

**TO START**

<b>Steamed rice dumplings (5pcs) (GF)</b> ข้าวเหนียวปากหม้อ A. prawn, radish and peanuts (N) B. garlic, chives (VG)	16
<b>Signature chicken wings (4pcs)</b> ปีกไก่ทอดมะขาม crispy wings with tamarind sauce	16
<b>Crispy Thai pancake (VG • GF)</b> ขนมเบื้องญวน coconut, beansprouts, mushroom, radish, mung bean, cucumber relish	18
<b>Golae chicken skewers (4pcs) (GF)</b> ไก่ขอละ spicy southern style golek chicken with cucumber relish	18
<b>Pork skewers (4pcs)</b> หมูย่าง chargrilled pork neck marinated in coconut	18

**SALADS**

<b>Papaya salad (GF • N)</b> ส้มตำไทย chilli, peanuts, dried shrimp	18
<b>Smoked duck breast salad (GF)</b> พล่าอกเป็ดรมควันย่าง mint, lemongrass, chilli jam, lime dressing	25

**TASTE OF BAAN BAAN**

- pork skewers • chicken wings
  - papaya salad
  - vegetables stir-fry
  - northern style beef curry
  - chargrilled black pepper chicken
  - steamed rice
  - homemade coconut ice cream
- \$59 pp minimum 2 people

<b>Baan Baan chilli mussels (GF)</b> หอยแมลงภู่ออก fresh mussels, lemongrass, basil, green chilli	20
<b>Shark Bay crab meat rolls</b> หอยจ๊อบ water chestnuts in tofu skin, chilli sauce	20
<b>Tiger prawn spring roll pancake</b> กุ้งกระเบื้อง crispy WA tiger prawn wrap, coriander	18
<b>Betel leaf wraps (4pcs) (GF • N) seasonal</b> เมี่ยงปลา fried mackerel, ginger, lime, toasted coconut with peanut lime sauce	20
<b>Scallops green mango (3pcs) (GF)</b> หอยเชลล์มะม่วงเปรี้ยว local scallops, green mango, chilli lime	22

**NOODLES & RICE**

<b>Fried rice with sundried pork (VO) (GF)</b> ข้าวผัดหมูแดดเดียว sundried pork, kailan	22
<b>Fried rice with mackerel (GF)</b> ข้าวผัดปลา crispy pork skin, chilli	24
<b>Vermicelli fry noodle tiger prawn (GF • VO)</b> ผัดวุ้นเส้นสะอมกุ้ง climbing wattle, chilli, kailan	28
<b>Signature Pad thai noodles (VO • N)</b> ผัดไท chives, beansprouts A. with chicken 24 B. with tiger prawn 28	
<b>Steamed rice</b> ข้าวสวย	4
<b>Sticky rice</b> ข้าวเหนียว	5

**TO SHARE**

<b>Mixed local mushroom stir-fry (VG)</b> ผัดจึงเห็ดรวม mixed fresh local mushroom, ginger, chilli	26
<b>Baan Baan vegetables stir-fry (V)</b> ผัดผักตามฤดูกาล mixed seasonal vegetables, basil, chilli	25
<b>Old-fashioned red curry mushroom and unripe green bananas (VG • GF)</b> แกงเผ็ดแดงกล้วยดิบ unripe lady finger banana, local mushroom, vegetables	27
<b>Yellow chilli chicken curry (GF)</b> แกงพริกเหลืองไก่ baan baan green curry (yellow chilli) chicken, eggplant, basil	27
<b>Northern style beef curry (GF • N)</b> แกงฮังเลซี่โครงเนื้อ slow cooked beef ribs, ginger, pickled garlic, peanut	37
<b>Tom yum soup local prawn (GF • VO)</b> ต้มยำกุ้งน้ำพัน chilli paste, lemongrass, kaffir, mushroom	32
<b>Sticky BBQ pork cheek</b> คอหมูย่าง tamarind dipping sauce	26
<b>Chargrilled black pepper chicken</b> ไก่ย่างพริกไทยดำ house made sauces	25

**SPECIAL**

<b>Margaret River Wagyu beef salad</b> ยำเนื้อมะเขือเปราะ peanut, thai eggplants, chilli, lime dressing	28
---	----

**TO FINISH**

<b>Mango sticky rice (seasonal)</b> ข้าวเหนียวมะม่วง coconut glutinous rice with mango	18
<b>Jade delicacy with toasted black sesame (VG • GF)</b> ขนมเปียกปูนสด Thai pandan pudding served with sweet coconut sauce	16

<b>Phuket style braised pork belly</b> หมูฮ้องภูเก็ต slow cooked pork belly, spices, shallot	26
<b>Turmeric crispy pork</b> ผัดพริกแกงใต้หมกรอบ southern style chilli paste, turmeric	27
<b>Haaw Mohk steamed savoury crab curry banana leaf wrap (GF)</b> ห่อหมกปูแกงใต้ shark bay crab, southern style curry paste, kaffir lime leaf, basil (approx. 30 mins)	36
<b>Garlic local prawn</b> กุ้งกระเทียมผัดมันกุ้ง WA tiger prawns, garlic, prawn paste	36
<b>Crab omelette (GF)</b> ไข่เจียวปู สะอม shark bay crab meat, climbing wattle	38
<b>Grilled whole fish banana leaf (GF)</b> ปลาย่างใบกล้วย WA fish of the day, banana leaf wraps, green chilli coriander sauce (approx. 45 mins)	45
<b>Deep fried turmeric whole fish (GF)</b> ปลาทอดขมิ้น WA fish of the day, finger root, house fried garlic, green mango sauce	45
<b>Young jackfruit stir fry dried curry with wild crispy burramundi</b> คั่วงุ่นอ่อนปลากรอบ green peppercorn, house curry paste, kaffir lime	36
<b>Mung bean rice dumpling with caramelised coconut filling (GF)</b> ขนมบัวแดงไส้ใส served with sweet coconut sauce	18
<b>Homemade coconut ice cream (GF • N)</b> ไอศกรีมกะทิ served in young coconut shell with toppings (coconut jelly, palm seeds, peanuts, jackfruit)	18

GF Gluten Free • V Vegetarian • VG Vegan • VO Vegetarian Option • N Contains nuts

Please be advised we apply a 1.5% surcharge on credit card transactions (American Express 1.7%) • No split bill