

Voorgerechten.

- Pho Pia Thod. Gebakken loempia's met vlees of vegetarisch.
- Pho Pia Sod. Verse loempia met rijstpapier, salade en gaarnalen of kip.
- Kai saté. Kip saté met pindasaus en atjar van komkommer.
- Kai Yang. Kip op stok.
- Thod Man Kung. Garnalen koekjes.
- Thod Man Pla. Vis koekjes.
- Kanom Pang Nha Moo. Gebakken snijd brood met gehakt en sesamzaad.

Soepen.

- Tom Kha. Kokossoep van galanga met kip of garnalen.
- Tom Yam. Heldere licht pikante soep van kip of garnalen met limoensap.
- Kiou Naam. Wonton soep in kippenbouillon.
- Noodles soep met kip.

Salades.

- Neua Yang. Ggegrilde gemarineerde rundvlees met chili dressing.
- Yam Tuna Fu. Krokant gebakken tonijn met groene appel met chili dressing saus.
- Yam Moo Yang. Salade van gegrilde varkensvlees met geroosterde rijst en chili dressing.
- Yam Wun Sent. Salade van glass noodles met garnalen, kipgehakt in pikante chili-limoen dressing.
- Salad Neua. Licht pikante bief salade met Vietnamese dressing saus.
- Som Tam. Papaja salade met gekookte garnalen.

Curry's.

- Keng Phed. Rode curry met kip, bief of varkensvlees.
- Keng Som. Zure curry met vis of garnalen en groenten.

Vis en garnalen gerechten.

- Pla Saam Rod. Krokante gebakken vis met zoet zuur chilisaus.
- Ho Mok Pla. Gestoomde vis in rode currysous.
- Nung Pla, gestoomde gemarineerde vis met tomaten diep saus en groenten.
- Chu Chee. Gepocheerd visfilet of scampi's in rode curry en kokosroom.

Wokgerechten.

- Phad Krapauw. Geroerbakte kipfilet of garnalen met chili en heilige basilicum.
- Phad Med Mamuang. Geroerbakte kipfilet met cashewnoten en groenten in oestersaus.
- Phad Piew-wahn. Geroerbakte kipfilet, varkensvlees of garnalen in zoetzure saus.
- Phad Nam-man Hoy. Geroerbakte groenten in oestersaus.
- Pad Thai. Geroerbakte rijst mie met garnalen en groenten.
- Khow Phad. Geroerbakte rijst mie met garnalen en groenten.