

# THAI FLAVOURS

## SOMYING'S SIGNATURE ( FOR 2 ) P

### Somying Saab ส้มหญิงแซ่บ

Grilled Whole Chicken, Spicy Papaya Salad Korat Style,  
Laab Moo, Sticky Rice

**THB 1,290**



### Yum Som O Goong

ยำส้มโอกุ้ง

## APPETISERS

### Yum Som O Goong ยำส้มโอกุ้ง

Spicy Pomelo Salad with Grilled Prawn, Coconut Oil Essence  
**THB 390**

### Yum Won Sen Boran ยำวุ้นเส้นโบราณ P

Authentic Thai Glass Noodle Spicy Salad  
**THB 290**

### Yum Salmon Saab ยำแซลมอนแซ่บ

Fresh Salmon, Celery, Shallot, Coriander  
**THB 420**

### Yum Dok Ka Jon Goong Sod ยำดอกขจรกุ้งสด

Cow slip flower salad with prawn, chili,  
chili paste, onion, coconut milk  
**THB 420**

### Bai Chaploo Thod ใบชะพลูทอด P

Betel leaf tempura served with chef recipe dip  
**THB 350**

### Yum Nua Yang ยำเนื้อย่าง

Spicy grilled beef salad with chili, celery, onion fish sauce  
**THB 750**

## SOUP & CURRY

### Tom Kha Gai Ban Yang ต้มข่าไก่บ้านย่าง

Grilled Farmed Chicken in Coconut Soup  
**THB 390**

### Tom Yum Goong ต้มยำกุ้ง

Prawn in Spicy Coconut Soup  
**THB 490**

### Gaeng Jued Moo Sub แกงจืดหมูสับ P

Minced Pork with Egg Curd and Gourd Leaves in Clear Soup  
**THB 390**

### Gaeng Kiew Wan Nua แกงเขียวหวานเนื้อ

Australian Beef Green Curry  
**THB 530**

### Pa Neang Kor Moo Yang พะแนงคอหมูย่าง P

Grilled Pork Neck Red Curry  
**THB 490**

### Gaeng Chaploo Poo Nim แกงชะพลูปูนิ่ม

Red curry with soft shell crab, betel leaf red curry paste  
**THB 530**

### Gaeng Run Juan แกงรัญจวน

Sour soup with beef, shrimp paste, chili, kefir lime leaf,  
lemongrass, holy basil  
**THB 530**



### Pa Neang Kor Moo Yang

พะแนงคอหมูย่าง

# FAMILY DISHES

## NAM PRIK

### Nam Prik Kapi Platoo น้ำพริกกะปิปลาทุทอด

Chili drip with shrimp paste served with salted mackerel fish, seasonal vegetable basket

**THB 390**

### Nam Prik Long Ruea น้ำพริกถนึ่งเรือ **P**

Chili drip with dried shrimp and salted pork belly served with salted egg, seasonal vegetable basket

**THB 390**

### Nam Prik Goong Siap น้ำพริกกุ้งเสียบ

Chili drip with dried shrimp, chili paste seasonal vegetable basket

**THB 420**

### Yang Sua ย่างเสื่อ

Grilled Marinated Wagyu with spicy tamarind sauce

**THB 1,290**

### Toa Hu Todd เต้าหู้ทอดทรงเครื่อง **VE V**

Deep-fried tofu, assorted mushrooms, gravy sauce

**THB 350**

### Kor Moo Yang คอหมูย่าง **P**

Thai Grilled Pork Neck Served with Isan Sauce

**THB 690**

### Ka Pong ปลากระพงนึ่งมะนาว/ซีอิ๊ว

Steam seabass with soya suace or sedfood sauce

**THB 1,290**

### Choo Che Pla Salmon ชูชีปลาแซลมอนย่าง

Red curry with grilled salmon, kefir lime leaf and chili

**THB 750**

### Pad Phong Karee Talay ผัดผงกะหรี่ทะเล

Wok fried seafood with yellow curry powder, onion, chili, celery and chili paste

**THB 590**

### Pla Muek Pad Kai Kem ปลาหมึกผัดไข่เค็ม

Wok fried squid with salted egg, celery, spring onion and chilie

**THB 490**

### Toa Hu Todd

เต้าหู้ทอดทรงเครื่อง



### Ka Prao Gai, Moo, Nua

กะเพราไก่ หมู หรือเนื้อและไข่ดาว

## RICE AND NOODLE

### Ka Prao Gai, Moo, Nua

กะเพราไก่ หมู หรือเนื้อและไข่ดาว

Stir-fried Minced Chicken or Pork or Beef with Hot Basil, Jasmine Rice, Fried Egg

**THB 350**

### Khao Pad Gai, Moo, Nua

ข้าวผัดไก่ หมู หรือเนื้อและไข่ดาว

Fried Rice with Chicken or Pork or Beef, Fried Egg

**THB 350**

### Khao Pad Goong ข้าวผัดกุ้งและไข่ดาว

Fried Rice with Prawn, Fried Egg

**THB 350**

### Khao Pad Nam Prik Kak Moo **P**

ข้าวผัดน้ำพริกกากหมู

Fried Rice with Thai Pork Crackling Chili Paste

**THB 350**

### Khao Pad Rod Fai ข้าวผัดรถไฟ **P**

Thai Train Fried Rice with Kale and Pork Belly

**THB 350**

### Khao Moo Tod Gratiem ข้าวหมูทอดกระเทียม **P**

Wok fried pork with garlic, brown rice, Thai omelet

**THB 350**

### Khao Kluk Kapi ข้าวคลุกกะปิ **P**

Wok fried rice with shrimp paste served with pork belly, dried shrimp, shallot, chili, mango, snake bean

**THB 350**

### Pad Se Eiw Gai, Moo, Nua

ผัดซีอิ๊วไก่ หมู หรือเนื้อ

Quick Stir-fried Rice Noodle with Chicken or Pork or Beef

**THB 350**

### Rad Na Gai, Moo, Nua ราดหน้าไก่ หมู หรือเนื้อ

Rice Noodle with Chicken or Pork or Beef in Gravy Sauce

**THB 350**

### Guay Tiew Kua Gai ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่

Wok fried noodles with dried squid, chicken, egg, spring onion, soya sauce

**THB 350**

### Pad Mee Korat ผัดหมี่โคราช **P**

Stir-fried Rice Noodle with Pork Belly, Nakhon Ratchasima Style

**THB 350**

### Pad Thai Goong ผัดไทยกุ้ง

Wok fried noodles with prawn, egg, chive, been spout, tamarind sauce

**THB 350**

# INTERNATIONAL FLAVOURS

## Somying's Garden Salad

สมหญิงการ์เด้นสลัด



## APPETISERS

### Somying's Garden Salad VE V

สมหญิงการ์เด้นสลัด

Lentil, Red Bean, Chickpea, Cucumber, Tomato, Iceberg, Masala Ground, Lemon Dressing

**THB 220**

### Chicken Caesar Salad ซีซาร์ซีกเก้นสลัด

Grilled Chicken Breast, Hard-Boiled Farm Egg, Anchovy and Parmesan Foam, Somying's Farm Lettuce

**THB 250**

### Niçoise SaLad สลัดนิซิวซ์

Tuna, Hard-Boiled Egg, Green Bean, Shallot, Tomato, Olive Oil

**THB 320**

### Chicken Salad สลัดไก่

Mixed 9 vegetables with grilled chicken served with balsamic and olive oil dressing

**THB 360**

### Caprese Salad คาเปอร์เซสลัด V

Sliced mozzarella with tomato, basil, balsamic and olive oil dressing

**THB 420**

### Tacos ทากโก้

Dried ground beef stuffed in a crispy taco shell with lettuce, cheese, tomatoes, sour cream

**THB 460**

## SOUP

### Mushroom Soup ซูปเห็ด V

Assorted Wild Mushroom, Truffle Essence, Crouton

**THB 290**

### Roasted Pumpkin Soup ซูปฟักทอง V

Roasted Pumpkin served with Buttered Crouton

**THB 290**

### Seafood Bisque ซูปูดีบิสก์

Hot seafood cream soup with prawn, mussel, scallop, seabass served with Somying Beyoncé recipe

**THB 360**

### Cucumber Cold Soup ซูปแตงกวาเย็น VE V

Cold cucumber soup served with house bread crouton

**THB 290**

### Watermelon ans Tomato Gazpacho VE V

ซูปแตงโมและมะเขือเทศเย็น

Cold watermelon and tomato soup served with house bread crouton

**THB 290**

## PASTAS

### Tagliatelle with Lamb แทลเลียเทลเลแกะ

Tagliatelle Pasta, Lamb Shank Stew, Blue Cheese, Mint

**THB 480**

### Spaghetti Pomodoro สปาเก็ตตี้โปโมโดโร VE V

Spaghetti, Tomato, Basil, Parmesan Cheese

**THB 450**

### Spaghetti Carbonara สปาเก็ตตี้คาร์บอนาร่า P

Spaghetti, Pancetta, Yolk, Pecorino, Parsley

**THB 450**

### Spaghetti Bolognese สปาเก็ตตี้โบโลเนส

Stir-fried spaghetti pasta with meat based sauce

**THB 480**

### Spaghetti Pesto with Sea Bass

สปาเก็ตตี้ซอสเพสโต้และปลากระพง

Stir-fried spaghetti pasta with pesto sauce served with sea bass

**THB 590**

### Rigatoni Arrabbiata with Prawns

ริกาโตนี อร่าเบียตต้ากุ้ง

Stir-fried rigatoni pasta with prawn, garlic, tomato, dried chili

**THB 590**

### Squid Ink Burrata Aglio e Olio with Prawns

สปาเก็ตตี้หมึกดำ อะกลิโอ โอลิโอกุ้ง

Stir-fried black angel hair pasta with prawn, garlic, chili, olive oil served with burrata cheese

**THB 590**



## Roasted Seabass

ปลากระพงอบ

## MAIN DISHES

### Roasted Seabass ปลากระพงอบ

Pan-roasted Seabass, Spinach, Brown Butter, Lemon Cream

**THB 790**

### Seafood Risotto ริซอตโตทะเล

Stir-fried risotto rice with prawn, mussel, sea bass, scallop

**THB 690**

### Steak Sandwich สเต็กแซนด์วิช

Grilled rib eye steak stuffed with cheer batá bread, honey mustard sauce

**THB 690**

### CHARCOL BURGER ชาโคลเบอร์เกอร์

Grill minced wagyu beef stuffed with Somying Beyoncé recipe, tomato, lettuce, pickles cheddar cheese, bacon

**THB 690**

### Grilled Salmon Steak สเต็กแซลม่อนย่าง

Grilled salmon steak with lemon butter sauce served with grill asparagus

**THB 890**

## PIZZA

### Seafood Margherita Pizza พืชชาวมาร์การิต้าทะเล

Oven roasted house dough recipe with prawn, squid, mussel, mozzarella cheese, tomato sauce

**THB 690**

### Double Cheese Pizza พืชชาชีส V

Oven-roasted house dough recipe with cheese tomato sauce

**THB 690**

### Borata Pizza พืชชาโบรตาต้า V

Oven-roasted house dough recipe with borata cheese, tomato sauce

**THB 690**

### Salami Pizza พืชชาซาลามี P

Oven-roasted house dough recipe with salami mozzarella cheese, tomato sauce

**THB 690**

### Ham & Mushroom Pizza พืชชาแฮมและเห็ด

Oven-roasted house dough recipe with ham, mushroom, tomato sauce

**THB 590**

### Veggie Pizza พืชชาผัก V

Oven-roasted house dough recipe with vegetables mozzarella cheese, tomato sauce

**THB 490**

## PLANT-BASED FLAVOURS

### Plant-Based Larb Meatball VE V

แพลนต์เบส ลาบ มีทบอล

Served with Green Vegetables

**THB 490**

### Plant-Based Spaghetti Italian Meatball VE V

แพลนต์เบส สปาเก็ตตี้

Zucchini Pasta Topped with Vegan Cheddar Cheese

**THB 590**

### Plant-Based Ka Prao Nua VE V

แพลนต์เบส กะเพราเนื้อ

Stir-fried Plant Based Minced Meat with Hot Basil and Brown Rice

**THB 430**

## MAIN GRILLED

(Served with side dish, Roasted potato, Mixed salad)

### Australian Black Angus Tomahawk 1,500 G

30 Days Dry Aged Bone-in

**THB 5,500**

### USA Prime Filet of Ribeye (US) 250 G

**THB 2,000**

### Black Angus (AUS) Plaćanja 250 G

Jack's Creek Wagyu 8/9

**THB 1,900**

### T-Bone 1,000 G

Thai French 45 Days Dry Aged

**THB 2,900**

### Striploin 250 G

Thai French 30 Days Dry Aged

**THB 1,450**

### Pork Chop 500 G

**THB 1,290**

### Chicken 450 G

Half Korat Chicken

**THB 990**

### Sauce Selection (Choice of two sauces)

Black pepper / Red wine / Cognac supreme / Mushroom cream / Café de Paris



### Gluay Cheum

กล้วยเชื่อม

## THAI DESSERT

### Gluay Cheum กล้วยเชื่อม VE V

Poached Pak-Chong Banana with Palm Sugar, Coconut and Mascarpone, Espuma Foam, Coconut Crumb

**THB 220**

### Khao Neow Kati Pollamai VE V

ข้าวเหนียวกะทิผลไม้

Sweet sticky rice with coconut milk served with seasonal fruit

**THB 250**

### Tao-Tung Nam Lum Yai เต้าทึงน้ำลำไย VE V

Sweet jujube, ginkgo, lotus root served in longan syrup

**THB 150**

### Khao Neow Sang Ka Ya ข้าวเหนียวสังขยา

Steamed sweet sticky rice with custard in banana leaf served with coconut ice cream

**THB 220**

### Sago Cantaloupe สาอูแคนตาลูป VE V

Sweet sago with cantaloupe served in coconut milk

**THB 250**

## INTERNATIONAL DESSERT

### Passion Fruit Panna Cotta V

พานาคอตต้าเสาวรส

Pana cotta top with fresh passion fruit served with passion fruit sorbet

**THB 280**

### Honey Toast โทสต์

Toasted with fresh berries served with vanilla ice cream

**THB 280**

### Banana Cake เค้กกล้วยหอม

Homemade banana no.50 cake served with vanilla Ice cream

**THB 280**

### Choux Cream ชูครีม

House recipe choux stuff with vanilla ice cream, vanilla sauce

**THB 280**

### Apple Tart แอปเปิ้ลทาร์ต V

Homemade apple tart served with vanilla ice cream

**THB 280**

### Somying Ice Cream สมหญิงไอศกรีม

2 Scoops Of Ice Cream

Vanilla, Cookies and Cream, Chocolate, Strawberry served with Cut Fresh Fruits

**THB 180**