

Amor

THAI SOUL FOOD MENU



Experience Authentic Thailand with our Thai Soul Food Menu.

"Amor proudly presents a Thai dining experience that celebrates our Culinary Team's family recipes, utilizing traditional ingredients and cooking techniques. It will bring our guests the warmth one feels when experiencing a home-cooked meal made with love."

Our menu celebrates the rich tapestry of flavors and traditions from every corner of our amazing country, with a key focus on Southern Thai Cuisine. Look out for the (★) sign on the menu, which indicates our southern signature dishes.

Whether you are a seasoned Thai food enthusiast or a first-time explorer of Thai cuisine, our Thai Soul Food Menu promises a genuine taste of Thailand that will leave you craving more."



扫描查看我们的菜单

SCAN TO VIEW OUR MENU

OPEN HOURS : 11.00-21.30HRS.

THAI SOUL FOOD

ARHAN REAK NAM YOI (THAI STARTERS)

Thai appetizers are full of flavor and can be salty, spicy, sour, or sweet. You're guaranteed to experience amazing flavors in every bite.

- 1_ **Larb Moo Tod** 🌿🐷🐟🐟 245
The combination of spicy, sour, sweet, and salty flavors comes together when minced pork is mixed with Thai herbs and deep-fried into delicious balls.
ลาบหมูทอดเครื่องเทศแบบไทยแท้
- 2_ **Por Pia Sod Phuket** 🍜🌿🥗 270
Fresh rice paper rolls filled with a variety of crisp, fresh vegetables, and dip them in sweet chili sauce for a delightful combination of flavors.
ปอเปี๊ยะสดเสิร์ฟกับน้ำจิ้มหวานสไตล์ภูเก็ต
- 3_ **Por Pia Goong Tod** 🍜🦐🥗🥗 270
Thai shrimp spring rolls filled with crisp vegetables and succulent shrimp, fried to a golden, crispy perfection, and served with a sweet dipping sauce.
ปอเปี๊ยะกุ้งทอดมัดไส้เสิร์ฟกับน้ำจิ้มหวาน
- 4_ **Satay Gai** 🍢🐔🥗🥗 235
Marinated chicken skewers are charcoal-grilled and served with peanut sauce, accompanied by cucumber slices and onions in vinegar.
สะเต๊ะไก่เสิร์ฟกับน้ำจิ้มหัวและอวาท
- 5_ **Peek Gai Tod** 🍢🐔🌿🌿🐟🐟 235
Try our easy, deep-fried Thai chicken wings with sweet Thai chili and spicy sauce for a quick snack.
ปีกไก่ทอด เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มหวานและน้ำจิ้มแจ่ว

TUM YUM LARB (THAI SALADS)

Thai salads are primarily composed of meat and have robust flavors of lime, chili, sugar, and fish sauce. There are three categories of Thai salads: Tum, Yum, and Larb.

Tum means pounded, *Yum* means mixed or tossed together, and *Larb* means minced meats with herbs

- 6_ **Pla Goong Sod Samoon Prai** 🍢🦐🐟🐟 410
Cooked shrimp dressed with a sour, savory, sweet, and packed full of herbs, lemongrass, and makrut lime.
ปลากุ้งสดสมุนไพรไทย
- 7_ **Pla Ka Pong Tod Yam Ma Muang** 🍢🐟🥗🥗🌿 410
Deep-fried sea bass with mango salad and a sweetened fish sauce offers a delightful blend of salty, savory, sweet, and sour flavors.
ปลากระพงทอดยำมะม่วง
- 8_ **Thai Larb Gai** 🍢🐔🌿🌿🐟 235
Ground chicken mixed with herbs, it is full of fresh flavors from herbs, lime, and chili.
ลาบไก่แบบอีสานเสิร์ฟกับผักสด
- 9_ **Nam Prik Goong Sieb** 🍢🦐🌿🌿 295
A southern Thai chili dip made with dried shrimp, served with a generous portion of vegetables.
น้ำพริกกุ้งเสียบต้นตำรับภูเก็ตเสิร์ฟพร้อมผัก
- 10_ **Som Tam** 🍢🥗🥗🌿 190
A popular Thai dish, green papaya salad, offers a delightful combination of crunchy, sour, salty, and sweet flavors.
ส้มตำกุ้งสดเสิร์ฟกับผักสด

Som Tam Goong Sod 🍢🦐🌿 270
with fresh shrimp.
ส้มตำกุ้งสดเสิร์ฟกับผักสด

Som Tam 🍢🥗🌿 190
Thai Vegetarian
ส้มตำเจเสิร์ฟกับผักสด

Most of dishes can be made vegan, just let us know



PRICES ARE IN THAI BAHT AND INCLUDE A 10% SERVICE CHARGE AND 7% TAX.



ARHAN JAN LAK (THAI MAIN DISHES)

PAD (Thai Fried) "Pad" means quick stir fry, and is a popular Thai culinary technique.

- 11_ Kor Moo Yang with Nam Jim Jaew** 🍖🍴🌶️🍋🍌🐟 295
Pork Neck Roast Thai Style served with a spicy and sour dipping sauce.
คอหมูย่างน้ำจิ้มแจ่ว
- 12_ Moo Tod Bai Makrut** 🍖🍴🌶️🍋🍌🍵 305
Pork is deep-fried with kaffir lime leaves, giving it an herbal aroma, and served with chili sauce.
หมูสามชั้นทอดใบมะกรูดเสิร์ฟกับซอสน้ำจิ้มแจ่ว
- 13_ Khao Pad Sab Pa Rod Phuket** 🍚🍴🌶️🍋🍌🍵 330
Taste the savory, slightly sweet, and sour flavors in the rice tossed with shrimp, pineapple, cashews and currants, served in a pineapple.
ข้าวผัดสับปะรดภูเก็ตเสิร์ฟในลูกสับปะรด
- 14_ Mee Pad Hokkien** 🍜🍴🌶️🍋🍌🍵 255
Try Phuket Original Hokkien Noodles, featuring thick yellow fried noodles with chicken and vegetables, topped with a half-cooked egg.
หมี่ผัดก๊วยเตี๋ยวภูเก็ต
- 15_ Gai Pad Med Mamuang Himmaman** 🍚🍴🌶️🍋🍌🍵 285
Chicken stir-fried with a pop of heat and toasted cashews coated in a sweet sauce.
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
- 16_ Pak Miang Phad Khai Goong Sieb** 🍚🍴🌶️🍋🍌🍵 225
Stir-fried Miang leaves with eggs and dried shrimp for a delicious taste featuring a blend of sweet, bitter and slightly astringent flavors.
ผักเหมียงผัดไข่กุ้งเสียบ
- 17_ Pad Pak Ruam Nam Man Hoy** 🍚🍴🌶️🍋🍌🍵 200
Lightly cooked mixed vegetables offer a combination of texture, flavor, and nutrition that satisfies vegetarian lovers.
ผัดผักรวมน้ำมันหอย

- 18_ Khao Pad** 🍚🍴🌶️🍋🍌🍵
Stir-fried jasmine rice together with meats and seasoning topped with fried eggs.
ข้าวผัดตามสั่ง เสริฟพร้อมไข่ดาว
- _Khao Pad Moo** 🍖🍴 245
ข้าวผัดหมู
- _Khao Pad Gai** 🍚🍴🌶️🍋🍌🍵 245
ข้าวผัดไก่
- _Khao Pad Goong** 🍚🍴🌶️🍋🍌🍵 330
ข้าวผัดกุ้ง
- _Khao Pad Pu** 🍚🍴🌶️🍋🍌🍵 355
ข้าวผัดปู
- 19_ Khao Pad Krapow** 🍚🍴🌶️🍋🍌🍵
Thailand's most popular dish. Stir-fried meat with holy basil and a spicy, sweet, and salty sauce.
ผัดกะเพราผัดข้าว เสริฟพร้อมไข่ดาว
- _Khao Pad Krapow Moo** 🍖🍴 235
ผัดกะเพราหมู
- _Khao Pad Krapow Gai** 🍚🍴🌶️🍋🍌🍵 235
ผัดกะเพราไก่
- _Khao Pad Krapow Goong** 🍚🍴🌶️🍋🍌🍵 330
ผัดกะเพรากุ้ง
- 20_ Pad Thai** 🍜🍴🌶️🍋🍌🍵
Stir-fried dish of thin rice noodles with a sweet, savory, and sour sauce, garnished with scattered crushed peanuts.
ผัดไทย
- _Pad Thai Vegan** 🍜🍴🌶️🍋🍌🍵 210
ผัดไทยveg
- _Pad Thai Gai** 🍜🍴🌶️🍋🍌🍵 305
ผัดไทยไก่
- _Pad Thai Goong Sod** 🍜🍴🌶️🍋🍌🍵 330
ผัดไทยกุ้งสด



Most of dishes can be made vegan, just let us know



PRICES ARE IN THAI BAHT AND INCLUDE A 10% SERVICE CHARGE AND 7% TAX.



TOM & GAENG (THAI SOUPS & CURRIES)

Tom means boiling a broth Gaeng means Curry.
Gaeng refers to the cooking method of combining several types of vegetables with liquid and curry pastes, but Tom without curry paste.

- 21_ Tom Yum Goong** 🌿🍋🌶️🍄🐟 350
 Seafood clear & sour soup flavored with fragrant lemon grass, fresh galangal root, and kaffir lime leaf.
 ต้มยำกุ้ง
- 22_ Tom Kati Pak Miang Goong Sod Phuket** 🍋🌶️🐟 285
 Miang leaves in coconut milk soup with shrimp, offering a mixture of mild creaminess, saltiness, and a hint of vegetable flavor.
 ต้มกะทิผักหมี่ขงภูเก็ต
- 23_ Gaeng Massaman Gai** 🍲🍋🐔🍅🐟 235
 Rich, flavorful, and mildly spicy Thai curry with chicken and potato. Fragrant spice undertones.
 แกงมัสมั่นไก่
- 24_ Khua Kling** 🍲🍋🐟🍄 245
 Stir-frying meat with curry paste until it dries out provides an aromatic and complex, spicy texture.
 คั่วกลิ้ง หมกขุ่นสมุนไพร
- _Khua Kling Moo 🍲🍋🐷 245
 คั่วกลิ้งหมู
- _Khua Kling Gai 🍲🍋🐔 245
 คั่วกลิ้งไก่
- _Khua Kling Neua 🍲🍋🐮 295
 คั่วกลิ้งเนื้อ
- 25_ Gaeng Som Pla Krapong Yod Maprow** 🍲🍋🌶️🐟 330
 Spicy and sour curry with fish fillet and young coconut shoots teeming with chilies, and sour tamarind.
 แกงส้มปลากระพงยอดมะพร้าวใส่ลิ้นจี่
- 26_ Moo Hong Phuket** 🍲🍋🐷🍄🍄 330
 Phuket's signature dish features braised chunks of pork belly in an herbaceous sweet sauce.
 หมูสามชั้นตุ๋นเครื่องเทศใส่ลิ้นจี่
- 27_ Gaeng Kiew Wan Gai** 🍲🍋🐔🐟 295
 Thai green curry is a spicy, aromatic, and sweet dish made with green curry paste, coconut milk, chicken, vegetables, and herbs.
 แกงเขียวหวานไก่
- 28_ Kha Nom Jean Keang Poo** 🍲🍋🍄🐟🍄 330
 A deliciously creamy crab curry with little nests of noodles and many traditional vegetables.
 ขนมนจีนแกงปูรสขมขม
- 29_ Steamed Rice** 🍲 35
 ข้าวสวย



Most of dishes can be made vegan, just let us know



PRICES ARE IN THAI BAHT AND INCLUDE A 10% SERVICE CHARGE AND 7% TAX.

30_ Spaghetti Spicy Bacon 🌟 🍝 🌶️ 🥓 🧀 🌿 340
Al Dente Spaghetti, Crispy Bacon and Dried Thai Chilli and served with a garnish of Parmesan cheese.
สปาเก็ตตี้เบคอนพริกแห้ง

31_ Spaghetti Pad Kee Mao
A Fusion Delight Blending Thai Drunken Noodles with Italian Spaghetti, Bursting with Exotic Flavors Like Finger Root, Young Pepper, Garlic, and Hot Basil.
สปาเก็ตตี้ผัดขี้เมา

_Gai Chicken 🍷 🍝 🌿 🐔 🥓 🌶️ 250
สปาเก็ตตี้ผัดขี้เมาไก่

_Moo Pork 🍷 🍝 🌿 🐷 🥓 🌶️ 250
สปาเก็ตตี้ผัดขี้เมาหมู

_Talay Seafood 🍷 🍝 🌿 🐟 🦐 🥓 🌶️ 420
สปาเก็ตตี้ผัดขี้เมาทะเล

32_ Spaghetti Pasta al Pesto 🍷 🍝 🌿 🥑 🧀 🌿 340
Al Dente Spaghetti served with a Green Pesto made from Thai Sweet Basil, Garlic, Cashew Nuts and Parmesan Cheese.
สปาเก็ตตี้เพสโต้ ซอสโหระพา

33_ Yummy Spaghetti Carbonara 🍷 🍝 🌿 🥓 🧀 🌿 350
Al dente spaghetti with crispy bacon, earthy mushrooms, onions, egg yolk, and Parmesan cheese, all in a creamy sauce.
สปาเก็ตตี้คาร์บอราจัน รสชาติกลมกล่อมจากครีมซอสเข้มข้น ไม่แฉะ เหนียว หอมใหญ่ เพิ่มความหอมมันด้วยฟาร์มซานชีสและเบคอนกรุบกรอบ เสริฟพร้อมขนมปังเกรียมอบชีส

34_ Tomato Cream Soup 🍷 🍝 🌿 210
Creamy tomato soup served with cheesy garlic bread for a comforting and delicious start to your meal.
ซูปครีมมะเขือเทศ เสริฟพร้อมขนมปังเกรียมอบชีส

35_ Mushroom Soup 🍷 🍝 🌿 🍄 🧀 🌿 280
Creamy Shiitake Mushroom Soup, blended with with Sautéed Onions, Celery, Whipping Cream, And A Touch of Unsalted Butter.
ซูปครีมเห็ด เสริฟพร้อมขนมปังเกรียมอบชีส

36_ Gnocchi 🍷 🍝 🌿 🍝 🧀 🌿 300
Soft, Pillowy Italian Dumplings Made from Potato and Flour, served with a blue cheese, parmesan, Emmental and Mozzarella sauce
กัวกกีชีส เสริฟพร้อมขนมปังเกรียมอบชีส

37_ Chicken Cream Soup 🍷 🍝 🌿 🐔 🧀 🌿 210
Rich and creamy chicken soup paired with cheesy garlic bread, perfect for a warming appetizer.
ซูปครีมไก่ รสชาติเข้มข้นกลมกล่อมจากส่วนผสมของเนื้อไก่ ซูปครีมหอมฉุนๆสบายท้อง เสริฟพร้อมขนมปังเกรียมอบชีส ช่วยเรียกน้ำย่อยหรือเติมเต็มมื้ออาหารได้เป็นอย่างดี

38_ Smoked Salmon Salad 🐟 🌿 360
A tender smoked salmon slices on fresh greens with honey mustard dressing, create a refreshing and flavorful salad.
แซลมอนรมควัน กับผักสลัดสด ราดด้วยน้ำสลัดน้ำผึ้งมีสตาร์ด ความหอมและรสชาติหวานอมเปรี้ยวอ่อนๆจากส่วนผสมหลักอย่างน้ำผึ้งและมีสตาร์ด ทำให้ได้จานสลัดที่รสชาติกลมกล่อม

39_ Caesar Salad 🍷 🍝 🌿 🐔 🥓 🌿 210
Crisp iceberg lettuce, roasted chicken, and crispy bacon tossed in creamy Caesar dressing.
ซีซาร์สลัด สลัดจิ๋วตาเลี่ยนคลาสสิก รสชาติเข้มข้นจากน้ำสลัดซีซาร์ คลุมเคล้ากับส่วนผสมเนื้อนุ่มที่หลากหลายจากผักสลัด ไก่ย่าง และเบคอน



Most of dishes can be made vegan, just let us know



PRICES ARE IN THAI BAHT AND INCLUDE A 10% SERVICE CHARGE AND 7% TAX.

- 40_ Bruschetta** 🍷🍴🌱🌱
Ripe Tomatoes, Fragrant Thai Sweet Basil, Garlic, Parmesan, Drizzled with Olive Oil, Atop Artisan French Baguette.
บรูสเก็ตต้า (ขนมปังหน้ามะเขือเทศกระเทียมและชีส) 300
- 41_ Shrimp Burger** 🍷🍴🌱🌱
Delicious Shrimp Burger Featuring Succulent Shrimp, Crispy Bread Crumbs, and Sandwiched Between a Soft Bun, Perfect with Crispy Fries!
เบอร์เกอร์กุ้ง เซิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด 320
- 42_ Cheesy Chicken Burger** 🍷🍴🌱🌱
Chicken burger topped with melted cheddar cheese and served with crispy fries.
เบอร์เกอร์ไก่ เพิ่มเชดดาร์ชีส เซิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด 280
- 43_ Crispy Chicken Fingers** 🍷🍴🌱🌱
Golden Crispy Chicken Fingers, Fried to Perfection, Served with Creamy Mayo and Tangy Ketchup
ไก่ทอดกรอบไม่มีการดัดแปลง 290
- 44_ Club Sandwich All in One** 🍷🍴🌱🌱
A triple-layer bread sandwich filled with egg, chicken, ham, and cheese, served with crispy French fries.
คลับแซนวิช แซนวิชสุดคลาสสิกที่ประกอบด้วย ไข่ แป้งด้วยส่วนประกอบแสนเรียบง่ายที่คัดสรรมาเป็น อย่างดี มีทั้งแฮม, ชีส, ไก่, วากูโก้ เซิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอดกรอบ 250
- 45_ Chicken Roulade** 🍷🍴🌱🌱
Tender Chicken Breast Filled with Savory Spinach, Onion, and Garlic, Rolled and served with a Mont Clair Mushroom Sauce, mash potatoes or French fries.
ชิกเก้นรูลาด์ (วากูโก้ไส้ผักโขม) 320
- 46_ Salmon Steak Grilled or Steamed** 🍷🍴🌱🌱
Your choice of grilled or steamed salmon steak served with a medley of vegetables, French fries, and pepper sauce.
สเต็กแซลมอน เลือกแบบย่างหรือแบบนึ่ง เซิร์ฟพร้อมเครื่องเคียง บักรวม มันฝรั่งทอด และซอสพริกไทยดำ กลิ่นหอม รสชาติเข้มข้นเข้ากัน 450
- 47_ Grilled Sea Bass** 🍷🍴🌱🌱
Grilled Sea Bass with a Creamy Butter Sauce, served with seasonal Veggies and mash potatoes or French fries
สเต็กปลากระพง เซิร์ฟพร้อมมันฝรั่งและซอสเนย 390
- 48_ Chicken Breast Steak** 🍷🍴🌱🌱
Your choice of grilled or steamed chicken breast steak served with a side of vegetables, French fries, and mushroom sauce.
สเต็กอกไก่ปรุงนึ่ง เลือกแบบย่างหรือแบบนึ่ง เซิร์ฟพร้อมเครื่องเคียง บักรวม มันฝรั่งทอด และซอสครีมเห็ด 380



KHONG WAAN (DESSERT)

- 49_ Pollamai Ruam**  225
A cut collection of Thailand's finest tropical and seasonal fruits with a unique taste that refreshes after a meal.
ผลไม้รวม
- 50_ Khao Neow Ma Muang**    345
A combination of fresh sweet mango, creamy, slightly salty coconut milk, and Thai sticky rice.
ข้าวเหนียวมะม่วง
- 51_ Chocolate Honey Toast**      255
A golden, crunchy outside with a soft inside bread topped with fruit and ice cream, served with chocolate and honey
ขนมปังจอบราดซอสช็อกโกแลต น้ำผึ้ง และไอศกรีมช็อกโกแลต
- 52_ Coconut Crème Brûlée**    245
Indulge in a custard dessert topped with a hard caramel made from a melted sugar crust, served in a coconut.
ครีมบลูเล่-พร้าว
- 53_ Choco Lava Brownie**      255
Experience the magical effect after the meal with a chocolate dome filled with brownie, chocolate ice cream, and covered in hot chocolate sauce.
ช็อกโกแลตลาวาบราวนี่



Most of dishes can be made vegan, just let us know



PRICES ARE IN THAI BAHT AND INCLUDE A 10% SERVICE CHARGE AND 7% TAX.

