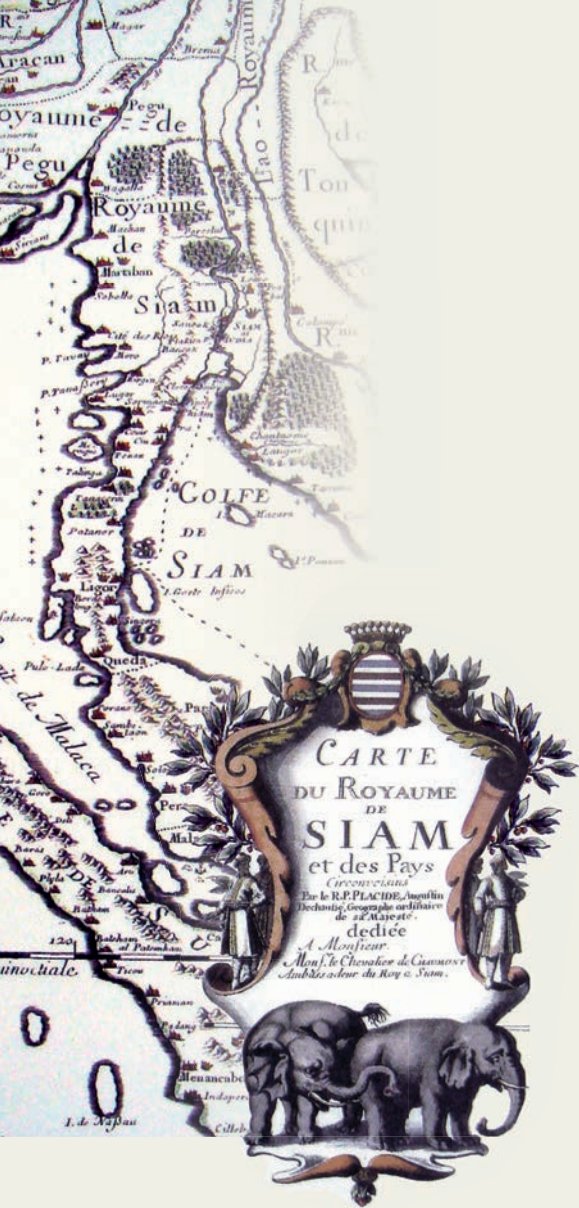




The Raweekanlaya Dining



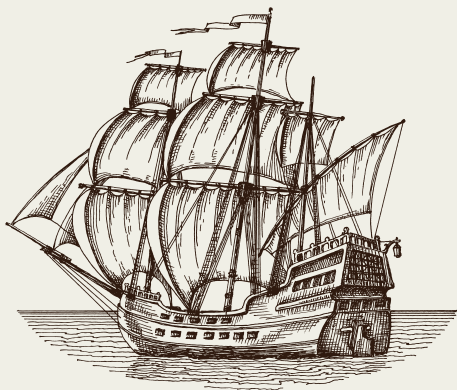


THE RAWEEKANLAYA DINING

During the reign of King Rama V Thailand (or the Kingdom of Siam as it was once known) became an essential link in international trade and maintained an active and diverse relationship with many countries given its strategic location.

In line with this internationalization, the Thai cuisine evolved under the reigns of King Chulalongkorn (Rama V) and King Vajiravudh with influx of western elements. The Raweekanlaya Bangkok, being the house of the royal governess of King Rama VI, reminiscences the transitional cuisines of the time and brings alive the best of both western as well as Thai culinary experiences.

All dishes at Raweekanlaya have been crafted by international Chefs with a high emphasis on health and sustainability. The ingredients include healthy and natural ingredients like organic brown rice, sea salt and seasonal organic produce from small scale-farmers, thereby also supporting local communities. A number of products are sourced from international artisan producers, including some from Thailand.



ภาพยนต์เหเรือ

มันมันแกวแก้วตา หอมยี่หรรสร้อนแรง
ชายใดได้กลิ่นแกว แรงอยากไห้ไฟฝันหา

An excerpt from the Royal Barge Procession by King Rama II.

This well-known poem speaks of Massaman, the famous Thai curry made with fragrant spices and herbs which is dedicated to the King's beloved. The poem signifies the intimate connection of food and love, where food cooked with love is irresistible.



3



6



5



8

❖ APPETIZERS ❖

- | | |
|------------------------------------------------------|---------|
| 1. ไส้กรอกอีสาน
Isan – Style Sausages | 150 บาท |
| 2. ขนมปังหน้าหมู
French Bread with Pork Spread | 165 บาท |
| 3. ขนมปังหน้ากุ้ง
French Bread with Shrimp Spread | 215 บาท |
| 4. หมี่กรอบ
Mixed Crispy Vermicelli | 165 บาท |
| 5. เมี่ยงคำ
Miang Kham Betel Leaf Wrap | 165 บาท |

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 6. ม้าฮ่อ
Mar Hor – Sweet Ground
Peanuts on Pineapple | 165 บาท |
| 7. ข้าวตังหน้าตั้ง
Deep Fried Crispy Rice Crackers
with Shrimp, Chicken and
Coconut Milk Dip | 215 บาท |
| 8. ถูทอง
Minced Chicken and Sweet Corn
in Crispy Cup | 215 บาท |





9



14



10



15

❖ APPETIZERS ❖

9. ทอดมันปลากราย	215 บาท	13. หมูแดดเดียวทอด	235 บาท
Deep Fried Fish Cake		Siamese Pork Jerky	
10. หมูสร่ง	215 บาท	14. เมี่ยงปลากระพงทอง	260 บาท
Deep Fried Egg Noodle Rolls		Fish and Condiments in Rice Pastry	
with Marinated Minced Pork			
11. หมึกทอดขมิ้น	215 บาท	15. ทอดมันกุ้ง	260 บาท
Deep Fried Squid with Turmeric		Deep Fried Shrimp Cake	
12. ปีกไก่คลุกเมล็ดผักชี	215 บาท		
Chicken Mixed with Coriander Seeds			



Garlic



Black Pepper



Nutmeg



Clove



Cinnamon

All Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge 7% VAT



❖ SALADS ❖

- | | |
|----------------------------------------------------------------|---------|
| 1. ส้มตำไทย
Papaya Salad | 80 บาท |
| 2. ยำมะเขือยาว
Eggplant Salad with Prawn | 225 บาท |
| 3. ยาคะน้ากุ้งสด
Young Kale Salad with Prawn | 225 บาท |
| 4. ยำทวาย
Yum Ta Wai – Vegetable and Shredded Chicken Salad | 225 บาท |
| 5. ยำกุ้งฟู
Crispy Prawn Salad with Green Mango | 225 บาท |
| 6. ยำใหญ่
Thai Traditional Salad | 225 บาท |
| 7. ยำถั่วพุดกุ้งสด
Spicy Wing Bean and Prawn Salad | 260 บาท |

❖ CHILLI PASTE ❖

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------|---------|
| 1. น้ำพริกปลา + ผักจิ้ม
Fried Mackerel with Shrimp Paste Sauce | 225 บาท |
| 2. น้ำพริกลงเรือ + ผักจิ้ม
Minced Pork with Shrimp Paste Sauce | 225 บาท |
| 3. ทลนปูเค็ม + ผักจิ้ม
Salty Crab Stew | 225 บาท |
| 4. แสร้งว่า
Saeng Wa – Grilled Prawn and Thai Herbs in Spicy Sauce | 260 บาท |

All Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge 7% VAT





❖ CURRIES ❖

- | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----|
| 1. พะแนงหมู/เนื้อ
Phanaeng - Red Curry with Pork or Beef | 235 / 295 | บาท |
| 2. แกงลูกกล้วย
Gaeng Look Guay – Southern Thai Curry with Chicken and Young Banana | 235 | บาท |
| 3. แกงเผ็ดเปิดย่าง
Roasted Duck Red Curry | 260 | บาท |
| 4. แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากรายยัดไข่เค็ม
Green Curry Stuffed Ground Fish with Salted Egg | 260 | บาท |
| 5. มัสมันไก่
Massaman - Yellow Curry with Chicken | 260 | บาท |
| 6. แกงเหลืองต้นคุณ
Gaeng Luang Toon Koon Yellow Reed Grass Curry with Fish | 355 | บาท |

❖ GRILLED ❖

- | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
| 1. หมู/เนื้อ คำหวาน เสิร์ฟกับหมี่ขาว และผักพื้นบ้าน
Traditional Grilled Marinated Pork / Beef with Rice Noodles and Vegetable | 415 | บาท |
| ❖ 2. เสือร้องไห้ ข้าวเหนียว แจ่วมะขามเปียก และ ตำแตงไทยอ่อน
Grilled Beef Steak with Sticky Rice, Tamarind Relish and Thai Melon Salad | 415 | บาท |
| 3. เมี่ยงปลากะพงย่างใบตอง
Grilled Seabass with Assorted dip served with Rice Noodles and Local Vegetable | 295 | บาท |
| 4. ข้าวเหนียว ส้มตำและคอหมูย่าง เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้ม
Green Papaya Salad with Marinated Grilled Pork and Steamed Sticky Rice | 295 | บาท |

❖ is representing wellness cuisine where fat and oil are not included or at a very minimal level.

All Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge 7% VAT



2



6



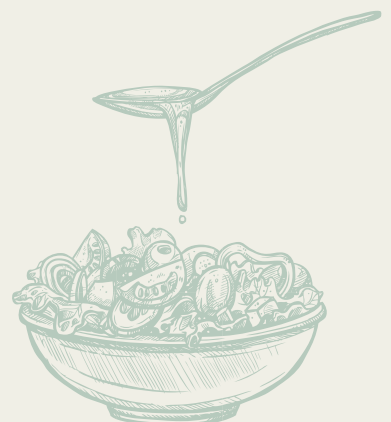
4



❖ SOUP ❖

1. ต้มยำไก่บ้านใบมะขามอ่อน 260 บาท
Spicy and Sour Soup with Chicken and Young Tamarind Leaves
2. แกงเลียงนพเก้า 260 บาท
Slowly Boiled Mixed Vegetable Soup with Prawns and Lemon Basil
3. แกงรัญจวน 260 บาท
Spicy and Sour Pork Soup
4. เนื้อเค็มต้มกะทิ 260 บาท
Double Boiled Salted Beef in Coconut Milk

5. ต้มข่าไก่ 260 บาท
Coconut Milk Soup with Chicken
6. ต้มยำกุ้ง 415 บาท
Spicy Soup with Prawns
7. ต้มส้มปลากะพง 415 บาท
Sweet and Sour Soup with Seabass





2



3



❖ RICE AND NOODLES ❖

1. **ขนมจีนน้ำใ้ยวกระดูกหมู และเครื่องเคียงแบบเมือง** 295 บาท
Rice Noodle with Braised Pork Ribs & Blood Cake Curry with Local Flower “Dok Ngiew” with Lanna Style Accompaniments
2. **ขนมจีนน้ำพริกกับเครื่องเคียงเต็มยศ** 295 บาท
Rice Noodle with Prawn & Peanut Dressing Served with Traditional Accompaniment
- ❖ 3. **ขนมจีนชาน้ำ สับปรดหอมสุวรรณ กุ้งแห้งมหาชัยและแจจลอนแบบน้ำกะทิ** 345 บาท
Rice Noodles with Hom Suwan Pineapple, Mahachai Sun-dried Prawn Floss And Prawn Dumplings Two Ways
- ❖ 4. **ขนมจีนน้ำยาป่าใส่กุ้งทะเลนมผักพื้นบ้าน** 345 บาท
Rice Noodles with Isarn-Style Jungle Curry of Prawn Served with Local Greens
5. **ข้าวซอยไก่หรือเนื้อน่องลายแบบเหนือกับของแถมตามประเพณี** 295 / 345 บาท
Northern-style Egg Noodles with Ku Beef Shank or Chicken Curry, Served with Pickled Mustard Greens, Shallots, Lime and Chili Oil
6. **ข้าวมันส้มตำหมูเค็มฝอยและแกงแดงไก่** 415 บาท
Coconut Rice with Papaya Salad, Sweet Pork Floss and Red Chicken Curry
- ❖ 7. **ข้าวยำน้บูดูสายบุรี ปลาเนื้ออ่อนทอด ผักแฉม และอาหารทะเลย่าง** 415 บาท
Southern-style Rice Salad with Budu Dressing, Sheet Fish, Local Vegetables and Grilled Seafoods
8. **ข้าวผัดน้ำพริกลงเรือ** 215 บาท
Fried Rice with Minced Pork with Shrimp Paste Sauce

❖ is representing wellness cuisine where fat and oil are not included or at a very minimal level.

All Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge 7% VAT



7



11



9



❖ RICE AND NOODLES ❖

9. ข้าวคลุกกะปิ	215 บาท	16. ข้าวผัดกระเพรา (กุ้ง หรือ ซีฟู้ด)	215 บาท
Shrimp-Paste Fried Rice		Stir Fried Rice with Chili and Holy basil with Prawn or Seafood	
10. ผัดไทยกุ้ง	225 บาท	17. ข้าวผัดกระเพราเนื้อ	295 บาท
Thai Fried Noodles with Shrimp		Stir Fried Rice with Chili and Holy basil with Beef	
11. ข้าวอบสับปะรด	215 บาท	18. ข้าวผัดกระเพรา (หมู หรือ ไก่)	180 บาท
Fried Rice with Pineapple		Stir Fried Rice with Chili and Holy basil with Pork or Chicken	
12. ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ผัดซีอิ๊ว	215 บาท	19. ข้าวผัด (หมู ไก่ หรือ กุ้ง)	180 / 180 / 215 บาท
Stir Fried Spicy Thai Rice Noodle with Prawn		Fried Rice with Pork / Chicken / Prawns	
13. ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ผัดซีอิ๊ว	295 บาท	20. ข้าวกล้องงอก, ข้าวไรซ์เบอร์รี่	60 บาท
Stir Fried Spicy Thai Rice Noodle with Beef		Brown Rice, Riceberry	
14. ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ผัดซีอิ๊ว (หมู ไก่ หรือ กุ้ง)	180 / 180 / 215 บาท	21. ข้าวสวยหอมมะลิ	50 บาท
Stir Fried Rice Noodle with Pork / Chicken / Prawn		Steamed Jasmine Rice	
15. ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ผัดซีอิ๊ว (หมู หรือ ไก่)	180 บาท	22. ข้าวโอ	200 บาท
Stir Fried Spicy Thai Rice Noodle with Pork or Chicken		Large Bowl of Jasmine Rice/ Brown Rice/Riceberry	



1



7



2



9

❖ DESSERTS ❖

1. ส้มฉุน (ผลไม้ลอยแก้วโบราณ) Seasonal Fruit Granita	145 บาท	7. ไอศกรีมผลไม้ไทย Ice cream with Thai Fruits	215 บาท
2. ขนมหินียา Kanom Niew – Rice Flour Dumpling with Coconut Flake and Caramel	145 บาท	8. ระเบิดกล้วยานาน่าสปริต Banana Ice cream Sunday	215 บาท
3. กล้วยบวชชี Warm Banana in Coconut Milk	145 บาท	9. เฟรนทอสกับน้ำผึ้งธรรมชาติ และผลไม้ตามฤดูกาล French Toast with Forest Honey and Seasonal Fruits	310 บาท
4. บัวลอย Thai Taro Balls in Sweet Coconut Cream	145 บาท	10. ผลไม้ตามฤดูกาล Mixed Seasonal Fruits	215 บาท
5. เค้กแครอทพันธุ์พื้นบ้าน Super Moist Heirloom Carrot Cake with Walnut	215 บาท	11. มะยงชิดลอยแก้ว (ตามฤดูกาล) Sweet Yellow Marian Plum in Syrup (Seasonal Fruit)	180 บาท
6. สาคุ Sago in Coconut Milk	145 บาท		



All Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge 7% VAT

EUROPEAN MENU



* APPETIZERS

- 1. ขนมปังอบกระเทียมและเนยสโตร์ฝรั่งเศส 165 บาท
Compounded Garlic Butter on Warm Bread
- 2. ขนมปังแฮมชีส 180 บาท
Ham & Cheese Toasties
- 3. หอยแมลงภู่ม้วนกับมันฝรั่งทอด 215 บาท
Mussels in White Wine Sauce with Chips
- 4. แฮมฝรั่งผ่านบางและขนมปัง 260 บาท
Cold Cut Plate with Assorted Bread

* SALADS

- 1. สลัดมะเขือเทศกับเนยแข็งมอสซาเรลล่า 230 บาท
Tomato & Mozzarella Salad
- 2. หัวบีทย่างกับถั่วฮาเซลนัทและถั่วแขก 230 บาท
Roasted Beetroots Salad with Hazelnuts and Green Beans
(*add Steamed Fish เพิ่มปลาหนึ่ง) 480 บาท
- 3. สลัดเต้าหู้ทำมือพร้อมด้วยสลัดจากสวน 230 บาท
Tofu with Raweekanlaya Fresh Garden Salad
- 4. คลาสสิกชีซาร์สลัดกับเนื้อหูกองเค็มอย่างเบคอนฉาบ 230 บาท
Baby Cos Lettuce with Clotted Eggs Caesar Dressing

* FRUITS & DESSERT

- 1. ไอศกรีมผลไม้ 215 บาท
Ice Cream with Fruits
- 2. ระเบิดกล้วยานาน่าสบริท 215 บาท
Raweekanlaya Banana Split
- 3. เฟรนช์ทอสต์กับน้ำผึ้งธรรมชาติและผลไม้ตามฤดูกาล 310 บาท
French Toast with Forest Honey and Seasonal Fruits
- 4. ผลไม้ตามฤดูกาล 215 บาท
Mixed Seasonal Fruits
- 5. มะยงชิดลอยแก้ว (ตามฤดูกาล) 180 บาท
Sweet Yellow Marian Plum in Syrup (Seasonal Fruit)

* MAIN COURSE

- 1. ปลาซุบย่างเบียร์ทอดกับทาร์ทาร์ซอส 380 บาท
Fish & Chips with Homemade Tartar Sauce
- 2. บร็อคโคลี่แบบก้านผัดกับดุกกา 230 บาท
Sautéed Broccolini with Raweekanlaya Dukkah

* GRILLED SELECTION

- 1. ไก่อบมะนาวย่างกับยอคบร็อคโคลี่และเนยแข็งปามาซาน 460 บาท
Lemon Roasted Chicken with Broccolini and Parmesan

* PASTA & SOUP

- 1. พาสต้าซอสมะเขือเทศ 215 บาท
Raweekanlaya Special Pasta with Tomato Sauce
*add Chorizo / เพิ่มไส้กรอกแบบสเปน 295 บาท
*add Seafood / เพิ่มอาหารทะเล 380 บาท
- 2. พาสต้าไส้ครีมแบบฝรั่งเศสและเบคอน 295 บาท
Pasta Carbonara
- 3. พาสต้ากับปลาอินทรีแบบแห้งและกะเพราหอม 295 บาท
Salted Mackerel Pasta with Holy Basil
- 4. พาสต้ากับไวน์ขาวและหอยแมลงภู่ม้วน 380 บาท
Pasta with Mussel and White Wine
- 5. สตูทะเลแบบโมร็อกโก 320 บาท
Morroccan Seafood Stew with Rustic Bread

All Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge 7% VAT



YOU PICK. WE COOK.

At The Raweekanlaya Dining we strive to make your experience truly personal and memorable. Guests are invited to pick ingredients from our herb garden, with our chef as your guide. Ask our staff for help to pick additional ingredients for your order or for special dishes that can be prepared by our Chef.

**Prices depend on the dish prepared.*



The Raweekanlaya Bangkok
Wellness Cuisine Resort

 www.raweekanlaya.com

 RaweekanlayaHotel

 +66 (0) 2628 5999