

ขนມจິນ

Khanom jeen (Fermented rice noodle with curry)

A01 // 270 thb.

ขนມຈິນນໍ້າຢາປ່ນປລາຊ່ອນ

Fermented rice noodle with
snakehead fish meat soup curry

A02 // 300 thb.

ขนມຈິນແກງກະທີໄກບ້ານໂຄຮາຈ

Fermented rice noodle with
chicken, coconut milk curry

A03 // 270 thb.

ขนມຈິນໜ້ວປລາຮ້າ ປລາຊ່ອນ ທ່າດີສ

Fermented rice noodle with
snakehead fish spicy curry

A04 // 270 thb.

ขนມຈິນໜ້ວປລາຮ້າ ປລາດຸກ ທ່າດີສ

Fermented rice noodle with
cat fish spicy curry

A05 // 285 thb.

ขนມຈິນນໍ້າຢາປ່ນກະທີລາວ (ປລາຮ້າ)

Fermented rice noodle with
snakehead, coconut milk fish curry

A06 // 270 thb.

ขนມຈິນແກງປ່າປລາຊ່ອນ

Fermented rice noodle with
snakehead fish curry

A07 // 270 thb.

ขนມຈິນແກງປ່າປລາດຸກ

Fermented rice noodle with
cat fish curry

รายการเพิ่มเครื่องสำหรับเมนูขนມຈິນ

Add extra khanom jeen ingredient

A08 // 50 thb.

ເພີ່ມຕື່ນໄກ່ (4 ຊັ້ນ.)

Add 4 chicken feet

A09 // 35 thb.

ເພີ່ມເລືອດໄກ່ (4 ຊັ້ນ.)

Add 4 chicken blood jellies

A10 // 20 thb.

ເພີ່ມກົ່ນໄກ່ (1 ຊັ້ນ)

Add chicken gizzard

A11 // 20 thb.

ເພີ່ມຕັບໄກ່ (1 ຊັ້ນ)

Add chicken liver

A12 // 130 thb.

ເພີ່ມພຸ່ງປລາຊ່ອນ

Add fish belly meat

A13 // 6 thb.

ເພີ່ມລູກໜຶ່ງ (1 ລູກ)

Add fish ball



A05 - ขนມຈິນນໍ້າຢາປ່ນກະທີລາວ (ປລາຮ້າ)

PHED

PHED

GROUND

Page 001

เจ๊วื้อเนื้อ
Beef, Isan hot pot

B01 // 670 thb.
ชุดเจ๊วื้อเนื้อน่องลาย (300g.)
Sliced shank meat set
Isan hot pot

B02 // 700 thb.
ชุดเจ๊วื้อเนื้อใบพาย (200g.)
Sliced chuck eye meat set
Isan hot pot

B03 // 670 thb.
ชุดเจ๊วื้อเนื้อหมัก (350g.)
Flavored beef set
Isan hot pot

จานเพิ่มเนื้อ สำหรับสั่งแยก
Single dish for beef hot pot

B04 // 300 thb.
เนื้อน่องลายปกติ (200g.)
Sliced shank meat

B05 // 220 thb.
เนื้อหมัก (200g.)
Flavored beef

B06 // 380 thb.
เนื้อใบพาย (200g.)
Sliced chuck eye meat

B07 // 190 thb.
ตับวัว (200g.)
Beef liver

B08 // 80 thb.
น้ำซุปเนื้อ
Beef soup

เจ๊วื้อหมู
Pork, Isan hot pot

B09 // 600 thb.
ชุดเจ๊วื้อหมูหมัก (350g.)
Flavored pork set
Isan hot pot

B10 // 600 thb.
ชุดเจ๊วื้อหมูสไลท์รวม (400g.)
Sliced pork set
Isan hot pot

จานเพิ่มหมู สำหรับสั่งแยก
Single dish for pork hot pot

B11 // 200 thb.
หมูหมัก (200g.)
Flavored pork

B12 // 300 thb.
หมูสไลท์รวม (400g.)
Sliced Pork

B13 // 80 thb.
น้ำซุปหมู
Pork soup

รายการเพิ่มเติมสำหรับเมนูเจ๊วื้อ
Extra dish for Isan hot pot

B14 // 250 thb.
ชุดผักสดเจ๊วื้อ (ขายเป็นชุด)
Vegetable set

B15 // 30 thb.
ร้อนเส้น (100g.)
Bean glass noodle



เครื่องเคียง

Side dish

c01 // 80thb.

ข้าวจี (ข้าวเหนียวดำ)

Grille black sticky rice

FYI

c02 // 35thb.

ข้าวเหนียวผสม

Mixed sticky rice

(purple rice mix with white rice)

no

service
charge

c03 // 25thb.

ข้าวเหนียวขาว

Sticky rice

all food

pictures
are for
advertising
purposes

only

c04 // 25thb.

ข้าวสวย

Cooked rice

c05 // 25thb.

ขนมจีน

Khanom jeen

Fermented rice noodle

c06 // 60thb.

แคปหมู

Crispy pork rind

c07 // 60thb.

ภาคหมู

Pork crackling

c08 // 55thb.

เส้นเล็กລວກນ้ำปลา

Slim rice noodle

cooked by salted fish sauce

c09 // 55thb.

เส้นໜີລວກນ้ำปลา

Thin rice noodle

cooked by salted fish sauce

c10 // 60thb.

สะตอ (20g.)

Bitter green bean

PHED

PHED

GROUND

Page 003



E13 - ตำขนมเงินปูนาหอยนาผักดอง



E09 - ตำมะม่วงปลาร้าบปูดอง

เพิ่มเครื่องส้มตำ

Add extra food to your som tum dish

D01 // 35thb.

เพิ่มหอยนา

Add Isan fresh water snail
to your som tum dish

D02 // 35thb.

เพิ่มปูนาเนี๊ย

Add cooked crab
to your som tum dish

D03 // 35thb.

เพิ่มปูนาดอง

Add salted crab
to your som tum dish

D04 // 175thb.

เพิ่มกุ้งสด

Add salted raw shrimp
to your som tum dish

D05 // 265thb.

เพิ่มปูม้าดอง

Add salted raw blue crab
to your som tum dish

D06 // 50thb.

เพิ่มตีนไก่ 4 ชิ้น

Add 4 chicken feet
to your som tum dish

D07 // 40thb.

เพิ่มเลือดไก่ 4 ชิ้น

Add 4 chicken blood jellies
to your som tum dish

D08 // 110thb.

เพิ่มหมูยอ

Add moo-yor
to your som tum dish

D09 // 110thb.

เพิ่มหมูยอหนัง

Add skin type moo-yor
to your som tum dish

D10 // 85thb.

เพิ่มกุ้งฟอย

Add sakura shrimp
to your som tum dish

ส้มตำปลาาร้า

Som tum in fermented fish sauce

E01 // 110thb.

ตำปลาาร้าTraditional som tum
in fermented fish sauce

E02 // 125thb.

ตำชี้ว่าSom tum with fermented rice noodle
in fermented fish sauce

E03 // 145thb.

ตำหน่อไม้ทุบปลาาร้าSmashed bamboo shoot som tum
in fermented fish sauce

E04 // 140thb.

ตำปูปลาาร้า (เลือกใส่ ปูนึ่ง หรือปูดอง)Crab som tum in fermented fish sauce
(choose cooked or salted crab)

E05 // 145thb.

ตำลูกทุ่งSpicy and salty som tum
in fermented fish sauce

E06 // 200thb.

ตำข้าวโพดหมูยอปลาาร้าCorn and moo-yor somtum
in fermented fish sauce

E07 // 220thb.

ตำขنمจีนน้ำยาป่นปลาช่อนCat fish curry
with khanom jeen style som tum

E08 // 265thb.

ตำเผ็ดเผ็ด

Our signature mixed somtum

E09 // 145thb.

ตำมะม่วงปลาาร้าปูดองGreen mango som tum with salted crab
in fermented fish sauce

E10 // 165thb.

ตำหอยนางปลาาร้าIsan fresh water snail som tum
in fermented fish sauce

FYI

Choose
som tum
spicy
level

no chili

few spicy

spicy

very spicy

super hot
and spicy

E11 // 295thb.

ตำป่าตีนไก่Variety of ingredients som tum
with chicken feet in fermented fish sauce

E12 // 125thb.

ตำถั่วใบมะขามYard long bean som tum with
tamarind leaf in fermented fish sauce

E13 // 220thb.

ตำขنمจีนปูนาหอยนาผักดองFermented rice noodle, salted crab,
Isan fresh water snail, Isan pickles

E14 // 355thb.

ตำปลาาร้าปูม้าSalted raw blue crab som tum
in fermented fish sauce

E15 // 285thb.

ตำปลาาร้ากุ้งสดSalted raw shrimp som tum
in fermented fish sauce

E16 // 185thb.

ตำองุ่นดิบปลาาร้าGreen grape som tum
in fermented fish sauce

PHED

PHED

GROUND

Page 005

F01 - ตำมั่วไหลบัวน้ำปลา



PHED
PHED
GROUND
Page 006

F06 - ตำแมงดา

ส้มตำน้ำปลา

Som tum in salted fish sauce

F01 // 285thb.
ตำมั่วไหลบัวน้ำปลา (มีความเผ็ดเดียว)
Lotus stem, mixed som tum in salted fish sauce

F02 // 220thb.
ตำไหลบัวหมูยอน้ำปลา
Moo-yor, lotus stem, som tum in salted fish sauce

F03 // 185thb.
ตำข้าวน้ำปลาปูดอง กากหมู
Rice noodle, salted crab, pork crackling, salted fish sauce

F04 // 165thb.
ตำมะม่วงน้ำปลาปูดอง
Green mango, salted crab som tum in salted fish sauce

F05 // 145thb.
ตำหน่อไม้ทุบน้ำปลา
Bamboo shoot som tum in salted fish sauce

F06 // 160thb.
ตำแมงดา
Giant water bug som tum in salted fish sauce

F07 // 155thb.
ตำปูน้ำปลา (เลือกใส่ ปูนึ่ง หรือปูดอง)
Som tum pu (salted crab or cooked carb)

F08 // 375thb.
ตำปูม้าน้ำปลา
Som tum with salted raw blue crab in salted fish sauce

F09 // 305thb.
ตำกุ้งสดน้ำปลา
Som tum with salted raw shrimp in salted fish sauce

F10 // 125thb.
ตำขันมฉินน้ำปลา
Fermented rice noodle in salted fish sauce

ส้มตำไทย

Thai style som tum in salted fish sauce

F11 // 250thb.

ตำไถ่หมูย่าง

Thai style som tum
with grill pork

F12 // 150thb.

ตำไถ่ไข่เค็ม

Salted egg in
Thai style som tum

F13 // 140thb.

ตำไถ่

Thai style som tum

F14 // 185thb.

ตำไถ่กากหมู

Thai style som tum
with pork crackling

F15 // 170thb.

ต้มมะพร้าวอ่อน

Coconut meat
in Thai style som tum

F16 // 185thb.

ต้มมะพร้าวอ่อนไข่เค็ม

Coconut meat, salted egg
in Thai style som tum

F16 - ต้มมะพร้าวอ่อนไข่เค็ม



F17 // 150thb.

ตำไถ่ไหลบว

Thai style som tum with lotus stem
salted crab Thai style som tum

F18 // 185thb.

ตำไถ่หมูยอ

(เลือกหมูยอ หรือ หมูยอหนัง)
Thai style som tum with pork moo-yor
(choose pork moo-yor or skin moo-yor)

F19 // 270thb.

ตำข้าวโพดหมูย่าง

(ข้าวโพดข้าวเหนียว)
Corn and grilled pork in
Thai style som tum

F20 // 170thb.

ตำข้าวโพดไข่เค็ม

(ข้าวโพดข้าวเหนียว)
Corn and salted egg in
Thai style som tum

F21 // 155thb.

ตำข้าวโพด

(ข้าวโพดข้าวเหนียว)
Corn in Thai style som tum
Thai style som tum

F22 // 185thb.

ต้มมะม่วงไข่เค็มปูดอง

Green mango, salted egg, and
salted crab Thai style som tum

FYI

เมนูส้มตำ
ระดับความเผ็ด
เลือกได้

ไม่ใส่พริก

เผ็ดน้อย

เผ็ดปกติ

เผ็ดมาก

เผ็ดมากที่สุด

PHED

PHED

GROUND

Page 007



G01 - ตำม่วงปลาาร้าโน่น

ส้มตำปลาร้าโน่น
Som Tum in strong fermented fish sauce

G01 // 140thb.
ตำไหลบว้าปลาร้าโน่น
Lotus stem som tum in
strong fermented fish sauce

G02 // 140thb.
ตำกล้วยตานี (ไม่มีข้าวເຜືດທີ່ສຸດ)
Raw banana som tum in
strong fermented fish sauce

G03 // 165thb.
ตำสาขบัวหอยนาปลาร้าโน่น
Lotus stem, fresh water snail
strong fermented fish sauce

G04 // 140thb.
ตำมะม่วงปลาร้าโน่นข้าวคั่ว
Green mango som tum in
strong fermented fish sauce

G05 // 110thb.
ตำลາวปลาร้าโน่น
Som tum in
strong fermented fish sauce

G06 // 120thb.
ตำข้าวปູນปลาร้าโน่น
Rice Noodle som tum in
strong fermented fish sauce

G07 // 145thb.
ตำถั่วปูดอง ปลาร้าโน่น
Long yard bean, salted crab,
strong fermented fish sauce

G08 // 115thb.
ตำกระเจีຍເเขីยวปลาร้าโน่น
Okra som tum in
strong fermented fish sauce

G09 // 120thb.
ตำเส้นเล็กปลาร้าโน่น
Slim noodle som tum in
strong fermented fish sauce

G10 // 390thb.
ตำโน่นғໂහն່ງ ກຸ້ງສົດ (ມີຄວາມເຜືດເດືອວ)
Rice noodle, moo-yor, salted raw shrimp
salted raw shrimp, vegetable



ตำเกาเหลาน้ำปลา

No papaya som tum style in salted fish sauce

H01 // 610thb.

เกาเหลาปูม้าน้ำปลา Only salted raw blue crab in salted fish sauce

H02 // 420thb.

เกาเหลากุ้งสดน้ำปลา Only salted raw shrimp in salted fish sauce

H03 // 510thb.

เกาเหลาปูม้ากุ้งสดน้ำปลา Salted raw shrimp and salted raw- blue crab in salted fish sauce

H04 // 240thb.

เกาเหลาตีนไก่ล้วนน้ำปลา Only chicken feet in salted fish sauce

H05 // 220thb.

เกาเหลาเลือดไก่ตีนไก่น้ำปลา Chicken blood jelly and chicken feet in salted fish sauce

H06 // 210thb.

เกาเหลาหมูยอน้ำปลา (เลือกหมูยอ หรือ หมูยอหนัง) Moo-yor in salted fish sauce (choose pork moo-yor or skin moo-yor)

H07 // 210thb.

เกาเหลาแหนมสดน้ำปลา Only sour pork sausage in salted fish sauce

H08 // 645thb.

เกาเหลารวมมิตรน้ำปลา Mix ingredient in salted fish sauce

H09 // 220thb.

เกาเหลาปูน้ำปลา (เลือก ปูนึ่ง หรือปูดอง) Only crab in salted fish sauce (choose cooked or salted crab)

ตำเกาเหลาปลาร้า

No papaya som tum style in fermented fish sauce

H10 // 590thb.

เกาเหลาปูม้าปลาร้า Only salted raw blue crab in fermented fish sauce

H11 // 400thb.

เกาเหลากุ้งสดปลาร้า Only salted raw shrimp in fermented fish sauce

H12 // 490thb.

เกาเหลาปูม้ากุ้งสดปลาร้า Salted raw shrimp and salted raw- blue crab in fermented fish sauce

H13 // 220thb.

เกาเหลาตีนไก่ล้วนปลาร้า Only chicken feet in fermented fish sauce

H14 // 200thb.

เกาเหลาเลือดไก่ตีนไก่ปลาร้า Chicken blood jelly and chicken feet in fermented fish sauce

H15 // 190thb.

เกาเหลาหมูยอปลาร้า (เลือกหมูยอ หรือ หมูยอหนัง) Moo-yor in fermented fish sauce (choose pork moo-yor or skin moo-yor)

H16 // 190thb.

เกาเหลาแหนมสดปลาร้า Only sour pork sausage in fermented fish sauce

H17 // 160thb.

เกาเหลาหอยนางปลาร้า Only fresh water snail in fermented fish sauce

H18 // 630thb.

เกาเหลารวมมิตรปลาร้า Mix ingredient in fermented fish sauce

H19 // 200thb.

เกาเหลาปูปลาร้า (เลือก ปูนึ่ง หรือปูดอง) Only crab in fermented fish sauce (choose cooked or salted crab)

FYI

เมนูสัมทำ
ระดับความเผ็ด
เลือกได้

ไม่ใส่พริก

เผ็ดน้อย

เผ็ดปกติ

เผ็ดมาก

เผ็ดมากที่สุด

PHED

PHED

GROUNDF

Page 009

ยำ

Spicy yum spicy salad mix

FYI
no
service
charge
no vat
all food
pictures
are for
advertising
purposes
only

101 // 290thb.

ยำมะเขือเปา กุ้งสับ กะทิสด

Grilled eggplant, minced shrimp
fresh coconut milk, spicy mix

102 // 170thb.

ยำหมูยอข้าวคั่ว (เลือกหมูยอ หรือ หมูยอหนัง)

Moo-yor, ground toasted rice spicy mix
(choose pork moo-yor or skin moo-yor)

103 // 250thb.

ยำหน่อไม้กุ้งสด (เลือกปลาร้า, น้ำปลา)

Salted raw shrimp, bamboo shoot spicy mix
(choose salted or fermented fish sauce)

104 // 320thb.

ยำหน่อไม้ปูม้า (เลือกปลาร้า, น้ำปลา)

Salted raw blue crab, bamboo shoot
(choose salted or fermented fish sauce)

105 // 185thb.

ยำหน่อไม้หมูยอ (เลือกปลาร้า, น้ำปลา)

Moo-yor, bamboo shoot spicy mix
(choose salted or fermented fish sauce)

106 // 185thb.

ยำหน่อไม้หมูยอหนัง (เลือกปลาร้า, น้ำปลา)

Skin type moo-yor, bamboo shoot spicy mix
(choose salted or fermented fish sauce)

107 // 195thb.

ยำหมูย่างแตงกวา

Cucumber and grilled pork spicy mix

108 // 150thb.

ยำอุ่นดิบ กะปิโชว์

Green grape spicy mix
with shrimp paste sauce

109 // 190thb.

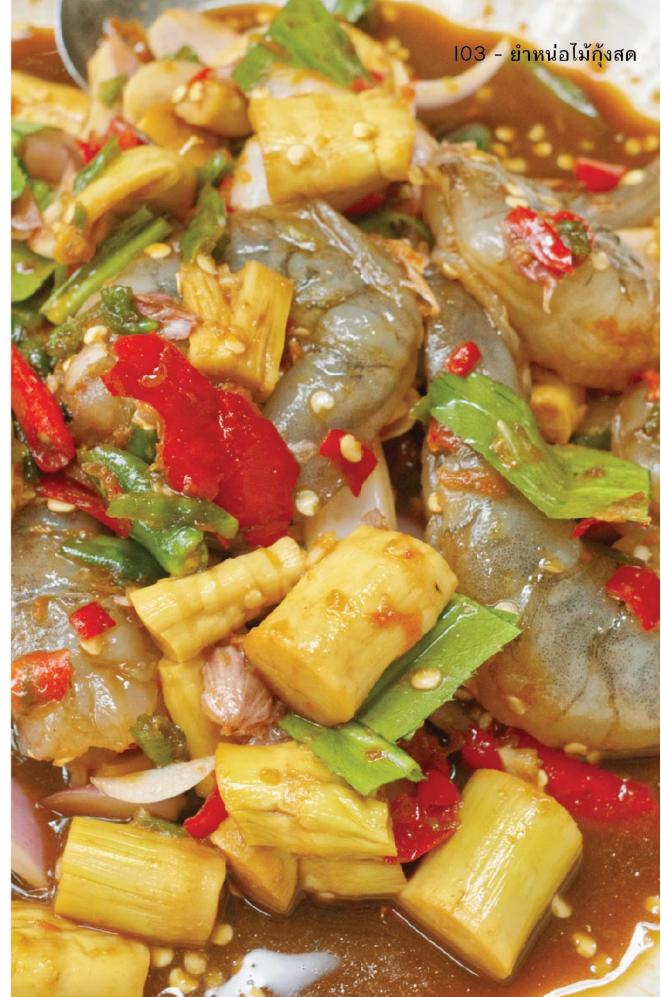
ยำพวงไข่

Chicken ovary spicy mix

110 // 350thb.

ปลาช่อนลุยสวน

Fried Snakehead Fish
in herbal spicy mix



111 // 200thb.

ยำมะเขือเพาหมูสับไข่ต้ม

Grilled eggplant, minced pork
boiled egg, spicy mix

112 // 170thb.

ยำแหนنمคั่ว

Sour pork sausage
Isan style spicy salad mix

113 // 230thb.

ยำมะม่วงพริกป่นใส่ปูนาดอง

Green mango spicy mix with
salted crab & mesh dried chili

114 // 225thb.

เห็ดดงหมู

Pork spicy mix in
local party style

115 // 250thb.

เห็ดดงเนื้อ

Beef spicy mix in
local party style

116 // 220thb.

ยำวุ้นเส้นหมูสับ หมูยอ

Bean glass noodle spicy mix
with minced pork & moo-yor

ลาบ ก้อย

Isan style spicy salad mix with ground toasted rice

J01 // 220thb.

ลาบหมูลูกทุ่ง

Minced pork Isan spicy salad mix
(Larb mhoo)

J02 // 250thb.

ลาบปลาช่อน

Minced snakehead fish
Isan spicy salad mix

J03 // 200thb.

ลาบไก่บ้าน

Minced chicken
Isan spicy salad mix

J04 // 200thb.

ลาบหมูไส้เห็ด

Minced chicken and mushroom
Isan spicy salad mix

J05 // 140thb.

ชูปหน่อไม้บ้านโคก

Bamboo shoot Isan spicy salad mix

J06 // 175thb.

ชูปหน่อไม้ตีนไก่

Bamboo shoot Isan spicy salad mix
with chicken feet

J07 // 230thb.

หมูคั่ว

Pork mix with herbs and pork blood

J08 // 230thb.

เสือคั่ว (โนนยางคำ)

Beef brisket
mix with herbs and beef blood

J09 // 250thb.

ลาบเป็ดครพนม

Minced duck meat Isan spicy salad mix

J10 // 300thb.

ก้อยสุกน่องลาย

(เลือกบม, ไม่บม)
Stri-fry beef Isan spicy salad mix
(choose to teste bitter or not)

J09 - ลาบเป็ดครพนม



J11 // 230thb.

ก้อยเนื้อมะนาว (เลือก สุก หรือ ดิบ)

Beef Isan spicy salad with lime
(choose cook beef or raw beef)

J12 // 165thb.

ก้อยหอยนางรมใส่หัวปลี

Fresh water snail Isan spicy salad mix
with banana blossommilk

J13 // 230thb.

ก้อยเนื้อขม (เลือก สุก หรือ ดิบ)

Bitter beef Isan spicy salad
(choose cook beef or raw beef)

J14 // 250thb.

พลาเนื้อเค็มกะทิสด

Salty beef in
Isan spicy salad mix with coconut milk

J15 // 220thb.

พลาหมูเค็มกะทิสด

Salty pork in
Isan spicy salad mix with coconut milk

J16 // 250thb.

ตับหวาน (ตับวัว) (เลือก บม หรือ เปรี้ยว)

Beef liver Isan spicy salad
(choose sour or bitter style)

PHED

PHED

GROUND

Page 011

ทอด
Fried dish

K01 // 120thb.

ໄສກຣອກເວີສານທອດ (ໜູ້)
Fried Isan pork sausage

K02 // 160thb.

ໄສກຣອກເນື້ອເວີສານທອດ
Fried Isan beef sausage

K03 // 165thb.

ປຶກໄກ່ທອດ
Fried chicken wing

K04 // 220thb.

ໜູ້ລັບປລາເຕີມຊູບໄຂ່ທອດ
Fried minced pork with
salted dried fish

K05 // 145thb.

ແຫນມໜູ້ທອດ
Fried sour pork sausage

K06 // 165thb.

ກຸ້ງຝອຍທອດ
Fried sakura shrimp

K07 // 265thb.

ປລາສຳມໄຂ່ທອດ
Fried sour pregnant fish

K08 // 165thb.

ເຫັດອວຣິນຈີທອດຊື່ອ້ວ
Orinji mushroom fry with soy sauce

K09 // 200thb.

ສາມໜັ້ນເບຣົກແຕກ
Spicy sauce fried pork belly

K10 // 250thb.

ເນື້ອເລືອສະບັດນໍ້າປລາ (ໂພນຍາງຄຳ)
Fried beef with salted fish sauce



K11 // 280thb.

ປລານິລທອດເກລື້ອ ຍຳມະເຈືອເພາ
Salty fried fresh water fish
with spicy mix grilled eggplant

K12 // 250thb.

ໄກ່ບ້ານທອດນໍ້າປລາ
Salted fish sauce fried chicken

K13 // 145thb.

ໜູ້ແທ້ງທອດ
Deep fried dried pork

K14 // 175thb.

ເນື້ອແທ້ງທອດ
Deep fried dried beef

K15 // 200thb.

ຈີ່ໂຄຮງໜູ້ທອດກະຮະເຖີມ
Fried pork ribs with garlic

K16 // 175thb.

ເນື້ອແດກໜ້າວ
Fried dried beef with rice cracker

K17 // 150thb.

ປລາດຸກຫລາຍແດດ
Deep fried dried cat fish

ย่าง

Grilled dish

L01 // 200thb.

หมูย่าง

Grilled pork breast meat

L02 // 130thb.

หมูยอຍ่าง

Grilled moo-yor

L03 // 200thb.

หมูย่างบ้านๆ

Homey style grilled pork

L04 // 150thb.

ปลาดุกหลายแฉดย่าง

Grilled sun dried cat fish

L05 // 190thb.

ไก่บ้านย่าง ครึ่งตัว

Half body grilled chicken

L06 // 200thb.

ตับวัวย่าง

Grilled beef lover

L07 // 195thb.

ซี่โครงหมูย่าง

Grilled pork ribs

L08 // 145thb.

หมูทูบ

Grilled dried pork

L09 // 350thb.

เมียงปานิลเผาเกลือ

Grilled fresh water fish

serve with vegetables and dips

L10 // 190thb.

ปลาแดกปีง แจ่วพริกดิบ

Grilled fermented fish meat

serve with spicy dip

L11 // 300thb.

เนื้อบ่ำเหล้า

Grilled beef

L12 // 175thb.

เนื้อทูบ

Grilled dried beef

L14 // 145thb.

แหนมหมูย่าง

Grilled sour pork sausage

L15 // 200thb.

หมูคลุกผุน

Spicy grilled pork

L05 - ไก่บ้านย่าง ครึ่งตัว



FYI

no

service
charge

no vat

all food
pictures
are for
advertising
purposes
only

PHED

PHED

GROUND

Page 013

ຝັດ ຄ້ວ
Stir-fry dish

FYI
no
service
charge
no vat
all food
pictures
are for
advertising
purposes
only

M01 // 230thb.

ຝັດເຟັດປລາດຸກ

Cat fish spicy stir-fry

M02 // 265thb.

ຄ້ວເນື້ອຫຸ່ນອໄມ້ດອງ

Beef and pickled bamboo shoots
hot and spicy stir-fry

M03 // 250thb.

ຄ້ວໄກ່ຫຸ່ນອໄມ້ດອງ

Chicken and pickled bamboo shoots
hot and spicy stir-fry

M04 // 180thb.

ຝັດມະເຂົອຍາວໜູ້ສັບ

Stir-fry eggplant with minced pork

M05 // 220thb.

ຝັດເຟັດພວງໄຟ

Chicken ovary spicy stir-fry

M06 // 170thb.

ກະເພາໄສ້ກຣອກອື່ສານ (ໜູ້)

Pad kra pao Isan pork sausage

M07 // 190thb.

ກະເພາໄສ້ກຣອກເນື້ອອື່ສານ

Pad kra pao Isan beef sausage

M08 // 230thb.

ໄກ່ບ້ານຮວນປລາຮ້າແບ

Chicken stir-fry with
spicy fermented fish sauce

M09 // 220thb.

ຊື່ໂຄຮ່ວມຄ້ວມະແຂວ່ນພຣິກຂຶ້ໜູ

Pork ribs stir-fry with
northern Thailand herb

M10 // 160thb.

ຫອຍຂມັດໂຮຮພາ

Small fresh water snail stir-fry
with Thai basil

M11 // 210thb.

ກະເພາກາກໜູ້

Pad kra pao pork crackling

M12 // 160thb.

ຝັດກະຈິບເຂົ້າວໜູ້ສັບ

Green okra stir-fry with minced pork
with fried egg

M13 // 230thb.

ປລາດຸກຝັດພຣິກຂຶ້ໜູ

Cat fish stri-fry with Thai pepper
Thai pepper

M14 // 230thb.

ຝັດສະຕອກປີໄສ່ແໜນ

Sa-tor wtih shrimp paste
stir-fry with sour pork sausage

M15 // 130thb.

ຝັດສາຍບ້ານໜ້າມນ້ອຍ

Lotus stem stir-fry
with oyster sauce

M16 // 200thb.

ຝັດວຸນເສັ້ນເຕັກປະກາມ

Bean glass noolde stir-fry with
egg, minced pork, and cabbage

M17 // 250thb.

ປລາຊ່ອນຝັດຂຶ້ໜ່າຍ

Snakehead fish stir-fry
with Chinese celery

M18 // 160thb.

ສັມໄຢ່ປລາຄ້ວ

Sour fish stir-fry with egg

M19 // 180thb.

ກະເພາໜູ້ສັບມະເຂົອເພາ

Pad kra pao minced pork
with grilled eggplant

M20 // 280thb.

ຊູ່ຈື່ປລາຊ່ອນ (ພຸງ ພົມ ເຊື້ອນ)

Snakehead fish stir-fry in
sweet and spicy sauce

น้ำพริก
Chilli Paste

N01 // 230thb.

แมลงดา เห็ดนึ่ง

Giant water bug chilli paste
serve with steamed mushroom

N02 // 210thb.

ชุปมะเขือยาวแมลงดา

Giant water bug and eggplant chilli paste

N03 // 250thb.

แมลงดาซ่อนใส่เห็ด

Snakehead fish chilli paste
with mushroom

N04 // 220thb.

ป่นปลาดุกแห้ง

Sun dried catfish chilli paste

N05 // 195thb.

ชุปมะเขือยาวเห็ดย่าง

Eggplant and grilled mushroom
chilli paste

N06 // 250thb.

ป่นปลาช่อน ใส่น้ำผัก

Minced snakehead fish chilli paste

N07 // 200thb.

ป่นเห็ดฟาง

Minced straw mushroom chilli paste

N08 // 185thb.

ป่นหน่อไม้ดอง

Minced pickled bamboo shoots
chilli paste

N09 // 230thb.

ป่นปูนาแมลงดา

Minced giant water bug and
crab chilli paste

N10 // 220thb.

ปลาดุกต้มแมลงดา

Boiled cat fish with chilli paste

N11 // 250thb.

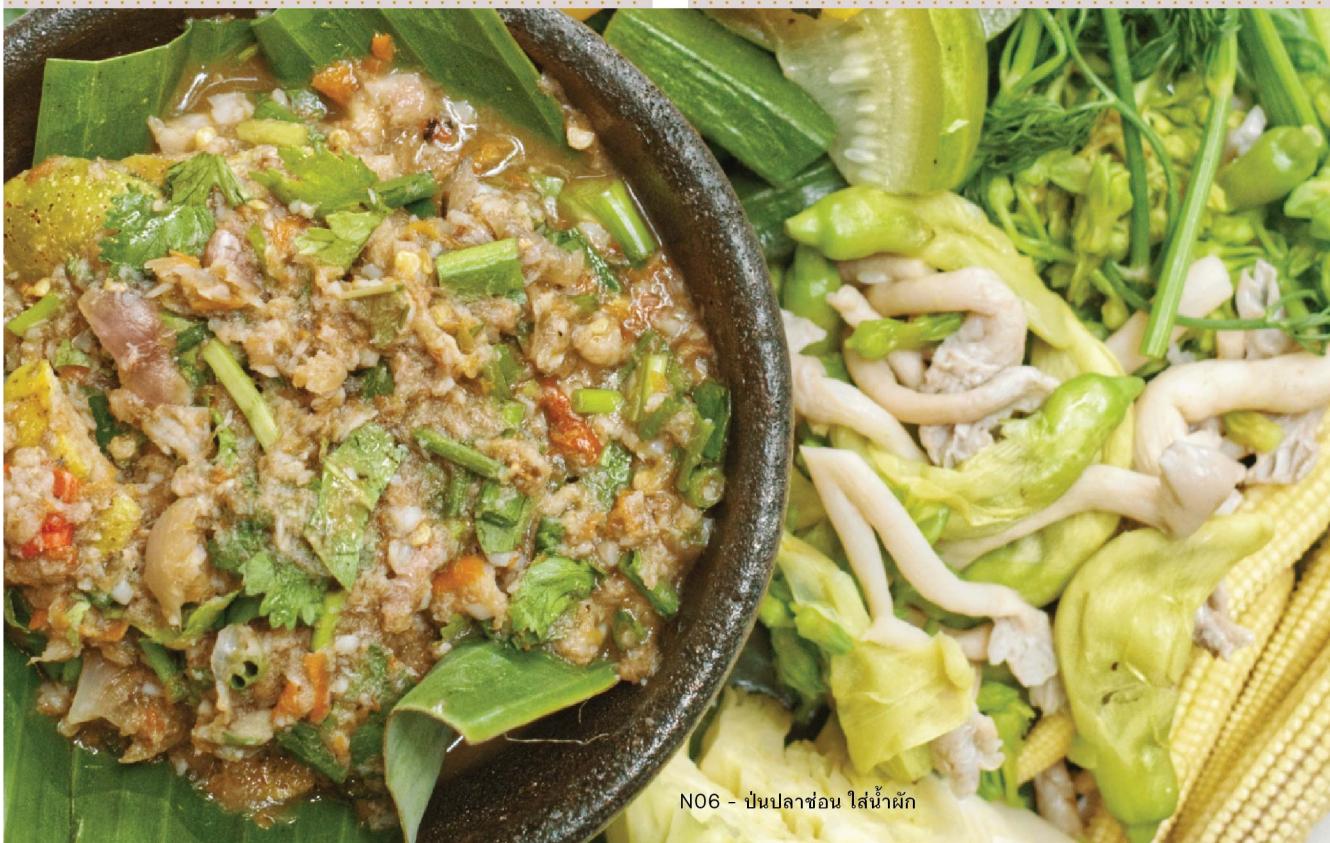
ป่นแมลงดากรากหมู

Minced giant water bug chilli paste
with pork crackling

N12 // 230thb.

ปลาร้าทรงเครื่อง

Boiled cat fish in coconut milk
with fermented fish sauce



N06 - ป่นปลาช่อน ใส่น้ำผัก

PHED

PHED

GROUND

Page 015

P08 - แกงขี้เหล็กหนังควายหอยขม



PHED
PHED
GROUND
Page 016

005 - ไข่สะเօะปลาร้าหมูสับ

ไข่
Egg dish

001 // 30thb.

ไข่เป็ดดาว
Fried duck egg

002 // 170thb.

ไข่ไข่ตานีกากหมู

Half boiled egg and pork crackling
spicy salad mix

003 // 220thb.

ไข่ตุ๋นหมูสับ
Steam egg with minced pork

004 // 170thb.

ไข่ตุ๋นแกงอ่อง
Steam egg with herbal curry

005 // 220thb.

ไข่สะเօะปลาร้าหมูสับ
Steam egg with minced pork
in fermented fish sauce

006 // 130thb.

ไข่รวมน้ำปลา
Stir-fry egg with salted fish sauce

007 // 20thb.

ไข่เป็ดต้ม
Boiled duck egg

008 // 170thb.

ไข่เจียวແහນມີກົບນ

Fried omelette with sour pork sausage
and dried chilli

009 // 170thb.

ไข่เจียวກາກหมູ ພຣິກສດ ໂຮຣພາ
Fried omelette with pork crackling
fresh chilli and basil

010 // 130thb.

ไข่เจียวຫອມແಡງ
Fried omelette with shallot

ต้ม แกง
Soup dish

P01 // 250thb.

ไก่บ้านต้มใบมะขาม

Chicken in tamarind leaf soup
spicy soup

P02 // 250thb.

แกงส้มลาวปลาช่อนสายบัว

Snakehead fish and lotus stem
in orange colored soup (ใส่ปลาาร้า)

P03 // 300thb.

แกงอ่องเนื้อติดมันใส่ฟัก

Beef brisket and winter melon
in Isan thick soup

P04 // 300thb.

ต้มโคลังไก่ย่างหน่อไม้ดอง

Pickled bamboo shoot
and grilled chicken spicy soup

P05 // 300thb.

แกงอ่องหวานใส่ไก่บ้าน

Chicken and young rattan
in Isan thick soup

P06 // 250thb.

ต้มแซบเนื้อสด

Beef spicy soup
with pickled lime

P07 // 250thb.

แกงขนุนอ่อนกระดูกหมูปูนา

Young jackfruit soup with
crab and pork ribs

P08 // 300thb.

แกงขี้เหล็กหนังควายหอยไขม

Cassia curry soup with
small fresh water snail and buffalo skin

P09 // 250thb.

แกงขี้เหล็กหมูหอยไขม

Cassia curry soup with pork
with small fresh water snail

P10 // 185thb.

ต้มกระดูกเป็ดมะนาวดอง

Duck bone soup
with pickled lime

P11 // 185thb.

ซุปเปอร์ตีนไก่ ลูกทุ่ง

Spicy herbal soup with chicken feet

P12 // 250thb.

แกงอ่องหมู

Pork Isan thick soup
with local Thai herb

P13 // 250thb.

ต้มส้มปลาช่อน บ้านนา

Sour soup with snakehead fish

P14 // 200thb.

แกงหน่อไม้ ผัดแซ่บงา

Bamboo shoot curry soup
with local Thai herb

P15 // 250thb.

ต้มยำพุงปลาช่อนใบกะเพรา

Tom-yum fish belly
with basil leaves

P16 // 160thb.

แกงหอยไขมใบย่านาง

Small fresh water snail
in local Thai herb soup

P17 // 400thb.

แกงส้มเปี๊ยะปลาช่อนทอด

Fried snakehead fish and vegetables
in orange colored soup

P18 // 400thb.

เปี๊ยะปลาช่อนน้ำใส

Chinese plum soup
with steamed snakehead fish

P19 // 200thb.

ต้มโคลังปลาดุกย่าง

Grilled cat fish
in hot and spicy soup

P20 // 230thb.

ต้มแซบพวงไข่

Chicken ovary in spicy soup

FYI

no

service
charge

.

no vat

.

all food
pictures
are for
advertising
purposes

only

PHED

PHED

GROUND

Page 017

ໜົກໜົວ ລາກ ນິ້ງ
Steamed food

FYI

no
service
charge

no vat

all food
pictures
are for
advertising
purposes
only

Q01 // 220thb.
ໜົກໜົວພວງໄຈ
Steam chicken ovary in pot

Q02 // 250thb.
ໜົກໜົວພຸງປລາຊົນ
Steam fish belly in pot

Q03 // 230thb.
ໜົກໜົວປລາດຸກ
Steam cat fish in pot

Q04 // 250thb.
ໜົກໜົວປລາຊົນໄສວຸນເລັນ
Steam snakehead fish in pot
with glass noodle

Q05 // 220thb.
ອຸຫນ່ວໄມ້ໜູສາມຫັນ
Steam bamboo shoot
with pork belly

Q06 // 250thb.
ນຶ່ງອ້ວໄກບ້ານ
Steam herbal with chicken

Q07 // 280thb.
ນຶ່ງພຸງປລາຊົນຈົມແຈ່ວ (20ນາທີ)
Steam fish belly
serve with spicy chilli paste

Q08 // 120thb.
ໜູຍອນິ່ງ (ເລືອກໜູຍອ ຂົວ ຜູຍອໜັງ)
Steam moo-yor
(choose pork moo-yor or skin moo-yor)

Q09 // 600-700thb.
ປລາເນື້ອອ່ອນນິ້ງ ຈົມແຈ່ວ
Steam fresh water fish
serve with spicy chilli paste

Q10 // 350thb.
ປລາຊົນນິ້ງຈົມແຈ່ວ (20ນາທີ)
Steam snakehead fish
serve with spicy chilli paste

Q11 // 350thb.
ເມື່ອງແປະປລາຊົນນິ້ງ
Steam snakehead fish
serve with vegetables and dips

Q12 // 185thb.
ຫ່ອໜົກຫວັບລືໄກບ້ານ
Chicken and banana blossom
steamed in banana leaves



Q09 - ປລາເນື້ອອ່ອນນິ້ງ ຈົມແຈ່ວ

R01 // 270thb.
ข้าวคั่วเนื้อแเดดเดี้ยว
Rice with dried beef

R02 // 255thb.
ข้าวคั่วหมูแเดดเดี้ยว
Rice with dried pork

R03 // 225thb.
ผัดหมี่งานบุญ
Homey style fried noodle

R04 // 250thb.
ข้าวผัดหมูชิ้น ไข่ดาว
Fried rice with pork
with fried egg

R05 // 265thb.
ข้าวผัดเนื้อชิ้น ไข่ดาว
Fried rice with beef
with fried egg

R06 // 265thb.
ข้าวผัดแหنสามเหม็น
Strong smell vegetables fried rice
with sour pork sausage

R07 // 150thb.
ข้าวผัดไข่
Fried rice with egg

R08 // 185thb.
ข้าวคั่ว kakหมู
Rice with pork crackling

R09 // 265thb.
ข้าวกะเพราคลุกหมูสับ ไข่ดาว
Pad kra pao minced pork over rice
with fried egg

R10 // 275thb.
ข้าวกะเพราคลุกเนื้อสับ ไข่ดาว
Pad kra pao minced beef over rice
with fried egg

R11 // 225thb.
ผัดหมี่อ่องโคราช
Korat style fried noodle

R12 // 255thb.
ข้าวผัดหมูแเดดเดี้ยว แจ้วชีกา
Fried rice with dried pork
and chilli paste

R13 // 270thb.
ข้าวผัดเนื้อแเดดเดี้ยว แจ้วชีกา
Fried rice with dried beef
and chilli paste

R14 // 250thb.
ข้าวผัดหมูย่าง
Fried rice with grilled pork

R11 - ผัดหมี่อ่องโคราช



เครื่องดื่ม
Beverage

FYI
no
service
charge
no vat
all food
pictures
are for
advertising
purposes
only

S01 // 25 thb.

น้ำเปล่า

A bottle of drinking water

S02 // 30 thb.

น้ำอัดลม

Coke, Coke zero, Sprite

S03 // 130 thb.

มะขามน้ำผึ้งโซดา

Tamarind juice soda with honey

S04 // 75 thb.

ตะไคร้เม่น้ำโซดา

Lime juice soda with lemon grass

S05 // 130 thb.

ส韶รสน้ำผึ้งโซดา

Passion fruit juice soda
with honey

S06 // 85 thb.

น้ำรากบัวลำไยสด

Lotus root juice with fresh longan

S07 // 95 thb.

น้ำมะพร้าว สับปะรดเชื่อม

Coconut juice with sweet pineapple

ขนมหวาน
Dessert

T01 // 95 thb.

ไอติมกะทิ เพือกวน สับปะรดเชื่อม

Coconut milk ice cream
with sweet pineapple and taro cream

T02 // 85 thb.

สาคูทรงเครื่อง

Sweet flavored sago

T03 // 85 thb.

บัวลอย

Bualoy

Sweet glutinous rice ball in coconut milk

T04 // 95 thb.

ไอติมกะทิบัวลอย

Coconut milk ice cream and bualoy

T05 // 95 thb.

ไอติมกะทิกล้วยไข่เชื่อม

Coconut milk ice cream and
sweet banana

T06 // 95 thb.

ไอติมกะทิกล้วยม่วง

Coconut milk ice cream and
purple banana

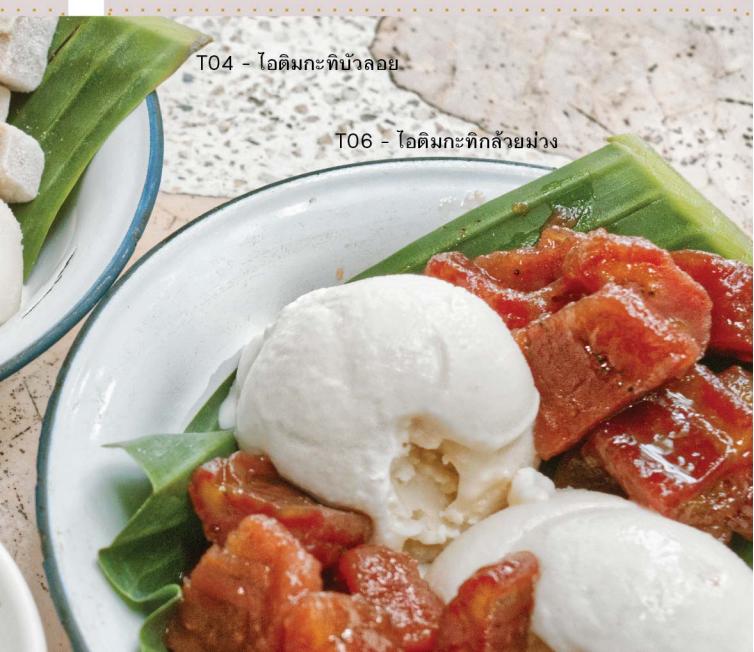
T07 // 25 thb.

เพิ่มไข่หวาน (สำหรับเมนูบัวลอย)

Add sweet egg on bualoy menu



T04 - ไอติมกะทิบัวลอย



T06 - ไอติมกะทิกล้วยม่วง