## **Description: latest recipe_black**

**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 2**

**APPETISER**

Nuae Tod เนื้อทอด

Deep-fried Dried Beef with Sesame Seed and Chilli Sauce

Pla Gong พล่าซีฟู้ด

Spicy Seafood with Lemongrass

Yam Mamong Poo ยำมะม่วงปูนิ้ม

Spicy Green Mango with Crispy Soft Shell Crab in Thai Vinaigrette

Larb Gai ลาบไก่

Spicy Salad of Minced Chicken with Toasted and Grounded Rice in Lime Vinaigrette

Yam Pla Mugn ยำปลาหมึก

Spicy Grilled Squid Salad

Yam Som O ยำส้มโอกับกุ้ง

Spicy Pomelo Salad with Prawns, Roasted Coconut Flakes in Thai Vinaigrette

Poa Pia Pak ปอเปี้ยสดผัก

Fresh Spring Roll with Yam Bean and Yellow Bean Curd

“Som-Tom” ส้มตำ

Traditional North Eastern Thai Style Salad

**CARVING STATION**

Baked Whole White Snapper with Thai Herb and Seafood Sauce

ปลาอบสมุนไพร

**SOUP**

“Tom Yam Goong” ต้มยำกุ้ง

Hot and Sour Soup with Shrimp and Lemongrass

**UNDER HEATLAMP**

Gai Hor Bai Toey ไก่ห่อเตย

Marinated Chicken in Pandanus Leaves

Shrimp Crackerข้าวเกรียบ

**HOT DISHES**

Pla Rad Prik ปลาราดพริก

Fried Fish Fillet with Three Different Taste of Chilli Sauce

Gai Phad Med Mamoung ไก่ผัดเม็ดมะม่วง

Stir-fried Chicken with Cashew Nut

Goong Lai Sua Nam Makarm กุ้งมะขาม

Tiger Prawns with Tamarind Sauce

Bhoo Nim Phad Prik Thai Dum ปูนิ่มพริกไทยดำ

Soft Shell Crab with Garlic and Black Pepper

Pla Krapong Neung Manoaw ปลานึ่งมะนาว

Steamed Seabass with Chilli and Lime

Massaman Nuaมัสมั่นไก่

Braised Beef Cheek in Massaman Curry

Gaeng Phed Ped Yang แกงเผ็ดเป็ดย่าง

Roasted Duck in Red Curry

Panang Gai **พะแนงไก่**

Thai Panang Curry with Chicken

Phad Pak Ruem ผัดผักรวม

Mixed Vegetable with Oyster Sauce

Pad Piew Wan

Sweet and Sour Stir Fried Vegetables

Kaow Pad Talay ข้าวผัดซีฟู้ด

Fried Rice with Seafood

Kao Sauey Lae Kao Klongข้าวสวยกับข้าวก้อง

Steamed Jasmine Rice and Brown Rice

**NOODLE STATION**

 Gwaytio Nuea Nam ก๋วยเตี๋ยวไก่ตุ๋น

Selection of Noodle Soup with Beef Stew and Vegetable

**DESSERT**

 “Kloay Thod” กล้วยทอด

Banana Fritter

Coconut Custard with Sticky Rice in Banana Leafขนมห่อใส่สังขยา

Sweet Potato in the Syrup มันหวานเชื่อม

Sankaya Maprow on Egg Custard served in Coconut สังขยามะพร้าว

Mango Sticky Riceข้าวเหนียวมะม่วง

Tub-Tim Krobทับทิมกรอบ

Tapioca Dumplings served with Coconut Milk

Nam Khang Saiน้ำแข็งใส

‘Ice Kacang’ Crushed Ice with Condiment

Polamai Sod ผลไม้สด

 Carved Fresh Fruits

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