

BANGKOK TRADING POST

BISTRO & DELI

*Trade of
tastes*

ALL-DAY BREAKFAST

Farmer's Omelette

ไข่กระทะเสิร์ฟกับไส้กรอกตุลูลูส เพต้าชีส และมันฝรั่ง

320.-

Omelette in a pan with Sloane's Toulouse sausage, roast capsicum, fried potatoes, feta cheese and rosemary

Eggs Benedict Florentine

ไข่ดาวน้ำเสิร์ฟกับเบคอนหรือแฮมมอนรมควัน
ราดซอสฮอลแลนด์

Grilled smoked back bacon 280.-

Smoked salmon 320.-

Guest Favourite

Two soft poached free-range eggs and wilted baby spinach on an English muffin, topped with fresh lemon hollandaise

Smoked Salmon & Quinoa Scrambled Egg

ไข่คนเสิร์ฟกับแฮมมอนรมควันและควินา

280.-

Quinoa and smoked salmon in scrambled eggs on grilled sourdough

Cinnamon French Toast

เฟรนช์ทอสต์ดองเชย กานูโยเกิร์ต และน้ำเชื่อมมะกรูด

250.-

Cinnamon brioche, caramelised pineapple, creamy yoghurt and kaffir lime syrup

Toasted Granola

กราโนล่าธัญพืช

230.-

With sun-dried fruits, yoghurt, fresh berries and honey

Coconut Waffle

วaffleเพาะพร้าว เสิร์ฟพร้อมผลไม้เบอร์รี่หลากชนิด
และวิปครีมมะพร้าว

250.-

Served with fresh berries, dry fruit and whipped coconut cream

Shakshuka Baked Eggs

ไข่กระทะในซอสมะเขือเทศ ไส้กรอกโชริโซ
กับชีสบูราตา

320.-

Baked eggs in tomato sauce with chorizo sausage, Italian basil, and burrata cheese

Poached Free Range Eggs on Portobello Mushroom

ไข่ดาวน้ำเสิร์ฟกับเห็ดพอดโทเบลโล ราดซอสฮอลแลนด์

320.- *Vegetarian / No Carbs*

Two free-range eggs, wilted baby spinach, portobello mushroom, goat cheese, tomato salsa, topped with fresh lemon hollandaise

Smashed Avocado & Ricotta on Sourdough

ชุดอาหารเช้าสไตล์อังกฤษ

280.- *Vegetarian*

Garnished with Japanese cucumber and heirloom tomatoes

Quinoa Pancakes

แพนเค้กควินา เสิร์ฟพร้อมวิปครีมสด และน้ำผึ้ง

250.- *Guest Favourite*

With grilled organic banana, whipped orange butter and honey

Hong Kong Congee

โจ๊กหมูสไลด์ฮ่องกง

165.-

Minced pork balls, salted egg and century egg in rice porridge with condiments

Hearty English Breakfast

ชุดอาหารเช้าสไตล์อังกฤษ

385.-

Two free-range fried eggs, grilled back bacon, Sloane's Toulouse sausages, heirloom tomatoes, baked beans, mushrooms and rösti potato





Hearty English Breakfast

ชุดอาหารเช้าสไตล์อังกฤษ

Eggs Benedict Florentine

ไข่ดาวน้ำ เสิร์ฟกับเบคอนหรือแฮมอบรมควัน
ราดซอสฮอลลงแดซ

Farmer's Omelette

ไข่กระทะเสิร์ฟกับไส้กรอกตุ๋น
เฟต้าชีส และมันฝรั่ง



Tuna Tataki Salad

ทูน่าทาคิซลัด

SALADS

Tuna Tataki Salad

ทูน่าอิทงพิซสลัด

320.- *Guest Favourite / No Carbs*

Seasame-crusted seared tuna saku on a bed of mixed leaves, grains and raisins, heirloom tomatoes and black pepper mayo

Mae Jam Potato & Ebiko Salad

สลัดมันฝรั่งแม่แจ่มกับไข่ก๊วย

190.-

Boiled mountain farm potato mixed with ponzu mayo, shrimp roe and topped with onsen egg

Smoked Duck Salad

สลัดเป็ดรมควัน

280.- *No Carbs*

With green mango, pecans, lettuce, honey heirloom tomatoes, beetroot and orange dressing

Caesar Salad

สลัดซีซาร์ไก่ หรือ แซลมอนรมควัน

Grilled chicken 295.-

Smoked salmon 325.-

Baby cos lettuce, back bacon, crisp Parmesan cheese, thyme & garlic croutons with lemon and anchovy dressing

Royal Project Pumpkin with Feta Cheese Salad

สลัดฟักทองจากโครงการหลวง กับเฟต้าชีส

190.-

Roasted mini ball pumpkin, pomegranate and cider vinegar dressing



Mae Jam Potato & Ebiko Salad

สลัดมันฝรั่งแม่แจ่มกับไข่ก๊วย



Vegetables from The Royal Project Foundation

The foundation is a non-profit organisation founded by the late Thai king to solve problems of deforestation and opium production by promoting alternative crops.



SOUPS



Bouillabaisse

บูกียาบะสซึฟูดซูบ

250.-

Classic stew with mussels, river prawns, butterfish and salmon

Tomato Bisque

ซูปซันมะเขือเทศ

165.- *Vegetarian*

Made from smoky roasted plum tomatoes with pulled burrata cheese and drizzled with house pesto

LITE BITES & STARTERS

Buffalo Wings

ปีกไก่ทอดราดซอสสะจัด

190.- *Guest Favourite*

Fried chicken wings tossed in buffalo hot sauce. Served with celery batons and blue cheese dip

Chicken Tikka and Okra

ไก่ย่างสไลด์ชิ้นเดียว

220.-

Chicken skewers marinated in tikka masala with mint yoghurt and mango chutney

Chicken Quesadilla

เคซาดิยาไส้ไก่

260.- *Guest Favourite*

Shredded chicken in a flour tortilla with baby spinach and mozzarella cheese. Served with guacamole, sour cream and salsa fresca

Salt & Szechuan Pepper Squid

ปลาหมึกทอดพริกเสฉวน

260.-

Crispy fried squid garnished with fried red chilli, crispy nori and kaffir lime aioli

Gambas Al Agillo

กุ้งลายเสือผัดกระเทียมสไลด์สเปน

380.-

Sautéed king prawns with garlic, red chilli and olive oil and accompanied by grilled bread

Duck Liver Parfait

ตับเป็ดบดเสิร์ฟกับแยมรสมะขาม

250.-

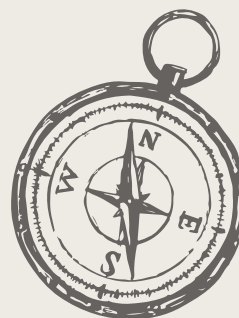
Mousse of duck liver with onion and tamarind jam

Salmon Beetroot Gravadlax

ปลาแซลมอนปรุงรสสไลด์เสิร์ฟกับเนยวี

250.-

Scandinavian-inspired recipe served with Dijon mustard honey and dill sauce



SHARING BOARDS

Meat Board

โคลด์ คัทจานรวม

480.-

Salami, Chorizo, Prosciutto, and Nduja

Baked Petit Camembert

ชีสคามองแบร์อบ

550.- *Vegetarian*

Baked Saint-Hillaire Camembert cheese from Normandie with rosemary, thyme and white truffle oil drizzle

Cheese & Veggie Board

ชีสจานรวมกับผักดอง

450.-

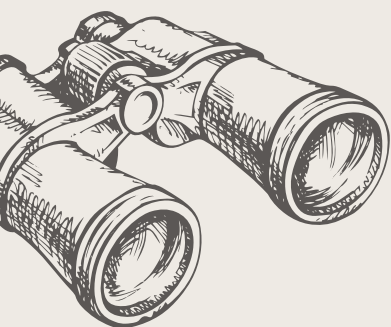
Mature cheddar, blue cheese, French goat cheese, baby gherkins, caperberries and olives

Mexican Board

รวมมิตรอาหารเม็กซิกัน

450.-

Prawn fajitas, chicken quesadilla, chilli beans and tortilla chips with condiments



**Salt & Szechuan
Pepper Squid**

ปลาหมึกทอดพริกเสฉวน





**Garlic & Chilli
Black Angel Hair Pasta**

แองเจิลแฮร์พืดกึ่ง พริกและกระเทียม

PASTA

**Garlic & Chilli
Black Angel Hair Pasta**

แองเจิลแฮร์พืดกึ่ง พริกและกระเทียม

340.- *Guest Favourite*

Prawns, Ikura caviar, roasted garlic, chilli, olive oil and fresh parsley

Fettucine & Seared Salmon

เฟตตูชินี่ครีมซอสกับปลาแซลมอน

340.- *Guest Favourite*

Avocado, kaffir lime, coriander, sour cream and crispy salmon skin

Penne with Oxtail Ragout

เพนเน่พืดซอสเนื้อหางวัวตุ๋น

320.-

In a rich tomato sauce with green peas and crisp Parmesan

**Spaghetti Ebiko
Carbonara**

สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า โรยไข่กุ้งและเบคอน

320.-

Spaghetti with shrimp roe and crisp streaky bacon

Blue Crab Mac 'N' Cheese

มัคกะโรนีอบชีสกับเนื้อปู

320.-

Crabmeat, macaroni, cheddar, mozzarella and Parmesan cheese

Spinach Ricotta Cannelloni

แคนแนลโลนีผักโขมอบชีส

280.- *Vegetarian*

Truffle oil, ricotta cheese and sautéed spinach

SANDWICHES & BURGERS

Hand-Pressed Wagyu Burger

เบอร์เกอร์เนื้อวากิว

490.-

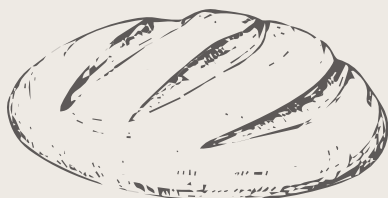
Work burger with smoked back bacon, red slaw, sautéed onion, pickled cucumber, melted cheddar and Mae Jam fries

Steak Sandwich

แซนวิชสเต็กเนื้อ

360.-

Australian rib eye minute steak on grilled sourdough bread with za'atar spread, Be-Tong watercress, tomato and sweet chilli jam



Chicken Peri Peri Burger

เบอร์เกอร์ไก่ย่างสไตล์เมดิเตอร์เรเนียน

280.-

Minced chicken patty with Portuguese spice mix, topped with mozzarella cheese, and served with Perinaise sauce, Mae Jam fries and mixed salad

Vegetarian Toasted Panini

พานินีไส้ผักย่าง

220.- *Vegetarian*

With grilled zucchini, aubergine, tomatoes, mozzarella and pesto

Smoked Salmon and Ikura Caviar on Sourdough

แซนวิชปลาแซลมอนรมควัน

320.-

Topped with wasabi cream, red radish and Japanese cucumber, accompanied by mixed leaves and lemon



Mae Jam Potatoes

Local organic potatoes from the Mae Jam region in Chiang Mai that are farmed in hillside terraced fields.

Hand-Pressed Wagyu Burger

เบอร์เกอร์เนื้อวากิว

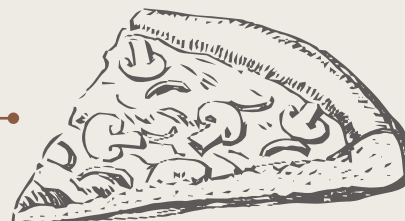


Lanna
พิซซ่าไส้อั่ว น้ำพริกอ่อง



PIZZA

| | Personal | / | Sharing |
|--|----------|---|---------|
| Margherita พิซซ่ามาริตา Italian basil and bocconcini cheese <i>Guest Favourite / Vegetarian</i> | 190.- | | 290.- |
| Quattro Stagioni พิซซ่า 4 ฤดู Smoked ham, artichoke, mushrooms and olives | 220.- | | 320.- |
| Villatic พิซซ่าโพรชุตโต Prosciutto, wild rocket and Parmesan cheese | 260.- | | 360.- |
| Primavera พิซซ่าพริกย่าง Grilled aubergine, courgette, roasted capsicum and capers <i>Vegetarian</i> | 190.- | | 290.- |
| Fruitti Di Mare พิซซ่าทะเล Garlic prawns, mussels, tuna and squid | 280.- | | 380.- |
| Lanna พิซซ่าไส้ฉั้ว น้ำพริกอ่อน Chiang Mai sausage, nam prik ong sauce and mozzarella <i>Guest Favourite</i> | 260.- | | 360.- |
| Free-Range Egg and Spinach พิซซ่าหน้าไข่และผักโขม Baked free-range eggs, sautéed spinach, back bacon and grilled portobello mushroom and mozzarella | 260.- | | 360.- |
| Smoked Salmon and Green Onions พิซซ่าหน้าปลาแซลมอนรมควัน Green onions, mozzarella, salsa verde and Parmesan cheese | 280.- | | 380.- |
| Prawn Fajitas พิซซ่ากุ้งสไลด์เนื้อชิคิน Sautéed prawns, corn salsa, sour cream, tortillas and cilantro | 280.- | | 380.- |
| Ebiko and Shiso พิซซ่าหน้าไข่กุ้ง Shrimp roe, Japanese mayo and shiso leaves | 220.- | | 320.- |



ASIAN INSPIRED



Chicken Red Curry Tiffin Set

ชุดปิ่นโตแกงเผ็ดไก่

260.- *Guest Favourite*

Mild red curry with chicken, lychee, sweet basil, pineapple, cashew nuts, accompanied by jasmine rice and mixed leaves salad

Beef Rendang

ชุดแกงเนื้อเรนดังสไตล์อินโดนีเซีย

280.-

Braised beef shank curry with Indonesian spice paste, served with jasmine rice and sautéed mixed vegetables



Pad Thai Goong Mae Nam

พัดไทกุ้งแม่น้ำ

Pad Thai Goong Mae Nam

พัดไทกุ้งแม่น้ำ

250.- *Guest Favourite*

Wok-fried Chantaburi rice noodles with river prawns, tofu and tangy tamarind sauce

Lamb Biryani

ข้าวหมกเนื้อแกะ

320.-

Mild Indian lamb curry with basmati rice and condiments

Ho Fun (Rad na)

ก๋วยเตี๋ยวราดหน้า เนื้อหมู เนื้อไก่หรือกุ้ง

185.-

pork, chicken or prawns

Stir-fried flat rice noodles with Kailan vegetables in a thick Chinese-style gravy

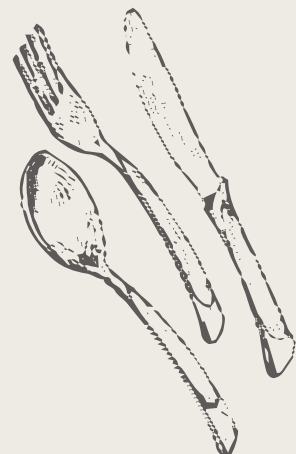
Pad Krapraw

กระเพราเนื้อหมู เนื้อไก่ เนื้อวัวหรือกุ้งราดข้าว
เสิร์ฟพร้อมไข่ดาว

185.-

pork, chicken, beef or prawns

With stir-fried hot basil, chilli and garlic, and accompanied by rice and a fried egg



Chicken Red Curry Tiffin Set

ชุดข้าวโตแกงเผ็ดไก่



MEAT & POULTRY

Roast Whole Leg of Lamb to Share

ขาแกะอบโรสแมรี่

1,380.-

Family-style roast lamb with lemon and rosemary-infused sea salt, accompanied by port wine jus, mint jelly & roast potatoes

(Please allow 30 mins preparation time)

Lamb Three Ways

เนื้อแกะสามสหาย

625.-

Saddle of lamb three ways, roasted, grilled and deep-fried, and accompanied with Levant onion salad, sautéed mushrooms, herbs croquette and sauce picante

Whole Free-Range Chicken Sumac

ไก่อบเครื่องเทศ

520.-

Whole slow-roasted free-range young chicken from Klong Phai farm, rubbed with wild cherry spice, and served with rocket and watercress salad, home fries and aioli sauce

Duck Confit

ขาเป็ดตุ๋นน้ำมันสโตร์ฝรั่งเศส

420.-

With sautéed potatoes, savoury mulberry jam and mixed leaves salad

Australian Ribeye Wagyu Steak

สเต็กเนื้อวากิวสันนอกย่าง

580.-

Cooked to your preference and served with confit tomatoes, chimichurri, roast garlic, Mae Jam fries Be-Tong watercress and ranch sauce

Roast Pork Collar

สันคอหมูอบ

320.- *Guest Favourite*

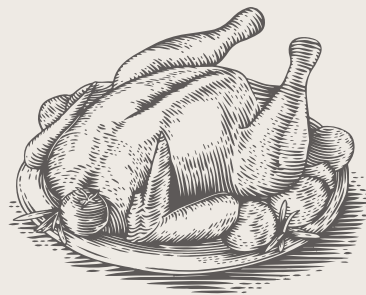
Lemon and thyme infused roast pork collar with roasted whole garlic and parsley mash

BBQ Baby Back Ribs

ซี่โครงหมูบาร์บีคิวอบซอส

625.-

Slow-roasted baby back ribs, brushed with house-made sticky BBQ sauce, served with Mae Jam fries, buttered corn and red slaw



Organic Eggs from Certified Farms

Khlong Phai Farm's free-range chickens are produced in the Thai countryside by caring farmers with strict compliance to international procedures.



Roast Pork Collar

สันคอหมูอบ

**Local River Prawns and
Tuna Ceviche**

กุ้งแม่น้ำย่างกับซอสปลาทูน่า



FROM THE SEA

Baked Butterfish

ปลาบัตเตอร์ฟิชอบมะกอกและเครื่องเทศ

420.-

With olive and herb crust, accompanied by watercress, fresh beurre blanc, crisp capers, basil and lemon mash

Beer Battered Fish 'N' Chips

ฟิชแอนด์ชิปส์

325.- *Guest Favourite*

Beer-battered fried local barracuda fillet, with mint peas and house-made tartar sauce

Sous Vide Salmon Steak

สเต็กปลาแซลมอน

380.- *No Carbs*

Topped with ikura caviar, served with confit ratatouille, fennel remoulade and olive oil sabayon

Local River Prawns and Tuna Ceviche

กุ้งแม่น้ำย่างกับซำปลาทูน่า

480.-

Spicy tuna ceviche and avocado with grilled local river prawns



Sous Vide Salmon Steak

สเต็กปลาแซลมอน

Trade of Tastes



Wild rocket, pomegranate
and Parmesan salad

SIDES

90.- / Each

Mae Jam potato fries

Buttered mash

Farm salad and Be-Tong watercress

**Wild rocket, pomegranate and
Parmesan salad**

Chilli fried French beans

Garlic mushrooms

Spicy corn salsa

Sautéed Be-Tong watercress

SAUCES

35.- / Each



Chimichurri



Ranch sauce



House-made BBQ sauce



Sauce Picante



**Perinaise
(Peri Peri + Mayonnaise)**



**House-made
hot buffalo sauce**



Salsa verde



BANGKOK TRADING POST

BISTRO & DELI



Bangkok Trading Post Bistro & Deli



bangkoktradingpost



info@bangkoktradingpost.com



SUKHUMVIT 39 : +(66) 2 079 7134
NANGLINCHEE : +(66) 2 287 4165

www.bangkoktradingpost.com