

Rim Nam

根据下列套餐挑选您心仪的菜肴，体验经典的泰式家常餐饮。

所有菜肴均由主厨Neung精心挑选，以当季新鲜食材，打造纯正泰式美食。

一顿正宗泰餐应该包含一道汤、一道香料咖喱、一道酱汁鱼以及蔬菜。

咖喱菜肴可以替换为香辣沙拉。汤也有香辣口味，但相应地，咖喱应换成不辣的菜。

每道菜与整个套餐的味道与口感应实现和谐相融。

诚邀您踏上泰国当地浓郁美食的体验之旅，探寻地道泰国料理的深厚底蕴。

开胃菜

泰式春卷

自制酥脆炸春卷，自选馅料，搭配酸甜梅子酱；



虾



蔬菜

330

300



沙爹

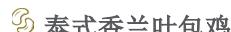
特色泰式竹签烤串，自选肉料，搭配花生酱和腌黄瓜。

鸡肉

300

猪肉

300



泰式香兰叶包鸡

香兰叶包裹腌制鲜嫩炸鸡腿，佐以罗望子酱

280

泰式鱼饼

炸鱼饼，配甜椒酱

330

沙拉

泰式米粉沙拉

米粉沙拉，配以明虾、鸡胸肉和泰国香草

280

泰式长茄牛肉沙拉

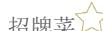
飘香牛肉沙拉，搭配烤长茄，佐以青柠汁调味

350

蘑菇沙拉

香辣蘑菇沙拉，搭配泰国香草，佐以青柠汁调味

250



所有价格均以泰铢计算，另加收 10% 的服务费和政府税费。

Rim Nam

最初，泰式烹饪诠释了一种依水而生的独特生活方式。菜肴的主要原料均为水生动物、植物和香草。

泰式料理中，一些菜肴由肉、蔬菜和Nam Prik搭配而成。Nam Prik是一种调味料，以大蒜、洋葱、辣椒等香草，混合鱼肉或各种肉类，佐以鱼露、青柠汁或罗望子汁等其他果汁。各类原料经由研钵和杵研磨，达到质地细腻、口感顺滑的效果。

汤

泰式酸辣汤

最出名的泰式汤，口感酸辣鲜香，味浓可口。适宜搭配各种泰式菜肴。可选肉类，搭配柠檬草、青柠叶、辣椒、香菜和草菇。

冬荫功汤——对虾	380
泰式酸辣海鲜汤——什锦海鲜	350
泰式酸辣蘑菇汤——蘑菇	320

椰奶汤

汤清醇可口，融合醇香椰奶和高良姜的独特风味。
可选肉类，搭配椰奶、高良姜和青柠叶；

泰式椰奶鸡汤——鸡肉	380
泰式椰奶海鲜汤——什锦海鲜	350
泰式椰奶蘑菇汤——蘑菇	320

蘸酱

红椒鲈鱼酱

红椒海鲈鱼酱，搭配蔬菜

380

素食

招牌菜

含坚果

中辣

重辣

所有价格均以泰铢计算，另加收 10% 的服务费和政府税费。

Rim Nam

泰国人乐于吸纳国外的烹饪手法并寻找原料替代。他们将印度烹饪中的酥油换为椰油，并用椰奶代替其他乳制品。最终将柠檬草、高良姜等新鲜香草融入泰式咖喱。

咖喱

泰式青咖喱

最受欢迎的泰式咖喱之一；浓郁椰香青咖喱，搭配泰国茄子、甜罗勒和自选肉类；

鸡肉

320

牛肉

350

什锦海鲜

350

泰式咖喱鱼丸

Rim Nam独特青咖喱，搭配大厨自制咸蛋黄夹心鱼丸

泰式龙虾黄咖喱

岩石龙虾肉，佐以奶油椰香黄咖喱

马沙文甜咖喱汤

椰果咖喱，佐以马沙文酱、洋葱、土豆，肉类可自选；

鸡肉

380

牛肉

480

红咖喱鸭

经典烤鸭肉，佐以椰香红咖喱、菠萝和荔枝

泰式牛肉咖喱

炒牛肉，佐以槟城咖喱酱、椰浆和青柠叶

炒菜

辣罗勒炒肉

自选肉类，搭配圣罗勒、辣椒及大蒜翻炒

鸡肉

320

素食

招牌菜

含坚果

中辣

重辣

由于佛教信仰，泰国人烹饪时不使用大块肉类。他们将大块肉切碎，加入香草和香料。传统的泰式烹饪手法为炖煮、烘焙、炒制或烧烤。

牛肉

400

猪肉

320

泰式腰果炒鸡肉

爆炒鸡肉，佐以腰果、洋葱、辣椒粉及干辣椒

300

泰式爆炒海鲜

秋葵炒什锦海鲜，佐以浓郁香料酱

380

香炒牛肉

蚝油炒牛肉、蘑菇、蔬菜及青葱

400

泰式糖醋炒肉

自选肉或海鲜，搭配辣椒、洋葱、菠萝及黄瓜翻炒，佐以酸甜酱汁

鸡肉

320

什锦海鲜

350

海鲈鱼

550

所有价格均以泰铢计算，另加收 10% 的服务费和政府税费。

Rim Nam

炒菜

✓ 蚝油炒什蔬
蚝油炒鲜嫩什蔬与蘑菇

220

✓ 香炒空心菜
炒空心菜，佐以豆瓣酱和辣椒

220

泰式蛋黄鱿鱼
咸蛋黄炒鱿鱼

320

泰式煎蛋卷
经典泰式煎蛋卷，搭配红葱、青葱和甜辣酱

180

清蒸或油炸
清蒸鲈鱼
清蒸鲈鱼，佐以辣味青柠汁

550

✓ 清蒸鱿鱼
清蒸整鱿鱼，佐以辣味青柠汁

400

米饭及米粉
泰式海鲜炒饭
什锦海鲜炒饭，配以高良姜、柠檬草、青柠叶及辣椒酱

320

泰式菠萝炒饭
香炒米饭，配以肉丝、葡萄干、腰果和中式腊肠，盛放于菠萝中

380

素食 ✓

招牌菜 ☆

含坚果 ☺

中辣 🔞

重辣 🔞

所有价格均以泰铢计算，另加收 10% 的服务费和政府税费。

泰国人以米饭为主食。主要食用两种大米；普通白米和糯米。泰国东北部的居民主要食用糯米团。泰国人几乎每餐都食用大米，并将大米磨粉制成米线、汤圆和甜点。

泰式海鲜咖喱炒饭

香炒米饭，配以什锦海鲜和红咖喱酱

350

泰式炒饭
蔬菜蛋炒饭，配料可选：

蛋类	220
鸡肉	280
猪肉	280
什锦海鲜	320

泰式海鲜炒米粉

独特泰式炒米粉，搭配明虾、豆腐、甜萝卜及虾米，佐以罗望子酱汁

490

香米蒸饭/糙米饭/半精米饭
泰国香米蒸饭、糙米饭及半精米饭

50

Rim Nam

甜点

- | | |
|----------------------------|-----|
| ◎ 泰式绿豆糕 | 190 |
| 当地知名甜品，绿豆搭配椰果冰淇淋制成，盛放在青椰壳中 | |
| ☆ 泰国芒果糯米饭 | 220 |
| 美味糯米饭，搭配泰国香甜芒果 | |
| ◎ 泰式椒香冰淇淋 | 270 |
| 辣味冰淇淋，搭配脆炸香蕉 | |
| ☆ 泰式椰奶马蹄 | 190 |
| 糖水马蹄，配以椰奶 | |
| 奶香南瓜冻 | 190 |
| 蒸南瓜搭配泰式蛋奶冻 | |
| 热带水果 | 150 |

素食

招牌菜

含坚果

中辣

重辣

所有价格均以泰铢计算，另加收 10% 的服务费和政府税费。