

# เพ็ญศิริ

PHENSIRI

KOH SAMUI



# APPETIZER

## 01. FRIED CHICKEN PANDAN LEAVES

ไก่ทอดใบเตย 220.-  
*Deep fried tofu steak  
with tamarind sauce*



## 03. TOFU TAMARIND

เต้าหู้ทอดซอสมะขาม 180.-  
*Deep fried tofu steak  
with tamarind sauce*



## 02. ESAN CLASSIC

อีสานคลาสสิก 290.-  
*Kinds of E-Saan  
& northern sausage*



## 04. KUNG TA KRAI

กุ้งตะไคร้ 250.-  
*Deep fried shrimp skewer  
with lemongrass*



## 05. ROTE SATAY

แป้งโรตีสีทอด 180.-  
*Pan fried rote pancake dip  
with satay sauce*



If a customer has a food allergy, inform the staff



## APPETIZER

- |   |  |
|---|--|
| <p>06. <b>POR PIA SOD</b><br/>           ปอเปี๊ยะสด หมูและกุ้ง 180.-<br/> <i>Fresh spring roll with pork,<br/>           shrimp and fresh herbs in rice paper</i></p> <p>07. <b>POR PIA TOD</b><br/>           ปอเปี๊ยะทอด ไก่และกุ้ง 190.-<br/> <i>Deep fried spring roll<br/>           with chopped chicken and shrimp</i></p> <p>08. <b>DUCK ROLL</b><br/>           เป็ดห่อแป้ง 190.-<br/> <i>Grilled duck roll<br/>           with plum sauce</i></p> <p>09. <b>SUN DRIED BEEF / PORK</b><br/>           เนื้อหรือหมูแดดเดียว 250.-<br/> <i>Deep fried salty beef or pork<br/>           (recommend with sticky rice +60.-)</i></p> <p>10. <b>TOD MUN PLA</b><br/>           ทอดมันปลา 230.-<br/> <i>Fishcake with red curry paste</i></p> <p>11. <b>GUNG THOD HAE</b><br/>           กุ้งทอดแห ฟองเต้าหู้ 190.-<br/> <i>Crispy tofu skin with shrimp</i></p> | <p>12. <b>PEAK KAI TOD</b><br/>           ปีกไก่ทอดเกลือ 190.-<br/> <i>Crispy chicken wing<br/>           (recommend with sticky rice +60.-)</i></p> <p>13. <b>GUNG CHUB TORD</b><br/>           กุ้งทอดวาซาบิ ครีมซอส 230.-<br/> <i>Deep fried shrimp served<br/>           with wasabi cream sauce</i></p> <p>14. <b>SEE KRONG MOO</b><br/>           ซีโครงหมูอบน้ำผึ้ง 230.-<br/> <i>Bake rib pork honey served<br/>           with chilli lime sauce</i></p> <p>15. <b>GUNG SHAR NUM PLA</b><br/>           กุ้งแช่น้ำปลา 290.-<br/> <i>Raw shrimp with spicy &amp; sour<br/>           sauce garlic and mint</i></p> <p>16. <b>CHICKEN SATAY</b><br/>           สะเต๊ะไก่ 220.-<br/> <i>Grilled chicken with peanut sauce</i></p> <p>17. <b>TOD RUAM</b><br/>           ทอดรวม 450.-<br/> <i>Mix Phensiri appetiser<br/>           (Spring roll pork sausage,<br/>           shrimp cake, fish cake, tofu<br/>           and crispy shrimp chip serve<br/>           with sweet &amp; sour sauce ) for 2 pax</i></p> |
|---|--|



- |   |
|---|
| <p>06. <b>POR PIA SOD</b><br/>           ปอเปี๊ยะสด หมูและกุ้ง 180.-<br/> <i>Fresh spring roll with pork,<br/>           shrimp and fresh herbs in rice paper</i></p> |
|---|

All prices are subject to 10% service charge

# TASTE OF SPICES

## 19. YAM PLA MUK KAI 390.-

ยำปลาหมึกโขลคมะม่วงสับ  
*Sun dried squids with green mango spicy sour salad*

## 18. GRILLED SHRIMP SPICY HEB 420.-

ยำกุ้งย่าง

## 20. SOM TAM YODMAPRAW 320.-

ส้มตำยอดพริกย่าง  
*Fresh coconut shoot with grilled prawns*

## 21. GADO SALAD 230.-

สลัดแกง

*Steam vegetable, tofu and  
Chicken satay with peanut sauce*

Please inform your server of any food allergies



## SALAD

### 22. SOM TAM PAPAYA SALAD

ส้มตำไทย / ปู / ปลาแห้งหรือไข่เค็ม

Green papaya with garlic, chilli,  
dried shrimp peanut lime dressing 190.-

Extra Salted crabs 50.-

Extra Fermented fish 50.-

Extra Salted eggs 50.-

### 23. YAM HUA PLEE

ยำปลีกล้วย ไข่ไก่และกุ้ง 🌶️

Banana blossom with minced  
chicken and shrimp tamarin  
lime dressing 250.-

### 24. YAM MA KEAU YAO

ยำมะเขือยาวเผา ไข่ไก่และกุ้ง 🌶️

Grilled long eggplant with minced  
chicken and shrimp spicy chilli  
lime dressing 250.-

### 25. YAM NEAU YANG

ยำเนื้อย่างถ่าน 🌶️🌶️

Grilled slide beef with coconut root,  
tomato and Thai celery 350.-

### 27. PLA GUNG 🌶️🌶️

ปลากุ้ง

Fresh shrimps with thai herbs,  
chilli and mint 390.-

### 28. YAM GAI GROB

ยำไก่กรอบ 🌶️

Crispy chicken salad  
with green mango coriander 250.-

### 29. LAAB GAI

ลาบไก่ 🌶️🌶️

Minced chicken with roasted rice,  
onion and Thai herbs 220.-

### 30. LAAB PED KUA

ลาบเป็ดคั่ว 🌶️🌶️

Minced roasted duck with roasted  
rice dried chilli laos coriander 350.-

### 26. YAM MAMUANG

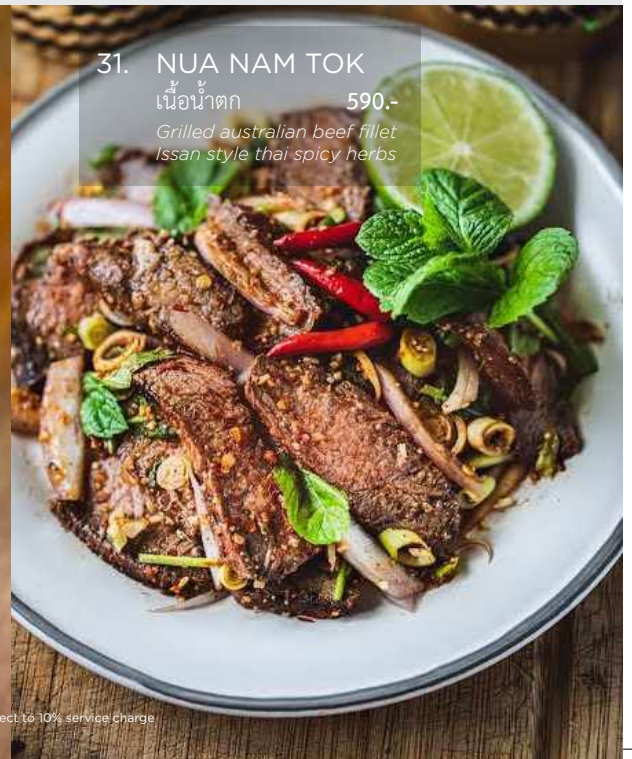
ยำมะม่วงกะทิกุ้งสด 🌶️ 350.-

Sour green mango with fresh  
shrimps and dried shrimp  
fresh coconut milk

### 31. NUA NAM TOK

เนื้อน้ำตก 590.-

Grilled australian beef fillet  
Issan style thai spicy herbs



All prices are subject to 10% service charge

## VEGETARIAN

### 32. TOFU PRIK GLUA

เต้าหู้ผัดพริกเกลือ 190.-  
*Deep-fried tofu  
with garlic and chillies*



### 33. GREEN CURRY / RED CURRY TOFU

แกงเขียวหวานเต้าหู้ผัดรวม / แกงเผ็ด 250.-  
*With Thai eggplant,  
baby banana and coconut shoot*



### 34. LAAB HED RUAM

ลาบเห็ดรวมเต้าหู้ 🌶️ 180.-  
*Mix mushrooms with tofu,  
roasted rice and herbs*

### 35. TOFU PAD HORAPA

เต้าหู้ผัดโหระพา 180.-  
*Stir-fried tofu, Thai basil,  
onion and mushroom sauce*

### 36. PAD DOK HOM

ผัดดอกหอม 180.-  
*Stir-fried tofu with garlic chive,  
chilli and mushroom sauce*

### 37. MASSAMAN CURRY TOFU

แกงมัสมั่นเต้าหู้ 🌶️ 250.-  
*Massaman curry with tofu  
and vegetable*

Please inform your server of any food allergies

## NOODLES

### 38. KAOW SOI NUA

ข้าวซอยเนื้อ 🌶️

Northen Thai style light yellow curry  
noodle - with diced beef

390.-

### 39. KAOW SOI GAI

ข้าวซอยไก่ 🌶️

Northen Thai style light yellow curry  
noodle - with chicken

290.-

### 40. GUAY TEAW KUAR GAI

ก๋วยเตี่ยวคั่วไก่

Stir-fried flat rice noodles

250.-

### 41. PAD THAI GAI

ผัดไทยไก่

Stir-fried rice noodles with tofu,  
egg and chicken

250.-

### 42. PAD MIE LUANG

ผัดเส้นเหลืองไก่กรอบ

Stir-fried egg noodles  
with roasted chicken and vegetable  
**(Reccommend)**

290.-

### 43. BA MIE PED YANG

บะหมี่เหลืองเป็ดย่าง

Egg noodle soup  
with roasted duck breast and vegetable

320.-

### 44. PAD THAI GOONG

ผัดไทยกุ้งทะเล

290.-

Stir-fried rice noodles  
with tofu, egg and sea prawns



All prices are subject to 10% service charge



## FRIED RICE

### 45. KAOW PAD NAM PRIK PAO GUNG

ข้าวผัดน้ำพริกเผากุ้งสด 🌶️

*Shrimps fried rice with chilli  
paste and salted egg*

290.-

### 46. KAOW PAD

ข้าวผัด ไก่ / กุ้ง / ปู

*Fried rice with egg and  
chicken / shrimps or crabs*

(Plate) 250.-/290.-/330.-

(Lage) 480.-/560.-/690.-

### 47. KAOW PAD SAPPAROD

ข้าวผัดสับประรดไก่

290.-

*Pineapple fried rice with chicken, egg, rasin  
and cashew nuts*

### 48. KAOW PAD KEAW WAN

ข้าวผัดแกงเขียวหวานไก่ 🌶️

250.-

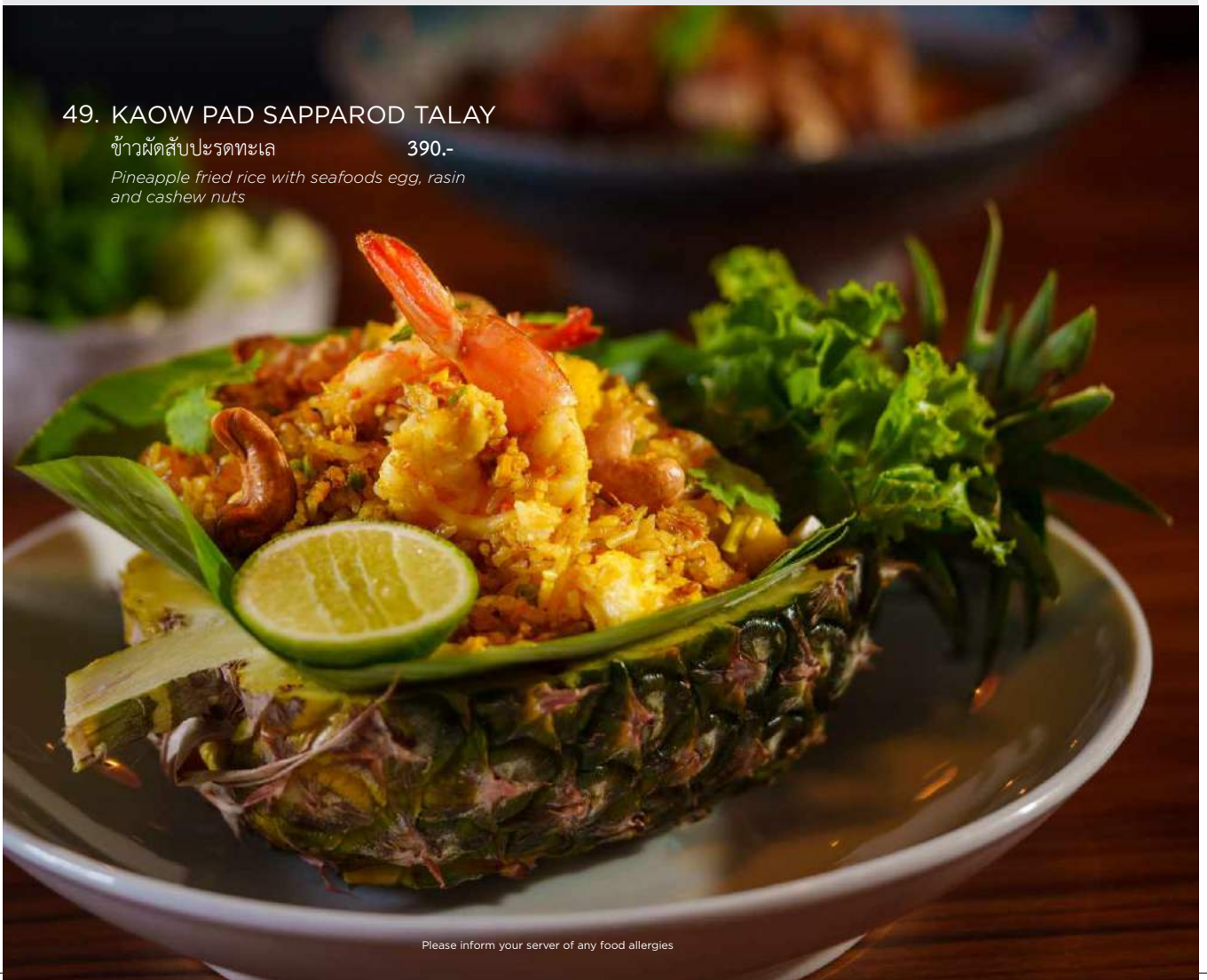
*Chicken fried rice with green curry paste*

### 49. KAOW PAD SAPPAROD TALAY

ข้าวผัดสับประรดทะเล

390.-

*Pineapple fried rice with seafoods egg, rasin  
and cashew nuts*



Please inform your server of any food allergies



## CURRY

### 50. GHANG PHED PED YANG (CLASSIC RED CURRY)

แกงเผ็ดเปิดย่าง

390.-

Roasted duck in curry lychee,  
cherry tomatoes and pineapple  
*(Reccommend)*

### 51. GHANG PANANG GAI /GOONG

แกงพริกแกงไก่หรือกุ้ง 250.-/390.-

Curry chicken or shrimp  
in coconut milk and kaffir lime

### 52. GHANG TEH PO

แกงเทโพหมูกรอบ 350.-

Red curry crispy belly pork,  
morning glory and kaffir lime leaf

### 53. GHANG PHED (RED CURRY)

แกงเผ็ดไก่ หรือ กุ้ง 🌶️🌶️ 260.-/390.-

Red curry with Thai  
eggplant, chicken or shrimp

### 54. GHANG MASSAMAN GAI

แกงมัสมั่นไก่ 🌶️ 290.-

Curry chicken with potato and peanut

### 55. GHANG KEAW WAN (GREEN CURRY)

แกงเขียวหวาน 🌶️🌶️

ไก่/เป็ด/เนื้อ/ทะเล 260.-/390.-/360.-/390.-  
Chicken, duck, beef or seafood

### 56. GHANG MASSAMAN NUA

แกงมัสมั่นเนื้อ 🌶️ 590.-

Curry beef with potato and peanut  
curry tender beef massaman

All prices are subject to 10% service charge

## STIR-FRIED



57. GAI PAD TA KRAI

ไก่ผัดตะไคร้  250.-

*Stir-fried chicken with lemongrass, chilli and kaffir lime leaf*




58. PAD CHA TALE

ผัดฉ่าทะเล  390.-

*Stir-fried mix seafood with finger root, basil, chilli and garlic*



59. MUAG PAD KAI KEM

หมึกผัดไข่เค็ม  350.-

*Squid Stir-fried with salted egg, celery and onion*

Please inform your server of any food allergies



**60. PAD PAK BUNG**

ผัดผักบุ้งไฟแดง 🌶️

*Stir fried morning glory  
with garlic and chilli*

180.-

**61. PAD MA KEAU YAO**

ผัดมะเขือยาวหมูสับ 🌶️

*Stir-fried long eggplant, minced pork,  
sweet basil and chilli*

250.-

**62. PAD PAK RUAM**

ผัดผักรวม

*Stir-fried mix vegetable of season  
chicken 230.- / shrimp 290.-*

190.-

**63. PAD BROCCOLI GUNG**

ผัดบร็อกโคลี่กุ้งสด

*Stir-fried with shrimps, garlic,  
pepper and soya sauce*

290.-

**64. KUA KLING GAI**

คั่วกลิ้งไก่ 🌶️🌶️🌶️

*Stir-fried minced chicken  
with spicy red curry*

250.-

**65. PAD KRA PRAO GAI 🌶️🌶️**

ผัดกระเพรา ไก่/ หมู / กุ้ง 250.-/250.-/350.-

*Stir-fried hot chilli holy basil chicken,  
pork, shrimp or seafood***66. GAI PAD MED MAMUANG**

ไก่ผัดเม็ดมะม่วง

*Crispy chicken stir fried  
with cashew nut and bell pepper*

330.-

**67. GAI PHAD KING**

ไก่ผัดขิง

*Stir-fried chicken breast with ginger,  
celery and pepper*

250.-

**68. GAI PREAW WAN**

ไก่ผัดเปรี้ยวหวาน

*Stir-fried crispy chicken  
with sweet and sour sauce*

290.-

**69. GUNG MA KHAM**

กุ้งย่างซอสมะขาม

*Deep fried shrimps with tamarind sauce*

390.-

**70. GUNG KRA TIUM**

กุ้งย่างกระเทียม

*Deep fried shrimps with garlic  
and pepper*

390.-

**71. PED KRA TIUM**

เป็ดกระเทียมพริกไทย

*Roasted duck with garlic pepper  
and stir-fried mix vegetable*

450.-

**72. PED KIE MAO**

เป็ดขี้เมา 🌶️🌶️

*Roasted duck stir-fried with holy  
basil long bean and pepper*

450.-

**73. PED PREAW WAN**

เป็ดเปรี้ยวหวาน

*Sweet and sour duck with pineapple,  
onion and bell pepper*

450.-

**74. PED CLASSIC**

เป็ดคลาสสิก

*Roasted duck stir-fried with hoisin  
sauce and morning glory*

450.-

**75. PAD WUN SEN**

ผัดวุ้นเส้นไก่/กุ้ง/ทะเล 250.-/290.-/330.-

*Glass noodle stir-fried  
with egg / chicken / shrimp / seafood***76. KANA MOO GROB**

ค่าน้ำหมูกรอบ 🌶️

*Stir-fried crispy pork belly  
with or garlic kale and pepper*

350.-

**77. KRA PRAO MOO GROB**

กระเพราหมูกรอบ 🌶️🌶️

*Stir-fried crispy pork belly  
with fresh cilli holy basil*

350.-

**78. OB WUN SEN SHRIMP/PUH**

กุ้งอบวุ้นเส้น/ปูอบวุ้นเส้น 490.-/690.-

*Bake sea prawn or blue crab meat with  
thai celery ginger, glass noodle in hot pot***79. PUH PAD PONG GAREE**

กรรเชียงปูผัดผงกะหรี่


*stir-fried blue crab meat with yellow  
curry powder, onion thai celery*

690.-

All prices are subject to 10% service charge

SOUP | HOTPOT 




87. POH TAK TALE   
โป๊ะแตกทะเล 690.-



Please inform your server of any food allergies





86. TOM YUM GUNG   
ต้มยำกุ้ง 690.-



88. TOM KHA TALE  
ต้มข่าทะเลหม้อไฟ 690.-

All prices are subject to 10% service charge

## SOUP (BOWL)

80. TOM YUM GUNG  
ต้มยำกุ้ง  390.-  
*Spicy and sour soup  
with shrimps and mushroom*
81. POH TAK TALE  
โป๊ะแตกทะเล  390.-  
*Seafood soup with mushroom,  
lemongrass and kaffir lime leaf*
82. TOM KHA GAI  
ต้มข่าไก่ 250.-  
*Chicken coconut milk soup with  
Mushroom and galangal*
83. TOM JEAD WUN SEN  
ต้มจืดวุ้นเส้นไก่ 250.-  
*Chicken clear soup with vegetable,  
seaweed and glass noodle*

## HOT POT

84. TOM JEAD  
WOONSEN GAI  
ต้มจืดวุ้นเส้นไก่หม้อไฟ 490.-  
*Chicken clear soup with vegetable,  
egg tofu seaweed and glass noodle*
85. TOM SAB NEAU  
ต้มแซบเนื้อ  
*Spicy soup with tender beef, chilli,  
lemongrass and galangal*
86. TOM YUM GUNG  
ต้มยำกุ้งหม้อไฟ  690.-  
*Spicy and sour soup  
with shrimp*
87. POH TAK TALE  
โป๊ะแตกทะเลหม้อไฟ  690.-  
*Seafood clear soup soup with  
mushroom and kaffir lime leaf*
88. TOM KHA TALE  
ต้มข่าทะเลหม้อไฟ 690.-  
*Seafood coconut milk soup  
mushroom, galangal*



89. PLA NUENG MANOW

ปลากระพงนึ่งมะนาว 790.-

Steam fish with lime, chilli,  
garlic and coriander  
*(Recommend)*



90. PLA RAD PRIK SOD

ปลาราดพริกสด 790.-

Deep friend fish with spicy  
fresh chilli garlic and coriander



91. PLA TOD KAMIN

ปลาทอดขมิ้น 790.-

Deep fried fish with  
fresh turmeric and garlic

Please inform your server of any food allergies



# FISH

## Whole Fish

92. PLA NEUNG SE EU  
ปลากระพงนึ่งซีอิ้ว 790.-  
*Steam fish with soya sauce, ginger and celery*
93. PLA KRA TIUM  
ปลาทอดกระเทียม 790.-  
*Deep fried fish with garlic, pepper serve with spicy sauce*
94. PLA MA KHAM  
ปลาราดซอสมะขาม 790.-  
*Deep fried fish with tamarind sauce, garlic and chilli*
95. PLA TOD SAM ROD  
ปลาทอดสามรส 790.-  
*Deep fried fish with sweet and sauce bell peppers, pineapple*
96. MEANG PLA  
เมี่ยงปลาทอด 790.-  
*Deep fried fish noodle, leaf and fresh thai herbs two kinds of sauce*

## Fish Fillet

97. PLA PAD PAK RUAM  
ปลาผัดผักรวม 490.-  
*Stir-fried fish with mix vegetable of season*
98. PLA PAD PRIK THAI DAM  
ปลาผัดพริกไทดำ 490.-  
*Stir-fried fish with pepper corn, onion and chilli*
99. PLA RAD PRIK GANG  
ปลาราดพริกแกง 490.-  
*Stir-fried fish with red curry, coconut shoot and chilli*
100. PLA PHAD KEAM CHAI  
ปลาผัดผักกาดดอง 490.-  
*Stir-fried fish with pickled mustard green and onion*
101. PLA PREAW WAN  
ปลาผัดเปรี้ยวหวาน 490.-  
*Stir-fried fish sweet & sour sauce with pineapple*





Chef Santi Wongsawat, a native of Samui Island, grew up immersed in the aromas and flavours of his mother's food and sweets business. From a young age, he assisted his mother in the kitchen, honing his skills and embracing the rich culinary heritage passed down to him. The result is Phensiri, a restaurant famed for its bold southern Thai cuisine and use of fresh local ingredients.

Samui, with its archipelago, is blessed with fresh seafood in abundance. The island is also known for coconuts, which play a vital role in the local cuisine alongside the fruits of the sea. The age of coconuts matters too, as mature coconuts go best with curry-based dishes while young ones, with their subtly sweet flavour, are ideal for desserts.

*Left*  
 Phensiri, with its sustainable creations, has been well-loved by locals for 11 years

*Right*  
 Chef Santi introduces Phensiri as a member of the Thai Ecotourism and Adventure and Travel Association (TEATA)



# Return to the Roots

Chef Santi Wongsawat's Phensiri Restaurant: Samui's Lost Recipe is a legend in the island's food scene – with secret ingredients for culinary success

WORDS SARITA URUPONGSA





Samui's cuisine also draws inspiration from Malay herbs and spices. For instance, Hua Kra Thue from the ginger family is a staple in southern Thai curries, though these days it is often replaced by galangal due to availability.

These unique variations help explain the delicious complexities of Samui's cuisine. Different herbs and cooking methods create distinct flavours - exemplified by the way coconut milk is simmered on low heat to preserve its rich, sweet smoothness, or brought to a rolling boil to create a different sweetness and texture.

Growing up, Chef Santi began appreciating the exceptional quality

of Samui's local produce. His love for the community also inspired him to support sustainable approaches, particularly in the cultivation of nutrient-rich local greens. He came to realise that people on the island had long overlooked the treasure trove of local vegetables that lay at their feet. These indigenous greens are resistant to weather conditions and do not require pesticides. By incorporating them into Samui's cuisine, local communities can enjoy increased income, with the potential of producing cash crops for the island in the future.

Chef Santi's dedication extends beyond land-based produce to the sea



*Clockwise from Top Yum Dok Sadao Pla Yang or spicy salad with grilled fish and Siamese Neem is one of Samui's lost recipes*

*Chef Santi squeezes grated coconut through a sieve to make coconut milk*

*Traditional Samui cuisine is inspired by Malay and Hainanese recipes*

*Gulao or Indian salmon is salted using traditional methods*

*Phensiri's wooden patio*

*Chef Santi makes his own fish sauce from mackerel scad*

around Samui. He buys fish caught fresh each day by local fishermen using sustainable fishing methods. This ensures their livelihoods and preserves local wisdom while guaranteeing fresh seafood for his restaurant.

At Phensiri: Samui's Lost Recipe, Chef Santi and his crew meticulously select each ingredient to ensure the authenticity of the Southern Thai dishes they serve. His love of food is infused with unique seasonings and ingredients, resulting in a harmonious blend of distinct flavours. For example, the sweetness of coconut milk differs from that of sugar, while shrimp paste, with its aromatic oceanic essence, adds a depth of flavour that surpasses ordinary salt.

The combination of Chef Santi's expert ingredient selection and meticulous cooking techniques contributes to the unmatched quality of every dish served at Phensiri.

**Phensiri: Samui's Lost Recipe**  
 Open daily from noon-10pm  
 80/30 Moo 3 Chaweng Beach Rd.,  
 Chaweng, Bophut, Samui, Surat Thani  
 +66 (0) 77 945 151, +66 (0) 81 753 6767,  
[www.phensiri.com](http://www.phensiri.com), [www.facebook.com/PhensiriKohSamui](https://www.facebook.com/PhensiriKohSamui)





# SAMUI LOST RECIPE

เมนู อาหารใต้

## 122. MARA KHINOK PHAD NEU PLA KHUD

มะระขี้้นกพัดเนื้อปลาขูด 250.-  
Stir-fried bitter melon  
with grated fish meat  
*(Recommend)*

## 145. GHANG SOM PLA

แกงส้มปลายอดมะพร้าว  
Fish in hot and sour red curry  
290.- *!!!*

## 112. BAI LIENG PHAD KAI

ใบเหลียงผัดไข่กุ้งเสียบ 180.-  
Stir-fried malindjo  
leaves with eggs  
*(Recommend)*

## 159. NAM PRIK MA XUK

น้ำพริกหม้ออีกเนื้อปู *!!!* 350.-  
Eggs crab in shrimp paste  
with Ma uk ( Dipping sauce )

## 123. KUA KLING NEUA PLA

ควักลิ้งเนื้อปลาอินทรี *!!!* 290.-  
Stir-fried fillet fish with local red curry  
*(Recommend)*

## 109. TOM KATI YOD PROW

ต้มกะทียอดมะพร้าวใส่สะตอ 220.-  
Coconut shoot and stinky green  
bean in coconut milk soup  
*(Recommend)*

## 154. YAM LAD LAE

ยำลาดเลกึ่งเนื้อปลาโทง 290.-  
*(Recommend)*

Please inform your server of any food allergies



## SOUP

ต้ม

### 102. TOM PLA KEM MOU SAM CHAN

ต้มปลาเค็มหมูสามชั้น 290.-  
*Salty Fish in tamarind soup  
with pork belly*

### 103. HOI THOM TAKAI

หอยต้มตะไคร้ 290.-  
*Clams in lemongrass soup*

### 104. PLA MUK TOM NAM DAM

ปลาหมึกต้มน้ำดำ 290.-  
*Squid in black ink soup*

### 105. TOM KATI HUA PLEE

ต้มกะทิหัวปลีปลาย่าง 250.-  
*Banana blossom in coconut  
milk soup with grilled fish*

### 106. GANG LEANG GUNG SOD

แกงเลียงกุ้งสด 🍲 290.-  
*Shrimps soup with  
shrimp paste and vegetable*

### 107. TOM YAM PLA TOO

ต้มยำปลาทุ 🍲 250.-  
*Hot and sour spicy soup with mackerel*

### 108. KAI PHA LOW *(Recommend)*

ไข่พะโล้หมูสามชั้น 250.-  
*Stewed pork belly with hard boiled eggs*

### 109. TOM KATI YOD PROW

ต้มกะทียอดมะพร้าวใส่สะตอ 220.-  
*Coconut shoot and stinky green bean  
in coconut milk soup  
*(Recommend)**



All prices are subject to 10% service charge

## STIR-FRIED

ผัด

### 110. MOU PHAD KAPI *(Reccomend)*

หมูผัดเคย 250.-  
Fried thin sliced pork belly with shrimp paste

### 111. PLA MUK PHAD KAPI

ปลาหมึกผัดเคย 320.-  
Fried squids with shrimp paste

### 112. BAI LIENG PHAD KAI

ใบเหลียงผัดไข่กุ้งเสียบ 180.-  
Stir-fried malindjo leaves with eggs

### 113. PLA MUK PHAD WAN

ปลาหมึกผัดหวาน 320.-  
Fried squids with sweet lemongrass

### 114. BOUB PHAD KAI

บวบผัดไข่ 180.-  
Stir-fried local zucchini with eggs

### 115. KAHLAM PHAD

กะหล่ำผัดกุ้งแห้งหวาน 250.-  
Stir-fried cabbage with fish sauce with dried shrimp

### 116. NUE PLA PHAD TON HOM

เนื้อปลาผัดต้นหอม 390.-  
Stir-fried fish with spring onions

### 117. PUH PHAD TON HOM

กรรเชียงปูผัดต้นหอม 790.-  
Stir-fried lump crabs with spring onions

### 118. KRANCHIENG PUH JION

กรรเชียงปูเจียน 790.-  
Stir-fried lump crab with coconut milk

### 119. KA NA PHAD PRIK

คะน้าผัดพริกกุ้งแห้ง 250.-  
Stir-fried kale with dried shrimps, chilli



### 120. PLA MUK PHAD KATI

ปลาหมึกผัดกะทิ 320.-  
Fried sliced squids pineapple with coconut milk pepper sauce



### 121. KUNG PHAD KAPI STOR

กุ้งผัดกะปิสะตอ 350.-  
Stir-fried shrimps with shrimp paste bitter beans

Please inform your server of any food allergies



## STIR-FRIED

ผัด

### 122. MARA KHINOK PHAD NEU PLA KHUD

มะระขี้้นก ผัดเนื้อปลาขูด 250.-

*Stir-fried bitter melon with grated fish meat*

*(Recommend)*



All prices are subject to 10% service charge

## STIR-FRIED SPICY

ผัดเผ็ด



### 123. KUA KLING NEUA PLA

คั่วคลิ่งเนื้อปลาอินทรี 290.-

Stir-fried fillet fish with local red curry  
(Recommend)


### 124. KUNG FU PHAD PRIK GHANG

กุ้งผัดพริกแกง 

Minced crispy shrimps stir-fried  
with red curry paste

290.-


### 125. KUNG PHAD PRIK KUAR

กุ้งผัดพริกเกลือ 

Stir-fried shrimps  
with garlic spicy chillies and pepper

350.-

### 126. KUA KLING MOU

คั่วคลิ่งหมู 

Stir-fried pork with  
southern home made yellow curry

250.-

### 127. MOU PHAD PRIK KHING

หมูโร้มนั้ผัดพริกขิง 

Crispy dried thin slice pork belly stir-fried  
with long been southern red curry

250.-


Please inform your server of any food allergies



128. KUNG PHAD PRIK  
GHANG SATOR

กุ้งผัดพริกแกงสะตอ  350.-  
*Stir-fried shrimps, stinky bean  
with spicy red southern thai curry*

129. TAI PLA PHAD

ไตปลาผัดแห้ง  250.-  
*Stir-fried grilled fish southern  
curry very spicy with fish kidney*

130. PHAD PHED MOU PA

ผัดเผ็ดหมูป่า  350.-  
*Stir-fried organic local pork  
With southern very spicy yellow curry*

131. PHAD PHED NUE BAI LA

ผัดเผ็ดเนื้อใบรา  350.-  
*Stir-fried beef tenderloin local  
With very spicy curry holy basil*

132. KUNG PHAD PRIK GHANG

กุ้งผัดพริกแกง  350.-  
*Stir-fried shrimps  
with Thai red curry paste*

133. PHAD CHA


ผัดฉ่าลูกชิ้นปลากราย  390.-  
*Stir-fried fish balls spicy curry  
with finger root, chilli holybasil*

All prices are subject to 10% service charge


## SOUTHERN CURRY

แกงใต้

### 134. GHANG SOM KUNG

แกงส้มกุ้งออติบหรือยอดมะพร้าว  
*Shrimps in hot and sour red curry*  
320.- 


### 135. GHANG TAI PLA

แกงใต้ปลา  
*Fermented fish entrails soup*  
250.- 

### 136. GHANG PAH PLA

แกงป่าเนื้อปลา  
*Fish in hot and spicy southern thai curry*  
290.- 


### 137. GHANG BAI LA PLA YANG

แกงใบราปลาย่าง  
*Grilled fish in southern thai  
yellow curry with holy basil fresh coconut*  
290.- 

### 138. GHANG KHAW HOY

แกงคั่วเนื้อหอย  
*Cockles and betel leaves curry*  
290.- 

### 139. GHANG NUA PUH

แกงกรรเชียงปูใบชะพลู  
*Lump crab and betel leaves curry*  
790.- 


Please inform your server of any food allergies



140. GHANG PANANG NUA

แกงแพนงเนื้อสามชั้น

*Tender beef Sliced in panang curry*

350.- 

141. GHANG PHED NUA YANG

แกงเผ็ดเนื้ออย่างมะเขือพวง

*Sliced beef in southern thai red curry  
with pea eggplants*

320.- 

142. GHANG PHED MOU YANG

แกงเผ็ดหมูย่างหน่อเหลียง

*Sliced pork in red curry with liang seed*

250.- 

143. GHANG PRIK GAI BANN

แกงพริกไก่บ้าน

*Organic chicken in Southern  
thai hot and spicy curry*

250.- 

144. GHANG HUA THU GAI BANN

แกงหัวท้อไก่บ้าน


*Organic chicken with local ginger root*

250.- 

145. GHANG SOM PLA

แกงส้มปลายอดมะพร้าว

*Fish in hot and sour red curry*

290.- 

All prices are subject to 10% service charge



## DEEP FIRED

### ทอด

146. SAM CHAN THOD KLUA  
สามชั้นทอดเกลือ 220.-  
*Crispy thin slice pork belly*

147. MOU KHO  
หมูโค 250.-  
*Slow cook pork belly, garlic with sea salt*

148. PLA MUK KAI DAED DIEW  
ปลาหมึกไข่แดดเดียว 390.-  
*Deep fried sun dried squids*  
**(Recommend)**

149. PLA THOD NAM PLA  
ปลาทอดน้ำปลา ยำมะม่วง 790.-  
*Deep fried fish with mango spicy salad*  
*(whole fish)*  
**(Recommend)**

150. PLA SAI THOD KAMIN  
ปลาทรายทอดขมิ้น 490.-  
*Deep fried fish with turmeric and garlic*

151. KAI JEIYW PUH  
ไข่เจียวปู 590.-  
*Thai omelet with crab meat*

152. KUNG THOD DOK HED  
กุ้งทอดดอกเห็ด 320.-  
*Southern style prawn fritters*  
**(Recommend)**

## YAM SALAD

### ยำ

154. YAM LAD LAE  
ยำลาดเลกุ้ง/เนื้อปลาโทง 🌶️🌶️🌶️ 290.-  
*Local spicy salad with raw shrimps*

155. YAM KAI PLA  
ยำไข่ปลา 🌶️🌶️ 290.-  
*Deep-fried fish eggs with mango salad*

156. YAM KAI PUH  
ยำไข่ปูม้า 🌶️🌶️ 350.-  
*Blue crab eggs with mango sour spicy salad*

157. YAM SMALL OYSTER SALAD  
ยำหอยเจาะ 🌶️🌶️🌶️ 290.-  
*Spicy local small oyster salad*

153. PLA KULEA DAED DEIYW  
ปลาकुเลาแดดเดียวทอด 790.-  
*Deep fried sun dried Indian salmon fish*  
**(Recommend)**



Please inform your server of any food allergies



## DEEP FIRED

ทอด



150. PLA SAI THOD KAMIN  
ปลาทรายทอดขมิ้น 490.-  
*Deep fried fish with turmeric and garlic*



152. KUNG THOD DOK HED *(Reccommend)*  
กุ้งทอดดอกเห็ด 320.-  
*Southern style prawn fritters*

## YAM SALAD

ยำ



156. YAM KAI PUH  
ยำไข่ปูม้า 🌶️ 350.-  
*Blue crab eegs with mango sour spicy salad*



157. YAM SMALL OYSTER SALAD  
ยำหอยเจาะ 🌶️🌶️ 290.-  
*Spicy local small oyster salad*

All prices are subject to 10% service charge

## DIPPING SAUCE WITH VEGETABLE

น้ำพริกต่างๆ/ หลน

### 154. YAM LAD LAE

ยำลาดเลิ้ง/เนื้อปลาโทง 290.-

*Local spicy salad with raw shrimps*



Please inform your server of any food allergies



158. NAM PRIK KUNG SEIYB  
น้ำพริกกุ้งเสียบ  250.-  
*Shrimp paste with sun  
dried shrimps (Dipping paste)*

159. NAM PRIK MA XUK  
น้ำพริกมะอึกเนื้อปู  350.-  
*Eggs crab in shrimp paste  
with Ma uk ( Dipping sauce )*

160. NAM PRIK KUNG SOD  
น้ำพริกกุ้งสดมะม่วงเบา 250.-  
*Shrimp paste with green mango  
(Recommend)*

161. HLON TAOW JIAW  
หลนเต้าเจี้ยวหมูสับ 250.-  
*Fermented Soya bean  
with minced pork in fresh coconut*

162. HLON NUEA PUH  
หลนเนื้อปู 590.-  
*Lump crabs meat with chilli in  
coconut milk fresh herbs*


163. HUB HED PLA YANG  
หุบเห็ดปลาย่าง (ห่อหมกย่าง)  220.-  
*Grilled fish, mushroom  
with curry paste*

164. NAM PRIK MA KHAM  
น้ำพริกมะขาม  250.-  
*Fresh tamarind minced pork  
with shrimp paste ( Dipping sauce )  
(Recommend)*



All prices are subject to 10% service charge

165. NAM PRIK KAPI PLA THO

น้ำพริกกะปิปลาทอด  290.-

*Chillies in shrimp paste  
with garlic and lime ( Dipping sauce )  
serve with deep fried mackerel*



Please inform your server of any food allergies





166. KANOM JEAN GRANG  
NUHR MA KUR

ขนมจีนแกงเนื้อมะเขือพวง  290.-  
*tender beef in red curry thai  
Aubergine with fresh rice noodle*

167. KANOM JEAN NAM YA PLA

ขนมจีนน้ำยาปลา  290.-  
*Grilled fish in southern curry  
sauce with fresh rice noodle*

168. KANOM JEAN NAM YA PUH

ขนมจีนน้ำยาปู  590.-  
*Lump crabs in southern curry  
sauce with fresh rice noodle  
**(Recommend)***

All prices are subject to 10% service charge

## RICE & NOODLE

### 169. KAO PAD KRA TIAM

ข้าวผัดกระเทียม  
Garlic fried rice 120.-/160.-/220.-

### 170. KAO PAD KAI

ข้าวผัดไข่  
Egg fried rice  
S M L  
120.-/160.-/220.-

### 171. KAO NEAW

ข้าวเหนียว  
Sticky rice 60.-

### 172. ORGANIC BROWN RICE

ข้าวกล้อง (Small) 70.-  
(Large) 130.-

### 173. SEN KUAY TEAW

เส้นก๋วยเตี๋ยว 60.-  
Rice noodle

### 174. SEN MIE LEUNG

เส้นหมี่เหลือง 60.-  
Egg noodle

### 175. KAO SUAY

ข้าวสวย 50.-/100.-  
Steam jasmine rice  
(small / large)

### 176. KAO PAD PAK

ข้าวผัดผัก  
Vegetable fried rice  
S M L  
150.-/190.-/260.-

### 177. KAO MUN

ข้าวมัน  
Steam rice coconut milk, salted  
crispy shrimps  
S M L  
120.-/160.-/220.-

Please inform your server of any food allergies



## DESSERT

Home made

### A1. FIVE ISLAND

ไอศกรีมกะทิ ใส่น้ำพื้ง 5 ชนิด 190.-  
*Coconut ice cream with pumpkin,  
Sweet potato, palm seed, coconut and peanut*

### A2. MANGO LOVER

ข้าวเหนียวมะม่วง 250.-  
*Fresh mango with tream sticky rice,  
coconut milk*

### A3. GOLDEN DREAM

กล้วยทอดไอศกรีม 250.-  
*Deep fried banana  
with honey, coconut ice cream*

### A4. ASIA IN LOVE

ผลไม้รวม 250.-  
*Mix seasonal Thai fruits  
(watermelon, mango, pineapple, papaya, etc.)*

### A5. FERMENTED RICE ICE CREAM

ไอศกรีมข้าวหมาก 150.-  
*Home made ice cream  
with fermented brown rice*

### A6. KLUAY BUTECHI

กล้วยบวชชีมะพร้าวอ่อน 250.-  
*Banana in coconut milk*

### A7. BUA ROY KATI

บัวลอยสอดไส้งาดำกะทิสด 250.-  
*Rice ball in coconut milk,  
with black sesame*

### A8. CREPE ORANGE

เครปชอสส้ม 250.-  
*Crepe with orange sauce, vanilla ice cream*

### A9. TOTO FARVORITE

โรตีสานเค้กชอสกล้วย 250.-  
*Rote pancake with orange banana sauce  
vanilla ice cream*



## ICE CREAM

1 scoop 90.-



Vanilla



coconut



blueberry



Cookie & Cream



Rum & Raisin



Strawberry  
sorbet



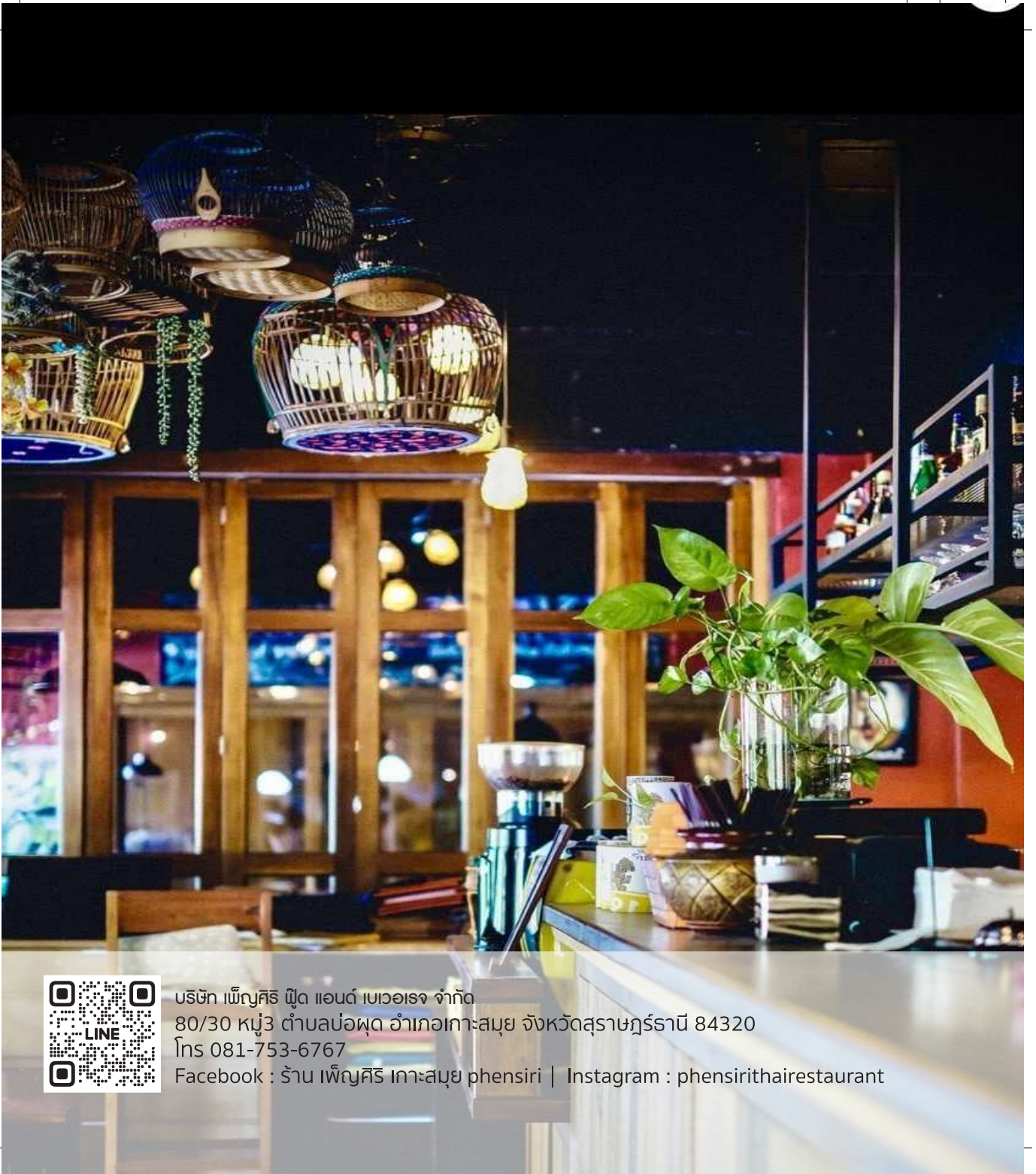
Mango sorbet



Lime sorbet



Chocolate  
choc chip



บริษัท เพ็ญศิริ ฟู๊ด แอนด์ เบเวอเรจ จำกัด  
80/30 หมู่3 ตำบลบ่อพุด อำเภอเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี 84320  
โทร 081-753-6767  
Facebook : ร้าน เพ็ญศิริ เกาะสมุย phensiri | Instagram : phensirithairestaurant