

Prod.

SEAFOOD & THAI CUISINE



Fin-to-Scale

Prod. engages with local ingredients and Thai cultural heritage through a resourceful passion – making the most of what’s available through inventive and creative methods. Inspired by the fin-to-scale approach to seafood for its sustainable and inventive outlook, *Prod.* carries out this spirit on all levels of its restaurant process.





ເວັກ ເອຈ (Wet-Aged)



Wet aging fish is relatively new. Essentially all you do is vacuum seal your fish. It eliminates water loss and that the fish does not concentrate.

Recommended Menu

ປລາກະພງເວັກເອຈເຄຣັດຟູ ທອດນໍ້າປລາ

Oil Blanched Wet Aged Crispy
Seabass with Fish Sauce

450

ວູ່ລີ່ແຫ້ງປລາກະພງເວັກເອຈເຄຣັດຟູ

Oil Blanched Wet Aged Crispy
Seabass with Red Chili Paste

450



ดราย เอจ (Dry-Aged)

Dry aging fish is a great way to evoke unique flavors creating a completely different taste all together.



Recommended Menu

ปลาอินทรียัดดรายเอจรมควันทอดราดพริกเหลือง

390

Fried Smoked Dry Aged Mackerel with Southern Yellow Chili Paste

ชาบู ต้มยำน้ำใสปลากระพงดรายเอจ

490

"Tom Yum" Dry Aged Seabass in Shabu-Shabu Style

* All prices in Thai Baht are subject to 10% service charge and 7% VAT. * The pictures shown are for advertisement only.

*ราคาข้างต้นยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% *รูปภาพเพื่อประกอบการโฆษณาเท่านั้น



เมนูของกินเล่น (Appetizers)

- | | | |
|------------|--|------------|
| 01. | แสร้งว่าไข่ปลา และแป้งข้าวเจ้าสาหร่ายทอด P | 390 |
| | Fish Roe and Herb Spicy Salad with Crispy Rice Paper Seaweed | |
| 02. | ปลาแห้งแตงอูลิด (แตงโมปลาแห้ง) | 120 |
| | Watermelon with Dried Fish | |
| 03. | ห่อหมกปลาอินทรียัดราญเอจทอด | 200 |
| | Deep Fried Dry Aged Mackerel with Curry Paste | |
| 04. | ไก่ทอดซอสน้ำปลามะแขว่น (เสิร์ฟพร้อม น้ำจิ้มไก่คาเวียร์) | 200 |
| | Deep Fried Chicken with Fish Sauce and Northern Herb
(Served with Caviar Sweet Chili Sauce) | |
| 05. | ทอดมันกุ้งทั้งตัว P | 350 |
| | Deep Fried Whole Prawn Cake | |
| 06. | เนื้อแองกัสซูวี ทาทากิ (เสิร์ฟพร้อมมะระดองพอนส์) | 690 |
| | Sous Vide Angus Beef Tataki (Served with Fermented Bitter Gourd Ponsu) | |
| 07. | น้ำพริกไข่ปูสูตรโปรด. P | 420 |
| | Prod.'s Crab Roe Chili Paste | |





เมนูยำ ตำ (Spicy Salads)



- 08. **กระตงทอง ยำตะไคร้กุ้งสดใบชะพลู *P*** 400
Spicy Shrimp Salad with Thai Herbs and Cha Ploo Leaf in Crispy Bowl
- 09. **ยำหมูกรอบคุโรบутаชาชู** 390
"Yum" Crispy Kurobuta Chashu
- 10. **ตำทะเลหมี่กรอบ** 400
"Tum" Seafood with Crispy Egg Noodles

เมนูต้ม แกง (Soups)

11. หมึกบางเสร์นึ่งมะนาวสด 450
Steamed Bang Saray Fresh Squid with Chili and Lime Sauce
12. วายคิ้วชะพลู (หมึกสายบางเสร์ต้มกะทิ) 650
Bang Saray Fresh Squid with Coconut and Herb Soup with Cha Ploo Leaf
13. คัสตาร์ดต้มซ่าปลาสดฟู P 400
"Tom Kha" Custard with Crispy Gourami Fish



14. ซาบู ต้มยำน้ำใสปลากระพงดรายเอจ *P* 490
"Tom Yum" Dry Aged Seabass in Shabu-Shabu Style
15. ต้มยำกุ้งแม่น้ำสูตรคุณยายลั้ง 590
Grandmother's "Tom Yum" River Prawn
16. ต้มเถียมบิวยหมุสับ 250
Minced Pork with Sour Plum Soup





17

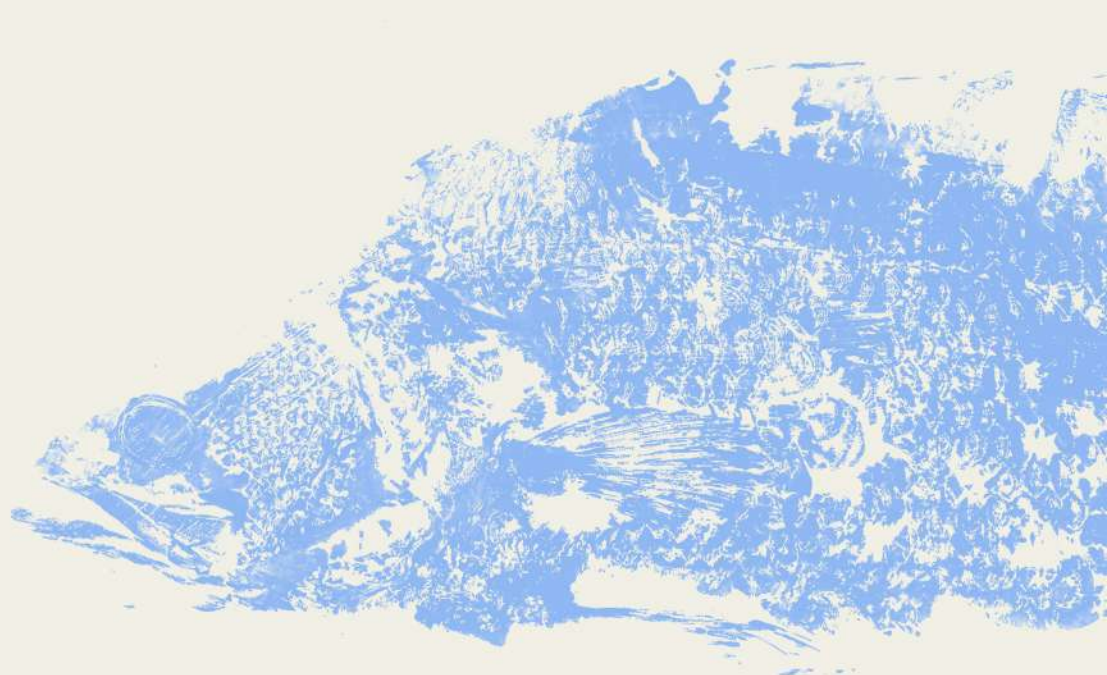
- | | |
|---|-------------------|
| <p>17. แกงคั่วปูก้อนใบชะพลู <i>P</i>
Southern Crab Curry Soup with Cha Ploo Leaf</p> | <p>850</p> |
| <p>18. แกงเขียวหวานหมูซูวีย่าง
Grilled Sous Vide Pork with Thai Green Curry</p> | <p>350</p> |
| <p>19. มัสมันน่องไก่เคจฟรีตุ๋น (เสิร์ฟพร้อมครัวซองต์)
"Massaman" Braised Cage-Free Chicken (Served with Croissant)</p> | <p>350</p> |

* All prices in Thai Baht are subject to 10% service charge and 7% VAT. * The pictures shown are for advertisement only.
*ราคาข้างต้นยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% *รูปภาพเพื่อประกอบการโฆษณาเท่านั้น



เมนูจานหลัก (Main Dishes)

- | | | |
|-----|---|-----|
| 20. | หมุกรอบคุโรบุดะคิ้วพริกแห้ง ดอกเกลือ ของโปรด.
Prod.'s Stir Fried Crispy Kurobuta with Chili and Fleur De Sel | 390 |
| 21. | เนื้อแองกัสทรายเอจอย่างซอสมะแขว่น
Grilled Dry Aged Angus Beef with Northern Herb Sauce | 690 |
| 22. | หอยเชลล์ผัดพริกกระเทียมเนยสด
Pan Fried Scallop with Chili, Garlic and Butter | 590 |
| 23. | หมึกบางเสร์ผัดซอไข่เค็มสูตรโปรด.
Prod.'s Fried Bang Saray Fresh Squid with Salted Egg Sauce | 390 |
| 24. | หมึกบางเสร์รมควันทอดน้ำปลา
Fried Smoked Bang Saray Fresh Squid with Fish Sauce | 400 |
| 25. | หมึกกระตอยน้ำดำ P
Traditional Boiled Kratoy Squid Ink Soup | 390 |
| 26. | ปลากะพงเว็ทเอจเกล็ดฟูทอดน้ำปลา P
Oil Blanched Wet Aged Crispy Seabass with Fish Sauce | 450 |
| 27. | งูฉี่แห้งปลากะพงเว็ทเอจเกล็ดฟู P
Oil Blanched Wet Aged Crispy Seabass with Dried Red Chili Paste | 450 |





28

29

30



- | | | |
|------------|---|------------|
| 28. | ปลาอินทรียัดรายเอจรมควันทอดราดพริกเหลือง | 390 |
| | Fried Smoked Dry Aged Mackerel with Southern Yellow Chili Paste | |
| 29. | ปลาอินทรียัดรายเอจทอดราดซีอิ๊วหวาน P | 360 |
| | Fried Dry Aged Mackerel with Sweet Soy Sauce | |
| 30. | ปลาอินทรียัดรายเอจช้อนกลั่น (หมักเกลือรมควัน) | 450 |
| | Dry Aged Smoked Mackerel (Curing) | |
| 31. | กุ้งแม่น้ำทอดเกลือเมืองสุพรรณ ซอสมันกุ้ง | 590 |
| | Fried River Prawn Suphanburi's Style and Prawn Paste Sauce | |
| 32. | คะน้าฮ่องกงผัดหมูกรอบคุโรบутаซาซุ | 420 |
| | Stir Fried Chinese Kale with Crispy Kurobuta Chashu | |



เมนูจานเดี่ยว (A La Carte)

- | | | |
|------------|--|------------|
| 33. | ข้าวผัดปูไข่ขี้ (เสิร์ฟพร้อมซอสมันปู) | 650 |
| | Crab Fried Rice with Scrambled Egg (Served with Crab Paste Sauce) | |
| 34. | ข้าวขยำปูหม้อร้อน (เสิร์ฟพร้อมซุปร่าบ๊วย) <i>P</i> | 650 |
| | Spicy Crab Meat Mix with Rice in Hot Stone Bowl (Served with Sour Plum Soup) | |
| 35. | ผัดไทยเส้นคั่วกุ้งสด | 300 |
| | "Phad Thai" with Shrimp | |
| 36. | เมนูโปรด. (ข้าวคลุกกะเพราพริกแห้งหมูซูวี ไข่ยางมะตูมทอด) | 200 |
| | All Time Favorite. (Ka-Prao Sous Vide Pork with Rice) | |
| 37. | ข้าวผัดปลาสดกากหมู <i>P</i> | 290 |
| | Fried Rice with Crispy Gourami Fish and Pork Crackling | |



38. ข้าวสวยหอมมะลิ (จาน)

Jasmine Rice (Plate)

30

39. ข้าวสวยหอมมะลิ (โถ)

Jasmine Rice (Bowl)

60

40. ข้าวกล้องสันป่าตอง (จาน)

San Pa Tong Brown Rice (Plate)

40

41. ข้าวกล้องสันป่าตอง (โถ)

San Pa Tong Brown Rice (Bowl)

70

* All prices in Thai Baht are subject to 10% service charge and 7% VAT. * The pictures shown are for advertisement only.

*ราคาข้างต้นยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% *รูปภาพเพื่อประกอบการโฆษณาเท่านั้น



42

43

44

45

เมนูของหวาน (Dessert)

- | | | |
|------------|---|------------|
| 42. | โยเกิร์ตพานนาคอตตำข้าวเหนียวมะม่วง
Yoghurt Panna Cotta with Mango Sticky Rice | 180 |
| 43. | ไอศกรีมกะทิน้ำตาลโตนดอบควันเทียน
Smoked Coconut Ice-cream with Palm Sugar | 180 |
| 44. | สา쿠แท้พัทลุง และใส่ไส้ออบควันเทียน
Authentic Phattalung's Sago with Smoked Coconut Mochi | 180 |
| 45. | ครองแครงพักทองและคาราเมลน้ำตาลโตนด
Homemade Pumpkin "Krong Krang" with Young Coconut Water, Coconut Milk and Palm Sugar Caramel | 180 |

