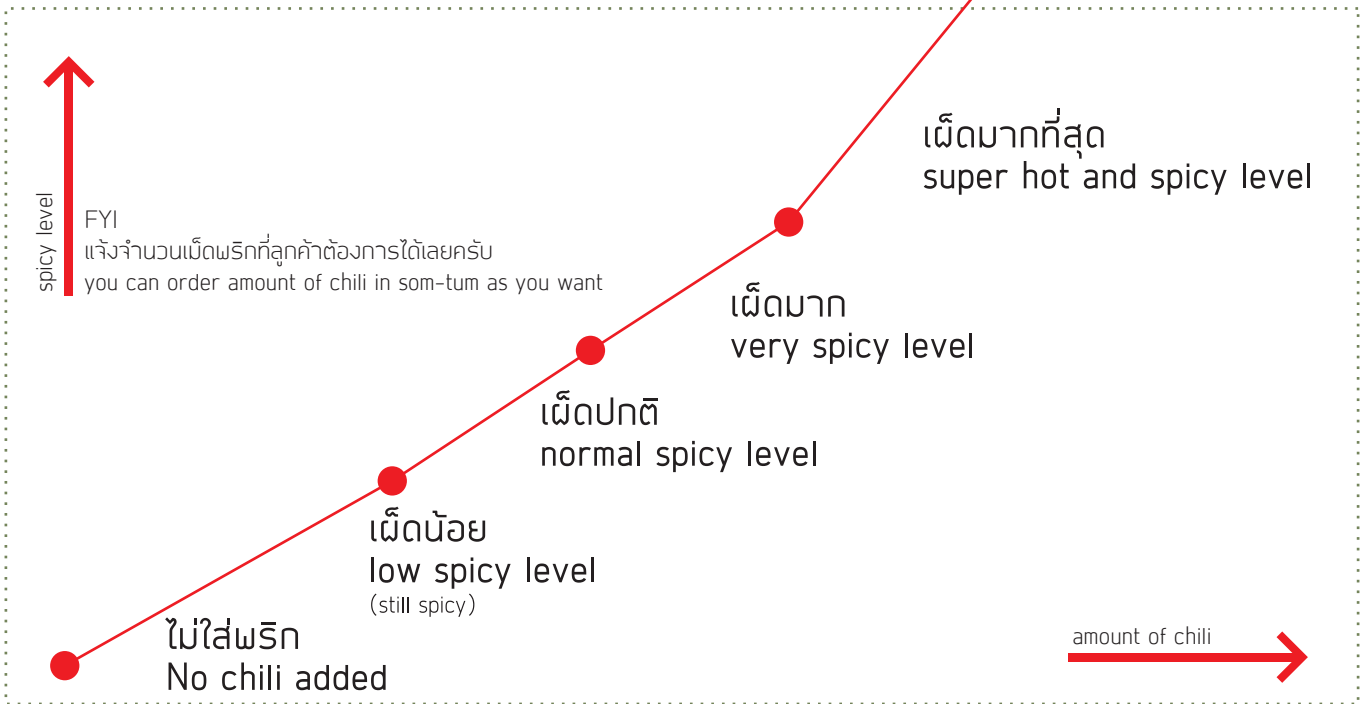


เลือกระดับความเผ็ดสำหรับส้มตำ
som-tum spicy level



รายการเพิ่มเครื่องส้มตำ
topping for som-tum

<p>เพิ่มปูนาหนึ่ง หรือปูนาสอง</p> <p>NO.Z01 - 40THB. add crab choose salted crab or cooked crab</p>	<p>เพิ่มกุ้งสด</p> <p>NO.Z02 - 195THB. add salted raw shrimp</p>	<p>เพิ่มปูม้าดอง</p> <p>NO.Z03 - 285THB. add salted raw blue crab</p>
<p>เพิ่มปูไข่ดอง</p> <p>NO.Z04 - 550THB. add pickled crab with egg</p>	<p>เพิ่มหมูยอ</p> <p>NO.Z05 - 130THB. add moo-yor (vietnamese pork sausage)</p>	<p>เพิ่มไข่แดงเค็ม</p> <p>NO.Z06 - 35THB. add salted red egg</p>
<p>เพิ่มไข่เยี่ยวม้า</p> <p>NO.Z07 - 50THB. add century egg</p>	<p>เพิ่มกุ้งลวก</p> <p>NO.Z08 - 180THB. add cooked shrimp</p>	<p>เพิ่มปลาหมึกลวก</p> <p>NO.Z09 - 150THB. add cooked squid</p>
<p>เพิ่มหอยแมลงภู่</p> <p>NO.Z10 - 145THB. add boiled mussels</p>	<p>เพิ่มหอยแครง</p> <p>NO.Z11 - 220THB. add boiled cockles</p>	<p>เพิ่มไส้กรอกหมู</p> <p>NO.Z12 - 130THB. add pork sausage</p>

เมนู ส้มตำปลาร้า
som-tum in fermented fish sauce

<p>ตำปลาร้า</p> <p>NO.A01 - 120THB. papaya som-tum in fermented fish sauce</p>	<p>ตำข้าวปลาร้า</p> <p>NO.A02 - 145THB. papaya and kanom jeen som-tum in fermented fish sauce</p>	<p>ตำปูปลาร้า (เลือกปูมาหนึ่ง หรือปูนาดอง)</p> <p>NO.A03 - 155THB. papaya som-tum in fermented fish sauce with crab (salted or cooked crab)</p>
<p>ตำปลาร้ากุ้งสด</p> <p>NO.A04 - 290THB. papaya som-tum in fermented fish sauce with salted raw shrimp</p>	<p>ตำปลาร้าปูม้า(ดอง)</p> <p>NO.A05 - 380THB. papaya som-tum in fermented fish sauce with salted raw blue crab</p>	<p>ตำเต็มถาดปลาร้า</p> <p>NO.A06 - 1,150THB. large plate som-tum in fermented fish sauce with variety of ingredients</p>
<p>ตำถั่วปลาร้า</p> <p>NO.A07 - 140THB. long yard bean som-tum in fermented fish sauce</p>	<p>ตำแตงปลาร้า</p> <p>NO.A08 - 140THB. cucumber som-tum in fermented fish sauce</p>	<p>ตำปลาร้า ปูไข่ดอง</p> <p>NO.A09 - 620THB. papaya som-tum in fermented fish sauce with pickled crab egg</p>
<p>ตำถั่วปลาร้าหมูกรอบ</p> <p>NO.A10 - 330THB. long yard bean som-tum with crispy pork belly in fermented fish sauce</p>	<p>ตำแตงปลาร้าหมูกรอบ</p> <p>NO.A11 - 330THB. cucumber som-tum with crispy pork belly in fermented fish sauce</p>	<p>ตำปลาร้าหมูยอ (เลือกหมูยอหนึ่ง หรือหมูยอหนึ่ง)</p> <p>NO.A12 - 200THB. papaya som-tum in fermented fish sauce with moo-yor (skined or steamed moo-yor)</p>
<p>ตำปลาร้า หอยแครง</p> <p>NO.A13 - 340THB. papaya som-tum in fermented fish sauce with boiled cockles</p>	<p>ตำหอยแครงสามเหม็น</p> <p>NO.A14 - 370THB. papaya som-tum in fermented fish sauce with boiled cockles & mix smelly vegetables</p>	<p>ตำขมมจีบหอยแครงสามเหม็น</p> <p>NO.A15 - 385THB. kanom jeen som-tum in fermented fish sauce with boiled cockles & mix smelly vegetables</p>

left: A24 - ตำสามนิ้ว, right: A19 - ตำปลาร้าอำนาจเจริญ
no service charge, no vat, all food pictures are for advertising purposes only



เมนู ส้มตำปลาร้า
som-tum in fermented fish sauce

<p>ตำข้าวโพดปลาร้า</p> <p>NO.A16 - 140THB. corn som-tum in fermented fish sauce</p>	<p>ตำไหลบัวปลาร้า</p> <p>NO.A17 - 165THB. lotus stem som-tum in fermented fish sauce</p>	<p>ตำหน่อไม้เส้นปลาร้า</p> <p>NO.A18 - 190THB. sliced bamboo shoot som-tum in fermented fish sauce</p>
<p>ตำปลาร้าอานาเจอร์ญ</p> <p>NO.A19 - 175THB. big sliced papaya som-tum in fermented fish sauce</p>	<p>ตำไวไวทรงเครื่อง</p> <p>NO.A20 - 300THB. instant noodle in fermented fish sauch with mix ingredients</p>	<p>ตำข้าวเส้นเล็กกากหมูปลาร้า</p> <p>NO.A21 - 200THB. slim rice noodle in fermented fish sauce serve with pork crackling</p>
<p>ตำเส้นเล็กหมูยอผักลวก</p> <p>NO.A22 - 250THB. slim rice noodle in fermented fish sauce with moo-yor and boiled vegetgables</p>	<p>ตำป่าในเมือง</p> <p>NO.A23 - 350THB. papaya, lotus stem, and kanom jeen som-tum in fermented fish sauce with sausage</p>	<p>ตำสามนิ้ว (น้ำตำผสม ปลาร้า, กะปิ, และน้ำปู)</p> <p>NO.A24 - 175THB. papaya som-tum in mixed fermented fish sauce</p>
<p>ตำลาวไทบ้าน (น้ำตำปลาร้าโหม่ง)</p> <p>NO.A25 - 145THB. papaya som-tum in strong fermented fish sauce</p>	<p>ตำขนมจิ้นไทบ้าน (น้ำตำปลาร้าโหม่ง)</p> <p>NO.A26 - 155THB. kanom jeen som-tum in strong fermented fish sauce</p>	<p>ตำไหลบัวไทบ้าน (น้ำตำปลาร้าโหม่ง)</p> <p>NO.A27 - 185THB. lotus stem som-tum in strong fermented fish sauce</p>
<p>ตำช้วนครพนม หอยแมลงภู่</p> <p>NO.A28 - 280THB. papaya and kanom jeen som-tum with boiled mussels in fermented fish sauce</p>	<p>ตำเผ็ดเผ็ด</p> <p>NO.A29 - 290THB. our signature som-tum mix ingredients in fermented fish sauce</p>	<p>ตำขนมจิ้นสี่เห็บ</p> <p>NO.A14 - 200THB. kanom jeen som-tum in fermented fish sauce with mix smelly vegetables</p>

A06 - ตำเต็นทาดปลาร้า
no service charge, no vat, all food pictures are for advertising purposes only



เมนู ส้มตำน้ำปลา
som-tum in salted fish sauce

<p>ตำไทย</p> <p>NO.B01 - 145THB. thai style papaya som-tum, peanut, dried shrimp in salted fish sauce & coconut sugar</p>	<p>ตำไทยไข่เค็มบัว</p> <p>NO.B02 - 170THB. thai style papaya som-tum with salted egg</p>	<p>ตำไทยหมูกรอบ</p> <p>NO.B03 - 340THB. thai style papaya som-tum with crispy pork</p>
<p>ตำข้าวโพด</p> <p>NO.B04 - 160THB. thai style corn som-tum, peanut, dried shrimp in salted fish sauce & coconut sugar</p>	<p>ตำข้าวโพดไข่เค็มบัว</p> <p>NO.B05 - 185THB. thai style corn som-tum with salted egg</p>	<p>ตำข้าวโพดหมูกรอบ</p> <p>NO.B06 - 350THB. thai style corn som-tum with crispy pork</p>
<p>ตำข้าวโพดหมุยอน้ำปลา (เลือกหมุยอนหัว หรือหมุยอนี่ง)</p> <p>NO.B07 - 260THB. thai style corn som-tum with moo-yor (choose skin type or normal type moo-yor)</p>	<p>ตำน้ำปลาหมุย (เลือกหมุยอนหัว หรือหมุยอนี่ง)</p> <p>NO.B08 - 240THB. papaya som-tum in salted fish sauce (choose skin type or normal type moo-yor)</p>	<p>ตำน้ำปลา</p> <p>NO.B09 - 120THB. papaya som-tum in salted fish sauce</p>
<p>ตำปูน้ำปลา (เลือกปูนาหัว หรือปูนาตอง)</p> <p>NO.B10 - 170THB. papaya som-tum in salted fish sauce with crab (choose cooked or salted crab)</p>	<p>ตำน้ำปลากุ้งสด</p> <p>NO.B11 - 325THB. papaya som-tum in salted fish sauce with salted raw shrimp</p>	<p>ตำน้ำปลาปูม้า(ตอง)</p> <p>NO.B12 - 395THB. papaya som-tum in salted fish sauce with salted raw blue crab</p>
<p>ตำน้ำปลาปูไข่ตอง</p> <p>NO.B13 - 640THB. papaya som-tum in salted fish sauce with pickled crab egg</p>	<p>ตำน้ำปลาหมึกกุ้ง (ใส่กุ้งสดและปลาหมึกตอง)</p> <p>NO.B14 - 465THB. papaya som-tum in salted fish sauce with boiled shrimp and boiled squid</p>	<p>ตำมั่วหมี่กรอบ</p> <p>NO.B15 - 330THB. fried noodle som-tum in salted fish sauce with moo-yor, corn, pork sausage</p>

B13 - ตำน้ำปลาปูไข่ตอง
no service charge, no vat, all food pictures are for advertising purposes only



เมนู ส้มตำน้ำปลา
som-tum in salted fish sauce

<p>ตำเต็มถาดน้ำปลา</p> <p>NO.B16 - 1,175THB. big plate mix ingredients som-tum in salted fish sauce</p>	<p>ตำด้วงแคบหมูน้ำปลา</p> <p>NO.B17 - 200THB. long yard bean som-tum in salted fish sauce with crispy pork rind</p>	<p>ตำชั้วน้ำปลา</p> <p>NO.B18 - 160THB. papaya and kanom jeen som-tum in salted fish sauce</p>
<p>ตำแตงน้ำปลา</p> <p>NO.B19 - 145THB. cucumber som-tum in salted fish sauce</p>	<p>ตำแตงน้ำปลาหมูกรอบ</p> <p>NO.B20 - 330THB. cucumber som-tum in salted fish sauce with crispy pork</p>	<p>ตำชั้วแตงน้ำปลา</p> <p>NO.B21 - 170THB. cucumber and kanom jeen som-tum in salted fish sauce</p>
<p>ตำแตงน้ำปลาแคบหมู</p> <p>NO.B22 - 200THB. cucumber som-tum in salted fish sauce with crispy pork rind</p>	<p>ตำมะพร้าวอ่อนล้วนๆ</p> <p>NO.B23 - 230THB. young coconut meat som-tum in salted fish sauce</p>	<p>ตำมะพร้าวอ่อนข้าวโพด</p> <p>NO.B24 - 230THB. young coconut meat and corn som-tum in salted fish sauce</p>
<p>ส้มตำทอด</p> <p>NO.B25 - 250THB. fried papaya som-tum in salted fish sauce</p>	<p>ตำกุ้งแห้ง</p> <p>NO.B26 - 150THB. papaya som-tum in salted fish sauce and dried shrimp</p>	<p>ตำไหลบัวกุ้งแห้ง</p> <p>NO.B27 - 175THB. lotus stem som-tum in salted fish sauce and dried shrimp</p>
<p>ตำอำนางเจริญน้ำปลา</p> <p>NO.B28 - 175THB. big sliced papaya som-tum in salted fish sauce</p>	<p>ตำน้ำปลาหอยแครง</p> <p>NO.B29 - 330THB. papaya som-tum in salted fish sauce with boiled cockles</p>	<p>ตำน้ำปลาหอยแมลงภู่</p> <p>NO.B30 - 245THB. papaya som-tum in salted fish sauce with boiled mussels</p>

left: B21 - ตำชั้วแตงน้ำปลา, right: B24 - ตำมะพร้าวอ่อนข้าวโพด
no service charge, no vat, all food pictures are for advertising purposes only



เมนู ส้มตำผลไม้
fruits som-tum

<p>ตำสับปะรด (เลือกใส่ปลาร้า หรือน้ำปลา) NO.C01 - 200THB. pineapple som-tum (salted fish sauce or fermented fish sauce)</p>	<p>ตำนางเอก (เลือกใส่ปลาร้า หรือน้ำปลา) NO.C02 - 285THB. california orange som-tum (salted fish sauce or fermented fish sauce)</p>	<p>ตำฝรั่งกะปิปลาป่น NO.C03 - 185THB. guava som-tum in shrimp paste and mashed fish</p>
<p>ตำมะม่วงปูดอง (เลือกใส่ปลาร้า หรือน้ำปลา) NO.C04 - 200THB. sour mango som-tum with salted crab (salted fish sauce or fermented fish sauce)</p>	<p>ตำมะม่วงปลาร้าข้าวคั่ว NO.C05 - 165THB. sour mango som-tum in fermented fish sauce with grounded rice</p>	<p>ตำมะม่วงน้ำปลาผักชี NO.C06 - 185THB. sour mango som-tum in salted fish sauce with coriander</p>
<p>ตำมะม่วงแคบหมู (เลือกใส่ปลาร้า หรือน้ำปลา) NO.C07 - 300THB. our mango som-tum with crispy pork rind (salted fish sauce or fermented fish sauce)</p>	<p>ตำแตงโมถั่วตัด (น้ำปลา) NO.C08 - 270THB. watermelon som-tum in salted fish sauce with sweet peanut</p>	<p>ตำแตงโมน้ำปูปลาร้า NO.C09 - 270THB. watermelon som-tum in fermented fish sauce and crab sauce</p>
<p>ตำส้มโอน้ำปู NO.C10 - 300THB. pomelo som-tum in crab sauce</p>	<p>ตำส้มโอน้ำปลาปลากรอบ NO.C11 - 300THB. pomelo som-tum in salted fish sauce with crispy small fish</p>	<p>ตำส้มโอกะปิหอม NO.C12 - 300THB. pomelo som-tum in shrimp paste</p>
<p>ตำมังคุด (เลือกใส่ปลาร้า, กะปิ, หรือน้ำปลา) NO.C13 - 400THB. mangoesteen som-tum (shrimp paste or salted fish sauce or fermented fish sauce)</p>	<p>ตำสตอเบอร์รี่ (เลือกใส่ปลาร้า, หรือกะปิ) NO.C14 - 400THB. strawberry som-tum (shrimp paste or fermented fish sauce)</p>	<p>ตำแอปเปิ้ลกะปಿನ้ำตาลอ้อย NO.C15 - 250THB. apple som-tum in shrimp paste and sugar cane</p>

left: C08 - ตำแตงโมถั่วตัด, right: C10 - ตำส้มโอน้ำปู
no service charge, no vat, all food pictures are for advertising purposes only



เมนู ส้มตำแบบเกาเหลา
papayaless som-tum (kao-loa)

<p>เกาเหลาปลาร้าหมูยอ</p> <p>NO.D01 - 220THB. moo-yor in fermented fish sauce (som-tum style)</p>	<p>เกาเหลาปลาร้าไข่เยี่ยวม้า</p> <p>NO.D02 - 250THB. century egg in fermented fish sauce (som-tum style)</p>	<p>เกาเหลาปลาร้าปูม้า</p> <p>NO.D03 - 620THB. salted raw blue crab in fermented fish sauce (som-tum style)</p>
<p>เกาเหลาปลาร้าแซลมอน</p> <p>NO.D04 - 550THB. salmon in fermented fish sauce (som-tum style)</p>	<p>เกาเหลาปลาร้ากุ้งสด</p> <p>NO.D05 - 435THB. salted raw shrimp in fermented fish sauce (som-tum style)</p>	<p>เกาเหลาปลาร้าปูไข่ดอง</p> <p>NO.D06 - 1,100THB. salted crab egg in fermented fish sauce (som-tum style)</p>
<p>เกาเหลาปลาร้าปลาหมึก</p> <p>NO.D07 - 350THB. squid in fermented fish sauce (som-tum style)</p>	<p>เกาเหลาหอยแครงสับปะรด</p> <p>NO.D08 - 350THB. boiled cockles and pineapple in fermented fish sauce (som-tum style)</p>	<p>เกาเหลาน้ำปลาไข่เยี่ยวม้า</p> <p>NO.D09 - 270THB. century egg in salted fish sauce (som-tum style)</p>
<p>เกาเหลาน้ำปลาปูม้า</p> <p>NO.D10 - 640THB. salted crab egg in salted fish sauce (som-tum style)</p>	<p>เกาเหลาน้ำปลากุ้งสด</p> <p>NO.D11 - 455THB. salted raw shrimp in salted fish sauce (som-tum style)</p>	<p>เกาเหลาน้ำปลาปูไข่ดอง</p> <p>NO.D12 - 1,120THB. salted crab egg in salted fish sauce (som-tum style)</p>
<p>เกาเหลาน้ำปลาปลาหมึก</p> <p>NO.D13 - 370THB. squid in salted fish sauce (som-tum style)</p>	<p>เกาเหลาน้ำปลาแซลมอน</p> <p>NO.D14 - 570THB. salmon in salted fish sauce (som-tum style)</p>	<p>เกาเหลาน้ำปลาหมูยอ</p> <p>NO.D15 - 240THB. moo-yor in salted fish sauce (som-tum style)</p>

D08 - เกาเหลาหอยแครงสับปะรด
no service charge, no vat, all food pictures are for advertising purposes only



เมนู ลาบ น้ำตก
 larb, numtok (isan style spicy salad)

<p>ลาบเนื้อเหนื่ออีสาน</p> <p>NO.E01 - 300THB. isan beef num-tok</p>	<p>ลาบหมูเหนื่ออีสาน (ใส่เครื่องในหมู)</p> <p>NO.E02 - 300THB. isan pork larb</p>	<p>ลาบหอยแครง สับปะรด</p> <p>NO.E03 - 350THB. boiled cockles larb with pineapple</p>
<p>ลาบหมูพริกสด (ใส่เครื่องในหมู)</p> <p>NO.E04 - 300THB. pork larb with fresh chili</p>	<p>ลาบปลากระพง</p> <p>NO.E05 - 450THB. sea bass larb</p>	<p>น้ำตกปลากระพงทอด</p> <p>NO.E06 - 400THB. fried sea bass num-tok</p>
<p>น้ำตกไก่ย่าง</p> <p>NO.E07 - 250THB. grilled chicken num-tok</p>	<p>น้ำตกกุ้ง</p> <p>NO.E08 - 400THB. boiled shrimp num-tok</p>	<p>น้ำตกหอยแมลงภู่</p> <p>NO.E09 - 280THB. boiled mussel num-tok</p>
<p>น้ำตกปลาหมึก</p> <p>NO.E10 - 350THB. squid num-tok</p>	<p>น้ำตกทะเล (กุ้ง, หอยแมลงภู่, ปลาหมึก, และปลาเก๋า)</p> <p>NO.E11 - 650THB. boiled shrim, mussel, squid, and fish num-tok</p>	<p>น้ำตกตับหวาน</p> <p>NO.E12 - 250THB. pork liver num-tok</p>
<p>น้ำตกคอหมู</p> <p>NO.E13 - 320THB. grilled pork neck num-tok</p>	<p>น้ำตกพอร์คชอป</p> <p>NO.E14 - 350THB. pork chop num-tok</p>	<p>น้ำตกหมูกรอบ</p> <p>NO.E15 - 350THB. crispy pork num-tok</p>

E02 - ลาบหมูเหนื่ออีสาน
 no service charge, no vat, all food pictures are for advertising purposes only





หมูคำหวาน NO.E16 - 360THB. pork yum in spicy sauce	หมูมะนาว NO.E17 - 300THB. pork and lime yum	ยำหมูกรอบ (เลือกใส่ปลาร้า หรือน้ำปลา) NO.E18 - 360THB. crispy pork yum (salted fish sauce or fermented fish sauce)
ยำไข่ดาวหมูสับ NO.E19 - 250THB. fried egg and minced pork yum	ยำหมูยอขึ้นฉ่าย NO.E20 - 220THB. moo-yor yum with leaf celery	ยำหมูยอสองไข่ (เลือกใส่ปลาร้า หรือน้ำปลา) NO.E21 - 350THB. moo-yor, salted red egg, & century egg yum (salted fish sauce or fermented fish sauce)
ยำเส้นเล็กโอเวอร์ (เลือกใส่ปลาร้า หรือน้ำปลา) NO.E22 - 300THB. slim rice noodle, moo-yor, & sausage yum (salted fish sauce or fermented fish sauce)	ยำขนมจีนน้ำพริกเผา (ใส่น้ำปลา) NO.E23 - 400THB. kanom jeen in thai chili paste yum with moo-yor, boiled shrimp, and squid	ยำขนมจีนรวมมิตร (ใส่ปลาร้า) NO.E24 - 400THB. kanoom jeen in fermented fish sauce yum moo-yor, boiled shrimp, and squid
ยำไวไวหมูกรอบไข่แดงเค็ม (เลือกใส่ปลาร้า หรือน้ำปลา) NO.E25 - 360THB. instant noodle, crispy pork, salted red egg (salted fish sauce or fermented fish sauce)	ยำไวไวรวมหลาย (ใส่น้ำปลา) NO.E26 - 400THB. instant noodle in salted fish sauce yum with squid, moo-yor, boiled shrimp, minced pork	ยำจิ้น (ใส่หม่าล่า) NO.E27 - 400THB. chinese mala yum with mix vegetables, sausage, moo-yor, boiled shrimp
ยำวุ้นเส้นโบราณหมูสับกุ้งแห้ง NO.E28 - 250THB. glass noodle yum with minced pork and dried shrimp	ยำวุ้นเส้นรวมหลาย (ใส่น้ำปลา) NO.E29 - 400THB. glass noodle in salted fish sauce yum with squid, moo-yor, boiled shrimp, minced pork	ยำรวมมิตรทะเล (กุ้ง, หอยแมลงภู่, ปลาน้ำเค็ม, และปลาเก๋า) NO.E30 - 650THB. boiled shrim, mussel, squid, and fish yum
ยำหอยแครง (เลือกใส่ปลาร้า หรือน้ำปลา) NO.E31 - 420THB. boiled cockles yum (salted fish sauce or fermented fish sauce)	ยำหอยแครงตะไคร้หอม NO.E32 - 380THB. boiled cockles in salted fish sauce yum with lemongrass	ยำหอยแมลงภู่ตะไคร้หอม NO.E33 - 280THB. boiled mussel in salted fish sauce yum with lemongrass
ยำกุ้งสะดุ้ง NO.E34 - 450THB. almost cook shrimp yum	ยำส้มโอกุ้งลวก NO.E35 - 450THB. pomelo with boiled shrimp yum	ยำกุ้งแม่น้ำเต็น (กุ้ง 1 ตัว) NO.E36 - 650THB. almost cook river prawns yum
ยำกุ้งสด (เลือกใส่ปลาร้า หรือน้ำปลา) NO.E37 - 550THB. salted raw shrimp yum (salted fish sauce or fermented fish sauce)	ยำแซลมอน (เลือกใส่ปลาร้า หรือน้ำปลา) NO.E38 - 680THB. salmon yum (salted fish sauce or fermented fish sauce)	ยำปลาหมึกตะไคร้หอม NO.E39 - 350THB. squid yum with lemongrass (salted fish sauce or fermented fish sauce)
ยำปูม้าพักยา ปลาร้า NO.E40 - 620THB. salted raw blue crab in pattaya style yum	ยำแซลมอนพักยาปลาร้า NO.E41 - 650THB. salmon in pattaya style yum	ยำปูไข่ซีอิ๊วหอม NO.E42 - 1,100THB. crab egg yum with soy sauce
ปล้ำกุ้ง NO.E43 - 450THB. minced shrimp isan style yum	ยำลูกชิ้นปลากราย NO.E44 - 250THB. fish ball yum	ยำไข่เยี่ยวม้าขิงดอง NO.E45 - 250THB. century egg yum with pickled ginger

เมนู ทอด
fried

<p>ขนมปังหน้าหมู</p> <p>NO.F01 - 250THB. fried pork with bread</p>	<p>สามชั้นทอดเกลือ</p> <p>NO.F02 - 285THB. fried crispy pork belly with salt</p>	<p>สามชั้นคั่วน้ำปลา</p> <p>NO.F03 - 285THB. stir-fried crispy pork belly with salted fish sauce</p>
<p>หมูสับปั้นก้อนทอด</p> <p>NO.F04 - 250THB. fried minced pork in ball shape</p>	<p>หมูสับปลาเค็มทอด ยำหัวหอม</p> <p>NO.F05 - 285THB. fried minced pork with salted fish serve with onion yum</p>	<p>พอร์คชอปทอดสามเกลอ</p> <p>NO.F06 - 350THB. fried pork chop with herbs</p>
<p>หนังไก่ทอด</p> <p>NO.F07 - 180THB. fried chicken skin</p>	<p>ไก่ทอดดับเผ็ด (หวาน เค็ม)</p> <p>NO.F08 - 265THB. fried chicken (salted and sweet)</p>	<p>ไก่ทอดปักซี่ใต้</p> <p>NO.F09 - 265THB. fried chicken southern style</p>
<p>เต้าหู้อ่อนทอด</p> <p>NO.F10 - 200THB. fried chinese tofu</p>	<p>ฟองเต้าหู้ทอด</p> <p>NO.F11 - 200THB. fried tofu skin</p>	<p>ทอดมันปลาทรายใบกะเพรา</p> <p>NO.F12 - 250THB. fried fish cake</p>
<p>กุ้งแม่น้ำทอดเกลือ</p> <p>NO.F13 - 1,250THB. fried river prawn with salt</p>	<p>กุ้งแม่น้ำทอดเนยกระเทียม</p> <p>NO.F14 - 1,250THB. fried river prawn with garlic and butter</p>	<p>เกี๊ยวทอดไส้ไข่เค็มกุนเชียง</p> <p>NO.F15 - 220THB. fried dumpling (salted egg and chinese pork sausage)</p>

เมนู ย่าง
grilled

<p>คอหมูย่าง</p> <p>NO.F16 - 300THB. grilled pork neck</p>	<p>ปลาหมึกย่าง</p> <p>NO.F17 - 400THB. grilled squid</p>	<p>ปลายอนย่างเกลือ</p> <p>NO.F18 - 300THB. grilled river fish with salt</p>
<p>หมูกรอบย่าง</p> <p>NO.F19 - 330THB. grilled crispy pork</p>	<p>ไส้กรอกวัจนเส้นย่าง</p> <p>NO.F20 - 200THB. grilled glass noodle sausage</p>	<p>สะโพกไก่ย่าง</p> <p>NO.F21 - 200THB. grilled chicken thigh</p>
<p>เนื้อเค็มกอบ</p> <p>NO.F22 - 200THB. grilled sun dried beef</p>	<p>หมูเค็มกอบ</p> <p>NO.F23 - 185THB. grilled sun dried pork</p>	<p>แฮมหมูย่าง</p> <p>NO.F24 - 165THB. grilled homemade isan sour pork sausage</p>
<p>เนื้อย่าง</p> <p>NO.F25 - 450THB. grilled beef</p>	<p>หม่ำเนื้อย่าง</p> <p>NO.F26 - 285THB. grilled isan beef liver sausage</p>	<p>หม่ำหมูย่าง</p> <p>NO.F27 - 250THB. grilled isan pork liver sausage</p>

top: F18 - ปลาช่อนย่างเกลือ, bottom: F14 - กุ้งแม่น้ำทอดนยกระเทียม
no service charge, no vat, all food pictures are for advertising purposes only



 เมนู ไข่
egg

<p>ไข่เจียวกากหมู</p> <p>NO.G01 - 250THB. thai-style omelet with pork crackling</p>	<p>ไข่เจียวมะระ</p> <p>NO.G02 - 220THB. thai-style omelet with bitter melon</p>	<p>ไข่เจียวแฮมมพริกสด</p> <p>NO.G03 - 285THB. thai-style omelet with sour pork sausage and fresh chili</p>
<p>ไข่เจียวหมูสับใส่ต้นหอม</p> <p>NO.G04 - 250THB. thai-style omelet with minced pork and spring onion</p>	<p>ไข่เจียวปู</p> <p>NO.G05 - 800THB. thai-style omelet with crab meat</p>	<p>ไข่เจียวกุ้งสับ หอม มะเขือเทศ</p> <p>NO.G06 - 400THB. thai-style omelet with minced shrimp, tomato, and onion</p>
<p>ไข่เจียวทรงเครื่อง (โหระพา พริก ไข่โป้ว หมูสับ)</p> <p>NO.G07 - 285THB. thai-style omelet with chinese pickles, chili, minced pork, and basil leaves</p>	<p>ไข่เจียวเต้าหู้ไข่</p> <p>NO.G08 - 220THB. thai-style omelet with egg tofu</p>	<p>ไข่เจียวพริกป่น หอมแดง</p> <p>NO.G09 - 150THB. thai-style omelet with dried-crushed chili and shallots</p>
<p>ไข่กวนกุ้ง</p> <p>NO.G10 - 400THB. creamy omelet with shrimp</p>	<p>ไข่กวนปู</p> <p>NO.G11 - 800THB. creamy omelet with crab meat</p>	<p>ไข่ดาวแซ่ซิว</p> <p>NO.G12 - 120THB. fried egg in soy sauce</p>
<p>น้ำตอกไข่ดาว</p> <p>NO.G13 - 120THB. fried egg num-tok</p>	<p>ไข่ตุ๋นหมูสับ</p> <p>NO.G14 - 225THB. egg pudding with minced pork</p>	<p>ไข่คั่วเนยน้ำปลา</p> <p>NO.G15 - 200THB. omelet with butter and salted fish sauce</p>

 เมนู หลน น้ำพริก
chili paste

<p>น้ำพริกขยำกุ้งลวก</p> <p>NO.G16 - 600THB. crumble chili paste with boiled shrimp and shrimp paste</p>	<p>น้ำพริกกะปิใส่มะอึก</p> <p>NO.G17 - 520THB. shrimp paste chili paste with hairy-fruited eggplant</p>	<p>น้ำพริกกะปิใส่ผลไม้สด</p> <p>NO.G18 - 550THB. shrimp paste chili paste with fresh fruits</p>
<p>หลนไก่สับ</p> <p>NO.G19 - 350THB. coconut milk chili paste with minced chicken</p>	<p>หลนหมูสับ</p> <p>NO.G20 - 350THB. coconut milk chili paste with minced pork</p>	<p>หลนกุ้ง</p> <p>NO.G21 - 500THB. coconut milk chili paste with shrimp</p>
<p>หลนเนื้อปู</p> <p>NO.G22 - 900THB. coconut milk chili paste with crab meat</p>	<p>หลนแฮม</p> <p>NO.G23 - 350THB. coconut milk chili paste with homemade sour pork sausage</p>	<p>น้ำพริกหมูโคราช</p> <p>NO.G24 - 350THB. minced pork chili paste</p>

เมนู เครื่องเคียง
side dish

<p>ขนมจีน</p> <p>NO.H01 - 25THB. kanom jeen (fermented rice noodle)</p>	<p>ข้าวเหนียว</p> <p>NO.H02 - 25THB. sticky rice</p>	<p>ข้าวเหนียวดำ</p> <p>NO.H03 - 35THB. black sticky rice</p>
<p>ข้าวสวย</p> <p>NO.H04 - 25THB. cooked rice</p>	<p>กากหมู</p> <p>NO.H05 - 65THB. pork crackling</p>	<p>แคบหมู</p> <p>NO.H06 - 65THB. crispy pork rind</p>
<p>เส้นเล็กลวกกากหมู</p> <p>NO.H07 - 75THB. cooked slim rice noodle with pork crackling</p>	<p>เส้นหมี่ลวกกากหมู</p> <p>NO.H08 - 75THB. cooked lite rice noodle with pork crackling</p>	<p>บะหมี่ลวกกากหมู</p> <p>NO.H09 - 75THB. cooked egg noodle with pork crackling</p>
<p>มาม่าลวกกากหมู</p> <p>NO.H10 - 75THB. cooked instant noodle with pork crackling</p>	<p>ไข่เป็ดดาว</p> <p>NO.H11 - 30THB. fried duck egg</p>	<p>ฮานามิ</p> <p>NO.H12 - 25THB. shrimp cracker</p>
<p>ไข่ต้ม</p> <p>NO.H13 - 20THB. boiled egg</p>	<p>ไข่เค็ม</p> <p>NO.H14 - 25THB. salted egg</p>	<p>ไข่เยี่ยวม้า</p> <p>NO.H15 - 50THB. century egg</p>

G14 - ไข่ตุ๋นหมูสับ
no service charge, no vat, all food pictures are for advertising purposes only



เมนู อาหารจานเดียวเส้น
single dish noodle style

<p>หมีซั่วผัดกระเจดกุ้ง</p> <p>NOJ01 - 400THB. stir-fry noodle with water minosa and shrimp</p>	<p>หมีซั่วผัดกระเจดหมู</p> <p>NOJ02 - 350THB. stir-fry noodle with water minosa and pork</p>	<p>บะหมี่แห้งทะเล (ใส่ปลากระพงลวก, กุ้ง, และปลาหมึก)</p> <p>NOJ03 - 650THB. soupleess egg noodle with sea bass, squid, and shrimp</p>
<p>บะหมี่แห้งปู</p> <p>NOJ04 - 800THB. soupleess egg noodle with crab meat</p>	<p>บะหมี่แห้งหมู</p> <p>NOJ05 - 350THB. soupleess egg noodle with Pork</p>	<p>หมีคลุกทรงเครื่องหมู</p> <p>NOJ06 - 350THB. lite rice noodle with pork in spicy sauce</p>
<p>ผัดหมีอากาศ (ใส่กุ้ง, ปู, และปลาหมึก)</p> <p>NOJ07 - 700THB. chinese style stir-fry noodle with crab meat, squid, and shrimp</p>	<p>ผัดมาม่าหมูสับต้นหอม</p> <p>NOJ08 - 250THB. stir-fry instant noodle with minced pork, and spring onion</p>	<p>เส้นเล็กคลุกทรงเครื่องหมู</p> <p>NOJ09 - 350THB. slim rice noodle with pork in spicy sauce</p>
<p>ก๋วยเตี๋ยวกุ้งไก่ (เลือกใส่ เส้นใหญ่ หรือเส้นบะหมี่)</p> <p>NOJ10 - 300THB. stir-fry chicken and noodle - choose thick noodle or egg noodle</p>	<p>ก๋วยเตี๋ยวกุ้งปู (เลือกใส่ เส้นใหญ่ หรือเส้นบะหมี่)</p> <p>NOJ11 - 800THB. stir-fry crab meat and noodle - choose thick noodle or egg noodle</p>	<p>ก๋วยเตี๋ยวกุ้งหมึกกุ้ง (เลือกใส่ เส้นใหญ่ หรือเส้นบะหมี่)</p> <p>NOJ12 - 450THB. stir-fry squid, shrimp, and noodle - choose thick noodle or egg noodle</p>
<p>กุ้งอบวุ้นเส้น (เลือกใส่ วุ้นเส้น, มาม่า, หรือเส้นบะหมี่)</p> <p>NOJ13 - 400THB. shrimp steamed in clay pot - choose glass noodle, instant noodle, or egg noodle</p>	<p>เนื้อปูอบวุ้นเส้น (เลือกใส่ วุ้นเส้น, มาม่า, หรือเส้นบะหมี่)</p> <p>NOJ14 - 800THB. crab meat steamed in clay pot - choose glass noodle, instant noodle, or egg noodle</p>	<p>หมีกะทิ</p> <p>NOJ15 - 250THB. slim rice noodle with coconut milk sauce</p>

เมนู สปาเก็ตตี้
spaghetti

<p>สปาเก็ตตี้ซี้เมาหมูกรอบ</p> <p>NOJ16 - 400THB. stir-fry spaghetti in spicy sauce with crispy pork</p>	<p>สปาเก็ตตี้ซี้เมาหมูชิ้น</p> <p>NOJ17 - 350THB. stir-fry spaghetti in spicy sauce with pork</p>	<p>สปาเก็ตตี้ซี้เมาไก่</p> <p>NOJ18 - 300THB. stir-fry spaghetti in spicy sauce with chicken</p>
<p>สปาเก็ตตี้ซี้เมาทะเล (ใส่ปลากระพงลวก, กุ้ง, และปลาหมึก)</p> <p>NOJ19 - 650THB. stir-fry spaghetti in spicy sauce with sea bass, squid, and shrimp</p>	<p>สปาเก็ตตี้ซี้เมาเนื้อ</p> <p>NOJ20 - 350THB. stir-fry spaghetti in spicy sauce with beef</p>	<p>สปาเก็ตตี้ปลาเค็มผัดพริกกระเทียม</p> <p>NOJ21 - 300THB. stir-fry spaghetti with salted fish, chili, and garlic</p>
<p>สปาเก็ตตี้หมึกกุ้ง</p> <p>NOJ22 - 500THB. spaghetti with squid and shrimp</p>	<p>สปาเก็ตตี้โบโลเนสหมูสแผ็ด</p> <p>NOJ23 - 300THB. spicy bolognese with pork</p>	<p>สปาเก็ตตี้ปลาหมึกดำ</p> <p>NOJ24 - 400THB. black spaghetti with squid</p>
<p>สปาเก็ตตี้กุ้ง</p> <p>NOJ25 - 400THB. spaghetti with shrimp</p>	<p>สปาเก็ตตี้ปู</p> <p>NOJ25 - 800THB. spaghetti with crab meat</p>	<p>สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า</p> <p>NOJ25 - 350THB. carbonara</p>

 **เมนู ข้าวผัด**
fried rice

<p>ข้าวผัดซีอิ๊วคอกหมูย่าง</p> <p>NOJ26 - 360THB. chinese soy sauce fried rice with grilled pork neck</p>	<p>ข้าวผัดหมูโบราณ</p> <p>NOJ27 - 300THB. fried rice with pork</p>	<p>ข้าวผัดไก่โบราณ</p> <p>NOJ28 - 300THB. fried rice with chicken</p>
<p>ข้าวผัดปู</p> <p>NOJ29 - 800THB. fried rice with crab meat</p>	<p>ข้าวผัดกุ้ง</p> <p>NOJ30 - 420THB. fried rice with shrimp</p>	<p>ข้าวผัดปลาหมึก</p> <p>NOJ31 - 380THB. fried rice with squid</p>
<p>ข้าวผัดไทยกุ้ง</p> <p>NOJ32 - 420THB. pad thai style fried rice with shrimp</p>	<p>ข้าวผัดไทยหมูกรอบ</p> <p>NOJ33 - 360THB. pad thai style fried rice with crispy pork</p>	<p>ข้าวผัดไทยแฮมหมู</p> <p>NOJ34 - 300THB. pad thai style fried rice with homemade sour pork sausage</p>
<p>ข้าวผัดกะเพราคลุกไก่</p> <p>NOJ35 - 300THB. fried rice with stir-fry chicken and sweet basil</p>	<p>ข้าวผัดกะเพราคลุกหมูสับ</p> <p>NOJ36 - 300THB. fried rice with stir-fry minced pork and sweet basil</p>	<p>ข้าวผัดกะเพราคลุกเนื้อสับ</p> <p>NOJ37 - 350THB. fried rice with stir-fry minced beef and sweet basil</p>
<p>ข้าวผัดแฮม</p> <p>NOJ38 - 300THB. fried rice with homemade sour pork sausage</p>	<p>ข้าวผัดหมูกรอบ</p> <p>NOJ39 - 360THB. fried rice with crispy pork</p>	<p>ข้าวผัดกระเทียมกากหมู</p> <p>NOJ40 - 300THB. fried rice with garlic and pork crackling</p>

 **เมนู อาหารจานเดียวข้าว**
single dish with rice style

<p>ข้าวคลุกน้ำพริกตาแดง</p> <p>NOJ41 - 350THB. rice with spicy chili paste</p>	<p>ข้าวคลุกน้ำพริกเผา</p> <p>NOJ42 - 350THB. rice with thai chili paste</p>	<p>ข้าวคลุกน้ำพริกกะปิ</p> <p>NOJ43 - 350THB. rice with shrimp paste</p>
<p>ข้าวขยำปู</p> <p>NOJ44 - 800THB. rice with crab meat</p>	<p>ข้าวขยำกุ้ง</p> <p>NOJ45 - 400THB. rice with shrimp</p>	<p>ข้าวขยำหมูเค็ม</p> <p>NOJ46 - 375THB. rice with sun dried pork</p>
<p>ข้าวหน้าไก่</p> <p>NOJ47 - 300THB. chicken over rice</p>	<p>ข้าวคั่วกะปิ</p> <p>NOJ48 - 350THB. rice stir-fry with shrimp paste</p>	

เมนู ผัดไทย

pad thai (bangkok style stir-fried noodle with sweet sauce and egg)

<p>ผัดไทยหมูสับ</p> <p>NOJ49 - 280THB. minced pork pad thai</p>	<p>ผัดไทยหมูชิ้น</p> <p>NOJ50 - 300THB. pork pad thai</p>	<p>ผัดไทยไก่</p> <p>NOJ51 - 300THB. chicken pad thai</p>
<p>ผัดไทยกุ้ง</p> <p>NOJ52 - 420THB. shrimp pad thai</p>	<p>ผัดไทยปู</p> <p>NOJ53 - 800THB. crab meat pad thai</p>	<p>ผัดไทยแฮมหมู</p> <p>NOJ54 - 300THB. homemade sour pork sausage pad thai</p>

เมนู ราดหน้า ผัดซีอิ๊ว

chinese style noodle in gravy sauce and stir-fried noodle with soy sauce

<p>ผัดซีอิ๊วหมูชิ้น</p> <p>(เลือก เส้นมาม่า, ใหญ่คั่ว, หรือหมี่กรอบ)</p> <p>NOJ55 - 300THB. soy sauce stir-fry noodle with pork - choose instant, thick, and fried noodle</p>	<p>ผัดซีอิ๊วเนื้อชิ้น</p> <p>(เลือก เส้นมาม่า, เส้นใหญ่คั่ว, หรือหมี่กรอบ)</p> <p>NOJ56 - 350THB. soy sauce stir-fry noodle with beef - choose instant, thick, and fried noodle</p>	<p>ผัดซีอิ๊วทะเล</p> <p>(เลือก เส้นมาม่า, เส้นใหญ่คั่ว, หรือหมี่กรอบ)</p> <p>NOJ57 - 650THB. soy sauce stir-fry noodle with seafood - choose instant, thick, and fried noodle</p>
<p>ราดหน้าปลากระพงทอด</p> <p>(เลือก เส้นใหญ่กรอบ, ใหญ่คั่ว, หรือหมี่กรอบ)</p> <p>NOJ58 - 400THB. chinese noodle with fried sea bass - choose crispy, thick, and fried noodle</p>	<p>ราดหน้าหมูชิ้น</p> <p>(เลือก เส้นใหญ่กรอบ, ใหญ่คั่ว, หรือหมี่กรอบ)</p> <p>NOJ59 - 300THB. chinese noodle with pork - choose crispy, thick, and fried noodle</p>	<p>ราดหน้าเนื้อชิ้น</p> <p>(เลือก เส้นใหญ่กรอบ, ใหญ่คั่ว, หรือหมี่กรอบ)</p> <p>NOJ60 - 350THB. chinese noodle with beef - choose crispy, thick, and fried noodle</p>
<p>ราดหน้าทะเล</p> <p>(เลือก เส้นใหญ่กรอบ, ใหญ่คั่ว, หรือหมี่กรอบ)</p> <p>NOJ61 - 650THB. chinese noodle with seafood - choose crispy, thick, and fried noodle</p>		

เมนู สุกี้

single dish sukiyaki

<p>สุกี้หมู</p> <p>(เลือก วั่นเส้น, เส้นเล็ก, หรือเกาเหลา)</p> <p>NOJ62 - 300THB. pork sukiyaki - choose glass noodle, slim noodle, or no noodle</p>	<p>สุกี้เนื้อ</p> <p>(เลือก วั่นเส้น, เส้นเล็ก, หรือเกาเหลา)</p> <p>NOJ63 - 350THB. beef sukiyaki - choose glass noodle, slim noodle, or no noodle</p>	<p>สุกี้หมึกกุ้ง</p> <p>(เลือก วั่นเส้น, เส้นเล็ก, หรือเกาเหลา)</p> <p>NOJ64 - 450THB. squid and shrimp sukiyaki - choose glass noodle, slim noodle, or no noodle</p>
<p>สุกี้กุ้ง</p> <p>(เลือก วั่นเส้น, เส้นเล็ก, หรือเกาเหลา)</p> <p>NOJ65 - 420THB. shrimp sukiyaki - choose glass noodle, slim noodle, or no noodle</p>	<p>สุกี้ปลาหมึก</p> <p>(เลือก วั่นเส้น, เส้นเล็ก, หรือเกาเหลา)</p> <p>NOJ66 - 380THB. squid sukiyaki - choose glass noodle, slim noodle, or no noodle</p>	

top: J01- หมี่ซั่วผัดกระเทียมกุ้ง, bottom: J24 - สปาเก็ตตี้ปลาหมึกดำ
no service charge, no vat, all food pictures are for advertising purposes only



เมนู ปลา
fish dish

<p>ปลากะพงทอดผัดขึ้นฉ่าย</p> <p>NO.K01 - 400THB. fried sea bass stir-fry with celery</p>	<p>ปลากะพงทอดผัดพริกไทยดำ</p> <p>NO.K02 - 400THB. fried sea bass stir-fry with black pepper</p>	<p>ปลากะพงทอดผัดชะอม</p> <p>NO.K03 - 450THB. fried sea bass stir-fry with tropical acacia</p>
<p>ปลากะพงทอดผัดมะระ</p> <p>NO.K04 - 450THB. fried sea bass stir-fry with bitter melon</p>	<p>ปลากะพงทอดราดพริก</p> <p>NO.K05 - 400THB. fried sea bass with chili spicy sauce</p>	<p>ปลากะพงทอดซอสมะขาม</p> <p>NO.K06 - 400THB. fried sea bass with tamarind sauce</p>
<p>ปลากะพงทอดผัดพริกขี้หนู</p> <p>NO.K07 - 400THB. fried sea bass stir-fry with chili</p>	<p>ปลากะพงทอดผัดพริกขิง</p> <p>NO.K08 - 400THB. fried sea bass stir-fry with ginger and chili</p>	<p>ปลากะพงนึ่งมะนาว</p> <p>NO.K09 - 450THB. steamed sea bass with lime</p>
<p>ปลากะพงนึ่งบ๊วย</p> <p>NO.K10 - 400THB. steamed sea bass with chinese plum</p>	<p>ผัดจ๋าปลากะพง</p> <p>NO.K11 - 400THB. sea bass stir-fry with herbs</p>	<p>จู้จี้ปลากะพง</p> <p>NO.K12 - 400THB. sea bass with spicy coconut milk sauce</p>
<p>ปลากะพงผัดเปรี้ยวหวาน</p> <p>NO.K13 - 450THB. sea bass with sweet and sour sauce</p>	<p>ปลากะพงลวกจิ้ม</p> <p>NO.K14 - 400THB. cooked sea bass serve with dips</p>	<p>ปลากะพงทอดน้ำปลา</p> <p>NO.K15 - 450THB. fried sea bass with salted fish sauce</p>
<p>จู้จี้ปลาตุกทะเล</p> <p>NO.K16 - 400THB. sea catfish with spicy coconut milk sauce</p>	<p>ผัดจ๋าปลาตุกทะเล</p> <p>NO.K17 - 400THB. sea catfish stir-fry with herbs</p>	
<p>เมนู ทอดกระเทียม fried with garlic</p>		
<p>หมูทอดกระเทียม</p> <p>NO.L01 - 300THB. fried pork with garlic</p>	<p>หมูสับทอดกระเทียม</p> <p>NO.L02 - 300THB. fried minced pork with garlic</p>	<p>หมูกรอบทอดกระเทียม</p> <p>NO.L03 - 350THB. fried crispy pork with garlic</p>
<p>เนื้อทอดกระเทียม</p> <p>NO.L04 - 350THB. fried beef with garlic</p>	<p>ปลาเนื้ออ่อนทอดกระเทียม</p> <p>NO.L05 - 600THB. fried fresh water fish with garlic</p>	<p>ตับทอดกระเทียม</p> <p>NO.L06 - 250THB. fried pork liver with garlic</p>
<p>กุ้งทอดกระเทียม</p> <p>NO.L07 - 450THB. fried shrimp with garlic</p>	<p>ปลาหมึกทอดกระเทียม</p> <p>NO.L08 - 350THB. fried squid with garlic</p>	<p>หมึกกุ้งทอดกระเทียม</p> <p>NO.L09 - 400THB. fried squid and shrimp with garlic</p>

เมนู ผัดเผ็ด
stir-fried with spicy sauce

<p>ไก่ผัดพริกแกง</p> <p>NO.L10 - 300THB. stir-fry chicken with chili curry paste</p>	<p>หมูชิ้นผัดพริกแกง</p> <p>NO.L11 - 300THB. stir-fry pork with chili curry paste</p>	<p>หมูกรอบผัดพริกแกง</p> <p>NO.L12 - 350THB. stir-fry crispy pork with chili curry paste</p>
<p>เนื้อชิ้นผัดพริกแกง</p> <p>NO.L13 - 350THB. stir-fry beef with chili curry paste</p>	<p>กุ้งผัดพริกแกง</p> <p>NO.L14 - 400THB. stir-fry shrimp with chili curry paste</p>	<p>ปลาหมึกผัดพริกแกง</p> <p>NO.L15 - 350THB. stir-fry squid with chili curry paste</p>
<p>หมึกกุ้งผัดพริกแกง</p> <p>NO.L16 - 450THB. stir-fry squid and shrimp with chili curry paste</p>	<p>ฟองเต้าหู้คั่วพริกเกลือ</p> <p>NO.L17 - 280THB. tofu skin stir-fry with salt and chili</p>	<p>หมูกรอบคั่วพริกเกลือ</p> <p>NO.L18 - 350THB. crispy pork stir-fry with salt and chili</p>
<p>ผัดสะตอหมูสามชั้นใส่กะทิ</p> <p>NO.L19 - 300THB. stir-fry pork belly with sator bean and coconut milk</p>	<p>ผัดสะตอกระดูกหมูใส่กะทิ</p> <p>NO.L20 - 350THB. stir-fry pork soft bone with sator bean and coconut milk</p>	<p>ผัดสะตอกุ้งใส่กะทิ</p> <p>NO.L21 - 450THB. stir-fry shrimp with sator bean and coconut milk</p>
<p>แฮมผัดพริกขี้หนู</p> <p>NO.L22 - 250THB. stir-fry homemade sour pork sausage with chili</p>	<p>กุ้งผัดพริกขี้หนู</p> <p>NO.L23 - 400THB. stir-fry shrimp with chili</p>	<p>ปลาหมึกผัดพริกขี้หนู</p> <p>NO.L24 - 350THB. stir-fry squid with chili</p>
<p>หมึกกุ้งผัดพริกขี้หนู</p> <p>NO.L25 - 450THB. stir-fry squid and shrimp with chili</p>	<p>เนื้อปูผัดพริกขี้หนู</p> <p>NO.L26 - 800THB. stir-fry crab meat with chili</p>	<p>จู๋จี้กุ้ง</p> <p>NO.L27 - 400THB. shrimp with spicy coconut milk sauce</p>
<p>เนื้อปูคั่วสมุนไพร</p> <p>NO.L28 - 850THB. crab meat stir-fry with herbs</p>	<p>กุ้งคั่วสมุนไพร</p> <p>NO.L29 - 450THB. shrimp stir-fry with herbs</p>	<p>กากหมูผัดพริกขิง</p> <p>NO.L30 - 350THB. crispy pork stir-fry with ginger and chili</p>

เมนู ผัดกะเพรา
stir-fried with basil leaves (pad kra-pao)

<p>ผัดกะเพราไก่ทอด</p> <p>NO.L31 - 300THB. fried chicken stir-fry with sweet basil</p>	<p>ผัดกะเพราไก่สับหน่อไม้ดอง</p> <p>NO.L32 - 300THB. minced chicken stir-fry with sweet basil and fermented bamboo shoot</p>	<p>ผัดกะเพราไก่ชิ้น</p> <p>NO.L33 - 250THB. chicken stir-fry with sweet basil</p>
<p>ผัดกะเพราหมูสับ</p> <p>NO.L34 - 250THB. minced pork stir-fry with sweet basil</p>	<p>ผัดกะเพราหมูสับหน่อไม้ดอง</p> <p>NO.L35 - 300THB. minced pork stir-fry with sweet basil and fermented bamboo shoot</p>	<p>ผัดกะเพราหมูชิ้น</p> <p>NO.L36 - 300THB. pork stir-fry with sweet basil</p>
<p>ผัดกะเพราหมูกรอบ</p> <p>NO.L37 - 350THB. crispy pork stir-fry with sweet basil</p>	<p>ผัดกะเพราแฮมมกุนเชียง</p> <p>NO.L38 - 300THB. sour pork sausage and chinese pork sausage stir-fry with sweet basil</p>	<p>ผัดกะเพราไข่เยี่ยวม้าหมูสับ</p> <p>NO.L39 - 350THB. minced pork and century egg stir-fry with sweet basil</p>
<p>ผัดกะเพราเนื้อชิ้น</p> <p>NO.L40 - 350THB. beef stir-fry with sweet basil</p>	<p>ผัดกะเพราเนื้อสับหน่อไม้ดอง</p> <p>NO.L41 - 350THB. minced beef stir-fry with sweet basil and fermented bamboo shoot</p>	<p>ผัดกะเพราเนื้อสับ</p> <p>NO.L42 - 330THB. minced beef stir-fry with sweet basil</p>
<p>ผัดกะเพราหมึกกุ้ง</p> <p>NO.L43 - 450THB. squid and shrimp stir-fry with sweet basil</p>	<p>ผัดกะเพรากุ้ง</p> <p>NO.L44 - 400THB. shrimp stir-fry with sweet basil</p>	<p>ผัดกะเพราปลาหมึก</p> <p>NO.L45 - 350THB. squid stir-fry with sweet basil</p>
<p>ผัดกะเพราเนื้อปู</p> <p>NO.L46 - 800THB. crab meat stir-fry with sweet basil</p>	<p>ผัดกะเพราปลากระชาย</p> <p>NO.L47 - 300THB. fish cake stir-fry with sweet basil</p>	<p>ผัดกะเพราตับ</p> <p>NO.L48 - 250THB. pork liver stir-fry with sweet basil</p>
<p>ผัดกะเพราเต้าหู้ไข่หมูสับ</p> <p>NO.L49 - 300THB. minced pork and egg tofu stir-fry with sweet basil</p>	<p>ผัดกะเพราหอยแมลงภู่</p> <p>NO.L50 - 285THB. boiled mussels stir-fry with sweet basil</p>	
<p>คั่วไข่ stir-fried with egg</p>		
<p>ไข่ทอดคั่วไข่</p> <p>NO.L51 - 250THB. stir-fry egg with fried chicken</p>	<p>หมูทอดคั่วไข่</p> <p>NO.L52 - 300THB. stir-fry egg with fried pork</p>	<p>หมูกรอบคั่วไข่</p> <p>NO.L53 - 350THB. stir-fry egg with crispy pork</p>
<p>แฮมมคั่วไข่</p> <p>NO.L54 - 300THB. stir-fry egg with homemade sour pork sausage</p>		

top: L41 - ผัดกะเพราเนื้อสับหม่าอู๋ตอง, bottom: L06 - ตับทอดกระเทียม
no service charge, no vat, all food pictures are for advertising purposes only



เมนู กับข้าวอื่นๆ
other dishes

<p>กุ้งผัดพริกเผา</p> <p>NO.L52 - 400THB. shrimp stir-fry with thai chili paste</p>	<p>ปลาหมึกผัดพริกเผา</p> <p>NO.L53 - 350THB. squid stir-fry with thai chili paste</p>	<p>ไก่ผัดเม็ดมะม่วง</p> <p>NO.L54 - 330THB. chicken stir-fry with cashew nut</p>
<p>เนื้อปูผัดผงกะหรี่</p> <p>NO.L55 - 800THB. stir-fry curry with crab meat</p>	<p>หมึกกุ้งผัดผงกะหรี่</p> <p>NO.L56 - 450THB. stir-fry curry with squid and shrimp</p>	<p>ซี่โครงหมูผัดตะไคร้</p> <p>NO.L57 - 330THB. pork ribs stir-fry with lemon grass</p>
<p>กุ้งผัดสามเหม็น</p> <p>NO.L58 - 450THB. shrimp with mix smelly vegetables</p>	<p>แฮมผัดสามเหม็น</p> <p>NO.L59 - 300THB. homemade sour pork sausage with mix smelly vegetables</p>	<p>เต้าหู้ไข่ทรงเครื่อง</p> <p>NO.L60 - 600THB. egg tofu with shrimp, crab meat, squid, and minced pork</p>
<p>พอร์คชอปปราดซอส</p> <p>NO.L61 - 350THB. chinese style pork chop</p>	<p>พอร์คชอปผัดเปรี้ยวหวาน</p> <p>NO.L62 - 350THB. pork chop with sweet and sour suace</p>	<p>ไก่ผัดเปรี้ยวหวาน</p> <p>NO.L63 - 300THB. chicken with sweet and sour sauce</p>
<p>กุ้งทอดซอสมะขาม</p> <p>NO.L64 - 400THB. fried shrimp with tamarind sauce</p>	<p>เต้าหู้กระดานึงหมูสับปลาเค็ม</p> <p>NO.L65 - 300THB. steamed tofu with minced pork and salted fish</p>	<p>ปลาหมึกผัดกะปิ</p> <p>NO.L66 - 350THB. stir-fry shrimp paste with squid</p>

left: L61 - พอร์คชอปปราดซอส, right: M02 - หมอไม่ฝรั่งผัดกุ้ง
no service charge, no vat, all food pictures are for advertising purposes only



เมนู ผัดผัก
stir-fried vegetables

<p>ผัดโถ้วเหียน</p> <p>NO.M01 - 550THB. chinese cabbage with squid, shrimp, pork, pork liver, and glass noodle</p>	<p>หน่อไม้ฝรั่งผัดกุ้ง</p> <p>NO.M02 - 450THB. asparagus with shrimp</p>	<p>หน่อไม้ฝรั่งผัดปลาหมึก</p> <p>NO.M03 - 400THB. asparagus with squid</p>
<p>ผัดคะน้าหมูกรอบ</p> <p>NO.M04 - 400THB. chinese kale with crispy pork</p>	<p>ผัดคะน้าปลาหมึก</p> <p>NO.M05 - 400THB. chinese kale with squid</p>	<p>ผัดคะน้าหมูสับปลาเค็ม</p> <p>NO.M06 - 400THB. chinese kale with salted fish and minced pork</p>
<p>ผัดผักบุ้งฝอยหมูกรอบ</p> <p>NO.M07 - 400THB. sliced water spinach with crispy pork</p>	<p>ผัดผักบุ้งฝอย</p> <p>NO.M08 - 250THB. stir-fry water spinach</p>	<p>ผัดผักบุ้งฝอยกะปิ</p> <p>NO.M09 - 250THB. stir-fry shrimp paste with water spinach</p>
<p>ผัดผักบุ้งฝอยใส่ตับ</p> <p>NO.M10 - 380THB. water spinach with pork liver</p>	<p>ถั่วงอกผัดกุ้ง</p> <p>NO.M11 - 450THB. green peas with shrimp</p>	<p>ถั่วงอกผัดปลาหมึก</p> <p>NO.M12 - 400THB. green peas with squid</p>
<p>กะหล่ำปลีผัดน้ำปลา</p> <p>NO.M13 - 250THB. stir-fry salted fish sauce cabbage</p>	<p>กะหล่ำปลีผัดแฮม</p> <p>NO.M14 - 300THB. cabbage with homemade sour pork sausage</p>	<p>กะหล่ำปลีผัดน้ำมันหอยไข่ป่วน</p> <p>NO.M15 - 285THB. stir-fry oyster sauce with cabbage and omelet egg</p>
<p>ผัดวุ้นเส้น กะหล่ำปลีไข่ไข่</p> <p>NO.M16 - 285THB. glass noodle with cabbage and egg</p>	<p>ผัดไหลบัวกุ้ง</p> <p>NO.M17 - 450THB. stir-fry lotus stem and shrimp</p>	<p>เต้าหู้ผัดชะอม</p> <p>NO.M18 - 300THB. stir-fry tofu with tropical acacia</p>
<p>กุ้งและหมูสับผัดสะตอกะปิ</p> <p>NO.M19 - 450THB. stir-fry shrimp paste with sator bean, shrimp, and minced pork</p>	<p>หมูชิ้นผัดสะตอกะปิ</p> <p>NO.M20 - 350THB. stir-fry shrimp paste with sator bean, and pork</p>	<p>หมูกรอบผัดสะตอกะปิ</p> <p>NO.M21 - 400THB. stir-fry shrimp paste with sator bean, and crispy pork</p>
<p>ผัดผักรวมหมู</p> <p>NO.M22 - 350THB. mix vegetable with pork</p>	<p>ผัดผักรวมเนื้อ</p> <p>NO.M23 - 350THB. mix vegetable with beef</p>	<p>ผัดผักรวมกุ้ง</p> <p>NO.M24 - 450THB. mix vegetable with shrimp</p>
<p>มะระผัดปลาเค็มหมูสับ</p> <p>NO.M25 - 350THB. stir-fry bitter melon with salted fish and minced pork</p>	<p>มะระผัดน้ำมันหอยไข่ป่วน</p> <p>NO.M26 - 250THB. stir-fry bitter melon with oyster sauce and omelet</p>	<p>มะระผัดแฮม</p> <p>NO.M27 - 300THB. stir-fry bitter melon with homemade sour pork sausage</p>
<p>มะระผัดเนื้อ</p> <p>NO.M28 - 350THB. stir-fry bitter melon with beef</p>	<p>ผัดกระเจดหมูกรอบ</p> <p>NO.M29 - 400THB. water mimosa with crispy pork</p>	<p>ผัดฟักทองไข่ไข่</p> <p>NO.M30 - 300THB. stir-fry pumpkin and egg</p>



เมนู แกงส้ม แกงอ่อม

orange curry herbal soup, and isan dill soup

<p>แกงส้มปลากระพงสดผัดรวม</p> <p>NO.N01 - 400THB. orange curry herbal soup with mix vegetables and sea bass</p>	<p>แกงส้มปลากระพงทอดผัดรวม</p> <p>NO.N02 - 400THB. orange curry herbal soup with mix vegetables and fried sea bass</p>	<p>แกงส้มกุ้งผัดรวม</p> <p>NO.N03 - 450THB. orange curry herbal soup with mix vegetables and fried shrimp</p>
<p>แกงส้มสับปะรดซี่โครงหมู</p> <p>NO.N04 - 330THB. orange curry herbal soup with pineapple and pork ribs</p>	<p>แกงส้มกุ้ง ชะอมไข่</p> <p>NO.N05 - 450THB. orange curry herbal soup with shrimp and tropical acacia fried egg omelet</p>	<p>แกงส้มพริกสดกะเพราปลากระพง</p> <p>ใส่ใบกะเพราและพริกสด</p> <p>NO.N06 - 4 THB. orange curry herbal soup with fresh chili sweet basil and sea bass</p>
<p>แกงส้มใต้อไหลบัวปลากระพง</p> <p>NO.N07 - 450THB. orange curry herbal soup (southern style) with lotus stem and sea bass</p>	<p>แกงส้มใต้อไหลบัวกุ้ง</p> <p>NO.N08 - 450 THB. orange curry herbal soup (southern style) with lotus stem and shrimp</p>	<p>แกงส้มใต้อหน่องไม้ดองปลาตุ๋นทะเล</p> <p>NO.N09 - 450THB. orange curry herbal soup (southern style) with sea catfish and fermented bamboo shoot</p>
<p>แกงอ่อมหมูใส่ผัก</p> <p>ใส่ผักหอมและผักกวาง</p> <p>NO.N10 - 330THB. isan dill soup with pork and winter melon</p>	<p>แกงอ่อมหมูผัดเมืองหนาว</p> <p>NO.N11 - 330THB. isan dill soup with pork and mix vegetables</p>	<p>แกงอ่อมหมูผักกวางวุ้นเส้น</p> <p>NO.N12 - 330THB. isan dill soup with pork, glass noodle, and pumpkin</p>
<p>แกงลาวปลากระพงหน่องไม้ดอง</p> <p>NO.N13 - 450THB. herbal dill soup with sea bass and fermented bamboo shoot</p>		



เมนู ต้มยำ

tom-yum (sour and spicy soup)

<p>ต้มยำปลาหมึก</p> <p>(เลือก น้ำข้น หรือน้ำใส)</p> <p>NO.N14 - 350THB. tom-yum with squid (choose milky soup or clear soup)</p>	<p>ต้มยำหมึกกุ้ง</p> <p>(เลือก น้ำข้น หรือน้ำใส)</p> <p>NO.N15 - 450THB. tom-yum with squid and shrimp (choose milky soup or clear soup)</p>	<p>ต้มยำกุ้งมันกุ้ง</p> <p>NO.N16 - 400THB. milky shrimp tom-yum</p>
<p>ต้มยำปลากระพง</p> <p>(เลือก น้ำข้น หรือน้ำใส)</p> <p>NO.N17 - 400THB. tom-yum with sea bass (choose milky soup or clear soup)</p>	<p>ต้มยำปลากระพง บิวย กากหมู</p> <p>NO.N18 - 400THB. chinese plum tom-yum with sea bass and pork crackling</p>	<p>ต้มซุปลเปอริเนื้อตุ๋น</p> <p>NO.N19 - 300THB. spicy herbal soup with steamed beef</p>
<p>เกาเหลาหมูสับต้มยำ</p> <p>(เพิ่มเส้นมาบ่าและไข่ไก่ +50thb.)</p> <p>NO.N20 - 230THB. minced pork tom-yum (add instant noodle and egg +50.-)</p>	<p>ต้มยำกระดุกหมูผัดดอง</p> <p>NO.N21 - 350THB. pickled mustard tom-yum with pork ribs</p>	<p>ต้มยำหมูกรอบน้ำข้น</p> <p>NO.N22 - 350THB. milky tom-yum with crispy pork</p>
<p>ต้มยำหมูสับเต้าหู้ไข่น้ำข้น</p> <p>NO.N23 - 300THB. milky tom-yum with minced pork and egg tofu</p>	<p>ต้มแซ่บกระดุกหมูใส่ไข่</p> <p>NO.N24 - 350THB. isan hot and spicy soup with pork ribs and egg</p>	<p>ต้มแซ่บเนื้อตุ๋นกะปิ</p> <p>NO.N25 - 300THB. isan hot and spicy soup with beef and shrimp paste</p>

เมนู แกงจืด
clear seasoned soup

<p>แกงจืดหมูสับไข่ต้ม</p> <p>NO.N26 - 300THB. clear soup with minced pork and omelet</p>	<p>แกงจืดสาหร่าย (ใส่หมูสับ, ผักกาดขาว, และเต้าหู้ไข่)</p> <p>NO.N27 - 300THB. clear soup with chinese seaweed, minced pork, chinese cabbage, and egg tofu</p>	<p>แกงจืดมะระห่มสับ</p> <p>NO.N28 - 300THB. clear soup with minced pork and bitter melon</p>
<p>แกงจืดวุ้นเส้น (ใส่หมูสับ, กุ้งแห้ง, เห็ดหูหนู)</p> <p>NO.N29 - 300THB. clear soup with glass noodle, minced pork, dried shrimp, and mushroom</p>	<p>แกงจืดหมูสับเต้าหู้กระดาน</p> <p>NO.N30 - 300THB. clear soup with minced pork and tofu</p>	<p>แกงจืดหมูสับฟองเต้าหู้</p> <p>NO.N31 - 300THB. clear soup with minced pork and tofu skin</p>
<p>แกงจืดปลากะพงเต้าหู้กระดาน</p> <p>NO.N32 - 450THB. clear soup with sea bass and tofu</p>	<p>ต้มผักกาดดองมะระห่มสับตับหมู</p> <p>NO.N33 - 350THB. clear pickled mustard soup with pork liver, minced pork, and bitter melon</p>	<p>ต้มผักกาดดองมะระปลากระพง</p> <p>NO.N34 - 450THB. clear pickled mustard soup with sea bass and bitter melon</p>
<p>หมูสับต้มบ๊วยและขิง</p> <p>NO.N35 - 300THB. chinese plum and ginger clear soup with minced pork</p>	<p>ต้มบ๊วย ปลากระพง</p> <p>NO.N36 - 400THB. chinese plum clear soup with sea bass</p>	<p>ต้มกระดูกหมูผักกาดดอง</p> <p>NO.N37 - 350THB. clear pickled mustard soup with pork ribs</p>

เมนูแกงกะทิ
soup that cooked with coconut milk

<p>ต้มข่าปลากะพง</p> <p>NO.N38 - 400THB. galangal coconut milk soup with sea bass</p>	<p>ต้มข่าปลากะพงทอด</p> <p>NO.N39 - 400THB. galangal coconut milk soup with fried sea bass</p>	<p>ต้มข่าหมึกกุ้ง</p> <p>NO.N40 - 450THB. galangal coconut milk soup with squid and shrimp</p>
<p>ต้มข่าไก่</p> <p>NO.N41 - 300THB. galangal coconut milk soup with chicken</p>	<p>แกงเส้นร้อนกะทิ (ใส่หมูสับ, กุ้งแห้ง, เห็ดหูหนู)</p> <p>NO.N42 - 350THB. coconut milk soup, glass noodle, minced pork, dried shrimp, and mushroom</p>	<p>แกงเขียวหวานไก่</p> <p>NO.N43 - 300THB. green curry soup with chicken</p>
<p>แกงเขียวหวานเนื้อตุ๋นเอ็นและมัน</p> <p>NO.N44 - 350THB. green curry soup with stewed beef</p>	<p>แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย</p> <p>NO.N45 - 300THB. green curry soup with fish ball</p>	<p>แกงเขียวหวานหมึกกุ้ง</p> <p>NO.N46 - 550THB. green curry soup with squid and shrimp</p>
<p>แกงเผ็ดกระดูกหมูใส่ฟัก</p> <p>NO.N47 - 350THB. spicy curry soup with soft pork bone and winter melon</p>	<p>แกงเผ็ดเนื้อตุ๋นเอ็นและมัน</p> <p>NO.N48 - 350THB. spicy curry soup with stewed beef</p>	<p>แกงเผ็ดกระดูกหมูฟักทอง</p> <p>NO.N49 - 350THB. spicy curry soup with soft pork bone and pumpkin</p>
<p>แกงเผ็ดไก่ห่อไม้ดอง</p> <p>NO.N50 - 300THB. spicy curry soup with chicken and fermented bamboo shoot</p>	<p>แกงเผ็ดเนื้อใส่ฟัก</p> <p>NO.N51 - 350THB. spicy curry soup with beef and winter melon</p>	<p>แกงเผ็ดไก่ใส่ฟัก</p> <p>NO.N52 - 300THB. spicy curry soup with chicken and winter melon</p>

เมนู จิ้มจุ่ม
hot pot

<p>ชุดจิ้มจุ่มหมู</p> <p>NO.P01 - 750THB. pork hot pot set</p>	<p>ชุดจิ้มจุ่มเนื้อ</p> <p>NO.P02- 800THB. beef hot pot set</p>	<p>ชุดจิ้มจุ่มปลากระพง</p> <p>NO.P03 - 1,000THB. sea bass hot pot set</p>
<p>เนื้อหมูจานแยก</p> <p>NO.P21 - 350THB. pork dish for hot pot</p>	<p>เนื้อวัวจานแยก</p> <p>NO.P22 - 400THB. beef dish for hot pot</p>	<p>ปลากระพงจานแยก</p> <p>NO.P23 - 600THB. sea bass dish for hot pot</p>
<p>เต้าหู้ไข่</p> <p>NO.P24 - 85THB. egg tofu dish for hot pot</p>	<p>เต้าหู้กระดาน</p> <p>NO.P25 - 150THB. tofu dish for hot pot</p>	<p>น้ำซุปลแกงส้ม</p> <p>NO.P26 - 100THB. add orange curry soup to hot pot</p>

P01 - ชุดจิ้มจุ่มหมู
no service charge, no vat, all food pictures are for advertising purposes only

