

Whether in Bangkok, London or Patara's other Asian and European branches, we have always sought to offer the Thai culinary experience at its best: well-crafted, refined, delicious, and Authentically Different. The menu which we have created for our restaurants here in Bangkok affords diners the opportunity to enjoy Thai cuisine in all its diversity – of flavours, cooking styles, and influences – as well as celebrating the richly distinctive character of Thai regional dishes.

Whilst we have always placed great emphasis on recreating authentically Thai flavours and acquainting diners with the true roots of our cuisine, we have also tried to take full advantage of the exceptional seasonal produce and ingredients our Authentically Different food philosophy has also at times inspired more innovative and playful interpretations of our culinary legacy.

We hope that this collection of Thai dishes which we have put together will help pique and indulge your adventurous palate.

"Cooking is an art that comes straight from the heart to turn a simple dish into quelque delice, simply add 'Love' from start to finish"

The logo for Patara is written in a fluid, cursive script. The word 'Patara' is written in a golden-brown color. The 'P' is large and loops around the 'a', and the 'a' is connected to the 't', which is connected to the 'r', which is connected to the 'a'. The final 'a' has a long, sweeping tail that extends to the right.

Patara Sila-On

ม้าฮ่อ  
玛虹  
マーホー

Seasonal fresh fruit topped with caramelized minced chicken, ginger and peanut.\*  
椰糖姜鸡肉花生碎佐时令水果。\*  
旬の果物の甘辛い肉餡のせ\*

ทอดมันปู  
蟹饼

Savoury crab meat fritters served with sweet chilli sauce.\*\*  
新鲜的蟹虾猪肉馅与各种调味料糅合，巧妙的采用先蒸后炸的烹饪方式，  
留住菜品的本质(2片)。\*\*  
かにと豚肉の甲羅揚げ\*\*

ทอดมัน·ปู·จ๋า

Grilled Kurobuta pork wrapped in betelnut leaves.

หมูย่างใบชะพลู  
檳榔叶烤黑豚肉  
ムーヤーン ไบชะพลู

独特的调料与猪肉融合在一起 包上檳榔叶 串串都散发不一样芳香。  
黑豚のシャブルー包み焼き

ยำส้มโอปลาแซลมอนรมควัน  
三文鱼柚子沙拉  
ยาม·ส้ม·โอ

Piquant pomelo salad with Norwegian smoked salmon.\*\*

新鲜的三文鱼切片配柚子沙拉\*\*  
パメロ(タイの果物)、サーモン、ピーナッツのスパイシーサラダ\*\*

ต้มยำทะเล หรือ  
冬阴海鲜汤 或  
ต้มยำมัทレー 又は

Hot and sour seafood soup with mushrooms and lemongrass.\*\* or  
酸辣海鲜蘑菇汤。\*\*  
シーフードのすっぱ辛いスープ\*\*

ต้มข่าไก่หรือ  
椰汁鸡肉汤

Galangal coconut soup with chicken, mushrooms and coconut meat.  
曼谷名汤，利用椰奶代水煮汤，别具一格。汤中放如南姜，香茅，  
鱼露，青柠檬汁，鸡块，已撕碎的柠檬叶，椰奶，加入调味料。  
鶏肉のココナッツ入りスープ

ต้มไก่·มัทราโอ·อ่อน

Granita  
时令水果刨冰。  
กรานิตา

การ์นิเต้  
格兰尼塔刨冰  
กรานิตา

Fried giant river prawn tossed in garlic and pepper sauce.\*  
经炸后的大河虾与蒜沫和青胡椒炒制而成\*  
海老のニンニク炒めもの\*

กุ้งแม่น้ำทอดกระเทียม  
蒜蓉大河虾  
กุ้ง·แม่น้ำ·ทอด·กระเทียม·  
ปริกไท

Slow cooked New Zealand lamb shank in massaman curry.\*\*  
进口新西兰羔羊腿与马士文咖喱炖制而成\*\*  
ラム肉のマッサマンカレー\*

มัสมั่นน่องแกะ  
马士文羊腿  
มัสมั่น·น่อง·แกะ

Slow braised beef in perfumed coconut-herbs and mint sauce.\*  
经椰汁炖熟的牛肉，与香茅 薄荷叶 洋葱 青柠檬等调料拌在一起，  
咋看是凉菜，实则热菜，肉味浓郁，椰香怡然\*  
牛肉のココナッツミルク煮込み\*

สุ้า·ต้ม·กะทิ·เครื่อง

Fried sea bass with mixed garden herb salad.\*  
整条鲈鱼炸后配薄荷 姜 腰果 柠檬 香茅 酸辣酱等食材 酸辣甜咸均衡。\*  
揚げたスズキとハーブのスパイシーサラダ\*

ปลากระพงลุยสวน  
香酥鲈鱼  
ปลา·กระพง·ลุย·สวน

Wok fried Chinese kale with shiitake mushrooms.  
蘑菇酱 芥蓝 香菇  
カイラン菜と椎茸のきのこソース炒めもの

ผัดคะน้าฮ่องกงเห็ดหอม  
蚝油芥蓝  
คะน้า·ฮ่องกง·เห็ด·หอม

Mixed color jasmine rice.  
茉莉香米饭 香兰米饭 红花米饭 黑香米  
สี่สีจ๊าสมินไรส

ข้าวสี่สี  
四色香米饭  
คาอ·สี่·สี

"Nam Dokmai" Thai mango with coconut sweetened sticky rice and young coconut ice cream.\*

ข้าวเหนียวมะม่วงและไอศกรีมมะพร้าว  
芒果糯米  
คาอ·เนียว·มะม่วง  
椰子冰淇淋  
ココナッツアイスクリーム

新鲜芒果配糯米与椰奶融合在一起\*  
マンゴーともち米のココナッツミルク掛け\*  
patara椰子冰淇淋  
ホームメイドココナッツアイスクリーム

ชาหรือกาแฟ  
现磨咖啡或草本茶  
ハーブตี้ 又は コーヒー

Freshly brewed coffee or herbal tea.  
现磨咖啡或草本茶。  
ハーブตี้ 又は コーヒー

每位2,465泰铢  
2,465バーツ/1名様

Patara signature, (V) Vegetarian, \* Contains nuts, \*\* Mildly hot, \*\*\* Hot  
Patara 招牌菜, (V) 素, \*包含坚果, \*\*温和辣, \*\*\*辣  
定番メニュー, (V) ベジタリアンメニュー, \*ナッツ入っております。\*辛い \*\*とても辛い  
Please inform the service staff of any allergies and special dietary requirements.  
如您对食物有特殊的要求，请提前告知服务人员  
アレルギーや、特別な要望がありましたら、スタッフまで声をおかけください。  
All prices are subject to 10% service charge & applicable government tax.  
所有价格需加收10%服务费和政府税。  
サービス料10%とVAT7%は含まれておりません。

Actual presentation may differ from picture shown.  
实际的菜品与图片略有不同，请以实物为准。  
写真はイメージです。



ทอดมันปลากราย  
酥炸鱼饼  
トードマン・プラー・グラライ

ไก่บ้านผัดใบเตย  
香兰叶包鸡肉  
ไก่นามปุ่น・โฮ่ไบเต๋ย

ยำมะม่วงปู้นึ่งทอดกรอบ  
软壳蟹芒果沙拉  
ยาม・มามอัน・ปู๋นึ่ง

ต้มโคล้งปลากะพง หรือ  
酸辣鲈鱼汤, 或  
ต้ม・คองน・ปู้ร่า-กาบอน 又は

ต้มข่าไก่มะพร้าวอ่อน  
椰汁鸡肉汤  
ต้ม-กา-ไก-มา-ปู้ร่า-โอ-อัน

แกงเขียวหวานไก่บ้านพร้อมขนมจีน  
翡翠咖喱鸡  
แกง-เค-โอ-วอน

เนื้อปูผัดผงกะหรี่  
黄咖喱炒蟹肉  
ปู้-ปัด-ปอน-กา-รี่

ปลากะพงทอดราดพริก  
香辣鲈鱼  
ปู้ร่า-กาบอน-ทูด-ลาด-ปู้ริก

ไก่ทอดปักยี่ใต้ ส้มตำ  
炸鸡肉配木瓜沙拉  
โสม-ตาม-ไก-ทูด

ผัดผักนึ่งไฟแดง  
鱼露空心菜  
ปัด-ผัก-นึ่ง-ไฟ-แดง

ข้าวสีสี่  
四色香米饭  
กา-โอ-ซี-ซี

ผลไม้ตามฤดูกาลและไอศกรีมเสาวรส  
新鲜水果  
ฟลู-ตส์  
ไอ-สิ-กรีม

ชาหรือกาแฟ  
现磨咖啡或草本茶  
ฮา-บ-เท-ย 又は คอ-ฮี

Deep fried Thai fish cakes served with cucumber salsa.\*  
取材于淡水河的七星飞刀鱼, 糅合咖喱酱, 调味料, 豆角, 由厨师纯手工制作而成 (4片)。\*  
タイ風さつま揚げ\*

Honey marinated chicken fried in pandan leaf.  
调料蜂蜜鸡肉融合在一起, 包上香兰叶。  
チキンのパンダンリーフ包み

Crisp salt and chilli soft shell crab served with green mango salad.\*  
炸软壳蟹配青芒果沙拉, 酸辣酥脆\*\*  
青マンゴーとソフトシェルクラブサラダ\*\*

Spicy smoked fish soup with sea bass fillet and herbs.\*\* Or  
酸辣鲈鱼香茅蘑菇汤。\*\*  
スズキのスマークのスパイススープ\*\*

Galangal coconut soup with chicken, mushrooms and coconut meat.  
曼谷名汤, 利用椰奶代水煮汤, 别具一格。汤中放如南姜, 香茅, 鱼露, 青柠檬汁, 鸡块, 已撕碎的柠檬叶, 椰奶, 加入调味料。  
鶏肉のココナッツ入りスープ

Free range chicken green curry with Thai eggplant served with rice noodles.\*\*  
鸡胸肉 罗勒, 小园茄, 与青咖喱一起煮\*\*  
鶏肉のグリーンカレー\*\*

Hand picked crab meat sautéed in yellow curry sauce.  
黄咖喱炒蟹肉 鸡蛋 洋葱 芹菜  
タイ風かにカレー炒めもの

Crispy fried fresh sea bass with chilli sauce.\*  
整条鲈鱼炸后浇甜辣椒酱和脆罗勒叶。\*  
揚げたスズキ 唐辛子ソースかけ\*

Southern style fried chicken with green papaya salad.\*  
南部炸鸡肉 配辣咸酱配青木瓜沙拉\*\*  
鳥の唐揚げ青パパイヤサラダ添え\*\*

Wok fried Thai morning glory with a hint of chilli.  
空心菜 蒜 辣椒  
空芯菜炒めもの

Mixed color jasmine rice.  
茉莉香米饭 香兰米饭 红花米饭 黑香米  
四色ジャスミンライス

Seasonal fresh fruits and passion fruit ice cream.  
时令水果拼盘  
季節のフルーツと二種類のソース  
百香果冰淇淋  
パッションフルーツ

Freshly brewed coffee or herbal tea.  
现磨咖啡或草本茶。  
ハーブティー 又は コーヒー

每位1,765泰铢  
1,765バーツ/1名様

Patara signature, (v) Vegetarian, \* Contains nuts, \*\* Mildly hot, \*\*\* Hot  
Patara 招牌菜, (V) 素, \*包含坚果, \*\*温和的辣, \*\*\*辣  
定番メニュー, (V) ベジタリアンメニュー, \*ナッツ入っております, \*\*辛い, \*\*\*とても辛い  
Please inform the service staff of any allergies and special dietary requirements.  
如您对食物有特殊的要求, 请提前告知服务人员  
アレルギーや、特別な要望がありましたら、スタッフまで声をおかけください。  
All prices are subject to 10% service charge & applicable government tax.  
所有价格需加收10%服务费和政府税  
サービス料10%とVAT7%は含まれておりません。

Actual presentation may differ from picture shown.  
实际的菜品与图片略有不同, 请以实物为准。  
写真はイメージです。



# GASTRO III

**ปอเปี๊ยะทอด**  
素春卷  
ポーピア・トード

**หมูย่างใบชะพลู**  
槟榔叶烤黑豚肉  
ムーヤーン バイシャブルー

**ยำมะเขือข่างเนื้อปูไข่ปลาการ์เวียร์**  
烤茄子蟹肉鱼子沙拉  
ยาม・막 आए यーン・ヌアー पू

**แกงจืดลูกรอก หรือ**  
猪肠衣鸡蛋清汤 或  
ゲーン・チュー・ルーク・ローク 又は

**ต้มขาไก่มะพร้าวอ่อน**  
椰汁鸡肉汤  
ต้มขาไก่・มะพร้าวอ่อน

ต้มคาร์ไก・มะพร้าว・อ่อน

**แกงเนื้อปูใบชะพลูพร้อมขนมจีน**  
黄咖喱蟹肉  
ゲーン・ヌアー पू・ไบชะพลู

**ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์กับเกลือ**  
腰果鸡丁  
ไก้・พัด・คาออราด

**ปลากะพงนึ่งมะนาว**  
清蒸柠檬鲈鱼  
ปลา・กรรพอน・นึ่ง・มานาโอ

**ผัดผักนึ่งไฟแดง**  
鱼露空心菜  
พาด・ผัก・นึ่ง・ไฟแดง

**ข้าวสี่สี**  
四色香米饭  
คาโอ・สี่・สี

**กล้วยไข่คาราเมลกับไอศกรีมมะพร้าว**  
焦糖香蕉配椰子冰淇淋  
กล้วยไข่คาราเมลกับไอศกรีมมะพร้าว

**ชาหรือกาแฟ**  
现磨咖啡或草本茶  
ハーブตี้ 又は コーヒー

**Crispy vegetable spring rolls served with sweet chilli sauce. (V)**  
一份春卷，浓浓爱意（3个金钱袋，3个春卷寓意财源滚滚，吉祥安康）  
揚げ春巻き

**Grilled Kurobuta pork wrapped in betelnut leaves.**  
独特的调料与猪肉融合在一起 包上槟榔叶 串串都散发不一样芳香。  
黒豚のシャブルー包み焼き

**Grilled Thai aubergine salad with crab meat in a lime and shallot caviar vinaigrette.\***  
青烤茄子放蟹肉 鱼子 煮鸡蛋 酸甜的口味 \*  
かにと焼きなすのサラダ ～キャビア添え～ \*

**Egg and vegetable consommé with pork. Or**  
这道汤很受小孩的欢迎，松软的鸡蛋放上清汤，鲜咸适中。  
玉子ソーセージのコンソメスープ

**Galangal coconut soup with chicken, mushrooms and coconut meat.**  
曼谷名汤，利用椰奶代水煮汤，别具一格。汤中放如南姜，香茅，  
鱼露，青柠檬汁，鸡块，已撕碎的柠檬叶，椰奶，加入调味料。  
鶏肉のココナッツ入りスープ

**Turmeric crab meat and betelnut leaves yellow curry. Served with traditional rice noodles.\*\***  
秘制黄咖喱与蟹肉，槟榔叶等食材慢火熬制，最好用椰奶点缀 \*\*  
かにとシャブルーのエイローカレー \*\*

**Stir fried chicken with chestnuts, ginkgo and dried chilli.\***  
鸡肉与 白果 腰果 蘑菇等一起炒制\*  
鶏肉と栗の炒めもの\*

**Steamed seabass filet in a tangy lime and chilli dressing.\*\***  
鲈鱼经清蒸后浇上由柠檬，辣椒，蒜，香菜等调料配制的汤汁 \*\*  
蒸したスズキのハーブ煮 \*\*

**Wok fried Thai morning glory with hint of chilli.**  
空心菜 蒜 辣椒  
空芯菜炒めもの

**Mixed color jasmine rice.**  
茉莉香米饭 香兰米饭 红花米饭 黑香米  
四色ジャスミンライス

**Caramelized pisang mas banana served with coconut ice cream. Topped with roasted sesame seeds.\***  
秘制的椰子冰淇淋与经焦糖烤过的香蕉融合一起\*  
キャラメルバナナとココナッツミルクアイスクリーム\*

**Freshly brewed coffee or herbal tea.**  
现磨咖啡或草本茶。  
ハーブティー 又は コーヒー

每位1,465泰铢  
1,465バーツ/1名様

**Patara signature. (V) Vegetarian. \* Contains nuts. \* Mildly hot. \*\* Hot**  
Patara 招牌菜。(V) 素。\* 包含坚果。温和的辣。\*\* 辣  
定番メニュー。(V) ベジタリアンメニュー。\*ナッツ入っております。\*辛い \*\*とても辛い  
Please inform the service staff of any allergies and special dietary requirements.  
如您对食物有特殊的要求，请提前告知服务人员  
アレルギーや、特別な要望がありましたら、スタッフまで声をおかけください。  
All prices are subject to 10% service charge & applicable government tax.  
所有价格需加收10%服务费和政府税  
サービス料10%とVAT7%は含まれておりません。

**ขนมจีบ**  
蟹虾猪肉烧麦  
ขนมจีบ

คาโนมจีบ・งุน・ปู・หมู・サブ

**สะเต๊ะไก่**  
鸡肉沙爹  
ซาเต้・ไก

**ปลากุ้งสด**  
香茅柠檬薄荷虾  
ปลา กุ้ง สด

**แกงจืดลูกรอก หรือ**  
猪肠衣鸡蛋清汤 或  
ゲーン・チュー・ルーク・ローク 又は

**ต้มขาไก่มะพร้าวอ่อน**  
椰汁鸡肉汤  
ต้มขาไก่・มะพร้าวอ่อน

ต้มคาร์ไก・มะพร้าว・อ่อน

**แกงเทโพซีโครงหมูคุโรบุดะ**  
红咖喱日本黑豚肉  
ゲーン・เทโพ・  
ซีโครงหมูคุโรบุดะ

**ปลากะพงทอดซอสมะขาม**  
香酥鲈鱼佐酸甜酱  
ปลา กรรพอนทอดซอสมะขาม

**ปูนิ่มทอดผัดกะเพรากรอบ**  
罗勒叶炒软壳蟹  
ปูนิ่มทอดผัดกะเพรากรอบ

**กะหล่ำปลีฉ่ำน้ำปลา**  
鱼露炒白菜  
คะหล่ำปลี ฉ่ำน้ำปลา

**ข้าวสี่สี**  
四色香米饭  
คาโอ・สี่・สี

**กล้วยไข่คาราเมลกับไอศกรีมมะพร้าว**  
焦糖香蕉配椰子冰淇淋  
กล้วยไข่คาราเมลกับไอศกรีมมะพร้าว

**ชาหรือกาแฟ**  
现磨咖啡或草本茶  
ハーブตี้ 又は コーヒー

**Steamed handcrafted dumplings with prawns.**

五个由蟹，虾，猪肉混合做成肉馅，用米皮包裹后蒸熟，  
最后用蟹肉点缀的创意小吃（类似中国的一种小吃--烧麦）。  
しゅうまいの盛り合わせ（海老、かに、豚肉）

**Grilled chicken satay served with peanut sauce and cucumber salsa.\***  
嫩嫩的姜黄鸡肉用秘制的调味料腌制后经慢火烤熟，配花生酱和酸甜酱（4串）\*  
チキンサテ(カレー風味の焼鳥)～ピーナッツソースときゅうりサルサソース～ \*

**Seared prawns in spicy lime vinaigrette with lemongrass, mint and shallot.\***  
烤虾配酸辣柠檬香茅薄荷酱。\*  
えびのスパイスーサラダ \*

**Egg and vegetable consommé with pork. Or**  
这道汤很受小孩的欢迎，松软的鸡蛋放上清汤，鲜咸适中。  
玉子ソーセージのコンソメスープ

**Galangal coconut soup with chicken, mushrooms and coconut meat.**  
曼谷名汤，利用椰奶代水煮汤，别具一格。汤中放如南姜，香茅，  
鱼露，青柠檬汁，鸡块，已撕碎的柠檬叶，椰奶，加入调味料。  
鶏肉のココナッツ入りスープ

**Hot and sour kaffir lime curry with Kurobuta pork ribs and Thai morning glory.\***  
日本黑豚肉与青柠叶 空心菜 辣椒块红咖喱一起煮 \*  
黒豚ポークリブとスパイシーな酸味レッドカレー\*

**Sea bass confit glazed with tamarind sauce and pineapple compote.**  
整条鲈鱼炸后浇酸甜罗望子酱。  
揚げたスズキ～タマリンドソース～

**Stir fried crispy soft shell crab with a garlic-chilli sauce and crisp basil.\*\***  
罗勒叶炒软壳蟹。 \*\*  
ソフトシェルクラブのバジル炒めもの \*\*

**Wok fried cabbage in premium fish sauce.**  
鱼露 白菜  
キャベツのナムプラー炒めもの

**Mixed color jasmine rice**  
茉莉香米饭 香兰米饭 红花米饭 黑香米  
四色ジャスミンライス

**Caramelized pisang mas banana served with coconut ice cream.**  
秘制的椰子冰淇淋与经焦糖烤过的香蕉融合一起  
キャラメルバナナとココナッツミルクアイスクリーム

**Freshly brewed coffee or herbal tea.**  
现磨咖啡或草本茶。  
ハーブティー 又は コーヒー

每位1,265泰铢  
1,265バーツ/1名様

**Patara signature. (v) Vegetarian. \* Contains nuts. \* Mildly hot. \*\* Hot**  
Patara 招牌菜。(V) 素。\* 包含坚果。温和的辣。\*\* 辣  
定番メニュー。(V) ベジタリアンメニュー。\*ナッツ入っております。\*辛い \*\*とても辛い  
Please inform the service staff of any allergies and special dietary requirements.  
如您对食物有特殊的要求，请提前告知服务人员  
アレルギーや、特別な要望がありましたら、スタッフまで声をおかけください。  
All prices are subject to 10% service charge & applicable government tax.  
所有价格需加收10%服务费和政府税  
サービス料10%とVAT7%は含まれておりません。

# 开胃菜 アペタイザー



Mini Thai tacos of prawns, chicken, tofu and bean sprouts.\*  
银芽鲜虾脆饼\* ポーピア カノム プアーン 220.-



Turmeric rock shrimp tempura.  
炸姜黄虾 グントード・カミン 255.-



An assortment of Patara's delicacies.\*  
什锦开胃拼盘(两位)\* オードブル 426.- per 2 persons



Deep-fried lemongrass prawn en-brochettes served with cucumber salsa.\*  
香茅虾饼\* グン・パン・タクライ\* 295.-



Steamed handcrafted dumplings with prawns, crab meat, minced pork and chicken fillings.  
蟹虾猪肉鸡烧麦 カノムジープ・チョームン 185.-

ออเดิร์ฟภัทรา  
什锦开胃拼盘(两位)  
オードブル

ชะพลูสองสหาย  
槟榔叶烤猪肉  
シャプルー・ソーン・サハイ

ไก่ผัดหอยใบเตย  
香兰叶包鸡肉  
ไก่นามปุ่น・โฮ่ไบเตย

กุ้งพันตะไคร้  
香茅虾饼  
กุน・พาน・ตากرای

ขนมจีบกุ้ง ปู หมูสับและซอ่ม่วง  
蟹虾猪肉鸡烧麦  
คาโนมุจีบ・ชอึมุน

ทอดมันปลากลาย  
酥炸鱼饼  
ทอดมัน・ปลา・กลาย

สะเต๊ะไก่  
鸡肉沙爹  
ซาเต้・ไก

ปอเปี๊ยะขนมเบื้อง  
银芽鲜虾脆饼  
โพะเปีย คาโนม プาอัน

ทอดมันปู  
蟹饼  
ทอดมัน・ปู・จาย

ปอเปี๊ยะและถุ้งเงิน  
素春卷  
โพะเปีย・ทอด

กุ้งทอดขมิ้น  
炸姜黄虾  
กุน・ทอด・คาหมิน

An assortment of Patara's delicacies.\*  
酸辣扇贝, 蟹虾猪肉烧麦, 鸡肉沙爹, 酥炸鱼饼, 黄金袋\*  
前菜盛り合わせ\*

426.-  
per 2 persons

Grilled Kurobuta pork and beef wrapped in betelnut leaves.  
独特的调料与猪肉和牛肉融合在一起, 包上槟榔叶, 串串都散发不一样芳香。  
黒豚と牛肉のシャプルー包み焼き

215.-

Honey marinated chicken fried in pandan leaf.  
调料蜂蜜 鸡肉融合在一起, 包上香兰叶。  
チキンのパンダンリーフ包み

195.-

Deep-fried lemongrass prawn en-brochettes served with cucumber salsa.  
炸香茅虾饼配黄瓜酱。  
えびのさつま揚げレモングラス風味

295.-

Steamed handcrafted dumplings with prawns, crab meat, minced pork & chicken fillings.\*  
五个由蟹, 虾, 猪肉, 鸡肉混合做成肉馅, 用米皮包裹后蒸熟, 最后用蟹肉点缀的创意小吃(类似中国的一种小吃--烧麦)。\*  
しゅうまいの盛り合わせ(海老、かに、豚肉、鶏肉)\*

185.-

Deep fried Thai fish cakes served with cucumber salsa.\*  
取材于淡水河的七星飞刀鱼, 糅合咖喱酱, 调味料, 豆角, 由厨师纯手工制作而成。\*  
タイ風さつま揚げ\*\*

195.-

Grilled chicken satay served with peanut sauce and cucumber salsa.\*  
嫩嫩的姜黄鸡肉用秘制的调味料腌制后经慢火烤熟, 配花生酱和酸甜酱\*  
チキンサテ(カレー風味の焼鳥)~ピーナツソースときゅうりサルサソース~\*

195.-

Mini Thai tacos of prawns, chicken, tofu and bean sprouts.\*  
虾鸡肉豆腐豆芽配脆饼。\*  
タイ風タコス(海老、チキン、豆腐、もやし)\*

220.-

Savoury crabmeat fritters served with sweet chilli sauce.\*  
新鲜的蟹虾猪肉馅与各种调味料糅合, 巧妙的采用先蒸后炸的烹饪方式, 留住菜品的本质。\*  
かにと豚肉の甲羅揚げ\*\*

195.-

Crispy vegetable spring rolls served with sweet chilli sauce.\*  
一份春卷, 浓浓爱意(3个金钱袋, 3个春卷寓意财源滚滚, 吉祥如意)\*  
揚げ春巻き\*

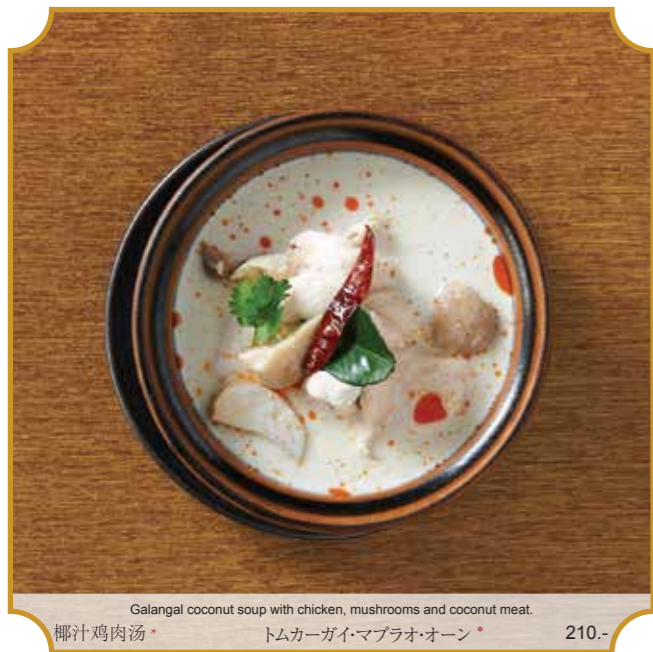
215.-

Turmeric rock shrimp tempura.  
弹牙的虾肉裹上姜黄粉, 经炸酥脆, 佐上Patara秘制酸甜酱  
海老のハーブ揚げ

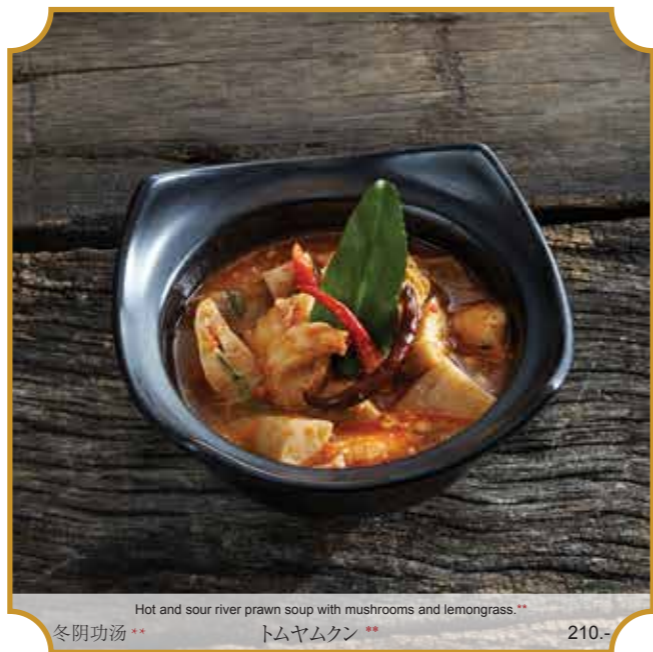
255.-

Patara signature, (v) Vegetarian, \* Contains nuts, \*\* Mildly hot, \*\*\* Hot  
Patara 招牌菜, (V) 素, \*包含坚果, \*\*温和的辣, \*\*\*辣  
4 定番メニュー, (V) ベジタリアンメニュー, \*ナッツ入っております。\*辛い \*\*とても辛い  
Please inform the service staff of any allergies and special dietary requirements.  
如您对食物有特殊的要求, 请提前告知服务人员  
アレルギーや、特別な要望がありましたら、スタッフまで声をおかけください。  
All prices are subject to 10% service charge & applicable government tax.  
所有价格需加收10%服务费和政府税  
サービス料10%とVAT7%は含まれておりません。

Actual presentation may differ from picture shown.  
实际的菜品与图片略有不同, 请以实物为准。  
写真はイメージです。



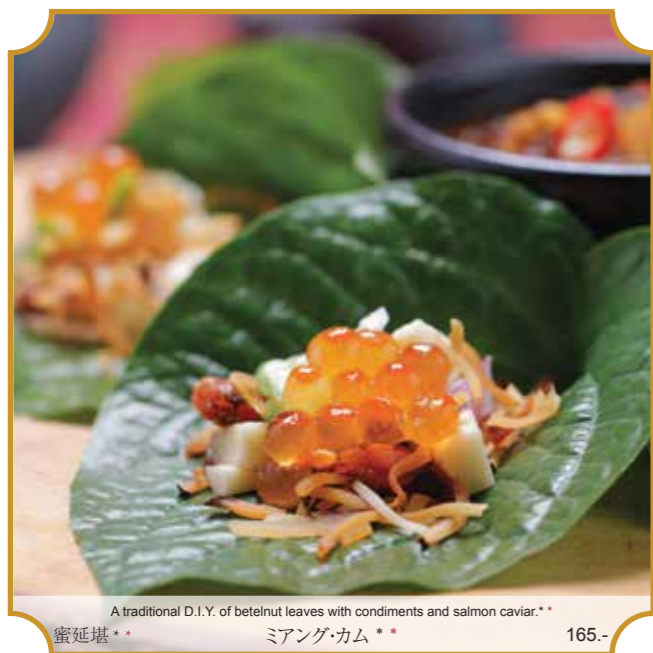
Galangal coconut soup with chicken, mushrooms and coconut meat.  
椰汁鸡肉汤 \* トムカーガイ・マブラオ・オーン \* 210.-



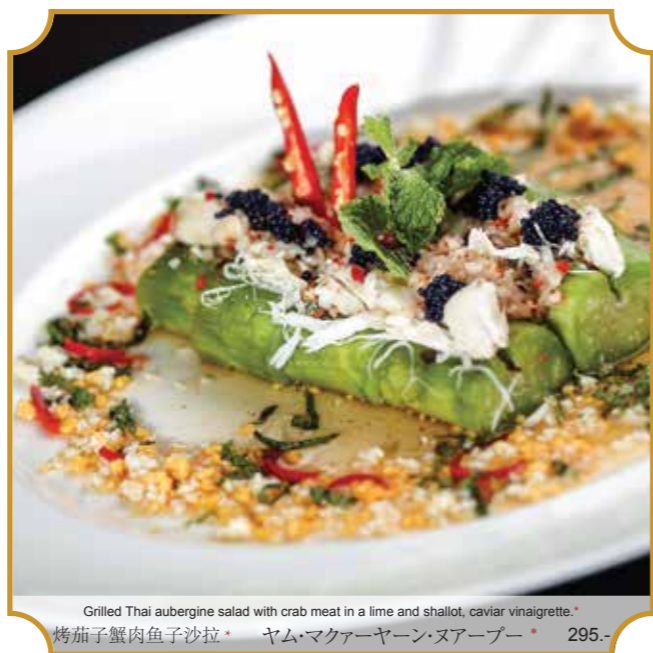
Hot and sour river prawn soup with mushrooms and lemongrass.\*\*  
冬阴功汤 \*\* トムヤムクン \*\* 210.-



Piquant pomelo salad with Norwegian smoked salmon.\*\*  
三文鱼柚子沙拉 \*\* ヤム・ソム・オー \* 295.-



A traditional D.I.Y. of betelnut leaves with condiments and salmon caviar.\*\*  
蜜延堪 \* ミアング・カム \* 165.-



Grilled Thai aubergine salad with crab meat in a lime and shallot, caviar vinaigrette.\*  
烤茄子蟹肉鱼子沙拉 \* ヤム・マクアーヤーン・ヌアプー \* 295.-

ต้มยำกุ้งแม่น้ำ 4  
冬阴功汤

ต้มยำกุ้งแม่น้ำ 4

ต้มข่าไก่มะพร้าวอ่อน 4  
椰汁鸡肉汤

ต้มข่าไก่มะพร้าวอ่อน

ต้มโคล้งปลากะพง  
酸辣鲈鱼汤

ต้มโคล้งปลากะพง

แกงจืดลูกรอก  
猪肠衣鸡蛋清汤

แกงจืดลูกรอก

กุ้งแช่น้ำปลา  
酸辣新鲜虾沙拉

กุ้งแช่น้ำปลา

ยำส้มโอปลาแซลมอนรมควัน 4  
三文鱼柚子沙拉

ยำส้มโอปลาแซลมอนรมควัน 4

พล่าหอยเชลล์ 4  
酸辣扇贝

พล่าหอยเชลล์ 4

ปลาร้าโฮยเชลล์

ยำมะม่วงปูนิ่มทอดกรอบ 4  
软壳蟹芒果沙拉

ยำมะม่วงปูนิ่มทอดกรอบ 4

ยำมะเขือย่างเนื้อปูไข่ปลาเค็ม  
烤茄子蟹肉鱼子沙拉

ยำมะเขือย่างเนื้อปูไข่ปลาเค็ม

เมี่ยงคำทรงเครื่อง  
蜜延堪

เมี่ยงคำทรงเครื่อง

พล่าเนื้อวากิวมะเขือเปราะ  
酸辣和牛沙拉

พล่าเนื้อวากิวมะเขือเปราะ

ยำถั้วพลู่  
龙豆沙拉

ยำถั้วพลู่

## 汤 スープ

Hot and sour river prawns soup with mushrooms and lemongrass.\*\*  
泰国国汤，是世界十大名汤之一，在泰语中，“冬荫”指酸辣，“功”即是虾，合起来就是酸辣虾汤了。\*\*

210.-

タイ料理で一番有名な海老のスープ \*\*

Galangal coconut soup with chicken, mushrooms and coconut meat.  
曼谷名汤，利用椰奶代水煮汤，别具一格。汤中放如南姜，香茅，鱼露，青柠檬汁，鸡块，已撕碎的柠檬叶，椰奶，加入调味料。

210.-

鶏肉のココナッツ入りスープ

Spicy smoked fish soup with sea bass fillet and herbs.\*\*  
酸辣鲈鱼香茅蘑菇汤。 \*\*

210.-

スズキのスモークのスパイシースープ \*\*

Egg and vegetable consommé with pork.  
这道汤很受小孩的欢迎，松软的鸡蛋放上清汤，鲜咸适中。

185.-

玉子ソーセージのコンソメスープ

## 沙拉类 サラダ

Fresh tiger prawns in a very spicy mint and lime dressing.\*\*  
新鲜虾浇上酸辣酱佐以苦瓜片和黄瓜片，清香爽口，开胃 \*\*

295.-

生海老の刺身 ~ナムプラーソース~ \*\*

Piquant pomelo salad with Norwegian smoked salmon.\*\*

295.-

烟熏三文鱼切片配柚子沙拉 \* \*  
パメロ(タイの果物)、サーモン、ピーナッツのスパイシーサラダ \*\*

Seared hand-dived U.S. scallops in spicy lime vinaigrette w/ lemongrass, mint & shallot.\*\*

285.-

慢火烤过的扇贝，摆放在剔透的扇贝壳上，佐上用柠檬，炸大蒜和辣椒酱调配好的酱汁，最后用三文鱼籽点缀，出品精细，原汁原味。 \*\*  
タイ風ホタテのスパイシーハープサラダ \*\*

Crisp salt and chilli soft shell crab served with green mango salad.\* \*

295.-

炸软壳蟹配青芒果沙拉，酸辣酥脆 \* \*  
青マンゴーとソフトシェルクラブサラダ \* \*

Grilled Thai aubergine salad with crab meat in a lime and shallot, caviar vinaigrette.\*

295.-

青烤茄子放蟹肉 鱼子 煮鸡蛋 酸酷的口味 \*  
かにと焼きなすのサラダ ~キャビア添え~ \*

A traditional D.I.Y. of betelnut leaves with condiments and salmon caviar.\* \*

165.-

烤小片椰肉 柠檬 花生洋葱 腰果辣椒 三文鱼籽用檳榔叶包 \* \*  
干し海老、ナッツなどのシャプルー包み ~タマリンドソース~ \*\*

Seared Wagyu beef spicy salad with herbs and Thai eggplant.\*

355.-

进口日本牛肉经过煎烤的烹饪方法，与小园茄，酸辣酱等调料拌制而成 \*  
和牛とタイなすのスパイシーサラダ \*

Spicy wingbean salad with prawns and minced pork.\*

245.-

龙豆虾仁猪肉末沙拉。 \*  
タイの四角豆のスパイシーサラダ \*

4 Patara signature, (V) Vegetarian, \* Contains nuts, \*\* Mildly hot, \*\* Hot  
4 Patara 招牌菜, (V) 素食, \* 包含坚果, \*\* 温和的辣, \*\* 辣  
定番メニュー, (V) ベジタリアンメニュー, \* ナッツ入っております。\* 辛い \*\* とても辛い  
Please inform the service staff of any allergies and special dietary requirements.  
如您对食物有特殊的要求，请提前告知服务人员  
アレルギーや、特別な要望がありましたら、スタッフまで声をおかけください。  
All prices are subject to 10% service charge & applicable government tax.  
所有价格需加收10%服务费和政府税  
サービス料10%とVAT7%は含まれておりません。

Actual presentation may differ from picture shown.  
实际的菜品与图片略有不同，请以实物为准。  
写真はイメージです。

# 咖喱类 カレー



翡翠咖喱鸡\*\* Free range chicken green curry with Thai eggplant served with rice noodles.\*\*  
ゲーン・ケオ・ワーン\*\* 395.-



马士文羊腿\* Slow cooked New Zealand lamb shank in massaman curry.\*  
マッサマン・ノン・ケ\* 585.-



香辣混合蔬菜虾汤\* Tiger prawns with Thai spiced, herbal broth and lemon basil.\*  
ゲーン・リアン・ゲン・ソド\* 425.-



酸辣咖喱烤鲈鱼片\*\* Spicy and sour clear curry with grilled sea bass fillet.\*\*  
ゲーン・ソム・ブラー・カポン・ヤーン\*\* 395.-

Actual presentation may differ from picture shown.  
实际的菜品与图片略有不同，请以实物为准。  
写真はイメージです。

แกงเนื้อปูใบชะพลู 4  
黄咖喱蟹肉  
ゲーン・ヌアプー・バイシャプルー

Turmeric crab meat and betelnut leaves yellow curry. Served with rice noodles.\*\*  
秘制黄咖喱与蟹肉，槟榔叶等食材慢火熬制，最好用椰奶点缀\*\*  
かにとシャプルーのエイローカレー \*\* 485.-

แกงส้มปลากะพงย่าง  
酸辣咖喱烤鲈鱼片  
ゲーン・ソム・ブラー・カポン・ヤーン

Spicy and sour clear curry with grilled sea bass fillet.\*\*  
烤鲈鱼片咖喱清汤。 \*\*  
焼きスズキの甘酸っぱいスープ \*\* 395.-

แกงเขียวหวานไก่บ้าน 4  
翡翠咖喱鸡  
ゲーン・ケオ・ワーン

Free range chicken green curry with Thai eggplant served with rice noodles.\*\*  
鸡胸肉 罗勒，小园茄，与青咖喱一起煮 \*\*  
鶏肉のグリーンカレー \*\* 395.-

มัสมั่นน่องแกะ 4  
马士文羊腿  
マッサマン・ノン・ケ

Slow cooked New Zealand lamb shank in massaman curry.\*  
进口新西兰羔羊腿与马士文咖喱炖制而成 \*\*  
ラム肉のマッサマンカレー \* \* 585.-

แกงคั่วสามมอ  
黄咖喱黑豚肉  
ゲーン・クアー

Grilled Kurobuta pork curry with macuna beans and young tamarind leaves.\*\*  
进口日本的黑豚肉经烤后与嫩罗望子叶，黎豆腐，特浓黄咖喱一起煮 \*\*  
焼き黒豚、ムクナ豆、タマリンドの葉のカレー \*\* 280.-

แกงเผ็ดเป็ดข่า  
红咖喱鸭肉  
ゲーン・ペ็ด・ペ็ด・ヤーン

Honey roasted duck red curry with lychees and pineapples.\*  
腌制后的鸭胸肉切片，佐以 菠萝 荔枝 蔬菜与红咖喱一起煮 \*  
鴨肉のレッドカレー \* 455.-

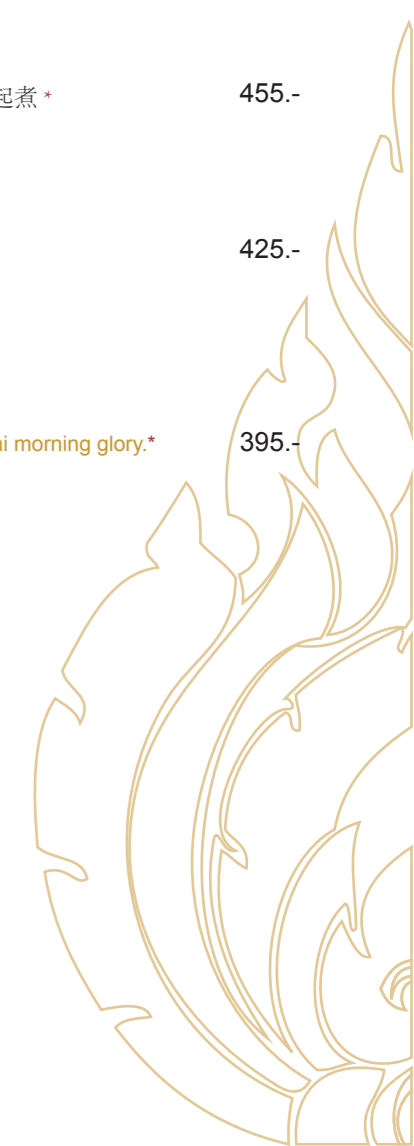
แกงเลียงกุ้งสด  
香辣混合蔬菜虾汤  
ゲーン・リアン・ゲン・ソド

Tiger prawns with Thai spiced, herbal broth and lemon basil.\*  
虾仁 玉米尖 南瓜 绿皮西葫芦 罗勒柠檬 蘑菇 \*  
野菜と海老のスパイシースープ \* 425.-

แกงเทโพซี่โครงหมูคุโรบุดะ  
红咖喱日本黑豚肉  
ゲーン・テーポー・  
シークロンムークロブตา

Hot and sour kaffir lime curry with Kurobuta pork ribs and Thai morning glory.\*  
日本黑豚肉与青柠叶 空心菜 辣椒块红咖喱一起煮 \*  
黒豚ポークリブとスパイシーな酸味レッドカレー\* 395.-

4 Patara signature, (v) Vegetarian, \* Contains nuts, \*\* Mildly hot, \*\*\* Hot  
4 Patara 招牌菜, (V) 素, \*包含坚果, \*\*温和的辣, \*\*\*辣  
4 定番メニュー, (V) ベジタリアンメニュー, \*ナッツ入っております。\*辛い \*\*とても辛い  
Please inform the service staff of any allergies and special dietary requirements.  
如您对食物有特殊的要求，请提前告知服务人员  
アレルギー、特別な要望がありましたら、スタッフまで声をおかけください。  
All prices are subject to 10% service charge & applicable government tax.  
所有价格需加收10%服务费和政府税  
サービス料10%とVAT7%は含まれておりません。



# authentically different



กุ้งมังกรผัดพริกไทยดำ  
黑胡椒炒龙虾  
ゲン・マンゴーン・パッド・プリックタイダム  
Fresh Canadian lobster stir fried with egg noodles in black pepper sauce.

355.-  
per 100 g.

เนื้อปูผัดผงกะหรี่  
黄咖喱炒蟹肉  
ปู๋-พาด-ปอน-คารี  
Hand picked crab meat sautéed in yellow curry sauce with onion and celery.



แกงเผ็ดเป็ดข่าง  
红咖喱鸭肉  
เก๋น-เป็ด-เป็ด-ย่าน  
Honey roasted duck red curry with lychees and pineapples.

455.-



แกงเนื้อปูใบชะพลู  
黄咖喱蟹肉  
เก๋น-นุอา-ปู-บายชะพลู  
Turmeric crab meat and betelnut leaves yellow curry. Served with traditional rice noodles.

485.-



เนื้อต้มกะทิทรงเครื่อง  
椰汁炖牛肉  
นุอา-ตม-คาตี-ซังคูลาน  
Slow braised beef in perfumed coconut-herbs and mint sauce.

365.-



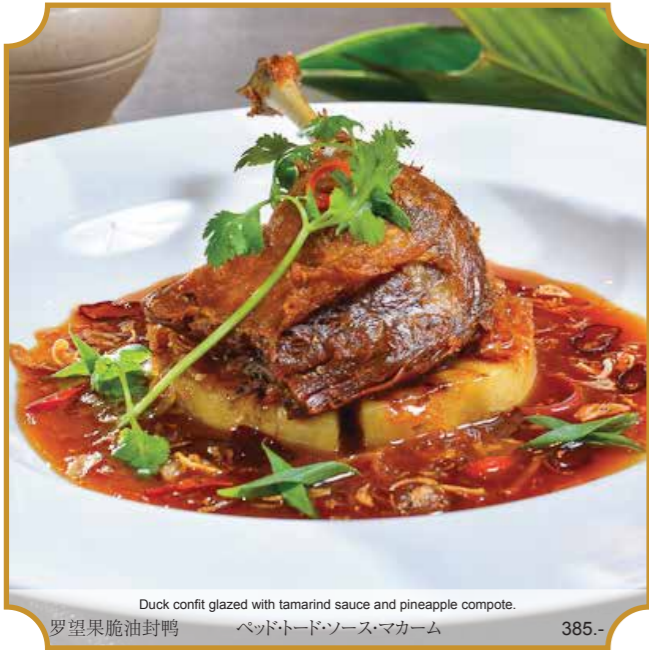
เนื้อสันนอกออสเตรเลียย่างวิสกี้  
炭烤牛肉  
นุอา-ซันน็อก-ออสเตรเลีย  
Char grilled Australian beef, flambéed with Thai mellow whisky. Served with balsamic tomatoes and chilli-tamarind sauce.

855.-

Patara signature. (V) Vegetarian. Contains nuts. Mildly hot. Hot.  
Patara 招牌菜 (V) 系、包含坚果、温和辛辣、辣。  
アレルギーメニュー (V) 対応メニュー。カッツ入っております。辛い、とても辛い。  
Please inform the service staff of any allergies and special dietary requirements.  
如您对食物有特殊的要求，请提前告知服务人员。  
アレルギーや、特別な要望がありましたら、スタッフまで声をおかけください。  
All prices are subject to 10% service charge & applicable government tax.  
所有价格需加收10%服务费和政府税。  
サービス料10%とVAT7%は含まれておりません。  
Actual presentation may differ from picture shown.  
实际的菜品与图片略有不同，请以实物为准。  
写真はイメージです。



# 肉类 肉料理



Duck confit glazed with tamarind sauce and pineapple compote.  
罗望果脆油封鸭 ベッド・トード・ソース・マカーム 385.-



Deep fried pork knuckle and pickled mustard leaves served with Patara spicy sauce.\*  
泰式脆猪脚\* パタラ・カーム・トード\* 755.-



Grilled marinated Kurobuta pork ribs glazed with honey and herb-soy sauce.\*  
烤日本黑豚肉 シークローンムークロプタ 655.-



Southern style fried chicken with green papaya salad.\*\*  
炸鸡肉配木瓜沙拉\*\* ソムタム・ガイ・トード\*\* 395.-

เนื้อวากิวผัดกะเพรา  
罗勒炒和牛肉  
ワギユウ・パッド・カパオ

เปิดทอดซอสมะขาม 4  
罗望果脆油封鸭  
เบ็ด・トード・ソース・マカーム

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์กับเกาลัด  
腰果鸡丁  
ไก้・พาด・คาออราด

ไก่ทอดปักยี่ใต้ ส้มตำ  
炸鸡肉配木瓜沙拉  
โซมตาม・ไก้โตัด

คอหมูคุโรบุดะย่าง 4  
蜂蜜烤猪颈肉  
คอหมูคุโรบุดะย่าง

ภัทราชาหมูทอด  
泰式脆猪脚  
พาทาลา・คาอมุ・โตัด

ซี่โครงหมูคุโรบุดะย่าง  
烤日本黑豚肉  
ซีโครอนมุคุโรบุดะ

หมูชองกับเกาลัด  
椰汁五花肉  
มุโฮน・คาออราด

เนื้อสันนอกออสเตรเลียย่างวิสกี้  
炭烤牛肉  
ซูอาะสันน็อก・ออส์ตราเลีย

เนื้อต้มกะทิทรงเครื่อง 4  
椰汁炖牛肉  
ซูอาะโตม・คาตี・ซังกุลอัน

ไข่เจียวภัทราชา  
泰廷煎蛋  
คาอี・จิว・พาทาลา

Stir fried Wagyu beef with a garlic-chilli sauce and crisp basil.\*\*  
特色日本和牛肉，用罗勒叶，辣椒，蒜等食材炒制而成\*\*  
和牛のバジル炒めもの\*\*

Duck confit glazed with tamarind sauce and pineapple compote.  
油封鸭腿配酸甜罗望果 蘋果拼盤  
鴨肉のコンフィー ~タマリンドソース~

Stir fried chicken with chestnuts, ginkgo and dried chilli.\*  
鸡肉与白果 腰果 蘑菇等一起炒制\*  
鶏肉と栗の炒めもの\*

Southern style fried chicken with green papaya salad.\*  
南部炸鸡肉 配辣咸酱配青木瓜沙拉\*\*  
鳥の唐揚げ青パパイヤサラダ添え\*\*

Honey marinated grilled Kurobuta pork collar served with chilli dip.\*  
蜂蜜烤黑豚颈肉配辣椒酱\*  
黒豚の喉肉の炭火焼き\*

Deep fried pork knuckle and pickled mustard leaves served with Patara spicy sauce.\*  
泰式脆猪脚酸菜配海鲜酱\*  
豚のすね肉丸揚げ\*

Grilled marinated Kurobuta pork ribs glazed with honey and herb-soy sauce.\*  
烤日本黑豚肉釉蜂蜜 原汁酱油 腰果\*  
黒豚のタイ風スペアリブ\*

Braised pork belly in five spices broth with chestnuts.\*  
经几个小时顿熟的黑豚肉，放入栗子，椰汁慢熬，味道细腻，入口即化。\*  
タイ風豚の角煮\*

Char grilled Australian beef, flambéed with Thai mellow whisky.\*  
泰式威士忌炭烤澳洲牛肉配番茄酱和罗望子酱\*  
オーストラリア牛のステーキ~タマリンドソース~\*

Slow braised beef in perfumed coconut-herbs and mint sauce.\*  
经椰汁炖熟的牛肉，与香茅 薄荷叶 洋葱 青柠檬等调料拌在一起，  
咋看是凉菜，实则热菜，肉味浓郁，椰香怡然\*  
牛肉のココナッツミルク煮込み\*

Patara's prawn omelette.  
虾仁煎鸡蛋  
パタラの海老オムレツ

585.-

385.-

295.-

395.-

355.-

755.-

655.-

585.-

855.-

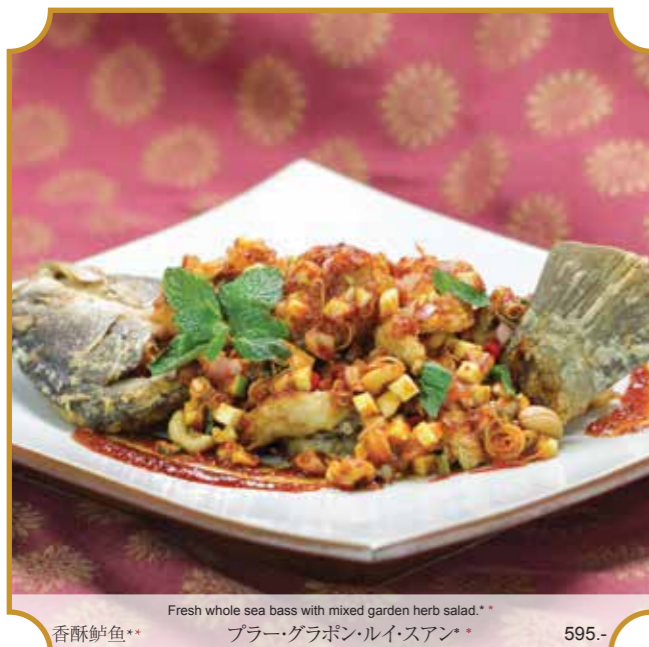
365.-

185.-

4 Patara signature, (v) Vegetarian, \* Contains nuts, \*\* Mildly hot, \*\*\* Hot  
Patara 招牌菜, (V) 素, \* 包含坚果, \*\* 温和的辣, \*\*\* 辣  
4 定番メニュー, (V) ベジタリアンメニュー, \* ナッツ入っております, \*\* 辛い, \*\*\* とても辛い  
Please inform the service staff of any allergies and special dietary requirements.  
如您对食物有特殊的要求，请提前告知服务人员  
アレルギー等、特別な要望がありましたら、スタッフまで声をおかけください。  
All prices are subject to 10% service charge & applicable government tax.  
所有价格需加收10%服务费和政府税  
サービス料10%とVAT7%は含まれておりません。

Actual presentation may differ from picture shown.  
实际的菜品与图片略有不同，请以实物为准。  
写真はイメージです。

# 海鮮類 魚介



Fresh whole sea bass with mixed garden herb salad.\*\*  
香酥鲈鱼\*\* プラー・グラボン・ルイスアン\* 595.-



Crispy fried fresh whole garoupa with lemongrass sauce.  
香茅石斑鱼 プラーカオトード・ソース・タクライ 655.-



Fried giant river prawn tossed in garlic and pepper sauce.\*  
蒜蓉大河虾 ゲン・メーナム・トード・グラティアム・ブリックタイ 695.- per whole



Steamed sea bass fillet in a tangy lime and chilli dressing.\*\*  
清蒸柠檬鲈鱼\*\* プラー・グラボン・スン・マナオ\*\* 595.-



Stir fried crispy soft shell crab with a garlic-chilli sauce and crisp basil.\*\*  
罗勒叶炒软壳蟹\*\* プーニムトード・パッドカパオクローブ\*\* 425.-

ปล้ำแซลมอนย่าง  
酸辣三文鱼  
プラー・サーモン・ヤーン

เนื้อปูผัดผงกะหรี่ 4  
黄咖喱炒蟹肉  
プー・パッド・ポン・คารี

ปูนิ่มทอดผัดกะเพรากรอบ  
罗勒叶炒软壳蟹  
プーนิ่มทอด・パッドカパオクローブ

หอยเชลล์ผัดฉ่า  
野生姜炒扇贝  
โฮยเชลล์・パッド・シャร์

กุ้งแม่น้ำทอดกระเทียมพริกไทย 4  
蒜蓉大河虾  
ゲン・メーナム・トード・グラティアム・ブリックタイ

กุ้งมังกรผัดพริกไทยดำ 4  
黑胡椒炒龙虾  
ゲン・มังงอน・パッド・ブリックタイดั้ม

ปลากระพงนึ่งมะนาว  
清蒸柠檬鲈鱼  
プラー・グラボン・スン・マナオ

ปลากระพงลุยสวน  
香酥鲈鱼  
プラー・グラボン・ルイスアン

ปลากระพงทอดน้ำปลา  
香酥鲈鱼配芒果沙拉  
プラー・グラボン・トード・ナムปラー

ปลาเก๋าทอดซอสดะไฉ้  
香茅石斑鱼  
プラーカオトード・ソース・タクライ

ปลาเก๋าราดพริก  
香辣石斑鱼  
プラーカオ・ลาด・พริก

Flame grilled salmon in lime and lemongrass dressing.\*\*  
烤三文鱼加柠檬和香茅酱三文鱼籽\*\*  
炙りサーモンのスパイス・サラダ\*\*

Hand picked crab meat sautéed in yellow curry sauce with onion and celery.  
黄咖喱炒蟹肉 鸡蛋 洋葱 芹菜  
タイ風かにカレー炒めもの

Stir fried crispy soft shell crab with a garlic-chilli sauce and crisp basil.\*\*  
罗勒叶炒软壳蟹\*\*  
ソフトシェルクラブのバジル炒めもの\*\*

Hand dived scallops sautéed with wild ginger, chili and kaffir lime leaves.\*  
野生姜辣椒柠檬叶炒扇贝。\*  
ホタテのハーブと唐辛子炒めもの\*

Fried giant river prawn tossed in garlic and pepper sauce.\*  
经炸后的大河虾与蒜沫和青胡椒炒制而成\*  
海老のニンニク炒めもの\*

Fresh Canadian lobster stir fried with egg noodles in black pepper sauce.  
黑胡椒炒龙虾配鸡蛋面  
ロブスターのブラックペッパー炒めもの

Steamed sea bass fillet in a tangy lime and chilli dressing.\*\*  
鲈鱼经清蒸后浇上由柠檬，辣椒，蒜，香菜等调料配制的汤汁\*\*  
蒸したスズキのハーブ煮\*\*

Fresh whole sea bass with mixed garden herb salad.\*\*  
整条鲈鱼炸后配薄荷 姜 腰果 柠檬 香茅 酸辣酱等食材 酸辣甜咸均衡\*\*  
揚げたスズキとハーブのスパイス・サラダ\*\*

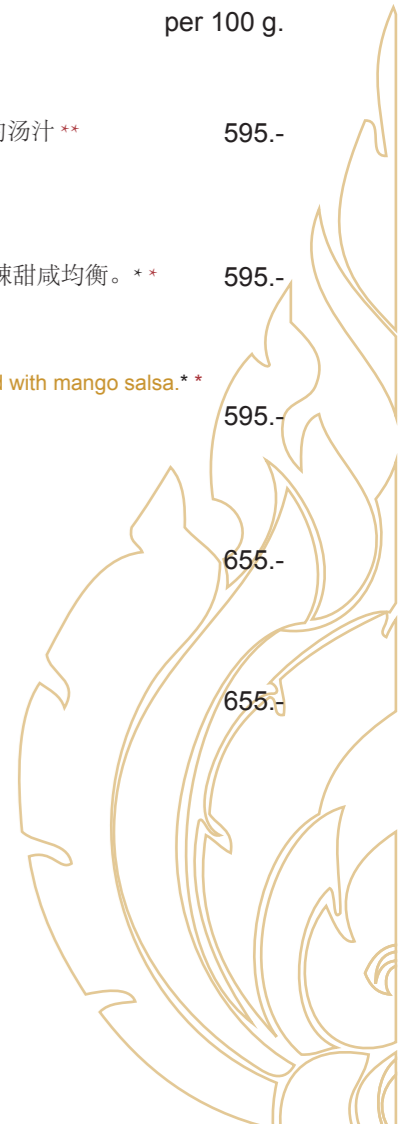
Deep-fried whole sea bass in aromatic sweet fish sauce served with mango salsa.\*\*  
整条鲈鱼炸后放鱼露酱 配花生和芒果酱\*\*  
ナムプラーで揚げたスズキとスパイス・ソース\*\*

Crispy fried whole garoupa with lemongrass sauce.\*  
整条石斑鱼炸后浇酸甜香茅酱。\*  
揚げたハタとレモングラスソース\*

Crispy fried whole garoupa with basil chilli sauce.\*  
整条石斑鱼炸后浇甜辣椒酱和脆罗勒叶。\*  
揚げたハタ 唐辛子ソースかけ\*

4 Patara signature, (V) Vegetarian, \* Contains nuts, \*\* Mildly hot, \*\*\* Hot  
4 Patara 招牌菜, (V) 素, \*包含坚果, \*\*温和的辣, \*\*\*辣  
4 定番メニュー, (V) ベジタリアンメニュー, \*ナッツ入っております, \*\*辛い, \*\*\*とても辛い  
Please inform the service staff of any allergies and special dietary requirements.  
如您对食物有特殊的要求, 请提前告知服务人员  
アレルギーや、特別な要望がありましたら、スタッフまで声をおかけください。  
All prices are subject to 10% service charge & applicable government tax.  
所有价格需加收10%服务费和政府税  
サービス料10%とVAT7%は含まれておりません。

Actual presentation may differ from picture shown.  
实际的菜品与图片略有不同, 请以实物为准。  
写真はイメージです。



蔬菜  
野菜の炒め物・ディップ



魚露空心菜

パッド・パク・ブン・ファイ・デー

Wok fried Thai morning glory with a hint of chilli.

195.-

ผัดผักบุ้งไฟแดง  
魚露空心菜  
パッド・パク・ブン・ファイ・デー

Wok fried Thai morning glory with a hint of chilli.  
空心菜 蒜 辣椒  
空芯菜炒めもの

195.-

กะหล่ำปลีฉ่ำน้ำปลา  
魚露炒白菜  
คารัมपी-ชาร์-ナムプレー

Wok fried cabbage in premium fish sauce.  
魚露 白菜  
キャベツのナムプレー炒めもの

165.-

ผัดผักตามฤดูกาล  
炒什錦蔬菜  
パッド・パク

Seasonal vegetables.  
醤油炒什錦蔬菜  
旬野菜の醤油炒めもの

195.-



虾酱猪肉配蔬菜

ナムプリック・ロン・ルアー

Prawn and pork Thai relish with caramelised pork.\*\*

325.-

ผัดต้นอ่อนทานตะวันไฟแดง  
清炒葵花芽  
พาด-ตัน-ออน-ตัน-ทาวน์

Wok fried sunflower sprouts with a hint of chilli.  
新鲜葵花芽炒蒜辣椒酱。  
かいわれの炒めもの

195.-

หมูกรอบผัดคะน้าฮ่องกง  
脆皮猪肉炒芥蓝  
คานาร์-มู-グローブ

Stir fried crispy pork with Chinese kale and shiitake mushrooms in oyster sauce.  
脆皮猪肉 芥蓝 香菇 蚝油  
カリカリに揚げた豚肉、カイラン菜、椎茸のオイスターソース炒めもの

285.-

น้ำพริกถนงเครื่อง  
虾酱猪肉配蔬菜  
ナムプリック・ロン・ルアー

Prawn and pork Thai relish with caramelised pork.\*\*  
虾肉和猪肉酱 配盐蛋和生鲜蔬菜\*\*  
海老、豚肉、新鮮野菜のタイ風ディップ\*\*

325.-

น้ำพริกพริกไทยอ่อน  
青胡椒酱配蔬菜  
ナムプリック・พริก-ไท-ออน

Green peppercorn relish with crispy sun-dried gourami.\*\*  
虾和青胡椒酱 配煮鸡蛋 鱼干 蔬菜\*\*  
揚げた魚と新鮮野菜のタイ風ディップ\*\*

265.-



魚露空心菜

パッド・パク・ブン・ファイ・デー

195.-



脆皮猪肉炒芥蓝

คานาร์-มู-グローブ

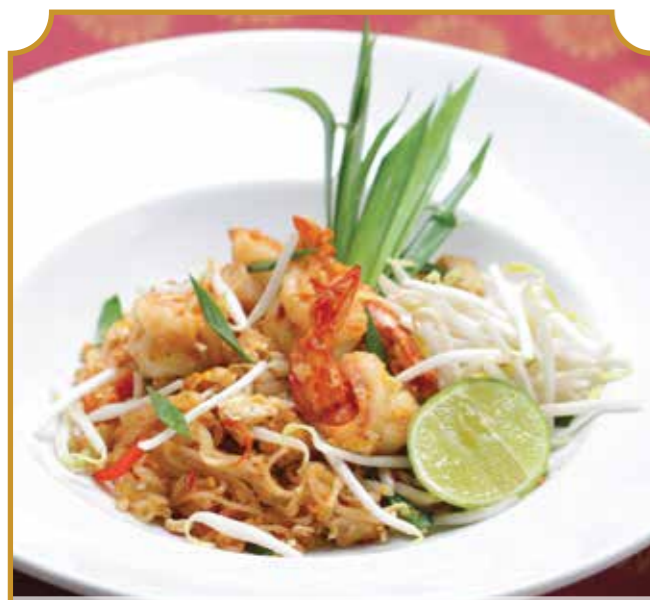
285.-

Actual presentation may differ from picture shown.  
实际的菜品与图片略有不同，请以实物为准。  
写真はイメージです。

Patara signature, (V) Vegetarian, \* Contains nuts, \*\* Mildly hot, \*\*\* Hot  
Patara 招牌菜, (V) 素, \* 包含坚果, \*\* 温和的辣, \*\*\* 辣  
定番メニュー, (V) ベジタリアンメニュー, \* ナッツ入っております。\* 辛い \*\* とても辛い  
Please inform the service staff of any allergies and special dietary requirements.  
如您对食物有特殊的要求，请提前告知服务人员  
アレルギーや、特別な要望がありましたら、スタッフまで声をおかけください。  
All prices are subject to 10% service charge & applicable government tax.  
所有价格需加收10%服务费和政府税  
サービス料10%とVAT7%は含まれておりません。



# 面条/饭 麵類・ご飯類



Stir fried Thai noodles with king prawns, bean sprouts and crushed peanut.\*  
虾仁炒河粉\* バッタイ 290.-



Duck confit with egg noodles in abalone mushroom sauce.  
脆鸭腿面 バミー・ベッド・グローブ 395.-



Crispy flat noodles with Wagyu beef in thick gravy sauce.  
和牛烩河粉 ラドナー・チャオプラヤー・ワギユウ 355.-



Pineapple fried rice with seafood.\*  
海鲜菠萝炒饭\* カオパッド・サツパロッド・タレー 355.-



Fresh peppercorn relish fried rice with pork served with the soft-boiled egg.\*  
虾酱青胡椒炒饭\* カオパッド・プリック・プリックタイオン・カイヤーンマトゥーム 235.-

ผัดไทยกุ้งสด  
虾仁炒河粉  
パッタイ

ผัดซีอิ๊วหมูโครบตะ  
猪肉酱油炒河粉  
パッド・シーイーウ・ムー・クロブタ

บะหมี่ราดหน้ากุ้งสด  
虾仁烩鸡蛋面  
バミー・ラドナー・グン

ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าเจ้าพระยาเนื้อวากิว  
和牛烩河粉  
ラドナー・チャオプラヤー・ワギユウ

บะหมี่น่องเป็ดกรอบกับซอสปลาชื้อ  
脆鸭腿面  
バミー・ベッド・グローブ

ข้าวผัดพริกขิงปลาสลิดกรอบ  
辣椒酱炒饭  
คาอパッド・พริก・คิง・บลูร์-ซาริด

ข้าวผัดน้ำพริกพริกไทยอ่อนไชยาขม  
虾酱青胡椒炒饭  
คาอ帕ัด・พริก・พริกไทออน・ค้ายานมโตม

ข้าวผัดน้ำพริกปลาร้าเค็ม  
虾酱猪肉炒饭  
คาอ帕ัด・นามพริก-รอน-ลือ-ค้ายานมโตม

ข้าวผัดลับประดทะเล  
海鲜菠萝炒饭  
คาอ帕ัด・ซัทปาโรด-ทาลี

ข้าวผัดปู หรือ กุ้ง  
蟹肉炒饭  
คาอ帕ัด・ปู/คาอ帕ัด・กุง

ข้าวหอมมะลิ  
茉莉香米  
คาอโฮม-มาลี

ข้าวหอมใบเตย  
香兰米饭  
คาอโฮม-บายตือ

ข้าวดอกคัมฝอย  
红花米饭  
คาอ-ด็อก-คัม-ฝอย

ข้าวสี่สี  
四色香米饭  
คาอ-สี่-สี

ข้าวเหนียว  
糯米饭  
คาอ-นือ-ยาอ

ข้าวไรซ์เบอร์รี่  
黑香米  
คาอไรส์เบอร์รี่

Stir fried Thai noodles with king prawns, bean sprouts and crushed peanut.\*  
虾仁花生豆芽豆腐炒河粉\*  
タイ風の海老焼きそば\* 290.-

Stir fried flat noodles with Kurobuta pork and dark sweet soy sauce.  
日本黑豚肉 黑酱油 芥蓝 河粉  
黒豚のタイ風きしめん焼きそば 245.-

Egg noodles with king prawns in thick gravy sauce.  
鸡蛋面 虾仁 蔬菜 浓肉汁酱  
海老と野菜の玉子麺あんかけ 285.-

Crispy flat noodles with Wagyu beef in thick gravy sauce.  
河粉 黑酱油 日本和牛 蔬菜  
和牛のタイ風きしめんあんかけ 355.-

Duck confit with egg noodles in abalone mushroom sauce.  
脆鸭腿 鸡蛋面 鲍蘑菇酱 配汤  
鴨肉の玉子麺のらーめん 395.-

Gourami fish fried rice with chili jam, kaffir lime and long beans.\*  
炒辣椒酱 柠檬叶 长豆 鱼干米饭和蔬菜\*  
唐辛子ペーストチャーハン 新鮮野菜と揚げ魚付き\* 235.-

Fresh peppercorn relish fried rice with pork served with the soft-boiled egg.\*  
炒虾酱 青胡椒 猪肉 煮鸡蛋和饭\*  
唐辛子ペーストチャーハン ゆで卵付き\* 235.-

Pork and prawn relish fried rice with caramelized pork.\*  
炒虾酱 虾仁猪肉 饭 盐蛋 配蔬菜\*  
唐辛子ペーストの豚肉と海老のチャーハン\* 285.-

Pineapple fried rice with seafood.\*  
炒米饭 配腰果和海鲜 菠萝\*  
パイナップルシーフードチャーハン\* 355.-

Fried rice with crab meat or prawns.  
蟹肉 鸡蛋 香米饭 蔬菜  
かにチャーハン/海老チャーハン 245.-

Steamed jasmine rice. (Khao hom mali)  
蒸茉莉香米  
ジャスミンライス 45.-

Pandan jasmine rice.  
泰国香米饭加香兰味  
パンダンリーフで炊いたご飯 45.-

Safflower jasmine rice.  
泰国香米加红花的颜色  
サフランジャスミンライス 45.-

Mixed color jasmine rice.  
茉莉香米饭 香兰米饭 红花米饭 黑香米  
四色ジャスミンライス 45.-

Steamed glutinous rice.  
泰国糯米饭。  
もち米 45.-

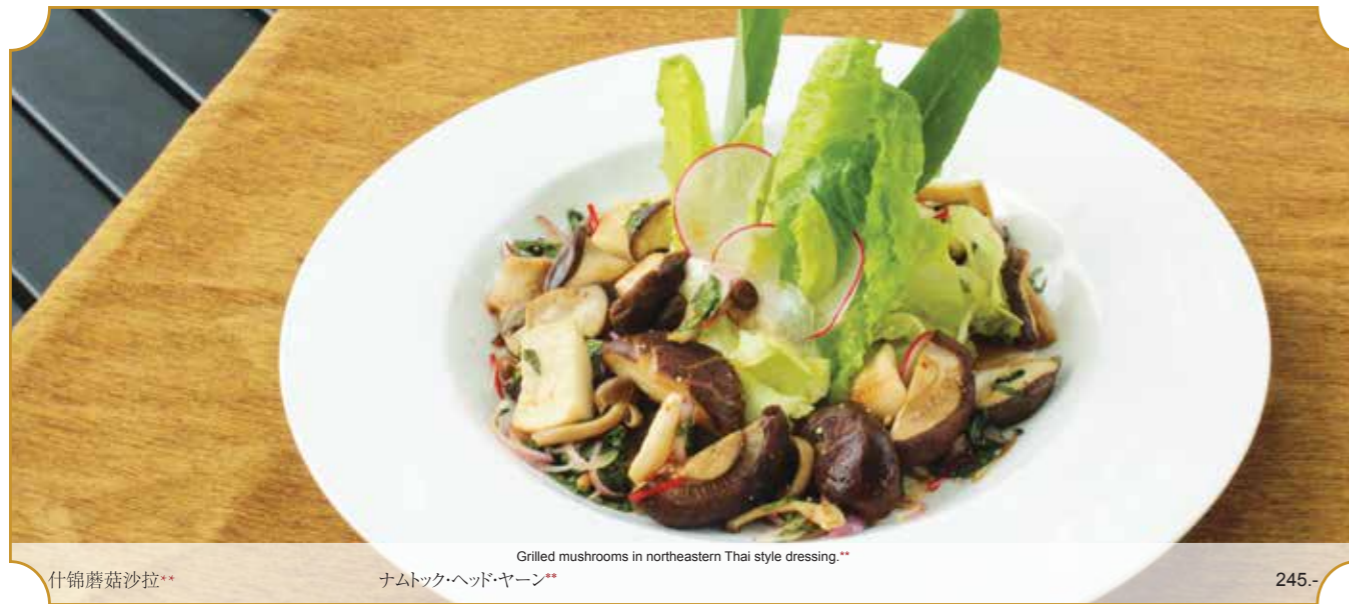
Steamed riceberry rice.  
蒸黑香米  
タイ風赤飯 45.-

Patara signature. (V) Vegetarian. \* Contains nuts. \*\* Mildly hot. \*\*\* Hot  
Patara 招牌菜. (V) 素. \* 包含坚果. \*\* 温和的辣. \*\*\* 辣  
定番メニュー. (V) ベジタリアンメニュー. \* サツ入っております. \*\* 辛い. \*\*\* とても辛い  
Please inform the service staff of any allergies and special dietary requirements.  
如您对食物有特殊的要求. 请提前告知服务人员  
アレルギーや、特別な要望がありましたら、スタッフまで声をおかけください。  
All prices are subject to 10% service charge & applicable government tax.  
所有价格需加收10%服务费和政府税  
サービス料10%とVAT7%は含まれておりません。

Actual presentation may differ from picture shown.  
实际的菜品与图片略有不同. 请以实物为准.  
写真はイメージです。



素开胃菜  
ベジタリアン メニュー



什锦蘑菇沙拉\*\* ナムトゥック・ヘッド・ヤーン\*\* 245.-

ออเดิร์ฟภัทรา  
素什锦开胃拼盘(两位)  
オードブル

ปอเปี๊ยะและถุงเงิน  
素什锦春卷  
โปะปี้แะทูนต๋อน

ยำมะม่วงเผือกกรอบคั้วพริกเกลือ  
青芒果脆芋头沙拉  
ยาม·مامอัน·ป๋อัก·กรอ์บ

ยำตะไคร้ป่าห้องไก่กรอบ  
新鲜香茅沙拉  
ยาม·ตากฺไร·ป๋าทองโก

ปอเปี๊ยะขนมเบื้อง  
银芽豆腐脆饼  
โปะปี้แะคาโนน·ป๋าน

น้ำตกเห็ดรวมยำ  
什锦蘑菇沙拉  
นามตุ๊ก·แฮด·ยัน

ยำถั่วพูลู  
酸辣四角豆腐蘑菇沙拉  
ยาม·ทัว·ปู๋

สะเต๊ะเห็ดและเต้าหู้  
蘑菇豆腐沙爹  
ซาเตแฮด·ตาออฟ

ก๋วยเตี๋ยวลอดเด็ดพะโล้  
五香焖斋鸭肉米皮卷  
ไควตตี้แอา·อโรต·แพด·ปัง·โร

An assortment of Patara's delicacies.\*  
蘑菇沙爹 黄金袋 春卷 银芽豆腐脆饼\*  
前菜盛り合わせ\*

356.-  
per 2 persons

Crispy vegetable spring rolls and dumplings served with sweet chilli sauce.  
素春卷和素黄金袋  
豚肉の揚げ春巻き

215.-

Green mango salad with crisp garlic and taro chip.\*\*  
青芒果沙拉配脆蒜芋头\*\*  
青マンゴーサラダと揚げたタロイモ\*\*

215.-

Fried beignets with lemongrass, cashew nuts and garden herbs salad.\*\*  
切片香茅 腰果 油条 薄荷 辣椒酱\*\*  
レモングラスサラダと揚げたパン\*\*

215.-

Mini Thai tacos of tofu and bean sprouts.\*  
豆腐 豆芽 脆饼\*  
豆腐ともやしのタイ風タコス\*

215.-

Grilled mushrooms in northeastern Thai style dressing.\*\*  
什锦蘑菇 柠檬 辣椒 酱油 米粉 薄荷\*\*  
焼ききのこのスパイシーサラダ\*\*

245.-

Steamed mixed vegetales and bean curd with peanut sauce.\*  
煮四棱豆和酸辣放甜味料 味道酸辣.\*\*  
タイの四角豆のスパイシーサラダ\*\*

225.-

Mushroom and tofu satay with peanut sauce and cucumber salsa.\*  
蘑菇豆腐沙爹配花生酱和黄瓜酱\*  
きのこと豆腐のサテ(カレー風味の串焼き)  
~ピーナツソースときゅうりサルサソース~

215.-

Steamed five spiced mock duck rice noodle rolls.  
米皮包五香焖斋鸭和素菜。  
ベジタリアンダックのタイ風米麺 醤油味

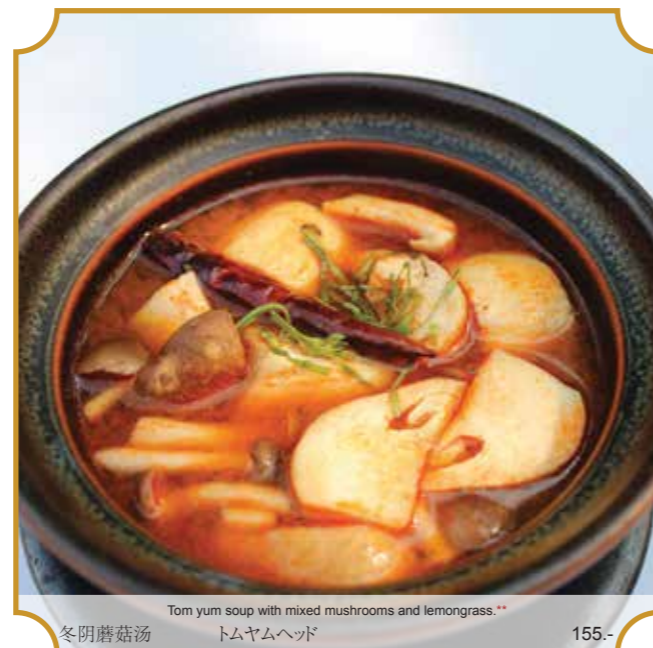
215.-



素什锦开胃拼盘(两位) オードブル An assortment of Patara's delicacies.\* 356.- per 2 persons



椰汁蘑菇汤 トム・カー・ジェー 165.-



冬阴蘑菇汤 トムヤムヘッド 155.-

ต้มยำเห็ดรวม  
冬阴蘑菇汤  
ต้มยำเห็ด

ต้มข่าเจ  
椰汁蘑菇汤  
ต้มข่าเจ

ซूपผักนพเก้า  
什锦蔬菜汤  
ซूपผักนพเก้า

Tom yum soup with mixed mushrooms and lemongrass.\*\*  
酸辣汤 什锦蘑菇 香茅 柠檬叶\*\*  
きのこのすっぱ辛いスープ\*\*

155.-

Galangal coconut soup with cauliflower, mushrooms and coconut meat.  
椰汁 蘑菇 南姜 菜花  
野菜のココナツミルク入りスープ

165.-

Assorted vegetables Thai spiced clear soup.  
什锦蔬菜清汤  
野菜のコンソメスープ

175.-

素汤  
ベジタリアン メニュー

Actual presentation may differ from picture shown.  
实际的菜品与图片略有不同, 请以实物为准。  
写真はイメージです。

Patara signature. (v) Vegetarian. \* Contains nuts. \*\* Mildly hot. \*\*\* Hot  
Patara 招牌菜。(V) 素。\* 包含坚果。温和的辣。\*\*\* 辣  
Patara signature. (V) Vegetarian. \* Contains nuts. \*\* Mildly hot. \*\*\* Hot  
Patara 招牌菜。(V) 素。\* 包含坚果。温和的辣。\*\*\* 辣  
Please inform the service staff of any allergies and special dietary requirements.  
如您对食物有特殊的要求, 请提前告知服务人员  
アレルギーや、特別な要望がありましたら、スタッフまで声をおかけください。  
All prices are subject to 10% service charge & applicable government tax.  
所有价格需加收10%服务费和政府税  
サービス料10%とVAT7%は含まれておりません。



罗勒炒焖斋鸭\*\*

パッド・ジェー・パッド・カバオ\*\*

225.-

Sautéed mock duck with garlic, chilli and crisp basil.\*\*

แกงแดงผักรวม  
红咖喱什锦蔬菜  
ゲーン・デー・パクルアム

แกงเขียวหวานเห็ดรวมมิตร  
青咖喱什锦蘑菇  
ゲーン・キャオワン・ヘッド・ルアム

พะแนงเต้าหู้ทอด  
炸黄咖喱豆腐  
ปานะเน่・ตาอ福特

ผัดพริกเขียวหวานเต้าหู้  
青咖喱炒豆腐  
พาด・พริก・キャオワン・ตาอฟู

โปรตีนเกษตรผัดฉ่า  
尖椒炒豆腐  
โปรตีน・เกเซ่ด・พาด・เชียร์

เบ็ดเจผัดกะเพรากรอบ  
罗勒炒焖斋鸭  
เบ็ด・เจ้・พาด・คาบอ

เบ็ดเจกรอบผัดพริกเกลือ  
香辣焖斋鸭  
เบ็ด・เจ้・พาด・พริก・เกลือ

ผัดผักบุ้งไฟแดง  
空心菜  
พาด・ผัก・บุง・ไฟแดง

คะน้าผัดเห็ดหอม  
蚝油芥蓝  
คานะ・พาด・เห็ดหอม

ผัดผักตามฤดูกาล  
素炒什锦蔬菜  
พาด・ผัก

Assorted vegetables red curry.\*\*  
特制的素红咖喱与什锦蔬菜一起煮（有点辣）\*\*  
野菜のレッドカレー \*\*

Green curry with mixed mushrooms and basil.\*\*  
青咖喱与什锦蘑菇，罗勒一起煮（有点辣）\*\*  
きのこのバジルのグリーンカレー \*\*

Fried tofu topped with panang curry sauce.\* \*\*  
酥炸豆腐浇黄咖喱酱 \* \*\*  
揚げた豆腐のレッドカレーペースト炒めもの \* \*\*

Stir fried tofu with green curry paste.\*  
秘制青咖喱酱炒豆腐 \*  
豆腐のグリーンカレーペースト炒めもの \*

Soy protein sautéed with wild ginger, chilli and kaffir lime leaves.\*\*  
尖椒炒豆腐 野生姜 柠檬叶 植物蛋白 \*\*  
大豆ミンチのスパイシーソテー \*\*

Sautéed mock duck with garlic, chilli and crisp basil.\*\*  
罗勒叶蒜辣椒炒焖斋鸭 \*\*  
ベジタリアンダックの大豆ミンチのバジル炒めもの \*\*

Crisp mock duck with salt and chilli topping.\* \*\*  
脆焖斋鸭放盐和辣椒焖斋鸭 \* \*\*  
ベジタリアンダックの大豆ミンチの唐辛子と塩炒めもの \* \*\*

Wok fried Thai morning glory with a hint of chilli.  
蒜，辣椒，空心菜  
空芯菜炒めもの

Chinese kale and shiitake mushrooms tossed with mushroom sauce.  
蘑菇酱 芥蓝 香菇  
カイラン菜と椎茸のきのこソース炒めもの

Seasonal vegetables  
蚝油炒什锦时令蔬菜  
旬野菜の醤油炒めもの

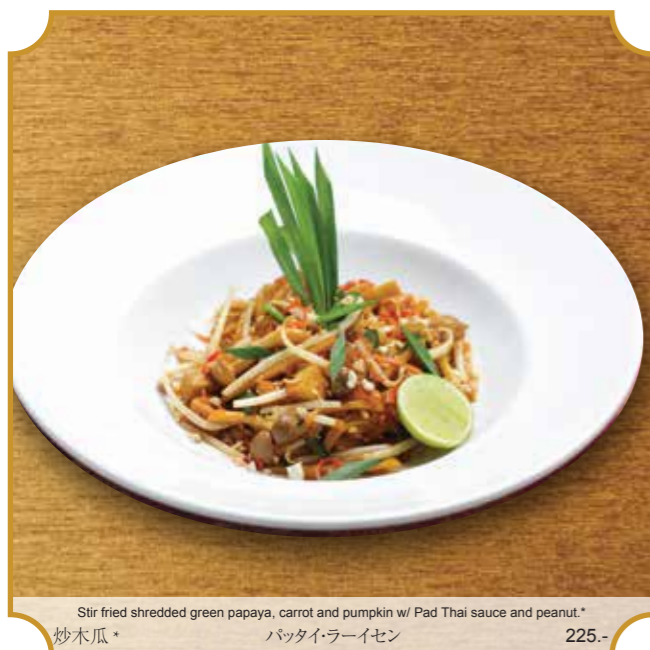


尖椒炒豆腐\*\*

プロテイン・ゲセード・パッド・เชียร์\*\*

285.-

Soy protein sautéed with wild ginger, chilli and kaffir lime leaves.\*\*

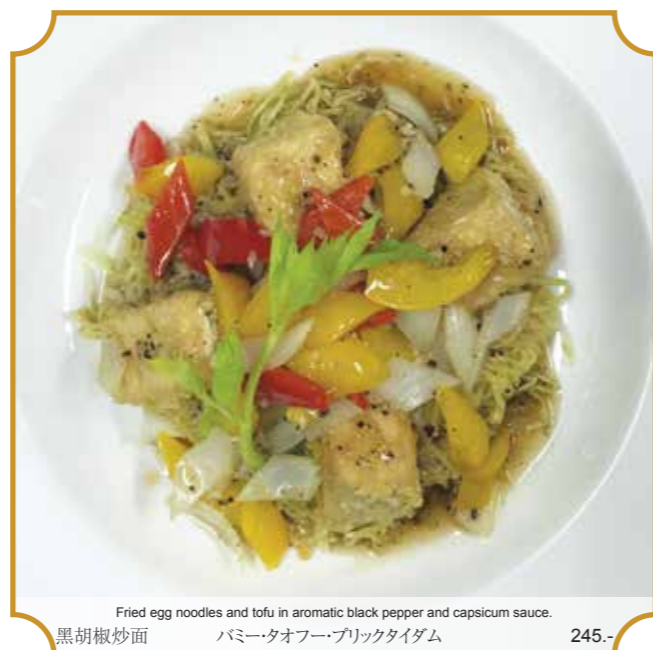


炒木瓜\*

パッタイ・ライセン

225.-

Stir fried shredded green papaya, carrot and pumpkin w/ Pad Thai sauce and peanut.\*



黑胡椒炒面

バミー・タオフォー・ブリックタイダム

245.-

Fried egg noodles and tofu in aromatic black pepper and capsicum sauce.

ผัดไทยเห็ดโคนหลวง  
素炒河粉  
พาดไทย・เห็ดโคนหลวง

มะขามเต้าหู้ผัดพริกไทยดำ  
黑胡椒炒面  
บะหมี่・ตาอฟู・พริกไทยดำ

ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าเจ้าพระยาผักรวม  
什锦蔬菜烩脆河粉  
ราดหน้า・ผักรวม

Stir fried Thai noodles with mushrooms, tofu, Pad Thai sauce and crushed peanut.\*  
泰式炒蘑菇豆腐河粉 \*  
タイ風のきのこ焼きそば \*

Fried egg noodles and tofu in aromatic black pepper and capsicum sauce.  
黑胡椒，蔬菜，鸡蛋面炒制而成  
豆腐の玉子麺あんかけ

Crispy flat noodles with mix vegetables and shiitake mushroom sauce.  
脆河粉烩蔬菜和香菇。  
野菜のタイ風さしめんあんかけ

## 素主菜 ベジタリアン メニュー

295.-

325.-

225.-

285.-

285.-

225.-

225.-

195.-

215.-

195.-

## 素面条 ベジタリアン メニュー

225.-

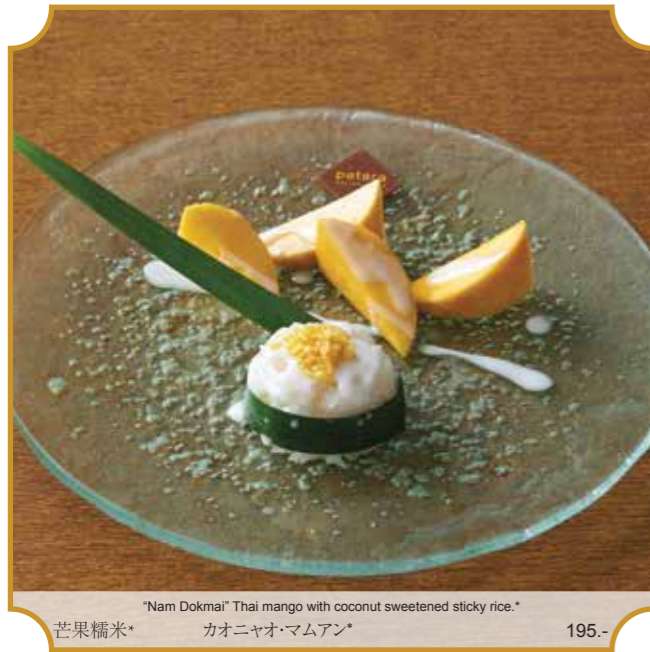
245.-

195.-

Patara signature, (v) Vegetarian, \* Contains nuts, \*\* Mildly hot, \*\*\* Hot  
Patara 招牌菜, (V) 素, \* 包含坚果, \*\* 温和的辣, \*\*\* 辣  
Patara 招牌菜, (V) ベジタリアンメニュー, \* ナッツ入っております, \*\* 辛い, \*\*\* とても辛い  
Please inform the service staff of any allergies and special dietary requirements.  
如您对食物有特殊的要求, 请提前告知服务人员  
アレルギーや、特別な要望がありましたら、スタッフまで声をおかけください。  
All prices are subject to 10% service charge & applicable government tax.  
所有价格需加收10%服务费和政府税  
サービス料10%とVAT7%は含まれておりません。

Actual presentation may differ from picture shown.  
实际的菜品与图片略有不同, 请以实物为准。  
写真はイメージです。

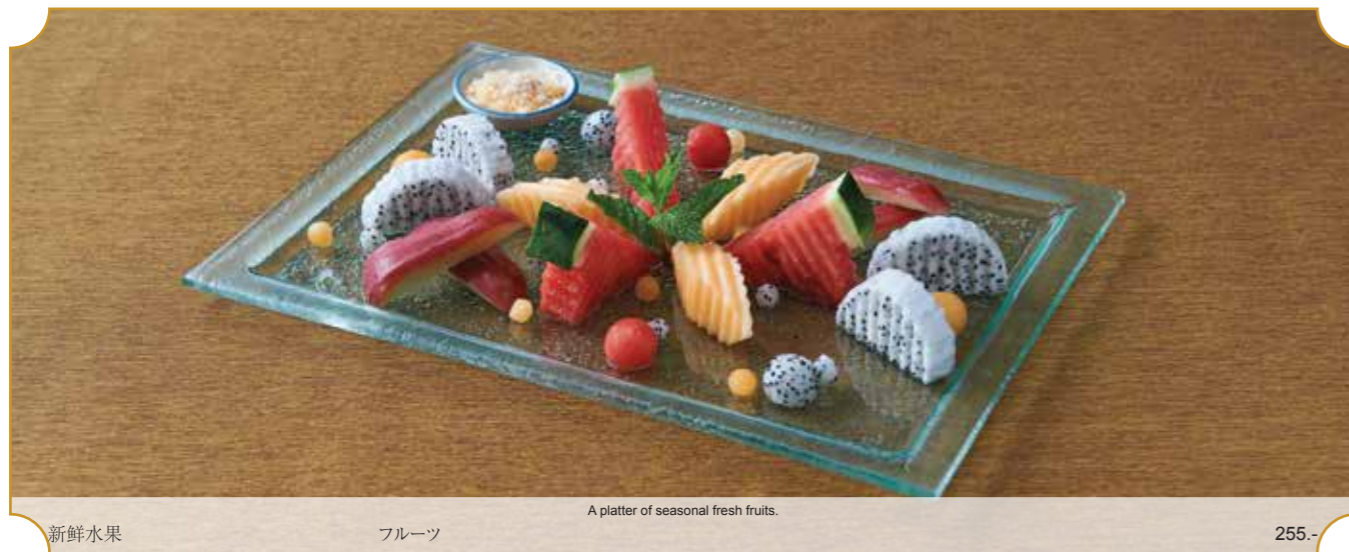
甜品  
デザート



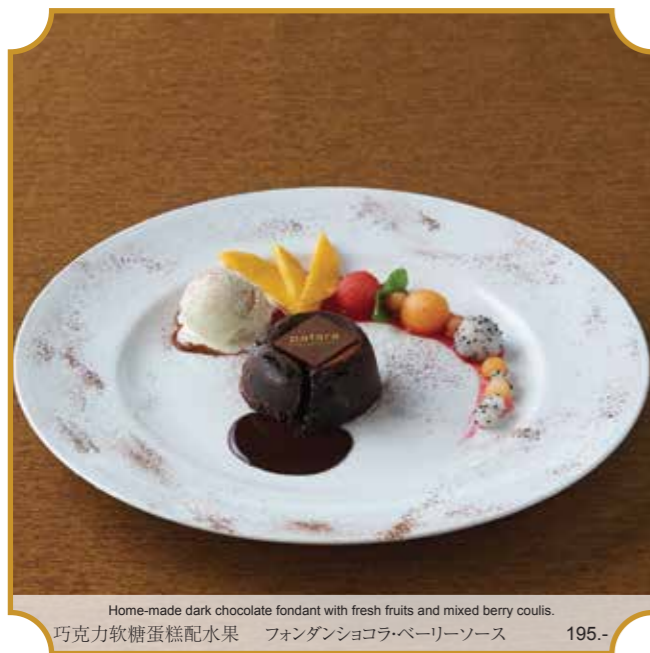
"Nam Dokmai" Thai mango with coconut sweetened sticky rice.\*  
芒果糯米\* カオニャオ・ナムアン 195.-



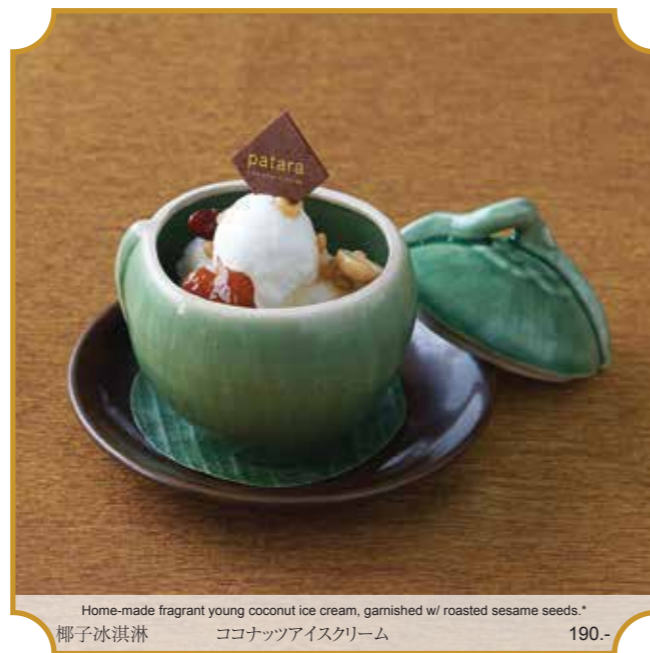
Caramelized pisang mas banana served with coconut ice cream.\*  
焦糖香蕉配椰子冰淇淋 キャラメルバナナとココナッツ  
ミルクアイスクリーム 195.-



A platter of seasonal fresh fruits.  
新鮮水果 フルーツ 255.-



Home-made dark chocolate fondant with fresh fruits and mixed berry coulis.  
巧克力软糖蛋糕配水果 フォンダンシヨコラ・ベリーソース 195.-



Home-made fragrant young coconut ice cream, garnished w/ roasted sesame seeds.\*  
椰子冰淇淋 ココナッツアイスクリーム 190.-

ข้าวเหนียวมะม่วงน้ำดอกไม้ 4  
芒果糯米  
カオニャオ・ナムアン

กล้วยไข่คาราเมลกับไอศกรีมมะพร้าว  
焦糖香蕉配椰子冰淇淋  
キャラメルバナナとココナッツ  
ミルクアイスクリーム

ไอศกรีมมะพร้าวหน้าหอม 4  
椰子冰淇淋  
ココナッツアイスクリーム

ข้าวเหนียวน้ำกะทิทุเรียน  
榴莲糯米椰奶  
カオニャオ・トゥリアン

ชอคโกแลตฟองดองทกับซอสเบอร์รี่ 4  
巧克力软糖蛋糕配水果  
フォンダンシヨコラ・ベリーソース

ครีมบลูเลอบควันเทียน  
香兰焦糖烤布丁  
ครีมブリュレ

ผลไม้รวมตามฤดูกาล  
新鲜水果  
フルーツ

สลัดลอยแก้ว  
酸甜蛇皮果  
サラ・ロイケオ

ภัทราไอศกรีมต่างๆ  
冰淇淋  
アイスクリーム

"Nam Dokmai" Thai mango with coconut sweetened sticky rice.\*  
新鲜芒果配糯米与椰奶融合在一起\*  
マンゴーともち米のココナッツミルク掛け\*

195.-

Caramelized pisang mas banana served with coconut ice cream.\*  
秘制的椰子冰淇淋与经焦糖烤过的香蕉融合一起\*  
キャラメルバナナとココナッツミルクアイスクリーム\*

195.-

Home-made fragrant young coconut ice cream, garnished w/ roasted sesame seeds.\*  
patara椰子冰淇淋\*  
ホームメイドココナッツアイスクリーム\*

190.-

Durian with warm coconut sweetened sticky rice.\*  
椰奶经传统工艺蒸熟的糯米配上榴莲加上椰香浓郁的椰奶\*  
ドリアンとココナッツミルク味のもち米\*

195.-

Home-made dark chocolate fondant with fresh fruits and mixed berry coulis.  
patara巧克力蛋糕 配混合果汁浆和水果  
フォンダンシヨコラ ~ベリーソース~

195.-

Thai smoke scented crème brûlée with passion fruit ice cream.  
翡翠香兰布丁浇上红糖经烤后配百香果冰淇淋  
クリームブリュレとパッションフルーツアイスクリーム

195.-

A platter of seasonal fresh fruits.  
时令水果拼盘  
季節のフルーツと二種類のソース

255.-

Fresh salacca with light syrup on ice.  
酸甜蛇皮果放在冰沙  
少し甘い氷水に入ったサラというタイフルーツ

195.-

Ice cream and sorbet: vanilla / lemongrass / passion fruit  
香草冰淇淋 / 香茅草冰淇淋 / 百香果冰淇淋  
バニラ / レモングラス / パッションフルーツ

120.-  
(2 scoops)

4 Patara signature, (V) Vegetarian, \* Contains nuts, \* Mildly hot, \*\* Hot  
Patara 招牌菜, (V) 素, \* 包含坚果, \* 温和的辣, \*\* 辣  
定番メニュー, (V) ベジタリアンメニュー, \* ナップ入っております。\* 辛い \*\* とても辛い  
Please inform the service staff of any allergies and special dietary requirements.  
如您对食物有特殊的要求, 请提前告知服务人员  
アレルギーや、特別な要望がありましたら、スタッフまで声をおかけください。  
All prices are subject to 10% service charge & applicable government tax.  
所有价格需加收10%服务费和政府税。  
サービス料10%とVAT7%は含まれておりません。

Actual presentation may differ from picture shown.  
实际的菜品与图片略有不同, 请以实物为准。  
写真はイメージです。

# GLOBAL BRANCHES

## BANGKOK

375 Soi Thonglor 19, Sukhumvit 55,  
Klongtonnua, Vadhana, Bangkok  
10110 Thailand  
Tel: +66 2 185 2960-1  
pataramanager@snpfood.com

## BEIJING

Fl., Jinbao Place, 88 Jinbao Street,  
Dongcheng, Beijing, P.R.C.  
Tel: +86 108 522 1678  
infopatarabeijing@qq.com

## GENEVA

Quai du Mont-Blanc 13  
1201 Geneva, Switzerland  
Tel: +41 22 731 5566  
email@patara-geneve.ch

## SINGAPORE

Tanglin Mall, 163 Tanglin Road,  
#03-14, Singapore 247933  
Tel: +65 6737 0818  
patara@createries.com

## VIENNA

Petersplatz 1  
A-1010 Wien, Austria  
Tel: +43 1 997 1938  
email@patara.at

## LONDON

### BERNERS STREET

5A Berners Street,  
London W1T 3LF  
Tel: +44 207 580 9923  
infobern timers@pataralondon.com

### HAMPSTEAD

6<sup>th</sup> 82 Hampstead High Street,  
London NW3 1RE  
Tel: +44 207 431 5902  
infohampstead@pataralondon.com

### KNIGHTSBRIDGE

9 Beauchamp Place,  
London SW3 1NQ  
Tel: +44 207 581 8820  
infoknightsbridge@pataralondon.com

### OXFORD CIRCUS

7 Maddox Street,  
London W1S 2QB  
Tel: +44 207 499 6008  
infooxford@pataralondon.com

### SOHO

15 Greek Street,  
London W1D 4DP  
Tel: +44 207 437 1071  
infosoho@pataralondon.com

### SOUTH KENSINGTON

181 Fulham Road,  
London SW3 6JN  
Tel: +44 207 351 5692  
infofulham@pataralondon.com

