

Baan Phraya, once home to gracious gatherings hosted by
Phraya Mahai Savan and Khunying Luean on the River of Kings,
now welcomes a new chapter guided by Chef Phatchara ‘Pom’ Pirapak,
whose philosophy echoes the house’s heritage of
refined home cooking and heartfelt hospitality.

The century-old residence has been restored with care,
preserving its teakwood charm and the spirit of refined home cooking
that once defined it.

Chef Pom’s dishes honour this legacy through traditional techniques,
organic herbs and contemporary lightness. Each plate reflects balance,
aroma and emotion, inviting guests to experience Thai culinary heritage
in a setting where craft is cherished and culture continues to flourish.

AWAKENING OF SIAMESE TASTE

ม้าฮ่อ
Ma Hor
Crispy pineapple wafer, toasted peanut, pickled radish

ขนมดอกจอกรสต้มยำน้ำข้น
Khanom Dok Jok
Thai honeycomb biscuit, tom yum, somsaa, wolffia

เมี่ยงสมุนไพร
Miang Samun Phrai
Garden herbs, chaya leaf, bilimbi, crispy tartlet

••••

JEWELS OF THE OCEAN

ซ่าปูสมุนไพรพื้นบ้าน
Saa Phu
Blue swimming crab, Isan herbs, crab roe

ต้มส้มปลาหมึกหอมจากประจวบคีรีขันธ์ฟักเขียว
Tom Som
Prachuap Khiri Khan squid, garcinia, sweet basil, winter melon

ปลาเก๋าแดง หอยเป๋าฮื้ออันดามันนึ่งตะไคร้และมะเดื่อป่า
Pla Kao Daeng Nueng
Steamed red grouper, Andaman abalone, Lao Phuan sauce

••••

REFRESH YOUR SENSES

ชาสมุนไพรสดจากสวน
Cha Samun Phrai
House-blended herbal infusion, pickled jicama

••••

BOLD THAI ESSENCE

กุ้งแม่น้ำย่างซอสน้ำพริกมะขาม และหลนมันกุ้ง
Goong Yaang
Surat Thani river prawn, tomalley, young tamarind jam, chilli relish

แกงคั่วเป็ดย่างใบยี่หร่าดอกหอมผัด
เสิร์ฟพร้อมซุปเป็ดมะนาวดอง
Gaeng Khua Phed
Khao Yai free-range duck, wild basil curry, onion blossom, pickled lime broth

••••

SWEET CHARM OF SIAM

สังขยาใบเตยเสิร์ฟกับไอศครีมกะทิเจลสะระแหน่
และข้าวพองกระเจี๊ยบ
Itim Kati
Pandan custard, coconut ice-cream, roselle, milk crisp

THB 3,800++

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.