



## รายการเพิ่มเครื่องสับตำ

topping for som-tum

### เพิ่มปูนาหนึ่ง หรือปูนาสอง

NO.Z01 - 40THB.  
add crab  
choose salted crab or cooked crab

### เพิ่มกุ้งสด

NO.Z02 - 195THB.  
add salted raw shrimp

### เพิ่มปูม้าดอง

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

### เพิ่มปูไข่ดอง

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

### เพิ่มหมูยอ

(เลือกหมูยอหนัง หรือหมูยอนึ่ง)  
NO.Z05 - 130THB.  
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 - 170THB.  
add cooked squid

### เพิ่มหอยแมลงภู่

NO.Z10 - 145THB.  
add boiled mussels

### เพิ่มแคบหมู

NO.Z11 - 60THB.  
add crispy pork rind

### เพิ่มแซลมอนสด

NO.Z12 - 425THB.  
add raw salmon



เมนู ส้มตำปลาฉ่ำ  
som-tum in fermented fish sauce

ตำปลาฉ่ำ

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

ตำซั่วปลาฉ่ำ

NO.A02 - 155THB.  
papaya and kanom jeen som-tum  
in fermented fish sauce

ตำปูปลาฉ่ำ

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

ตำปลาฉ่ำกุ้งสด

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

ตำปลาฉ่ำปูม้า(ดอง)

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

ตำเต็มถาดปลาฉ่ำ

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

ตำถั่วปลาฉ่ำ

NO.A07 - 155THB.  
long yard bean som-tum  
in fermented fish sauce

ตำแตงปลาฉ่ำ

NO.A08 - 145THB.  
cucumber som-tum in fermented fish sauce

ตำปลาฉ่ำ ปูไข่ดอง

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

ตำถั่วปลาฉ่ำหมูกรอบ

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

ตำแตงปลาฉ่ำหมูกรอบ

NO.A11 - 380THB.  
cucumber som-tum with crispy pork belly  
in fermented fish sauce

ตำปลาฉ่ำหมูยอ

(เลือกหมูยอแห้ง หรือหมูยอนึ่ง)  
NO.A12 - 220THB.  
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)

ตำเขมรปลาฉ่ำหมูยอ

NO.A14 - 240THB.  
papaya som-tum in fermented fish sauce  
with moo-yor, kaffir lime leaves, and peanut

ตำขมจีนหอยแครงสามเหม็น

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

ตำข้าวโพดปลาฉ่ำ

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

ตำไหลบัวปลาฉ่ำ

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

ตำข้าวปุ้นปลาฉ่ำ

NO.A18 - 145THB.  
kanom jeen som-tum  
in fermented fish sauce

ตำปลาฉ่ำอำนาจเจริญ

NO.A19 - 175THB.  
big sliced papaya som-tum  
in fermented fish sauce

ตำมั่วไวไวปลาฉ่ำ

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



top:A24-ตำสามนิ้ว

mid:A06-ตำเต็มถาด



bot:A28-ตำขมจีนหอยแครงสามเหม็น







## เมนู ส้มตำปลาฉำ

som-tum in fermented fish sauce

### ตำข้าวเส้นเล็กกากหมูปลาฉำ

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

### ตำเส้นเล็กหมูยอผักลวก

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

### ตำปาฮาวาย

NO.A23 - 450THB.  
papaya, pineapple, and kanom jeen som-tum  
fermented fish sauce, sausage, sea food

### ตำสามนิ้ว

(น้ำตำผสม ปลาฉำ, กะปิ, และน้ำปู)  
NO.A24 - 175THB.  
papaya som-tum  
in mixed fermented fish sauce

### ตำโคราชแคบหมู

NO.A25 - 200THB.  
papaya som-tum with crispy pork rind  
in salted and fermented fish sauce

### ตำป่าเส้นเล็ก

NO.A26 - 330THB.  
papaya, bamboo shoot, & slim noodle som-tum  
in fermented fish sauce with moo-yor

### ตำข้าวปั้นหมูยอผักลวก

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

### ตำข้าวครมนม หอยแมลงภู่

NO.A28 - 280THB.  
papaya and kanom jeen som-tum with boiled  
mussels in fermented fish sauce

top:A19-ตำปลาฉำอำนาจเจริญ



### ตำเผ็ดเผ็ด

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

### ตำข้าวปลาฉำแคบหมูหมูยอ

NO.A30 - 295THB.  
kanom jeen & papaya som-tum with crispy-  
pork rind & moo-yor in fermented fish sauce

mid:A11-ตำแตงหมูกรอบ

bot:A21-ตำข้าวเส้นเล็ก

## เมนู ตำเกาเหลาปลาฉำ

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

### เกาเหลาปลาฉำหมูยอ

NO.A31 - 220THB.  
moo-yor in fermented fish sauce  
(som-tum style)

### เกาเหลาปลาฉำไข่เยี่ยวม้า

NO.A32 - 250THB.  
century egg in fermented fish sauce  
(som-tum style)

### เกาเหลาปลาฉำปูม้า

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

### เกาเหลาปลาฉำแซลมอน

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

### เกาเหลาปลาฉำกุ้งสด

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

### เกาเหลาปลาฉำปูไข่ดอง

NO.A36 - 1,100THB.  
salted crab egg in fermented fish sauce  
(som-tum style)

### เกาเหลากะเลปลาฉำ

(ใส่กุ้งสุก, หอย, และปลาหมึกลวก)  
NO.A37 - 450THB.  
boiled shrimp, shellfish, and boiled squid  
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 - 155THB.  
thai style papaya som-tum, peanut, dried shrimp in salted fish sauce & coconut sugar

ตำไทยไข่เค็มบัวรี

NO.B02 - 185THB.  
thai style papaya som-tum with salted egg

ตำไทยหมูกรอบ

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

ตำข้าวโพด

NO.B04 - 175THB.  
thai style corn som-tum, peanut, dried shrimp in salted fish sauce & coconut sugar

ตำข้าวโพดไข่เค็มบัวรี

NO.B05 - 205THB.  
thai style corn som-tum with salted egg

ตำข้าวโพดหมูกรอบ

NO.B06 - 380THB.  
thai style corn som-tum with crispy pork

ตำข้าวโพดหมูยอน้ำปลา

(เลือกหมูยอหนัง หรือหมูยอนึ่ง)  
NO.B07 - 280THB.  
thai style corn som-tum with moo-yor (choose skin type or normal type moo-yor)

ตำข้าวโพดไข่เค็มหมูยอไข่เยี่ยวม้า

(เลือกหมูยอหนัง หรือหมูยอนึ่ง)  
NO.B08 - 350THB.  
instant noodle, corn, fish sauce, century egg (choose skin type or normal type moo-yor)

ตำช้อน้ำปลา

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

ตำปูน้ำปลา

(เลือกปูนาึ่ง หรือปูนวดอง)  
NO.B10 - 180THB.  
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 - 640THB.  
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 - 1,175THB.  
big plate mix ingredients som-tum in salted fish sauce

ตำถั่วแระหมูน้ำปลา

NO.B17 - 200THB.  
long yard bean som-tum in salted fish sauce with crispy pork rind

ตำถั่วหมูกรอบน้ำปลา

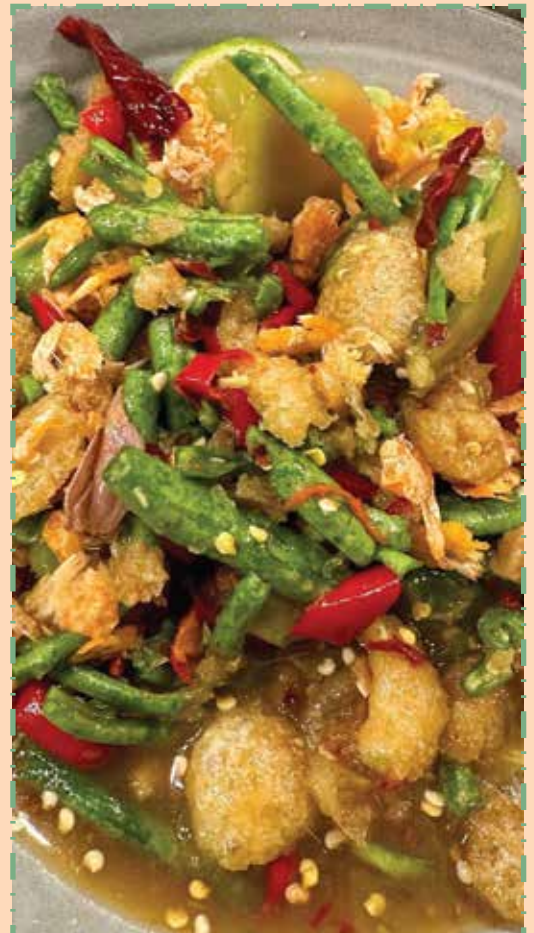
NO.B18 - 380THB.  
long yard bean som-tum in salted fish sauce with crispy pork

ตำตลาด อ.ต.ก.

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

ตำกรุงเทพฯ

(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-ตำกรุงเทพฯ







top:B14-ตำกะเอา

mid:B33-เกาเหลากุ้งสด



bot:B26-ตำมะพร้าวอ่อนล้วนๆ



## เมนู ส้มตำน้ำปลา

som-tum in salted fish sauce

### ตำกุ้งแห้ง

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

### ตำหมีกรอบมะพร้าวอ่อน

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

### ตำแตงหมูกรอบน้ำปลา

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

### ตำมะพร้าวอ่อนข้าวโพด

NO.B24 - 220THB.  
young coconut meat and corn som-tum  
in salted fish sauce

### ส้มตำทอด

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

### ตำมะพร้าวอ่อนล้วนๆ

NO.B26 - 200THB.  
young coconut meat som-tum  
in salted fish sauce

### ตำไหลบัวกุ้งแห้ง

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

### ตำอ๋ามางเจริญน้ำปลา

NO.B28 - 175THB.  
big sliced papaya som-tum  
in salted fish sauce

### ตำน้ำปลาหอยแครง

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

### 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

### เกาเหลาน้ำปลาปลาหมึกลวก

NO.B31 - 400THB.  
boiled squid in salted fish sauce  
(som-tum style)

### เกาเหลาน้ำปลาปูม้า

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

### เกาเหลาน้ำปลากุ้งสด

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

### เกาเหลาน้ำปลาปูไข่ดอง

NO.B34 - 1,120THB.  
salted crab egg in salted fish sauce  
(som-tum style)

### เกาเหลากะเลน้ำปลา

(ใส่กุ้งสุก, หอย, และปลาหมึกลวก)

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

### เกาเหลาน้ำปลาแซลมอน

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

### เกาเหลาน้ำปลาหมูยอ

NO.B37 - 240THB.  
moo-yor in salted fish sauce  
(som-tum style)

### เกาเหลาหมูชานูน้ำปลา

NO.B38 - 570THB.  
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)

### ตำเสาวรสมผลไม้หวาน

NO.C05 - 350THB.  
mixed of sweet fruits som-tum  
in salted fish sauce

### ตำมะม่วงข้าวโพด

(เลือกใส่ปลาร้า หรือน้ำปลา)

NO.C06 - 185THB.  
sour mango som-tum  
(salted fish sauce or fermented 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)

### ตำสตอเบอร์รี่

(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

### ตำสตอเบอร์รี่มะม่วงสุก

(เลือกใส่กะปิ หรือน้ำปลา)

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

### ตำองุ่นดิบกะปิโหระ

NO.C17 - 200THB.  
sour grape som-tum in shrimp paste sauce

### ตำองุ่นดิบ

(เลือกใส่ปลาร้า หรือน้ำปลา)

NO.C18 - 200THB.  
sour grape som-tum  
(salted fish sauce or fermented fish sauce)

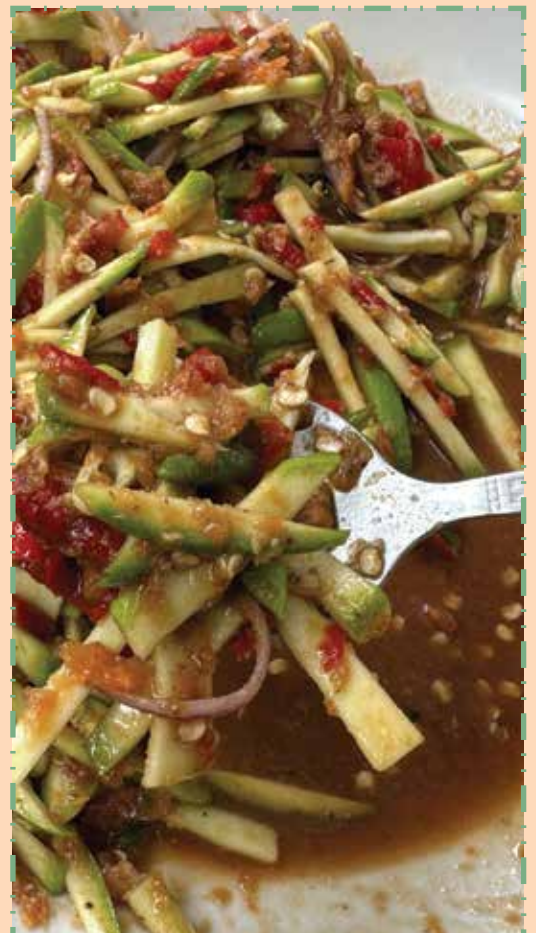
### ตำมะม่วงเบา

(เลือกใส่กะปิ หรือน้ำปลา)

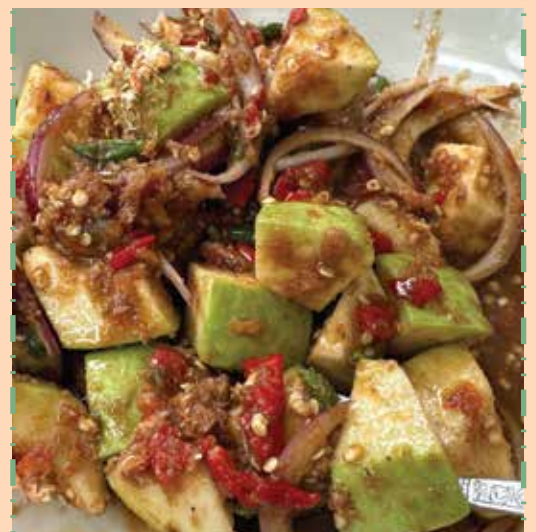
NO.C19 - 185THB.  
sour mango som-tum  
(fermented fish sauce or shrimp paste)

### ตำผลไม้รวมน้ำปลาหวาน

NO.C20 - 300THB.  
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 - 25THB.  
kanom jeen  
(fermented rice noodle)

### ข้าวเหนียว

NO.D02 - 25THB.  
sticky rice

### ข้าวเหนียวดำ

NO.D03 - 35THB.  
black sticky rice

### ข้าวสวย

NO.D04 - 25THB.  
cooked rice

### กากหมู

NO.D05 - 65THB.  
pork crackling

### แคะหมู

NO.D06 - 65THB.  
crispy pork rind

### เส้นเล็กลวกแคะกากหมู

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

### เส้นหมี่ลวกแคะกากหมู

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

### ปะหมี่ลวกแคะกากหมู

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

### มาบ่าลวกแคะกากหมู

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

### ไข่เปิดดาว

NO.D11 - 30THB.  
fried duck egg

### ฮานามิ

NO.D12 - 25THB.  
shrimp cracker

### 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

### ข้าวบูนฮ้อน

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

(ใส่หมั้หมู 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

น้ำตกปลาทะพงทอด

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

(ใส่กุ้งสุก, หอย, และปลาหมึกลวก)  
NO.E10 - 450THB.  
boiled shrimp, shellfish, 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 - 330THB.  
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 - 1200THB.  
crab egg yum in spicyauce

ยำไข่ดาวหมูสับ

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

ยำหมูยอหนังขึ้นฉ่าย

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

ก๋วยเตี๋ยวยำบก

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



top:E17-พล่าปูไข่จันทบุรี

mid:E28-ยำจัน



bot:E13-น้ำตกพอร์คชอป







## 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)

### ยำปูไข่

(เลือกใส่ปลาร้า หรือน้ำปลา)  
NO.E22 - 600THB.  
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)

### ยำหอยแครงตะไคร้หอม

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

top:E31-ยำกุ้งแม่น้ำเต็น mid:E35-ยำปูม้าพักยา



### ยำลันดา

(เลือกใส่ปลาร้า หรือน้ำปลา)  
NO.E29 - 1,200THB.  
large plate yum with variety of ingredients  
(salted fish sauce or fermented fish 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

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

bot:E27-ยำหอยแครงตะไคร้หอม

### ยำแซลมอน

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

### ยำปลาหมึกตะไคร้หอม

NO.E34 - 400THB.  
squid yum with lemongrass



### ยำปูม้าพักยา ปลาร้า

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

### ยำแซลมอนพักยาปลาร้า

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

### ยำมะระกระเทียมโทนกุ้งหมูสับ

NO.E37 - 400THB.  
bitter cucumber and garlic yum  
with shrimp and minced pork

### ยำมังคุดกุ้งลวกใส่กะปิ

NO.E38 - 400THB.  
mangosteen 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 - 250THB.  
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 - 250THB.  
fried minced pork in ball shape

หมูสับปลาเค็มทอด ยำหัวหอม

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

ปลาประจำวันทอด กระเทียม / สาหร่าย  
(สอบถามราคาได้ที่พนักงาน)

NO.F06 - price per weight  
daily special fried fish (with garlic or sauce)  
please ask staff for more information

หนังไก่ทอด

NO.F07 - 200THB.  
fried chicken skin

ไก่ทอดดับเผ็ด

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

ไก่ทอดปักซี่ใต้

NO.F09 - 265THB.  
fried chicken southern style

เห็ดฝอยทอด

NO.F10 - 250THB.  
fried sliced mushroom

พอร์คชอปทอดสามเกลอ

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 - 250THB.  
fried pork small intestine with garlic

หมูทอดกระเทียม

NO.F18 - 285THB.  
fried pork with garlic

เนื้อทอดกระเทียม

NO.F19 - 330THB.  
fried beef with garlic

ตับทอดกระเทียม

NO.F20 - 250THB.  
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  
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 - 480THB.  
grilled beef

### ปลาหมึกคอกย่าง

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

### ลัมเนื้อ 5 นาทีย่าง

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

### เนื้อเค็มกอบ

NO.G11 - 220THB.  
grilled sun dried beef

### หมูเค็มกอบ

NO.G12 - 195THB.  
grilled sun dried pork

### หมูกรอบย่างหม่าล่า

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

### สามชั้นเสียบไม้ย่าง

NO.G14 - 250THB.  
grilled pork belly

### ไส้กรอกวุ้นเส้นย่าง

NO.G15 - 200THB.  
grilled glass noodle sausage

### ไส้กรอกแกงอ่อมหมูย่าง

NO.G16 - 200THB.  
grilled herbal pork sausage

### หม่ำหมูย่าง

NO.G17 - 200THB.  
grilled pork liver sausage

### หม่ำเนื้อย่าง

NO.G18 - 200THB.  
grilled beef liver sausage

### ลิ้นหมูย่าง

NO.G19 - 250THB.  
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

อุหน่อไม้ปลากะพงใส่กะทิ

NO.H05 - 450THB.  
steamed bamboo shoot and sea bass with coconut milk

ปลากะพงนึ่งมะนาว

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

ผัดจ๋าปลากะพง

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

ปลากะพงทอดน้ำปลา

NO.H08 - 450THB.  
fried sea bass with salted fish sauce

ผัดจ๋าปลาตุกทะเล

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

ปลาตุกทะเลทอดขมิ้น

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

เมนู ผัด  
stir-fried

ผัดผักบุ้งฝอย

NO.J01 - 200THB.  
stir-fried sliced water spinach

ถั่วงอกเต้าผัดปลาหมึก

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

กุ้งและหมูสับผัดสะตอกะปิ

NO.J03 - 450THB.  
shrimp and minced pork stir-fry with shrimp paste, sator bean

กะหล่ำปลีผัดน้ำมันหอยไข่นุ่ม

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

หมูชิ้นผัดสะตอกะปิ

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

มะระผัดน้ำมันหอยไข่นุ่ม

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

ปลาหมึกผัดสะตอกะปิ

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

มะระผัดแฮม

NO.J08 - 300THB.  
bitter melon stir-fry with homemade sour pork sausage



top:H09-ผัดจ๋าปลาตุกทะเล mid:H10-ปลาตุกทะเลทอดขมิ้น



bot:H03-ปลากะพงทอดผัดมะระ







top:J25-ผัดคะน้าหมูกรอบ mid:J19-หมึกผัดกะปิหวาน



bot:J11-ผัดคะน้าหมูสับกระเทียมโทน



เมนู ผัด  
stir-fried

ผัดคะน้าไก่ทอด

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

ผัดคะน้าไก่สับหน่อไม้ดอง

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

ผัดคะน้าหมูสับกระเทียมโทน

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

ผัดคะน้าหมูสับหน่อไม้ดอง

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

ผัดคะน้าหมูชิ้นกระเทียมโทน

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

ผัดคะน้าหมูกรอบ

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

ผัดคะน้าเนื้อชิ้นกระเทียมโทน

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

ผัดคะน้าไข่เยี่ยวม้าหมูสับเต้าหู้ไข่

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

ผัดคะน้าเนื้อสับหน่อไม้ดอง

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

ผัดคะน้าเนื้อสับกระเทียมโทน

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

ปลาหมึกผัดกะปิหวาน

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

ผัดคะน้าปลาหมึก

NOJ20 - 400THB.  
squid stir-fry with sweet basil

หน่อไม้ฝรั่งผัดหมูกรอบ

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

ผัดคะน้าหมูกรอบ

NOJ22 - 400THB.  
water minosa stir-fry with crispy pork

หน่อไม้ฝรั่งผัดกุ้ง

NOJ23 - 450THB.  
asparagus stir-fry with shrimp

บวบผัดปลาเค็ม

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

ผัดคะน้าหมูกรอบ

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

บวบผัดกุ้ง

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

ผัดคะน้าปลาเค็ม

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

บวบผัดเกลือ

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

เมนู ผัด  
stir-fried

หมูกรอบผัดพริกแกง

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

เนื้อชิ้นผัดพริกแกง

NOJ30 - 350THB.  
beef stir-fry with chilli curry paste

หมึกกุ้งผัดพริกแกง

NOJ31 - 450THB.  
squid and shrimp stir-fry  
with chilli curry paste

หมูชิ้นผัดพริกแกง

NOJ32 - 320THB.  
pork 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

หมูคั่วกะปิ

NOJ37 - 350THB.  
pork stir-fry with caramel and shrimp paste

ปลาหมึกผัดน้ำพริกเผา

NOJ38 - 400THB.  
squid stir-fry with thai chilli paste

กุ้งผัดน้ำพริกเผา

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

แฮมคั่วน้ำพริกหนุ่ม

NOJ40 - 300THB.  
homemade sour pork sausage stir-fry  
with green chilli paste

กุ้งผัดพริกขี้หนู

NOJ41 - 400THB.  
shrimp stir-fry with chilli

แฮมผัดพริกขี้หนู

NOJ42 - 270THB.  
homemade sour pork sausage stir-fry  
with chilli

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-ไข่ดาวแซ่ซ๊ิว



## 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

### ชุดน้ำพริกมะม่วงเบาปลาฉิ่งฉวาง

(พร้อมไข่เจียวมะระ)

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

### หลนหมูสับ

NO.K04 - 300THB.  
coconut milk chilli paste with minced pork

### หลนกุ้ง

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

### หลนเนื้อปู

NO.K06 - 750THB.  
coconut milk chilli paste with crab meat

### ชุดน้ำพริกหมูโคราช

NO.K07 - 300THB.  
minced pork chilli paste set

### 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 ไข่โป้ว หมูสับ)

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

### ไข่ดาวแซ่ซ๊ิว

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

เต้าหู้ไข่ทรงเครื่องหมูและทะเล

NO.M01 - 450THB.  
egg tofu soup with shrimp, squid, and pork

แกงส้มกุ้ง

(ใส่ผักรวมและชะอม)  
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

แกงส้มพริกสดกะเพราปลากะพง

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

แกงส้มใต้อปลากะพง

(ใส่ไหลบัวและผลไม้)  
NO.M05 - 450THB.  
orange curry herbal soup (southern style)  
with lotus stem and sea bass

แกงส้มใต้อุ้ง

(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

แกงอ่อมหมูผักเมืองหนาว

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

แกงอ่อมหมูผักกวางตุ้งเส้น

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

ต้มยำทะเล (เลือก น้ำข้น หรือน้ำใส)

(ใส่กุ้งสด, และปลาหมึก)  
NO.M13 - 450THB.  
tom-yum with squid, shellfish, and shrimp  
(choose milky soup or clear soup)

ต้มยำปลากะพง

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

ต้มยำปลากะพง บิวย 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

เกาเหลาหมูต้มยำ

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

ต้มซุปลเปอร์เนื้อตุ๋น

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

ต้มยำหมูกรอบน้ำขุ่น

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

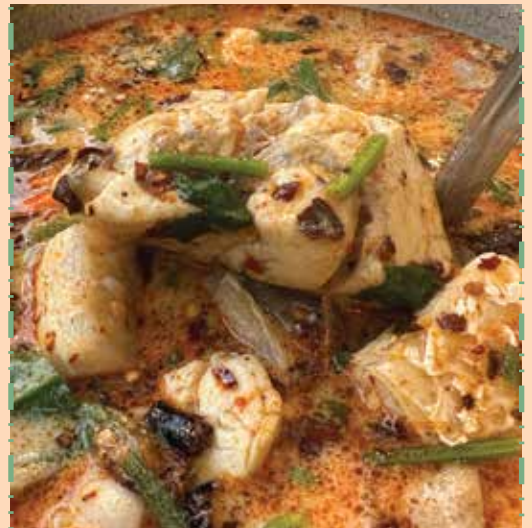
ต้มยำหมูสับเต้าหู้ไข่ น้ำขุ่น

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



top:M06-แกงส้มใต้อุ้ง

mid:M14-ต้มยำปลากะพง



bot:M28-แกงเขียวหวานเนื้อติดเอ็นและมัน







**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

**แกงจืดใบกะเพราหมูสับไข่หน้า**

NO.M24 - 330THB.  
clear soup with minced pork, omelet, and basil leaf

**หมูสับต้มบิ๊วยและขิง**

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

**ต้มบิ๊วย ปลากระพง**

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

**ต้มซ่าปลากระพงทอด**

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

**แกงเขียวหวานเนื้อตุ๋นเอ็นและมัน**

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

top:M07-แกงเลียงกุ้ง

mid:M17-เกาเหาะหมูต้มยำ



**ต้มซ่าไก่ ใส่ไข่หน้า**

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

bot:NO3-ชุดจิ้มจุ่มปลากระพงซูปบิ๊วย

**ชุดจิ้มจุ่มปลากระพงซูปบิ๊วย**

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

**ชุดจิ้มจุ่มปลากระพงซูปแกงส้ม**

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

**ปลากระพงจานแยก**

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



เมนู อาหารจานเดียว  
som-tum in fermented fish sauce

หมี่ซั่วผัดกระเจดกุ้ง

NO.P01 - 450THB.  
stir-fry noodle with water minosa and shrimp

หมี่ซั่วผัดกระเจดหมู

NO.P02 - 350THB.  
stir-fry noodle with water minosa and pork

หมี่ซั่วผัดกระเจดปลากระพง

NO.P03 - 450THB.  
stir-fry noodle with water minosa  
and sea bass

ผัดไวไวหมูสับ

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

หมี่ซั่วผัดกระเจดหมูกรอบ

NO.P05 - 380THB.  
stir-fry noodle with water minosa  
and crispy pork

ไวไวคั่วแฮมมพริกขี้หนู

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

ก๋วยเตี๋ยวกรอบคั่วไก่

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

ก๋วยเตี๋ยวกรอบคั่วหมึกกุ้ง

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

หมี่กะทิ (หมู)

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

สปาเก็ตตี้ซี้เมาหมูกรอบ

NO.P10 - 400THB.  
stir-fry spaghetti in spicy sauce  
with crispy pork

สปาเก็ตตี้ซี้เมาหมูสับ

NO.P11 - 320THB.  
stir-fry spaghetti in spicy sauce  
with minced pork

สปาเก็ตตี้ซี้เมาไก่

NO.P12 - 300THB.  
stir-fry spaghetti in spicy sauce  
with chicken

สปาเก็ตตี้ซี้เมาทะเล

(ใส่กุ้งสุก, หอย, และปลาหมึก)  
NO.P13 - 500THB.  
stir-fry spaghetti in spicy sauce with  
boiled shrimp, shellfish, and boiled squid

สปาเก็ตตี้ซี้เมาเนื้อสับ

NO.P14 - 350THB.  
stir-fry spaghetti in spicy sauce  
with minced beef

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-หมี่กะทิ

mid:P20-สปาเก็ตตี้ครีมกุ้ง



bot:P01-หมี่ซั่วผัดกระเจดกุ้ง







top:P36-สุกี้หมึกกุ้ง mid:PO6-ไวไวคั่วแฮมมพริกขี้หนู



bot:P33-หอยทอด



## เมนู อาหารจานเดียว

som-tum in fermented fish sauce

### ผัดไทยหมูสับ

NO.P21 - 300THB.  
minced pork pad thai

### ผัดไทยหมูชิ้น

NO.P22 - 320THB.  
pork pad thai

### ผัดไทยไก่

NO.P23 - 300THB.  
chicken pad thai

### ผัดไทยกุ้ง

NO.P24 - 450THB.  
shrimp pad thai

### ผัดไทยหมูกรอบ

NO.P25 - 380THB.  
crispy pork pad thai

### ผัดไทยแฮมหมู

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

### ผัดซีอิ๊วหมูชิ้น

(เลือก เส้นมาบ่า, ใหญ่คั่ว, หรือหมี่กรอบ)

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

### ผัดซีอิ๊วเนื้อชิ้น

(เลือก เส้นมาบ่า, เส้นใหญ่คั่ว, หรือหมี่กรอบ)

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

### ผัดซีอิ๊วหมึกกุ้ง

(เลือก เส้นมาบ่า, เส้นใหญ่คั่ว, หรือหมี่กรอบ)

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

### ราดหน้าปลากระพงทอด

(เลือก เส้นใหญ่กรอบ, ใหญ่คั่ว, หรือหมี่กรอบ)

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

### ราดหน้าหมูชิ้น

(เลือก เส้นใหญ่กรอบ, ใหญ่คั่ว, หรือหมี่กรอบ)

NO.P31 - 320THB.  
chinese noodle with pork - choose crispy, thick, or fried noodle

### ราดหน้าเนื้อชิ้น

(เลือก เส้นใหญ่กรอบ, ใหญ่คั่ว, หรือหมี่กรอบ)

NO.P32 - 350THB.  
chinese noodle with beef - choose crispy, thick, or fried noodle

### หอยทอด

(หอยแครงคู่)

NO.P33 - 250THB.  
sea mussel chinese fried pancake

### ทะเลทอด

(ใส่กุ้งสุก, หอยแครงคู่, และปลาหมึก)

NO.P34 - 450THB.  
sea mussel, squid, and shrimp chinese fried pancake

### สุกี้เนื้อ

(เลือก วุ้นเส้น, หรือเตาเผา)

NO.P35 - 350THB.  
beef sukiyaki  
choose glass noodle, or no noodle

### สุกี้หมึกกุ้ง

(เลือก วุ้นเส้น, หรือเตาเผา)

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

### สุกี้กุ้ง

(เลือก วุ้นเส้น, หรือเตาเผา)

NO.P37 - 450THB.  
shrimp sukiyaki  
choose glass noodle, or no noodle

### สุกี้ปลาหมึก

(เลือก วุ้นเส้น, หรือเตาเผา)

NO.P38 - 400THB.  
squid sukiyaki  
choose glass noodle, or no noodle

### สุกี้หมู

(เลือก วุ้นเส้น, หรือเตาเผา)

NO.P39 - 320THB.  
pork sukiyaki  
choose glass noodle, or no noodle

### สุกี้ไก่

(เลือก วุ้นเส้น, หรือเตาเผา)

NO.P40 - 300THB.  
chicken sukiyaki  
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

ข้าวผัดรดไฟ

(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

ข้าวผัดต้มยำทะเลสดดำ

(ใส่ปลาหมึกและกุ้ง)

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

ข้าวผัดกะเพราเนื้อสับคลุก

NO.P59 - 370THB.  
fried rice with basil leaf and minced beef

ข้าวผัดกะเพราหมูสับคลุก

NO.P60 - 350THB.  
fried rice with basil leaf and minced pork



top:P46-ข้าวผัดรดไฟ

mid:P57-ข้าวผัดปลาเค็ม



bot:P53-ข้าวหน้าไก่

