



top:G19-ล้นหูย่าง



top:E34-ยำปลาหมึกตะไคร้หอม

bot:F07-หั่นไก่ทอด



mid:-คิรามิส

bot:F20-ตับทอดกระเทียม





รายการเพิ่มเครื่องสับตำ topping for som-tum

เพิ่มปูนาหนึ่ง หรือปูนาสอง

NO.Z01 - 45THB.
add crab
choose salted crab or cooked crab

เพิ่มกุ้งสด

NO.Z02 - 195THB.
add salted raw shrimp

เพิ่มปูม้าสด

NO.Z03 - 285THB.
add salted raw blue crab

เพิ่มปูไข่ดอง

NO.Z04 - 550THB.
add pickled crab with egg

เพิ่มหมูยอ

(เลือกหมูยอหนัง หรือหมูยอนึ่ง)
NO.Z05 - 135THB.
add moo-yor (vietnamese pork sausage)
(choose skin type or normal type moo-yor)

เพิ่มไข่แดงเค็ม

NO.Z06 - 35THB.
add salted red egg

เพิ่มไข่เยี่ยวม้า

NO.Z07 - 50THB.
add century egg

เพิ่มกุ้งลวก

NO.Z08 - 195THB.
add cooked shrimp

เพิ่มปลาหมึกลวก

NO.Z09 - 185THB.
add cooked squid

เพิ่มหอยแมลงภู่

NO.Z10 - 145THB.
add boiled mussels

เพิ่มไส้กรอกหมู

NO.Z11 - 135THB.
add pork sausage

เพิ่มแซลมอนสด

NO.Z12 - 465THB.
add raw salmon



เมนู ส้มตำปลาแร่

som-tum in fermented fish sauce

ตำปลาแร่

NO.A01 - 135THB.
papaya som-tum in fermented fish sauce

ตำซั่วปลาแร่

NO.A02 - 165THB.
papaya and kanom jeen som-tum
in fermented fish sauce

ตำปูปลาแร่

(เลือกปูนาง หรือปูนาทอง)
NO.A03 - 165THB.
papaya som-tum in fermented fish sauce
with crab (salted or cooked crab)

ตำปลาแร่กึ่งสด

NO.A04 - 300THB.
papaya som-tum in fermented fish sauce
with salted raw shrimp

ตำปลาแร่ปูม้า(ทอง)

NO.A05 - 390THB.
papaya som-tum in fermented fish sauce
with salted raw blue crab

ตำเต็มถาดปลาแร่

NO.A06 - 1,250THB.
large plate som-tum in fermented fish sauce
with variety of ingredients

ตำเส้นเล็กหลวงพระบางครึ่งสูตร

(ไม่ใส่น้ำปู)
NO.A07 - 220THB.
slim rice noodle som-tum in fermented fish-
sauce and shrimp paste sauce

ตำหน่อไม้ปลาแร่

NO.A08 - 175THB.
bamboo shoot in fermented fish sauce

ตำปลาแร่ ปูไข่ทอง

NO.A09 - 620THB.
papaya som-tum in fermented fish sauce
with pickled crab egg

ตำด้วงปลาแร่หมูกรอบ

NO.A10 - 350THB.
long yard bean som-tum with crispy pork
belly in fermented fish sauce

ตำแตงปลาแร่หมูกรอบ

NO.A11 - 350THB.
cucumber som-tum with crispy pork belly
in fermented fish sauce

ตำปลาแร่หมูยอแคบหมู

(เลือกหมูยอหั่น หรือหมูยอนึ่ง)
NO.A12 - 295THB.
papaya som-tum in fermented fish sauce
with moo-yor (skined or steamed moo-yor)

ตำหลวงพระบางครึ่งสูตร

(ไม่ใส่น้ำปู)
NO.A13 - 155THB.
luang prabang som-tum style in fermented
fish sauce (w/o crab sauce)

ตำเขมรปลาแร่หมูยอ

(เลือก หมูยอหั่น หรือหมูยอนึ่ง)
NO.A14 - 270THB.
papaya som-tum in fermented fish sauce
with moo-yor, kaffir lime leaves, and peanut

ตำขนมจีนหอยแครงสามหมื่น

NO.A15 - 400THB.
kanom jeen som-tum in fermented fish sauce
with boiled cockles & mix smelly vegetables

ตำข้าวโพดปลาแร่

NO.A16 - 155THB.
corn som-tum in fermented fish sauce

ตำไหลบัวปลาแร่

NO.A17 - 165THB.
lotus stem som-tum in fermented fish sauce

ตำข้าวปุ้นปลาแร่

NO.A18 - 155THB.
kanom jeen som-tum
in fermented fish sauce

ตำปลาแร่อำนาจเจริญ

NO.A19 - 195THB.
big sliced papaya som-tum
in fermented fish sauce

ตำมั่วไวปลาแร่

NO.A20 - 330THB.
instant noodle in fermented fish sauce
with mix ingredients



top:A24-ตำสามนิ้ว

mid:A06-ตำเต็มถาด



bot:A28-ตำข้าวคณมน หอยแครง





top:A19-ตำปลาร้าอำนาจเจริญ



mid:A11-ตำแตงหมูกรอบ

bot:A21-ตำข้าวเส้นเล็ก



เมนู ส้มตำปลาร้า

som-tum in fermented fish sauce

ตำข้าวเส้นเล็กกากหมูปลาร้า

NO.A21 - 220THB.
slim rice noodle in fermented fish sauce
serve with pork crackling

ตำปาฮาวาย

NO.A23 - 550THB.
papaya, pineapple, and kanom jeen som-tum
fermented fish sauce, sausage, sea food

ตำโคราชแคบหมู

NO.A25 - 215THB.
papaya som-tum with crispy pork rind
in salted and fermented fish sauce

ตำข้าวปั้นหมูยอผักลวก

(น้ำตำปลาร้าโหม่ง)
NO.A27 - 300THB.
kanom jeen som-tum, boiled vegetable,
moo-yor, in strong fermented fish sauce

ตำเผ็ดเผ็ด

NO.A29 - 310THB.
our signature som-tum
mix ingredients in fermented fish sauce

ตำเส้นเล็กหมูยอผักลวก

(น้ำตำปลาร้าโหม่ง)
NO.A22 - 300THB.
slim rice noodle in strong fermented fish
sauce with moo-yor and boiled vegetables

ตำสามนิ้ว

(น้ำตำผสม ปลาร้า, กะปิ, และน้ำปู)
NO.A24 - 195THB.
papaya som-tum
in mixed fermented fish sauce

ตำข้าวขมจีนแคบหมูปูนา

(เลือกปูนาหนึ่ง หรือปูนาสอง)
NO.A26 - 245THB.
kanom jeen, pickled cabbage, pork crackling,
fermented fish sauce (salted or cooked crab)

ตำข้าวนครพนม หอยแมลงภู่

NO.A28 - 295THB.
papaya and kanom jeen som-tum with boiled
mussels in fermented fish sauce

ตำข้าวปลาร้าแคบหมูหมูยอ

NO.A30 - 310THB.
kanom jeen & papaya som-tum with crispy-
pork rind & moo-yor in fermented fish sauce

เมนู ตำเกาเหลาปลาร้า

papayaless som-tum (kao-loa) in fermented fish sauce

เกาเหลาปลาร้าหมูยอ

NO.A31 - 265THB.
moo-yor in fermented fish sauce
(som-tum style)

เกาเหลาปลาร้าปูม้า

NO.A33 - 620THB.
salted raw blue crab in fermented fish sauce
(som-tum style)

เกาเหลาปลาร้ากุ้งสด

NO.A35 - 450THB.
salted raw shrimp in fermented fish sauce
(som-tum style)

เกาเหลากะเลปลาร้า

(ใส่กุ้งสด, หอย, และปลาหมึกลวก)
NO.A37 - 450THB.
boiled shrimp, shellfish, and boiled squid
in fermented fish sauce (som-tum style)

เกาเหลาปลาร้าไข่เยี่ยวม้า

NO.A32 - 260THB.
century egg in fermented fish sauce
(som-tum style)

เกาเหลาปลาร้าแซลมอน

NO.A34 - 550THB.
salmon in fermented fish sauce
(som-tum style)

เกาเหลาปลาร้าปูไข่ดอง

NO.A36 - 1230THB.
salted crab egg in fermented fish sauce
(som-tum style)

เกาเหลาหอยแครงสับปะรด

NO.A38 - 365THB.
boiled cockles and pineapple
in fermented fish sauce (som-tum style)

เมนู ส้มตำน้ำปลา
som-tum in salted fish sauce

ตำไทย

NO.B01 - 160THB.
thai style papaya som-tum, peanut, dried
shrimp in salted fish sauce & coconut sugar

ตำไทยไข่เค็มบัว

NO.B02 - 190THB.
thai style papaya som-tum with salted egg

ตำไทยหมูกรอบ

NO.B03 - 365THB.
thai style papaya som-tum with crispy pork

ตำข้าวโพด

NO.B04 - 180THB.
thai style corn som-tum, peanut, dried
shrimp in salted fish sauce & coconut sugar

ตำข้าวโพดไข่เค็มบัว

NO.B05 - 210THB.
thai style corn som-tum with salted egg

ตำข้าวโพดหมูกรอบ

NO.B06 - 385THB.
thai style corn som-tum with crispy pork

ตำข้าวโพดหมูยอน้ำปลา

(เลือกหมูยอหั่น หรือหมูยอนึ่ง)
NO.B07 - 285THB.
thai style corn som-tum with moo-yor
(choose skin type or normal type moo-yor)

ตำไหลบัวทะเล

(ใส่กุ้งสุก, หอย, และปลาหมึกลวก)
NO.B08 - 480THB.
lotus stem som-tum in salted fish sauce with
boiled shrimp, shellfish, and boiled squid

ตำช้อน้ำปลา

NO.B09 - 160THB.
papaya and kanom jeen som-tum
in salted fish sauce

ตำปูน้ำปลา

(เลือกปูนาึ่ง หรือปูผัดผง)
NO.B10 - 185THB.
papaya som-tum in salted fish sauce with
crab (choose cooked or salted crab)

ตำน้ำปลากุ้งสด

NO.B11 - 325THB.
papaya som-tum in salted fish sauce with
salted raw shrimp

ตำน้ำปลาปูม้า(ดอง)

NO.B12 - 400THB.
papaya som-tum in salted fish sauce with
salted raw blue crab

ตำน้ำปลาปูไข่ดอง

NO.B13 - 650THB.
papaya som-tum in salted fish sauce with
pickled crab egg

ตำทะเล

(ใส่กุ้งสุก, หอย, และปลาหมึกลวก)
NO.B14 - 450THB.
papaya som-tum in salted fish sauce with
boiled shrimp, shellfish, and boiled squid

ตำหมี่กรอบทะเล

(ใส่กุ้งสุก, หอย, และปลาหมึกลวก)
NO.B15 - 450THB.
fried noodle som-tum in salted fish sauce
with boiled shrimp, shellfish, and boiled squid

ตำเต็มถาดน้ำปลา

NO.B16 - 1,250THB.
big plate mix ingredients som-tum
in salted fish sauce

ตำถั่วแระหมูน้ำปลา

NO.B17 - 210THB.
long yard bean som-tum in salted fish sauce
with crispy pork rind

ตำถั่วหมูกรอบน้ำปลา

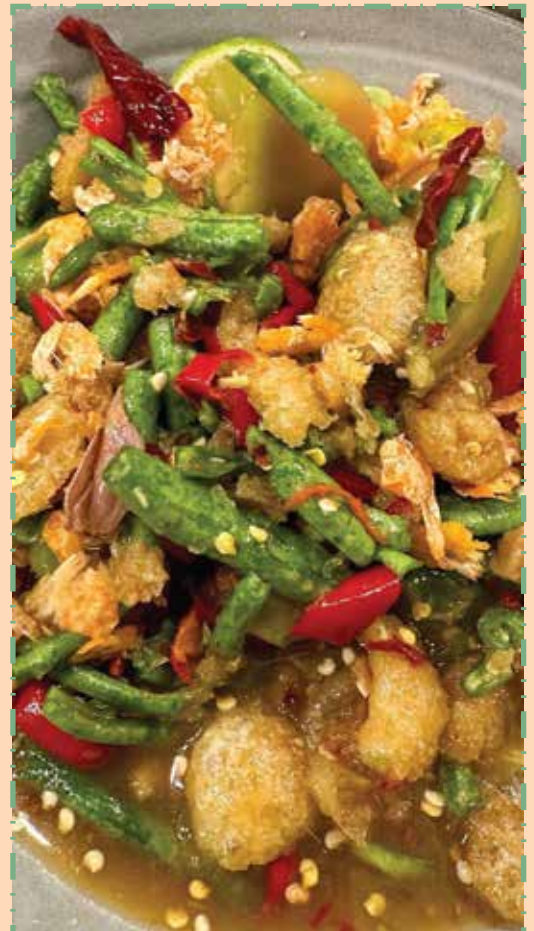
NO.B18 - 380THB.
long yard bean som-tum in salted fish sauce
with crispy pork

ตำตลาด อ.ต.ท.

(ตำไทยใส่ผลไม้)
NO.B19 - 250THB.
papaya som-tum, mix fruits, peanut, dried-
shrimp in salted fish sauce & coconut sugar

ตำกรุงเทพ

(ตำไทยใส่เส้นมะละกอแผ่น)
NO.B20 - 155THB.
thick papaya som-tum, peanut, dried-
shrimp in salted fish sauce & coconut sugar



top:B17-ตำถั่วแระหมู



mid:B06-ตำข้าวโพดหมูกรอบ bot:B20-ตำกรุงเทพ





top:B14-ตำทะเล

mid:B33-เกาเหลากุ้งสด



bot: C17-ตำมะพร้าวอ่อน



เมนู ส้มตำน้ำปลา

som-tum in salted fish sauce

ตำกุ้งแห้ง

NO.B21 - 160THB.
papaya som-tum in salted fish sauce
and dried shrimp

ตำแตงหมูกรอบน้ำปลา

NO.B23 - 380THB.
cucumber som-tum in salted fish sauce
with crispy pork

ส้มตำทอด

NO.B25 - 250THB.
fried papaya som-tum in salted fish sauce

ตำไหลบัวกุ้งแห้ง

NO.B27 - 185THB.
lotus stem som-tum in salted fish sauce
and dried shrimp

ตำน้ำปลาหอยแครง

NO.B29 - 380THB.
papaya som-tum in salted fish sauce
with boiled cockles

ตำหมีกรอบมะพร้าวอ่อน

NO.B22 - 270THB.
fried noodle som-tum in salted fish sauce
with young coconut meat

ตำสับปะรดทะเล

NO.B24 - 480THB.
pineapple som-tum in salted fish sauce with
boiled shrimp, shellfish, and boiled squid

ตำหมีกรอบน้ำปลา

NO.B26 - 175THB.
crispy noodle som-tum in salted fish sauce
with peanut, and dried shrimp

ตำอำนางเจริญน้ำปลา

NO.B28 - 195THB.
big sliced papaya som-tum
in salted fish sauce

ตำเห็ดเข็มทองทอด

NO.B30 - 265THB.
fried needle mushroom som-tum
in salted fish sauce, peanut, dried shrimp

เมนู ตำเกาเหลาน้ำปลา

papayaless som-tum (kao-loa) in salted fish sauce

เกาเหลาหอยแครงสับปะรด

NO.B31 - 365THB.
boiled cockles and pineapple in salted fish-
sauce (som-tum style)

เกาเหลาน้ำปลากุ้งสด

NO.B33 - 455THB.
salted raw shrimp in salted fish sauce
(som-tum style)

เกาเหลาทะเลน้ำปลา

(ใส่กุ้งสด, หอย, และปลาหมึกสด)

NO.B35 - 470THB.
boiled shrimp, shellfish, and boiled squid
in salted fish sauce (som-tum style)

เกาเหลาน้ำปลาหมูยอ

NO.B37 - 285THB.
moo-yor in salted fish sauce
(som-tum style)

เกาเหลาน้ำปลาปูม้า

NO.B32 - 640THB.
salted raw blue crab in salted fish sauce
(som-tum style)

เกาเหลาน้ำปลาปูไข่ดอง

NO.B34 - 1250THB.
salted crab egg in salted fish sauce
(som-tum style)

เกาเหลาน้ำปลาแซลมอน

NO.B36 - 570THB.
salmon in salted fish sauce
(som-tum style)

เกาเหลาหมูชาบูน้ำปลา

NO.B38 - 285THB.
sliced pork in salted fish sauce
(som-tum style)

เมนู ส้มตำผลไม้

fruits som-tum

ตำสับปะรด

(เลือกใส่ปลาร้า หรือน้ำปลา)

NO.C01 - 200THB.
pineapple som-tum
(salted fish sauce or fermented fish sauce)

ตำนางเอก

(เลือกใส่ปลาร้า หรือน้ำปลา)

NO.C02 - 285THB.
california orange som-tum
(salted fish sauce or fermented fish sauce)

ตำฝรั่งกะปิปลาป่น

NO.C03 - 185THB.
guava som-tum in shrimp paste and
mashed fish

ตำมะม่วงปูดอง

(เลือกใส่ปลาร้า หรือน้ำปลา)

NO.C04 - 200THB.
sour mango som-tum with salted crab
(salted fish sauce or fermented fish sauce)

ตำเสาวรสมะม่วงสุกกะปิ

NO.C05 - 250THB.
ripe mango and passion fruit som-tum
in shrimp paste sauce

ตำมังคุดสุก

(เลือกใส่น้ำปลา หรือกะปิ)

NO.C06 - 285THB.
ripe mangosteen som-tum
(choose shrimp paste or salted fish sauce)

ตำมะม่วงแคบหมู

(เลือกใส่ปลาร้า หรือน้ำปลา)

NO.C07 - 300THB.
our mango som-tum with crispy pork rind
(salted fish sauce or fermented fish sauce)

ตำแตงโมถั่วตัด (น้ำปลา)

NO.C08 - 270THB.
watermelon som-tum in salted fish sauce
with sweet peanut

ตำแตงโมน้ำปูปลาร้า

NO.C09 - 270THB.
watermelon som-tum in fermented fish sauce
and crab sauce

ตำส้มโอน้ำปู

NO.C10 - 300THB.
pomelo som-tum in crab sauce

ตำส้มโอน้ำปลาปลากรอบ

NO.C11 - 300THB.
pomelo som-tum in salted fish sauce
with crispy small fish

ตำส้มโอกะปิหอม

NO.C12 - 300THB.
pomelo som-tum in shrimp paste

ตำมังคุดกรอบ

(เลือกใส่ปลาร้า, กะปิ, หรือน้ำปลา)

NO.C13 - 400THB.
mangosteen som-tum (choose shrimp paste,
salted fish sauce or fermented fish sauce)

ตำสตอเบอรี่

(เลือกใส่ปลาร้า, กะปิ, หรือน้ำปลา)

NO.C14 - 400THB.
strawberry som-tum (choose shrimp paste,
salted fish sauce or fermented fish sauce)

ตำแอปเปิ้ลกะปิน้ำตาลอ้อย

NO.C15 - 250THB.
apple som-tum in shrimp paste and
sugar cane

ตำสตอเบอรี่มะม่วงสุก

(เลือกใส่กะปิ หรือน้ำปลา)

NO.C16 - 300THB.
strawberry and ripe mango som-tum
(choose salted fish sauce or shrimp paste)

ตำมะพร้าวอ่อนน้ำปลา

NO.C17 - 200THB.
young coconut meat som-tum
in salted fish sauce

ตำมะพร้าวอ่อนข้าวโพดน้ำปลา

NO.C18 - 220THB.
young coconut meat and corn som-tum
in salted fish sauce

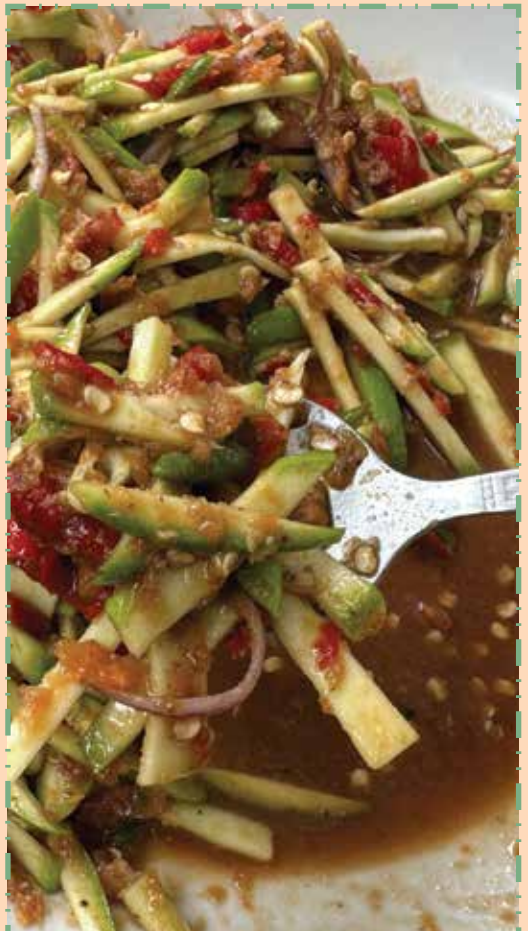
ตำมะม่วงเบา

(เลือกใส่กะปิ หรือปลาร้า)

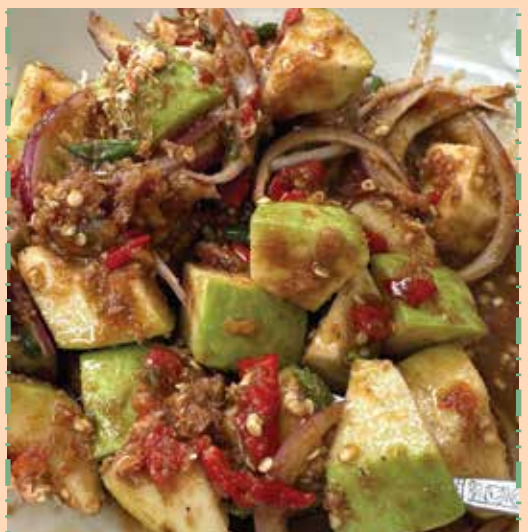
NO.C19 - 185THB.
sour mango som-tum
(fermented fish sauce or shrimp paste)

ตำผลไม้รวมน้ำปลาหวาน

NO.C20 - 330THB.
mixed of sweet fruits som-tum
in sweet fish sauce



top:C19-ตำมะม่วงเบา mid:C03-ตำฝรั่งกะปิปลาป่น



bot:C02-ตำนางเอก





mid:D17-เส้นหมี่ผัดหวาน



เมนู เครื่องเคียง side dish

ขนมจีน

NO.D01 - 30THB.
kanom jeen
(fermented rice noodle)

ข้าวเหนียว

NO.D02 - 30THB.
sticky rice

ข้าวเหนียวดำ

NO.D03 - 35THB.
black sticky rice

ข้าวสวย

NO.D04 - 30THB.
cooked rice

กากหมู

NO.D05 - 65THB.
pork crackling

แคบหมู

NO.D06 - 65THB.
crispy pork rind

เส้นเล็กลวกแคบกากหมู

NO.D07 - 65THB.
cooked slim rice noodle with pork crackling

เส้นหมี่ลวกแคบกากหมู

NO.D08 - 65THB.
cooked lite rice noodle with pork crackling

บะหมี่ลวกแคบกากหมู

NO.D09 - 65THB.
cooked egg noodle with pork crackling

มาม่าลวกแคบกากหมู

NO.D10 - 65THB.
cooked instant noodle with pork crackling

ไข่เบ็ดดาว

NO.D11 - 30THB.
fried duck egg

ข้าวจี๋ทอด

NO.D12 - 85THB.
fried rice dip with egg ball

ไข่ต้ม

NO.D13 - 20THB.
boiled egg

ไข่เค็ม

NO.D14 - 25THB.
salted egg

ไข่เยี่ยวม้า

NO.D15 - 50THB.
century egg

หมี่กรอบ

NO.D16 - 65THB.
crispy noodle

เส้นหมี่ผัดหวาน

NO.D17 - 75THB.
stir-fry lite noodle in sweet sauce

ข้าวปุ้นฮ้อน

NO.D18 - 70THB.
fresh kanom jeen

ผักลวก

NO.D19 - 25THB.
boiled mixed vegetables

ผักดอง

NO.D20 - 30THB.
salted vegetables

เมนู ยำ ลาบ น้ำตก

yum, larb, num-tok

ลาบเนื้อเหนืออีสาน

(ใส่แคบหมู และกากหมู)

NO.E01 - 320THB.
isan beef num-tok with pork crackling

ลาบหมูเหนืออีสาน

(ใส่หนังหมู และเครื่องในหมู)

NO.E02 - 320THB.
isan pork larb

ลาบหอยแครง สับปะรด

NO.E03 - 350THB.
boiled cockles larb with pineapple

ลาบหมูพริกสด

(ใส่เครื่องในหมู)

NO.E04 - 300THB.
pork larb with fresh chili

ลาบเนื้อมะนาว

NO.E05 - 300THB.
beef and lime larb

น้ำตกปลากระพงทอด

NO.E06 - 400THB.
fried sea bass num-tok

ลาบไก่บ้านย่าง

NO.E07 - 285THB.
grilled chicken larb

ซูปหน่อไม้ปลาร้า

NO.E08 - 170THB.
bamboo shoot isan style yum
in fermented fish sauce

น้ำตกปลาหมึก

NO.E09 - 400THB.
squid num-tok

น้ำตกทะเล

(กุ้งสด, หอย, ปลากระพง, และปลาหมึกลวก)

NO.E10 - 550THB.
boiled shrimp, shellfish, sea bass and
boiled squid num-tok

น้ำตกตับหวาน

NO.E11 - 260THB.
pork liver num-tok

น้ำตกคอหมูย่าง

NO.E12 - 320THB.
grilled pork neck num-tok

น้ำตกพอร์คชอป

NO.E13 - 350THB.
pork chop num-tok

น้ำตกหมูกรอบ

NO.E14 - 350THB.
crispy pork num-tok

หมูคำหวาน

NO.E15 - 360THB.
pork yum in spicy sauce

หมูมะนาว

NO.E16 - 300THB.
pork and lime yum

พล่าปูไข่จันทบุรี

NO.E17 - 1,250THB.
crab egg yum in spicy sauce

ยำไข่ดาวหมูสับและไส้กรอก

NO.E18 - 265THB.
fried egg, minced pork, and sausage yum

ยำหมูยอหนังขึ้นฉ่าย

NO.E19 - 240THB.
skin type moo-yor yum with leaf celery

ก๋วยเตี๋ยวยำบก

(ใส่ก้างกับหมู)

NO.E20 - 350THB.
noodle yum with herbs, pork, and shrimp



top:E17-พล่าปูไข่จันทบุรี

mid:E28-ยำจิ้น



bot:E13-น้ำตกพอร์คชอป





top:E31-ยำกุ้งแม่น้ำเต็น

mid:E35-ยำปูม้าพัทลุง



bot:E27-ยำหอยแครงทะเลไร้หอม



เมนู ยำ ลาบ น้ำตก

yum, larb, num-tok

ยำเส้นเล็กโอเวอร์

(เลือกใส่ปลาร้า หรือน้ำปลา)

NO.E21 - 300THB.
slim rice noodle, moo-yor, & sausage yum
(salted fish sauce or fermented fish sauce)

ยำปูไข่ดอง

(เลือกใส่ปลาร้า หรือน้ำปลา)

NO.E22 - 600THB.
salted carb egg yum
(salted fish sauce or fermented fish sauce)

ยำไวไวหมูกรอบไข่แดงเค็ม

(เลือกใส่ปลาร้า หรือน้ำปลา)

NO.E23 - 400THB.
instant noodle, crispy pork, salted red egg
(salted fish sauce or fermented fish sauce)

ยำหมูกรอบ

(เลือกใส่ปลาร้า หรือน้ำปลา)

NO.E24 - 380THB.
crispy pork yum
(salted fish sauce or fermented fish sauce)

ยำวุ้นเส้นโบราณหมูสับกุ้งแห้ง

NO.E25 - 250THB.
glass noodle yum with minced pork
and dried shrimp

ยำหอยแครง

(เลือกใส่ปลาร้า หรือน้ำปลา)

NO.E26 - 420THB.
boiled cockles yum
(salted fish sauce or fermented fish sauce)

ยำหอยแครงทะเลไร้หอม

NO.E27 - 380THB.
boiled cockles in salted fish sauce yum
with lemongrass

ยำจิ้น

NO.E28 - 400THB.
mala yum, mix vegetables, moo yor, sausage
shrimp, and squid

กุ้งแช่น้ำปลา

NO.E29 - 500THB.
salted raw shrimp with spicy seafood sauce

ยำส้มโอกุ้งลวกน้ำพริกเผา

NO.E30 - 450THB.
pomelo with boiled shrimp yum
with thai chilli paste

ยำกุ้งแม่น้ำเต็น

(กุ้ง 1 ตัว)

NO.E31 - 650THB.
almost cook river prawns yum

ยำกุ้งสด (ดอง หรือลวก)

(เลือกใส่ปลาร้า หรือน้ำปลา)

NO.E32 - 550THB.
salted raw/ or cooked shrimp yum
(salted fish sauce or fermented fish sauce)

ยำแซลมอน

(เลือกใส่ปลาร้า หรือน้ำปลา)

NO.E33 - 680THB.
salmon yum
(salted fish sauce or fermented fish sauce)

ยำปลาหมึกทะเลไร้หอม

NO.E34 - 400THB.
squid yum with lemongrass

ยำปูม้าพัทลุง ปลาร้า

NO.E35 - 620THB.
salted raw blue crab in pattaya style yum

ยำแซลมอนพัทลุงปลาร้า

NO.E36 - 650THB.
salmon in pattaya style yum

เห่าดงหมู (เปลี่ยนเป็นเนื้อ +30THB.)

NO.E37 - 300/ 330THB.
pork/ or beef yum with dried chilli flake

ยำมังคุดสุกกุ้งลวกใส่กะปิ

NO.E38 - 450THB.
ripemangoestein in shrimp paste yum

ยำไวไวรวมหลาย

(ใส่น้ำปลา)

NO.E39 - 450THB.
instant noodle in salted fish sauce yum with
squid, moo-yor, boiled shrimp, minced pork

ยำวุ้นเส้นรวมหลาย

(ใส่น้ำปลา)

NO.E40 - 450THB.
glass noodle in salted fish sauce yum with
squid, moo-yor, boiled shrimp, minced pork

เมนู ทอด
fried

ขนมปังหน้าหมู

NO.F01 - 265THB.
fried pork with bread

สามชั้นทอดเกลือ

NO.F02 - 285THB.
fried crispy pork belly with salt

สามชั้นคั่วน้ำปลา

NO.F03 - 285THB.
stir-fried crispy pork belly with salted fish
sauce

หมูสับปั้นก้อนทอด

NO.F04 - 285THB.
fried minced pork in ball shape

หมูสับปลาเค็มทอด ยำหัวหอม

NO.F05 - 285THB.
fried minced pork with salted fish
serve with onion yum

ปลาประจำวันทอด

(เลือกทอด กระเทียม / สามรส / น้ำปลา)
NO.F06 - price per weight (ราคาตามน้ำหนัก)
daily special fried fish
(with garlic or sweet sauce or salted sauce)

หนังไก่ทอด

NO.F07 - 200THB.
fried chicken skin

ไก่ทอดดับเผ็ด

(หวาน เค็ม)
NO.F08 - 265THB.
fried chicken (salted and sweet)

ไก่ทอดปักยี่ไต้

NO.F09 - 265THB.
fried chicken southern style

เห็ดฝอยทอด

NO.F10 - 250THB.
fried sliced mushroom

พอร์คชอปทอดแม็กกี้

NO.F11 - 350THB.
flavored fried pork chop

พอร์คชอปทอดราดซอส

NO.F12 - 350THB.
chinese style pork chop

กุ้งแม่น้ำทอดเกลือ

NO.F13 - 1,250THB.
fried river prawn with salt

กุ้งแม่น้ำทอดเนยกระเทียม

NO.F14 - 1,250THB.
fried river prawn with garlic and butter

ปลาหมึกทอดกระเทียม

NO.F15 - 400THB.
fried squid with garlic

กุ้งทอดซอสมะขาม

NO.F16 - 400THB.
fried shrimp with tamarind sauce

ไส้อ่อนทอดกระเทียม

NO.F17 - 260THB.
fried pork small intestine with garlic

หมู/เนื้อ ทอดกระเทียม

NO.F18 - 285/315THB.
fried pork/beef with garlic

สามชั้นทอดกะปิ

NO.F19 - 285THB.
fried pork belly with shrimp paste sauce

ตับทอดกระเทียม

NO.F20 - 260THB.
fried pork liver with garlic



top:F12-พอร์คชอปทอดราดซอส



mid:F01-ขนมปังหน้าหมู

bot:G05-ไก่บ้านทอดย่าง





top:G04-ปลาประจำวันย่างเกลือ



mid:G02-หมูสะเต๊ะ

bot:G03-ปลายอนย่างเกลือ



เมนู ย่าง grilled

คอหมูย่างน้ำปลา

NO.G01 - 300THB.
grilled pork neck with salted fish sauce

หมูสะเต๊ะ และขนมปังย่าง

NO.G02 - 320THB.
pork satay with grilled bread

ปลายอนย่างเกลือ

NO.G03 - 300THB.
grilled river fish with salt

ปลาประจำวันย่างเกลือ

(สอบถามราคาได้ที่พนักงาน)
NO.G04 - price per weight
daily special gilled fish by salt
please ask staff for more information

ไก่บ้านทอดย่าง

NO.G05 - 265THB.
grilled chicken then fried

ปลาประจำวันย่างพริกแกง

(สอบถามราคาได้ที่พนักงาน)
NO.G06 - price per weight (ราคาตามน้ำหนัก)
daily special gilled fish by chilli paste
please ask staff for more information

แฮมหมูย่าง

NO.G07 - 165THB.
grilled homemade isan sour pork sausage

เนื้อย่าง

NO.G08 - 550THB.
grilled beef

ปลาหมึกคอกย่าง

(ราคาตามน้ำหนัก / กลับละ 1 บาท)
NO.G09 - 1THB./ 1G.
grilled squid

สันเนื้อ 5 นาทีย่าง

NO.G10 - 200THB.
grilled sour beef (medium rare)

เนื้อเค็มทุบ

NO.G11 - 220THB.
grilled sun dried beef

หมูเค็มทุบ

NO.G12 - 195THB.
grilled sun dried pork

หมูกรอบย่างหม่าล่า

NO.G13 - 330THB.
grilled crispy pork with mala sauce

สามชั้นเสียบไม้ย่าง

NO.G14 - 270THB.
grilled pork belly

ไส้กรอกวุ้นเส้นย่าง

NO.G15 - 200THB.
grilled glass noodle sausage

ไส้กรอกแกงอ่อมหมูย่าง

NO.G16 - 220THB.
grilled herbal pork sausage

หม่ำหมูย่าง

NO.G17 - 200THB.
grilled pork liver sausage

หม่ำเนื้อย่าง

NO.G18 - 200THB.
grilled beef liver sausage

ลิ้นหมูย่าง

NO.G19 - 260THB.
grilled pork tongue

แฮมซี่โครงหมูย่าง

NO.G20 - 265THB.
grilled sour pork ribs

เมนู ปลา fish

ปลากะพงทอดผัดขึ้นฉ่าย

NO.H01 - 400THB.
fried sea bass stir-fry with celery

ปลากะพงทอดผัดชะอม

NO.H02 - 450THB.
fried sea bass stir-fry with tropical acacia

ปลากะพงทอดผัดมะระ

NO.H03 - 450THB.
fried sea bass stir-fry with bitter melon

ปลากะพงทอดซอสมะขาม

NO.H04 - 400THB.
fried sea bass with tamarind sauce

คั่วหน่อไม้ปลากะพงใส่กะทิ

NO.H05 - 450THB.
sea bass, bamboo shoot, and coconut milk
stir-fry in pot

ปลากะพงนึ่งมะนาว

NO.H06 - 450THB.
steamed sea bass with lime

ผัดจ๋าปลากะพง

NO.H07 - 400THB.
sea bass stir-fry with herbs

ปลากะพงทอดขมิ้น

NO.H08 - 450THB.
fried sea bass with turmeric

ผัดจ๋าปลาตุกทะเล

NO.H09 - 350THB.
sea catfish stir-fry with herbs

ปลาตุกทะเลทอดขมิ้น

NO.H10 - 350THB.
fried sea catfish with curcuma

เมนู ผัด stir-fried

ผัดผักบุ้งฝอย

(เพิ่มหมูกรอบ +200THB.)
NO.J01 - 200THB.
stir-fried sliced water spinach
(add crispy pork belly +200THB.)

ถั่วงอกเต้าผัด ปลาหมึกหรือกุ้ง

NO.J02 - 400THB.
green peas stir-fry with squid/ or shrimp

กุ้งและหมูสับผัดสะตอกะปิ

NO.J03 - 400THB.
shrimp and minced pork
stir-fry with shrimp paste, sator bean

กะหล่ำปลีผัดน้ำมันหอยไข่นุ่ม

NO.J04 - 285THB.
stir-fry oyster sauce with cabbage and
soft omelet

หมูชิ้นผัดสะตอพริกแกง

NO.J05 - 380THB.
pork stir-fry with chilli paste, sator bean

มะระผัดน้ำมันหอยไข่นุ่ม

NO.J06 - 250THB.
bitter melon stir-fry with oyster sauce
and soft omelet

ปลาหมึกหรือกุ้ง ผัดสะตอกะปิ

NO.J07 - 450THB.
squid/ or shrimp stir-fry with shrimp paste,
sator bean

มะระผัดแฮมมกระเทียมพริกไทย

NO.J08 - 300THB.
bitter melon stir-fry with homemade sour
pork sausage, garlic, and pepper



top:H09-ผัดจ๋าปลาตุก mid:H10-ปลาตุกทอดขมิ้น



bot:H03-ปลากะพงทอดผัดมะระ





top:J25-ជ័រក្របីប្រណីត ប្រណីត ជ័រក្របីប្រណីត



bot:J11-ជ័រក្របីប្រណីត ប្រណីត ជ័រក្របីប្រណីត



ជ័រ stir-fried

ជ័រក្របីប្រណីត

NOJ09 - 280THB.
fired chicken stir-fry with basil

ជ័រក្របីប្រណីត ប្រណីត ប្រណីត

NOJ11 - 280THB.
minced pork stir-fry with basil
and garlic

ជ័រក្របីប្រណីត ប្រណីត ប្រណីត

NOJ13 - 300THB.
pork stir-fry with basil and garlic

ជ័រក្របីប្រណីត ប្រណីត ប្រណីត

NOJ15 - 330THB.
beef stir-fry with basil and garlic

ជ័រក្របីប្រណីត ប្រណីត ប្រណីត

NOJ17 - 340THB.
minced beef stir-fry with basil and
fermented bamboo shoot

ប្រណីត ជ័រក្របីប្រណីត

NOJ19 - 400THB.
squid stir-fry with shrimp paste sweet sauce

ប្រណីត ជ័រក្របីប្រណីត

NOJ21 - 400THB.
asparagus stir-fry with crispy pork

ប្រណីត ជ័រក្របីប្រណីត

NOJ23 - 450THB.
asparagus stir-fry with shrimp/ or squid

ជ័រក្របីប្រណីត

NOJ25 - 400THB.
chinese kale stir-fry with crispy pork

ជ័រក្របីប្រណីត

NOJ27 - 250THB.
chinese kale stir-fry with salted fish

ជ័រក្របីប្រណីត ប្រណីត ប្រណីត

NOJ10 - 300THB.
minced chicken stir-fry with basil and
fermented bamboo shoot

ជ័រក្របីប្រណីត ប្រណីត ប្រណីត

NOJ12 - 310THB.
minced pork stir-fry with basil and
fermented bamboo shoot

ជ័រក្របីប្រណីត

NOJ14 - 350THB.
crispy pork stir-fry with basil

ជ័រក្របីប្រណីត ប្រណីត ប្រណីត

NOJ16 - 400THB.
minced pork, egg tofu, and century egg
stir-fry with basil

ជ័រក្របីប្រណីត ប្រណីត ប្រណីត

NOJ18 - 310THB.
minced beef stir-fry with basil

ជ័រក្របីប្រណីត

NOJ20 - 450THB.
squid and shrimp stir-fry with basil

ប្រណីត ជ័រក្របីប្រណីត

NOJ22 - 350THB.
eggplant stir-fry with
minced pork and salted fish

ប្រណីត ជ័រក្របីប្រណីត

NOJ24 - 220THB.
chinese zucchini stir-fry with salted fish

ប្រណីត ជ័រក្របីប្រណីត

NOJ26 - 400THB.
chinese zucchini stir-fry with shrimp

ប្រណីត ជ័រក្របីប្រណីត

NOJ28 - 165THB.
chinese zucchini stir-fry with salt

เมนู ผัด
stir-fried

หมูกรอบผัดพริกแกง

NOJ29 - 380THB.
crispy pork stir-fry with chilli curry paste

เห็ดรวมผัดหมูกึ่ง

NOJ30 - 400THB.
mix mushroom stir-fry with pork and shrimp

ปลาหมึกคั่วพริกเกลือ

NOJ31 - 400THB.
squid stir-fry with chilli and salt

หมูชิ้นผัดพริกแกง

(เปลี่ยนเป็นเนื้อชิ้น +30THB.)

NOJ32 - 320/ 350THB.
pork/ or beef stir-fry with chilli curry paste

หมูผัดน้ำมันหอยร้านดัง

NOJ33 - 280THB.
pork stir-fry with oyster sauce

เนื้อผัดน้ำมันหอยร้านดัง

NOJ34 - 310THB.
beef stir-fry with oyster sauce

หมูกรอบคั่วพริกเกลือ

NOJ35 - 380THB.
crispy pork stir-fry with salt and chili

ปลาหมึกผัดไข่เค็ม

NOJ36 - 400THB.
squid stir-fry with salted red egg

เต้าหู้คั่วพริกเกลือ

NOJ37 - 330THB.
tofu stir-fry with chilli and salt

ผัดเรือโป๊ะทะเล

(กุ้ง, ปลาหมึก, ปลากระพง, หอยแมลงภู่)

NOJ38 - 450THB.
chilli paste stir-fry with squid, shrimp
seabass, and mussel

กุ้งผัดน้ำพริกเผา

NOJ39 - 450THB.
shrimp stir-fry with thai chilli paste

แฮมคั่วน้ำพริกหนุ่ม

NOJ40 - 320THB.
homemade sour pork sausage stir-fry
with green chilli paste

กุ้งผัดพริกขี้หนู

NOJ41 - 400THB.
shrimp stir-fry with chilli

แฮมผัดพริกขี้หนูไข่นุ่ม

NOJ42 - 300THB.
homemade sour pork sausage stir-fry
with chilli and soft omelet

เนื้อปูผัดพริกเหลือง

NOJ43 - 700THB.
crab meat stir-fry with yellow chilli

กากหมูผัดพริกขิง

NOJ44 - 350THB.
pork crackling stir-fry with ginger and chilli

พอร์คชอปผัดเปรี้ยวหวาน

NOJ45 - 350THB.
pork chop with sweet and sour suace

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงง

NOJ46 - 320THB.
chicken stir-fry with cashew nut

กุ้งผัดสามเหม็น

NOJ47 - 450THB.
shrimp stir-fry with mix smelly vegetables

แฮมผัดสามเหม็น

NOJ48 - 320THB.
homemade sour pork sausage stir-fry
with mix smelly vegetables



top-J44-กากหมูผัดพริกขิง



mid-J01-ผัดผักบุ้งผอย bot-J43-เนื้อปูผัดพริกเหลือง





top:K08-ป่นปลายอน

mid:L01-ไข่เจียวมะระ



bot:L07-ไข่ดาวแซ่ซั่ว



เมนู น้ำพริก chilli paste

ชุดน้ำพริกขยำกุ้งลวก

(พร้อมไข่เจียวมะระ)

NO.K01 - 450THB.
crumble chilli paste with boiled shrimp
and shrimp paste set, acacia omelette

ชุดน้ำพริกกะปิใส่มะอึก

(พร้อมไข่เจียวมะระ)

NO.K02 - 350THB.
shrimp paste chilli paste with hairy-fruited
eggplant set, acacia omelette

ชุดน้ำพริกมะม่วงเบาปลาฉิ่งฉาง

(พร้อมไข่เจียวมะระ)

NO.K03 - 350THB.
shrimp paste, mango, and fish chilli paste set,
acacia omelette

หลนเต้าเจี้ยวหมูสับ

NO.K04 - 350THB.
coconut milk chilli paste with minced pork
and salted soya bean

หลนกุ้ง

NO.K05 - 450THB.
coconut milk chili paste with shrimp

หลนเนื้อปู

NO.K06 - 800THB.
coconut milk chili paste with crab meat

น้ำพริกปลาธำปาลากะพงผักลวก

NO.K07 - 450THB.
seabass with fermented fish sauce chili paste
with boiled vegetables

ป่นปลายอนผักลวก

NO.K08 - 400THB.
minced fish chilli paste set
with boiled vegetables

เมนู ไข่ egg

ไข่เจียวมะระ

NO.L01 - 235THB.
thai-style omelet with bitter melon

ไข่เจียวแฮมมพริกสด

NO.L02 - 285THB.
thai-style omelet with sour pork sausage and
fresh chili

ไข่เจียวหมูสับใส่ต้นหอม

NO.L03 - 250THB.
thai-style omelet with minced pork and
spring onion

ไข่คั่วเนยน้ำปลากากหมู

NO.L04 - 230THB.
egg stir-fry with butter, salted fish sauce,
and pork crackling

ไข่ตุ๋นหมูสับ

NO.L05 - 285THB.
steamed egg pudding with minced pork

ไข่เจียวทรงเครื่อง

(โหระพา พริก ไข่โป๊ว หมูสับ)

NO.L06 - 285THB.
thai-style omelet with chinese pickles, chili,
minced pork, and basil leaves

ไข่ดาวแซ่ซั่ว

NO.L07 - 120THB.
fried egg in soy sauce

ไข่เจียวพริกป่น หอมแดง

NO.L08 - 165THB.
thai-style omelet with dried-crushed chili
and shallots

ไข่กวนกุ้ง

NO.L09 - 400THB.
creamy omelet with shrimp

ไข่กวนปู

NO.L10 - 700THB.
creamy omelet with crab meat

เมนู ต้มยำ แกง

soup and tom-yum

ต้มหมุ่เกี่ยมจ๋ายบ๊วยดอง

NO.M01 - 350THB.
pickled mustard green soup
with sour plum and pork

แกงส้มกุ้ง

(ใส่ผักรวมและชะอมไข่)
NO.M02 - 450THB.
orange curry herbal soup with
mix vegetables and shrimp

แกงส้มปลากะพงทอด

(ใส่ผักรวมและชะอม)
NO.M03 - 450THB.
orange curry herbal soup with
mix vegetables and fried sea bass

แกงส้มปลากะพงแบบหัวหิน

(ใส่ใบกะเพราและพริกสด)
NO.M04 - 400THB.
orange curry herbal soup with fresh chili
basil and sea bass

แกงส้มใต้ปลากะพง

(เลือกใส่ไหลบัวและผลไม้ หรือหน่อไม้ดอง)
NO.M05 - 450THB.
orange curry herbal soup with sea bass
(choose pickled bamboo shoot or lotus stem)

แกงส้มใต้กุ้ง

(ใส่ไหลบัวและผลไม้)
NO.M06 - 450 THB.
orange curry herbal soup (southern style)
with lotus stem and shrimp

แกงเลียงกุ้ง

NO.M07 - 450THB.
spicy mixed vegetable soup with shrimp

แกงอ่อมหมุ่ผักเมืองหนาว

NO.M08 - 350THB.
isan dill soup with pork and mix vegetables

แกงลาวปลากะพงหน่อไม้ดอง

NO.M09 - 450THB.
herbal dill soup with sea bass and fermented
bamboo shoot

แกงอ่อมหมุ่ผักทองวุ้นเส้น

NO.M10 - 350THB.
isan dill soup with pork, glass noodle, and
pumpkin

ต้มโคล้งไก่ย่าง

NO.M11 - 320THB.
sour and spicy smoked dry fish soup
with grilled chicken

ต้มยำกุ้งมันกุ้ง

NO.M12 - 450THB.
tom-yum kung with creamy shrimp oil

ต้มยำโป๊ยะแตก

(ใส่กุ้งสุก, ปลากะตัก, ปลากะพง, หอยแมลงภู่)
NO.M13 - 600THB.
tom-yum with squid, sea bass, mussel
and shrimp

ต้มยำปลากะพง

(เลือก น้ำข้น หรือน้ำใส)
NO.M14 - 400THB.
tom-yum with sea bass
(choose milky soup or clear soup)

ต้มยำปลากะพง บ๊วย กากหมู

NO.M15 - 450THB.
chinese plum tom-yum with sea bass and
pork crackling

ต้มยำกระดูกหมูผักดอง

(ใส่เครื่องใน)
NO.M16 - 350THB.
tom-yum with pork ribs and pickled mustard

เกาเหลาหมุ่ต้มยำ

(ใส่เครื่องใน)
NO.M17 - 350THB.
pork tom-yum with mix pork organs

ต้มซุปลเปอร์เนื้อตุ๋น

NO.M18 - 350THB.
spicy herbal soup with braised beef

ต้มยำหมุ่กรอบน้ำขุ่น

NO.M19 - 330THB.
milky tom-yum with crispy pork

ต้มยำหมุ่สับเต้าหู้ไข่น้ำขุ่น

(เพิ่มไข่ไข่ +25THB)
NO.M20 - 350THB.
milky tom-yum with minced pork and
egg tofu (add instant noodle +25THB)



top:M06-แกงส้มใต้กุ้ง

mid:M14-ต้มยำปลากะพง



bot:M28-แกงเขียวหวานเนื้อติดเอ็นและมัน





top:M07-แกงเลียงกุ้ง mid:M17-เกาเหาะหมูต้มยำ



bot:M03-ชุดจิ้มจุ่มปลากะพงซูปบิวย



เมนู ต้มยำ แกง soup and tom-yum

ต้มแซ่บกระดูกหมูใส่ไข่

NO.M21 - 350THB.
isan hot and spicy soup with pork ribs and egg

ต้มแซ่บเนื้อตุ๋นกะปิ

NO.M22 - 350THB.
isan hot and spicy soup with beef and shrimp paste

แกงจืดสาหร่าย

(ใส่หมูสับ, ผักกาดขาว, และเต้าหู้ไข่)

NO.M23 - 330THB.
clear soup with chinese seaweed, minced pork, chinese cabbage, and egg tofu

ต้มผักกาดดองปลากะพงทอด

NO.M24 - 450THB.
pickled mustard green soup with fried sea bass

หมูสับต้มบิวยและซิง

NO.M25 - 330THB.
chinese plum and ginger clear soup with minced pork

ต้มบิวย ปลากะพง

NO.M26 - 450THB.
chinese plum clear soup with sea bass

ต้มซ่าปลากะพงทอด

NO.M27 - 450THB.
galangal soup with fried sea bass

แกงเขียวหวานเนื้อตุ๋นเอ็นและมัน

NO.M28 - 350THB.
green curry soup with stewed beef

ต้มซ่าไก่ ใส่ไข่ น้ำ

NO.M29 - 300THB.
galangal coconut milk soup with chicken and omelet

แกงเผ็ดเนื้อตุ๋นเอ็นและมัน

NO.M30 - 350THB.
spicy curry soup with stewed beef

เมนู จิ้มจุ่ม hot pot

ชุดจิ้มจุ่มหมู

NO.N01 - 750THB.
pork hot pot set

ชุดจิ้มจุ่มเนื้อ

NO.N02 - 800THB.
beef hot pot set

ชุดจิ้มจุ่มปลากะพงซูปบิวย

NO.N03 - 1200THB.
sea bass hot pot set with chinese plum soup

ชุดจิ้มจุ่มทะเล

(หมึก, ปลา, และกุ้ง)

NO.N04 - 1,300THB.
fish, shrimp, and squid hot pot set

ชุดจิ้มจุ่มปลากะพงซูปแกงส้ม

NO.N05 - 1200THB.
sea bass hot pot set with orange herbal soup

เนื้อหมูจานแยก

NO.N06 - 350THB.
pork dish for hot pot

เนื้อวัวจานแยก

NO.N07 - 400THB.
beef dish for hot pot

ปลากะพงจานแยก

NO.N08 - 600THB.
sea bass dish for hot pot

เมนู อาหารจานเดียว
som-tum in fermented fish sauce

หมีผัดกระเจดกึ่ง

(เลือกหมีขาว หรือหมีขั้ว)

NO.P01 - 450THB.
stir-fry noodle with water minosa and shrimp
(choose yellow or white noodle)

หมีผัดกระเจดหมู

(เลือกหมีขาว หรือหมีขั้ว)

NO.P02 - 350THB.
stir-fry noodle with water minosa and pork
(choose yellow or white noodle)

หมีผัดกระเจดปลากระพง

(เลือกหมีขาว หรือหมีขั้ว)

NO.P03 - 450THB.
stir-fry noodle with water minosa & sea bass
(choose yellow or white noodle)

ผัดไวไวหมูสับ ไข่ดาว

NO.P04 - 265THB.
stir-fry instant noodle with minced pork,
and spring onion, with fried egg

หมีผัดกระเจดหมูกรอบ

(เลือกหมีขาว หรือหมีขั้ว)

NO.P05 - 380THB.
stir-fry noodle with water minosa & crispy-
pork (choose yellow or white noodle)

ไวไวคั่วແหมมพริกขี้หนู

NO.P06 - 300THB.
stir-fry instant noodle with chilli,
and sour pork sausage

ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่

(เลือกใส่ เส้นใหญ่ หรือเส้นบะหมี่)

NO.P07 - 300THB.
stir-fry chicken and noodle
(choose thick noodle or egg noodle)

ก๋วยเตี๋ยวคั่วหมีกึ่ง

(เลือกใส่ เส้นใหญ่ หรือเส้นบะหมี่)

NO.P08 - 450THB.
stir-fry shrimp and squid and noodle
(choose thick noodle or egg noodle)

หมีกะทิ (หมู)

NO.P09 - 250THB.
slim rice noodle with coconut milk sauce

เส้นเล็กคั่วซอสสุกี้หมู

(เปลี่ยนเป็นเนื้อ +30THB.)

NO.P10 - 300/ 330THB.
slim rice noodle and pork/ or beef stir-fry
in cantonese sukiyaki sauce

สปาเก็ตตี้ชี้เมาหมูสับ

(เปลี่ยนเป็นเนื้อสับ +30THB.)

NO.P11 - 320/ 350THB.
stir-fry spaghetti in spicy sauce
with minced pork/ or beef

เส้นเล็กคั่วซอสสุกี้ไก่

NO.P12 - 300THB.
slim rice noodle and chicken stir-fry
in cantonese sukiyaki sauce

สปาเก็ตตี้ชี้เมาทะเล

(ใส่กุ้งสด, หอย, และปลาหมึก)

NO.P13 - 500THB.
stir-fry spaghetti in spicy sauce with
boiled shrimp, shellfish, and boiled squid

สปาเก็ตตี้ชี้เมาไก่

NO.P14 - 300THB.
stir-fry spaghetti in spicy sauce
with chicken

สปาเก็ตตี้ปลาเค็มผัดพริกกระเทียม

NO.P15 - 300THB.
stir-fry spaghetti with salted fish, chili,
and garlic

สปาเก็ตตี้พริกแห้งกุ้ง

NO.P16 - 450THB.
spaghetti with shrimp and dried chilli

สปาเก็ตตี้ปลาหมึกดำ

NO.P17 - 400THB.
black spaghetti with squid

สปาเก็ตตี้พริกแห้งปู

NO.P18 - 800THB.
spaghetti with crab meat and dried chilli

สปาเก็ตตี้ครีมปู

NO.P19 - 800THB.
spaghetti cream sauce with crab meat

สปาเก็ตตี้ครีมกุ้ง

NO.P20 - 450THB.
spaghetti cream sauce with shrimp



top:P09-หมีกะทิ

mid:P20-สปาเก็ตตี้ครีมกุ้ง



bot:P01-หมีขั้วผัดกระเจดกึ่ง





top:P36-สุกี้หมึกกุ้ง mid:PO6-ไวไวคั่วแฮมบพริกขี้หนู



bot:P33-หอยทอด



เมนู อาหารจานเดียว

som-tum in fermented fish sauce

ผัดไทยหมูสับ

NO.P21 - 300THB.
minced pork pad thai

ผัดไทยไก่

NO.P23 - 300THB.
chicken pad thai

ผัดไทยหมูกรอบ

NO.P25 - 380THB.
crispy pork pad thai

ผัดซีอิ๊วหมูชิ้น

(เลือก เส้นมาม่า หรือ เส้นใหญ่คั่ว)

NO.P27 - 320THB.
soy sauce stir-fry noodle with pork
(choose instant noodle or thick noodle)

ผัดซีอิ๊วหมึกกุ้ง

(เลือก เส้นมาม่า หรือ เส้นใหญ่คั่ว)

NO.P29 - 450THB.
soy sauce stir-fry noodle, squid, shrimp
(choose instant noodle or thick noodle)

ราดหน้าหมูชิ้น (เนื้อ +30THB.)

(เลือก เส้นใหญ่กรอบ, ใหญ่คั่ว, หรือหมี่กรอบ)

NO.P31 - 320/ 350THB.
chinese noodle with pork/ or beef
(choose crispy, thick, or fried noodle)

เย็นตาโฟแห้งหมูกรอบ

(เลือก บะหมี่ หรือเส้นจันท์)

NO.P33 - 380THB.
w/o soup yen ta fo noodle with crispy pork
(choose yellow noodle or pad thai noodle)

ก๋วยเตี๋ยวเนื้อสับโบราณ

(เส้นใหญ่เท่านั้น)

NO.P35 - 300THB.
beef noodle

สุกี้กุ้ง (แห้ง,น้ำ)

(เลือก วัณเส้น, หรือเกาเหลา)

NO.P37 - 450THB.
shrimp sukiyaki (with or w/o soup)
(choose glass noodle, or no noodle)

สุกี้หมู (เนื้อ +30THB.)(แห้ง,น้ำ)

(เลือก วัณเส้น, หรือเกาเหลา)

NO.P39 - 320/ 350THB.
pork/ or beef sukiyaki (with or w/o soup)
(choose glass noodle, or no noodle)

ผัดไทยหมูชิ้น

NO.P22 - 320THB.
pork pad thai

ผัดไทยกุ้ง

NO.P24 - 450THB.
shrimp pad thai

ผัดไทยแฮมหมู

NO.J26 - 300THB.
homemade sour pork sausage pad thai

ผัดซีอิ๊วเนื้อชิ้น

(เลือก เส้นมาม่า หรือ เส้นใหญ่คั่ว)

NO.P28 - 350THB.
soy sauce stir-fry noodle with beef
(choose instant noodle or thick noodle)

ราดหน้าปลากระพงทอด

(เลือก เส้นใหญ่กรอบ, ใหญ่คั่ว, หรือหมี่กรอบ)

NO.P30 - 450THB.
chinese noodle with fried sea bass
(choose crispy, thick, or fried noodle)

ราดหน้าทะเล

(เลือก เส้นใหญ่กรอบ, ใหญ่คั่ว, หรือหมี่กรอบ)

NO.P32 - 350THB.
chinese noodle with seafood
(choose crispy, thick, or fried noodle)

เย็นตาโฟแห้งทะเล

(เลือก บะหมี่ หรือเส้นจันท์)

NO.P34 - 450THB.
w/o soup yen ta fo noodle with seafood
(choose yellow noodle or pad thai noodle)

สุกี้หมึกกุ้ง (แห้ง,น้ำ)

(เลือก วัณเส้น, หรือเกาเหลา)

NO.P36 - 450THB.
squid and shrimp sukiyaki
(choose glass noodle, or no noodle)

สุกี้ปลาหมึก (แห้ง,น้ำ)

(เลือก วัณเส้น, หรือเกาเหลา)

NO.P38 - 400THB.
squid sukiyaki (with or w/o soup)
(choose glass noodle, or no noodle)

สุกี้ไก่ (แห้ง,น้ำ)

(เลือก วัณเส้น, หรือเกาเหลา)

NO.P40 - 300THB.
chicken sukiyaki (with or w/o soup)
(choose glass noodle, or no noodle)

เมนู อาหารจานเดียว
som-tum in fermented fish sauce

ข้าวผัดซีอิ๊วคอกหมูย่าง

NO.P41 - 370THB.
chinese soy sauce fried rice
with grilled pork neck

ข้าวผัดหมูโบราณ

NO.P42 - 350THB.
fried rice with pork

ข้าวผัดไก่โบราณ

NO.P43 - 300THB.
fried rice with chicken

ข้าวผัดปู

NO.P44 - 800THB.
fried rice with crab meat

ข้าวผัดกุ้ง

NO.P45 - 450THB.
fried rice with shrimp

ข้าวผัดรตไฟ

(ใส่ไก่และกุนเชียงหมู)

NO.P46 - 300THB.
fried rice with chicken and
chinese sweet pork sausage

ข้าวผัดไทยหมูกรอบ

NO.P47 - 380THB.
pad thai style fried rice with crispy pork

ข้าวผัดแฮมโฮมเมด

NO.P48 - 300THB.
fried rice with homemade sour pork sausage

ข้าวผัดหมูกรอบ

NO.P49 - 380THB.
fried rice with crispy pork

ข้าวผัดกระเทียมกากหมู

NO.P50 - 300THB.
fried rice with garlic and pork crackling

ข้าวขยำปู

NO.P51 - 800THB.
rice with crab meat

ข้าวขยำหมูเค็ม

NO.P52 - 370THB.
rice with sun dried pork

ข้าวหน้าไก่

NO.P53 - 300THB.
chicken with sauce over rice

ข้าวคั่วกะปิ

NO.P54 - 370THB.
rice stir-fry with shrimp paste

ข้าวผัดไทยกุ้ง

NO.P55 - 450THB.
pad thai style fried rice with shrimp

ข้าวผัดไทยปู

NO.P56 - 800THB.
pad thai style fried rice with crab meat

ข้าวผัดปลาเค็มโฮมเมด

NO.P57 - 270THB.
fried rice with homemade salted fish

ข้าวลุยโคลนหมึกกุ้ง

NO.P58 - 450THB.
black rice with squid and shrimp

ข้าวผัดน้ำพริกตาแดงหมูเค็ม

(เปลี่ยนเป็น เนื้อเค็ม +30THB.)

NO.P59 - 370/ 400THB.
fried rice with basil leaf and
salted pork/ or salted beef

ข้าวผัดกะเพราหมูสับคลุกไข่ดาว

(เปลี่ยนเป็น เนื้อ +30THB.)

NO.P60 - 350/ 380THB.
fried rice with basil leaf and minced pork/ or
minced beef serve with fried eggs



top:P46-ข้าวผัดรตไฟ

mid:P57-ข้าวผัดปลาเค็ม



bot:P53-ข้าวหน้าไก่





top:F13-กุ้งแม่น้ำทอดเกลือ

bot:ข้าวเหนียวมะม่วงรสพาย



top:A25-ตำโคราชแบบหมู



mid:ข้าวเหนียวดำเปียกลำไย

bot:บลูเบอร์รี่รสพาย

