

# ERAWAN TEA ROOM

## ALL YOU CAN EAT MENU

THB 1,150++ per person

Open Daily : From 6pm - 9.30pm

Please note that due to capacity constraints that above menu cannot be served to groups greater than 15 persons.

เมนู All you can eat สามารถให้บริการสำหรับลูกค้าที่จองเข้ามารับประทานได้ไม่เกิน 15 ท่าน

Prices are in Thai Baht, subject to 10% Service Charge and 7% VAT

ราคาเป็นเงินบาท ยังไม่รวมค่าธรรมเนียมบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

# ALL YOU CAN EAT MENU

## APPETIZER


ไก่ทอดเกลือ “Gai tord klue”

 Deep-fried chicken, salt

สะเต๊ะไก่ หรือ หมู “Satay gai or moo”

 Chicken or pork satay, toast, peanut sauce

เปาะเปี๊ยะกุ้ง “Por pia goong”

 Deep-fried prawn spring roll, sweet & sour chilli sauce

ทอดมันปลาทราย “Tord mun pla krai”

 Deep-fried fish fritter, cucumber, peanut sauce

คอหมูย่าง “Kor moo yang”

 Grilled pork neck, Thai spicy dip

ลูกชิ้นปิ้ง “Look chin ping”

Grilled pork ball skewer, sweet & sour, chilli, peanut sauce

ข้าวตังหน้าตัง “Khao tang na tung”

  Rice cracker, minced pork & shrimp dip

เต้าหู้เสวย “Tao hoo savoey”

 Deep-fried bean curd, tamarind sauce

## SALAD

ยำส้มโอ “Yum som o”

    Spicy pomelo salad, banana prawn, roasted coconut, peanut


ยำวุ้นเส้น “Yum woon sen”

   Glass noodle salad, banana prawn, minced pork

ลาบหมู หรือ ไก่ “Larb moo or gai”

  Spicy minced pork or chicken salad, herbs, mint leaves










ส้มตำ “Som tum”

   Green papaya salad, long bean, tomato, dried shrimp, peanut







# ALL YOU CAN EAT MENU

---

## SOUP

- ต้มยำกุ้ง “Tom yum goong”  
E    Spicy & sour banana prawn soup, straw mushroom, lemongrass
- แกงส้มพริกรวมกุ้งสด “Gaeng som pak ruam goong sod”  
   Spicy & sour banana prawn soup, mixed vegetables
- ต้มข่าไก่ “Tom kha gai”  
 Coconut milk soup, chicken, straw mushroom, galangal
- แกงจืดเต้าหู้หมูสับ “Gaeng jued tao hoo moo sub”  
  Soft tofu, minced pork, vegetables, clear broth

## CURRY


- แกงมัสมั่นเนื้อ “Gaeng massaman nua”  
 Beef, massaman curry, shallot, potato, peanut
- แพนงคอหมูย่าง “Panaeng kor moo yang”  
 Grilled pork neck, panaeng curry
- ชุ๊ฉี่ปลา “Choo chee pla”  
  Deep-fried sea bass, red curry sauce, coconut cream
- แกงเผ็ดเป็ดย่าง “Gaeng phed ped yang”  
 Roasted duck, red curry, water chestnut, cherry tomato
- แกงเขียวหวานไก่ “Gaeng kiew warn gai”  
 Chicken, green curry, eggplant

# ALL YOU CAN EAT MENU

---

## FRIED / STEAMED


เนื้อปลากระพงทอดราดพริก “Nua pla kapong tord rad prik”

 Deep-fried sea bass fillet, chilli, green peppercorn sauce


เนื้อปลากระพงนึ่งมะนาว “Nua pla kapong neung manao”

   Steamed sea bass fillet, chilli, lime


กุ้งทอดกระเทียมพริกไทย “Goong tord kratiem prik thai”

 Stir-fried prawns, garlic, black pepper

เนื้อผัดพริกกระเทียมสด “Nua phad prik kratiem sod”

 Stir-fried beef, chilli, fresh garlic

ผัดกะเพราหมู ไก่ หรือ เนื้อ “Phad kaprao moo, gai or nua”

 Stir-fried minced pork, chicken or beef, chilli, hot basil leaves



ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ “Gai phad med mamuang himaparn”

Stir-fried chicken, cashew nuts, bell pepper, dried chilli

ผัดผักบุ้งไฟแดง “Phad pak boong fai daeng”

  Stir-fried morning glory, garlic, chilli, soy bean paste

ผัดบร็อกโคลี่เต้าเจี้ยว “Phad broccoli tao jiew”

  Stir-fried broccoli, garlic, soy bean paste

ผัดผักรวมมิตร “Phad pak ruammit”

  Stir-fried mixed vegetables, oyster sauce

ไข่เจียวเนื้อปู “Khai jiew nua poo”

 Thai omelette, crab meat, spring onion

# ALL YOU CAN EAT MENU


---

## RICE / NOODLE

ข้าวผัดหมู ไก่ เนื้อ หรือ กุ้ง “Khao phad moo, gai, nua or goong”

 Fried rice, pork, chicken, beef or prawns, egg

ก๋วยเตี๋ยวมู “Kuay tiew moo”

 Rice noodles, pork, pork ball, brown broth

ผัดไทย “Phad Thai”

**E**   Thai style fried noodles, prawns, bean sprout, egg

ข้าวผัดเอราวัณ “Khao phad Erawan”

**E** Fried rice, lump crab meat, shrimp roe, chilli paste










ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าหมู ไก่ หรือเนื้อ “Kuay tiew rad na moo, gai or nua”

 Fried noodles, pork, chicken or beef, vegetables, gravy

# ALL YOU CAN EAT MENU

---

## DESSERT

- ขนมครก “Kanom krok”
- E**  Crispy rice puddings, taro, corn, pumpkin or spring onion
- ข้าวเหนียวมะม่วง “Khao niew mamuang”
- E**   Mango, sticky rice
- ผลไม้รวม “Polamai ruam”
-   Seasonal fresh fruits
- ขนมปังสังขยา “Kanom pang sangkaya”
-  Steamed bread, pandan custard dip
- ทับทิมกรอบ “Tub tim krob”
-  Water chestnut dumplings, iced coconut syrup
- ลอดช่องเพื่อกน้ำกะทิ “Lord chong pheauk nam kati”
-  Chendol dumpling, taro, iced coconut syrup
- บัวลอย “Bua loy”
-  Assorted dumpling, warm coconut cream
- ช็อกโกแลตพุดดิ้ง “Chocolate pudding”
-  Warm chocolate pudding, vanilla ice cream

## SELECTION OF ICE CREAM

วานิลลา, สตรอเบอร์รี่, ช็อกโกแลต, กะทิ หรือ ชาไทย  
Vanilla, strawberry, chocolate, coconut or Thai tea





## SELECTION OF SHERBET

ส้ม, มะนาว, ตะไคร้ หรือ มะม่วง  
Tangerine, lime, lemongrass or mango

# ALL YOU CAN EAT MENU

---

## ERAWAN CLASSIC

- ชาไทย Thai iced tea, condensed milk
- กาแฟไทยโบราณ Thai iced coffee, condensed milk
-  ชาเย็นใบเตย Pandan iced tea
-  ชาเย็นตะไคร้ Lemongrass iced tea
-  ชากระเจี๊ยบ Roselle tea
-  ชามะตูม Bael fruit tea
- ชาด้าเย็น Thai iced tea
- ชาเย็นลิ้นจี่ Lychee iced tea
- เลมอนเนด Home-made lemonade

## COFFEE

- กาแฟธรรมดา Regular coffee
- กาแฟไร้คาเฟอีน Decaffeinated coffee
- เอสเปรสโซ่ Espresso
- คาปูชิโน่ Cappuccino
- กาแฟลาเต้ Caffe latte
-  \*All drink can be made with soy or almond milk

## TEA


- อิงลิชเบรกฟาสต์, เอิร์ลเกรย์  
English breakfast, earl grey
- มะลิ, ชาเขียวญี่ปุ่น  
Jasmine, Japanese green tea

# ALL YOU CAN EAT MENU

---

## BLENDING JUICE WITH ICE

แคนตาลูป, แตงโม, ลิ้นจี่

 Cantaloupe melon, watermelon, lychee

มะพร้าว, สับปะรด, มะม่วง,

 Coconut, pineapple, or mango

## SODA

โค้ก, น้ำโทนิค

Coca-Cola, Tonic Water

จิงเจอร์เอล, น้ำโซดา, สไปรท์

Ginger Ale, Soda Water, Sprite