

กรรทองทอง
Crispy Golden Cups with Pork, Shrimp and Corn Filling



น้ำพริกมะม่วง + ไข่ต้ม
Crispy Golden Cups with Pork, Shrimp and Boiled Egg



ต้มยำไก่เห็ดฟาง
Crispy Golden Cups with Pork, Shrimp and Corn Filling



แกงส้มปลาช่อนพริกขี้หนู
Gaeng-Som Curry with Freshwater Fish and Mixed Vegetables



ยำวุ้นเส้น
Crispy Golden Cups with Pork, Shrimp and Corn Filling



พริกนึ่งไฟแดง
Crispy Golden Cups with Pork, Shrimp and Corn Filling



หมูสับพริกใบกะพร้าป่า
Crispy Golden Cups with Pork, Shrimp and Corn Filling



ไข่เจียวสมุนไพรมะพร้าว
Crispy Golden Cups with Pork, Shrimp and Corn Filling



ข้าวสวย
Steamed Jasmine Rice



เต้าทึงน้ำสาลี
Crispy Golden Cups with Pork, Shrimp and Corn Filling



ผลไม้ตามฤดูกาล
Assorted Fresh Fruits

ชุดหิรัญญิกการ์
HIRUNYIKA SET
ท่านละ 550 บาท



เกี้ยวกุ้งกรอบ
Fried Shrimp Wontons



น้ำพริกไข่ปู
Spicy Crab Egg Paste with Assorted Vegetables



แกงจืดไข่เจียว
Thai Omelette with Minced Pork Soup



แกงเขียวหวานไก่ / หมู
Green "Khesw-Waan" Curry with Chicken / Pork



ยำมะเขือยาว
Grilled Eggplant Spicy Salad with Shrimp



กะหล่ำปลีผัดน้ำปลา
Stir-Fried Cabbage with Fish Sauce



ปลาช่อนพริกขี้หนูสวน
Stir-Fried Fish with Chili and Kaffir Lime Leaves



คั๊วกลิ้งซี่โครงหมู
Spicy Stir-Fried Southern-Style Pork Spare ribs



ขนมจีนและข้าวสวย
Vermicelli and Steamed Jasmine Rice



กล้วยบวชไข่ธัญญา
Banana in Coconut Milk with Sesame Seeds



ผลไม้ตามฤดูกาล
Assorted Fresh Fruits

ชุดกรรณิการ์

KANNIKA SET
ท่านละ 550 บาท



ข้อไก่ทอด
Deep-Fried Chicken Knuckles



น้ำพริกหลงเรือปลาตุ๋น
Spicy Caramel Shrimp Paste with Assorted Vegetables and Crispy Catfish



แกงจืดทะเล้าปลีมัน
Stuffed Cabbage with Mixed Pork Soup



แกงคั่วไก่เบนจรงค์
Gang-Kua Chicken and Chinese Violet Red Curry



ยำคอหมูย่าง
Spicy Grilled Pork Shoulder Salad



คะน้าปลาเค็ม
Stir-Fried Black Jelly Mushrooms with Eggs



เห็ดอออินจิผัดดำ/พริก-เพร่าบ้า
Spicy Stir-Fried Iringi Mushroom with Young Pepper Corn and Basil



หมูตุ๋นตุ๊ก
Herb-Marinated Pork Tenders



ข้าวสวย
Steamed Jasmine Rice



ฟักทองแกงบวด
Pumpkin in Coconut Milk



ผลไม้ตามฤดูกาล
Assorted Fresh Fruits

ชุดมาลัยทอง

MALAITONG SET
ท่านละ 550 บาท



ข้าวตังหน้าตั้ง
Rice Crisps with Mixed Pork and Shrimp Dip



หลนปูเค็ม / หลนเต้าเจี้ยว
Coconut Crab Dip with Assorted Vegetables / Preserved Soy Bean Curry Dip with Assorted Vegetables



แกงเลียงไก่
Gang-Liang Herbal Soup with Chicken



แกงป่าไก่บ้านสมุนไพร
Jungle Curry with Chicken



น้ำพริกกุ้งสดไข่ต้ม
Spicy Shrimp Straw Mushroom and Boiled Egg Salad



ยอดมะระไฟแดง
Stir-Fried Chayote Tips with Chili



ซี่โครงหมูอบยอดพริก
Steamed Pork Spare ribs in Gravy



ไก่ห่อใบเตย
Chicken Wrapped in Screw Pine Leaves



ขนมจีนและข้าวสวย
Vermicelli and Steamed Jasmine Rice



บวดกัทับมันม่วง
Sweet Purple Potatoes in Coconut Milk



ผลไม้ตามฤดูกาล
Assorted Fresh Fruits

Tel. 02-946-1000, 084-088-3759 www.mallika.co.th

AjarnMallika a.mallika @a.mallika

หมายเหตุ

- ค่าเครื่องดื่ม ท่านละ 80 บาท
- ค่าบริการ 10 %
- ค่าขนส่งขึ้นอยู่กับระยะทาง
- รับบริการตั้งแต่ 50 ท่านขึ้นไป

Remarks

- Beverage 80 Baht per person.
- Price are subjected to 10% service charge.
- Available for party of 50 persons and above.
- Delivery fee is based on location.

ชุดศรีตรัง

SRI-TRANG SET
ท่านละ 600 บาท



ข้าวตังหน้าตั้ง
Rice Crisps with Minced Pork and Shrimp Dip



น้ำพริกธำ / กรร่อน
(ตามฤดูกาล)
Spicy Sa-lu Fruit Paste with Assorted Vegetables
and Deep-Fried Fish / Santal Fruit (Assorted)



ไข่ตุ๋นทรงเครื่อง
Steamed Egg Topped with Pork,
Shrimp and "Thousand-Year" Egg



แกงมัสมั่นไก่
Chicken Massaman Curry



น้ำตกหมู
Spicy Grilled Pork " Nam-Tok" Salad



พริกขี้หนูผัดมิมอส
Stir-Fried Mimosa with Chopstick Doughnut



ข้อไก่กรอบพริกขี้หนูสวน
Stir-Fried Crispy Chicken Knuckles with Chili and
Kaffir Lime Leaves



ปีกไก่ทอดงา
Chicken Sesame Wings



ข้าวสวยและขนมปังนึ่ง
Vernicelli and Steamed Jasmine Rice



ไอศกรีมมะพร้าวน้ำหอม
Coconut Ice Cream



ผลไม้ตามฤดูกาล
Assorted Fresh Fruits

ชุดแวมยุรา

WAEWMAYURA SET
ท่านละ 600 บาท



เมี่ยงคะน้า
Herbs Wrapped in Chinese Broccoli Leaves



น้ำพริกไข่ต้ม
Spicy Sa-lu Shrimp Paste with Assorted



แกงจืดแตงกวาสอดไส้
Stuffed Cucumber Soup



แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย
Green "Khaew-Waan" Curry with Fish Balls



ลาบหมู / ไก่
Spicy Minced Pork Salad / Chicken



พริกแกงหมูสับ
Stir-Fried Green Beans with Minced Pork



ปลากระพงพริกไทยดำ
Stir-Fried Sea Bass with Black Pepper



เห็ดออริบฉัดน้ำมันหอย
Stir-Fried Eryngii with Oyster Sauce



ขนมจีนและข้าวสวย
Vernicelli and Steamed Jasmine Rice



บัวลอยสามกษัตริย์
Taro, Pumpkin and Pandan Leaf "Boo-loy"
in Coconut Milk



ผลไม้ตามฤดูกาล
Assorted Fresh Fruits

Tel. 02-946-1000, 084-088-3759 www.mallika.co.th

f AjarnMallika a.mallika @a.mallika

หมายเหตุ

- ค่าเครื่องดื่ม ท่านละ 80 บาท
- ค่าบริการ 10 %
- ค่าขนส่งขึ้นอยู่กับระยะทาง
- รับบริการตั้งแต่ 50 ท่านขึ้นไป

Remarks

- Beverage 80 Baht per person.
- Price are subjected to 10% service charge.
- Available for party of 50 persons and above.
- Delivery fee is based on location.

ชุดบายหา

BA-YHA SET

ท่านละ 600 บาท



หนึ่กรอบทรงเครื่อง
Savory Crispy Vermicelli



น้ำพริกปลากุย้าง
Spicy Roasted Mackerel Paste with Assorted Vegetables



ต้มโคล้งไก่บ้านสมุนไพรยอดมะขามอ่อน
Tom Kloong Hot & Sour Soup with Herbal Free-Range Chicken and Tamarind Leaves



พะเนียงหมู / ไก่
Peanut Red Curry with Pork / Chicken / Beef



ยำพริกบุ้งกรอบ
Crispy Morning Glory with Spicy Seafood Salad



กะหล่ำปลีผัดน้ำปลา
Stir-Fried Cabbage with Fish Sauce



ซี่โครงหมูอบยอดพริก
Steamed Pork Spameritis in Gravy



ไข่เจียวสอดไส้
Stuffed Omelet with Stir-Fried Minced Pork and Vegetables with Tomato Sauce



ข้าวสวย
Steamed Jasmine Rice



กระถ่อนลอยแก้ว / ระกำลอยแก้ว
Santal in Syrup / Sa-lu in Syrup



ผลไม้ตามฤดูกาล
Assorted Fresh Fruits

ชุดแคทลียา

KATALEEYA SET

ท่านละ 600 บาท



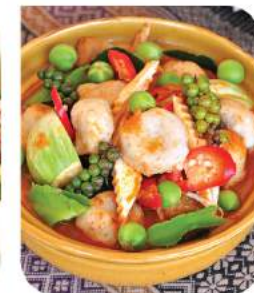
สร้อยไก่ทอด
Chicken Neck Tenders



น้ำพริกไข่ปู
Spicy Crab Egg Paste with Assorted Vegetables



แกงจืดปลาหมึกสอดไส้



แกงป่าลูกชิ้นปลาทราย หรือ กุ้งสด
Jungle Curry with Knife Fish Balls / Minced Shrimp



ยำพริกสวนครัวร็อกเก็ต
Spicy Crispy Fry Gourd Leaves Salad



พริกขี้หนูผัดเต้าหู้ขาวเห็ดหูหนูดำ
Stir-Fried Bok Choy with Tofu and Black Mushroom



ปลาช่อนทอดทาง
Fried Freshwater Fish with Spicy Herb Salad



หมูคั่วโบราณ
Stir-Fried Pork with "Kapi" Shrimp Paste



ขนมจีนและข้าวสวย
Vermicelli and Steamed Jasmine Rice



ข้าวเหนียวแก้วดำ
Black Bean and Coconut Sticky Rice in Coconut Milk



ผลไม้ตามฤดูกาล
Assorted Fresh Fruits

หมายเหตุ

- ค่าเครื่องดื่ม ท่านละ 80 บาท
- ค่าบริการ 10 %
- ค่าขนส่งขึ้นอยู่กับระยะทาง
- รับบริการตั้งแต่ 50 ท่านขึ้นไป

Remarks

- Beverage 80 Baht per person.
- Price are subjected to 10% service charge.
- Available for party of 50 persons and above.
- Delivery fee is based on location.

ชุดเสลา

SA-LAO SET
ท่านละ 700 บาท



ทอดมันกุ้งพอย
Fried Shrimp Cakes with Crispy Tiny Shrimp



น้ำพริกเห็ดฟาง + ไข่ต้ม
Spicy Mushroom Paste with Assorted Vegetables and Boiled Egg



ต้มยำกุ้งน้ำขุ่น/น้ำใส
Tom Yum Shrimp and Straw Mushroom (Cream / Clear Soup)



แกงคั่วหอยขมในะพะลู่
Fresh Water Snails in Red Curry



ยำเบญจรงค์กรอบ
Crispy Chinese Violet with Spicy Seafood Salad



คะน้าผัดหอยแอสฟราทิส
Stir-Fried Kale with Sea Asparagus Clams



ซี่โครงหมูอบยอดผัก
Steamed Pork Spare ribs in Gravy



ห่อหมกขนมนกข่อย
Fish and Crab Meat Soufflé in Tiny Ceramic Cups



ข้าวสวย
Steamed Jasmine Rice



ไอศกรีมชาหรับะทิลสด
Rainbow Strings "Sarim" Coconut Ice Cream



ผลไม้ตามฤดูกาล
Assorted Fresh Fruits

ชุดดาวประดับ

DAO-PRA-DUB SET
ท่านละ 700 บาท



เมี่ยงกระต๊อง
Crispy Golden Cups with Herbs and Lemongrass Sauce



น้ำพริกไข่ปู
Spicy Crab Egg Paste with Assorted Vegetables



แกงจืดเบญจรงค์หมูสับ
Chinese Violet with Minced Pork Soup



แกงใต้ปลา
Southern-Style Fish Curry



ยำยอดมะพร้าว
Spicy Coconut Palm-Heart Salad



ดอกกะหล่ำผัดกุ้ง
Stir-Fried Cauliflower with Pork or Shrimp



ปลากระพงสามรส
Seabass with Sweet and Sour Chili Sauce



คั่วกลิ้งซี่โครงหมู
Spicy Stir-Fried Southern-Style Pork Spare ribs



ขนมจีนและข้าวสวย
Vermicelli and Steamed Jasmine Rice



บัวลอยไข่หวาน
Taro, Pumpkin and Pandan Leaf "Bao-by" in Coconut Milk with Sweet Egg



ผลไม้ตามฤดูกาล
Assorted Fresh Fruits

หมายเหตุ

- ค่าเครื่องดื่ม ท่านละ 80 บาท
- ค่าขนส่งขึ้นอยู่กับระยะทาง
- ค่าบริการ 10 %
- รับบริการตั้งแต่ 50 ท่านขึ้นไป

Remarks

- Beverage 80 Baht per person.
- Price are subjected to 10% service charge.
- Available for party of 50 persons and above.
- Delivery fee is based on location.

ชุดบ้านหยี

PAN-YHEE SET

ท่านละ 800 บาท



หมนกร-ตุ๋นอ่อน
Fried Saur Pork Soft Ribs



น้ำพริกกะปิปลา
Spicy Shrimp Paste with Fried Mackerel and Assorted Vegetables



แกงจืดลูกรอก
Egg Sausage Soup



แกงส้มเขมรกุ้งสด
Spicy and Sour Soup with Cha-Omelette and Shrimps



ปล้ำกุ้ง
Spicy Shrimp Salad



คะน้าปลาหมึก
Stir-Fried Kale with Squid



ปลาเก๋าราดพริก
Fried Grouper Chili Sauce



ซี่โครงหมูยอทอด
Steamed Pork Spinners in Gavy



ขนมจีนและข้าวสวย
Vermicelli and Steamed Jasmine Rice



พายแอปเปิ้ล + ไอศกรีมวานิลลา
Apple Pie with Vanilla Ice Cream



ผลไม้ตามฤดูกาล
Assorted Fresh Fruits

ชุดบุหงาสำหรับ

BU-GNA-SA-RHEE SET

ท่านละ 850/900 บาท



หมูสะเต๊ะ
BBQ Curry Pork "So-Tay"



น้ำพริกหนูนึ่งเมืองกรุง
Thai Green Chili Dip "Nau-Prik Noon" with Spicy Sausage and Assorted Vegetables



ต้มข่าปลาสดใบมะขามอ่อน
Hot & Sour Coconut Cream "Tom-Klu" Soup with Tamarind Leaves and Sa-lid Fish



ขาหมูกรอบแกงโตปลา
Deep-Fried Pork Leg with Southern-Style Fish Curry Sauce



ยำเขมรกรอบ
Spicy Crispy Cha-Ome Vegetable with Seafood Salad



พาดมันับร็อกน้ำมันหอย
Stir-Fried Baby Broccoli with Oyster Sauce



ทอดมันปลากราย
Spotted Knife-fish Cakes



ซี่โครงหมูยอทอด
Steamed Pork Spinners in Gavy



ขนมจีนและข้าวสวย
Vermicelli and Steamed Jasmine Rice



แพนนาคอตต้า สำหรับชุด 850.- หรือ ข้าวเหนียวมะม่วงอออร์แกนิก สำหรับชุด 900.-
Panna Cotta / Organic Mango with Coconut Sticky Rice



ผลไม้ตามฤดูกาล
Assorted Fresh Fruits