

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.

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

- Spicy Thai Shrimp Salad with Herbs มั (๑ ๑๖๑) 410 Cooked shrimp dressed with a sour, savory, sweet, and packed full of herbs, lemongrass, and makrut lime. ผลำกังสถสนุนใพรไทย
- 5_ Green Papaya Salad \$\mathscr{D}\otimes \otimes \otimes \otimes\$
 A popular Thai dish, green papaya salad, offers a delightful combination of crunchy, sour, salty, and sweet flavors.

_Green Papaya Salad with Shrimp 🦃 😩 270 with fresh shrimp. ส้มดำกังสดเสิร์ฟทับบักสด

_Green Papaya Salad 💩 🐨 190 Thai Vegetarian สัมดำเวเสิร์ฟกับบักสด

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





















ARHAN JAN LAK (THAI MAIN DISHES)

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

- 6_ Grilled Pork Neck ₩₩₽₽₩₩ 295 Pork Neck Roast Thai Style served with a spicy and sour dipping sauce. คอหมูย่างน้ำจิ้มแจ่ว
- Fried Pork with Kaffir Lime Leaves ## \$\infty \infty \inft 305 Pork is deep-fried with kaffir lime leaves, giving it an herbal aroma, and served with chili sauce. หมูสามชั้นทอดใบมะกรุดเสิร์ฝกับซอสน้ำจิ้มแจ่ว
- Thai Pineapple Fried Rice ⊕ ♣ ♥ ♥ ♥ 330 Taste the savory, slightly sweet, and sour flavors in the rice tossed with shrimp, pineapple, cashews and currants, served in a pineapple. ข้าวมัดสับปะรถฏูเก็ตเสิร์ฝในลูกสับปะรถ
- Phuket-Hokkien Style Fried Noodles ⊕ ♥ ♡ ♥ ⇔ ☆ 255 Try Phuket Original Hokkien Noodles, featuring thick yellow fried noodles with chicken and vegetables, topped with a half-cooked egg. หมี่ผัดฮกเกี้ยนภูเก็ต
- 10_ Stir Fried Chicken with Cashew Nuts ⊕♥≥♥○♡ ♀ 285 Chicken stir-fried with a pop of heat and toasted cashews coated in a sweet sauce. ไท่บัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

12_ Fried Rice ⊕ ○ ▮ ఈ

Stir-fried jasmine rice together with meats and seasoning topped with fried eggs. ข้าวนัดตามสั่ง เสิร์ฝพร้อมไข่ดาว

_ Pork 🂢 ข้าวบัดหมู	245	_Chicken 🕒 🗳 ข้าวบัดไก่	245
_Shrimp 💩 🦃 ຫ້າວບັດກຸ້ນ	330	_Crab ಹ 💥 ຫ້າວພັດປູ	355

13_ Holy Basil Stir Fry with with Steamed Rice and Fried Egg (Padkrapao) ⊕ カカ ♥ 🍣

Thailand's most popular dish. Stir-fried meat with holy basil and a spicy, sweet, and salty sauce. นัดทะเพราราดข้าว เสิร์ฝพร้อมไข่ดาว

_Pork 🂢 บัดกะเพราหมู	235	
_Chicken 🏽 😂 🕏	235	
_Shrimp 🍛 🦃 นัดกะเมราถึง	330	

11_ Stir-Fried Rice Noodles (Pad Thai) ⊕ 🕸 🗅 🍩 Stir-fried dish of thin rice noodles with a sweet, savory, and sour sauce, garnished with scattered crushed peanuts. บัดไทย

Vegan 🚇 🖾 Chicken (m) (f) 305 บัดไทยเจ ที่เษตโกน



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

















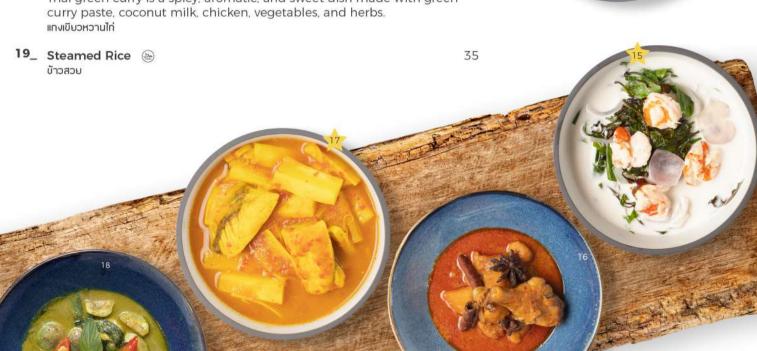




TOM & GAENG (THAI SOUPS & CURRIES)

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.

- 14_ Spicy Prawn Soup (Tom Yum Goong) 1 🕾 🦻 🕆 🖒 🖘 350 Seafood clear & sour soup flavored with fragrant lemon grass, fresh galangal root, and kaffir lime leaf. ต้มปากัง
- 285 Miang leaves in coconut milk soup with shrimp, offering a mixture of mild creaminess, saltiness, and a hint of vegetable flavor. ด้มกะทิบักเหมียงกังสดแบบภูเก็ด
- 16_ Massaman Chicken Curry 1 ⊕ ♀ ⇔ 235 Rich, flavorful, and mildly spicy Thai curry with chicken and potato. Fragrant spice undertones. แกงมัสมั่นน่องไก่
- 17_ Southern Thai Spicy & Sour Yellow Curry \$\mathscr{D}\$ \otimes \otimes \otimes\$ 330 Spicy and sour curry with fish fillet and young coconut shoots teeming with chilies, and sour tamarind. แกงสัมปลากะผงขอดมะผร้าวสไตล์โภคีธรา
- 18_ Green Chicken Curry 1 ⊕ ♥ 🌣 295 Thai green curry is a spicy, aromatic, and sweet dish made with green curry paste, coconut milk, chicken, vegetables, and herbs. แทงเขียวหวานไท่





WESTERN

20 Spaghetti Pasta al Pesto # 🖞 🛈 🗅 😂 🕆 Al Dente Spaghetti served with a Green Pesto made from Thai Sweet Basil, Garlic, Cashew Nuts and Parmesan Cheese. สปาเก็ตดี้เผสโต้ ซอสโหระผา

21_ Spaghetti Carbonara 単口 分の作品 Al dente spaghetti with crispy bacon, earthy mushrooms, onions, egg yolk, and Parmesan cheese, all in a creamy sauce. สปาเก็ดดี้คาโบนาร่าจานอร่อย รสชาดิกลมกล่อมจากครีมซอสเข้มข้น ไข่แดง เห็ด หอมใหญ่ เพิ่มความ หอมมันด้วยพาร์เมซานซีสและเบคอนทรบทรอบ เสิร์ฝพร้อมขนมปังกระเทียมอบซีส

22_ Mushroom Soup 🕏 🕆 🖰 🕾 🖡 280 Creamy Shiitake Mushroom Soup, blended with with Sautéed Onions, Celery, Whipping Cream, And A Touch of Unsalted Butter. ซปคริมเห็ด เสิร์ฝพร้อมกับขนมปังกระเทียมอบชีส

23_ Chicken Cream Soup ♥ # 1 1 Rich and creamy chicken soup paired with cheesy garlic bread. perfect for a warming appetizer. ้. ซุปคริมไท่ รสชาดิเข้มขันกลมกล่วมจากส่วนผสมของเนื้อไก่ ซุปคริมหอมอุ่นๆสบายท้อง เสิร์ฝมร้อม ขนมปังกระเทียมอบซิส ช่วยเริยกน้ำย่อยหรือเดิมเด็มมื้ออาหารได้เป็นอย่างดิ

24_ Smoked Salmon Salad 🖾 🗓 360 A tender smoked salmon slices on fresh greens with honey mustard dressing, create a refreshing and flavorful salad. แซลมอนรมควัน กับบักสลัดสด ราดด้วยน้ำสลัดน้ำนึ้งมัสตาร์ด ความหอมและรสชาติหวานอมเปรี้ยว อ่อนๆจากส่วนบสมหลักอย่างน้ำบึ้งและมัสดาร์ด ทำให้ได้จานสลัดที่รสชาติกลมกล่อม

25_ Caesar Salad ♥ 🖾 🖯 Crisp iceberg lettuce, roasted chicken, and crispy bacon tossed in creamy Caesar dressing. ซีซาร์สลัด สลัดจิดาเลี่ยนคลาสสิค รสชาดิเข้มข้นจากน้ำสลัดซีซาร์ คลมเคล้ากับส่วนบสมเนื้อส้มบัสที่ หลากหลายจากบักสลัด ไก่บ่าง และเบคอน

26_ Bruschetta # 🖰 🕾 † 300 Ripe Tomatoes, Fragrant Thai Sweet Basil, Garlic, Parmesan, Drizzled with Olive Oil, Atop Artisan French Baguette.

Burger topped with melted cheddar cheese and served with crispy

บรูสเค็ดด้า (ขนมปังหน้ามะเขือเทศกระเทียมและชีส) **27**_ Burger ▮ 🖟 🔿 🕾

fries. เบอร์เทอร์เผิ่มเชดดาร์ชิส เสิร์ฝมร้อมมันปรั่งทอด _Chicken ĭri 💆 280 Beef ito 🖼 340

28_ Crispy Chicken Fingers ♥ ○ | ● † Golden Crispy Chicken Fingers, Fried to Perfection, Served with Creamy Mayo and Tangy Ketchup ไก่ทอดกรอบไม่มีกระดูก

CO DO BI 29 Club Sandwich All in One 250 A triple-layer bread sandwich filled with egg, chicken, ham, and cheese, served with crispy French fries.

คลับแซนด์วิช แซนด์วิชสุดคลาสสิทที่ประทอบด้วย อัดแน่นด้วยส่วนประทอบแสนเรียบง่ายที่คัดสรรมา เป็นอย่างดี มีทั้งแฮม, ซีส, ไข่, จกไก่ เสิร์ฝพร้อมมันฝรั่งทอดกรอบ

30_ Salmon Steak Grilled or Steamed 🌣 🔭 🕏 🗘 🐧 💩 Your choice of grilled or steamed salmon steak served with a medley of vegetables, French fries, and pepper sauce. สเด็กแซลมอน เลือกแบบข่างหรือแบบนิ่ง เสิร์ฝพร้อมเครื่องเคียง นักรวม มันฝรั่งทอด และชอสพริก ไทยดำกลิ่นหอม รสชาติเข้มข้นเข้ากัน

31_ Chicken Breast Steak ♥ 🕆 🕏 🖟 🐧 🐧 🕾 Your choice of grilled or steamed chicken breast steak served with a side of vegetables, French fries, and mushroom sauce. สเด็กจกไท่นุ่ม เลือกแบบข่างหรือแบบนึ่ง เสิร์ฝนร้อมเครื่องเคียง นักรวม มันปรั่งทอด และซอสครีมเห็ด



KHONG WAAN (DESSERT)

32_ Seasonal Fruit 💩

225

A cut collection of Thailand's finest tropical and seasonal fruits with a unique taste that refreshes after a meal. นลไม้รวม

33_ Mango Sticky Rice 🍥 🗘 🕲

345

A combination of fresh sweet mango, creamy, slightly salty coconut milk, and Thai sticky rice. ข้าวเหนียวมะปวง

34_ Chocolate Honey Toast ⊕ ♥ ♦ ↑ ↑ ♣ ♥

255

A golden, crunchy outside with a soft inside bread topped with fruit and ice cream, served with chocolate and honey ขนมปังจบราดซอสช็อคโกแล็ด น้ำนึ้ง และไอศคริมช็อคโกแลด

35_ Coconut Crème Brulé ⊕ 🌣 🗘 🖟 🗓

245

Indulge in a custard dessert topped with a hard caramel made from a melted sugar crust, served in a coconut. เครมบลูเล่มะพร้าว

36_ 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.



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

















