

Buabok



THE ORIGINAL THAI DINING EXPERIENCE, OVERSEEN BY THE EXPERIENCED
AND CREATIVE EYE OF EXECUTIVE CHEF KANNIKA JITSANGWORN



Chef Kannika learnt to cook from her mother during her childhood, in a home surrounded by coconut, mango and jackfruit trees, where every dish was created from home grown ingredients. She would grind red curry paste, harvest dry coconut and crack, grate and squeeze fresh fruit to develop exquisite dishes for her family.

Chef Kannika believes the art of cooking is to bring about an experience, with every element hand crafted, paying homage to her heritage, to create a truly authentic Thai cuisine for guests to enjoy.

Welcome to Buabok, an authentic Thai Restaurant, highlighting local cuisine prepared through regionally sourced fresh ingredients designed to offer guests with a once in a lifetime dining experience. Buabok takes its name and inspiration from the Asiatic pennywort plant, whose edible lotus-like leaves are frequent additions to many dishes in this part of Thailand. Its resemblance to the lotus plant carries connotations of purity, peace and healthy living – values at the very heart of Amanpuri.

APPETISERS เมนูเรียกน้ำย่อย

 BUA THOD  เบื่อทอด
Bangtao style fried squid, foraged leaves, turmeric batter

 MIANG POO  เมี่ยงปู
Lettuce wrap, Phuket crab meat, ginger,
vermicelli noodle, herb dressing

KOR MOO YANG  คอหมูย่าง
Marinated and grilled free range pork neck, spicy tamarind sauce



 PLAA IN SEE YANG TAKRAI  ปลาอินทรีย่างตะไคร้
Grilled Bangtao mackerel fish cake, lemon grass sticks,
sweet chilli sauce

SALADS ยำ

YAAM PHUKET GOONG YANG  ยำภูเก็ตกุ้งย่าง
Local greens, vegetables, pomelo, peanuts,
grilled prawn in dried chilli lime vinaigrette dressing

 YAAM MAMUANG POO NIM RANONG  ยำมะม่วงปูดั้มระนอง
Crispy Ranong soft shell crab, green mango salad, betel leaves

YAAM NUEA YANG  ยำเนื้อย่าง
Grilled Korat angus beef salad, cucumber, tomato,
onion in chilli lime dressing

 LAAB PLAA KAO  ลาบปลาเก๋า
Bangtao bay grouper salad, toasted rice, chilli, Thai herbs

SOUPS ต้ม


TOM YUM GOONG NAHM KON  ต้มยำกุ้งน้ำข้น
Thai hot & sour soup of shrimp, mushroom, lemongrass, chilli paste

 TOM KHA GAI BAI SOM POI  ต้มข่าไก่ใบส้มป่อย
Free range Thai chicken soup in coconut milk,
mushroom mimosa leaf, turmeric

(V)  TOM JUED HED LAE RAK BUA  ต้มจืดรากบัว
Clear lotus root soup, tofu, goji berry, Phuket noodles

NOODLES เมนูเส้น

 PAAD THAI NUEA POO  ผัดไทเนื้อปู
Stir fried rice noodles, Phuket crab meat, dried shrimp, peanuts, tofu

KAO SOI GAI  ข้าวซอยไก่
Chiang Mai style coconut curry noodles, organic chicken thigh

 SIGNATURE DISH, (V) VEGETARIAN OPTION, (VG) VEGAN

OUR MENU MAY CONTAIN ALLERGENS. IF YOU SUFFER FROM ANY FOOD ALLERGY OR INTOLERANCE, PLEASE LET
A MEMBER OF THE RESTAURANT TEAM KNOW UPON PLACING YOUR ORDER.

ALL PRICES ARE LISTED IN BAHT. SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

CURRIES & GRILLED เมนูแกงและย่าง

GAENG KIEW WAN GAI แกงเขียวหวานไก่

Klong Phai organic farm chicken green curry, eggplant, Thai basil

GAENG MASSAMAN PHAE แกงมัสมั่นแพะ

Pa Klok goat massaman curry, Phuket cashew nuts, crispy shallot



GAENG POO SEN MEE แกงปูเส้นหมี่

Phuket style crab meat yellow curry, betel leaves, vermicelli, local vegetables

GAENG PHED PED YANG แกงเผ็ดเป็ดย่าง

Roasted duck red curry, cherry tomato, Phuket pineapple, Thai basil

NUEA YANG TAO FAI เนื้อย่างเตาไฟ

Thai Wagyu beef on charcoal grill, spicy tamarind sauce

GAI YANG ไก่อบนถ่าน

Klong Phai Farm charcoal-grilled organic baby chicken, sweet chilli sauce

SEAFOOD อาหารทะเล



PLAA THOD KAMIN YAAM MALAGAW ปลาทอดขมิ้นยำมะละกอ

Crispy fried Bangtao bay grouper in turmeric, garlic rub, green papaya salad

PLAA KAPONG YANG BAI TONG ปลากระพงย่างใบตอง

Grilled Bangtao snapper in banana leaf, coriander, garlic rub, nam jim seafood sauce



POO NIM THOD KRATIAM ปูนิ่มทอดกระเทียม

Crispy Ranong soft shell crab, garlic, chanthaburi, black pepper sauce



GOONG LIE SUE YANG กุ้งลายเสือย่าง

Grilled marinated Phang Nga Bay tiger prawns, herb salad

SIDE DISHES เมนูทานเสริม

(V)

PAAD KANAENG ผัดข่านง

Stir fried organic baby cabbage, Phuket fermented soy beans



PAAD FAKTHONG ผัดฟักทอง

Stir fried pumpkin, Thai basil in Kannika's mum's style

PAAD PAK MIANG ผัดผักเหมียง

Stir fried melinjo leaves, egg, Phuket dried shrimp

(V)

PAAD RAK BUA ผัดรากบัว

Stir fried lotus root, okra, lotus seeds



SIGNATURE DISH, (V) VEGETARIAN OPTION, (VG) VEGAN

OUR MENU MAY CONTAIN ALLERGENS. IF YOU SUFFER FROM ANY FOOD ALLERGY OR INTOLERANCE, PLEASE LET A MEMBER OF THE RESTAURANT TEAM KNOW UPON PLACING YOUR ORDER.

ALL PRICES ARE LISTED IN BAHT. SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

DESSERTS ของหวาน

PHUKET PINEAPPLE สับปะรดภูเก็ต
Coconut sorbet, lime leaf

KUAY THOD กว๊วยทอด
Banana fritters, housemade coconut ice cream

(VG)  KHAO NIEW MAMUANG ข้าวเหนียวมะม่วง
Mango sticky rice, fresh coconut cream, crispy mung bean

LOD CHONG TANG THAI ลอดช่องแตงไทย
Pandan vermicelli in Phetchaburi palm sugar, muskmelon ice cream

SANGKAYA LAVA CAKE สังขยาลาวาเค้ก
Pandan lava cake, vanilla ice cream

MOR GAENG PHEUK หม้อแกงเผือก
Taro and eggs custard, ginkgo, pumpkin puree

ICE CREAMS AND SORBETS ไอศกรีมและเชอร์เบท

ICE CREAMS ไอศกรีม
Coconut, Thai tea, Nakhon Si Thammarat chocolate
มะพร้าว, ชาไทย, ช็อกโกแลตจากนครศรีธรรมราช

SORBETS เชอร์เบท
Pineapple, mango, tamarind
สับปะรด, มะม่วง, มะขาม

AMANPURI COFFEE SENSATIONS เครื่องดื่มกาแฟอามันपुरี

For coffee lovers amanpuri offers a selection of refreshing and innovative coffee recipes, ideal to enjoy at any time of the day

THE COFFEE NAVY เดอ-คอฟฟี่เนวี
Coffee liqueur, cold brew coffee, lime juice, ginger syrup, ginger beer
ส่วนผสมหลักประกอบด้วย เหล้ากลั่นกาแฟ กาแฟเย็นสกัด น้ำมันชา
น้ำเชื่อมรสขิง และเบียร์รสขิง

ESPRESSO AMANTINI เอสเปรสโซ่ อมันตินี่
Infused vanilla vodka, cold brew coffee, vanilla, coffee liqueur
ส่วนผสมหลักประกอบด้วย วอดก้ากลั่นวานิลลา กาแฟเย็นสกัด วานิลลา เหล้ากลั่นกาแฟ

 SIGNATURE DISH, (V) VEGETARIAN OPTION, (VG) VEGAN

OUR MENU MAY CONTAIN ALLERGENS. IF YOU SUFFER FROM ANY FOOD ALLERGY OR INTOLERANCE, PLEASE LET
A MEMBER OF THE RESTAURANT TEAM KNOW UPON PLACING YOUR ORDER.
ALL PRICES ARE LISTED IN BAHT. SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.