



Bib Gourmand

THIEN DUONG

Set-up within a former warehouse at the rear of the property. This creative and modern dining space features an eclectic mix of modern and antique furniture, stylish lighting, and vibrant artworks. In the open kitchen, the robust flavors of Vietnam meet subtle French influences to result in culinary works of art.

	Area (sq. m.)	Maximum Capacity
DANCING HALL	125	80
NAPALAI ROOM	47	25
THIEN DUONG PRIVATE ROOM		10
THIEN DUONG ZONE A		25 – 30
THIEN DUONG ZONE B		25 – 37
THIEN DUONG DINING		67 – 80

LUNCH & DINNER SET

Include drinking water, herbal drinks, tea and coffee

STANDARD SET MENU

THB 1,400.-

APPETIZERS

Steamed Vietnamese Ravioli with prawn/ ข้าวเกรียบปากหม้อไส้กุ้ง
Fried skewered minced prawns with sugarcane / กุ้งพันอ้อย
Grilled cured Boston butt in betel leaves/ หมูย่างใบชะพลู

SOUP

Crabmeat and shitake mushroom soup / ซุปเนื้อปูเห็ดหอม

MAIN COURSE

Coal-grilled chicken served with deep-fried rice/ ไก่ย่างข้าวเหนียวทอด

DESSERT

Sweet sago with cantaloupe, with coconut cream / สาคูแคนตาลูป

THIEN DUONG HEALTHY SET

THB 1,800.-

APPETIZERS

Spicy tiger prawns salad with lemongrass / ยำตะไคร้กุ้งสด
Skewered minced prawns with sugarcane / กุ้งพันอ้อย
Grilled cured tofu in betel leaves / เต้าหู้ย่างใบชะพลู

SOUP

Crabmeat and shitake mushroom soup / ซุปเนื้อปูเห็ดหอม

SALAD

Grilled capsicum avocado salad / สลัดพริกหวานย่างอะโวคาโดได้ลูกบัว

MAIN COURSE

Seabass with fish curry sauce and noodle / ปลากระพงย่างจิ้มจุกเส้นหมี่

DESSERT

Sesame dumplings in ginger water / บัวลอยงาดำน้ำขิง

PREMIUM SET MENU

THB 1,600.-

APPETIZERS

Steamed Vietnamese Ravioli with prawn/ ข้าวเกรียบปากหม้อไส้กุ้ง
Fried skewered minced prawns with sugarcane / กุ้งพันอ้อย
Grilled cured beef in betel leaves/ เนื้อย่างใบชะพลู

SOUP

Crabmeat and shitake mushroom soup / ซุปเนื้อปูเห็ดหอม

SALAD

Grilled capsicum avocado salad / สลัดพริกหวานย่างอะโวคาโดได้ลูกบัว

MAIN COURSE (one choice)

Hanoi seabass with turmeric and dill / ปลากระพงขาวขมิ้นฮานอย

Grilled chicken with deep-fried rice/ ไก่ย่างข้าวเหนียวทอด

DESSERT

Sweet sago with cantaloupe, with coconut cream / สาคูแคนตาลูป

ELITE SET MENU

THB 1,800.-

APPETIZERS

Steamed Vietnamese Ravioli with pork/ ข้าวเกรียบปากหม้อไส้หมู
Fried skewered minced prawns with sugarcane / กุ้งพันอ้อย
Grilled cured Boston butt in betel leaves/ หมูย่างใบชะพลู

SOUP

Stewed chicken thigh in beer soup / ซุปไก่ต้มเบียร์

SALAD

Crispy soft-shell crab salad with herb dressing / สลัดปูนิ่มกรอบ

MAIN COURSE (one choice)

Grilled Wagyu with deep-fried rice ball/ เนื้อวากิวย่างข้าวเหนียวทอด

Grilled NZ Lamb chop with mint sauce/ ซีโรงแกะย่างซอสมินต์

Seabass with fish curry sauce and deep fried rice / ปลากระพงย่างจิ้มจุก

DESSERT

Banana fritter with Vanilla Ice Cream/ ก๋วยเตี๋ยวมะพร้าวและไอศกรีมวานิลลา

SIGNATURE SET by THIEN DUONG

THB 2,200

APPETIZERS

Steamed Vietnamese Ravioli with pork/ ข้าวเกรียบปากหม้อไส้หมู
Fried skewered minced prawns with sugarcane / กุ้งพันอ้อย
Grilled cured Boston butt in betel leaves/ หมูย่างใบชะพลู

SOUP

Crab Claw in ginger sauce / ก้ามปูนึ่งซอสขิง

SALAD

Grilled river prawn with pomelo salad / กุ้งแม่น้ำยำส้มโอ

MAIN COURSE (one choice)

Grilled Wagyu with deep-fried rice ball/ เนื้อวากิวย่างข้าวเหนียวทอด

Grilled NZ Lamb chop with mint sauce/ ซีโรงแกะย่างซอสมินต์

Seabass with fish curry sauce and deep fried rice / ปลากระพงย่างจิ้มจุก

DESSERT

Banana fritter with Vanilla Ice Cream/ ก๋วยเตี๋ยวมะพร้าวและไอศกรีมวานิลลา