



DEE PLEE

BY ANANTARA

Welcome to Dee Plee

Thai cuisine is one of the most diverse in terms of fresh seasonal ingredients and authentic, traditional recipes. At Dee Plee we endeavor to seek out and select the very best ingredients from every corner of Thailand, taking inspiration from this beautiful country's rich, colorful and flamboyant culture. Some dishes also take influence from bespoke recipes passed down to me through generations of Thai cooking in my family.

Authenticity is key to all my dishes, with ingredients taken from local and environmentally friendly sources. This is complemented with organic fresh herbs and spices selected daily from local farms.

Menu choices can be made from both locally inspired dishes and popular Royal Thai cuisine. Spicy salads, rich curries, wok tossed stir fries and seafood creations unravel in a culinary tour across the Kingdom, with Phuket and southern specialties including a 'massaman' curry of beef cheeks with peanut and tamarind.

My team and I wish you a wonderful culinary experience at Dee Plee.
Executive Thai Chef Hongz at Dee Plee

APPETIZERS เมนูเรียกน้ำย่อย

- o Goong sarong gub bua tord - phuket style deep fried betel leaves 490
And prawns wrapped with noodles
กุ้งสอดกับใบชะพลูทอด
- o Por pia puu - crispy crab spring roll 460
ปอเปี๊ยะปูทอด
- o Khao tang nha tang – thai royal appetizer, rice cracker with minced prawns 490
And minced chicken in coconut cream
ข้าวตังหน้าตั้ง
- o Kor moo yang / Nua yang - korabuta pork neck or wagyu beef striploin 250 g 620 / 1350
คอหมูย่าง / เนื้อย่าง

SALADS ยำต่างๆ

- W o Larb tuna – spicy raw tuna salad with roasted and grounded rice, mint leaves 620
And lime dressing
ลาบปลาทูน่า
- W o Yum som o puu nim - pomelo salad with soft shell crab 650
ยำส้มโอปูนิ่ม (vegan and without soft shell crab)
- W o Sreang waa goong - grilled prawns with lemongrass, kaffir lime leaves, ginger 650
And seabass 'Foo'
แสร้งว่ากุ้ง

SOUPS อาหารประเภทต้ม

- o Tom kha hoy shell - fragrant coconut cream soup with scallops and thai herbs 620
ต้มข่าหอยเชลล์
- W o Tom yum goong nham khon - hot and sour soup with prawns, lemongrass 590
Galangal and coconut milk
ต้มยำกุ้งน้ำข้น

W : DeePlee wellness cuisine

WOK DISHES อาหารประเภทผัด

- o Kua kling moo - southern style finely minced kurobuta pork, stir fried in a dry Curry paste with fragrances of lemongrass and kaffir lime 590
คั่วกิ้งหมู
- o Pla krapong thod kamin - fried marinated seabass in garlic and fresh turmeric rub 620
ปลากระพงทอดขมิ้น
- o Moo kluar klour - local style wok fried pork belly with salt and garlic 590
หมูคั่วเกลือ
- o Nua phad prik thai dam - stir fried slices of black angus beef tenderloin with Black pepper, red chili, spring onion, bird eye chili and oyster sauce 720
เนื้อผัดพริกไทยดำ
- o Phad thai goong sod - stir fried rice noodle with prawns, beansprout, chive And tamarind sauce (*vegan with vegetables and tofu*) 680
ผัดไทยกุ้ง

CURRIES AND MAIN COURSES อาหารประเภทแกง

- o Geang kati poo bai chaaplu meecheon - mild homemade phuket crab curry 720
Betel leaves and vermicelli
แกงปูใบชะพลูหมีหิ้น
- o Massaman nua - southern thai massaman curry of beef cheek with peanut And tamarind (*vegan with vegetables, tofu and sweet potato*) 720
มัสมั่นแก้มวัว
- o Moohong phuket - phuket style slow cook pork belly with soy sauce and cinnamon 680
หมูฮ้องภูเก็ต
- o Gaeng khew waan goong mungkud - green curry with tiger prawns, mangosteen And thai pea eggplant (*vegan with vegetables and mangosteen*) 720
แกงเขียวหวานกุ้งกับมังคุด
- o Khao soi gai - deeplee style curry noodle with chicken and condiments 720
ข้าวซอยไก่ (*vegan with tofu and mushroom*)

VEGETABLES DISHES ผัดผักต่างๆ

- W o Phad krajeab khew - wok fried okra with local garlic and chili 400
ผัดกระเจียบเขียว
- o Pak mieng pad khai - wok fried local melinjo leaves with egg and garlic 400
ผักเหมียงผัดไข่
- W o Phad pak boong - wok fried morning glories with oyster sauce 400
ผัดผักบุ้ง (*vegan with shiitake sauce*)

W : DeePlee wellness cuisine

SEAFOOD SPECIALTIES

- o Goong mang korn yang kra tiam prik thai - seared phuket lobster
With garlic and pepper sauce
กุ้งมังกรย่างกระเทียมพริกไทย 500g 2900
- o Choo chee pla - grilled seabass with a thick red curry gravy
ปลาย่างกับน้ำแกงชูฉี 500g 950
- o Goong sauce makham - grilled tiger prawns with tamarind sauce
กุ้งราดซอสมะขาม 600g 1350
- W o Plaa kapong bai tong - whole local seabass in banana leaf
With thai herbs 700g 1350

DESSERTS ของหวาน

- o Khanum co tom kati - coconut dumpling with sweet coconut pulp (vegan)
ขนมโคต้มกะทิ 380
- o Tub tim grob mapraw onn - andaman crystal water chestnut and
Young coconut pulp (vegan)
ทับทิมกรอบมะพร้าวอ่อน 380
- W o Khao niew ma muang - mango sticky rice (vegan)
ข้าวเหนียวมะม่วง 380

CHEF'S DESSERTS ขนมไทยรวม 1350

- o Tub tim grob gab itim kati - blue crystal with coconut sorbet (vegan)
ทับทิมกรอบกับไอติมกะทิ
- o Sakuton klouk mapraw onn - organic sago with grated coconut (vegan)
สาคุตันคลุกมะพร้าวอ่อน
- o Khao niew ma muang gab itim durian - mango sticky rice with durian ice cream
ข้าวเหนียวมะม่วงกับไอติมทุเรียน
- o Polamai ruam - freshly cut seasonal fruits
ผลไม้รวม

I-TIM & SORBETS ไอติมและเชอร์เบท

- o Durian ice cream per scoop 200
ไอติมทุเรียน
- o Mango ice cream per scoop 200
ไอติมมะม่วง
- W o Coconut sorbet per scoop 200
มะพร้าวเชอร์เบท
- W o Phuket pineapple sorbet per scoop 200
สับปะรดภูเก็ตเชอร์เบท

W : DeePlee wellness cuisine