

TALUNG THAI SET

This set menu combines some of our most popular creations and our chef's childhood favourites.

ปอเปี๊ยะเจ **Vegetarian Spring Rolls**

Vegetarian crispy spring rolls with plum sauce

ทอดมันกุ้ง **Tord Mun Goong**

Bread Crumbled, glass noodle, mango and plum dip

ย่างเนื้อย่าง **Yum Neua Yang**

Grilled Australian premium beef tenderloin, papaya, bean shoot, micro greens, sunflower sprout

ต้มยำกุ้ง **Tom Yum Goong**

Spicy & Sour soup with Phuket shrimp, and mushroom

หมูฮ้อง **Moo Hong**

Slow cooked pork in Chinese spicy, coriander

กุ้งผัดน้ำมะขามเปียก **Goong Pad Nam Makham Piek (2 pcs)**

Wok fried King tiger prawn with cherry tomato, asparagus, shallots

ข้าวเหนียวมะม่วง **Mango Sticky Rice**

Thai traditional dessert with sliced fresh mango

2,500++ per Person

ROYAL TALUNG THAI SET

หอยนางรม **French Oyster**
Cucumber granita, lime and chili

ทอดมันปลากราย **Tord Mun Pla Grai**
Fish cake, cucumber, lemongrass, peanut

เกี๊ยมไก้ยหน้ากุ้ง **Kiem Koi**
Steamed dumpling with white prawn, fish belly, garlic chive

ส้มตำก้ามกุ้งมังกร **Som Tum Lobster Claw**
Poached *lobster*, green papaya, peanuts, tamarind, string beans, dried shrimp, ginger, lime,
toasted galangal dressing with betel leaves

Soup

แกงจืดเต้าหู้หมูสับ **Gaeng Jued Tofu Moo-sup**
Clear vegetable soup with pork dumplings & fresh tofu

Lemon Sorbet

แกงเผ็ดอกเป็ดรมควันลิ้นจี่ **Gaeng Phed Ped Yang & Lychee**
Smoked duck breast, red curry, lychee, grape, goose berry, snow pea
เนื้อแกะผัดกระเพรา **Lamb Pad Grapao**
Lamb cutlet cooked as medium, holy basil, snake beans, Thai young eggplant
กะพงแดงผัดตะไคร้ **Gapong Dang Pad Takrai**
Stir fried Red snapper fillet in lemongrass, long chili, bell pepper, green peppercorn

ขนมโมจิ **Thai Moji**
Stick rice cake ball, red bean paste, chai latte

คริสตัล **Crystal**
Pomegranate, dragon fruit, mango sorbet

4,500++ per Person

AUTHENTIC SOUTHERN THAI CLASSICS

"You simply can't leave Paresa without trying these dishes"

We are very proud of our Southern Thai roots and below are some of our top favourites that our grew up with. These dishes are rarely seen on resort menus and are not available in other parts of the country. Furthermore it's very seasonal and only available during certain times of the year and feel free to tell us how spicy you would like it.

ภาวีสภาภูมิใจนำเสนออาหารดั้งเดิมพื้นบ้านของทางภาคใต้ที่มีมาช้านาน
บางเมนูวัตถุดิบจะมีเฉพาะตามฤดูกาลเท่านั้นและเมนูอาหารพื้นบ้านเหล่านี้จะไม่มีในเมนูของโรงแรม
หรือ รีสอร์ท ที่อื่นๆ มีแค่ที่ภาวีสภา รีสอร์ท เท่านั้น

ผัดฉ่าปลากะพง **Pad Chaar Pla Gapong** - Wok sautéed local sea bass belly **580**
with finger root, holy basil & chilli. *(Fish belly is delicious and contains healthy oils and fats, normally thrown away by most fishmongers in the Western World but here in the Orient it's a well known delicacy.)*

ยำผักกูด **Yam Pak Good** - Organic fern tip salad **680**
ith steamed king prawns, lime, citrus & chilli dressing.
(This is a real treat and rarely seen on menus. Locals really need to forage for the fern tips and will find the freshest young fern tips deep in the forest early in the morning. Very rare and normally never seen on any restaurant menus)

หมูฮ้อง **Moo Hong** - 5 hour slow braised pork belly **690**
in dark soya sauce, coriander root & sweet garlic.
(This is an incredible dish, farmers will leave it cooking over an open fire all day long while working in the jungle, cutting trees and attending to their rubber plantations. By the time they return home the pork belly is buttery soft and melting in your mouth and needs to be enjoyed with rice.)

กุ้งผัดน้ำมะขามเปียก **Goong Pad Nam Makham Piek** (2 pcs) **820**
King Tiger Prawn wok fried prawn with cherry tomato, asparagus, shallots

หมูคั่วเกลือ **Moo Kuaw Glua** - Crispy pork belly cubes with sweet chilli sauce. **590**
(The ultimate Southern street food and seen on almost all the corners.)

ข้าวผัดน้ำพริกกุ้งสด **Khao Pad Nahm Prik Goong Sod** - Wok sautéed rice **470**
with traditional Phuket shrimp paste.
(shrimp paste has been around for centuries but it's here in the South where its made and enjoyed. On the way to the airport you might notice blue nets drying in the sun outside someone's house. These nets are covered in small shrimps and is worked into a paste once dried. A True real dist)

ผัดผักเหมียง **Pad Pak Miang Goong Seab** - Pan seared forest greens **570**
with organic egg scramble & crispy shrimps
(Wild Regional "spinach", not available all year round and not seen on many Local restaurant menus)

แกงส้มปลาผักรวม **Gaeng Som Pla Pak Ruam-** **680**
Southern Thai yellow sour tamarind soup with fish and mixed vegetables.
(This is very Traditional and locals simply love this dish. It's quite spicy so make sure you mention how you would like it served)

APPETIZERS

อาหารว่างรวมมิตร สะเต๊ะไก่ , ไก่ห่อใบเตย, ปอเปี๊ยะผักสด, กุ้งเสิร์ฟ, ถุงทองกุ้ง

Tasting platter of Thai amuse bouche **900**

Grilled chicken satays, fried chicken wrapped in pandanus leaves, fresh vegetable spring rolls, fried shrimps wrapped in crispy noodles, money bags with shrimps and Thai dips

หอยนางรม **French Oyster (3pcs)** **360**

Cucumber granita, lime and chili

ปอเปี๊ยะเจ **Vegetarian Spring Rolls (2pcs)** **220**

Vegetarian crispy spring rolls with plum sauce

ทอดมันปลาทราย **Tord Mun Pla Grai (3pcs)** **270**

Fish cake, cucumber, lemongrass, peanut

ขนมปังหน้าหมู **Kanom Pang Namoo (3pcs)** **270**

Fried minced pork on white bread toast with sesame seed and plum sauce

สะเต๊ะไก่ **Chicken Satay (3pcs)** **250**

Chicken with peanut sweet & sour dip

ทอดมันกุ้ง **Tord Mun Goong (3pcs)** **290**

Bread Crumbled, Glass noodle, mango and plum dip

ปูนิ่มลุยสวน **Soft Shell Crab** **360**

Deep fried soft shall crab with Mango and raspberry coulis, coriander

เกี่ยมโก้ยหน้ากุ้ง **Kiem Koi** **380**

Steam dumpling with white prawn, fish belly, garlic chive

SALADS

- ลาบหมูหรือไก่ **Larb – Moo / Gai** **440**
Warm minced pork or chicken with cilantro, chili and toasted rice crumbs
- ส้มตำทะเล **Som Tum Talay** **540**
Green papaya seafood salad with garlic, tomato, chili & lime vinaigrette
- ยำเนื้อย่าง **Yum Neua Yang** **640**
Grilled Australian premium beef tenderloin, papaya, bean shoot, micro greens, sunflower sprout
- ส้มตำก้ามกุ้งมังกร **Som Tum Lobster Claw** **950**
Poached lobster, Green papaya, peanuts, tamarind, string beans, dried shrimp ginger, lime, toasted galangal dressing with betel leaves

SOUP

- ต้มยำกุ้ง **Tom Yum Goong** **490**
Spicy & sour soup with Phuket shrimp, and mushroom
- ต้มข่าไก่ **Tom Kha Gai** **440**
Chicken in coconut milk with galangal and banana blossom
- แกงจืดเต้าหู้หมูสับ **Gaeng Jued Tofu Moo Sab** **440**
Clear vegetable soup with pork dumplings & fresh tofu

RICE & NOODLES

ผัดไทยกุ้ง Pad Thai Goong	495
Wok sautéed flat rice noodles with king prawns, egg, peanut crumble, soya bean sprouts	
ผัดหมี่สะปำทะเล Pad Mee Sapam Talay	520
Wok fried yellow noodle with seafood and poached egg	
ผัดซีอิ้ว - เนื้อ/ หมู/ ไก่/ กุ้ง/ ซีฟู้ด Pad See-ew Neua/ Moo/ Gai/ Goong / Talay	480
Wok fried flat noodles with soy, seafood, pork or chicken.	
ข้าวอบสับปะรด Khao Ob Sapparod	520
Baked jasmine rice with pineapple, curried vegetables & seafood served in a pineapple shell	
ข้าวผัด-เนื้อ/ หมู/ ไก่/ กุ้ง/ ซีฟู้ด Khao Pad – Neua/ Moo/ Gai/ Goong / Talay	430
Wok fried rice with beef, pork, chicken, prawn or seafood	

PARESA SIGNATURE'S CURRY

แกงเขียวหวานเนื้อ/ ไก่/ กุ้ง Gaeng Kiew Wan – Neua / Gai / Goong	550
Green coconut milk curry with young eggplant, choice of chicken, beef or prawn	
แกงเผ็ดอกเบ็ดรวมควั่นลิ้นจี่ Gaeng Phed Ped Yang & Lychee	780
Smoked duck breast, red curry, lychee, grape, goose berry, snow pea	
แกงสับนก Gaeng Sab Nok	825
Minced quail jungle curry with string beans, ginger and young eggplant served with green mango salad	
แกงปู-เส้นหมี่ Gaeng Poo & Senmee	850
Blue swimmer crab yellow curry, sweet basil, betel leaf, vermicelli	

แกงมัสมั่นแกะ **Massaman Lamb & Phuket Roti** 995
Australian Lamb tenderloin, sweet potato, green pea, young carrot, Phuket Roti

MAIN

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ **Gai Pad Med Mamuang Himmapan** 590
Wok sautéed chicken with cashew nut, bell pepper, chilli paste and white onion

ไข่เจียวหอยนางรม-ปู **Khai Jeaw Hoi & Poo** 690
Thai omelette with French oyster and crab

หอยดัลล์และแมลงภู่น้ำพริกเผา **Clams & Mussels** 690
Clams and mussels, Thai chili jam, green bell pepper, Thai basil

กะพงแดงผัดตะไคร้ **Gapong Dang Pad Takrai** 760
Stir fried Red snapper fillet in lemongrass, long chili, bell pepper, green peppercorn

หมูกรอบมัสมั่น **Moo Grob Massaman** 750
Crispy Pork belly Massaman potato, sundried tomato, basil, zucchini

เนื้อแกะผัดกระเพรา **Lamb Pad Grapao (2 pcs)** 890
Lamb cutlet cooked as medium, holy basil, snake beans, Thai young eggplant

ปลาจระเม็ดเจียน **Pla Ja Ra Med** 950
Wok fried whole Butter fish with tamarind, lemon class, long chili

กุ้งมังกรผัดผงกะหรี่ **Goong Mangoon pad pong Garee** 2850
Andaman Sea Phuket Lobster in yellow curry, chili, celery, spring onion,
Steamed rice and sum tum

SIDE DISH

ข้าวสวย **Steamed Rice** 80

โรตีส **Roti** 100

ผัดผักบุ้งและเห็ดหอม **Pad Pak Boong & Hedhom** 250
Stir fried morning glory and shitake mushroom

ผัดคะน้ายอดข้าวโพด **Pad Pak Kana & Khaopod** 250
Stir fried kale and baby corn

DESSERTS

เต้าหู้นมสดมะพร้าวอ่อน **Tao Hoo Nom Sod Mapraow** 290
Fresh coconut pudding

กล้วยปิ้ง **Vudi Banana** 350
Charcoaled banana with Thai caramel sauce, vanilla ice cream

ข้าวเหนียวมะม่วง **Mango Sticky Rice** 350
Thai traditional dessert with sliced fresh mango

ไอศกรีมมะพร้าวเชอร์เบท **Ice Cream Mapraow** 380
Whole young coconut with coconut sorbet

ขนมโมจิ **Thai Moji** 400
Stick rice cake ball, red bean paste, chai latte

คริสตัล **Crystal (Paresa Signature Thai Dessert)** 430
Pomegranate, dragon fruit, mango sorbet

ผลไม้รวมมิตร **Ponlamai Ruam Mit** 290
Fresh tropical fruit from neighboring farms