TANTAWAN

ALL DAY DINING

Reu Doo Gaan Restaurant

BREAKFAST

Tantawan Breakfast

B 350

Brulee Brioche Toast

B 260

B 270



Avocado on Toast

B 270



B 260



B 170





Reu Doo Gaan Restaurant



RUSTIC WESTERN

Tenderloin _{or} Sirloin Steak (300g)

Beef steak with mashed potatoes and red wine sauce สเต็กเนื้อ (300 กรัม) เสริฟพร้อมมันบดและซอสไวน์แดง

B 1,250

Pork Loin Pork steak served with mashed potatoes, grilled vegetables and pepper sauce สเต็กหมู เสริฟพร้อมมันบด พักย่าง และซอสพริกไทยดำ	B 420
Grilled Chicken Breast Chicken breast served with mashed potatoes, grilled vegetables and pepper sauce สเต็กไก เสริฟพร้อมมันบด พักย่าง และซอสพริกไทยดำ	₿ 380
Grilled Sea bass Grilled Sea bass serve with mashed potato , grilled vegetables and white wine sauce สเต็กปลากระพง เสริฟพร้อมมันบต พักย่าง และซอสไวน์ขาว	₿ 420
Tantawan Beef Burger Double cheese Burger bun, beef patty, lettuce, tomato, onion, cheese, French fries and BBQ sauce เบอร์เกอร์เนื้อ ดับเบิ้ลซีส เสริฟพร้อมมันฟรั่งทอด	B 420
Club Sandwich (Chicken) Bread, cooked chicken, lettuce, tomato, mayonnaise and cheese ศลับแซนต์วิช (ไก่)	₿ 280



Reu Doo Gaan Restaurant

PASTA

Spaghetti
Penne Rigate
Fettuccine
Capellini







Bolognese \$ 350

Beef sauce ซอสเนื้อบดแบบอิตาเลียน

Carbonara \$320

Cream with ham and bacor ซอสศรีมไข่และเบศอน

Pomodoro Sauce With Shrimp B 320

Tomato sauce ซอสมะเขือเทศกับกุ้ง

Olive Oil Garlic and Dry Chili with Bacon \$320

Tomato sauce หอสนะเขือเทศ

Pesto Sauce [V] B 280

Classic Italian sauce made from fresh basil, garlic, cashew nut, parmesan cheese, and olive oil ୪୦สเพสโต

เหอสสไซล์อิซาเลียแทำจากในโหระพาสต กระเทียน เมล็ดแะน่างหินแะพานต์ พาร์เมหานหีสและน้ำมีแนะกอกง

Mushroom Sauce [V] \$\\\\\$ 280

Mushroom sauce with crean

[V]: Vegetarian

Reu Doo Gaan Restaurant



SALAD

Tuna Salad

₿ 320

Mixed salad with grilled tuna (Optional: mayo sauce, lemon dressing, plum

์ (ซอส[์]มายองเนส / น้ำสลัดเลม่อน / น้ำสลัดพลัม)

Phu-Lae Salad

₿ 230

Northern Phu-Lae pineapple, tomato, grilled shrimp with lemon dressing or plum dressing สลัตสับปะรดภูแล เสริฟพร้อมกุ้งย่าง และน้ำสลัตเลมอน หรือ น้ำสลัตพลัม

Pumpkin Salad [V

B 270

Green salad, grilled yellow pumpkin, red onions, riceberries with lemon dressing or plum dressing สลัดพักสด พักทองย่าง หัวหอมแดง ข้าวไรซ์เบอร์รี่ พร้อมน้ำสลัดเลม่อน หรือ น้ำสลัดพลัม

Farmer Grilled Sweet Corn [V]

B 170

Grilled sweet corn, mixed spices, sour cream, lime, cilantro and smoked paprika ข้าวโพตหวานย่าง ซาวศรีม มะนาว พักซี และปาปริก้า

Salad Roll [V]

₿ 230

Green salad, rice flour, sweet potato, sweet corn, carrot and sesame

SOUPS

Corn Soup [V]

B 160

Sweet corn, onion, garlic, pepper, butter and milk жเมราวโพส

Butternut Squash Soup [V]

B 160

Butternut squash cream soup, onion, garlic and mill หม่งภาคงบังเตอร์เบิก

Tomato Soup [V]

₿ 160

Ripe tomatoes, onion, garlic, butter, black pepper and milk ซูปมะเขือเทศ

Mushroom Soup [V]

B 180

Fresh mushroom, onion, garlic, butter, black pepper and milk ซปเห็ต

[V]: Vegetarian

All prices include 10% service charge and 7% VAT





Reu Doo Gaan Restaurant





Baby Corn Fries [V]

Deep-fried baby corn served with sweet chili mayo ข้าวโพตออนทอด

B 140

Mala Chicken wing

Deep-fried marinated chicken wings with local spices served with garlic mayo ปีกโกหมาล่า

₿ 220

Fresh Spring Roll Shrimp

Spring roll wrappers, shrimp and mixed vegetables ปอเป็นะกุ้ง ฿ 220

Fresh Spring Roll Glass Noodles, Vegetables [V] Spring roll wrappers, glass noodles and mixed vegetables ปอเปี๊ยะวุ่นเส้นและพัก ฿ 180

> French Fries [V] มันฟรั่งทอด ฿ 160



Reu Doo Gaan Restaurant

AUTHENTIC THAI NORTHERN THAI CUISINE

Kanom-jean Nam Ngiaw

₿ 320

Fermented rice noodles, pork belly, ground pork,
Dok Ngio flower, congealed pig blood and fresh tomato

ขนมจีนน้ำเชี้ยว พร้อมเศรื่องเศียงพักสด

Khao Raam Fhuen

₿ 230

Peanuts, ginger, tomato soup and chilli ข้าวแรมฟืน เสริฟพร้อมน้ำลิ้มถั่วลิสง กับน้ำชุปมะเขือเทศ

Khao Soi Kai (Chicken)

B 320

Khao Soi curry soup, chicken leg, coconut milk, turmeric powder served with crispy egg noodles

ข้าวซอยไก[่] เสริฟพร[้]อมเศรื่องเศียง

Northern Thai Style Set

Northern Thai sausage, pork rinds, sour pork mixed fresh vegetables and boiled eggs

ออเติร์ฟเมือง สริฟพร้อมใส้อั่ว แดบหมู แหนม พักสต และใข่ต้ม

₿ 350

Kaeng Hung-ley (Curry with Pork)

Pork belly, Hung-ley curry paste shallot, ginger, garlic and curry powder แกงฮังเลสันศอหมู

₿ 320





Reu Doo Gaan Restaurant



AUTHENTIC THAI

Pad Thai Goong

Rice noodles, shrimp, eggs, firm tofu and bean sprouts

พัดใกกุ้ง

₿ 320

Tom Yum Goong

Spicy and sour soup with shrimp and Thai herbs

ต์มยำกุ้งน้ำขั้น

₿ 320

Tom Yum Pla Kaphong

Clear spicy and sour soup with sea bass and Thai herbs ตัมยำปลากะพง

B 380

Deep-Fried Nile Tilapia With Thai Herbs

Fried Nile Tilapia, crispy flour, lemongrass, kaffir lime leaves, galangal and dried chilies Uanūanadaļulws

B 380

Steamed Seafood Curry in Young Coconut

Mixed seafood, coconut meat, eggs, Thai red curry paste and coconut Milk ห่อหมากะเลมะพร้าวออน

B 380

TANTAWAN

ALL DAY DINING

Reu Doo Gaan Restaurant

AUTHENTIC THAI

Sweet and Sour

(Pork or Chicken or Tofu)

Pork or chicken or tofu, pineapple chunks cucumber, tomato, bell pepper, onion and carrot พัตเปรี้ยวหวานไก่ หรือ หมู หรือ เต้าหู้ **B** 260

Panang

(Pork or Chicken) Pork or chicken, Panang curry paste coconut milk, palm sugar and fish sauce พะแนง หมู หรือ ไก่ **฿ 26**0

Pad Ka Prow

(Pork or Chicken)

Minced pork or minced chicken, holy basil leaves, chili and garlic served with steamed rice and fried egg พัดกะเพราหมู หรือ ไก่ เสริฟพร้อมข้าวสวยและใช่ดาว

B 280

Fried Rice

(Pork or Chicken or Shrimp)

Fried-rice with pork or chicken or shrimp eggs, onion, garlic, fish sauce, tomato served with cucumber and lime wedge ข้าวฟัตหมู หรือ ไก่ หรือ กุ้ง **B** 280



Green Curry Fried Tofu [V]

Eggplant, coconut milk, chili, tofu แกงเขียวหวานเต้าหู้ทอด **B** 280

Papaya Salad

(Optional : Isan style or Thai style)

Green papaya, chili, garlic, long beans, cherry tomato fish sauce, pickled fish, lime juice and Thai palm sugar ส้มตำปลาร้า หรือ ส้มตำไทย

B 170



Reu Doo Gaan Restaurant

SOMETHING SWEET

Warm Mixed Berries Crumble with Vanilla Ice Cream

ศรัมเบิ้ลเบอร์รี่รวม เสริฟพร้อมใอศศรีมวนิลา \$ 290

Bue Loi

Boiled dumpling flour with coconut sauce บัวลอยกะกิสต

₿ 240



Seasonal Fresh Fruit Platter ผลในรวมตามถตกาล

