

AKKEE

THAI DELICACIES & TASTING COUNTER

ฤดูกาลของไข่มดแดงเดือนเมษายน ๒๕๖๘

Ant's Egg Season in April 2025

แกงดอกผักตบชวาอ่อนน้าใส่ไข่ผำกับไข่มดแดง

Pink Mempat Flower Curry with Snakehead Fish, Wolffia and Ant's Egg

- 650 Baht -

ไข่มดแดงผัดไข่เป็ด

Stir Fried Ant's Egg and Duck Egg

- 360 Baht -

ไข่ป๋ามไข่มดแดง

Grilled Egg with Ant's Egg in Banana Leaf

- 350 Baht -

ผัดผักกูดใส่เหนรมใส่ไข่มดแดง

Stir Fried Paco Fern with Fermented Pork and Ant's Egg

- 480 Baht -

ไข่เจียวไข่มดแดง

Ant's Egg Omelette

- 380 Baht -

อาหารว่าง Small Bite

ขนมปังหน้ากุ้ง

Shrimp Toast with Coconut

+ เพิ่มชิ้นละ ๕๐ บาท

+ Add on 90 / pcs.

๔ ชิ้น

4 pcs. - 360 Baht -

เมี่ยงโศกเทศฝรั่งกับดอกดาหลา



Miang - Wild Betel Leaves, Cape Gooseberry, Peanuts,
Ginger Torch Flower, Dried Shrimp

+ เพิ่มชิ้นละ ๘๐ บาท

+ Add on 80 / pcs.

๔ ชิ้น

4 pcs. - 310 Baht -

หอยแมลงภู่มอและ

Thai Mussel Ko-Lae

+ เพิ่มชิ้นละ ๕๐ บาท

+ Add on 90 / pcs.

๔ ชิ้น

4 pcs. - 350 Baht -

ทองแผ่นหน้าไก่

Thai Wafer topped with Chicken Curry

+ เพิ่มชิ้นละ ๘๐ บาท

+ Add on 80 / pcs.

๔ ชิ้น

4 pcs. - 320 Baht -



= The dish can be made vegan.

All prices are subject to a 10% service charge

ย่าง
Grilled

ไข่ป๋ามไข่มดแดง

Grilled Egg with Ant's Egg in Banana Leaf.

- 350 Baht -

สันนอกเนื้อไทย-วากิว จากจังหวัดสกลนคร

Thai-Wagyu Striploin from Sakon Nakorn

370 g. / 3,150 Baht

400 g. / 3,350 Baht

เนื้อสะโพกวัวไทย-วากิวย่าง 120 กรัม

Grilled Picanha of Thai-Wagyu Beef 120 grams

- 450 Baht -

คอหมูย่างกับแจ่วพริกสด

Grilled Pork Collar with Jaew Aromatic Chilli

- 350 Baht -

ไก่อบขานอ้อย 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

- 480 Baht -

แกง
Curry

พะแนงเป็ดย่างกับมะยมชด

Panang Curry of Roasted Duck with Marian Plum

- 680 Baht -

หมูฮ้องเมืองตรัง

“Trang” Aromatic Pork Belly Curry

- 580 Baht -

แกงทงปลาจากใต้ปลาทุ

Mackerel Innards Curry with Chicken Liver, Tuna, Cockle and Prawns

- 650 Baht -

แกงพื้ทองมันปู อย่างหม่อมเจ้าหญิงจันทร์เจริญ รัชนี้

Red Curry of Pumpkin and Crab Fat, Recipe from M.C. CHANDCHAROEN RAJANI - 980 Baht -

+ เพิ่มไข่เจียวปู ๔๘๐ บาท + Add on Crab Omelette 480 Baht



= The dish can be made vegan.

All prices are subject to a 10% service charge

น้ำพริก Relish

น้ำพริกกุ้งย่างกับส้มสามแบบและปลาทอดประจำวัน

Grilled River Prawns with 3 kinds of Orange Relish with Fried Fish of the Day - 530 Baht -

น้ำพริกลงเรือ อย่างเจ้าจอมหม่อมราชวงศ์สดับ ในรัชกาลที่ 5

Nahm Prik Loong Reuaa from Chao Chom Sadab in the Reign of King Rama V - 470 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 - 520 Baht -

ผัด Stir - Fry

คอหมูผัดน้ำพริกกุ้งเสียบ

Stir Fried Pork Collar with Dried Shrimp Relish - 480 Baht -

ผัดสีหอมกุ้งแม่น้ำ

Stir-Fried River Prawns with Vermicelli, Shrimp Paste, Stink Beans Climbing Watter and Pickle Garlic - 550 Baht -

ผัดดอกขมจันทร์เนื้อปูม้า 

Stir Fried Moonflower with Blue Swimmer Crab Meat - 520 Baht -

เนื้อไทย-จากัดผัดน้ำมันหอย 

Stir Fried Thai-Wagyu Picanha with Oyster Sauce and Thai Basil - 480 Baht -

ยำ Salad

ยำเนื้อย่างกะทิสดกับลูกจันทน์เทศ

Grilled Beef Salad with Fresh Coconut Cream and Fresh Nutmeg - 490 Baht -

ยำกุ้งแม่น้ำน้ำบูดูสายบุรี 

River Prawns with Herbs, Pineapple and Fermented Fish Sauce (Bu-Du) from Sai Buri - 520 Baht -

พล่าเอ็นหอยจอบกับขมิ้นขาว

Plah - Comb Pen Shell with Herbs and White Turmeric - 480 Baht -

ลาบควั่นเนื้อจุกกับไขกระดูก

Northern Style Beef Larb with Bone Marrow - 460 Baht -

 = The dish can be made vegan.

All prices are subject to a 10% service charge

ต้ม Soup

หอยขมต้มใบมะขาม

Clam Soup with Tamarind Leaves

- 480 Baht -

กะหล่ำปลีตุ๋นเห็ดหอมกับซี่โครงหมูอ่อน 

Braised Cabbage with Shiitake Mushroom and Pork Cartilage

- 490 Baht -

ยำจิ้นไก่บ้านอย่างสันป่าตอง

Northern Spice Soup of Free Range Chicken
and Vietnamese Coriander (Sanpatong Style)

- 480 Baht -

ข้าว Rice

ข้าวเจ้าหอมเพชรราตรี อินทรีย์ จาก ไรซ์ อะคาเดมี่ อำเภอลำปลายมาศ จังหวัดบุรีรัมย์

Organic Phetratri Brown Rice from Rice Academy, Lam Plai Mat District, Burirum

- 60 Baht -

ข้าวเจ้าหอมอรวิ อินทรีย์ จาก ไรซ์ อะคาเดมี่ อำเภอลำปลายมาศ จังหวัดบุรีรัมย์

Organic Orawee White Rice from Rice Academy, Lam Plai Mat District, Burirum

- 50 Baht -

ข้าวเหนียวหอมขาววิสุทธุ์ จาก ไรซ์ อะคาเดมี่ อำเภอลำปลายมาศ จังหวัดบุรีรัมย์

Organic Khaowisut Sticky Rice from Rice Academy, Lam Plai Mat District, Buriram

- 40 Baht -

ราคาต่อท่านเต็มได้ตลอดจนอิ่ม

(Price per Person with Unlimited Refill : 65 Baht)

ผลไม้ Fruit

ผลไม้ตามฤดูกาล 3 อย่าง

3 Assorted of Seasonal Fruits

- 340 Baht -

ของหวาน Dessert

บัวลอยเผือกกับขนมเกลสร่ำเจียก

Stuffed Taro Balls in Warm Coconut Cream
and Glutinous Rice Flour Wafer Wrap Smoked Coconut

- 390 Baht -

ส้มฉุนมะยงชิดกับขนมทองเอก

Marian Plum in Citrusy Syrup with Golden Yolk Sweet

- 430 Baht -

ไอศกรีมกะทิสดจากทับสะแกทรงเครื่อง

Fresh Coconut Cream Ice-cream with condiments

- 360 Baht -

 = The dish can be made vegan.

Please inform us of any food allergies or dietary restrictions
All prices are subject to a 10% service charge

กับแก้ม [Kub-Klam]

small dish for pairing with beer

จิ้นส้มหมกไข่

Fermented Pork Skin Grilled in Banana Leaf with Egg 230

เนื้อสะโพกวัวไทย-วากิวย่าง 120 กรัม

Grilled Picanha of Thai-Wagyu Beef 120 grams 450

คอหมูย่างกับแจ่วพริกสด

Grilled Pork Collar with Jaew Aromatic Chilli 350

เนื้อเค็มกับซอสพริกอัคคี

Sun Dried and Salted Beef with AKKEE Hot Sauce 200

Seasonal Insects and Bugs

แมลงตามฤดู

คั้วมะพร้าว

Coconut Worm 220

หนอนไม้ไผ่ทอด

Deep Fried Bamboo Worm 220

แมงมันคั่วเกลือ

Roasted Subterranean Ant 250

ตัวอ่อนจิ้งจันทอด

Fried Young Cicada 230

แมงอีขุนทอด

Fried Cockchafer 200

Insects and Bugs

แมลง

แมลงทอด ๓ อย่าง

Fried 3 assorted of Insects or Bugs 220

ตั๊กแตน

แมงสะคั้ง

จิ้งโกร่ง

ดักแด้

Grass Hopper

House Cricket

Giant Cricket

Silk Worm

จิ้งหรีด

จิ้งจัน

จิ้งโกร่งไข่

แมงกระซอน

Cricket

Cicada

Giant Egg Cricket

Mole Cricket

Please inform us of any food allergies or dietary restrictions

All prices are subject to a 10% service charge

AKKEE

THAI DELICACIES & TASTING COUNTER

Dinner Set Menu

-2,350 Baht per Person -

4 Starter / 5 Main Course / 1 Dessert

Pairing

Beer Pairing

7 Glasses : 980 Baht

Wine Pairing

7 Glasses : 1,550 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 อย่างที่ท่านร่วมกับทุกคนในโต๊ะ
ส่วนของหวานจะเลือกได้ท่านละ 1 อย่าง

Please inform us of any food allergies or dietary restrictions

All prices are subject to a 10% service charge