PRIME

all day dining

Elements of Taste

EMBARKING ON A SENSUAL JOURNEY THROUGH A WORLD OF FLAVOURS THAT DANCE UPON THE SENSES. IMAGINE A SYMPHONY OF SENSATIONS, EACH NOTE REPRESENTING A DIFFERENT TASTE, COMING TOGETHER TO CREATE A HARMONIOUS AND PASSIONATE EXPERIENCE.

PLEASE INFORM YOUR HOST OF ANY FOOD ALLERGIES OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS WHEN PLACING YOUR ORDER.

Thai

Thai Signatures

APPETIZERS — THB

THAI-STYLE MIXED FRESH FRUIT AND PRAWN SALAD — 240
Seasonal Fresh Fruits, Prawns, Mint Leaves with Thai-Style Spicy Zesty Dressing
ยำกุ้งและผลไม้รวม

MIANG PLA KAPONG — 280
Crispy Fried Seabass Fillet, Served with a Vibrant Selection of Miang Condiments (Shallots, Ginger, Peanuts, Cashew nuts, Baby Romaine, Betel Leaf, Chillies, and Limes), with Spicy Peanut Sauce and Chilli-Lime Seafood Sauce
เมี่ยงปลากะพง

DEEP-FRIED PORK BELLY WITH THAI HERBS — 260
Marinated Pork Belly, Crispy Lime Leaves, Shallot, Lemongrass, Garlic Slices, Dried Chili, Chili Sauce and White Sesame
หมูสามชั้นทอดสมุนไพรไทย

MAINS

KHAO SOI GAI — 290
Chicken Drumstick, Egg Noodle in Thick Soup, Coconut Milk, Shallots, Pickled Green Mustard
ข้าวซอยไก่

STIR-FRIED CHICKEN WITH CASHEW NUTS — 280
Stir-Fried Cashew Nuts, Onion, Chicken, Bell Peppers, Dried Red Chili, Green Onion, Chili Paste, Served with Steamed Jasmine Rice
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ

Comfortable Classics

TOM KHA — 230 | 250
Your choice of Veggie (V) | Chicken
Creamy Coconut, Chilies, Lemongrass, Galangal, Kaffir Lime Leaves, Shallots, King Oyster Mushrooms, Tomato Served with Steamed Jasmine Rice
ต้มข่า เลือกระหว่างมังสวิรัติ หรือไก่ เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ

TOM YUM — 250 | 290
Your choice of Veggie (V) | Prawn
Light Sour And Spicy Broth, River Prawns, Chilies, Lemongrass, Galangal, Kaffir Lime Leaves, Shallots, King Oyster Mushrooms, Tomato Served with Steamed Jasmine Rice
ต้มยำกุ้ง เลือกระหว่างมังสวิรัติ หรือกุ้ง เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ

PAD THAI — 220 | 240 | 290
Your choice of Veggie (V) | Chicken | Prawn
Stir-Fried Rice Noodle, Savory-Sour Sauce, Egg, Peanuts, Bean Sprouts, Tofu, Chinese Chives, Shallots
ผัดไทย เลือกระหว่างมังสวิรัติ ไก่ หรือกุ้ง

KHAO PAD — 210 | 230 | 230
Your choice of Veggie (V) | Chicken | Pork
Thai Fried Rice, Egg, Green onion, Onion, Tomato
ข้าวผัด เลือกระหว่างมังสวิรัติ ไก่ หรือหมู

PAD KRAPOW — 280 | 280
Your choice of Chicken | Pork
Stir-Fried Holy Basil, Garlic, Chili peppers, Served with Steamed Jasmine Rice
ผัดกะเพรา เลือกระหว่างไก่ หรือหมู เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ

Fish · Shellfish · Egg · Nuts · Dairy · Wheat · Gluten · Soy

All prices are subject to 10% service charge and 7% vat

Western

Western Signatures

APPETIZERS — THB

NORWEGIAN SALMON — 490
Sliced Cured Salmon, Wasabi Potato Salad, Ikura, Lime Gel, Togarashi Skin, BBQ Glaze, Soft Quail Egg, Guacamole
ปลาแซลมอนนอร์เวย์หมัก เสิร์ฟพร้อมสลัดมันฝรั่งวาซาบิ ไข่ปลาแซลมอน เจลลี่มะนาว
หนังปลาโทการาชิ ซอสบาร์บีคิวญี่ปุ่น ไข่นกกระทา และกัวคาโมเล่

HEIRLOOM TOMATOES (V) — 390
Organic Salad, Clear Consommé, Marmalade, Tomato Gel, Buffalo Mozzarella, Italian Basil,
Green Herb Oil, Soft Green Herbs, Tomato Dust, Tomato Flakes
สลัดมะเขือเทศแอร์ลูม เสิร์ฟพร้อมคอนซอมเม่ใส เจลลี่มะเขือเทศ มอซซาเรลล่าชีส ตกแต่งด้วยใบโหระพาอิตาเลียน

MAINS

PREMIUM HANGER BEEF STEAK — 620
Grilled Hanger Beef 180 G, Tempura Padron Peppers, Veal Jus Glaze, Pommes Lyonnaise,
Red Onion Marmalade, Green Herb Oil
สเต็กเนื้อฮังเกอร์ออสเตรเลีย เสิร์ฟพร้อมพริกปาดรองเทมปุระ ซอสเนื้อลูกวัว และมันฝรั่งลียองเนส

BREADED HALIBUT — 640
Prosciutto-Ham-Breaded Fillet, Smoked Potato-Carrot-Onion Mousseline,
Green Asparagus, Red Port Jus, Crispy Prosciutto, Glazed Baby Carrots
ปลาฮาลิบัตแฮมดรายเอจบดละเอียดย่าง เสิร์ฟพร้อมมูสมันฝรั่ง แครอทและหอมหัวใหญ่รมควัน

CORN-FED BABY CHICKEN — 590
Free-Range Whole Roasted, Fresh Thyme, Duck Fat-Fried “Pont Neuf” Potatoes,
Green Asparagus Salad, Teriyaki-Truffle Sauce
ไก่อบเครื่องเทศ เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งตุ๋นน้ำมันเป็ด และหน่อไม้ฝรั่งราดซอสเทอริยากิทรัฟเฟิล

Comfortable Classics

CAESAR SALAD — 220 | 260 | 290
Your choice of Original | Chicken | Prawn
Romaine, Anchovy, Parmesan, Garlic-herb croutons
สลัดซีซาร์ เลือกระหว่าง ไม่ใส่เนื้อสัตว์ ไก่ หรือกุ้ง

GARDEN POMEGRANATE SALAD (V) — 340
Goat Cheese, Mixed Green leaves, Cucumber, Tomato Cherry, Roasted carrot, Pomegranate seed,
Pecan Nut, Champagne Vinaigrette
สลัดผักรวม และทับทิม น้ำสลัดแชมเปญ

Fish · Shellfish · Egg · Nuts · Dairy · Wheat · Gluten · Soy

All prices are subject to 10% service charge and 7% vat

Western

Pizza's

THB

TRUFFLE-CHEESE (V) — 380
Truffle-Infused Sauce, Variety of Premium Cheese, Mushroom
พิซซ่าชีสทรัฟเฟิล (มังสวิรัติ)

TANDOORI CHICKEN — 320
Tandoori Chicken Thigh, Bell Peppers, Onion, Mozzarella
พิซซ่าไก่ทันดูรี

PROSCIUTTO-BURRATA — 490
Prosciutto Ham, Burrata Cheese, Balsamic, Rocket
พิซซ่าชีสบูราต้าและพาร์มาแฮม

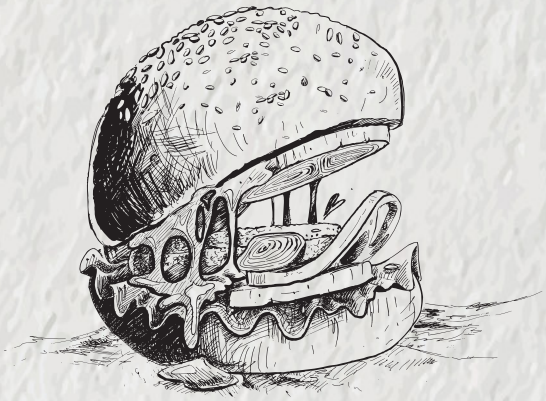
MARGHERITA (V) — 320
Classic Tomato Sauce, Mozzarella, Italian Basil
พิซซ่ามาร์การิต้า

Burgers

ANGUS BEEF BURGER — 460
Angus Beef Patty, BBQ Sauce, Curry-Sesame Bun, Cheddar Cheese, Boston Lettuce, Onion Souibise, Tomato, Red onion, tempura Jalapeño
เบอร์เกอร์เนื้อแองกัสออสเตรเลีย เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งเกลียว

HOMEMADE VEGGIE BURGER (V) — 300
Homemade kidney Bean-Walnut Patty, Curry-Sesame Bun, Sundried Tomato-Pickled Onion Ring, Chipotle Mayo, Boston Lettuce
เบอร์เกอร์เนื้อจากพืช เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งเกลียว

FISH BURGER — 320
Deep Fried Seabass, Curry-Sesame Bun, Pickles, Raita, Red onion, Boston Lettuce, Curry Mayo, Tomato
เบอร์เกอร์ปลาทอด เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งเกลียว

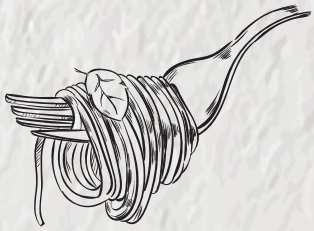


Fish · Shellfish · Egg · Nuts · Dairy · Wheat · Gluten · Soy

All prices are subject to 10% service charge and 7% vat

Western

Pasta's



THB

FOREST MUSHROOM (V) 500
Tortellini, Mushroom Duxelles, Vichyssoise Mousse, Chanterelles, Potato Croutons, Green Asparagus, Parmesan Structures
พาสต้าทอร์เทลลินีไส้เห็ดรวม (มังสวิรัติ)

POULTRY STEW 490
Pappardelle, Poultry Ragout, Mushrooms, Smoked Bacon, Charred Leek, Celeriac
พาสต้าปัปปาร์เดลเลสตูว์ไก่

BOLOGNESE BEEF 390
Linguine, Bolognese Sauce, Parmesan Curls, Onions, Grilled Pimientos
พาสต้าลิงกวินีซอสเนื้อโบโลเนส

AGLIO E OLIO 340
Spaghetti, Prawn, Garlic, Dried Red Chilli, Italian Basil, Parslay, Black Olive, Anchovy, Parmigiano Reggiano
พาสต้าสปาเก็ตตี้ผัดพริกกระเทียมกุ้ง

SALMON PESTO 340
Fettuccine, Salmon, Pesto-Sauce, Parmigiano Reggiano
พาสต้าเฟตตูชินี่เพสโต้แซลมอน

Open Clubs

SMOKED SALMON 380
Smoked Salmon, Whole Grain Bread, Smashed Avocado, Herb Cream Cheese, Poached Egg, Caper Berries, Red Onions, EVOO
แซนด์วิชแซลมอนรมควัน เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งเกลียว

CHICKEN PASTRAMI 320
Homemade Pastrami, Sourdough, Grain Mustard Mayo, Little Gems, Pickled Mustard Seeds, Hard-Boiled Egg, Tomato Marmalade
แซนด์วิชไก่พาสทรามี เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งเกลียว

SMASHED AVOCADO (V) 300
Avocados, Whole Grain Bread, Poached Egg, Tomato Marmalade, Caper Berries, Red Onions, EVOO
แซนด์วิชอะโวคาโด (มังสวิรัติ) เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งเกลียว

Fish Shellfish Egg Nuts Dairy Wheat Gluten Soy

All prices are subject to 10% service charge and 7% vat

Indian Signatures

APPETIZERS — THB

CHICKEN TIKKA — 220
Chicken, Hung Yogurt, Lemon Juice, Traditional Indian Spices, Mint Sauce
ไก่ทิกก้า

VEGETARIAN SAMOSA (V) — 150
Deep-Fried Savory Pastry Cone-Shaped 2 pcs.,Spiced Potato, Green Pea, Mint Sauce
ซาโมซ่ามังสวิรัติ

PAPRI CHAAT (V) (Famous Indian Street Food) — 220
Papri (Flour Crackers), Boiled Potatoes, Creamy Yogurt, Tangy Tamarind Chutney, Mint Chutney
ปาปริชาต

MAINS

BUTTER CHICKEN — 300
Tomato-Cashew Butter Gravy, Spiced Chicken Thigh, Fresh Cream, Served with Basmati Rice and Papadum
แกงไก่เนย เสิร์ฟพร้อมข้าวบาสมาติและปาปาดัม

SALMON GOAN CURRY — 490
Salmon Fillet, Aromatic Tomato-Coconut Based Gravy, Served with Basmati Rice and Papadum
แกงกะหรี่แซลมอนสไตล์อินเดีย เสิร์ฟพร้อมข้าวบาสมาติและปาปาดัม

DAL MAKHANI (V) — 300
Whole Black Lentils (Urad Dal), Kidney Beans (Rajma), Served with Basmati Rice and Papadum
แกงถั่ว เสิร์ฟพร้อมข้าวบาสมาติและปาปาดัม

Fish Shellfish Egg Nuts Dairy Wheat Gluten Soy

All prices are subject to 10% service charge and 7% vat

Sweets

THB

PASSION FRUIT-TOFU CHEESECAKE SPHERE (V) 280

As light, low fat & healthy as you can get

Cheesecake, Infused Fennel, Passion Fruit Spheres, Mint Moss, Black Sesame Galette, Edible Flowers, Passion Fruit Gel

ชีสเค้กเคลือบเจลาตินเสาวรส เสิร์ฟกับซอสเสาวรสพร้อมคุกกี้งาดำ

COFFEE PANNACOTTA & KAHLUA (V) 280

Ladies delight

Coffee Pannacotta, Baileys Jelly, Nutella Soil, Candied Orange Peel, Kahlua Gel,
Tonka Bean Ice Cream, Caramel Crunches, Spiced Bread Crostini

คอฟฟี่พานาคอตต้าและคาห์ลัว

RHUBARB & WHITE CHOCOLATE (V) 200

Spheres & dust

Rhubarb-White Chocolate Mousse, Rhubarb-Ginger Compote, Vanilla, Crumble, Pink Pepper Meringues

มูสไวท์ช็อคโกแลต เสิร์ฟกับแยมรูบาร์บขิง พร้อมครีมวานิลลา และเมอแรงค์พริกไทยชมพู

APPLE & SPICES (V) 280

Apple, Apple, Apple, Apple……& Apple

Tarte Tatin, Spices-Braised Apple, Granny Smith-EVOO Espuma, Crunchy Apple Hay EVOO Emulsion,
Granny Smith-EVOO Sorbet

ทาร์ตแอปเปิ้ลคาราเมล

MANGO-STICKY RICE (V) 220

A Wink to Thailand

Mango Bavarois, Mango Crisps, White Sticky Rice Ice Cream, Sago Pearls, Coconut Structures, Crumble

ไอศกรีมข้าวเหนียว เสิร์ฟพร้อมกับมะม่วงสุก และมูสมะม่วง

Fish Shellfish Egg Nuts Dairy Wheat Gluten Soy

All prices are subject to 10% service charge and 7% vat