

# BLACK GINGER





## BLACK GINGER SET MENU (FOR TWO PERSONS)

1,500

### GRATONG THONG กระถงทอง

Golden Crispy Mini Baskets, Filled with Minced Chicken and Sweet Corn

### \*\* TOM YUM TA-LAY ต้มยำทะเล

Spicy Lemongrass and Seafood Soup

### \* NUA YANG NUM TOK เนื้อย่างน้ำตก

Charcoal Grilled Beef Steak with Thai Herbs and Spicy Dipping Sauce

### \* GAENG MASAMUN GAI แกงมัสมั่นไก่

Chicken Masaman Coconut Curry, Garnished with Potatoes and Straw Mushrooms

### KHAI YUD SAI MOO SUB ไข่ยัดไส้หมูสับ

Thai Style Omelet, Filled with Minced Pork and Sweet Sauce

### PHAD PAK RUAM MIT ผัดผักรวมมิตร

Stir-Fried Assortment of Seasonal Vegetables

### STEAMED JASMINE RICE ข้าวสวย

### FRESH TROPICAL FRUITS OR THAI DESSERT OF THE DAY

ผลไม้สด หรือ ของหวานประจำวัน

## BLACK GINGER SET MENU (FOR TWO PERSONS)

1,750

### BEUA THOD เบื่อทอด

Crispy Fried Shrimps and "Cha-plu" Leaves Dipped in Batter and Served with Sweet Chili Sauce

### \* GAI TOM KA-MIN ไก่ต้มขมิ้น

Clear and Spicy Chicken Soup with Ginger and Fresh Turmeric

### \*\* YUM NUA YANG ย่างเนื้อย่าง

Spicy Grilled Beef Salad

### \* GAENG KIEW WAN GAI แกงเขียวหวานไก่

Spicy Chicken Green Curry with Coconut Milk

### PHAD PREAW WAN TA-LAY ผัดเปรี้ยวหวานทะเล

Stir-Fried Seafood and Vegetables, Cooked with Sweet and Sour Sauce

### NOR MAI FARANG PHAD NUM MUN HOY ทน่อไม้ฝรั่งผัดน้ำมันหอย

Stir-Fried Green Asparagus in Oyster Sauce

### STEAMED JASMINE RICE ข้าวสวย

### FRESH TROPICAL FRUITS OR THAI DESSERT OF THE DAY

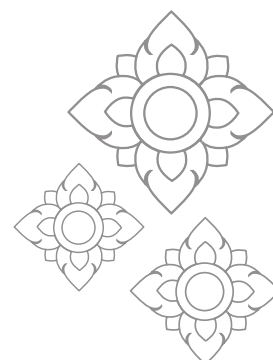
ผลไม้สด หรือ ของหวานประจำวัน

\* Indicates mild by Thai standards

\*\* Indicates medium

\*\*\* As locals would enjoy

All prices are subject to service charges and applicable government tax.



## BLACK GINGER SET MENU (FOR TWO PERSONS)

1,950

### POO JA ปูจ๋า

Thai Style Crab Cake, Served in a Crab Shell

### \* TOM KHA GAI ต้มข่าไก่

Chicken, Galanga Ginger, Lemongrass and Mushrooms in Spicy Coconut Milk Soup

### \*\* PA NAENG NUA พะแนงเนื้อ

Beef in Red Coconut Curry, Garnished with Kaffir Lime Leaves and Chili Oil

### GOONG PHAO กุ้งเผา

Charcoal Grilled King Prawns, Served with Spicy Thai Sauce

### \* GAI PHAD MED MA MUANG - HIMMAPAN ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

Stir-Fried Chicken with Cashew Nuts, Spring Onions and Dried Chilis

### PHAD PAK KANA NUM MUN HOY ผัดผักคะน้าน้ำมันหอย

Stir-Fried Chinese Broccolis with Oyster Sauce

### STEAMED JASMINE RICE ข้าวสวย

### FRESH TROPICAL FRUITS OR THAI DESSERT OF THE DAY

ผลไม้สด หรือ ของหวานประจำวัน

## BLACK GINGER SET MENU (FOR TWO PERSONS)

2,450

### GOONG HOM PAA กุ้งห่มผ้า

Thai Prawn Spring Rolls, Served with Plum Sauce

### \* GAENG LIANG PAK แกงเลียงผัก

Thai Herb Soup with Vegetables

### \* YUM PAK GHOOD GOONG SOD ยำผักกูดกุ้งสด

Spicy Vegetable Salad with Poached Shrimps, Garnished with Coconut Cream

### \* GAI PHAD KHING SOD ไก่ผัดขิงสด

Stir-Fried Chicken with Julienne of Ginger, Onions and Mushrooms

### \*\* GUNG CHU CHEE กุ้งจู้จี้

Rock Lobster Grilled and Topped with Red Coconut Curry and Julienne of Kaffir Lime Leaves

### PHAD PAK BOONG FAI DAENG ผัดผักบุ้งไฟแดง

Stir-Fried Morning Glory with Yellow Bean Sauce

### STEAMED JASMINE RICE ข้าวสวย

### FRESH TROPICAL FRUITS OR THAI DESSERT OF THE DAY

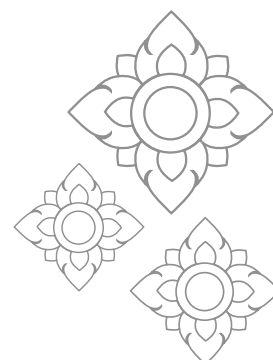
ผลไม้สด หรือ ของหวานประจำวัน

\* Indicates mild by Thai standards

\*\* Indicates medium

\*\*\* As locals would enjoy

All prices are subject to service charges and applicable government tax.



## STARTERS & SHARING ITEMS อาหารว่าง

01. **RUAM MIT THOD** รวมมิตรทอด 380  
Assortment of Appetizers with Shrimp Cakes, Mini Golden Baskets Filled with Minced Chicken and Sweet Corn, Fresh PHUKET Spring Roll, Served with 2 Dipping Sauces
02. **THOD MUN GOONG** ทอดมันกุ้ง 350  
Crispy Fried Shrimp Cakes, Served with Sweet Chili-Cucumber Dipping Sauce
03. **GOONG HOM PAA** กุ้งห่มพ้า 350  
Thai Prawn Spring Rolls, Served with Plum Sauce
04. **POH PIAH PAK** ปอเปี๊ยะผัก 190  
Thai Vegetable Spring Rolls, Served with Sweet Chili Sauce
05. **POO NIM CHUP PANG THOD** ปู้นิมชุบแป้งทอด 295  
Crispy Fried Soft Shell Crab with Fried Shallots and Mango Pearls with Plum Sauce
06. \* **KRATONG THONG** กระถางทอง 190  
Crispy Golden Pastry Cups, Filled with Minced Chicken, Onion and Sweet Corn
07. \* **GAI MA-NAO** ไก่มะนาว 190  
Batter Fried Chicken Strips, Topped with Lime Sauce and Garnished with Julienne Dried Red Chilis and Kaffer Lime Leaves
08. **SATAY NUA, MOO, GAI** rue **RUAM MIT** สะเต๊ะเนื้อ, หมู, ไก่ หรือ รวมมิตร 220  
Marinated Thai Satays,  
Your choice of Beef, Pork, Chicken or a Selection of All,  
Served with 2 Sauces: Peanut-Coconut and Sweet Pickled Cucumber
09. \* **NUA YANG NUM TOK** เนื้อย่างน้ำตก 320  
Char-Grilled Beef Sirloin with Dry Chili Sauce
010. \* **NUM PRIK ONG** น้ำพริกอ่อน 260  
Famous Northern Dish Made from Minced Pork, Tomatoes and Onions in Red Curry Paste  
Served with Fresh Assortment of Seasonal Vegetables
011. **KOR MOO YANG** กอหมูย่าง 260  
Char-Grilled Marinated Tender Pork with Fresh Raw Vegetables

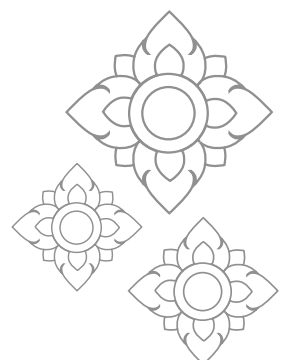


012. **POH PIAH SOD** ปอเปี๊ยะสด 490  
Black Ginger Special Recipe! "Roll Your Own" Fresh Spring Rolls filled with Crab & Pork, Chili Puree, Garlic, Bean Sprouts, Coriander, Lettuce, Sweet Tamarind Sauce and Rice Flour Pancake



\* Indicates mild by Thai standards  
\*\* Indicates medium  
\*\*\* As locals would enjoy

All prices are subject to service charges and applicable government tax.



## THAI SALADS ยำต่างๆ

013. \* YUM PAK GHOOD GOONG SOD ยำผักกูดกุ้งสด 250  
Spicy Seasonal Vegetable Salad with Poached Prawns, Garnished with Coconut Cream, Julienne of Dry Chili and Kaffer Lime Leaves
014. YUM WOONSEN ยำวุ้นเส้น 230  
Spicy Glass Noodle Salad with Minced Pork, Shrimps, Black Mushrooms, Onions and Tomatoes
015. \*\* PLAHO GOONG ปลาหูกุ้ง 250  
Poached Prawns Tossed with Thai Spices, Lemongrass, Shallots, and Fresh Cooling Mint
016. YUM SOM-O ยำส้มโอ 290  
Sweet & Sour Pomelo Salad with Poached Prawns, Crabmeat, Coriander, Crispy Shallots, Fresh Mint and Kaffer Lime
017. \*\* YUM TA-LAY ยำทะเล 250  
Char-Grilled Mixed Seafood Salad with Lime, Shallots and Tomatoes
018. \*\* SOM TAM MA-LA-KOR rue MA-MUANG ส้มตำมะละกอ หรือ มะม่วง 170  
Shredded Green Papaya or Mango Salad with Dry Shrimps and Lime Juice
019. YUM MA KHUA YAO ยำมะเขือยาว 290  
BBQ Smoked Eggplant Topped with Crabmeat, Shrimps, Lime Juice, Fish Sauce and Fresh Herbs
020. \*\* YUM NUA YANG ยำเนื้อย่าง 275  
Thai Beef Salad with Shallot, Lemongrass, Kaffer Lime, Cherry Tomatoes and Cucumber
021. SOUP NOR MAI GAI ซุปหน่อไม้ไก่ 190  
Poached Chicken Salad with Bamboo Shoots, Shallots, Mint, Spring Onions, Sesame Seeds & Lime Juice

## SOUPS ซุป

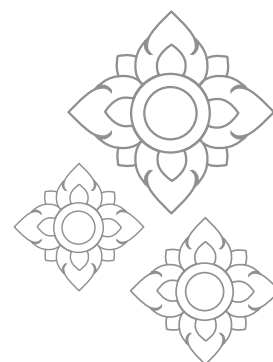
022. \*\* TOM YUM GOONG rue TA-LAY rue GAI ต้มยำกุ้ง หรือ ต้มยำทะเล หรือ ต้มยำไก่ 240  
Traditional Thai Soup of Lemongrass, Straw Mushrooms, Kaffer Lime Leaves, Choice of Prawns, Mixed Seafood or Chicken
023. \* TOM KHA GAI rue TA-LAY ต้มข่าไก่ หรือ ต้มข่าทะเล 220  
Chicken or Mixed Seafood Galanga, Lemongrass and Mushrooms in Spicy Coconut Milk
024. GAENG JUED WOONSEN MOO SUB แกงจืดวุ้นเส้นหมูสับ 190  
Clear Glass Noodle Soup with Minced Pork, Assorted Vegetables and Herbs
025. GAENG LIANG GOONG แกงเลียงกุ้ง 190  
Thai Herb Soup with Shrimps and Assorted Vegetables

\* Indicates mild by Thai standards

\*\* Indicates medium

\*\*\* As locals would enjoy

All prices are subject to service charges and applicable government tax.



## THE CURRY POT แกงชนิดต่างๆ

026. \*\* PA NAENG GAI rue NUA พะแนงไก่ หรือ เนื้อ 290  
"Chef Curry" Chicken or Beef in Creamy Red Coconut Curry, Garnished with Julienne Lime Leaves, Coconut Cream and Chili Oil
027. GAENG KIEW WAN GAI, MOO rue NUA แกงเขียวหวานไก่, หมู หรือ เนื้อ 290  
Chicken, Pork or Beef in Spicy Green Coconut Curry with Eggplant and Fresh Basil Leaves
028. \* GAENG MASAMAN GAI, MOO rue NUA แกงมัสมั่นไก่, หมู หรือ เนื้อ 290  
Chicken, Pork or Beef in Masaman Coconut Milk Curry
029. \* GAENG PHED GAE YANG แกงเผ็ดแกะย่าง 590  
Pumpkin Curry with Grilled Lamb Chops, Potatoes and Cherry Tomatoes
030. \*\* GAENG PHED PED YANG แกงเผ็ดเป็ดย่าง 290  
Creamy Red Curry with Roast Duck, Cherry Tomatoes and Pineapple
031. \*\*\* GAENG LUANG "PAK TAI" แกงเหลืองปักษ์ใต้ 275  
Southern Style Sour Yellow Curry with Fish Fillet and Assorted Mixed Vegetables
032. \* GAENG MASAMAN TAO-HOO แกงมัสมั่นเต้าหู้ 275  
Red Masaman Curry with Bean Curd, Potatoes and Peanuts

All Curries are served with Steamed Rice

## BEEF / PORK / POULTRY เนื้อ / หมู / สัตว์ปีก

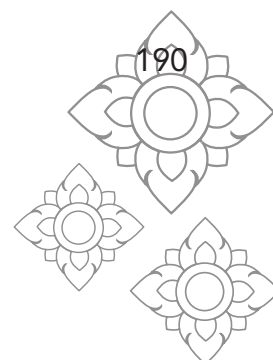
033. PED OB YOD PAK เป็ดอบยอดผัก 260  
Roast Tender Duckling Breast on Young Chinese Broccolis and Shiitake Mushroom Sauce
034. \* GAI PHAD MED MA MUANG-HIMMAPHAN ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ 210  
Stir-fried Chicken with Cashew Nuts, Dried Chilis and Spring Onions
035. \*\* PHAD BAI KA-PRAO GAI, MOO, rue NUA ผัดใบกระเพราะไก่, หมู หรือ เนื้อ 210  
Stir-fried Minced Beef, Chicken or Pork with Hot Chili and Thai Basil Leaves
036. \* PHAD KHING SOD GAI, MOO rue NUA ผัดขิงไก่ หมู หรือ เนื้อ 210  
Pork, Chicken or Beef, Stir-Fried with Julienne of Fresh Ginger, Onions and Mushrooms
037. PHAD PREAW WAN GAI rue MOO ผัดเปรี้ยวหวานไก่ หรือ หมู 200  
Stir-fried Sweet and Sour Chicken or Pork with Tomatoes, Cucumber, Bell Peppers, Pineapple and Onions
038. KHAI YUD SAI MOO SUB ไข่ยัดไส้หมูสับ 190  
Thai Style Omelet, Filled with Minced Pork or Chicken with Tamarind Sweet Sauce
039. NUA rue MOO PHAD NUM MUN HOY เนื้อ หรือ หมู ผัดน้ำมันหอย 210  
Sliced Beef or Pork, Stir-fried with Oyster Sauce on Chinese Broccolis
040. \*\* GAI YANG SOM TUM ไก่ย่างส้มตำ 190  
Thai Style Charcoal Grilled Chicken Topped with Spicy Papaya Salad
041. MOO HONG หมูฮ้อง 190  
Southern Thailand Style Stewed Pork with Oriental Herbs and Spices

\* Indicates mild by Thai standards

\*\* Indicates medium

\*\*\* As locals would enjoy

All prices are subject to service charges and applicable government tax.



## FISH AND SEAFOOD ปลา และ อาหารทะเล

Subject to Availability and Market Prices; ask your waitress

Phuket Lobster:	กุ้งมังกร
Rock Lobster:	กั้งหิน
King Prawns:	กุ้งลายเสือ
Mud Crab:	ปูเนื้อ
Blue Swimmer Crab:	ปูม้า
Red Snapper:	ปลาทะพงแดง
White Snapper:	ปลาทะพงขาว
Grouper:	ปลาเก๋า
Pomfret:	ปลาจระเม็ด

### Your Choice of Cooking Styles and Sauces

(Add 90 Baht for Any one of the below Cooking Styles and Sauces)

042. CHARCOAL GRILLED, STEAMED, STIR-FRIED OR DEEP FRIED,  
TOPPED WITH RED COCONUT CURRY AND KAFFIR LIME LEAVES

043. PHAO เปา: Charcoal Grilled and Topped with Spicy Thai Tamarind Sauce

044. \* NUENG BUAY นึ่งบัว: Steamed with Plum Sauce, Fresh Chilis, Spring Onions and Julienne of Fresh Ginger

045. \*\* NUENG MA-NAO นึ่งมะนาว: Steamed with Garlic, Chilis, Coriander and Lemon Juice

046. \*\*\* RAD PRIK ราดพริก: Deep-Fried and Topped with Sweet Chili Sauce

047. RAD PREAW WAN ราดเปรี้ยวหวาน: Deep-Fried and Topped with Sweet and Sour Sauce

048. NUENG SEE-EW นึ่งซีอิ๊ว: Steamed and Topped with Soy Sauce, Sesame Oil and Spring Onion

049. \* RAD GRA-TIAM PRIK THAI ราดกระเทียมพริกไทย: Deep fried with Garlic and Pepper

050. \*\* RAD SOM TUM ราดส้มตำ: Deep-Fried and Topped with Spicy Green Papaya Salad

051. TA-LAY THOD GRA-TIAM PRIK THAI อาหารทะเลทอดกระเทียมพริกไทย 320  
Assorted Seafood of Prawns, Squid and Fish Marinated & Fried with Garlic and White Pepper

052. HOY SHELL OB WOONSEN หอยเชลล์อ่อนวุ้นเส้น 390  
Steamed Scallops Topped with Glass Noodles and Wine Sauce

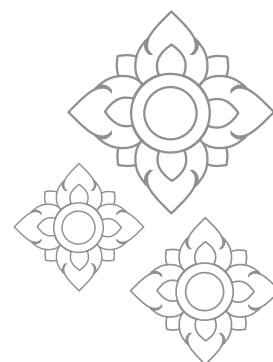
053. GOONG OB SAUCE MA-KHAM กุ้งอบซอสมะขาม 370  
Baked Prawns in Tamarind Sauce and Dried Chilis

\* Indicates mild by Thai standards

\*\* Indicates medium

\*\*\* As locals would enjoy

All prices are subject to service charges and applicable government tax.



## VEGETABLE DISHES พริกต่างๆ

054. PHAD PAK RUAM MIT พัดผักรวมมิตร 175  
Stir-Fried Garlic and Assortment of Local Seasonal Vegetables
055. PHAD PAK BOONG FAI DAENG พัดผักบุ้งไฟแดง 175  
Morning Glory, Thai Water Spinach, Stir-Fried with Yellow Bean Sauce
056. PHAD NOR MAI FA-RANG NUM MUN HOY พัดหน่อไม้ฝรั่งน้ำมันหอย 175  
Stir-Fried Fresh Young Green Asparagus with Oyster Sauce
057. PHAD WOONSEN BROCCOLI พัดวุ้นเส้นบรอกโคลี 175  
Stir-Fried Broccolis, Topped with Glass Noodles and Jelly Mushrooms
058. PHAD KHAO POD ORN HED HOM พัดข้าวโพดอ่อนเห็ดหอม 165  
Stir-Fried Baby Corns, with Shiitake Mushrooms and Oyster Sauce

## RICE AND NOODLE DISHES ข้าวและก๋วยเตี๋ยว

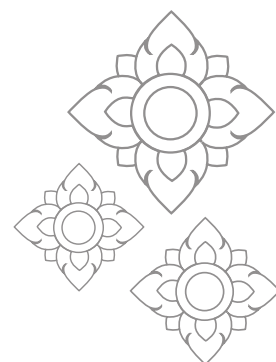
059. KHAO PHAD BAI KA-PRAO GAI, MOO, NUA, GOONG, POO rue TA-LAY 275  
ข้าวผัดใบกระเพราไก่, หมู, เนื้อ, กุ้ง, ปู หรือ ทะเล  
Fried Rice with Basil Leaves, Choice of: Chicken, Pork, Beef, Shrimps, Crabmeat or Mixed Seafood
060. PHAD SEE-EW GAI, MOO, NUA, GOONG, POO rue TA-LAY 275  
ผัดซีอิ้วไก่, หมู, เนื้อ, กุ้ง, ปู หรือ ทะเล  
Stir-Fried Rice Noodles with Soya Sauce and Vegetables, Choice of: Chicken, Pork, Beef, Shrimps, Crabmeat or Mixed Seafood
061. KHAO OB SAPPAROD ข้าวอบสับปะรด 250  
Grilled Pineapple Fried Rice with Ham and Cashew Nuts
062. PHAD THAI CHAO WANG พัดไทยชาววัง 275  
Classic Thai Style Small Rice Noodles, Stir-Fried with Shrimps, Bean Sprouts and Wrapped in an Egg Blanket
063. PHAD MEE SAPAM TA-LAY พัดหมี่สะปาทะเล 265  
Phuket's Famous Stir-Fried Egg Noodles with Assortment of Fresh Seafood
064. PHAD MEE KROB RAD NA POO พัดหมี่กรอบราดหน้าปู 290  
Crispy Egg Noodles topped with Crab Meat, Kale and Brown Sauce
065. PHAD MEE KA-TI พัดหมี่กะทิ 280  
Fried Rice Noodles with Shrimps and Bean Curd in Coconut Milk

\* Indicates mild by Thai standards

\*\* Indicates medium

\*\*\* As locals would enjoy

All prices are subject to service charges and applicable government tax.



## DESSERTS ขนมหวาน

066. KA-NOM WAN PRA JAM WAN	ขนมหวานประจำวัน Selection of Local Sweets	140
067. GLUAY TOD	กล้วยทอด Deep Fried Bananas, Thai Style, Served with Coconut Ice Cream and Thai Honey	190
068. SANG KAYA FAK THONG	สังขยาฟักทอง Pumpkin Stuffed with Coconut Egg Custard	165
069. KHAO NEOW SANG KAYA	ข้าวเหนียวหน้าสังขยา Sticky Coconut Rice Pudding	150
070. KHAO NEOW DUM NA KA-NOON	ข้าวเหนียวดำหน้าขบุน Warm Black Rice Pudding with Jack Fruit and Coconut Topping	150
071. PHON LA-MAI SOD	ผลไม้สด Assortment of Thailand's Exotic Prepared Seasonal Fruits	175
072. ICE CREAMS & SORBETS	Ask for Our Daily Selection	70 per Scoop

All prices are subject to service charges and applicable government tax.

