

CHEEKY THAI TUESDAY

By Jungle Jamb

smalls/snacks

Prawn crackers แครกเกอร์กุ้ง	\$7
Crab Betel Leaf, ginger, peanuts, lime ปู, ใบพลู, ขิง, ถั่วลิสง, มะนาว	3 for \$25.5
Roasted chilli, peanut relish, rice cracker (v) พริกคั่ว ลิขลิข	3 for \$22.5
Beef Larb, garden herbs, roasted rice, cucumber เนื้อลาบ สมุนไพรในสวน ข้าวคั่ว แตงกวา	\$26
Vegetarian Spring Rolls, house sweet chilli (v) ปอเปี๊ยะผัก พริกหวาน	3 for \$17.4

shares

Pad Kra Pao, wok fried pork, holy basil หมูกรอบ ไช้ฉะพา หอมแดงทอด	\$37
Thai Fried Chicken, chilli jam, fried garlic ไก่ทอด แยมพริก กระเทียมทอด	\$37
Som Tum, papaya salad, tamarind, coriander, peanuts (v option) สลัดมะละกอ มะขามเปียก ผักชี ถั่วลิสง	\$22
Isan Country Mushrooms, lemongrass, galangal (v) เห็ดชนบทอีสานตะไคร้ข่า	\$35
Green Curry of Tiger Prawns แกงกะหรี่เขียวกุ้งเสื่อ ไช้ฉะพาไทย	\$45
Asian Greens in oyster sauce (v option) ผักใบเขียวเอเซียซอสหอยนางรม	\$23

sides

Steamed Jasmine Rice ข้าวหอมมะลิต้ม	\$7.5
House-made siracha สึราซาโฮมเมด	\$3.5
Fresh chilli พริกสด	\$3.5