



TASTE OF BAAN BAAN

\$59 pp

**PORK SKEWERS, CHICKEN WINGS, PAPAYA SALAD,
VEGETABLES STIR-FRY, YELLOW CHILLI CHICKEN CURRY, TURMERIC CRISPY PORK,
CHARGRILLED BLACK PEPPER CHICKEN, STEAMED RICE**

minimum 2 people

TO START

STEAMED RICE DUMPLINGS (5pcs) (GF) 16

ข้าวเหนียวปากหม้อ
- prawn, radish and peanuts (N)
- garlic, chives (VG)

SIGNATURE CHICKEN WINGS (4pcs) 15

ไก่ทอดมะขาม
crispy wings with tamarind sauce

CRISPY THAI PANCAKE (VG) (GF) 18

ขนมเบื้องญวน
coconut, beansprouts, mushroom, radish, mung bean,
cucumber relish

GOLAE CHICKEN SKEWERS (4pcs) (GF) 16

ไก่ทอดแซะ
spicy southern style golek chicken with
cucumber relish

PORK SKEWERS (4pcs) 16

หมูย่าง
chargrilled pork neck marinated in coconut

BETEL LEAF WRAPS (4pcs) (GF) (N) 18

เบ็ญจปลา
fried mackerel, ginger, lime, toasted coconut
with peanut lime sauce

TIGER PRAWN SPRING ROLL PANCAKE 18

กุ้งกระเบื้อง
crispy WA tiger prawn wrap, coriander

SHARK BAY CRAB MEAT ROLLS 20

หอยจือปู
shark bay crab meat, water chestnuts in tofu skin,
house made sauce

GREEN MANGO SCALLOPS (3pcs) (GF) 22

หอยเชลล์ มะม่วง
geraldton scallop, green mango, house made chilli lime

PAPAYA SALAD (GF) (N) 18

ส้มตำไทย
chilli, peanuts, dried shrimp

TO SHARE

SMOKED DUCK BREAST SALAD (GF) 25

พล่าอกเป็ดรมควันย่าง
mint, lemongrass, chilli jam, lime dressing

STIR-FRY MIXED LOCAL MUSHROOM (VG) 26

ผัดขิงเห็ดครวบ
mixed fresh local mushroom, ginger, chilli

BAAN BAAN VEGETABLES STIR-FRY (V) 24

ผัดผักตามฤดูกาล
mixed seasonal vegetables, basil, garlic, chilli

OLD-FASHIONED RED CURRY MUSHROOM 25

AND UNRIPE GREEN BANANAS (GF) (VG) 30
แกงเผ็ดเจ๊กกล้วยดิบ
unripe lady finger banana, mushroom, pumpkin

YELLOW CHILLI CHICKEN CURRY (GF) 26

แกงพริกเหลือง
baan baan yellow curry paste, chicken, eggplants, basil

NORTHERN STYLE BEEF CURRY (GF) (N) 32

แกงฮังเลซี่โครงเนื้อ
slow cooked beef ribs, ginger, pickled garlic, peanut

TOM YUM SOUP LOCAL PRAWN (GF/VO) 28

ต้มยำกุ้งน้ำข้น
chilli paste, lemongrass, kaffir, mushroom

CHARGRILLED BLACK PEPPER CHICKEN 24

ไก่ย่างพริกไทยดำ
housemade sauces

GRILLED WILD BOAR BANANA LEAF WRAP 27

แก๊บบหมูป่าย่างใบกล้วย (GF)
northern style curry paste, kaffir lime leaf, coriander

STICKY BBQ PORK CHEEK 25

คอหมูย่าง
tamarind sauce

TURMERIC CRISPY PORK 26

ผัดพริกแกงใต้หมูกรอบ
southern style, stir-fried in turmeric, chilli paste

GARLIC LOCAL PRAWN 30

กุ้งกระเทียมผัดมันกุ้ง
WA tiger prawns, garlic, prawn paste

CRAB OMELETTE 34

ไข่เจียวปู
shark bay crab meat

GRILLED WHOLE FISH BANANA LEAF (GF) 42

ปลาข้างใบกล้วย
WA fish grilled in banana leaf wraps with chilli lime sauce
(allow 30 - 45 mins to cook)

DEEP FRIED TURMERIC WHOLE FISH (GF) 42

ปลาทอดขมิ้น
WA Snapper, finger root, green mango sauce

NOODLES & RICE

FRIED RICE SUNDRIED PORK (VO) 22

ข้าวผัดหมูเคดเคียว
sundried pork, kailan

FRIED RICE MACKEREL 22

ข้าวผัดปลาตากแห้ง
crispy pork skin, chilli

NAM PRIK KHANOM JEEN TIGER PRAWN 26

(GF) (N)
ขนมจีนน้ำพริกกุ้ง
rice vermicelli noodles, toasted herbs, chilli peanut sauce

PAD THAI NOODLES (VO) (N) 22

ผัดไท
- CHICKEN
- TIGER PRAWN
chives, beansprouts

STEAMED RICE 4

ข้าวสวย

STICKY RICE 5

ข้าวเหนียว

BAAN BAAN'S SPECIAL

SOUR CURRY PINEAPPLE TOOTHFISH (GF) 36

แกงส้มปลาหิมะทอดสับปะรด
fresh pineapple, gracier 51 toothfish

PHUKET STYLE BRAISED PORK BELLY 28

หมูจิ้งจูเกิด
slow cooked pork belly, spices, shallot

TO FINISH

MANGO STICKY RICE 14

ข้าวเหนียวมะม่วง
coconut black glutinous rice with mango

MUNG BEAN RICE DUMPLING 14

WITH CARAMELISED COCONUT FILLING (GF)
ขนมถ้วยแค้นใส่ไส้
served with sweet coconut sauce

BUTTERFLY PEA COCONUT ICE CREAM (GF) 14

ไอศกรีมกะทิ
homemade ice cream served with toppings
(coconut jelly, palm seeds, peanuts, jackfruit)

GF = Gluten Free V = Vegetarian VG = Vegan VO = Vegetarian Option N = Nut

** please advised we apply surcharge on credit card transactions 1.5% | Amex 1.7% | No split bill **