



Baan Phraya, once home to gracious gatherings hosted by Phraya Mahai Savan and Khunying Luean on the River of Kings, now welcomes a new chapter guided by Chef Phatchara 'Pom' Pirapak, whose philosophy echoes the house's heritage of refined home cooking and heartfelt hospitality.

The century-old residence has been restored with care, preserving its teakwood charm and the spirit of refined home cooking that once defined it.

Chef Pom's dishes honour this legacy through traditional techniques, organic herbs and contemporary lightness. Each plate reflects balance, aroma and emotion, inviting guests to experience Thai culinary heritage in a setting where craft is cherished and culture continues to flourish.

AWAKENING OF SIAMESE TASTE

ม้าฮ่อ
Ma Hor

Crispy pineapple wafer, toasted peanut,
pickled radish

ขนมดอกจอกรสตั้มย่าน้ำขี้
Khanom Dok Jok

Thai honeycomb biscuit, tom yum,
somsaa, wolffia

เมี่ยงสมุนไพโร
Miang Samun Phrai

Garden herbs, chaya leaf, bilimbi,
crispy tartlet

....

JEWELS OF THE OCEAN

ย่าส้มโอสมุนไพรรพินบ้าน
Yum Som O

Siam ruby pomelo, Isan herbs, torch ginger

ตั้มส้มบุก ถั่วหวานและผักเขียว
Tom Som

Konjac, garcinia, sweet basil, winter melon

ดอกกะหล่ำนึ่งตะไคร้และมะเดื่อป่า
Dok Kalaam Nueng

Cauliflower florets, Lao Phuan sauce

....

REFRESH YOUR SENSES

ชาสมุนไพรรสจากสวน
Cha Samun Phrai

House-blended herbal infusion, pickled jicama

....

BOLD THAI ESSENCE

ผักอินทรีย์ขอส่น้ำพริกมะขามและหลนผัก
Phak Insi Yaang

Organic vegetables, lon, young tamarind jam,
chilli relish

แกงคั่วฟักทอง ไข่เห้าใบยี่ห่วยดอกหอมผัด
เสิร์ฟพร้อมซุปรวมมะนาวดอง

Gaeng Khua Fak Thong

Pumpkin, daikon, wild basil curry,
onion blossom, pickled lime broth

....

SWEET CHARM OF SIAM

สังขยาใบเตย เสิร์ฟกับซอร์เบตมะพร้าวเจลสละระแนง
และข้าวพองกระเจียว

Itim Kati

Pandan custard, coconut sorbet, roselle

THB 3,800++

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge
and applicable government tax.