

THAI FIRST



SOFT SHELL CRAB (YAM BOO NIM) - 350

Salad of crispy soft shell crab with young green mango, toasted cashews and peanuts, coriander and mint leaf, lime chilli dressing ยำปูนิ่ม

PRAWN SALAD (PLA KUNG) - 355 (gf)

Marinated prawn salad with shredded coconut, Lemongrass, chilli and kaffir lime, Thai basil พล่ากุ้ง

CATFISH SALAD (LARB PLA DUUK) - 355 (gf)

Roasted and shredded catfish with Thai herbs ground roasted rice and chilli lime dressing ลาบปลาดุก

HOT & SOUR SOUP (TOM YUM KUNG) - 365 (gf)

The famous hot and sour soup with fresh prawns, Galangal, lemongrass and Thai shallots ต้มยำกุ้ง

FERN SHOOT SALAD (YAM PAK KOOD) - 395 (gf)

Local fern shoots with squid, prawn, minced pork fillet and egg with a sauce of coconut and chilli ยำผักกูด

PEANUT SKEWERS (SATAY RUAM) - 395

Peanut marinated chicken and shrimp skewers served with homemade peanut sauce and pickled vegetables สะเต๊ะรวม ไก่และกุ้ง

THAI FOR TWO (KONG RUAM) - 695

A selection of Thai favourites – crisp chicken puffs, fresh soft shell crab rolls, red curry fishcakes, lemongrass prawns, peanut beef skewers with dips and crisp pickled vegetables ของว่างรวม

CHICKEN SALAD (YAM GAI GATI) - 340 (h) (gf)

Coconut poached chicken breast with a dressing of lemongrass, mint, coriander, shallots, roast peanuts, chilli & coconut ยำไก่กะทิ

NORTHERN SAUSAGE (SAI KROG CHIANG MAI) - 375

Grilled house made spiced pork and kaffir lime sausages with green chilli and coriander relish, crisp pork skin, white cabbage ไส้กรอกเชียงใหม่

(V) Vegetarian (separate menu available) (H) Halal (GF) Gluten Free
All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% tax

COLD AND WARM FIRST

THE GOAT - 325 (v)

Whipped Australian goats cheese, crisp oat biscuit, roasted baby beetroots, pickled apple, hazelnut powder, radish and rocket leaf

โก๊ท - โก๊ทชีสเสิร์ฟกับบิททิกกรอบและบีทรูท แอปเปิ้ลดอง

MUSHROOM RISOTTO - 330

Mushroom and lemon acquerello risotto with crispy mushroom beignets, shitake, porcini, Parmesan and a black truffle dressing

ริซอตโตไส่เห็ด พามาซานชีส และน้ำมันทรัฟเฟิล

MISO SALMON - 395 (gf)

Slow cooked salmon with miso sauce, charred cucumber, lime gel, compressed apple, tarragon oil and micro herbs

มิโซะ แซลมอน - แซลมอนกับมิโซะซอสเสิร์ฟกับแตงกวากวักริว เกลมนาว แอปเปิ้ล เตรีดิช และน้ำมันทารากอน

TUNA DUO - 395

Tartare with black olive and thyme, pan seared with herring roe, oven dried tomatoes, snow peas and shoots, garlic saffron mayonnaise, crisp quail eggs

ทูน่า นิซัว -ทูน่าทาร์ทาร์เสิร์ฟกับมะกอกดำ ใบทาม ไข่ปลาแฮร์ริง มะเขือเทศแห้ง ถั่วลันเตา ไข่นกกระทากรอบและ แซฟฟรอนมายองเนส

KING SCALLOP and PORK - 430

Pan-fried King scallop with roasted young carrots, pork cheek scotch egg, braised and roasted pig belly, carrot and star anise, burnt cumin powder, Valencia orange

คิงสเกลลอปส์ - หอยเชลล์เสิร์ฟกับแครอทเล็กหมูสามชั้นอบ

TRIO OF BEEF - 415

Grilled rump cap of beef with fillet tartar and quail egg yolk, ox cheek croquettes, pickled shallots, Parmesan, coriander root and leaf and a celeriac remoulade

เนื้อสามอย่าง - เทนเดอลอย ริบอาย หางวัว เสิร์ฟกับพามาซานชีส หอมดองและเซลเลรีคมายองเนส

THAI MAIN



NOODLES WITH TAMARIND (SEN JUN PAD THAI) - 440 (gf)

Stir fried rice noodles, mixed seafood, egg and tamarind sauce, served with a garnish of Asian chives, bean sprouts and roasted ground nuts

เส้นจันท์ผัดไทยทะเล

SEAFOOD HOLY BASIL (PAD GRAPOW TALAY) - 450

Stir fried local seafood with hot holy basil and chillies over rice with a fried egg

ผัดกระเพราทะเล

FISH SIZZLING PLATTER (PLA PAD CHA) - 475

Wok fried barramundi with chilli, galangal, green peppercorns, Thai basil, kaffir lime leaf served on a sizzling platter

ปลาผัดฉ่า

SEAFOOD SOUFFLE (HOR MOK TALAY) - 535 (gf)

Barramundi, mussel, squid and scallop red curry soufflé with kaffir lime, Thai basil, birds eye chilli steamed in a clay pot

ห่อหมกทะเล

GREEN FISH CURRY (GAENG KEAW WAN) - 520

Green curry of king fish dumplings, young corn, eggplants, wild ginger and Thai basil served with wok fried green curry jasmine rice

แกงเขียวหวาน

STEAMED FISH WITH LIME (PLA NUENG MANAO) - 575 (gf)

Whole barramundi removed from the bone and steamed with lime, ginger, lemongrass, Asian celery, chilli spiced dressing

ปลาึ่งมะนาว

(V) Vegetarian (separate menu available) (H) Halal (GF) Gluten Free
All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% tax

THAI MAIN



CHICKEN CASHEW (GAI PAD MET MA MUANG) - 440 (h)

Wok fried chicken breast with roasted cashew
nuts, brown onion, cherry tomatoes, chilli

ไก่ผัดเม็ดมะม่วง

AROMATIC DRY PORK CURRY (KUA KLING MUU) - 495 (gf)

Spicy Southern style turmeric and chilli laced ground local
organic pork with fresh green peppercorns, kaffir lime
leaf and steamed vegetables

คั่วกลิ้งหมู

BEEF OYSTER SAUCE (NUA PAD NAM MAN HOY) - 520

Australian beef loin wok fried with caramelised and
fresh onions, shitake mushrooms and oyster sauce

เนื้อผัดน้ำมันหอย

OX CHEEK RED CURRY (GAENG PHED NUA) - 575 (h) (gf)

5 hour braised Wagyu beef cheeks with a red curry of baby
corn, egg plants, Thai basil, kaffir lime and fresh coriander

แกงเผ็ดเนื้อ

TAMARIND DUCK LEG (PED MAKHAM) - 575

Slowly braised duck leg oven roasted with a tamarind glaze, served with a
stir-fry of Thai greens, topped with a soft yolk duck egg and crispy shallots

เป็ดอบซอสมะขาม

LAMB SHANK PEANUT CURRY (MUSSAMAN KHA GAE) - 620 (h) (gf)

A mildly spiced local southern curry of slowly braised Australian
lamb shanks with potato, shallots, roasted peanuts
and a dark rich aromatic sauce

มัสมั่นขาแกะ

(V) Vegetarian (separate menu available) (H) Halal (GF) Gluten Free
All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% tax

SEA MAIN



KING FISH - 520 (gf)

Poached and roasted fillet of king fish, with confit potatoes, peas, shoots, asparagus, spring onion, herb sabayon sauce

ปลาอินทรี – เนื้อปลาอินทรีย่างกับมันฝรั่ง, ถั่วลันเตา, หน่อหน่อไม้ฝรั่ง, ต้นหอม

BARRAMUNDI - 575 (gf)

Pan roasted barramundi with saffron pumpkin Thai puree and roasted Japanese pumpkin, chicken wings, crisp black rice, zucchini ribbons and lemongrass sauce

ชีบาส – ปลากระพงขาวเสิร์ฟกับผักทอง ทาร์ฟอนพุเร่ ปีกไก่กรอบ ข้าวดำ ชูกินี และซอสตะไคร้

TUNA 2015 - 615

Toasted white sesame and black pepper crusted sustainable yellow fin tuna with grilled tuna belly, leek and ginger, octopus wasabi, togarashi with edamame beans, yuzu ponzu dressing

ทูน่า 2015 – เนื้อปลาทูน่าหมักกับงาขาว พริกไทยดำ เสิร์ฟกับกริวท้องทูน่า ต้นกระเทียมกับจิง ปลาหมึกยักษ์วาซาบิ ถั่วแระญี่ปุ่น และซอสยuzu พอนซู

SALMON - 640

Grilled Tasmanian salmon with pan a roasted King scallop, fennel puree and croquette, pickled cucumber, compressed Granny Smith apple, herring roe veloute

แซลมอน – ปลาแซลมอนย่างเสิร์ฟกับหอยเชลล์ ผักเฟนเนล คร็อกเก็ต แดงกวา และซอสคาร์เวียร์

SALA ENHANCEMENTS - 195

Steakhouse Chips with Sea Salt and Vinegar

French Fries

Crisp Potato Croquettes

Horseradish or Lemon or Plain Mashed Potatoes (gf)

Breaded and Beer Battered Onion Rings

Tomato Salad with shallots and croutons

Mixed Garden Salad (gf)

(V) Vegetarian (separate menu available) (H) Halal (GF) Gluten Free
All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% tax

EARTH MAIN



ALL ABOUT THE PORK - 675

Crispy belly, roasted loin and breaded shoulder sausage pumpkin puree and seed, roasted & pickled apple, bok choy, star anise jus

ออลล์ อับ้า พอร์ค – หมูสามชั้นอบกรอบ เสิร์ฟกับหมูสันในอบ หัวไหล่หมูกรอบ ฟักทองพูเร่ ผักกวางตุ้ง แอปเปิ้ลอบ และแอปเปิ้ลดอง

54° DUCK - 645

Twice cooked lemon marinated duck breast with black pepper wonton crisps, toasted sesame oil white radish, pan roasted shitake and pickled shimeji mushrooms, burnt leek mayonnaise, five spice sauce

54° ดีค – ออเป็ดหมักผิวมะนาวเหลืองเสิร์ฟกับเกี๊ยวกรอบ เห็ดหอม เห็ดเข็มทอง มายองเนสต้นกระเทียม

และซอสเครื่องเทศ5อย่าง

LAMB FILLET - 995 (h)

Australian fillet, crisp shoulder and cannelloni of braised neck, celeriac, burnt onion puree, charred onions, roasted garlic mash with thyme jus

สันใน เนื้อแกะ – เสิร์ฟกับซูกินีทอดเนื้อคั่นคอแกะ หัวไหล่แกะกรอบ หัวหอมพูเร่ หัวหอมอบ และทามซอส

BLACK ANGUS - 1190

Chargrilled Australian Black Angus tenderloin, sautéed mushrooms, roasted onion tarte tatin, confit potato, onion rings and red wine

แบล็คแองกัส – เนื้อสันในออสเตรเลียย่างเสิร์ฟกับเห็ดรวม ทาร์ตหัวหอม มันฝรั่ง ผักโขม หอมใหญ่ทอด ซอสไวน์แดง

SALA ENHANCEMENTS - 195

Ginger Buttered Carrots (gf)

Wok Fried Vegetables with Oyster Sauce

Roasted Root Vegetables (gf)

Grilled Asparagus with Hollandaise (gf)

Crushed Pumpkin with Black Pepper (gf)

Steamed Greens with Sesame (gf)

Creamed Leeks with Wholegrain Mustard (gf)

(V) Vegetarian (separate menu available) (H) Halal (GF) Gluten Free
All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% tax

THE GRILL



Indulge in SALA's grill, simply choose your grilled item and then add a selection of complimentary sides and sauces to create the perfect dish.

SEAFOOD PLATTER (for two) - 2995 (gf)

Maine lobster, salmon, barramundi, scallops, King prawns

TASMANIAN SALMON - 550 (gf)

140g grilled salmon

SUSTAINABLE YELLOW FIN TUNA - 535 (gf)

150g grilled tuna loin

MIXED GRILL (for two) - 2895

Australian beef tenderloin, beef rump cap, lamb fillet, pork sausage, chicken fillet, back bacon, tomatoes, mushrooms, onion rings

LAMB FILLET - 945 (h) (gf)

210g grilled Australian lamb fillet

WAGYU RUMP CAP 9+ - 995 (h) (gf)

250g grilled Australian beef rump cap

ANGUS TENDERLOIN - 1000 (gf)

180g grilled Australian beef tenderloin

SIDES

Steakhouse Chips or French Fries

Lemon Mash or Horseradish Mash or Buttered Mash

Crushed Pumpkin with Black Pepper (gf)

Steamed Greens with Sesame (gf)

Creamed Leeks with Wholegrain Mustard (gf)

Crisp Potato Croquettes

Tomato Salad with shallots and croutons

SAUCES

Smashed Garlic and Herb Butter / Tomato with Italian Basil

Béarnaise / Barbecue Sauce / Hollandaise / Thai Chilli

Mixed Peppercorn Sauce / Red Wine / Minted Chilli Sauce

(V) Vegetarian (separate menu available) (H) Halal (GF) Gluten Free
All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% tax

ISIGAR & IRISA - 2295 (for two)



POMELO & PRAWN (MIANG SOM-O)

Black sesame cone filled with pomelo, fresh prawn and tamarind caramel

~

CRAB SPRING ROLL (POPIA BOO)

Blue swimmer crab roll with kaffir lime, coriander and roasted coconut

~

PRAWN RELISH (LON KUNG)

Coconut relish with minced pork, prawn and lemongrass, fish cakes

~

FERN SHOOT SALAD (YAM PAK KOOD)

Edible ferns with a dressing of fresh prawn, pork, egg, squid and coconut

CHICKEN SOUP (TOM JUET GAI)

Fragrant soup of coconut, chicken and coriander with shitake mushrooms

PORK YOUNG BANANA CURRY (GAENG MOO GLUAY ORN)

Aromatic red curry of grilled pork neck and young green bananas

TUMERIC FRIED FISH (PLA TORD KAMIN)

Crispy fried sand fish with turmeric and crisp garlic

WOK FRIED GREENS (PAD PAK WAN)

Stir fried "sweet leaf" with garlic and local mushrooms

~

CHESTNUT RUBIES (TAB TIM KROB)

Water chestnuts with sweetened coconut soup

~

BLACK RICE COCONUT (KAO DAM MA MUANG)

Black sticky rice with mango and coconut

~

BLACK TEA (CHA KAP KONG WANG)

SALA's spiced black tea blend with peanut brittle

(V) Vegetarian (separate menu available) (H) Halal (GF) Gluten Free
All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% tax

DESSERTS



TROPICAL PARADISE - 285

Sable Breton biscuit with a mango cremeux, compressed papaya, apricot, passion fruit custard, coconut meringue, yuzu-coconut sorbet and toasted coconut

ทอปปิงคอส พาราไดซ์ – ซ็อตเบรต ทูกี้ เสิร์ฟกับครีมมะม่วง, มะละกอ, แอปริคอต, เสาวรส คัสตาร์ด, โซเบมะพร้าว และมะพร้าวแห้ง

CARROT CAKE - 290

Soft carrot cake with candied pecans, goat's cheese ice cream, carrot fluid gel, white chocolate orange cream

แครอทเค้ก – แครอทเค้ก เสิร์ฟกับชีสแคนนัท, แครอทเจล, ครีมชีสโกโก้แอส, และโกส ชีสไอศกรีม

LEMONGRASS BRULEE - 285

Lemongrass infused burnt cream with blood orange sorbet, mandarin oranges, ginger shortbread, pistachio, lemon curd and Thai basil

เลมอนกราส บรูเล่ – ครีมบูเล่ใส้เสิร์ฟกับขนมปังจิง อ้วพิตาชิโอ, มะนาวชั้น, แยมมะนาว และเชอร์เบทส้ม

VALRHONA HAZELNUT - 295

Chocolate hazelnut délice, chocolate soil, roasted banana, dulcey ganache, hazelnut sponge, olive oil ice cream

แอสเซลนัท บานานา – กล้วยอบ เสิร์ฟกับมิลค์ช็อกโกแลต, แอสเซลนัท สปองจ์ และไอศกรีมโอลีฟออย

CHOCOLATE FONDANT - 300

Warm dark Valrhona chocolate fondant with streusel, bergamot gel, earl grey tea ice cream, salted caramel and cocoa tuille

ช็อกโกแลตฟองดอง – วาโรนาช็อกโกแลตฟองดอง เสิร์ฟกับคาราเมล, ช็อกโกแลตกรอบ และไอศกรีมเออเกร

CHEESE - 420

Hard – Soft – Semi Soft – Blue with water biscuits, chutney and fruit

ชีส 4 ชนิดเสิร์ฟกับบิสกิตและผลไม้

(V) Vegetarian (separate menu available) (H) Halal (GF) Gluten Free
All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% tax