

Mareeji มรีจี

Café & Casual dining

THIS
DAY

WILL
NEVER
HAPPEN
AGAIN

NO MSG

Please let us know if you have any special dietary requirements or food allergies.

กรุณาแจ้งพนักงาน หากท่านมีอาหารที่ต้องควบคุมหรือแพ้อาหารบางชนิด





Khai Kra Tha 95

Fried eggs in a pan, minced pork, chinese sausage, thai pork sausage.



190

Mareeji breakfast set

Eggs of choice
(Omelette, scrambled, poached, fried)
sausage & bacon



190

Eggs benedict

smoked salmon, avocado, homemade hollandaise sauce, your choice of side dish : house salad/fried potato wedges



180

Chicken satay wrap

your choice of side dish : house salad/ fried potato wedges

Grilled cheese sandwich

with marinara sauce, your choice of side dish : house salad/ fried potato wedges

170

Quesadilla 170/180

chicken/beef
served with tomato salsa

Smoked salmon toast

scrambled egg, cream cheese, your choice of side dish : house salad/ fried potato wedges

220

CROISSANT



Smoked salmon  170
avocado & egg

Spinach truffle & cheese 150

Ham & cheese 150

Golden butter 100

with butter & homemade jam

PANINI SANDWICH

(Daily 7:30-17:30)



Mexican chicken  150

Spinach & cheese 150

Italian chicken pesto 150

6-hour braised beef 150

EXTRA

Sausage 40

Bacon 40

Bread 40

APPETIZER

 Chef recommended



 Mild

 Medium

 Hot

 (V)
Vegetarian



พะแนงเนื้อห่องลาย เสร์ฟคู่แป้งโรตีส   180
Beef foreshank panang curry
served with roti



กุ้งผัดกระเทียมน้ำมันมะกอก 195
และมะเขือเทศตากแห้ง
Garlic shrimp & sundried tomato
served with toast



ยำวุ้นเส้น หมูสับ/ซีฟู้ด   140/190
กุ้งแห้ง, หมึกกรอบและเม็ดมะม่วงหิมพานต์
Glass noodles spicy salad
minced pork/seafood
with crispy dried shrimp, fried squid & cashew nuts



หมึกทอด & ทาร์เฟิลทาร์ทาร์ซอส 160
Deep fried squid
served with truffle tartar sauce

ปลากะพงทอดสูตรเฉพาะ 190
เสร์ฟคู่กับถั่วลันเตาบด
Deep fried signature battered fish
served with pea puree

ยำใบชะครามซีฟู้ด  190
Cha-kram leaves spicy salad
with seafood

ขนมปังหน้าหมู 150
Deep fried minced pork toast
Served with Thai cucumber relish

มันฝรั่งทอด พาร์เมซาน ทาร์เฟิลดิป (V) 120
Parmesan truffle fries
served with marinara & truffle tartar dip

นาโช้ (V) 150
Nachos
served with guacamole & tomato salsa

ปีกไก่ทอดดอกเกลือ 150
Fleur de sel deep fried chicken wings
served with tartar dip

ปีกไก่ทอดน้ำปลา 150
Deep fried chicken wings
with fish sauce



Stewed beef 250 in turmeric green curry

A rare treat in today's culinary landscape, our traditional beef curry features tender and fragrant beef ribs, slow-stewed in a rich broth. Served with vibrant three-colored chili peppers for a perfect balance of flavors.

แกงระแวงเนื้อเปื่อย

แกงโบราณ ซึ่งหาทานได้ยากในปัจจุบัน เชฟได้นำส่วนของเนื้อร่องซี่โครง มาตุ๋นในน้ำแกงจืดเปื่อย หอมนุ่ม เสิร์ฟพร้อมพริกชี้ฟ้าสามสี ทานคู่กันได้อย่างลงตัว

Stir fried Paco fern 180 with crispy dried shrimp

Tender Paco-fern, Stir-fried to perfection to preserve its natural sweetness and crispness, topped with crispy dried shrimp from the Andaman Sea. A harmonious blend of flavors that will tantalize your taste buds.

ผัดผักกูดกุ้งเสียบ

เชฟนำผักกูด ซึ่งมีคุณค่าทางอาหารสูง มาผัดด้วยไฟแรงในเวลาสั้นๆ เพื่อคงความหวาน กรอบ และรักษาคุณค่าทางอาหาร โรยหน้าด้วยกุ้งเสียบหอมๆ วัตถุดิบชั้นเยี่ยม จากทะเลอันดามัน ทำให้ส่วนผสมทุกอย่างในงานนี้เข้ากัน และนำลิ้มลอง



Braised Pork Ribs 240 in spiced sauce

ซี่โครงหมูตุ๋น ในซอสเครื่องเทศ

Stir fried okra with shrimp 190 กระเจี๊ยบผัดกุ้งสด







หมึกผัดซอสกะปิ 190


จานนี้ปรุงจากทุกส่วนของหมึกทั้งตัว หมึกที่หั่นเป็นวง และส่วนหนวด นำมาผัดกับซอสกะปิ ซึ่งเชฟได้คัดสรร กะปิอย่างดีจากคลองโคก มีความหอมโดดเด่น และไม่เค็มจนเกินไปนำมาเคี่ยวกับน้ำตาลมะพร้าว หอมแดง ผัดกับต้นหอม เพื่อเพิ่มมิติของกลิ่นและสัมผัส

Stir fried squid with shrimp paste sauce

Quality shrimp paste from Klong Khone, Samut Songkhram & other secret ingredients were cooking down to this special sauce. Fresh squid was silced & stir fried, the result is just right!


แกงส้มใต้ปลากะพง   220
ไหลบัว/ยอดมะพร้าวอ่อน
Southern spicy yellow curry
with seabass, lotus stem or young coconut shoot

แกงคั่วพริกชี้โครงหมูกับไข่ต้ม   150
Pork spare ribs in southern style curry served with boiled egg


แกงคั่วใบชะคราม 
Southern style curry
with cha-kram leaves


ปลาทุ (Mackerel) 150


กุ้ง (Shrimp) 180

เนื้อตุ๋นต้นตำรับเมืองเพชร  190
Braised beef Phetchaburi style

พะโล้กระดูกหมู  170
Pork spare ribs in five spices stew
with duck eggs


ต้มยำกุ้งน้ำใส  210
Tom yum kung (clear soup)

ปลากะพง/กุ้ง ทอดราดพริกสด  220
Deep fried seabass fillet/shrimp
in shallot & chilli sauce


ปลากะพงทอดน้ำปลา  220
Deep fried seabass with fish sauce
served with fresh mango salad

หมูสามชั้นทอดน้ำปลา 150
Deep fried pork belly
with fish sauce

หมูผัดเคยจล   180
Stir fried pork
with salted shrimp paste

หมูสับคั่วชะอมและกะปิเกาะลิบง  160
Wok fried minced pork
with cha-om & shrimp from Libong island

คั่วกลิ้ง หมู/เนื้อ  150/160
Stir fried pork/beef
with spicy southern style curry paste

ผัดกะเพราป่า หมู, ไก่/เนื้อ 140/150/180
/หมึก, กุ้ง 

Stir fried holy basil pork, chicken/beef /squid, shrimp
with galangal & chilli

วุ้นเส้นผัดชะอมกุ้ง   190
Stir fried shrimp & glass noodles
with cha-om

MAIN


 Chef recommended

 Mild

 Medium

 Hot

 (V)
Vegetarian

ยอดมะพร้าวผัดพริกสดหมูสับ  140
Stir fried minced pork
with young coconut shoot & chilli

ผัดผักโขม 120
Stir fried spinach with garlic

ไหลบัวผัดกุ้ง 190
Stir fried shrimp & lotus stem


ไข่เจียวฟูกุ้งสับ 180
Thai style fluffy omelette
with minced shrimp

ใบชะครามผัดไข่ 120
Stir fried Cha-kram leaves
with egg

ไข่ดาว 20
Fried egg


ข้าวหอมมะลิ 25
Jasmine rice



แซลมอนย่าง ครีมซอสมะขาม  320
Pan seared salmon fillet
with signature tamarind cream sauce

Our chef makes sure the salmon fillet is well cooked and the skin is still crispy. The sauce is the reduction of preserved tamarind (very important ingredient for Thai cuisine) and cream. Served with buttered vegetables & boiled job's tears.



สตูว์แก้มวัวตุ๋นไวน์แดง  220
Red wine braised beef cheek stew

Our chef begins by roasting succulent beef cheeks to seal in their natural juices, then braises them for six hours in a rich red wine reduction. The result? Unparalleled tenderness, a depth of flavor that melts in your mouth.

สตูว์ไก่ 190
Chicken stew

สเต็กปลากะพง 220
Pan seared seabass
with spinach, caramelized onion & quinoa

SINGLE DISH



ผัดไทยกุ้งสด 180

เส้นจันท์คัดพิเศษผัดเข้ากับผัดไทยสูตรลับประดแบบฉบับเพชรบุรี ให้รสชาติหอมหวาน กลมกล่อม เสริมฟลูกับกุ้งทะเลและเครื่องเคียงถั่วงอกและถั่วงอก

Pad Thai Phetchaburi style with shrimp

Specially selected rice noodles stir fried with Phetchaburi style Pad thai sauce which is unique because of its ingredients, local pineapple. This dish served with shrimp, crushed peanut and bean sprout.



ข้าวต้มทรงเครื่อง 120/160 หมู/กุ้ง, ปลากระพง

เครื่องข้าวต้มผัดกับกุ้งแห้งและปลาหมึกแห้ง

Boiled rice with pork/shrimp, seabass
contains dried shrimp & squid

ข้าวผัดปลาทุ 130 Fried rice with mackerel with Thai herbs

ข้าวคั่วไข่/หมู, ไก่/ 90(V)/120 เนื้อ/หมึก, กุ้ง 130/160 Wok fried rice/pork, chicken/ beef/squid, shrimp with duck egg

Served with rice

ข้าวหน้าไก่สะเต๊ะ 130 Chicken satay with Thai cucumber relish

ข้าวไข่ขี้หน้าพริกกากหมู 130 Scrambled egg with spicy crispy pork belly

ข้าวหน้าไก่ตะไคร้ 130 Grilled lemongrass chicken with dried chilli dipping sauce


ข้าวราดคั่วกั้งหมู/เนื้อ 130/140 Stir fried pork/beef with spicy southern style curry paste

ข้าวราดกะเพราป่า 120/130/160 หมู, ไก่/ เนื้อ/หมึก, กุ้ง Stir fried holy basil pork, chicken/ beef/squid, shrimp with galangal & chilli

SALAD

 Chef recommended
  Mild
  Medium
  Hot
  (V) Vegetarian



Mareeji refreshing salad  **180**

Baby spinach, berry jelly, orange, coated cashew nuts, honey orange dressing

Cumberland sausage salad **180**

with balsamic glaze

Smoked salmon salad **220**

with caesar style dressing

Sauteed prawn salad **220**

with balsamic glaze

SOUP



Pumpkin

160



Mushroom truffle oil

160




Tomato cream

160

PASTA



Pink sauce (V) **190**
with smoked salmon  **290**



Alfredo (V) **190**
with chicken  **240**

Carbonara **220**

Agilo e oilo **190**

Marinara (V) with shrimp **190/290**

Bolognese **220**