

gap kao literally translates as 'with rice'
all gap kao items in the middle and right are best enjoyed together
we recommend 3-4 dishes plus a couple of snacks between 2 people

อาหารว่าง **BAR FOOD AND SNACKS**

หมูปิ้ง **GRILLED PORK SKEWERS 4 each**

สะเต๊ะลือ **CHICKEN SATAY 5 each**

ขนมกุยช่าย **CHIVE CAKES 5 each**
dark soy garlic chillies

ปลาหมึกทอดและ **SQUID GORLAE 6 each**
red curry toasted coconut

ลาบไก่เชียงใหม่ **CHIANG MAI LARP OF CHICKEN 18**
northern spices herbs

ไก่ทอดขนาดใหญ่
CHICKEN WINGS 16 small / 26 large
shallots cumin dark soy

แหนมซี่โครงหมูทอด **CURED PORK RIBS 20**
garlic coriander

ปลาข้าวสารทอดกรอบสมุนไพร **CRUNCHY WHITEBAIT 20**
herbs shallots chillies

กุ้งฝอยแพทอดกับสมุนไพร **CRUNCHY PRAWNS 18**
herbs shallots chillies

ทอดมันปลา **FISH CAKES 24**
cucumber relish peanuts

*noodles are bangkok's favourite food
thais love them so much they rarely share*

ก๋วยเตี๋ยว **NOODLES**

ผัดซีอิ้ว
RICE NOODLES WITH CHINESE BROCCOLI 26
soy egg beancurd

ผัดไทย
PAD THAI 32
prawns peanuts bean sprouts

ราดหน้าหมึกกรอบ
CRUNCHY EGG NOODLES WITH CHICKEN AND PRAWN 32
chinese broccoli yellow bean garlic

ก๋วยเตี๋ยวต้มยำแห้ง
THIN RICE NOODLES 27
chicken pork prawns peanuts

ก๋วยเตี๋ยวแกงใส่กุ้งกับลูกชิ้นปลา
PRAWN AND FISH DUMPLING LAKSA 28
deep fried shallots peanuts bean curd

แกง **CURRIES**

ต้มหมกปลา **STEAMED CURRY OF BARRAMUNDI FISH 43**
red curry thai basil young coconut

แกงส้มปลา **SOUR ORANGE CURRY LING FISH 30**
choy sum tomatoes

แกงแห้งผัก **DRY RED CURRY OF VEGETABLES 26**
pumpkin baby corn long bean fried tofu

แกงกะทิกุ้ง **MASHED PRAWN CURRY 38**
coconut turmeric

มาลองชิม **MAA LONG CHIM**

means "come try and taste"
and that's exactly what our set menu gives you
a selection of our head chef's favourite dishes

9 dishes | includes dessert | **68 pp**

served with jasmine rice
beverage pairing upon request

เมลเบิร์นคัพ **MELBOURNE CUP FEAST**

6 november

we're screening the melbourne cup and
putting on a thai feast of specials to get your taste
buds racing while you watch

book your seats now with one of our team
nine-course menu including drinks **130 pp**

อาหารจานเดียว **FAVOURITES**

แกะกอกและ **LAMB RIBS 38**
garlic cumin coconut cream

ปลาทอดสามรส **DEEP FRIED FISH small / large MP**
three flavoured sauce

เปิดย่าง **ROAST DUCK 50**
pickled ginger tanongsak's excellent sauce

ผัดเปรี้ยวหวานปลา **SWEET AND SOUR FISH 30**
sriracha pineapple tomato onion

กุ้งอบวุ้นเส้น
BAKED PRAWNS WITH GLASS NOODLES 34

ยำ **SALADS**

ลาบเปิดอีสาน **DUCK LARP 24**
grilled chillies lime roasted rice

ส้มตำไทย **GREEN PAPAYA 20**
chillies peanuts dried prawns

ยำเนื้อย่าง **GRILLED BEEF 28**
roasted rice long leaf coriander

ผัด **STIR FRIES**

ผัดผักบุ้งไฟแดง
SIAMESE WATERCRESS 16
garlic yellow beans

ผัดกะหล่ำปลีกับกุ้งแห้ง **CABBAGE 18**
dried prawns garlic fish sauce

ไข่เจียวแฉ็ด
JACK'S OMELETTE 16
free range duck egg sriracha sauce

ผัดมะเขือยาวพืหน่อง
NONG'S LONG EGGPLANT 22
minced pork prawns

ผัดคะน้าหมูกรอบ
CHINESE BROCCOLI 26
crunchy pork oyster sauce

เนื้อผัดยี่หระใส่หอมใหญ่
BEEF WITH CUMIN 28
onions dried chillies

ปูหิมผัดพริกกับเกลือ
SOFT SHELL CRAB 36
chilli black pepper coriander

ข้าวผัดปลาเค็ม
SALTED FISH FRIED RICE 22
chinese broccoli shallots chillies

ข้าวผัดเปิด
FRIED RICE WITH ROAST DUCK 28

ข้าวสวย **RICE**

ข้าวสวย
STEAMED JASMINE RICE 4
per person

please ensure we know of any allergies and dietary restrictions so we can cater to your needs
pork and peanuts are used in many thai dishes but we are able to omit them on request
all card payments will incur a 1.5% processing fee



our food is the food of modern bangkok

เครื่องดื่ม TO DRINK

ask one of our team if you'd like to see a full bar menu and wine list

MANDARIN & LEMONGRASS NEGRONI 19
campari lemongrass mandarin gin vermouth

THAI BASIL SMASH 19
thai basil chill lime gin

MUAY THAI MAI TAI 19
ginger almond coconut mezcal tequila

MAA NAM 21
pineapple apricot absinthe bangkok gin

BKK MARTINI 24
thai basil olive vermouth smoky whisky bangkok gin

OR TOR KOR MULE #2 17
flamin ginger beer thai bitters lime leaf vodka

TROPIC THUNDER 21
pineapple passionfruit burnt orange rum

POMELO SPRITZ 21
pomelo grapefruit sherbet aperol vodka bubbles

WATERMELON & GINGER HIGBALL 17
watermelon ginger soda gin

WINGS OF KINARI 20
peach rosewater purple flower gin

LITTLE RED FISH SESSION ALE 12.5
wa 4.2%

YOUNG HENRYS 'NEWTOWNER' AUSTRALIAN PALE ALE 12.5
nsw 4.8%

ICED WATERMELON DRINK 9
watermelon palm sugar chilli salt

PARADISE FOUND 9
pineapple almond mint ginger

TAMARIND SODA 8
pok pok som palm sugar lime chilli salt

THAI MILK TEA 8
thai tea evaporated milk

VIRGIN MARY 8
koh loy sriracha pepper tomato

SANTA VITTORIA SPARKLING 5/9
500ml/1000ml

ของหวาน DESSERTS

ขนมเปียกปูน COCONUT ASH PUDDING 8

กล้วยแขก FRIED SWEET BANANA 10
coconut sesame

ข้าวเหนียวดำตัด BLACK STICKY RICE AND COCONUT SLICE 14

ขนมฝักบัว SWEET THAI FRITTER 10
pandan custard

โรตีสถ่าย BANANA ROTI 16

ไอติมรินไทยที่ RIN'S THAI TEA ICE CREAM 12
pistachio young coconut

ไอติมกาแฟ THAI COFFEE ICE CREAM 14
corn coconut sesame seeds peanuts

ไอติมทุเรียน DURIAN ICE CREAM 14
sesame wafer

ซอร์เบทมะพร้าว COCONUT SORBET 14
puffed rice peanut sesame

ค็อกเทล DESSERT COCKTAILS

ask your server to see a full bar menu and wine list

KAFÉ MAO 19
thai coffee condensed milk vodka

MIG 21 21
honey absinthe smoke salt whisky

ESPRESSO MARTINI 21

COFFEE | FRESH TISANE | TEA | HOT CHOCOLATE 4

ของขวัญ TAKE ME HOME

LONG CHIM SPICES 6

700ml KOH LOY SRIRACHA SAUCE 10

THAI STREET FOOD COOKBOOK 50
signed copy

THAI FOOD COOKBOOK 100
signed copy

GIFT VOUCHER 50+



@longchim

www.longchimsydney.com



@longchimsydney