

CALM *Kraam*



We carefully put together our menu under the theme
‘the journey to the south of Thailand’.

We picked ingredients along the way to the south; premium fleur de sel from Samut Sakhon, mackerel from Samut Songkhram, curry paste, and shrimp paste from an island in Trang. Most of the recipes come from the locals in those provinces. You will simply fall in love with your gourmet experience.

NO MSG



APPETIZERS

1 หมึกทอด ทรัฟเฟิล ทาร์ตาร์ซอส 160
Deep fried squid
served with truffle tartar sauce

2 มันฝรั่งทอด พาร์เมซาน ทรัฟเฟิลดิป 120 (V)
Parmesan truffle fries
with marinara & truffle tartar dip

3 หมูก้อนทอดรากบัว 120
Deep fried pork balls
with lotus root

4 ปีกไก่ทอดน้ำปลา 120
Deep fried chicken wings
with fish sauce

5 ปีกไก่ทอดพริกสดดอกเกลือ 120 🍳
Deep fried chicken wings
with chilli & fleur de sel



Chef recommended



Mild



Medium



Hot



Vegetarian

Prices are subjected to 7% Vat

S O U P



6 Pumpkin 160
(V)

7 Spinach cream 160
(V)

 8 Mushroom with truffle oil 160
(V)

S A L A D

9 Smoked salmon salad with ceasar style dressing 220

 Chef recommended  Mild  Medium  Hot (V) Vegetarian

Prices are subjected to 7% Vat

MAIN

- 10 แกงส้มใต้ปลากระพง ไหลบัว/ยอดมะพร้าวอ่อน 190
Southern spicy yellow curry 🌶️🌶️
with seabass, lotus stem/young coconut shoot
- 11 เนื้อตุ๋น 5 ชั่วโมงต้นตำรับเมืองเพชร 190 🍳
5-hour braised beef Phetburi style
- 12 ต้มยำกุ้ง 180 🌶️
Tom yum kung
- 13 แกงปลาทุใบชะพลู 180 🍳
Mackerel & betel leaves curry
- 14 พะโล้กระดูกหมู 150
Pork spare ribs in five spices stew
with duck egg



16



11

- 15 ปลากระพง/กุ้ง ทอดซอสมะขาม 220 🍳
Deep fried shrimp/seabass fillet
in tamarind sauce
- 16 ไหลบัวผัดไข่เค็มกุ้ง 190
Stir fried lotus stem with salted egg
& shrimp
- 17 หมึกผัดซอสกะปิ 190
Stir fried squid with shrimp paste sauce
- 18 ไก่สะเต๊ะแรป 180
Chicken satay wrap served
with house salad/fried potato wedges



Chef recommended



Mild



Medium



Hot



Vegetarian

Prices are subjected to 7% Vat



21



25



22

MAIN

19 ผัดกะเพราป่าหภูมิ, ไก่, เนื้อ/กุ้ง 140/180 🌶️🌶️🌶️
Stir fried holy basil, galangal, chilli
with pork, chicken, beef/shrimp

20 คั่วกลิ้งหมู, เนื้อ 140 🌶️🌶️🌶️
Stir fried pork/beef with spicy
southern style yellow curry paste

21 ไข่เจียวฟูกุ้งสับ 180
Thai style fluffy omelette
with mince shrimp

22 ไก่ตะไคร้ 150
Grilled lemongrass chicken
with dried chilli dipping sauce

23 สตูว์ไก่ 190
Chicken stew



Chef recommended



Mild



Medium



Hot



(V)
Vegetarian

PASTA

Please select your pasta (Linguine/Penne)

24 Carbonara 220

25 Alfredo (V) 🍳
/with chicken 190/240

26 Pink sauce (V)
/with smoked salmon 190/290

27 Bolognese 220

28 Marinara (V) 🍳
/with shrimp 190/290

29 Agilo e olio 190

SINGLE

DISH

Served with rice



30 ข้าวราดผัดกะเพราป่า
หมู,ไก่,เนื้อ/กุ้ง 110/150 
Stir fried holy basil, galangal, chilli
with pork, chicken, beef/ shrimp

31 ข้าวหน้าไก่ตะไคร้
น้ำจิ้มแจ่ว 110
Grilled lemongrass chicken
with dried chilli dipping sauce

32 ข้าวหน้าไก่สะเต๊ะ 110
Chicken satay

33 ข้าวคั่วไข่เป็ด (V)
/หมู,ไก่,เนื้อ/กุ้ง 90/120/150
Wok fried with duck egg
/pork, chicken, beef/shrimp

34 ข้าวผัดปลาทุสมุนไพโร 120
Fried rice with mackerel &
Thai herbs 

35 ผัดไทยกุ้งสดเพชรบุรี 150
Pad Thai Phetburi style

Extra

ไข่ดาว 20
Fried egg

ข้าวหอมมะลิ 25
Jasmine rice


Chef recommended


Mild


Medium


Hot

(V)
Vegetarian

Prices are subjected to 7% Vat