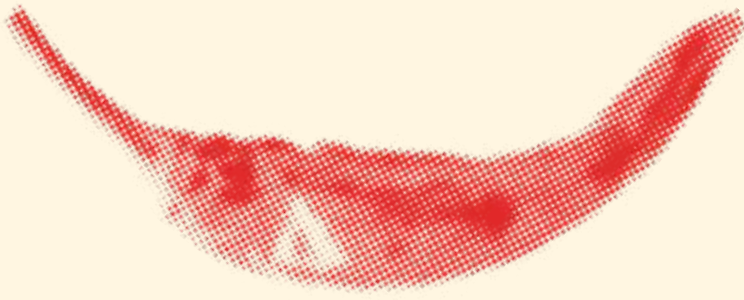


BANG

45/1 Phra Arthit Rd.,
Phra Nakhon, Bangkok, 10200
+66 2 127 4500
IG @bang.bangkokphraarthit





APPETIZER

Deep Fried Mussel Served with
BANG Secret Sauce 250

Samut Songkhram mussel,
BANG secret Sauce

โป๊งแห้งหอยแมลงภู่สมุทรสงครามทอด
เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มสูตรแบบง

Grilled Chicken (Gor Lae)
with Roti 250

southern style grilled chicken,
cucumber chili relish, crispy roti

ไก่ล่องใต้เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มจากและโรตีส

Crispy Fried Chicken Wings 220

deep fried chicken wing,
BANG secret sauce

ปีกไก่กลางทอดเสิร์ฟกับน้ำจิ้มสูตรแบบง

SALAD

Crispy Green Papaya and
Fresh Green Papaya Salad
(Signature) 650

char - grilled chicken & grilled
pork jowl, deep- fried white pork
sausage, sticky rice, rice noodles

ส้มตำเจ้าพระยาเสิร์ฟพร้อมไก่ย่าง คอหมูย่าง
หมูยอกทอด ข้าวเหนียว และขนมจีน

Thai Pomelo Salad with
Smoked Duck Breast 350

spicy and sour dressing, kaffir lime
leaves, toasted shredded coconut,
ground peanut

ยำส้มโอกับทิมซายและอกเป็ดย่างรมควัน

DEEP FRIED & CHAR GRILLED

Deep-fried Seabass Fillet
with Thai Herb Salad 650

deep-fried seabass fillet, sweet and
sour dressing, cashew nuts, shallot,
lemon grass, chilli, coriander

ปลากระพงลุยสวน

Deep-fried Pork Spareribs 350

marinate with oyster sauce,
black pepper, garlic, coriander root

ซี่โครงหมูหมักสามเกลอทอด

Deep-fried Sun-Dried Beef 320

beef brisket, BANG secret sauce,
fresh vegetables

เนื้อทอดแดดเดียวเสิร์ฟพร้อมซอสสูตรแบบง

Grilled Pork Jowl 320

marinate Thai sauce, jaew sauce

คอหมูย่างถ่านเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มแจ่ว

NAM PRIK

Nam Prik Long Rua
Tha Phra Arthit 250

shrimp paste from Rayong served with
seasonal fresh vegetables

น้ำพริกถลุงเรือท่าพระอาทิตย์ เสิร์ฟพร้อมผักตามฤดูกาล

Blue Crab Egg Roe Relish 450

jumbo crab, fresh vegetables

หนุ่ยปูม้า เสิร์ฟพร้อมผักสด

- Please advise our staff if you have any dietaries.
- Whilst we endeavor to cater for all dietary requirements, we do not operate an allergen free kitchen and are unable to rule out the allergen cross contamination.
- All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT

MAIN COURSE

Stir-fried Stinky Vegetables with shrimp 490

stir fried white shrimp, climbing wattle, stink bean, pickled garlic, chili, Thai seasoning sauce

ผัดสามฉุนใส่กุ้งขาว สะตอ ชะอม และกระเทียมดอง

Stir-fried Beef with Tree Basil Leaves 320

stir fried beef, tree basil leaves, fresh thai chili paste

เนื้อผัดใบยี่ห่วย

Soft-Shell Crab with Tamarind Sauce 550

Ranong soft shell crab, long eggplant, BANG secret sauce

ปูนี้มและมะเขือยาวทอดราดซอสมะขาม

Stir-Fried Sticky Rice with Sun-Dried Beef 320

black glutinous rice & jasmine rice, sun-Dried Kamphaeng Saen Beef, cucumber, BANG secret sauce and JAEW sauce

ข้าวเหนียวผัดและเนื้อแดดเดียวเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มสูตรแบบน้ำจิ้มแจ่ว และแตงกวา

Pineapple Fried Rice with Prawn Satay 320

fried rice with Chinese sausage, pineapple, cashew nuts, curry powder, raisin served with prawn satay and fried shrimp crackers

ข้าวผัดสับปะรดและกุ้งสะเต๊ะเสียบไม้ย่างเสิร์ฟพร้อมข้าวเกรียบกุ้งทอด

CURRY & SOUP

Green Curry with Thai Beef Gold Shank 450

authentic Thai green curry, Kamphaeng Saen beef, round eggplant, Thai pea eggplant, sweet basil

แกงเขียวหวานเนื้อกำแพงแสน

Massaman Curry with Benja Chicken 280

Massaman curry with 2-hours sous vide Benja chicken, potatoes, and shallots

มัสมั่นไก่ต้มญจจาแกงแก้วตา

Choo Chee Curry Charcoal Grilled with Pomfret fillets 420

authentic Thai red curry, smoked Thai long eggplant

แกงจืดปลาจาระเม็ดย่างและมะเขือยาวย่าง

Spicy Creamy Tom Yum River Prawn Soup 650

Thai aromatic hot and spicy sour soup, river prawn, straw mushroom, coriander

ต้มยำกุ้งกำมกราม

Super Spicy Clear Soup with Braised Pork 350

slow-cooked pork & pork tendons, five-spice powder

ต้มซุเปเปอร์หมูตุ๋นและเอ็นหมู

SIDE

Sesbania Flower Omelette 170

crispy and soft Thai style omelette

ไข่เจียวดอกโสน

Wok-Fried Malindjo Leaves with Egg 180

malindjo leaves, egg, garlic

ใบเหลียงผัดไข่

Wok-Fried Mixed Vegetables with Crispy Tofu 180

baby broccoli, straw mushroom, carrot, snap pea, tofu

ผัดผักรวมน้ำมันหอยกับเต้าหู้ทอดกรอบ

Choice of White or Brown Organic Hom Mali Rice 60

from Si Sa Ket

ข้าวหอมมะลิ หรือ ข้าวกล้อง ออร์แกนิก

Steamed Sticky Rice 60

ข้าวเหนียว

Rice Vermicelli 60

ขนมจีน

Roti 60

โรตีสี่

VEGETARIAN

Grilled Okra Salad with Tofu 150
okra, tofu, coconut dressing
ยำกระเจี๊ยบย่างและเต้าหู้

Grilled Tofu (Gor Lae) with Roti 180
southern style grilled tofu, cucumber chili relish, crispy roti
เต้าหู้ล่องใต้เสิร์ฟพร้อมโรตีสั้นและน้ำจิ้มจาก

Fried Crispy Tofu 180
served with BANG secret sauce, tamarind sauce, plum sauce
เต้าหู้ทอดกรอบเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มสูตรแบบน้ำจิ้มบ๊วย และซอสมะขาม

Thai Pomelo Salad with Tree basil Leaves 150
spicy and sour dressing, kaffir lime leaves, toasted shredded coconut, ground peanut, crispy betel leaves
ยำส้มโอกับกิมสยามและใบยี่หระทอด

Super Spicy Mixed Mushroom Clear Soup 190
straw mushroom, oyster mushroom, jelly fungus mushroom, chili, coriander
ต้มซุปเปอร์เห็ดสามสหาย

Choo Chee Curry with Crispy Roti 180
red curry, deep fried kinu tofu, kaffir lime leaves, crispy roti
แกงจู้เต้าหู้ทอด เสิร์ฟพร้อมมะเขือยาวและแป้งโรตีสกรอบ

Sesbania Flower Omelette 170
crispy and soft Thai style omelette
ไข่เจียวดอกเสี้ยว

Wok-Fried Malindjo Leaves with Egg 180
malindjo leaves, egg, garlic
ใบเหลียงผัดไข่

Green Papaya Salad 120
green papaya, long bean, peanut, Chili, (add salted egg +50)
ส้มตำไทย (เพิ่มไข่เค็ม +50)

Tofu Satay Served with Peanut sauce 150
grilled tofu satay, peanut sauce
สะเต๊ะเต้าหู้เสิร์ฟพร้อมซอสถั่วและจาก

Stir-fried Stinky Vegetables 220
stir fried, climbing wattle, stink bean, pickled garlic, chili, Thai seasoning sauce
ผัดสามคูณใส่สะตอ ซะอม และกระเทียมดอง

Salted Egg Dip 180
served with seasonal fresh vegetables
น้ำพริกไข่เค็มเสิร์ฟพร้อมผักตามฤดูกาล

Massaman Curry with Vegetables and Crispy Roti 220
potato, shallot, cauliflower, baby corn, grilled roti
แกงมัสมั่นมันฝรั่ง ดอกกะหล่ำ หอมแดง ข้าวโพดอ่อน และโรตีสกรอบ

Wok-Fried Mixed Vegetables with Crispy Tofu 180
baby broccoli, straw mushroom, carrot, snap pea, tofu
ผัดผักรวมกับเต้าหู้ทอดกรอบ

Green Curry with Tofu and Vegetables 220
round eggplant, Thai pea eggplant, sweet basil
แกงเขียวหวานเต้าหู้ใส่มะเขือเปราะ

DESSERT

Thai Custard Pumpkin 160
served with coconut milk
สังขยาฟักทองกะทิสด

Mango Sticky Rice 180
served with fresh coconut sauce and roasted coconut flakes
ข้าวเหนียวมะม่วง

Grilled Crispy Roti with Caramelized Banana 120
grilled roti, condensed milk, sugar, caramelized banana
โรตีสั้นขุ่นกล้วยหอม

Thai Tea with Salted Egg Ice Cream 170
ceylon tea & jasmine tea from Chiang Mai, Chaiya salted egg
ไอศกรีมชาไทยไข่เค็มไชยา

Compote Mango Sorbet 170
compote mango sorbet, chilli and salt flakes
ซอร์เบทมะม่วงดองโรยด้วยพริกเกลือ

- Please advise our staff if you have any dietaries.
- Whilst we endeavor to cater for all dietary requirements, we do not operate an allergen free kitchen and are unable to rule out the allergen cross contamination.
- All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT