

## PLAMONG DINNER SET MENU | เซ็ตเมนูมื้อค่ำ ห้องอาหารประมง

(Choose 1 Appetizer, 1 Main courses and 1 Dessert per person)  
(เลือก 1 อาหารเรียกน้ำย่อย, 1 อาหารจานหลัก, 1 ขนมหวานต่อท่าน)

THB 639 NET  
ราคา บาทสุทธิ

### APPETIZER | อาหารเรียกน้ำย่อย

**Som Tum Thai | ส้มตำไทย**  
Thai papaya salad

**Gai Satay | ไก่สะเต๊ะและน้ำจิ้มเครื่องเคียง**  
Chicken satay with peanut dip and cucumber relish

**Peek Gai Tod | ปีกไก่ทอดสมุนไพร**  
Deep fried marinated chicken wings with Thai herb

**Yam Woon Sen | ยำวุ้นเส้นไก่ หรือหมู**  
Vermicelli noodle spicy salad with chicken or pork

**Tom Kha Gai | ต้มข่าไก่**  
Coconut soup with chicken, lemongrass, tomato, mushroom, and kaffir lime

**Tom Yum Goong | ต้มยำกุ้งน้ำข้น**  
Creamy spicy prawn soup with mushroom, lemongrass, and kaffir lime leaf

**Gang Khiaowan Gai / Moo | แกงเขียวหวานไก่ หรือหมู**  
Traditional Thai green curry with fresh coconut milk chicken or pork

**Caesar Salad | สลัดซีซาร์**  
Romaine lettuce, crispy bacon, caesar dressing, Parmesan cheese  
Add grilled chicken | เพิ่มเนื้ออกไก่

**Tomato Caprese Salad | สลัดมะเขือเทศ และชีสมอสซาเรลล่า**  
Cherry tomato, mozzarella cheese, and pesto sauce

**Crispy Fried Calamari | ปลาหมึกขอสมาของเบเนซมนาอว**  
Deep fried squid served with lime mayonnaise

**Mushroom Cream Soup | ซุปครีมขันทเห็ด**  
Assorted mushrooms and cream

### DESSERT | ขนมหวาน

**Mixed seasonal fresh fruit | ผลไม้รวม**  
Hua-Hin local fruits

**Kluai Buat Chi | กล้วยบวชชี**  
Thai banana in coconut milk

**Creamy Coffee Panna Cotta | พานาคอตต้ากาแฟช็อคคาราเมลา**  
Chiang Rai Arabica, chocolate shaving, caramel sauce

**Ice Cream | ไอศกรีม ช็อกโกแลต วานิลลา สตรอว์เบอร์รี่**  
Chocolate, vanilla, and strawberry

### MAIN COURSE | อาหารจานหลัก

**Kalam Pli Phad Nam Pla | ทะเลปลีผัดน้ำปลาแห้ง**  
Stir-fried cabbage with fish sauce and dried shrimps

**Bai Liang Phad Khai | ใบเหลียงผัดไข่**  
Stir fried Malindjo leaves with egg

**Khai Jiao | ไข่เจียวหมูสับ**  
Thai omelet with minced pork

**Gai Pad Med Ma Mong | ไก่ผัดเม็ดมะม่วง**  
Stir fried chicken with cashew nut

**Kao Aob Sabparod Pranburi | ข้าวอบสับปะรดกุ้ง**  
Pineapple fried rice with prawns

**Khao Phad Gai / Moo / Talay | ข้าวผัดไก่ หรือหมู หรือทะเล**  
Fried rice with chicken or pork or seafood

**Phad Kapaow Gai / Moo | ผัดกะเพราไก่ หรือหมู**  
Stir-fried Thai chili hot basil with chicken or pork

**Phad Thai | ผัดไทยไก่ หรือหมู**  
Stir-fried rice noodles with chicken or pork

**Phad See Eew | ผัดซีอิ๊วไก่ หรือหมู**  
Stir-fried flat noodles with chicken or pork and vegetables

**Arrabbiata | พาสต้าซอสมะเขือเทศ**  
Seasonal tomatoes and basil

**Carbonara | พาสต้าคาโบนาร่า**  
Bacon, Parmesan cheese, egg yolk, and parsley

**Grilled Chicken Breast | อกไก่ย่างเสิร์ฟเคียงผักและมะเขือเทศ**  
Creamy potatoes and garden vegetables

**Kurobuta Pork Chop 200 g. | สเต็กหมูคุโรบุดะเสิร์ฟคู่กับมันฝรั่ง**  
Asian style mushrooms, sweet corn, young vegetables, French fries, and red wine sauce