

อาหารว่าง TO START

ข้าวทอดแทนมสด
SPICY PORK WITH RICE CAKES 25
chilli lime mint peanuts

ลาบเป็ด
DUCK LARP 24
lime herbs rice powder

ปีกไก่ทอดหน้าปลาหวาน
DEEP FRIED CHICKEN WINGS 18
garlic tamarind sauce coriander

สะเต๊ะไก่
CHICKEN SATAY 18
peanuts turmeric chili vinegar

ไฉ้อั่ว
CHIANG MAI PORK SAUSAGE 21
lemongrass herbs

ทอดมันปลา
FISH CAKES 26
cucumber relish peanuts

โปเปี้ยะเจ
VEGETARIAN SPRING ROLLS 20
sweet chilli sauce

ยำ SALADS

ส้มตำไทย
SOM TUM 24
chilli peanuts dried prawns

ยำเนื้อย่าง
GRILLED BEEF 30
roasted rice herbs

ยำผัก
YAM PAK 18
thai fruit vegetable sesame

ก๋วยเตี๋ยว NOODLES

ผัดซีเมานะเนื้อ
DRUNKEN NOODLE 32
beef chilli snake bean basil

ผัดซีอิ้ว
PAD SEE EW 26/32
tofu egg chinese broccoli | add chicken

ผัดไทย
PAD THAI 34
prawns peanuts tofu bean sprouts

ผัด STIR FRIES

ปูนิ่มผัดใบกะเพรากรอบ
DEEP FRIED SOFT SHELL CRAB 34
green peppercorn chilli fry basil

ผัดเต้าหู้กับเห็ดและกุยช่าย
SILKEN TOFU AND MUSHROOM 22
shiitake garlic chives

ผัดคะน้าหมูกรอบ
CHINESE BROCCOLI AND ROAST PORK 29
oyster sauce

ผัดผักบุ้ง
SIAMESE WATERCRESS 18
garlic yellow beans

แกง CURRIES

แกงกะทิกุ้ง
MASHED PRAWN CURRY 36
coconut tumeric

แกงกะหรี่ผัก
AROMATIC VEGETABLE CURRY 30
tomatoes cauliflower red shallots

แกงสับประรดหมู
PINEAPPLE CURRY OF PORK 34
chilli coconut cream tamarind

แกงส้มปลา
SOUR ORANGE FISH CURRY 34
flowering choy sum tomatoes

อาหารจานเดียว FAVOURITES

งบบ ปลากระพง
GRILLED BARRAMUNDI 42
coconut chili thai basil

ลักซาเนื้อ
BEEF LAKSA 32
dried prawn peanuts coconut

ข้าวหมูแดง
CHAR SIU PORK 32
pickle ginger dark soy cucumber

ข้าวผัดเป็ด
FRIED RICE WITH ROAST DUCK 36
hoisin garlic spring onion

กุ้งเผากับหน้าปลาหวาน
GRILLED SKULL ISLAND PRAWN 48
banana flower sweet fish sauce chilli

มาลองชิม MAA LONG CHIM

maa long chim means to come sample and taste that is exactly what this menu proposes. A banquet with a selection of our best dishes

minimum two persons | only available for the whole table

เอากลับบ้าน TAKE ME HOME

SRIRACHA SAUCE 12
from thailand, served at long chim

THAI STREET FOOD COOKBOOK 50
by david thompson

