



# Ping Nakara

BOUTIQUE HOTEL & SPA



## สำหรับอาหารไทย

อาหารไทย เป็นประติษฐานทางวัฒนธรรมที่เกิดจากการผสมผสานวัฒนธรรมจากหลากหลายเชื้อชาติ ได้แก่ จีน อินเดีย ลาว เขมร พม่า เวียดนาม และประเทศจากชาติตะวันตกที่เข้ามาตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา (ประมาณ 350 ปีที่แล้ว) อาหารไทยจึงมีความหลากหลายทั้งในรสชาติ กรรมวิธีในการประกอบอาหาร และการตกแต่งที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว

### อาหารไทยแบ่งกว้าง ๆ เป็น 2 ประเภท ได้แก่

- อาหารคาว ประกอบด้วยอาหารประเภทแกง ที่มีทั้งแกงกะทิ แกงไม่ใส่กะทิ อาหารประเภทผัด อาหารประเภทยำ ประเภททอด เผา หรือย่าง และอาหารประเภทเครื่องจิ้ม ได้แก่ น้ำพริก และหลน ซึ่งส่วนใหญ่จะมีผักเคี้ยว หรือเครื่องเคี้ยวเพื่อกินคู่กัน
- อาหารหวาน ส่วนมากปรุงด้วยกะทิ น้ำตาล และแป้งเป็นหลักนอกจากนี้ ยังมีผลไม้ตามฤดูกาล ซึ่งเมืองไทยมีอยู่อย่างมากมายหลากหลายชนิด

ในทุกมื้อ อาหารไทยจะถูกจัดขึ้นเป็นสำหรับอย่างพิถีพิถัน กับข้าวทุกจานที่จัดขึ้นจะต้องมีความสัมพันธ์ และมีความสมดุลกัน ทั้งรสเปรี้ยว หวาน เค็ม เผ็ด เช่น สำหรับใครที่มีอาหารจานเปรี้ยว ก็ต้องมีจานหวานสำหรับกินแก้รสกัน ถ้ามีอาหารจานเผ็ด ก็จะต้องมีอาหารจานเค็ม และแกงจืดอยู่ในสำหรับด้วย นอกจากนี้ เพื่อให้ครบรสชาติในการรับประทาน การจัดสำหรับจึงประกอบด้วย อาหารหลากหลายประเภท ทั้งประเภทแกง ต้ม ผัด ทอด ยำ หรือน้ำพริก เพื่อให้มีอาหารมีความเอร็ดอร่อยน่ารับประทาน และอุดมด้วยคุณค่าทางโภชนาการ

## Samrub Thai (Thai Cuisine Set)

Thai cuisine, the national cuisine of Thailand, is one of the most popular cuisines enjoyed all around the world. It is a product of multiple influential cultures such as China, India, Laos, Cambodia, Myanmar, Vietnam, and many others. Therefore, Thai cuisines is highly known for their strong flavors, cooking style, and unique composition.

### Thai cuisine can be generally separated into two types, which are:

- Savory (*aa-han kao*), consisting of Curries (*gaeng*), Stir-fry (*phad*), Spicy Salads (*yum*), Deep-fry, Steaming, and Grilling.
- Sweet (*aa-han waan*), which are mainly made with coconut milk, sugar, and flour. A variety of tropical seasonal fruits are also often enjoyed as an after-meal delicacy.

In every traditional meal, Thai cuisines are carefully curated to make sure each dish complement and balance one another to produce a well-rounded set of flavors: sour, sweet, salty, and spicy.

Besides the plentiful flavors that Thai food have to offer, each meal also consists of different style and method of cooking. Which makes a variety of texture and tastes that concludes in a deliciously balanced and nutritious experience.

With this in mind, Ping Nakara has carefully selected four sets of Thai cuisines for you to experienced.

**Bon appétit!**





# Set 1

Grilled Pork with Sweet Chili Sauce

หมูคำหวาน

Tom Yum Goong

ต้มยำกุ้ง

Chicken Panang

พะแนงไก่

Sweet and Sour Tubtim Fish

ปลาท๊อปทิมผัดเปรี้ยวหวาน

Stir-Fried Cabbage with Fish Sauce & Crispy Pork

กะหล่ำปลีน้ำปลา กากหมู

Steamed Rice

ข้าวสวย

Coconut Ice Cream with Fried Banana

ไอศกรีมกะทิ กลัวยทอด

or / หรือ

Seasonal Fruit

ผลไม้ตามฤดูกาล

Tea or Coffee

ชา หรือ กาแฟ

*1,299.- for 2 persons*

*All prices are subject to 10% service charge and applicable government taxes*





## Set 2

### Ping Nakara Platter

ออเดิร์ฟปิงนครา:  
สะเต๊ะไก่, กระตังทองผัก, ปอเปี๊ยะกุ้ง

### Thai Green Curry Beef

แกงเขียวหวานเนื้อ

### Herbal Prawn in Chilli Paste

ปลากุ้ง

### Chicken and Cashew Nuts

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

### Chinese Kale with Oyster Sauce

คะน้าน้ำมันหอย

### Steamed Rice

ข้าวสวย

### Coconut Ice Cream with Fried Banana

ไอศกรีมกะทิ กลัวยทอด

or / หรือ

### Seasonal Fruit

ผลไม้ตามฤดูกาล

### Tea or Coffee

ชา หรือ กาแฟ

*1,299.- for 2 persons*

*All prices are subject to 10% service charge and applicable government taxes*





## Set 3

Vegetable Spring Rolls

ปอเปี๊ยะผักทอด

Tom Kha Gai

ต้มข่าไก่

Yum Glass Noodle with Shrimp

ยำวุ้นเส้นกุ้งสด

Beef Massaman

แกงมัสมั่นเนื้อ

Thai Pork Omelet

ไข่เจียวหมูสับ

Steamed Rice

ข้าวสวย

Coconut Ice Cream with Fried Banana

ไอศกรีมกะทิ กลัวยทอด

or / หรือ

Seasonal Fruit

ผลไม้ตามฤดูกาล

Tea or Coffee

ชา หรือ กาแฟ

*1,299.- for 2 persons*

*All prices are subject to 10% service charge and applicable government taxes*





**Set 4**  
*(Vegetarian)*

Kratong Thong with Vegetables  
กระทงทองผัก

Mushroom Tom Yum  
ต้มยำเห็ดน้ำใส

Stir Fried Mixed Vegetables with Tofu  
ผัดผักรวมเต้าหู้

Thai Green Curry Veggie Mushroom Ball  
แกงเขียวหวานลูกชิ้นเห็ด เจ

Thai Omelet with Sweet Basil  
ไข่เจียวโหระพา

Steamed Rice  
ข้าวสวย

Coconut Ice Cream with Fried Banana  
ไอศกรีมกะทิ กล้วยทอด

or / หรือ  
Seasonal Fruit  
ผลไม้ตามฤดูกาล

Tea or Coffee  
ชา หรือ กาแฟ

**999.- for 2 persons**

*All prices are subject to 10% service charge and applicable government taxes*

