THIPTARA SET MENU ทิพย์การา

YUM SOM O | ยำส้มโอ



Organic pomelo salad, roasted coconut, peanuts, shallots and tamarind sauce

SATAY GAI | สะเต๊ะไก่



Grilled marinated chicken skewer, yellow curry powder, peanut sauce, cucumber relish

PO PIA PAK | ปอเปี๊ยะผัก 🖤



Deep-fried homemade spring roll, black fungus, vermicelli noodles, cabbage



TOM SEB NUA | ต้มแช่บเนื้อ



Northeastern-style beef soup with roasted chili, tomatoes and basil



PLA HI MA SAM RODD | ปลาทิมะสามรส

Crispy snow fish, peppercorn, sweet spicy sauce

KAI HOR BAI TOEY | ไก่ห่อใบเตย

Chicken thigh wrapped in pandan leaves served with sweet soy sauce

GENG KIEAW WHANN GOONG | แกงเขียวทวานกุ้ง 🌶 🥆



Green curry with prawns, baby eggplant, Chao Praya eggplant, coconut palm heart and basil

PHAD PHAK BOONG | ผัดผักบุ้ง



Stir-fried morning glory with bean paste, chilli



ICE CREAM KA THI | ไอศครีมกะทิ



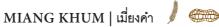
Coconut ice-cream, sweet basil seed, crispy Thai taco and peanuts

THB 1,990 per person food only





RUENTHIP SET MENU เรือนทิพย์





Thai-style bite-sized treasures filled with sweet shrimp paste sauce, peanuts, roasted coconut, shallots and lime

YUM NUA YANG | ยำเนื้อย่าง

Spicy grilled rump steak with romaine lettuce, tomatoes, chilli and cucumber jelly

KRA TONG THONG GAI | กระทงทองไก่

Crispy tart with chicken, sweet corn and green peas



TOM YAM GOONG LAI SUA | ต้มยำกุ้งลายเสือ 🏓 🥆



Spicy soup with straw mushrooms, lemongrass, galangal and tiger prawns



KAI PHAD MED MAMUANG | ไก่ผัดเม็ดมะม่วง



Stir-fried chicken, sweet and sour sauce, cashew nuts, capsicum

PLA KRAPONG NUANG MANAW | ปลากระพงนึ่งมะนาว 🌶 🥆



Steamed seabass, cabbage, chilli and lime dressing

CHU CHEE PU NIM | ญู่ฉี่ปูนิ่ม

Chu Chee curry with soft-shell crab and kaffir lime leaves

PHAD TUA WHANN | ผัดถั่วหวานน้ำมันหอย

Stir-fried pea snap with oyster sauce



KHAO NIEW MAMUANG | ข้าวเหนียวมะม่วง 🗸



Mango sticky rice

THB 2,100 per person food only

THIPTARA TID LOR | ทิพย์ธาราติดล้อ

YUM SOM O GOONG PHAO ย่าส้มใอกุ้งเผา	620
YUM NUA YANG ยำเนื้อย่าง Spicy grilled wagyu striploin with romaine lettuce, tomatoes and mint with choice of M5 M7 M9	880 1,250 1,700
TOM SOM PLA IN-SI ตัมส้มปลาอินทรีย์ Thai herb infused Soup with finger roots and Mackerel fish	520
CHU CHEE LOBSTER จู่ฉี่ล็อบสเตอร์ Chu Chee red curry with grilled Boston lobster	1,920
BUA LOY บัวลอย 🐨	350

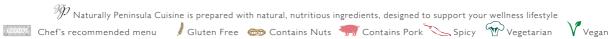
Glutinous rice balls in sweet coconut milk





COLD APPETISERS | ของว่างแบบเย็น

Grilled prawns with pomelo salad Marinated beef with mint in cucumber Minced chicken and shrimp in a crispy tart Chicken satay with peanut saucet YUM WOON SEN GOONG PHAO ย่ารุ้นเล้นกุ้งเผา Vermicelli noodle salad with grilled prawn MIANG KHAM เมื่องคำ "Thai-style" bite-size treasures filled with: Roasted coconut, lime, ginger, shallots, peanuts and dried shrimp topped with an aromatic tamarind sauce wrapped in betel leaves YUM PHAK BOONG GROB GOONG ย่าผักบุ้งกรอบกุ้ง Crispy morning glory with grilled tiger prawns in chilli dressing SOM TUM สัมทำ Spicy green papaya salad with dried shrimps, nuts and cherry tomatoes YUM MA KHUA YAO ย่ามะเขื่อยาวมังสวิรัต V Grilled and marinated eggplant salad with OmniMeat 480 YUM SOM O VEGAN ย่าสัมโดมังสวิรัต W	CHOOD KHONG WANG THIPTARA ชุดของว่างทิพย์ธารา	620
Marinated beef with mint in cucumber Minced chicken and shrimp in a crispy tart Chicken satay with peanut saucet YUM WOON SEN GOONG PHAO ย่าวันเส้นกุ้งเผา Vermicelli noodle salad with grilled prawn MIANG KHAM เมี่ยงคำ Roasted coconut, lime, ginger, shallots, peanuts and dried shrimp topped with an aromatic tamarind sauce wrapped in betel leaves YUM PHAK BOONG GROB GOONG ย่านักบุ้งกรอบกุ้ง Crispy morning glory with grilled tiger prawns in chilli dressing SOM TUM ลับต่า Spicy green papaya salad with dried shrimps, nuts and cherry tomatoes YUM MA KHUA YAO ย่านะเขียยาวมังสวิรัต YUM SOM O VEGAN ย่าลับใจเล็วจัด YUM SOM O V	Assorted signature appetisers of Thiptara:	
MIANG KHAM เมี่ยงคำ 360 "Thai-style" bite-size treasures filled with: Roasted coconut, lime, ginger, shallots, peanuts and dried shrimp topped with an aromatic tamarind sauce wrapped in betel leaves 480 SOM TUM ลัมคำ 340 SOM TUM ลัมคำ 340 Spicy green papaya salad with dried shrimps, nuts and cherry tomatoes 340 YUM MA KHUA YAO ย่ามะเจือยาวมังสวิรัก 360 YUM SOM O VEGAN ย่าลัมโอมังสวิรัก 480		
Chicken satay with peanut saucet YUM WOON SEN GOONG PHAO ยำวันเด็นกุ้งเผา 520 Vermicelli noodle salad with grilled prawn MIANG KHAM เมี่ยงคำ 360 "Thai-style" bite-size treasures filled with: Roasted coconut, lime, ginger, shallots, peanuts and dried shrimp topped with an aromatic tamarind sauce wrapped in betel leaves YUM PHAK BOONG GROB GOONG ยำผักบุ้งกรอบกุ้ง Crispy morning glory with grilled tiger prawns in chilli dressing 480 SOM TUM ลัมตำ 340 Spicy green papaya salad with dried shrimps, nuts and cherry tomatoes 360 YUM MA KHUA YAO ยำมะเขื่อยาวมังสวิรัต Y 480 YUM SOM O VEGAN ยำลัมใจมังสวิรัต Y 480		
YUM WOON SEN GOONG PHAO ย่ารุ้นเส้นกุ้งเผา 520 Vermicelli noodle salad with grilled prawn 360 MIANG KHAM เมี่ยงคำ 360 "Thai-style" bite-size treasures filled with: Roasted coconut, lime, ginger, shallots, peanuts and dried shrimp topped with an aromatic tamarind sauce wrapped in betel leaves 480 YUM PHAK BOONG GROB GOONG ย่าผักบุ้งกรอบกุ้ง 2 Crispy morning glory with grilled tiger prawns in chilli dressing 340 SOM TUM ลัมคำ 360 Spicy green papaya salad with dried shrimps, nuts and cherry tomatoes 360 Grilled and marinated eggplant salad with OmnilMeat 360		
MIANG KHAM เมี่ยงคำ 360 "Thai-style" bite-size treasures filled with: Roasted coconut, lime, ginger, shallots, peanuts and dried shrimp topped with an aromatic tamarind sauce wrapped in betel leaves YUM PHAK BOONG GROB GOONG ยำผักบุ้ากรอบกุ้า 480 Crispy morning glory with grilled tiger prawns in chilli dressing 340 SOM TUM กับตา 340 Spicy green papaya salad with dried shrimps, nuts and cherry tomatoes 360 YUM MA KHUA YAO ยำมะเบื้อยาวบังสวิรัติ 7 Grilled and marinated eggplant salad with OmniMeat 360	Chicken Satay with peanut saucet	
MIANG KHAM เมี่ยงคำ 360 "Thai-style" bite-size treasures filled with: Roasted coconut, lime, ginger, shallots, peanuts and dried shrimp topped with an aromatic tamarind sauce wrapped in betel leaves YUM PHAK BOONG GROB GOONG ย่าผักบุ้งกรอบกุ้ง 480 Crispy morning glory with grilled tiger prawns in chilli dressing 340 SOM TUM ลัมตำ 340 Spicy green papaya salad with dried shrimps, nuts and cherry tomatoes 360 YUM MA KHUA YAO ย่ามะเขื่อยาวมังสวิรัต 7 Grilled and marinated eggplant salad with OmniMeat 480	YUM WOON SEN GOONG PHAO ยำวุ้นเส้นกุ้งเผา	520
"Thai-style" bite-size treasures filled with: Roasted coconut, lime, ginger, shallots, peanuts and dried shrimp topped with an aromatic tamarind sauce wrapped in betel leaves YUM PHAK BOONG GROB GOONG ยำผักบุ้งกรอบกุ้ง Crispy morning glory with grilled tiger prawns in chilli dressing SOM TUM สัมตำ Spicy green papaya salad with dried shrimps, nuts and cherry tomatoes YUM MA KHUA YAO ยำมะเขื่อยาวมังสวิรัติ Grilled and marinated eggplant salad with OmniMeat YUM SOM O VEGAN ยำสัมโอมังสวิรัต 🍑 🗸 480	Vermicelli noodle salad with grilled prawn	
"Thai-style" bite-size treasures filled with: Roasted coconut, lime, ginger, shallots, peanuts and dried shrimp topped with an aromatic tamarind sauce wrapped in betel leaves YUM PHAK BOONG GROB GOONG ยำผักบุ้งกรอบกุ้ง Crispy morning glory with grilled tiger prawns in chilli dressing SOM TUM สัมตำ Spicy green papaya salad with dried shrimps, nuts and cherry tomatoes YUM MA KHUA YAO ยำมะเขื่อยาวมังสวิรัติ Grilled and marinated eggplant salad with OmniMeat YUM SOM O VEGAN ยำสัมโอมังสวิรัต 🍑 🗸 480	MIANO KIJAM I Špošo	2/0
Roasted coconut, lime, ginger, shallots, peanuts and dried shrimp topped with an aromatic tamarind sauce wrapped in betel leaves YUM PHAK BOONG GROB GOONG ยำผักบุ้งกรอบกุ้ง Crispy morning glory with grilled tiger prawns in chilli dressing SOM TUM สัมตำ Spicy green papaya salad with dried shrimps, nuts and cherry tomatoes YUM MA KHUA YAO ยำมะเรื่อยาวมังสวิรัติ Grilled and marinated eggplant salad with OmniMeat YUM SOM O VEGAN ยำสัมใจมังสวิรัต 🍑 🗸 480	•	360
topped with an aromatic tamarind sauce wrapped in betel leaves YUM PHAK BOONG GROB GOONG ย่าผักบุ้งกรอบกุ้ง Crispy morning glory with grilled tiger prawns in chilli dressing SOM TUM ล้มตำ Som Tum	•	
YUM PHAK BOONG GROB GOONG ย่าผักบุ้งกรอบกุ้ง 480 Crispy morning glory with grilled tiger prawns in chilli dressing 340 SOM TUM ลับต่า 5picy green papaya salad with dried shrimps, nuts and cherry tomatoes YUM MA KHUA YAO ย่ามะเบื้อยาวมังสวิรัติ 7 Grilled and marinated eggplant salad with OmniMeat 360 YUM SOM O VEGAN ยำลัมโอมังสวิรัต 480		
Crispy morning glory with grilled tiger prawns in chilli dressing SOM TUM สัมตำ 340 Spicy green papaya salad with dried shrimps, nuts and cherry tomatoes YUM MA KHUA YAO ยำมะเขื่อยาวมังสวิรัติ 7 Grilled and marinated eggplant salad with OmniMeat 360 YUM SOM O VEGAN ยำสัมโฉมังสวิรัต 7	topped with an aromatic tamaring sauce wrapped in betei leaves	
SOM TUM สัมตำ 340 Spicy green papaya salad with dried shrimps, nuts and cherry tomatoes YUM MA KHUA YAO ยำมะเขือยาวมังสวิรัติ YUM som o VEGAN ยำสัมโอมังสวิรัต 480	YUM PHAK BOONG GROB GOONG ยำผักบุ้งกรอบกุ้ง	480
Spicy green papaya salad with dried shrimps, nuts and cherry tomatoes YUM MA KHUA YAO ย่ามะเขือยาวมังสวิรัติ Grilled and marinated eggplant salad with OmniMeat YUM SOM O VEGAN ยำสัมโอมังสวิรัต 480	Crispy morning glory with grilled tiger prawns in chilli dressing	
YUM MA KHUA YAO ย่ามะเขือยาวมังสวิรัติ Grilled and marinated eggplant salad with OmniMeat YUM SOM O VEGAN ยำสัมโอมังสวิรัต ✓ 480	SOM TUM ส้มตำ 🎤 🥌	340
Grilled and marinated eggplant salad with OmniMeat YUM SOM O VEGAN ย่าล้มโอมังสวิรัต 🍑 🗸 480	Spicy green papaya salad with dried shrimps, nuts and cherry tomatoes	
Grilled and marinated eggplant salad with OmniMeat YUM SOM O VEGAN ย่าส้มโอมังสวิรัต 🍑 🗸 480		2/0
YUM SOM O VEGAN ยำส้มโอมังสวิรัต 🍩 🇸		360
	Grilled and marinated eggplant salad with OmniMeat	
	YUM SOM O VEGAN ยำส้มโอมังสวิรัต 🍩 $ec{V}$	480
"Nakonchaisi" Organic pomelo, roasted coconut, peanut and kaffir lime	"Nakonchaisi" Organic pomelo, roasted coconut, peanut and kaffir lime	



HOT APPETISERS | ของว่างแบบร้อน

SATAY GAI ละเต๊ะไก่	460
Grilled marinated chicken satay with peanut sauce and cucumber relish	
THOD MON GOONG ทอดมันกุ้ง	580
Deep-fried Thai shrimp cakes served with plum sauce	
KHAO TANG NA PLA ข้าวตังหน้าปลา 🌶 🚥	420
Crispy rice cracker with fish relish	120
CALHOD RAITOEV Morelly and Supplement	140
GAI HOR BAI TOEY ไก่ห่อใบเตย Marinate chicken thighs wrapped in pandan leaves	460
GAI HOR BAI TOEY ไก่ห่อใบเตย Marinate chicken thighs wrapped in pandan leaves	460
Marinate chicken thighs wrapped in pandan leaves	
Marinate chicken thighs wrapped in pandan leaves YUM NUA YANG ยำเนื้อย่าง	720
Marinate chicken thighs wrapped in pandan leaves	
Marinate chicken thighs wrapped in pandan leaves YUM NUA YANG ยำเนื้อย่าง Spicy grilled rump steak with romaine lettuce, tomatoes and mint	720
Marinate chicken thighs wrapped in pandan leaves YUM NUA YANG ยำเนื้อย่าง	



SOUP | শুป



CURRIES | แกงต่างๆ

GAENG PHED PED YANG แกงเผ็ดเปิดย่าง Red curry with roasted duck, tomatoes, pineapple and grapes	590
GAENG KIEW WAN GOONG แกงเขียวหวานกุ้ง Green curry with tiger prawns and assorted eggplants and basil	520
GAENG MUSSAMUN GAI แกงมัสมั่นไก่ Massaman curry with chicken, freeze- dry durian and potatoes	480
GEANG PANAENG NUE แกงแพนงเนื้อ	620
CHU CHEE POO NIM กู่ถี่ปูนิ่ม Chu Chee curry with deep- fried soft-shell crab	690
GEANG DEANG VEGAN แกงแดงมังสวิรัติ	360

Red curry with Beyond meat, eggplant and holly basil

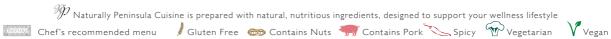






MEAT AND POULTRY | เนื้อและสัตว์ปีก

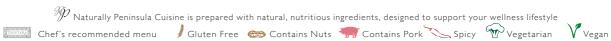
KOR MOO YANG คอหมูย่าง THIPTAR Marinated pork neck and Thai herbs served with spicy tamarind sauce	460
PHAD PRIK KHING MOO GROB ผัดพริกขิงหมูกรอบ ราง โดย Homemade crispy pork belly with red curry and ginger	460
GAI PHAD MED MAMUANG ไก่ผัดเม็ดมะม่วง Crispy chicken and cashew nut with sweet and sour sauce	490
GAI NEUNG SAMUM PRAI ไก่นึ่งสมุนไพร Steamed marinated chicken and Thai herbs	460
SUA RONG HAI เลือร้องไท้ Grilled Australian Wagyu beef striploin with I-sarn style sauce	1,420



FISH AND SHELLFISH | ปลาและอาหารทะเล

PLA KA PONG NEUNG MA NAO ปลากระพงนึ่งมะนาว Steamed seabass with lime and spicy sauce	820
PLA HI MA SAM ROD ปลาทิมะสามรส Crispy snow fish served with trio sauce and young pepper corn	980
POO NIM THOD KRAPRAO GROB ปูนิ่มทอดกระเพรากรอบ ไปเปราสน์โกระเพรากรอบ Soft-shell crab, chilli & holy basil served with spicy Thai sauce	690
GOONG PHAO SAUCE MA KHAM กุ้งเผาชอสมะขาม Grilled tiger prawns served with sweet tamarind sauce and Thai herbs	1,200
POO PAD PHONG CURRY ปู่ผัดผงกะทรี่	1,200

Stir fried Black crab with yellow curry powder



NOODLES AND RICE | ข้าวและก๋วยเตี๋ยว

KHAO PHAD THIPTARA ข้าวผัดทิพย์ธารา Fried rice with shrimp and salted egg	490
KHAO PHAD SABPAROD ข้าวผัดสับปะรด Fried rice with pineapple, Chinese sausage and prawns	490
PHAD THAI GOONG SOD ผัดไทกุ้งสด Phad Thai noodles with tiger prawns	490
KHAO PAD POO ข้าวผัดปู Crab fried rice	490
PHAD THAI VEGAN ผัดไทมังสวิรัติ V Phad Thai noodles with tofu and vegetable	370
PHAD KRAPRAO VEGAN ผัดกะเพรามังสวิรัต 🗸	360

Wok-fried Omni Meat with basil



SIDE DISH AND VEGETABLES | ผัดผักต่างๆ

PHAD PHAK BOONG ผัดผักบุ้ง Wok-fried morning glory with chili, garlic and soybean paste	280
BAI LEANG PAD KHAI ใบเหลี่ยงผัดไข่ Wok-fried Baegu leaves with egg	280
PHAD KRAPRAO TAO HOO ผัดกะเพราเด้าหู้ 🍑 V Stir-fried tofu, chili and holy basil	280
PHAD TUEA WAAN ผัดถั่วหวานเห็ดหูหนูดำ Stir-fried snow peas and black fungus	280
PAK LUAK ผักลวก 🗸	280

Steamed broccoli, cauliflower, carrots and baby corn





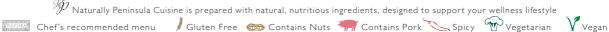




DESSERT | ของหวาน

KLUEY THOD ICECREAM KA THI | กล้วยทอดไอศครีมกะทิ 320 Fried banana with coconut ice cream, glaze peanut and honey KANHOM TUAY | ขนมถ้วย 290 Thai coconut milk custard with marinated flowers ROTI THAI | โรตีไทย 320 Thai pancake with banana, cacao powder and coconut espuma POL LA MAI RUEM | ผลไม้รวม 290 Assorted seasonal fruit KHAONIEW MAMUANG | ข้าวเหนียวมะม่วง 🗸 🗸 320

Thai mango and sticky rice with coconut cream





Thiptara is a Thai feast for all the senses. Surrounded by majestic banyan trees and lush tropical gardens.

The legendary Thai lifestyle of days gone by is restored in all its glory at Thiptara not only through its elegant decor but also in its cuisine that is authentic Thai style cooking