

# 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	330
✓ 蔬菜	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

### 泰式鱼饼

炸鱼饼，配甜椒酱

## 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

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

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

380

红椒海鲈鱼酱，搭配蔬菜

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	450
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，佐以檳城咖喱酱、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
----	-----

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

### ☆ 泰式爆炒海鲜

秋葵炒什锦海鲜，佐以浓郁香料酱

香炒牛肉	400
------	-----

蚝油炒牛肉、蘑菇、蔬菜及青葱

### 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

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。

炒菜			
✓ 蚝油炒什蔬	220	🌶️ 泰式海鲜咖喱炒饭	350
蚝油炒鲜嫩什蔬与蘑菇		香炒米饭，配以什锦海鲜和红咖喱酱	
✓ 香炒空心菜	220	泰式炒饭	
炒空心菜，佐以豆瓣酱和辣椒		蔬菜蛋炒饭，配料可选：	
泰式蛋黄鱿鱼	320	蛋类	220
咸蛋黄炒鱿鱼		鸡肉	280
泰式煎蛋卷	180	猪肉	280
经典泰式煎蛋卷，搭配红葱、青葱和甜辣酱		什锦海鲜	320
清蒸或油炸		🌀☆ 泰式海鲜炒米粉	490
🌶️ 清蒸鲈鱼	550	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	
清蒸鲈鱼，佐以辣味青柠汁		香米蒸饭/糙米饭/半精米饭	50
🌶️ 清蒸鱿鱼	400	泰国香米蒸饭、糙米饭及半精米饭	
清蒸整鱿鱼，佐以辣味青柠汁			
米饭及米粉			
🌶️ 泰式海鲜炒饭	320		
什锦海鲜炒饭，配以高良姜、柠檬草、青柠叶及辣椒酱			
泰式菠萝炒饭	380		
香炒米饭，配以肉丝、葡萄干、腰果和中式腊肠，盛放于菠萝中			

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

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。