

### *Our philosophy*

Dining in a gallery; seemingly distinct in nature, yet an impeccable unison. An experience that is beyond words, a unique concept that is metaphorical in essence, where each dish is richly saturated with the art of Thai gastronomy.

Certainly, the artistic and vivid ambience of Thai Gallery is bound to be more attractive, when the wildest mind is provoked with an assembly of exceptionally curated art pieces, while the palate is seduced with a selection of ambrosial Thai cuisine.

With our head chef, Suchat Sujamsin, traces his passion in Thai cuisine 30 years back and subsequently mastering his culinary technique in Shangri-La Hotel Bangkok, such craftsmanship is firmly manifested into each dish - truly in the form of art.

Imagine one relaxing afternoon.....

Soft sunlight embraces unpretentiously, time goes by slowly as if the world halts. Taking one's time in a carefree manner, lounging effortlessly on the tatami, observing countless of his and hers lingeringly sharing their joy and satisfaction, whilst admiring the captivating works of art from a variety of artists.

Is it really a crime to distract oneself from sorrows just for a little while?

Is it considered a sin to indulge in the inviting tunes of a wonderful atmosphere?

Is it wrong to capture the manic spirit of Carpe Diem?

And that is where our Thai culinary journey begins.....

### *我们的理念*

将美食与艺术跨界融合在一起，泰廊为您带来奇妙的感官体验。让您无需多言，只管尽情沉浸在浪漫的氛围和馥郁香气之中，感受来自神秘东南亚的治愈力量。

美食的价值，在于品尝；艺术的价值，在于欣赏。泰廊，不止是一个美食空间，更是您的灵感空间。

执着于血统的正宗，我们请来原曼谷香格里拉酒店的主厨坐镇泰廊。Suchat Sujamsin 先生，拥有 30 年顶级泰式料理经验，为您呈现地道美食。

您可以想象一个轻松的午后...

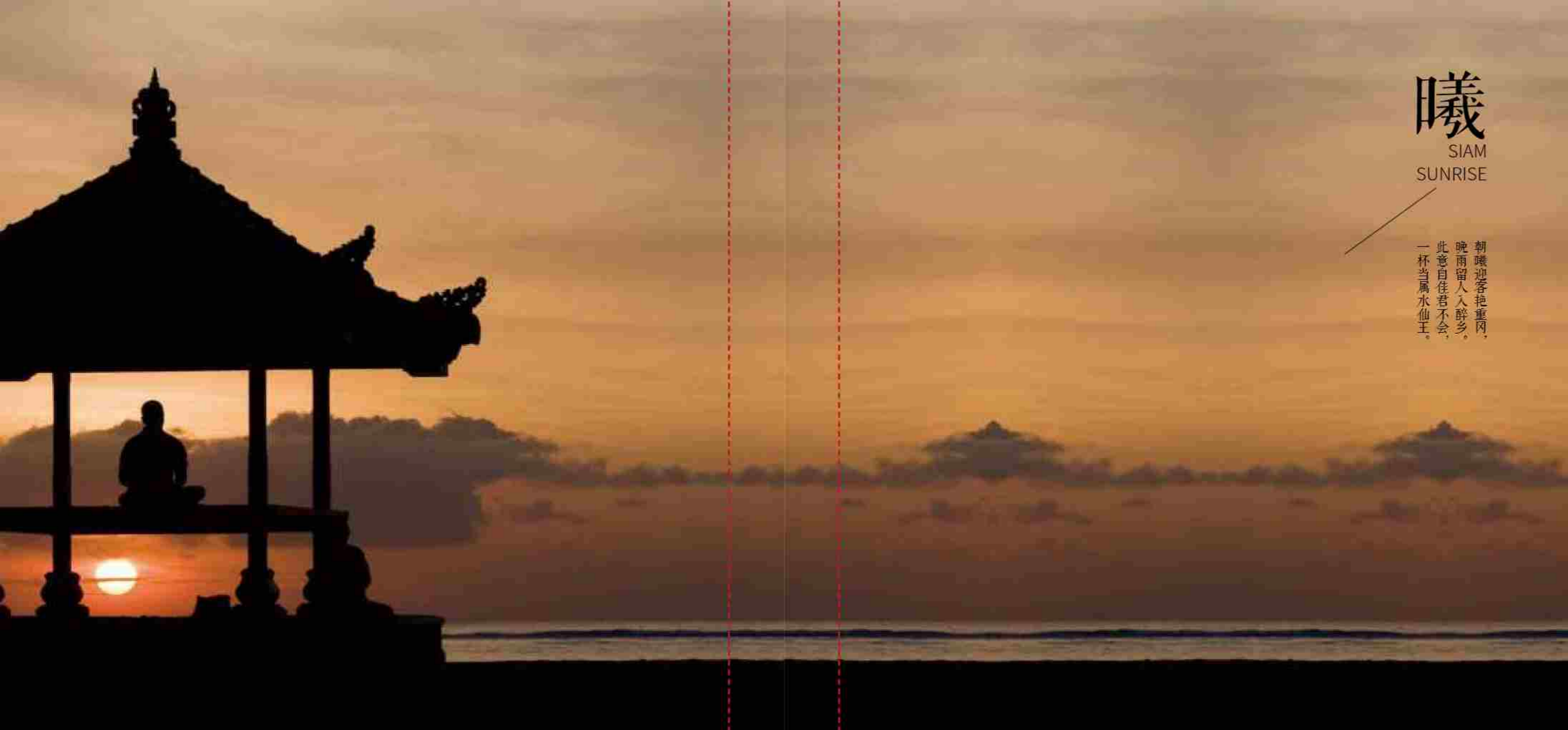
被和暖的阳光温柔拥抱着，时间缓缓流淌，世界不再着急前行。只需懒卧在榻榻米上，抛却所有烦忧，看看眼前陌生的人们分享着彼此的喜悦，亦可随意欣赏考究的艺术珍品。

偶尔逃离，不理睬生活的不堪...

偶尔放纵，沉溺于声色之美好...

活在当下，及时行乐。

泰国美食之旅，欢迎您来！



# 曦

SIAM

SUNRISE

朝曦迎客艳重冈，  
晚雨留人入醉乡。  
此意自佳君不会，  
一杯当属水仙王。



**101**  
泰式手打纯虾饼  
GOLDEN FRIED PRAWN CAKES  
¥68/例

绝对一流的泰国热门小吃，  
选自普吉岛的**优鲜甜白虾**，提前**3-6小时纯手工**打制，  
**入口酥脆**，虾肉粒粒分明像在嘴里跳舞，  
又奇异地每一口包含些微汁水，  
**搭配特调酱料**，丝丝**劲道**滋味，  
仿佛海风轻轻袭来，置身悠然假期。

-所有菜品图片仅供参考，请以实物为准。  
-photos are for reference only.



**102**  
蔬菜春卷  
CRISPY VEGETABLE SPRING ROLLS  
¥48/例

-所有菜品图片仅供参考，请以实物为准。  
-photos are for reference only.



103

### 香兰叶包鸡块

CHICKEN CUBES IN PANDAN LEAF WRAPS

¥58/份

经典传统泰国名菜，  
选用泰国人极爱的香兰叶手工包卷，触手酥嫩，香气馥郁，  
层层拆开，包裹上等去骨鸡腿肉，质地细腻，  
香甜中透着清新，  
搭配秘制酱料，绝妙滋味呈现。

所有菜品图片仅供参考，请以实物为准。  
photos are for reference only.



104

### 鲜虾春卷

CRISPY PRAWN SPRING ROLLS

¥58/份

所有菜品图片仅供参考，请以实物为准。  
photos are for reference only.



102

手打纯墨鱼饼  
DEEP FRIED MINCED SQUID PASTE  
¥68/例

所有菜品图片仅供参考，请以实物为准。  
photos are for reference only.



人气推荐  
100%★

105

沙爹配花生酱  
GRILLED SATAY:  
虾 SHRIMP ¥68/例  
牛肉 BEEF/ 鸡肉 CHICKEN ¥58/例  
SERVED WITH HOMEMADE PEANUT SAUCE

所有菜品图片仅供参考，请以实物为准。  
photos are for reference only.



**107**  
前菜拼盘  
APPETIZER ASSORTMENT  
¥128 例

请选择以上四种不同单品作为前菜拼盘 (每份单品将给 1/2 的份量或拼盘)  
PLEASE SELECT 4 DIFFERENT ITEMS FROM ABOVE (EACH DISH SERVED 1/2 PORTION)

所有菜品图片仅供参考, 请以实物为准。  
photos are for reference only.



**108**  
炸腐皮蟹肉卷  
DEEP FRIED CRAB ROLLS  
¥68 例

所有菜品图片仅供参考, 请以实物为准。  
photos are for reference only.



100

碳烤猪颈肉

HONEY GLAZED BBQ PORK JOWL

¥75/例



所有菜品图片仅供参考，请以实物为准。  
photos are for reference only.

110

泰式脆烧肉 (每日限量供应 TILL STOCK LAST)

ROASTED CRISPY PORK BELLY

¥75/例



所有菜品图片仅供参考，请以实物为准。  
photos are for reference only.

# 静水

SERENITY

落花浮静水，竹心空悠悠。  
清风赋玉楼，夜静梧潇潇。  
如水良辰，温一壶白月光。





人气推荐  
100%\*

**鲜虾冬荫功汤**  
TOM YAM GOONG: THE CLASSIC SPICY  
& SOUR PRAWNS SOUP WITH LEMONGRASS  
¥48/人 ¥88/双人

著名的泰国“田汤”，  
香茅、青柠、南姜、指天椒、鱼露……  
异域香料的魔法，  
伴随着浓酸重辣，让味蕾 high 起来，  
一解身体里淤积的湿气，连灵魂也跟着清爽起来。

所有菜品图片仅供参考，请以实物为准。  
-photos are for reference only.



**泰式椰汁鸡汤**  
TOM KHA GAI: CHICKEN  
& GALANGAL SOUP IN COCONUT FLAVOR  
¥45/例

**椰汁鲜虾南瓜汤**  
PUMPKIN SOUP WITH FRESH PRAWNS  
& COCONUT MILK  
¥48/例

所有菜品图片仅供参考，请以实物为准。  
-photos are for reference only.

# 天然 暹罗

SUTRA

南行几日走暹罗，  
大众虔诚佛寺多，  
宝塔云霓光社稷，  
皇音气魄壮山河。



401 泰式绿咖喱配青柠及罗勒叶  
CREAMY GREEN CURRY WITH LIME AND BASIL LEAVES

请选择以下任何一种咖喱和一种食材：  
THE CURRIES CAN BE MADE WITH ANY OF CHOICES BELOW:

- 蔬菜 VEGETABLE ¥55/碗
- 牛肉/BEEF/牛腩BEEF BRISKET/ 鸡肉CHICKEN/ 猪肉PORK ¥78/碗
- 虾PRAWN/海鲜 SEAFOOD ¥88/碗

402 泰式绿咖喱配青柠及罗勒叶  
CREAMY GREEN CURRY WITH LIME AND BASIL LEAVES

403 椰汁香茅黄咖喱  
YELLOW CURRY PASTE WITH COCONUT CREAM & LEMONGRASS

404 红咖喱配泰国香料及茄子  
THAI RED CURRY WITH EGGPLANT & SPICES

以上咖喱配泰国香米饭  
ALL CURRY SERVED WITH RICE

所有菜品图片仅供参考，请以实物为准。  
photos are for reference only.



402 椰汁香茅黄咖喱  
YELLOW CURRY PASTE WITH COCONUT CREAM & LEMONGRASS

403 红咖喱配泰国香料及茄子  
THAI RED CURRY WITH EGGPLANT & SPICES



所有菜品图片仅供参考，请以实物为准。  
photos are for reference only.

# 曼谷唐人街精选

QUINTESSENTIAL BANGKOK CHINATOWN SPECIAL

热闹非凡的曼谷唐人街，  
五彩缤纷的灯饰点缀街头  
小巷，美食香气扑鼻，仿  
佛回到了时光交错的远古  
时代。



501

### 泰国砂锅蟹肉大鲍翅 (100 克)

CHINATOWN SHARK FIN SOUP WITH CRAB MEAT IN CASSEROLE (100G)

¥398/例 双人份 / FOR TWO

鱼翅以玉色鲜嫩的肌理为底，细腻柔滑，  
富含丰富的胶原蛋白，具有滋养皮肤的奇效，  
加上清新蟹肉，不仅是味觉的享受，  
更把异国风味和健康营养完美融合



所有菜品图片仅供参考，请以实物为准。  
photos are for reference only.

502

### 泰式砂锅蟹肉鱼肚羹

CRAB MEAT & FISH MAW IN CASSEROLE

¥168/例 双人份 / FOR TWO

鱼肚 (又名花胶)，含有丰富的胶原蛋白和蛋白质，  
它还富含多种营养成分，能够提高身体免疫力，  
鱼肚的美味是保健养生与美食完美的结合



所有菜品图片仅供参考，请以实物为准。  
photos are for reference only.



鹅掌滑嫩鲜美，含丰富的胶原蛋白，  
入口绵软，风味浓郁，  
是一道经典泰式美食，  
让人们在品尝中享受无尽的美食诱惑。



015  
焗鹅掌粉丝煲  
OVEN BAKED GOOSE WEB WITH VERMICELLI  
¥138/例

所有菜品图片仅供参考，请以实物为准。  
-photos are for reference only.



006  
泰式蟹肉蛋塔  
CRAB MEAT EGG PIE  
¥108/例

在泰国的街头巷尾，你可能会遇到一道绝妙的美食，  
那便是泰国蟹肉蛋塔。这道美食精致别致，香气扑鼻，  
令人无不为之倾倒。



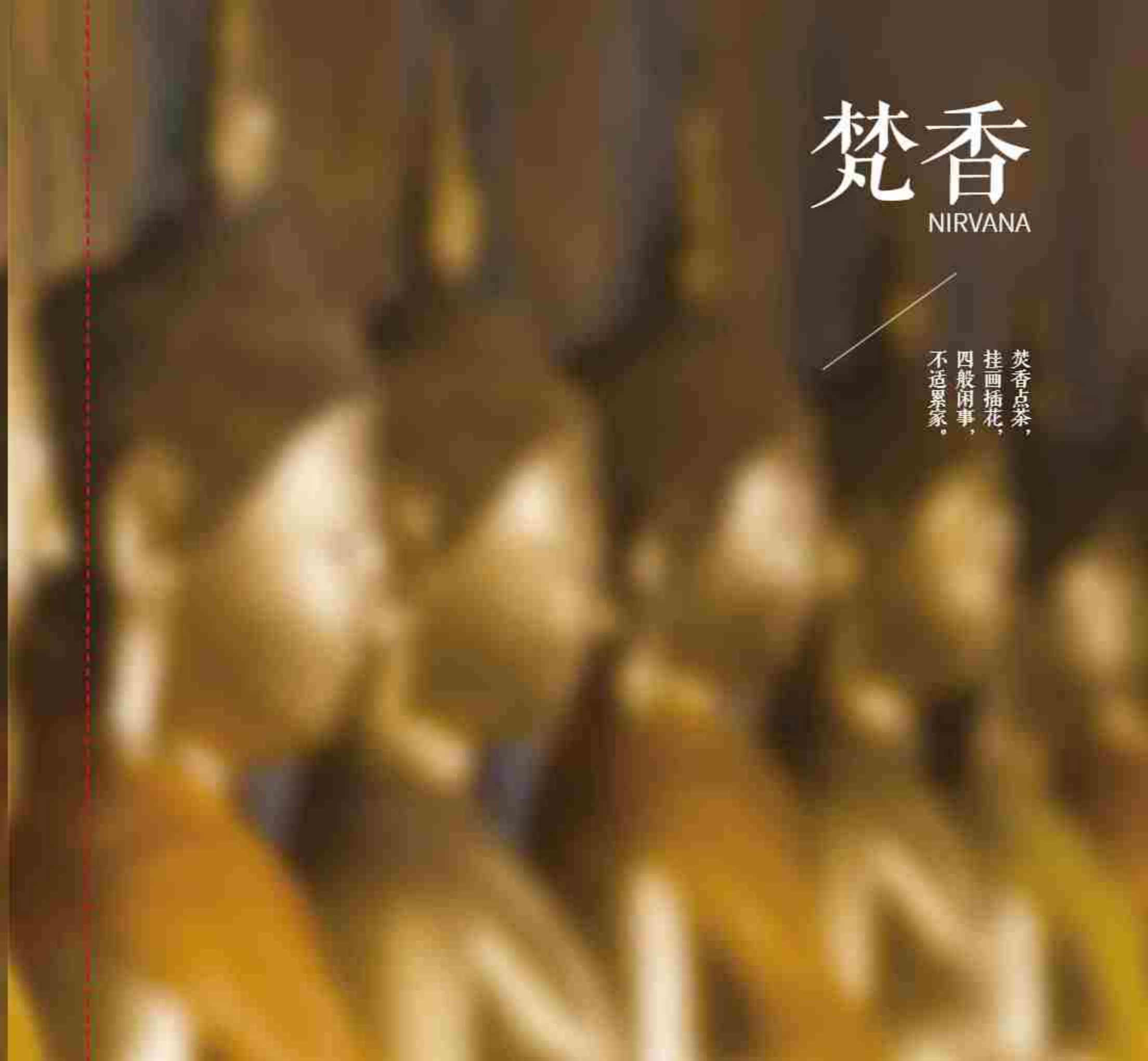
所有菜品图片仅供参考，请以实物为准。  
-photos are for reference only.



# 梵香

NIRVANA

焚香点茶，  
挂画插花，  
四般闲事，  
不遑累家。







507

招牌咖喱皇炒大虾  
SAUTEED PRAWNS WITH  
YELLOW CURRY PASTE  
¥148/例

最下饭的咖喱皇，不可不试！  
混合着虾米、花生碎的招牌咖喱皇酱汁，  
浓缩了泰餐的精华，异香扑鼻，  
虾肉鲜甜紧致，是真正海的味道。



所有菜品图片仅供参考，请以实物为准。  
-photos are for reference only.



508

麻麻黑胡椒大虾  
SAUTEED BLACK PEPPER PRAWNS  
¥148/例

黑胡椒，是料理的至尊调味；  
严选肉质紧致鲜甜的大虾，肉质紧致鲜甜，  
佐以黑胡椒为主的秘制调料，炒制过程中，溢表虾香  
芳香四溢，让人回味无穷...



所有菜品图片仅供参考，请以实物为准。  
-photos are for reference only.

509

金不换 / 酸芷炒凤尾虾

STIR FRIED PRAWNS WITH THAI BASIL / TAMARIND

¥88/例



所有菜品图片仅供参考，请以实物为准。  
photos are for reference only.

510

招牌咖喱皇炒活蟹

HOUSE SPECIAL: SAUTEED CRAB WITH ONION & EGG IN YELLOW CURRY PASTE

¥时价 / 宵餐 ¥时价 / 宵餐

头牌必点！精选空运进口大青蟹，  
肉质雪白弹牙，膏黄浓郁鲜香，  
配以本酒店秘制咖喱皇，  
给味蕾一次超值的满足，  
像极了那场艳阳与海浪之间的奔放之旅。



所有菜品图片仅供参考，请以实物为准。  
photos are for reference only.

S11

### 泰式青柠汁蒸鲜鱼

STEAMED FRESH FISH WITH LIME JUICE & CHILLI

¥时价/例

鱼品种将按季节调整

SELECTION OF FISH IS SUBJECT TO SEASONAL CHANGE:

桂鱼 MANDARIN FISH

笋壳鱼 MARBLE GOBY

珍珠斑 GROUPER

千点桃花，半尺活鱼，  
青柠汁、鱼露、指天椒为底味，  
青红椒、姜丝、薄荷做点缀，  
明火出品，适宜早茶而食，  
带来去厚而醇滑的酸、辣、鲜味，  
特别的泰国料理方式点睛赋予了食材活色生香的意味。



所有菜品图片仅供参考，请以实物为准。  
-photos are for reference only.

S12

### 泰式青柠蒸鱿鱼

STEAMED SQUID WITH THAI LIME SAUCE

¥158/例



所有菜品图片仅供参考，请以实物为准。  
-photos are for reference only.



513

泰国清菜特色三味鲜鱼

笋壳鱼 / MARBLE GOBY

NOTABLE THAI THREE FLAVOUR SEASONED FRESH FISH

¥时价 /例

青柠微酸，鱼蔬鲜香，  
最能激发出活鱼最好的鲜味。  
酱汁浓郁则渗入每块炸至焦香的鱼皮内，  
酸中带甜，甜中透辣，  
这是泰国菜独有的特殊“鱼味”。

所有菜品图片仅供参考，请以实物为准。  
photos are for reference only.



514

泰式暹罗炸笋壳鱼

GOLDEN FRIED MARBLE GOBY

酸芷 / TAMARIND

桑巴酱 / SAMBAL BELACAN

青柠酱 / LIME SAUCE

¥时价 /例

所有菜品图片仅供参考，请以实物为准。  
photos are for reference only.

S15

### 黄咖喱酱鱿鱼

STIR FRIED SQUID WITH YELLOW CURRY

¥95/例



所有菜品图片仅供参考，请以实物为准。  
photos are for reference only.

S16

### 黑胡椒炒牛肉粒

SAUTEED MARBLED BEEF WITH BLACK PEPPER SAUCE

¥168/例

来自顶级食材，  
牛肉等级中的上品。  
配合特调浓黑胡椒酱，口感浓郁，外酥里嫩，  
带来入口即化的美妙体验。



100%★

人气推荐

100%★

人气推荐

100%★

人气推荐

100%★

人气推荐

100%★

人气推荐

100%★

人气推荐

100%★

人气推荐

100%★

人气推荐

100%★

所有菜品图片仅供参考，请以实物为准。  
photos are for reference only.



**S17**  
金不换洋葱牛肋骨  
SPARE RIBS WITH BASIL & ONION  
¥148/例

甄选牛身最精华的部位之一，  
肉质细嫩，脂香浓郁，  
从骨头上汲取了足够风味，  
狂野香气和如玉凝脂结合的惊喜口感。

所有菜品图片仅供参考，请以实物为准。  
-photos are for reference only.



**S18**  
泰式香茅牛肉 / 鸡肉  
STIR FRIED BEEF/CHICKEN IN LEMONGRASS FLAVOR  
¥68/例(牛肉)    ¥65/例(鸡肉)

所有菜品图片仅供参考，请以实物为准。  
-photos are for reference only.

精选嫩滑鸡，皮色金黄，鸭味浓郁，  
以香茅、南姜、味露、椰糖等十余种泰国调料，  
腌制三小时入味方能烤制，  
外皮酥脆，肉质鲜美，蜜糖香味萦绕而来，  
咬上一口，甜上心头。



人气推荐  
100%★

519

### 暹罗蜜糖烤鸡 (半只)

GRILLED HALF CHICKEN WITH GARLIC, LEMONGRASS & HONEY SEASONING

¥85/例

所有菜品图片仅供参考，请以实物为准。  
photos are for reference only.

520

### 泰式腰果蘑菇炒鸡丁

CHICKEN WITH CASHEW NUTS, ONION & CHILLI

¥65/例



所有菜品图片仅供参考，请以实物为准。  
photos are for reference only.



571

泰式甲抛辣炒猪肉碎配秋葵

KRAPAO: STIR FRIED SPICY MINCED PORK WITH  
BASIL & OKRA

¥65/例

最下饭的泰国菜，没有之一。  
新鲜甲抛叶混合肉类猛火炒制，  
微辣清香，  
只为犒赏你的胃。

所有菜品图片仅供参考，请以实物为准。  
-photos are for reference only.



572

泰式风味香茅炒猪颈肉

WOK FRIED PORK JOWL LEMONGRASS & CHILLI

¥68/例



所有菜品图片仅供参考，请以实物为准。  
-photos are for reference only.





573

### 金沙脆肉

PORK BELLY WITH FRIED GARLIC

¥75/例

所有菜品图片仅供参考，请以实物为准。  
photos are for reference only.



574

### 泰式鲜虾蛋饼

THAI STYLE OMELETTE WITH PRAWNS

¥58/例

是泰国家常菜里的一道经典美食。鲜嫩的虾仁与香味四溢的煎蛋相得益彰，满口生香，让人忍不住垂涎欲滴，留下无法忘怀的美妙印象。



所有菜品图片仅供参考，请以实物为准。  
photos are for reference only.



# 翠影

GARDEN  
GREEN

门前镜湖水，  
不改旧时波。  
松风拂翠影，  
山月照弹琴。



601

泰国虾酱 / 干香蒜蓉炒空心菜  
STIR FRIED MORNING GLORY WITH SHRIMP  
PASTE / FRIED GARLIC

¥48/例



所有菜品图片仅供参考，请以实物为准。  
photos are for reference only.

602

泰式鱼露炒什锦菜  
STIR FRIED VEGETABLE MEDLEY WITH FISH SAUCE THAI STYLE  
¥45/例



所有菜品图片仅供参考，请以实物为准。  
photos are for reference only.

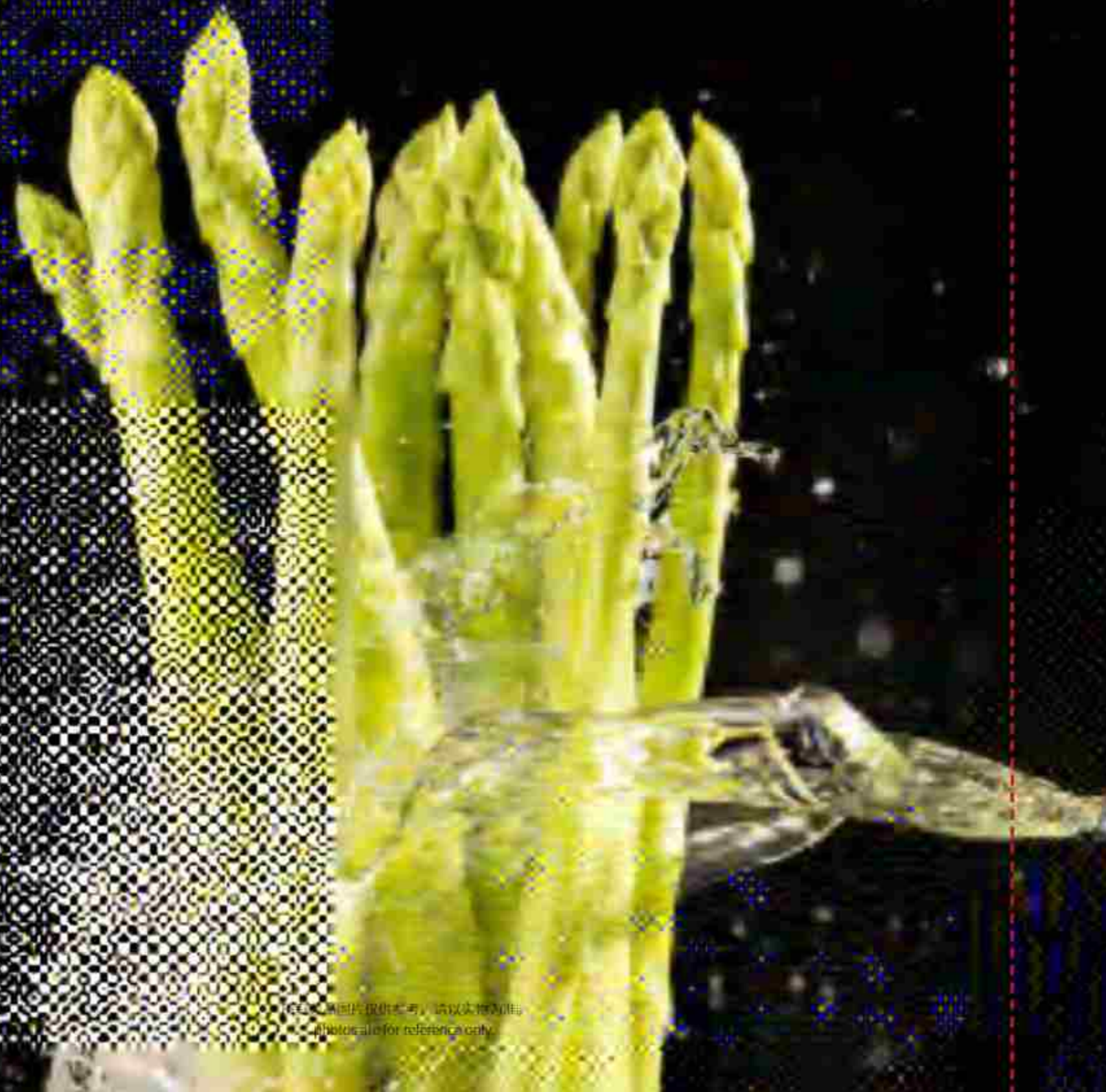


003

泰式豆酱 / 虾酱炒芦笋 (时令)

SAUTEED ASPARAGUS IN THAI BEAN / SHRIMP PASTE (SEASONAL)

¥65/例



所有菜品图片仅供参考，请以实物为准。  
photos are for reference only.



004

马拉盏炒四季豆

STIR FRIED STRING BEANS WITH SAMBAL BALACAN

¥55/例

所有菜品图片仅供参考，请以实物为准。  
photos are for reference only.

605

虾酱炒卷心菜

STIR FRIED CABBAGE WITH SHRIMP PASTE

¥40/例



所有菜品图片仅供参考，请以实物为准。  
photos are for reference only.

606

叁巴酱肉碎炒茄子

STIR FRIED EGGPLANTS & MINCED PORK WITH SAMBAL BALACAN

¥55/例



所有菜品图片仅供参考，请以实物为准。  
photos are for reference only.



# 稻

PADDY  
FIELD

秋村径绕山松叶暗，  
野门临水稻花香。



Y01

### 原只菠萝海鲜炒饭

PINEAPPLE FRIED RICE WITH SEAFOOD SERVED IN A PINEAPPLE

¥85/例

坚持采用树上熟新鲜菠萝，  
优质长粒泰米，与鲜虾、鱿鱼爆炒，  
加入香甜的新鲜菠萝丁、肉松、腰果、果脯，  
酸甜香糯，清润甘甜。  
带你来到热带雨林之国的憩息地。



-所有菜品图片仅供参考，请以实物为准。  
-photos are for reference only.



Y07

### 冬阴功炒牛肉饭

TOM YAM GOONG MARBLED BEEF AND EGG FRIED RICE

¥88/例

顶级牛肉，汁水充盈，饱满浓郁牛油香。  
这一次，用著名的泰国“国汤”用料，  
香茅、青柠、南姜、指天椒、鱼露……  
异域香料的魔法，  
炒制出别具一格的冬阴功雪花牛肉炒饭。



-所有菜品图片仅供参考，请以实物为准。  
-photos are for reference only.



703

泰式海鲜炒河粉配鸡蛋及碎花生  
PHAD THAI: TRADITIONAL WOK FRIED RICE NOODLE  
WITH SEAFOOD  
¥68/例

所有菜品图片仅供参考，请以实物为准。  
-photos are for reference only.



704

泰廊虾头膏海鲜炒饭  
SPECIAL THAI GALLERY SEAFOOD FRIED RICE  
¥68/例

泰廊秘制虾头膏，  
选用最精华的虾膏，  
配合香料数小时熬制，  
带来海洋的强烈滋味。  
猛火翻炒，饭粒似是在锅中跳舞。  
混合海虾、鱼片、鱿鱼，充分吸入浓厚香味，  
干香劲道，一口销魂。



所有菜品图片仅供参考，请以实物为准。  
-photos are for reference only.



705

### 泰式干炒河粉: 鸡肉/猪肉/牛肉/海鲜

PAD SEE EW :STIR FRIED NOODLE WITH CHICKEN/PORK/BEEF/SEAFOOD WITH SOYA SAUCE

¥58/例      ¥68/例(海鲜)

干炒河粉色泽油润亮泽，  
肉质滑嫩焦香，  
河粉爽滑筋道，盘中干爽无汁，  
入口鲜香味美，配料多样丰富。



所有菜品图片仅供参考，请以实物为准。  
-photos are for reference only.

706

### 泰式蟹肉炒饭配鱼露

THAI CRAB MEAT FRIED RICE WITH FISH SAUCE

¥88/例

泰国风情中的蟹肉炒饭，炒饭的香味夹杂着人的味蕾，  
让人垂涎欲滴，搭配了满满的蟹肉，油光透亮，  
肉香四溢，舌尖齿颊留香，回味无穷。



所有菜品图片仅供参考，请以实物为准。  
-photos are for reference only.

707 泰式特浓虾汤面  
AROMATIC PRAWN SOUP NOODLE  
¥68/例



所有菜品图片仅供参考，请以实物为准。  
photos are for reference only.

708 泰式虾酱腩肉炒饭  
PORK BELLY FRIED RICE WITH SHRIMP PASTE  
¥68/例

709 泰国香米饭  
THAI JASMINE RICE  
¥6/例



所有菜品图片仅供参考，请以实物为准。  
photos are for reference only.



# 暮色

SUNSET  
SELECTION

波长浪，透斜阳，  
绿水横澜白鹤翔，  
暮色苍茫天籁曲，  
岭批霞彩水粼光。

801

### 椰汁西米盏

SWEET TAPIOCA WITH COCONUT CREAM  
WRAPPED IN PANDAN LEAVES

¥30/例



所有菜品图片仅供参考，请以实物为准。  
photos are for reference only.

802

### 香芒糯米饭

MANGO & STICKY RICE

¥48/例



泰国糯米温润，  
芒果甜而不燥，  
搭配甜腻滑顺的椰浆，  
这是食材最本真的味道，  
于平凡处见功底，才叫做 Less is more.



所有菜品图片仅供参考，请以实物为准。  
photos are for reference only.



003

椰丝香兰糯米磁

GLUTINOUS RICE BALLS IN PANDAN FLAVOUR,  
FILLED WITH FRESH COCONUT PULP

¥30/例

所有菜品图片仅供参考，请以实物为准。  
photos are for reference only.



004

椰汁红宝石

TAPIOCA WITH WATER CHESTNUT IN  
COCONUT MILK & CRUSHED ICE

¥30/例

所有菜品图片仅供参考，请以实物为准。  
photos are for reference only.



805

摩摩渣渣

BUBUR CHA CHA: COCONUT MILK  
WITH SWEET POTATO, TARO AND KIDNEY BEANS

¥30/碗

所有菜品图片仅供参考，请以实物为准。  
photos are for reference only.



806

白雪椰汁黑糯米

BLACK STICKY RICE WITH COCONUT CREAM

¥30/碗

所有菜品图片仅供参考，请以实物为准。  
photos are for reference only.

807

## 意式冰淇淋 GELATO

口味 FLAVOR:

开心果 PISTACHIO

椰子 COCONUT

朗姆 RUM

当日精选 FLAVOR OF THE DAY

¥45/球 SCOOP



808

水果盘 ¥30 小份 ¥60 大份  
FRESH FRUIT PLATE (SMALL/ LARGE)

所有菜品图片仅供参考，请以实物为准。  
photos are for reference only.