



Baba  
**Soul Food**  
Thai Cuisine



*Baba*  
**Soul Food**  
Thai Cuisine

**Soul Food** serves up a delicious selection of Southern, home-cooked Thai cuisine in a cozy, relaxed setting of intricate architectural detail and undisturbed, panoramic ocean views.

Our menu fuses home-cooked comfort food with Thai specialties of soups ('Tom'), stir fry's ('Phad'), fried dishes ('Thod'), curries ('Gaeng') and dips ('Nam Prik') - all of which range from being mildly flavored to Southern Spicy.

**Soul Food** uses wholesome fresh ingredients, many of which are sourced from H.M. The King's Royal Project, in the organic farms of Northern Thailand.

Our Chef's flavors create a dining experience with authentic Thai soul. **Soul Food's** recipes have been handed down from our friends and family for generations.

Our dishes are meant for sharing and sampling, enjoy a meal the Thai way with friends and family.

Whether you bring your family in for quality time together, or gather with your friends for a hearty meal, our **Soul Food** will not disappoint.

So sit back, relax and enjoy **Soul Food!**

Baba  
**Soul Food**  
Thai Cuisine

## Snack & Appetizer

1. ปอเปี๊ยะกะหรี่ปั๊ป / Poh Pia Karee Pup 240  
*Deep fried potato & onion curry spring rolls served with Baba's chili dip*
2. ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน / Guay Tiew Lui Suan 240  
*Fresh Thai garden veggie spring rolls served with a spicy green chili dip*
3. เต้าหู้เห็ดหอมทอดใบมะกรูด / Tao Hoo Hed Hom Thod Bai Magood 260  
*Deep fried soft tofu & shitake mushroom with garlic, shallot, kaffir lime leaves*
4. ปีกไก่ทอดน้ำปลา / Peek Gai Thod Nampla 320  
*Deep fried chicken wings with sweet & salty gravy*
5. หอยจ๊อ / Hoi Jor 420  
*Phuket crab, shrimp & pork ball deep fried & served with Baba's chili dip*
6. การะเวกสอดไส้ / Karawek Sod See 390  
*Deep fried minced chicken & shrimp, Chinese chicken sausage, carrot & onion served with spicy green chili dip*
7. ข้าวตังกุ้งพริก และหลนกุ้ง / Khao Tang Ghoong Pirod & Lhon Ghoong 🌶️ 260  
*Duo of shrimp green curry & shrimp coconut dip served with crispy rice crackers*
8. ทอดมันกุ้ง / Thod Man Ghoong 420  
*Deep fried shrimp cake served with Baba's chili dip*

## Salad

9. ยำมะม่วง / Yam Mamuang 🌶️🌶️🌶️ 240  
*Spicy green mango salad with a local "yam" citrus dressing*
10. ปลาหอยเชลล์ส้มโอ / Pah Hoi Shell Som-O 🌶️🌶️🌶️ 530  
*Scallop salad with Thai herbs, coconut & fresh pomelo*
11. ยำวุ้นเส้นทะเลหมูสับ / Yam Woonsen Talay & Moo Sub 🌶️🌶️🌶️🌶️ 380  
*Glass noodle salad with squid, shrimp, minced pork, shallot, chili with a local "yam" citrus dressing*
12. ยำเป็ดกรอบ / Yam Ped Krob 🌶️🌶️🌶️🌶️ 400  
*Crispy duck. Thai local herbs, cashew nuts & chili with a Thai coconut-chili dressing*
13. ยำเนื้อย่าง / Yam Neur Yang 🌶️🌶️🌶️ 400  
*Grilled Australian beef salad with a mixed veggies & a local "yam" citrus dressing*
14. ส้มตำปลาแซลมอนย่าง / Som Tam Pla Salmon Yang 🌶️🌶️🌶️ 400  
*Green papaya salad with a grilled salmon fillet*

Euro spicy 🌶️🌶️ Medium spicy 🌶️🌶️🌶️ Spicy 🌶️🌶️🌶️🌶️ Thai spicy 🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️ Extra spicy 🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️

All prices are subject to 7% tax & 10% service charge

Baba  
**Soul Food**  
Thai Cuisine

## Dip

15. น้ำพริกกุ้งสียบ / Naam Prik Ghoong Siab 🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️ 330  
*Phuket style shrimp paste with dried shrimp, chili, garlic, fish sauce, sugar & lime juice*
16. น้ำพริกกุ้งสด / Naam Prik Ghoong Sod 🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️ 330  
*Phuket style shrimp paste with fresh minced shrimp, chili, garlic, fish sauce, sugar & lime juice*

## Soup

17. ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ / Gang Jued Moo Sub / Clear Soup with minced pork & tofu 390  
*Clear Soup with minced pork & tofu*
18. ต้มจืดเกี้ยวกระดุกหมูอ่อน / Tom Jued Kiam Chai Kradook Moo 390  
*Clear Chinese soup with pickled cabbage & pork ribs*
19. ต้มส้มปลากระบอก / Tom Som Pla Kra - bok 🌶️🌶️ 390  
*Phuket style clear mullet fish soup with lemongrass, kaffir lime leaves, shallot & dried garcinia*
20. ต้มง่าไก่ / Tom Kha Kai 🌶️🌶️ 390  
*Chicken & local herbs in a coconut milk soup*
21. ต้มยำกุ้งลายเสือ / Tom Yam Ghoong Lai Seur 🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️ 550  
*Spicy coconut milk soup with tiger prawns, local herbs & lime*
22. ต้มยำซีฟู้ด / Tom Yam Seafood 🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️ 450  
*Spicy soup with seafood, Local herbs & lime*

Baba  
**Soul Food**  
Thai Cuisine

## Curry & Main

23. คั่วกลิ้งหมู / *Kua Kling Moo* 🌶️🌶️🌶️🌶️ 390  
*Stir-fried pork in red curry paste*
24. ไก่ผัดเครื่องแกงรส / *Gai Phad Na-rok* 🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️ 390  
*Stir-fried chicken in home made paste*
25. เนื้อผัดเครื่องแกงรส / *Neur Phad Na-rok* 🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️ 390  
*Stir-fried beef in home made paste*
26. แพนงแกะย่าง / *Paneng Kae Yang* 🌶️🌶️🌶️🌶️ 1,100  
*Grilled New Zealand lamb chops with a paneang sauce*
27. แกงมัสมั่นเนื้อ / *Gaeng Massaman Neur* 🌶️ 430  
*Australian beef massaman curry with peanuts*
28. แกงเขียวหวานไก่ / หมู / เนื้อ / กุ้ง / ผัก 🌶️🌶️🌶️ 390  
*Gaeng Kiew Waan Gai / Moo / Neur / Ghoong / Veggie*  
*Green curry with chicken / pork / beef / shrimp*
29. แกงปู / *Gaeng Poo* 🌶️🌶️🌶️🌶️ 550  
*Andaman crab meat in yellow curry*
30. ปลาเก๋นึ่งซีอิ๊ว  
*Pla Gao Neung Se-ew*  
*Steamed grouper with soy sauce & green onions* 860
31. ปลาเก๋นึ่งมะนาว 🌶️🌶️🌶️ 860  
*Pla Neung Ma-nao*  
*Steamed grouper with a lime-chili-garlic sauce*
32. ปลาสำลิตอดยำมะม่วงหรือทอดน้ำปลา 🌶️🌶️🌶️ 860  
*Pla Sum ReeThod & Yam Mamuang or Sweet & Salty Gravy*  
*Deep fried king fish served with a spicy green mango salad or Deep fried king fish with sweet and salty gravy*
33. ปูผัดมะนาว / *Poo Phad Manao* 🌶️🌶️🌶️ 550  
*Stir-fried Andaman crab meat with lime sauce*
34. ปูผัดผงกะหรี่ / *Poo Phad Pong Karee* 550  
*Stir-fried Andaman crab meat with curry powder*
35. ผัดฉ่าปลาหมึก / *Phad Cha Pla Meuk* 🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️ 450  
*Stir-fried squid with Thai herbs & spices served on a hotplate*
36. ปลาหมึกผัดไข่เค็ม / *Meuk Phad Khai Khem* 450  
*Stir-fried squid with salted egg*

Euro spicy 🌶️ Medium spicy 🌶️🌶️ Spicy 🌶️🌶️🌶️ Thai spicy 🌶️🌶️🌶️🌶️ Extra spicy 🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️

All prices are subject to 7% tax & 10% service charge

Baba  
**Soul Food**  
Thai Cuisine

37. หมูฮ้อง / Moo Hong 450  
*Phuket style braised pork belly in a sweet & salty soy sauce*
38. ไท่เจียวปู / Khai Jiew Poo 330  
*Andaman crab meat omelet*
39. บาบ้าหมูกรอบ / Baba Moo Krob 🍖🍖 450  
*Baba Style Crispy Pork*
40. ไก่ผัดเม็ดมะม่วง / Gai Phad Med Ma-Muang 450  
*Thai Stir-fried chicken with cashew nuts*
41. ปูนิ่มผัดพริกไทยดำ / Poo Nim Phad Prik Thai Dam 860  
*Deep fried soft shell crab with black pepper sauce*
42. กุ้งผัดกะปิสะตอ (ตามฤดูกาล) / Ghoong Pad Kapi Sa-tor (Seasonal) 🍤🍤🍤 450  
*Stir-fried spicy parkia seeds with shrimps & shrimp paste*
43. ผัดน้ำพริกเผา / หมู / เนื้อ / ไก่ / กุ้ง 🍖🍖🍖 450  
*Phad Nam Prik Pao: Moo / Neur / Gai / Ghoong*  
*Stir-fried thai chili paste with pork / beef / chicken / shrimp*
44. ผัดกระเพรา / หมู / หมูกรอบ / เนื้อ / ไก่ / กุ้ง / เห็ด 🍖🍖🍖🍖🍖 450  
*Phad Kra Pao: Moo / Moo Krob / Neur / Gai / Ghoong / Mushroom*  
*Stir-fried hot basil with pork / crispy pork / beef / chicken / shrimp*
45. กุ้งทอดซอสมะขาม / Ghoong Thod Sauce Ma Kham 450  
*Deep fried prawns with tamarind sauce*
46. ผัดคะน้าหมูกรอบ / Phad Kha-na Moo Krob 450  
*Stir-fried kale with Crispy Pork*
47. ผัดผักกูดน้ำมันหอย / Phad Pak Goot Nam Man Hoi 330  
*Stir-fried goot leaves with oyster sauce*
48. ผัดผักบุ้งไฟแดง / Phad Pak Boong Fai Dang 280  
*Stir-fried morning glory with chili & soy sauce*
49. ผัดผักเหมียง / Phad Pak Miang 330  
*Stir-fried local Miang leaves with minced shrimp in soy sauce*
50. ผัดผักรวมมิตร / Phad Phak Ruam-Mit 330  
*Stir-fried tomato, kale, snowpea, broccoli, cauliflower & shitake*
51. ข้าวผัดปู / กุ้ง / หมู / ไก่ / เนื้อ / ผัก 450  
*Khao Phad: Poo / Ghoong / Moo / Gai / Neur / Veggie*  
*Fried rice with Andaman crab meat / shrimp / pork / chicken / Australian beef*

Euro spicy 🍖🍖 Medium spicy 🍖🍖🍖 Spicy 🍖🍖🍖🍖 Thai spicy 🍖🍖🍖🍖🍖 Extra spicy 🍖🍖🍖🍖🍖🍖

All prices are subject to 7% tax & 10% service charge

Baba  
**Soul Food**  
Thai Cuisine

52. ข้าวผัดสับปะรด / หมู / เนื้อ / ไก่ / กุ้ง / ปู  
*Khao Phad Sapparod: Moo / Gai / Ghoong / Poo*  
*Pineapple fried rice with pork / beef / chicken / shrimp / crab* 450
53. ผัดไทยกุ้งสด / *Phad Thai Ghoong Sod*  
*Stir-fried rice noodle with prawns* 450
54. ราดหน้า หมู / ไก่ / เนื้อ / กุ้ง / *Rad Na Moo / Gai / Neur / Ghoong*  
*Thai style noodles in gravy with choice of pork / chicken / beef / shrimp* 450
55. ผัดซีอิ๊ว หมู / ไก่ / เนื้อ / กุ้ง / *Phad Se-ew Moo / Gai / Neur / Ghoong*  
*Stir-fried noodle in soy sauce with choice of pork / chicken / beef / shrimp* 450

## Dessert

56. ข้าวเม่าทอดไส้มะพร้าว / *Khao Mao Thod Sai Ma-praow Guan*  
*Crispy Khao Mao (shredded rice grain) & caramel coconut with warm milk* 300
57. ซีสเค้กนุ่นสไตส์บาบ่า / *Baba Style Cheese Cake Ka-noon*  
*Jackfruit cheese cake with black sticky rice* 300
58. สาอุมะพร้าวอ่อน / *Sakoo Piak Maprao-Aon*  
*Sweet sago with young coconut meat* 300
59. ทับทิมกรอบมะพร้าวอ่อน / *Tub Tim Krob Ma-prao Aon*  
*Water chestnut & jackfruit in sugar syrup served with coconut ice cream* 300
60. ข้าวเหนียวมะม่วง / *Khao Niew Ma-muang*  
*Mango with sticky rice* 300
61. ผลไม้ตามฤดูกาล / *Seasonal Fresh Fruits* 300
- ไอติม / *Ice Cream* 160
62. ไอติมคาราเมล / *I-tim Ka-ra-male*  
*Homemade Thai caramel ice cream*
63. ไอติมกาแฟ / *I-tim Ka-fe*  
*Homemade Thai coffee ice cream*
64. ไอติมชาเย็น / *I-tim Cha-yen*  
*Homemade Thai milky tea ice cream*
65. ไอติมกะทิ / *I-tim Ka-ti*  
*Homemade coconut ice cream*