****

**THAI FOOD PROMOTION**

**BUFFET DINNER**

**17 – 24 May 2017**

**6.30pm – 10.30pm**

Monday - Thursday

RM 138nett (adult) RM 69nett (child)

Friday - Sunday

RM 150nett (adult) RM 75nett (child)

**MENU 1**

**APPETISER**

Larb Tuna ลาบทูน่า

Raw Minced Tuna Salad with Chilli and Herb

Yam Nuea ยำเนื้อ

Thai Spicy Grilled Beef Salad

Rhoom หรุ่ม

Egg Net Wrapped Minced Chicken and Shrimp

Palh Khungพล่ากุ้ง

Spicy Shrimp Salad

Yam Sam Grob ยำสามกรอบ

Three Kind of Crispy Seafood with Spicy Lime Vinaigrette

Yam Woonsen Talayยำวุ้นเส้นทะเล

Glass Noodle Salad with Seafood

Nam Prik Ong น้ำพริกอ๋อง

Steamed Vegetable with Spiced Chicken and Tomato Dip

**SOUP**

Tom Kha Gai ต้มข่าไก่

Chicken in Coconut Milk Soup

**HOT DISHES**

Pla Muk Tod Kartiem Prikthai

ปลาหมึกทอดกระเทียมพริกไทย

Fried Squid with Garlic and Pepper

Choo-Chi Khung ฉู่ฉี่กุ้ง

Nang Dry Curry with River Prawns

Nue Phad Nam Mun Hoy

เนื้อผัดน้ำมันหอย

Stir-fried Beef with Oyster Sauce

Panang Nuer แพนงเนื้อ

Beef Tenderloin in Panang Curry

Pla Piew Waan ปลาเปรี้ยวหวาน

Sweet & Sour Fish

Kaeng Kiew-Whan Gai แกงเขียวหวานไก่

Chicken in Green Curry Sauce

Gai Pat King ไก่ผัดขิง

Stir-fried Chicken with Ginger and Black Ear Mushrooms

Thai Grilled Fish in Banana Leave วิธีทำ แอ๊บปลานิล

Phad Pak Ruammitผัดผักรวม

Stir-fried Mixed Vegetables

Pad Pak Ruam ผัดผักรวม

Sautéed Young Kale in Oyster Sauce

Khao Pad Boo **ข้าวผัดปู**

Fried Rice with Crabmeat

Kao Sauey Lae Kao Klong

ข้าวสวยกับข้าวก้อง

Steamed Jasmine Rice and Brown Rice

**NOODLE STATION**

 Selections of Noodle Soup with Chicken Stew and Vegetable

ก๋วยเตี๋ยวไก่ตุ๋น

**LIVE STATION**

Por Peae Tod

ปอ**เปี๊ยะทอด**

Vegetable Spring Roll

Keaw Kung Tod

**เกี้ยวกุ้งทอด**

Deep-fried Wanton with Minced Prawn

Kui-Tiew Pad Thai Khung

 **ก๋วยเตี๋ยวผัดไทยกุ้ง**

Stir-fried Noodle Thai Style with Shrimp

**CARVING STATION**

Gai Yang ไก่ย่าง

BBQ Whole Chicken

**DESSERT**

Woon Krati วุ้**นกะทิ**

Jelly Coconut Milk

Corn in Coconut Milk **บวชข้าวโพด**

Khao Neaw Manung ข้าว**เหนียวมะม่วง**

Mango Sticky Rice

Pumpkin Custardสังขยาฝักทอง

Bua Loy

บัวลอย

Three Color Rice Dumplings in Coconut Milk

Tub-Tim Krob ทับทิมกรอบ

Tapioca Dumplings served with Coconut Milk

Nam Khang Sai น้ำแข็งใส

‘Ice Kacang’ with Condiment

Polamai Sod ผลไม้สด

Carved Fresh Fruits

Kindly notify one of our associates if you have any allergic intolerance