



Delivery Menu

Vegetarian Set: 850 THB (Lunch + Dinner Service)

ข้าวหอมมะลิ

Steamed jasmine rice

แกงกะหรี่ขมิ้นอ่อน

Aromatic curry of green jackfruit with its seeds and pickled cucumber, shallots

ยำมะเขือยาว

Grilled long eggplant salad, toasted coconut, shallots, mint, deep fried garlic

ใบเหลียงต้มกะทิ

Paddy oak leaves in coconut cream

น้ำเต้าพุดไข่ไก่โรตอป

Stir fried pumpkin, garlic, shallot and thai basil

สาหร่ายลูกตาล

Local sago with sugar palm fruit and fresh coconut cream

Seafood & Meat Classic Set: 1,150 THB (Lunch + Dinner Service)

ข้าวหอมมะลิ

Steamed jasmine rice

แกงน้ำเคียวไข่เป็ด

Fish innards curry of duck egg with coconut cream

หมูอ่อง

Braised pork belly with five spices black pepper

แกงคั่วสับปะรดหอยแมลงภู่

Pineapple curry of mussels

ใบเหลียงต้มกะทิกุ้งเสียบ

Paddy oak leaves in coconut cream with dried prawns

ข้าวเหนียวดำเปียก

Black sticky rice, sugar palm fruit, longan, and young coconut meat

Seafood & Meat Premium Set: 1,350 THB (Dinner Service ONLY)

ข้าวหอมมะลิ

Steamed jasmine rice

กุ้งลายเสือย่าง สะตอเผา น้ำบูดูสายบุรี

*Grilled tiger prawns served with grilled sa dtor beans and budu sauce
(Extra grilled prawn 200 THB/each)*

แกงกะทิเนื้อล่องใต้

Long Dtai's beef curry

ซี่โครงหมูต้มใบชะมวง

Braised pork ribs with chamuang leaves, shallots and ginger

น้ำพริกเม็ดมะม่วงหิมพานต์ พักสด

Cashew nut relish with fresh vegetables

ใบเหลียงพุดไข่

Stir fried egg with paddy oak leaves

ขนมโคน้ำกะทิ

Palm sugar dumpling in coconut cream

ทางสามารถสั่ง à la carte เป็นจานเดี่ยว
สำหรับแต่ละรายการ
สอบถามราคาได้ที่ Line @longdtai

Weekly Special Dessert

ขนมขี้มัน

Coconut crumble pudding

*ราคาดังกล่าวยังไม่รวม vat 7%