



NAMSAAH BOTTLING TRUST

Namsaah is an old Thai word referring to sparkling water or soda.

**Namsaah Bottling Trust is a name that comes from the history of this beautiful villa
and the roles it has played for the past 100 years**

**- a residence of a royal aide-de-camp, a soda company's bottling office,
and the headquarters of a defunct bank.**

The colorful history matches our sparkling colorful decor, vibe, beverages and food!

**Our menu aims to tickle one's senses and appetites
with Asian comfort dishes with a twist.**

**Complemented with our extensive cocktail selection,
curated music collection, and playful decor.**

STARTERS

SRIRACHA-AIOLI POPCORN SHRIMP

กุ้งป๊อบคอร์นกับซอสศรีราชา

Spicy soda-battered shrimp in a spicy Sriracha-aioli glaze

THB 380

Fresh Duck Spring Rolls

ปอเปี๊ยะสดเป็กคองฟิต

Confit duck with basil and hoisin sauce

THB 220

Shrimp Escabeche

เอสคาเบชกุ้ง

Sauteed shrimp with garlic, fresh long red chili pepper,
sea salt and coriander stir-fried

THB 320

Croquette Noir

ครอเควท์ผงกะหรี่

Potato croquettes with red curry paste and lesser ginger

THB 200

Namsaah Crab Cakes - Todd Man Phou

ทอดมันปูสุกหน้าซอส

Pounded rice-coated crab cakes
with cucumber and red onion relish

THB 240

STARTERS

Mixed Satay **สะเต๊ะรวม**

Grilled assorted satay with peanut sauce and cucumber relish

THB 220

Dim Sum **คิมซ่า**

Assorted dim sum

THB 240

Salmon Tartare Wonton "Tacos" **ทาตาร์ซาลมอนในเกี้ยวกรอบ**

Salmon tartare with chili-lime tomato
dressing in a crisp wonton skin

THB 260

Momo **โมโม**

Steamed mountain dumplings with Himalayan spices

THB 220

Mieng "Do-It-Yourself" **เมียง คีโวยาย**

Ginger, shallots, peanut, lime, chili
with a galangal-fish-sauce-palm sugar dressing wrapped in betel leaves

THB 260

SALADS

Ceasar Soft Shell Crab

สลัดปูนิ่ม

Ceasar salad topped with fried soft shell crab

THB 290

Banana Flower Salad - Vietnamese Style

ยำหัวปลีแบบเวียดนาม

Sliced banana flower salad

with lime juice-palm sugar-fish sauce dressing and peanuts

THB 210

Crispy Pork Belly Yum Salad

ยำหมูกรอบ

Pork belly with Chinese broccoli, fried garlic, fried shallots, mint and coriander
in a long red chili pepper dressing

THB 320

Duck Confit Noodle Salad

ขนมจีนเวียดนามกับเป็คองฟิตส์

Rice noodles topped with tender duck confit, peanuts, lettuces, carrot, daikon,
and herbs in a sweet chili-vinegar dressing

THB 395

IndoChine Pork Salad

สลัดคอหมูย่างแบบอินโดจีน

Rice noodles topped with grilled pork neck, peanuts, lettuces, carrot, daikon,
and herbs in a sweet chili-vinegar dressing

THB 250

MAINS

Pink Krapow Burger

เบอร์เกอร์กระเพราสีชมพู

Wagyu beef burger, fried egg, lettuce, tomato and krapow sauce
on a toasted pink peppercorn brioche bun

THB 450

Slow-cooked Beef Red Curry

แกงกะหรี่แดงเนื้อตุ๋น

Red Curry with beef, Thai basil and coconut milk

THB 410

Kung Pao Chicken

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ราดซอสแบบจีน

Chicken stir-fried with cashew nuts, chili, green onions
in a Chinese wine sauce

THB 320

Tangerine Chicken

ไก่ซอสส้มจีน

Fried chicken in a tangerine-chili-palm sugar sauce

THB 390

Sai Oua "Haute Dog"

ฮอตค็อกไส้ฮัว

Lightly-spiced Chiang Mai-style sausage in a bun
with ginger, shallots and Sriracha-aioli sauce

THB 350

MAINS

Duck Red Curry

แกงกะหรี่เป็ดย่าง

Red curry with roast duck, basil, grapes and coconut milk

THB 390

Namsaah Pad Thai

ผัดไทยคัตชันแบบน้ำชาส์

Pad Thai with foie gras, bean sprouts,
garlic chives, dried shrimp, tofu and peanuts

THB 450

Steamed Fish in a Chili-Lime Broth

ปลาไ้ก้างนึ่งมะนาว

Steamed sea bass in a broth of chili, lime juice, garlic,
coriander, coriander root and pickled garlic

THB 410

Hormok Salmon

ห่อหมกปลาซาลมอน

Salmon filet steamed in banana leaves
with a tender red curry custard, cabbage and chili

THB 450

Black Pepper Lamb Shank

ขาแกะตะไคร้พริกไทยดำ

Sous vide lamb shank with black peppercorn and lemongrass

THB 690

MAINS

Sweet and Sour Pork

หมูฉัดเปรี้ยวหวาน

Battered and fried pork belly

with bell pepper, onion, garlic and sweet and sour sauce

THB 420

Grilled Water Prawns

กุ้งย่างซอสกระเทียม

Water prawns grilled with a garlic-chili oil sauce

THB 650

Seafood Hot Pot

หม้อร้อนทะเล

Spicy seafood soup with kaffir lime, galangal and toasted rice

THB 590

Baked Salt-Crusted Sea Bass

ปลากะพงหุ้มเกลือ

An urban version of tender sea bass baked in a salt-crust served

with a chili-garlic dipping sauce

THB 550

SIDES

Spiced pomme frites
เฟรนช์ฟรายส์ ใสเครื่องเทศ

THB 80

Stir-fried market greens in a spicy salted-yellow bean sauce
ผักผักกรากซอสถั่วเหลือง

THB 80

Chiang Mai sausage and mash potatoes
มันบดใส่ไส้อั่ว

THB 80

Steamed jasmine rice
ข้าวสวย

THB 40

DESSERT

Mango Sticky Rice ข้าวเหนียวมะม่วง
THB 180

Namsaah Sundae น้ำชาส์ซันเดอ
Assorted ice creams and toppings ไอศกรีมหลากรส
THB 180

Flourless Thai Mocha Cake เค้กมอคค่า
THB 180

Lychee Panna Cotta พานา คอตทาลิ้นจี่
THB 180

Bannana Roti โรตีกกล้วย
THB 180