dip	230
ทอดมันกุ้ง / <b>Tod Man Ghoong</b> Deep-Fried Shrimp Cake, Minced Pork Fat, Served with Baba's Chili Dip	380
กุ้งอบวุ้นเส้น / <b>Ghoong Aop Woonsen</b> Stir-Fried Shrimp, Bacon, Ginger, Glass Noodles, Spring Onion	400
น้ำพริก / <b>DIPS</b>	
น้ำพริกกุ้งสด / Naam Prik Ghoong Sod Shrimp Paste, Minced Prawn, Lime Juice, Fresh Vegetables	330
หลนปูเค็ม ผักสด / Lon Poo Kem Salted Crab in Dipping Sauce, Fresh Vegetables	330



#### สลัด / SALADS

ส้มตำปูปลารัาคอหมูย่าง / Som Tam Poo Pla Ra Kor Moo Yang Green Papaya, Carrots, Long Green Beans, Grilled Pork Neck	330
ส้มตำไทยข้าวโพดกุ้งย่าง / Som Tam Thai Khao Phod Ghoong Yang Sweet Corn Salad with Carrots, Cashew Nuts, Grilled Shrimp	330
ยำหมูยอ / Yam Moo Yor Vietnamese Sausage, Onion, Cherry Tomato, Thai Celery, Local Citrus "yum" Dressing	330
ยำวุ้นเส้นทะเล / Yam Woonsen Talay Glass Noodle Salad, Squid, Shrimp, Local Citrus "yum" Dressing	380
ซุป แกง / SOUPS & CURRY	
ต้มแซ่บเนื้อน่องลาย / Tom Sab Neur Nong Lai Label Lab	400
ตับสัมทะเล / Tom Som Talay Local Herbs Hot & Sour Soup with Seafood, Tamarind Juice, Local Herbs	380
แกงสัมยอดมะพร้าวกุ้ง / Gaeng Som Yod Mapraw Ghoong Hot, Spicy & Sour Curry with Prawns & Young Coconut Shoots	380
แกงมัสมั่นเนื้อน่องลาย / Massaman Curry Beef Braised Beef, Dried Chili Paste, Potatoes, Peanuts, Coconut, Lemongrass, Shallots, Garlic, Galangal, Coria Cumin, Cinnamon, Cloves, Anise, Turmeric, Shrimp Paste	<b>380</b> ander,
แกงป่า / <b>Jungle Curry</b>	380
แกงจืดเต้าหู้หมูสับ / <b>Gang Jued Tao Hoo Moo Sub</b> Clear Soup with Minced Pork & Tofu	300



#### อาหารจานหลัก / MAIN

เนื้อติดซี่โครงโพนยางคำย่างน้ำจิ้มแจ่ว / <b>Neur Yang Nam Jim Jeow</b> Grilled Kalbi Lone Bone Served with Thai Nam Jim Sauce	700
คอหมูคุโรบุตะย่างน้ำจิ้มแจ่ว / <b>Kor Moo Yang Nam Jim Jeow</b> Grilled Kurobuta Pork Neck Served with Thai Nam Jim Jeow Sauce	550
สะโพกไก่ย่างน้ำจิ้มแจ่ว / Kai Yang Nam Jim Jeow	300
Grilled Chicken Thigh Serve with Thai Nam Jim Jeow Sauce	
กุ้งทอดซอสมะขาม / Ghoong Tod Sauce Ma Kham	400
Deep-Fried River Prawns with Tamarind Sauce	
ปลาเก๋าทอดสามรส / Pla Gao Tod Sam Rod	380
Deep-fried Grouper, sweet sexy & spicy sauce	
ปลากระพงนี่งมะนาว / Pla Kra Phong Neung Ma Nao	380
Steamed Seabass with Lime, Chili, Garlic Sauce	
พัคด่าทะเล / Phad Cha Talay	380
Stir-Fried Seafood with Thai Herbs & Spicy	
กุ้งผัดกะปิสะตอ / Ghoong Phad Ka-Pi Sa-tor	380
Stir-Fried Spicy Parkia Seeds with Shrimps & Shrimp Paste	
ข้าวผัดกุ้ง / Khao Phad Ghoong	380
Fried Rice with Shrimp, Fried Egg	
ไง่เจียวปู / Khai Jiew Poo	450
Crab Meat Thai style Omelet	
ข้าวหอมมะลิ, ข้าวกล้อง, ข้าวเหนียว / Jasmine Rice, Brown Rice, Sticky Rice	60



## เมนูงนมหวาน / **DESSERT**

วุ้นน้ำกะทิตาลโตนด / Woon Tarn Ta Node Toddy Palm, Palm Juice, Coconut Milk	150
<b>ข้าวเหนียวมะม่วง / Khao Niew Ma-muang</b> Mango Sticky Rice with Coconut Milk	150
สาคูมะพร้าวอ่อน / Sago Mapraw Orn Tapioca with Young Coconut	150
กลัวยบวชชี / Kluai Buat Chi Banana in Coconut Milk	150
ผลไม้ตามฤดูกาล / Seasonal Fresh Fruits	150
เมนูเด็ก / KIDS MENU	
สลัดผักพร้อมน้ำสลัดญี่ปุ่น / Mixed green salad with soy lime dressing บล็อคโคลี่นึ่ง / Steamed broccoli มันฝรั่งทอด / French fries	180
โจ๊กหมูสับ / ไก่สับ / กุ้งสับ / Congee with minced pork / minced chicken / minced shrimp ข้าวผัดไก่ / หมู / กุ้ง / Baba-style fried rice with chicken / pork / shrimp	280
แฮมชีสแซนด์วิชเสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์ / Ham & cheese sandwich with French fries นักเก็ตไก่พร้อมเฟรนช์ฟรายส์ / Chicken nuggets & chips ปลาเก๋าชุปแป้งทอดพร้อมเฟรนช์ฟรายส์ / Fish & Chips	380

