



MAIN DISHES (อาหารจานอร่อย)



ปลากระพงราดซอสมะขาม 450.-
Deep Fried Sea Bass topped with Tamarind sauce



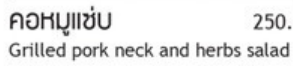
แซลมอนแซ่บ 320.-
Spicy Salmon Salad



หมูสับต้มบ๊วย 220.-
Pickled Chinese Plum Soup with Mince Pork



กุ้งแม่น้ำ 950.-
Giant River Prawns with Dried red Curry paste and coconut



คอหมูแซ่บ 250.-
Grilled pork neck and herbs salad

ไข่ลูกเขย 150.-
Boiled egg fried with tamarind sauce

โรตีสายดำไส้ 160.-
Thai Stuffed Omelette Roll

ไข่ตุ๋นทรงเครื่อง 160.-
Poached egg garnished with seafood

คั่วกลิ้งหมู 180.-
Southern Stir-Fried Pork with Yellow Curry Paste

กะหล่ำปลีผัดน้ำปลา 150.-
Stir-Fried Cabbage with fish sauce

น้ำพริกเห็ด+ปลาสดทอด 250.-
Mushroom Dipping Sauce

น้ำพริกตะป+ปลาทุทอด 250.-
Shrimp-Paste Chili Sauce

ปลาช่อนแดดเดียว + น้ำพริกแกมมาริน 280.-
Deep Fried Snake-head Fish with Nam prik Tamarind

ปลาทุเลากอด น้ำจิ้มเต้าเจี้ยว 450.-
Deep Fried Threadfin Fish with bean paste sauce

ปลาทุเลากอดขมิ้น 450.-
Deep Fried Threadfin Fish with Fresh Turmeric

ปลาทึบต้มทอดพริกขี้หนู 250.-
Stir Fried Tilapia Fish with Curry Paste

แพนงกุ้งแม่น้ำ 950.-
Giant River Prawns in ground peanut-coconut cream curry

ต้มยำทะเลน้ำข้น 280.-
Tom Yum Seafood soup with cream and dried chili

แกงจืดเต้าหู้ทะเลหมูสับ 250.-
Clear Soup with Seafood Tofu and Minced Pork

ผัดกะเพรา หมู/ไก่/เนื้อ/กุ้ง/ทะเล 180 / 180 / 350 / 280 / 280.-
Spicy fried pork/chicken/beef/prawn/mixed seafood with basil leaves

ลาบหมู / เนื้อวากิว / เป็ด 180 / 350 / 200.-
Spicy minced pork / Beef Wagyu / Duck salad

บล๊อคคอรีผัดกุ้ง 180.-
Stir-Fried Broccoli with shrimp and oyster sauce

ยำเนื้อวากิวมะเขือเปราะ 350.-
Spicy Grilled Beef (Wagyu) salad with Thai Eggplant

ผัดคะน้าช่อกวี่ใส่กุ้งทะเล 180.-
Chinese Kale with Chinese sausage and Oyster Sauce

คอหมูผัดกะปิสตอกุ้งสด 250.-
Pork Belly Stir Fried with Shrimp Paste and Stink Beans

น้ำพริกปลาทุ 250.-
Mackerel with Chili Sauce

คั่วเผ็ดไก่ 180.-
Stir Fried spicy Chicken

ผัดผักรวมมิตร 150.-
Stir fried Chayote with Oyster Sauce

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ 180.-
Stir Fried Chicken with cashew nuts

หมูสามชั้นทอดน้ำปลา 180.-
Deep fried pork belly with fish sauce

ผัดกาดแก้วผัดเบคอน 150.-
Stir-Fried Lettuce with Bacon

ผัดผักรวมมิตร 150.-
Sautéed mixed vegetables in oyster sauce

เนื้อวากิวผัดน้ำมันหอย 350.-
Fried Wagyu beef with oyster sauce

ผัดว่ากทะเลเด็ด 280.-
Stir Fried seafood spicy with Thai herbs

ปลาหมึกผัดพริกขี้หนู 280.-
Stir Fried Calamary with yellow curry

ปูนิ่มทอดกระเทียม 300.-
Soft shell crab with garlic and pepper

ผัดผักรวมมิตร 150.-
Stir-Fried Water Spinach with Shrimp Paste

ผัดผักรวมมิตร 180.-
Stir-fried Malindjo Leaf with Egg and Dried Shrimp

ALL DAY MENU

ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าหมู/ไก่/เนื้อ/กุ้ง/ทะเล 150 / 220 / 220 / 220.-
Fried noodle with pork/Chicken/Beef/Prawn/Mixed Seafood and broccoli

ก๋วยเตี๋ยวน้ำหมู/ทะเล 150 / 220.-
Noodle soup with Pork/Mixed Seafood

ข้าวต้ม หมู/ไก่/กุ้ง/ทะเล 120 / 180 / 180.-
Rice porridge with Pork/Chicken/Prawn/Mixed Seafood

ข้าวอบสับปะรด 150.-
Baked rice with pineapple served in a pineapple

ข้าวอบหม้อดิน 180.-
Baked rice with seafood in clay pot

ข้าวผัดหมู/ไก่/กุ้ง/ปู/ทะเลรวม 150 / 220 / 220 / 220.-
Fried rice with pork/chicken/shrimps/crabmeat/Mixed Seafood

ข้าว ผัดกระเพราหมู/ไก่/เนื้อ/กุ้ง/ปู/ทะเลรวม 150 / 220 / 220 / 220.-
Rice topped with stir-fried pork/Chicken/Beef/Prawn/Crabmeat/Mixed Seafood and basil

Dessert (ของหวานตามฤดูกาล)

สาหร่ายกะทิพริกหอม 70.-
Young Coconut Sago

มันเชื่อมโบราณ 70.-
Sweet potatoes in heavy syrup

กล้วยไข่เชื่อม 80.-
Banana in Syrup

กล้วยหอมชุบแป้งทอด ราดน้ำพริก 100.-
Banana Fritters with Syrup



MENU RECOMMENDED



พ็ดหมีแกมมารีน (Lobster 1kg.)
Stir fried noodles with special tamarind sauce and lobster

1,900.-

พ็ดหมีแกมมารีน
Stir fried noodles with special tamarind sauce

180.-

หมีกรอบขาววุ้น 180.-
Mixed Crispy Rice Noodle

ข้าวคลุกกะปิ 220.-
Shrimp - paste fried rice

กุ้งมังกร (Lobster 1kg.) พัดพริกเกลือ+ปะหมี่ไข่ 1,900.-
Stir Fried Lobster with fresh Chili and Salt with Eggs

สเต็กหมูคุโรบูตะ ซอสกะเพรา
Kurobuta Pork Steak with Thai Basil sauce

ปอเปี๊ยะห่อชีส 180.-
Deep fried spring roll with Gruyère cheese

โทมาฮ็อก กริลล์ 2,500.-
Tomahawk Steak

ซี่โครงหมูอบน้ำผึ้ง (ไจแอนท์กรีก) 450.-
Grilled Giant Spare Ribs Pork

สปาเก็ตตี้ (Lobster 1 kg.) พัดชีมา 1,900.-
Spaghetti with spicy Lobster

390.-

สเต็กเนื้อ Strip Loin-Angus ซอสกะเพรา 590.-
Strip Loin - Angus Steak with Thai basil sauce

MAIN DISHES (อาหารจานอร่อย)

หมูี่สร้ง 160.-
Deep Fried Wrapped Pork with Chinese noodle

ขนมปังหน้ากุ้ง 160.-
Sesame & Prawn Toasts

หมูย่างใบชะพลู 180.-
Grilled Pork Wrapped in Betel Leaf

ทอดมันปลาทราย 250.-
Fried Fish-paste balls

ยำใหญ่ใส่สารพัด 250.-
Greatest Salad with all kind of meats and Thai herbs

ยำปลาตุ๋นฟู สูตรลุงจำ 180.-
Fried Crispy Catfish served with Spicy Mango Salad

ยำมะเขือยาวกุ้งสด 200.-
Spicy Eggplant and Shrimp Salad

ยำวุ้นเส้น 200.-
Surf & Turf Spicy Grass Noodle Salad with mince pork and mixed seafood

แกงคั่วเนื้อปู ใบชะพลู 550.-
Betel leaf and Crab in coconut curry

เนื้อปูพัดพริกขี้หนู 450.-
Stir-fried Crabmeat with fresh chili

พ็ดด้าหอยเชลล์ 300.-
Stir-fried Scallop with chili and herbs

แกงเหลืองปลากะพงราวกุ้ง หน่อไม้ดอง 280.-
Southern Sour soup with Sea Bass and preserved bamboo shoot

ต้มข่าปลาสดกึ่งทอด 220.-
Dry Fish with galangal in coconut milk

แกงป่าเนื้อวากิว ใส่ใบยี่หระ 350.-
Hot & Spicy curry Beef with Tree basil leaf

แกงเขียวหวานหมูคุโรบูตะ พริกขี้หนูสวน 220.-
Green curry Pork (Kurobuta) in coconut milk with fresh chili

แกงพริกปักษ์ใต้ซี่โครงหมูอ่อน 220.-
Southern Chili Curry with Pork Spare Ribs

พะแนงเนื้อ วากิว 350.-
Wagyu Beef in ground peanut-coconut cream curry

พัดเนื้อวากิว ใบยี่หระ 350.-
Stir Fried Beef (Wagyu) with Tree Basil leaf

แกงส้มไทยพริกสดกุ้งทะเล 250.-
Sour soup with shrimp and mixed vegetable

เต้าหู้ตุ๋นยาจีน 180.-
Braised Pork with Tofu and Mushroom

แกงเผ็ดเปิดย่าง 250.-
Roasted Duck Thai red curry

แกงริ้วจวนหมู / เนื้อ 200 / 350.-
Pork Curry seasoned with Fermented Shrimp-Paste Chili sauce

แกงระแวงเนื้อวากิว 350.-
Ra-waeng curry, an ancient thai curry packed with the aroma from tumeric and lemongrass

แกงเลียงกุ้งสด 250.-
Thai herb and vegetable soup with Prawns

แกงคั่วเนื้อคิมหม่นอไม้ดอง 250.-
Dried Curry with dry beef and bamboo shoots

แกงคั่วสับประดใส่หอยแครง 200.-
Pineapple and Mussel with Coconut Curry

ต้มกะทิสายบัวปลาทุ 180.-
Lotus Stem with steamed Mackerel in coconut soup

ทะเลพัดพริกแห้ง 250.-
Stir Fried Mixed Seafood with Garlic and dried chili

คั่วไก่บ้าน 180.-
Stir Fried Thai Chicken with dried Chili paste

กุ้งแชบ๊วยราดซอสมะขาม 450.-
Deep fried shrimp with Tamarind sauce

พ็ดมะเขือยาวหมูสับ 180.-
Stir Fried Eggplant with Pork

ปลาเก๋าสามรส 550.-
Deep Fried grouper topped with sweet, sour and hot sauce