APPETISER

Hoi Nang Rom Sod 7 ea หอยนางรมสด
Freshly shucked Australian oysters (A), green nam jim

Pla Dib Rard Nam Jim 30 ปลา ดิบ ราด น้ำจิ้ม
Kingfish (A) ceviche, kaffir lime leaf, pomelo, finger lime, salmon roe (A), crispy rice, radish, herb salad

Tom Yum Goong 27 ต้มยำกุ้ง
Prawns (I), chicken broth, lemongrass, fresh herbs, chilli

Satay Gai 8 / Moo 8 สะเต๊ะ ไก่ / หมู
Charcoal grilled satay, pickled radish, sriracha dipping sauce
Chicken or pork 8 ea
Add peanut sauce +4

Peek Gai Tod 22.5 ปีกไก่ทอด
Spiced chicken wings, Thai dipping sauce

TO SHARE

Thai Platter 62 ชุดอาหารไทยรวม
Charcoal-grilled pork satay, Thai fish (A) cake, spiced chicken wings, chive cake, prawn (I) satay, oysters (A)

Tod Man Pla 25 ทอดมันปลา
Thai fish (A) cake, chilli, ginger, cucumber, shallots

Poepia Tod (V) 11.5 เปาะเปี๊ยะทอด (V)
Mixed vegetables and mushrooms spring rolls, sweet chilli sauce

Miang Kam 21 เมี่ยงคำ
Betel leaves, prawns (I), ginger, coriander, dried coconut

Larb Gai 27 ลาบไก่
Minced chicken salad, chilli, fresh herbs, toasted rice

Kaopod Tod (V) 17 ข้าวโพดทอด (V)
Corn fritters, sweet chilli sauce

Bao Neaung Sai Moo Ping 11.5 ea เปา นึ่ง ไส้ หมูปิ้ง
Steamed bao, spiced pork Mama On's dressing, pickled chilli, cucumber

SALAD

Suea-Rong-Hai 30 เสือร้องไห้
Crying tiger beef salad, kaffir lime leaf, coriander, chilli, banana blossom

Yum Pla Salmon 31 ยำปลา แซลมอน
Grilled salmon (I) salad, mint, fresh herbs, watermelon

Som Tum 27 ส้มตำ
Fresh papaya, chilli, snake beans, heirloom tomatoes, peanuts, dried prawns (I)

NOODLE & RICE

Pad Thai ผัดไทย
Flat rice noodle, egg, tofu, beansprout
Chicken 29
Prawns (I) 31

Pad Kee Mao (V) 25 ผัดขี้เมา (V)
Stir-fried flat rice noodles, egg, tofu, Chinese broccoli, basil, chilli
Add chicken +7
Add prawns (I) +12

Kao Pad ข้าวผัดไทย
Thai fried rice, egg, spring onion
Duck 31
Crab meat (A) 39

CURRY

Gang Massaman Neua 37 แกงมัสมั่นเนื้อ
Wagyu beef massaman curry, sweet potato, peanuts, shallots, toasted coconut
Extra beef +16

Gang Ped Ped Yang 37 แกงเผ็ดเป็ดย่าง
Red duck curry, grapes, pineapple, bamboo shoots, kaffir lime

Gang Keow Wan Gai 34 แกงเขียวหวานไก่
Green chicken curry, apple, eggplant, fresh basil, chilli

Gang Leung (V) 25 แกงเหลือง
Yellow vegetable curry, French beans, cabbage, baby corn, fried tofu
Add chicken +7
Add prawns (I) +12

Hor Mok Pla 36 ห่อหมกปลา
Steamed fish (I) mousse, coconut milk, tobiko egg roe (I)

GING THAI

LET OUR CHEF GUIDE YOU THROUGH A THAI TASTING MENU

FROM 76 PP

BEVERAGE

Scan QR code for menu

GO ALL OUT

Sii-Krong Neua Yang 64 ซี่โครงเนื้อย่าง
Wagyu beef ribs, spicy mango salsa criolla

Ped Yang 47 เป็ดย่าง
Half roast duck, hoisin dipping sauce

MAIN

Pad Tom Yum Talay 43 ผัดต้มยำทะเล
Stir-fried mixed seafood (I), kaffir lime, lemongrass

Goong Pad Takrai 39 กุ้งผัดตะไคร้
Lemongrass prawns (I), chilli, garlic, black pepper, shallots, kaffir lime leaves

Pla Prajam Wan Prung Rot Baep Thai (MP)
ปลาประจำวันปรุงรสแบบไทย
Thai-Style Fish (A) of the Day
Ask your server for more details.

Pad Med Mameung Hinmapan 32 ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
Tenderloin chicken, cashew nuts, nam prik pao

Pad Kra Pao 32 ผัดกะเพรา
Minced beef, garlic, chilli, basil, snake beans

Pad Horapa Moo Krob 31 ผัดโหระพาหมูกรอบ
Crispy pork, garlic, chilli, Thai basil

Pad Kana (VG) 19 ผัดคะน้า (VG)
Chinese brocolli, fresh chilli, oyster sauce
Add roast pork belly +11

SIDE

Kao Hom Mali 6.5 ข้าวหอมมะลิ
Steamed Thai jasmine rice

Kao Kati 8 ข้าวกะทิ
Steamed Thai jasmine coconut rice

Roti Tod 10.5 โรตีทอด
Roti bread

Roti Tod Kub Nam Jim Tua 14.5 โรตีทอด กับ น้ำจิ้มถั่ว
Roti bread with peanut sauce

Nam Jim Tua 4 น้ำจิ้มถั่ว
Peanut sauce

LEGEND:

Chef's Recommendation
(V) Vegetarian
(VG) Vegan
(A) Australian Origin
(I) Imported Origin
(M) Mixed Origin
Mild
Hot
Extra Hot

GING THAI

CHEF'S RECOMMENDATION

Tom Yum Goong 27 ต้มยำกุ้ง
Prawns (I), chicken broth, lemongrass, fresh herbs, chilli

Satay Gai 8 / Moo 8 สะเต๊ะไก่ / หมู
Charcoal grilled satay, pickled radish, sriracha dipping sauce
Chicken or pork 8 ea
Add peanut sauce +4

Tod Man Pla 25 ทอดมันปลา
Thai fish (A) cake, chilli, ginger, cucumber, shallots

Gang Massaman Neua 37 แกงมัสมั่นเนื้อ
Wagyu beef massaman curry, sweet potato, peanuts, shallots, toasted coconut
Add beef +16

Pad Med Mameung Hinmapan 32 ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
Tenderloin chicken, cashew nuts, nam prik pao
Add chicken +7

PRE-FESTIVE SPECIAL

Lobster, Calamari Yum Mamuang 68
ยำมะม่วงล็อบสเตอร์และปลาหมึกย่าง
Grilled lobster (A), calamari (I), pomelo, fresh Thai herbs, mango dressing

Mama Tom Yum Talay Mor Fai 55
มาม่าต้มยำทะเลหม้อไฟรวมมิตร
Prawns (I), scallops (I), mussels (I), crispy pork, vegetables, egg, noodles, tom yum broth

SET MENU 76 PP

ENTRÉE (CHOICE OF 2)

Poepia Tod (V) เปาะเปี๊ยะทอด (V)
Mixed vegetable and mushroom spring rolls, sweet chilli sauce

Gui Chai Tod (VG) กุยช่ายทอด (VG)
Chive cake, sweet potato, chives, garlic, sweet tangy soy chilli dressing

Upgrade to Pla Dib Rad Nam Jim +8 ปลา ดิบ ราด น้ำจิ้ม
Kingfish (A) ceviche, kaffir lime leaf, pomelo, finger lime, salmon roe (A), crispy rice, radish, herb salad

Upgrade to Peek Gai Tod +7 ปีกไก่ทอด
Spiced chicken wings, Thai dipping sauce

Satay Gai / Moo สะเต๊ะไก่ / หมู
Chicken or pork
Charcoal-grilled satay, pickled radish, sriracha dipping sauce

Tod Man Pla ทอดมันปลา
Thai fish (A) cakes, chilli, ginger, cucumber, shallots

MAIN (CHOICE OF 3)

Som Tum (VG) ส้มตำ (VG)
Fresh papaya salad, chilli, snake beans, heirloom tomatoes, peanuts

Gaeng Phet Gai แกงเผ็ดไก่
Red chicken curry, apple eggplant, fresh basil, chilli

Gang Leung (V) แกงเหลือง (V)
Yellow vegetable curry, French beans, cabbage, baby corn, fried tofu

Pad Kee Mao (V) ผัดขี้เมา (V)
Stir-fried flat rice noodles, egg, tofu, Chinese broccoli, basil, chilli

Upgrade to Tom Yum Goong 6 ต้มยำกุ้ง
Prawns (I), chicken broth, lemongrass, fresh herbs, chilli

Upgrade to Pad Kana (VG) 19 ผัดคะน้า (VG)
Chinese broccoli, fresh chilli, oyster sauce

Upgrade to Suea Rong Hai 20 เสือร้องไห้
Crying tiger beef salad, kaffir lime leaf, coriander, chilli, banana blossom

DESSERT (CHOICE OF 1)

Gluay Chup Paeng Tod Grop Gap Ice Cream Vanilla
กล้วยชุบแป้งทอดกรอบกับไอศกรีมวานิลลา
Crispy banana fritter with vanilla ice cream

Vanilla Ice-Cream & Mango Sorbet
ไอศกรีมวานิลลาและซอร์เบต์มะม่วง | เบอร์รีรวม | ช็อกโกแลต
Mixed berries, chocolate

SOMETHING SWEET

Mamuang Panna Cotta, Khao Niao Lae Mamuang Suk 17
พานาคอตต้ามะม่วง | ข้าวเหนียว | มะม่วงสุก
Mango panna cotta, sticky rice, mango

Chut Khong Waan Saam Cha-nit Sai Lom Haeng Krung Thep 17
ชุดของหวานสามชนิด สายลมแห่งกรุงเทพฯ
A trio of desserts inspired by the Bangkok breeze.

Vanilla bean, mandarin sorbet, coconut, roasted peanuts, sweet pineapple, mango purée, sweet potato sauce

Gluay Chup Paeng Tod Grop Gap Ice Cream Vanilla 17
กล้วยชุบแป้งทอดกรอบกับไอศกรีมวานิลลา
Crispy banana fritter with vanilla ice cream

Roti Gluay Banana Whisper,
Prom Sauce Caramel Lae Khon Waan 17
โรตีกล้วยบานาน่าวิสเปอร์ เสิร์ฟพร้อมซอสคาราเมลและนมข้นหวาน
Banana Whisper roti, caramel sauce, condensed milk

Crepe Roll Bai-Toey 17
เครปโรลใบเตย
Pandan crêpe roll, sesame seeds, young coconut

Thai Platter 33
ชุดอาหารไทยรวม
Choose any 3 items from the selection above

LEGEND:

Chef's Recommendation	(A) Australian Origin	Mild
(V) Vegetarian	(I) Imported Origin	Hot
(V) Vegan	(M) Mixed Origin	Extra Hot

DIETARY & ALLERGEN NOTICE: While we take every precaution to accommodate dietary requirements, we cannot completely guarantee the total absence of allergens due to potential cross-contact during preparation. Guests with severe allergies or intolerances should inform their server before ordering.

MENU CHANGES & AVAILABILITY: Our menu features seasonal and locally sourced ingredients. Dishes and pricing are subject to change based on market availability.

PRICING & SURCHARGES: All prices are inclusive of GST (Goods and Services Tax) and in Australian Dollar. A 10% surcharge applies on weekends, and a 15% surcharge applies on Public Holidays (one surcharge fee of 15% if Public Holiday falls on a weekend).