AKKEE

THAI DELICACIES & TASTING COUNTER

อาหารพิเศษเดือนกรกฎาคม ๒๕๖๘

Special Menu for July 2025

''ปลาทูน่าหางเหลือง จาก สงขลา''

Yellow Fin Tuna from Songkhla

พล่าปลาทูน่าหางเหลือง

Yellow Fin Tuna Salad with Roasted Peanut and Herbs **- 620 Baht -**

ห่อหมกปลาทูน่าหางเหลือง

Steamed Yellow Fin Tuna Curry in Banana Leaf **- 650 Baht -**

อาหารว่าง
Small Bite

ขนมครกหน้าหมู *๔ ชิ้น*

Coconut Pancake with Pork 4 pcs. **- 420 Baht -**

+ เพิ่มชิ้นละ ๑๑๐ บาท **+ Add on 110 / pcs.**

กุ้งลืมกลืน *๔ ชิ้น*

Cucumber stuffed with Grilled River Prawn 4 pcs. **- 450 Baht -**

+ เพิ่มชิ้นละ ๑๒๐ บาท **+ Add on 120 / pcs.**

หอยแมลงภู่ฆอและ *๔ ชิ้น*

Thai Mussel Ko-Lae 4 pcs. **- 430 Baht -**

+ เพิ่มชิ้นละ ๑๑๐ บาท **+ Add on 110 / pcs.**

ทองแผ่นหน้าไก่ *๔ ชิ้น*

Thai Wafer topped with Chicken Curry 4 pcs. **- 390 Baht -**

+ เพิ่มชิ้นละ ๑๐๐ บาท **+ Add on 100 / pcs.**

= *The dish can be made vegan.*

Please inform our staff of your allergies.
All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT.

ย่าง
Grilled

ลิ้นวัวบ่ม 14 วัน ย่าง	***ราคาตามขนาด***
Grilled 14 Days Dry Aged Beef Tongue	- Price by Weight -
สันนอกเนื้อไทย-วากิว จากจังหวัดสกลนคร	**350 g. / 3,050 Baht**
Thai-Wagyu Striploin from Sakon Nakorn	**400 g. / 3,350 Baht**
เนื้อหางตะเข้ไทย-วากิว ย่าง 120 กรัม	
Grilled Tri-Tip of Thai-Wagyu Beef 120 grams	**- 560 Baht -**
คอหมูย่างกับแจ่วพริกสด	
Grilled Pork Collar with Jaew Aromatic Chilli	**- 390 Baht -**
ไก่อบชานอ้อย กับ แจ่วมะเขือเผา	
Roasted Free Range Chicken Smoked with Sugar Cane serve with Burnt Tomato Relish	**- 420 / 750 Baht -** Half / Full

ทอด
Pan Fried

ไข่เจียวปู	
Crab Omelette	**- 550 Baht -**

แกง
Curry

แกงส้มปลามิหลังยอดมะพร้าวอ่อนและลูกเขาคัน	
Southern Orange (color of curry and 2 lind of orange juice) Curry of Coral Catfish with Coconut Shoot and Thai Southern Creeper Fruit	**- 820 Baht -**
แกงคั่วไก่สามสายลูกจากอ่อน	
Southern Curry of Chicken with Young Nipa Palm	**- 740 Baht -**
แกงพุงปลาจากไตปลาทู	
Mackerel Innards Curry with Chicken Liver, Tuna, Cockle and Prawns	**- 760 Baht -**
แกงฟักทองมันปู อย่างหม่อมเจ้าหญิงจันทร์เจริญ รัชนี	
Red Curry of Pumpkin and Crab Fat, Recipe from M.C. CHANDCHAROEN RAJANI	**- 1,120 Baht -**

+ เพิ่มไข่เจียวปู ๕๕๐ บาท **+ Add on Crab Omelette 550 Baht**

= *The dish can be made vegan.*

Please inform our staff of your allergies.
All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT.

น้ำพริก
Relish

น้ำพริกกุ้งย่างกับส้มสามแบบและปลาทอดประจำวัน

Grilled River Prawns with 3 kinds of Orange Relish with Fried Fish of the Day - **620 Baht** -

น้ำพริกลงเรือ อย่างเจ้าจอมหม่อมราชวงศ์สดับ ในรัชกาลที่ 5

Nahm Prik Loong Reuaa from Chao Chom Sadab in the Reign of King Rama V - **550 Baht** -
- Shrimp paste Chili Relish with Sweet and Salty Pork Belly, Crispy Catfish, Fermented Garlic and Salted Yolk

ปลาร้าหลนกับเนื้อเค็ม

Fermented Fish Relish with Salted Hump of Beef - **610 Baht** -

ผัด
Stir - Fry

คอหมูผัดน้ำพริกกุ้งเสียบ

Stir Fried Pork Collar with Dried Shrimp Realish - **580 Baht** -

ผัดสี่หอมกุ้งแม่น้ำ

Stir-Fried River Prawns with Vermicelli, Shrimp Paste, Stink Beans Climbing Watter and Pickle Garlic - **650 Baht** -

ผัดดอกขจรเนื้อปูม้า

Stir-Fried Cowslip Creeper with Blue Swimmer Crab Meat - **590 Baht** -

เนื้อไทย-วากิวผัดน้ำมันหอย

Stir Fried Thai-Wagyu Picanha with Oyster Sauce and Thai Basil - **620 Baht** -

ยำ
Salad

ยำเนื้อย่างกะทิสดกับลูกจันทน์เทศ

Grilled Beef Salad with Fresh Coconut Cream and Fresh Nutmeg - **580 Baht** -

ยำกุ้งแม่น้ำน้ำบูดูสายบุรี

River Prawns with Herbs, Pineapple and Fermented Fish Sauce (Bu-Du) from Sai Buri - **630 Baht** -

พล่าเอ็นหอยจอบกับขมิ้นขาว

Plah - Comb Pen Shell with Herbs and White Turmeric - **600 Baht** -

ลาบคั่วเนื้อวัวกับไขกระดูก

Northern Style Beef Larb with Bone Marrow - **570 Baht** -

= *The dish can be made vegan.*

Please inform our staff of your allergies.
All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT.

ต้ม
Soup

แกงจืดเป็ดย่างมะพร้าวอ่อน
Roasted Duck Soup with Young Coconut - **590 Baht** -

หอยขมิ้นต้มใบมะขาม
Clam Soup with Tamarind Leaves - **550 Baht** -

ยำจิ้นไก่บ้านอย่างสันป่าตอง
Northern Spice Soup of Free Range Chicken
and Vietnamese Coriander (Sanpatong Style) - **540 Baht** -

ข้าว
Rice

ข้าวเจ้าหอมเพชรราตรี อินทรีย์ จาก ไรซ์ อะคาเดมี่ อำเภอลำปลายมาศ จังหวัดบุรีรัมย์
Organic Phetratri Brown Rice from Rice Academy, Lam Plai Mat District, Burirum - **60 Baht** -

ข้าวเจ้าหอมอรวี อินทรีย์ จาก ไรซ์ อะคาเดมี่ อำเภอลำปลายมาศ จังหวัดบุรีรัมย์
Organic Orawee White Rice from Rice Academy, Lam Plai Mat District, Burirum - **50 Baht** -

ข้าวเหนียวหอมขาววิสุทธิ์ จาก ไรซ์ อะคาเดมี่ อำเภอลำปลายมาศ จังหวัดบุรีรัมย์
Organic Khaowisut Sticky Rice from Rice Academy, Lam Plai Mat District, Buriram - **40 Baht** -

ราคาต่อท่านเติมได้ตลอดจนอิ่ม
(Price per Person with Unlimited Refill : 65 Baht)

ผลไม้
Fruit

ผลไม้ตามฤดูกาล 3 อย่าง
3 Assorted of Seasonal Fruits - **390 Baht** -

ของหวาน
Dessert

น้อยหน่าน้ำกะทิกับขนมกง
Custard Apple in Coconut Syrup serve with Fried Mung Bean Wheel Cookies - **390 Baht** -

กระท้อนปุยฝ้ายลอยแก้วกับขนมดอกโสน
Santol in Syrup with Steamed Sesbania Flower
with Rice Flour, Grated Coconut and Palm Sugar. - **430 Baht** -

ส้มฉุนลิ้นจี่กับขนมทองเอก
Lychee in Citrusy Syrup with Golden Yolk Sweet - **430 Baht** -

= *The dish can be made vegan.*

Please inform our staff of your allergies.
All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT.

กับแกล้ม [Kub-Klam]

small dish for pairing with beer

จิ้นส้มหมกไข่
Fermented Pork Skin Grilled in Banana Leaf with Egg 250

เนื้อหางตะเข้ไทย-วากิวย่าง 120 กรัม
Grilled Tri-Tip of Thai-Wagyu Beef 120 grams 560

คอหมูย่างกับแจ่วพริกสด
Grilled Pork Collar with Jaew Aromatic Chilli 390

เนื้อเค็มกับซอสพริกอัคคี
Sun Dried and Salted Beef with AKKEE Hot Sauce 230

Seasonal Insects and Bugs
แมลงตามฤดู

เงาะจั๊กจั่นทอดเกลือ
Fried Baby Cicada 260

ด้วงมะพร้าว
Coconut Worm 220

หนอนไม้ไผ่ทอด
Deep Fried Bamboo Worm 220

แมงมันคั่วเกลือ
Roasted Subterranean Ant 250

ตัวอ่อนจั๊กจั่นทอด
Fried Young Cicada 230

แมงอีนูนทอด
Fried Cockchafer 200

Insects and Bugs
แมลง

แมลงทอด ๓ อย่าง
Fried 3 assorted of Insects or Bugs 260

ตั๊กแตน	แมงสะดิ้ง	จิ้งโกร่ง	ดักแด้
Grass Hopper	House Cricket	Giant Cricket	Silk Worm
จิ้งหรีด	จั๊กจั่น	จิ้งโกร่งไข่	แมงกระชอน
Cricket	Cicada	Giant Egg Cricket	Mole Cricket

Please inform our staff of your allergies.

All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT.

AKKEE

THAI DELICACIES & TASTING COUNTER

Dinner Set Menu

-2,850 Baht per Person -

4 Starter / 5 Main Course / 1 Dessert

Pairing

Thai Craft Beer & Sato Pairing

7 Glasses : 1,120 Baht

Wine Pairing

7 Glasses : 1,850 Baht

The set menu includes 4 appetizers for each person and 5 main course to be sharing with the whole table and one dessert for each.

ทุกท่านจะได้รับอาหารว่างคนละ 4 อย่าง
และกับข้าว 5 อย่างที่ทานร่วมกับทุกคนในโต๊ะ
ส่วนของหวานจะเลือกได้ท่านละ 1 อย่าง

Please inform our staff of your allergies.

All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT.