



sacred ingredients of thai

Final price includes 10% service charge and 7% VAT.

วงข้าว

HOUSE MENU

(วงข้าว)

1800.-

+500.- for SATO tasting (2 glasses)

คำแรก (First Bite)

หอยนางรมกรอบซอสพริก

Crispy coconut taco / Surathani oyster / Chili sauce

ซูบมะเขือ บ้านเซฟแพม

Thai eggplant relish / Chili

น้ำพริกแกงปู

Blue crab / Crab roe / “Khao San Sek” Nam Prik

ขโม่งลิ้นวัว สะเต๊ะ

6-hour smoked beef tongue / Sate / House pickles

ข้าวขย่ำปลาฟู น้ำพริกสมบูรณรส

Young jasmine rice / Mackarel / Chili paste / Kaffir / Sour Mango / Luciana

ดอกหอมสะดุ้งเคยกากหมูกรอบ

Onion flower stem / Fermented shrimp sauce / Chicharrón

แกงผ่ำผักพื้นบ้าน

Woffia soup / Pumpkin / Thai sponge gourd / Garden herbs

เนื้อริบกระดูกหมักกะทิ แกงเขียวไข่ครอบ

Slow-cooked australian black angus beef rib / Green curry / “Kai Krob”

ข้าวสวยประจำวัน

Rice of the day (refill)

ขนมป่าถั่วยซอสตาลโตนด

“Kanom-pum” / Palm sugar caramel

All dishes are served to dine together with local greens

คำหวาน (Sweet Bite)

คำเล็กคำใหญ่ (Small & Big Bite)

All dishes are served with just-cooked rice

ในสมัยก่อนการจัดสำหรับอาหารแบบนั่งล้อมวงกัน
มักเรียกกันว่า “วงข้าว”

In Thai culture, sitting together in a circle and dining together is called 'Wong Khao.'
This tradition inspired us to craft this house menu using all sacred ingredients of thai

น้ำปลา หอมเคย เค้าน้ำคลิ้น
ลิกล้า กลิ่นรส สมุทรใหญ่
รสกลม กล่อมกลืน แห่งวิถีไทย
ซ่อนอยู่ ลึกใต้ ในน้ำปลาแล

FISH SAUCE

Fish sauce, deep and rich, is the secret to Thai umami, linking tradition to the sea. Its complex yet simple layers elevate dishes, bringing the essence of the ocean's depth to each bite—a true cornerstone of Thai flavor.

-----medium-----	แกงผำผักพื้นบ้าน 🍲	190.-
	Woffia soup / Pumpkin / Thai sponge gourd / Garden herbs	
-----large-----	ดอกหอมสะตู่เคยกากหมูกรอบ 🍲	180.-
	Onion flower stem / Fermented shrimp sauce / Chicharrón	
-----large-----	*สเต็กเนื้อสันใน เกรวี้น้ำปลา (200g)	990.-
	Ranger valley black Angus tenderloin (MB5+) / Fish sauce / Brown butter	
---- <u>dessert</u> (ของหวาน) ----		
-----large-----	กรานิต้าน้ำปลาหวาน	220.-
	Fish sauce granita / Mango / Bilimbi / Pomelo / Fried shallots	

อูมามิ



RICE

ข้าวคือชีวิต กรุ่นกลิ่นไพรพนา
เส้นสาย แห่งทุ่งนา หล่อเลี้ยง
วัฏจักร เพาะปลูก เก็บเกี่ยวเคียง
ปูพื้น รสหลากหลาย แห่งสำรับไทย

Rice, the lifeblood of Thai cuisine, embodies nourishment and the cycle of agricultural life—planting, harvest, and deep ties to the land. Its versatility is the canvas for the rich tapestry of Thai flavors.

-----small-----
***ปลาประจำวัน น้ำปรุงสาโทข้าวหมัก** 250.-
Catch of the day / Sato crudo (2 pcs.)
ซूपมะเขือ บ้านเซฟแพม 120.-
Thai eggplant relish / Sticky rice / Herbs (2 pcs.)

-----medium-----
***ข้าวขยำปลาพูน้ำพริกสมบุญรส** 280.-
Young jasmine rice / Mackarel / Chili paste / Kaffir / Sour mango / Luciana
ข้าวผัดอินทรีชิต หมึกกล้วย 310.-
Fried rice / Cilantro / Garlic / Baby squid
ข้าวประจำวัน FREE
Rice of the day

---- dessert (ของหวาน) ----

ข้าวเหนียวดำ มะพร้าวกะทิบุรูล 200.-
Black sticky rice / Coconut brûlée

น้ำตาลโตนด ละมุน ชื่นทรงจิต
เชื่อมรส ชวนคิด คู่แกง
สมดุล กลมกล่อม ไม่เลี่ยนราง
เต็มรส พรั่งพรู่าง นิรันดร์ พลัน

PALM SUGAR

Palm sugar, the natural sweetener that ties everything together, is a symbol of balance. Infusing Thai cuisine with an inherent balance that makes every bite complete.

-small-

กุ้งลายเสือสำเภายัดปุ้มะแข่วน

190.-
(2 pc.)

Tiger prawn / Sichuan pepper / Blue Crab / Dried chili / Palm sugar glaze

-medium-

*ปลาอุกย่างตาลเผา ย้ายอดกระถิน

290.-

Grilled catfish / Burnt palm glaze / Wild leucaena

-----large-----

หมูสามชั้นต้มเค็มสามเกลอ

350.-

Slow-cooked pork belly / Black broth / “3 gler”

*หมูหัน ข้าวสารเสก

550.-

“Khao San Sek” slow-cook & roasted suckling pig

limited availability

---- dessert (ของหวาน) ----

ขนมป่าถั่วยซอสตาลโตนด

190.-

“Kanom-pum” / Palm sugar caramel

ละมุน

พริก

CHILLI

พริกเผ็ดร้อน รุนแรง แรงกล้า
รสชาติ พริกพา คนไทย
ดังเพลิง แผลงไว้ มีคลายไกล
ไทยแท้ ไม่ไหว ปรับผัน พลันแล

Chili brings a fiery intensity, a symbol of the passion and vibrancy inherent in our culture. Chili's boldness is an embodiment of the Thai spirit, infusing dishes with a spark that mirrors the country's dynamic evolution.

-----small-----	พริกหยวกนางลอย	180.-
	Thai sweet chili / Pork stuffing / Red curry	(2 skewers.)
	ปีกไก่ยัดเครื่องพริกทอด 🍗	85.-
	Crispy golden chicken wing / Stuffed chili / Pineapple	(1 pcs.)
-----medium-----	*ขโม่งลั่นวัว สะเต๊ะ 🍖	220.-
	6-hour smoked beef tongue / Sate / House pickles	(1 pcs.)
	*น้ำพริกแกงปู 🍤	380.-
	Blue crab / Crab roe / “Khao San Sek” Nam Prik / Local greens	
-----large-----	ปลาจะละเม็ดย่าง ราดพริก 🐟	420.-
	Grilled pomfret / Chili garlic relish	(half fish)

---- dessert (ของหวาน) ----

เมอแรง พริกเกลือ สับปะรดย่าง ซอร์เบตมะม่วงเปรี้ยว	230.-
Chili-salt meringue / Grilled pineapple / Green mango sorbet	

มะพร้าววนวลมัน ละไม นัวร์ส
สื่อความบริสุทธิ์ สารพัน
เปลี่ยนแปร กาลยัง อย่างสำคัญ
กล่อมรส กลมกลืน ต่างประสาน

COCONUT

Coconut's creamy richness and subtle sweetness capture nature's purity and adaptability. A symbol of renewal, it serves all aspects of Thai life. In cuisine, it softens sharp flavors, blending contrasts into a seamless harmony that elevates every dish.

-small- หอยท้ายเภา ซอสเนยมะพร้าวกะทิ 195.-
Clam of the day / Coconut meat / Butter (2 pcs.)

----medium---- หนังไก่กรอบจิ้มมะพร้าว คาเวียร์ (10g) 580.-
Crispy chicken skin / Coconut emulsion / Caviar (10g)
มัสมันแกะ มันบดทอดกรอบ 380.-
Lamb / "Massaman" / Potato (2 pcs.)

-large- *เนื้อริบกระดูกหมักกะทิ แกงเขียวไข่ครอบ 1,390.-
Slow-cooked australian black angus beef rib / Green curry / "Kai Krob"

---- dessert (ของหวาน) ----

ขนมปัง หม้อแกง ไอศกรีมมะพร้าว ไข่เค็ม 250.-
Coconut ice cream / "Morkang" custard / Grilled brioche / Salted egg

อร่อย

ข้าวสารเสก ชูศิลป์ไทย
น้ำเมา คัดใส่ เสริมศักดิ์
สุรา คราฟต์คัด ชัดนัก
คุณวัตถุ สรรค์สร้าง ถ้วน

BEVERAGE

At Khao San Sek, our beverage menu honors Thai craftsmanship. Refined Sato, handpicked artisan wines, and local brews mirror the respect given to our sacred ingredients, elevating each dish with dedication and artistry in every sip.

POUR & JOY (BY THE GLASS)

WHITE

Enderle & Moll, Muller Thurgau 320.-
2022 | Baden, Germany | Biodynamic

RED

Les Creisses, Phillip Chesnelong, Herault, Cabernet Sauvignon/Syrah/Grenache 380.-
2021 | Languedoc, France | Sustainable

★ SATO

Sato 422 | Khao Niew Dam Leum Phua 220.-
Origin: Tak, Thailand

Sato 422 | Sun Pa Tong Sticky Rice 420.-
Origin: Chiang Mai, Thailand

HIGHBALL

Regency 220.-

Lychee & Rose 350.-

NON-ALCOHOLIC

Pepsi 120.-

Pepsi Max 120.-

7Up 120.-

BEER

Buriram Boy Zomjoi Lager 330ml Thailand ABV: 5%	220.-
Mahanakhon Lotus IPA 490ml Thailand ABV: 5.5%	320.-

WATER

San Pellegrino	160.-
Sparkling Natural Mineral Water 750ml	
Acqua Panna	160.-
Natural Mineral Water 750ml	
RYNN Free Flow Mineral Water	80.-
Still/ Sparkling	per person

SAKE

Masumi Junmai Ginjo Shiro White 300ml Nagao Ginjo	850.-
Sankei-Nishiki, Hitogokochi Seimaibuai: 55% ABV: 12% Sake Degree: -3	
Emishiki Sensation Red 720ml Shiga Junmai Daiginjo	2,500.-
Wateribune No.2 Seimaibuai: 50% ABV: 16% Sake Degree: -1.8	
Niida Honke Shizenshu Junmaiginjo 720ml Fukushima Junmai Ginjo	2,800.-
Kamenoo, Toyonishiki Seimaibuai: 60% ABV: 15% Sake Degree: -5	
Dassai 39 720ml Yamaguchi Junmai Daiginjo	3,400.-
Yamada Nishiki Seimaibuai: 39% ABV: 16% Sake Degree: +3	
Nichi Nichi Yamada Nishiki 720ml Kyoto Junmai Kimoto	3,800.-
Yamada Nishiki Seimaibuai: Undisclosed ABV:11% Sake Degree: +2	
La Jomon (Peaky) 720ml Yamagata Ginzho	4,000.-
Koji No. 6 Seimaibuai: 66% ABV:13% Sake Degree: +3	
Dassai 23 720ml Yamaguchi Junmai Daiginjo	4,900.-
Yamada Nishiki Seimaibuai: 23% ABV: 16% Sake Degree: +4	

PETNAT

Achilleè Pepin, Petillant Naturel, Muscat/Gewürztraminer
NV | Alsace, France | Biodynamic 1,980.-

ROSE

Woody Farm and Winery, Pétillant, Pinot Noir
2022 | Yamagata, Japan | Natural 1,980.-

SKIN CONTACT

Gismondi, Foresta, Malvasia di Candia/Trebbiano Rosa
2022 | Campania, Italy | Organic 1,980.-

Sen no Yume, Ori, Delaware
2022 | Miyaki, Japan | Natural 2,200.-

Domaine Geschickt, Phenix, Pinot Gris
2022 | Alsace, France | Biodynamic 2,300.-

Weingut Schmitt, Wild Pony, Weisburgundder/Riesling/Sylvaner
2022 | Rheinhessen, Germany | Natural 2,900.-

Jean Yves Peron, I Vicini, Moscato
2021 | Savoie, France | Organic 3,980.-

WHITE

Enderle & Moll, Muller Thurgau
2022 | Baden, Germany | Biodynamic 1,450.-

Marco Barba, Barbabianca, Garganega/Riesling Italico/Moscato Bianco/Glera
2022 | Veneto, Italy | Biodynamic 1,550.-

Domaine Bobinet, Poil de lièvre, Chenin Blanc
2023 | Loire Valley, France | Organic 2,200.-

Drop, Kuma Drop Pork Soda, Delaware/Merlot
NV | Yamagata, Japan | Natural 2,400.-

Octavin, Cigogne, Gewürztraminer/Pinot Gris
2021 | Jura, France | Biodynamic 3,000.-

CLASSIC WHITE

Francis Blanchet, Pouilly Fume Calcite, Sauvignon Blanc 2022 Loire, France Sustainable	1,600.-
Issara Winery, Chardonnay 2018 Khao Yai, Thailand Sustainable	2,300.-
PJ Kühn, Quarzit, Trocken, Riesling 2022 Rheingau, Germany Biodynamic	2,500.-
Stephane Ogier, Viognier de Rosine 2021 Northern Rhône, France Sustainable	2,700.-
Zarate, El Palomar, Albarino 2022 Rias Baixas, Spain Biodynamic	2,800.-
Domaine Huet, Le Mont Sec, Chenin Blanc 2021 Vouvray, France Sustainable	3,300.-
Domaine Thibert, Pouilly-Fuissé, Vignes Blanches, Chardonnay 2017 Burgundy, France Organic	3,700.-
Domaine Ostertag, Muenchberg Grand Cru, Riesling 2021 Alsace, France Biodynamic	4,900.-

RED

Lucy Margaux, Syrah 2022 Adelaide Hills, Australia Biodynamic	1,980.-
Fattoria Al Fiore, Hana, Steuben/Merlot 2023 Miyagi, Japan Natural	2,200.-
Alessandro Viola, Note di Rosso, Nero d'Avola/Syrah/Nerello Mascalese 2022 Sicily, Italy Organic	2,200.-
Fattoria Al Fiore, Ofb, Field Blend 2022 Miyagi, Japan Natural	2,400.-
William Downie, Cathedral, Pinot Noir 2023 Victoria, Australia Organic	2,500.-
À la Vôte!, Ca C'est Bon!, Gamay 2022 Loire Valley, France Organic	2,600.-
Jean Yves Peron, Le Pas de L'Ours, Mondeuse 2019 Savoie, France Organic	3,800.-

CLASSIC RED

Castello ColleMassari, Montecucco Riserva DOC, Sangiovese/Cabernet Sauvignon 2019 Tuscany, Italy Organic	1,900.-
César Márquez, Parajes, Mencia/Alicante Bouschet 2022 Castilla y León, Spain Organic	2,100.-
Domaine Thymiopoulos, Terra Petra, Rapsani, Xinomavro/Krassato/Stavroto 2019 Thessally, Greece Biodynamic	2,300.-
Les Creisses, Phillip Chesnelong, Herault, Cabernet Sauvignon/Syrah/Grenache 2021 Languedoc, France Sustainable	2,400.-
Bel Air, Montagne Saint Émilion, Merlot/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc 2010 Bordeaux, France Sustainable	2,600.-
Vietti, Tre Vigne, Barbera d' Alba DOC 2020 Piedmont, Italy Organic	2,700.-
Domaine Jean Royer, Chateauneuf du Pape Tradition, Grenache/Syrah/Mourvedre/Cinsault 2021 Southern Rhone, France Organic	3,400.-
Cortonesi, La Mannella Brunello di Montalcino, Sangiovese 2018 Brunello di Montalcino, Italy Sustainable	3,900.-
Domaine de Viaud, Lalande de Pomerol, Metlot/Cabernet Franc 2004 Bordeaux, France Biodynamic	4,500.-
Château Le Puy, Emilien, Merlot /Cabernet Sauvignon/ Cabernet Franc/Carménère/Malbec 2020 Bordeaux, France Biodynamic	4,600.-
Château de Pommard, Clos Marey Monge Monopole, Pinot Noir 2017 Burgundy, France Biodynamic	9,300.-

SATO

Nanuanchan Kaowong Kalasin Sticky Rice 500ml Kalasin, Thailand ABV: 9%	990.-
Sato 422 Khao Niew Dam Leum Phua 700ml Tak, Thailand ABV: 14%	1,200.-
Sato 422 Sun Pa Tong Sticky Rice 700ml Chiang Mai, Thailand ABV: 14%	2,400.-