



G009



G002



G010



H020



B008



J006

รายการ เพิ่มเครื่องสับตำ

SOM TUM TOPPING

เพิ่มตีนไก่ต้ม

Z001 // 65บ.
add boiled chicken egg

เพิ่มปูนา (เลือกปูนาหนึ่ง หรือปูนาดอง)

Z005 // 40บ.
add cook crab or salted crab

เพิ่มหมูยอ

Z002 // 130บ.
add moo yor

เพิ่มกุ้งสด (เลือกกุ้งดอง หรือ กุ้งสุก)

Z006 // 195บ.
add salted raw shrimp or cooked shrimp

เพิ่มแซลมอน

Z003 // 425บ.
add raw salmon

เพิ่มปูม้า (ดอง)

Z007 // 285บ.
add salted raw blue crab

เพิ่มไส้กรอก

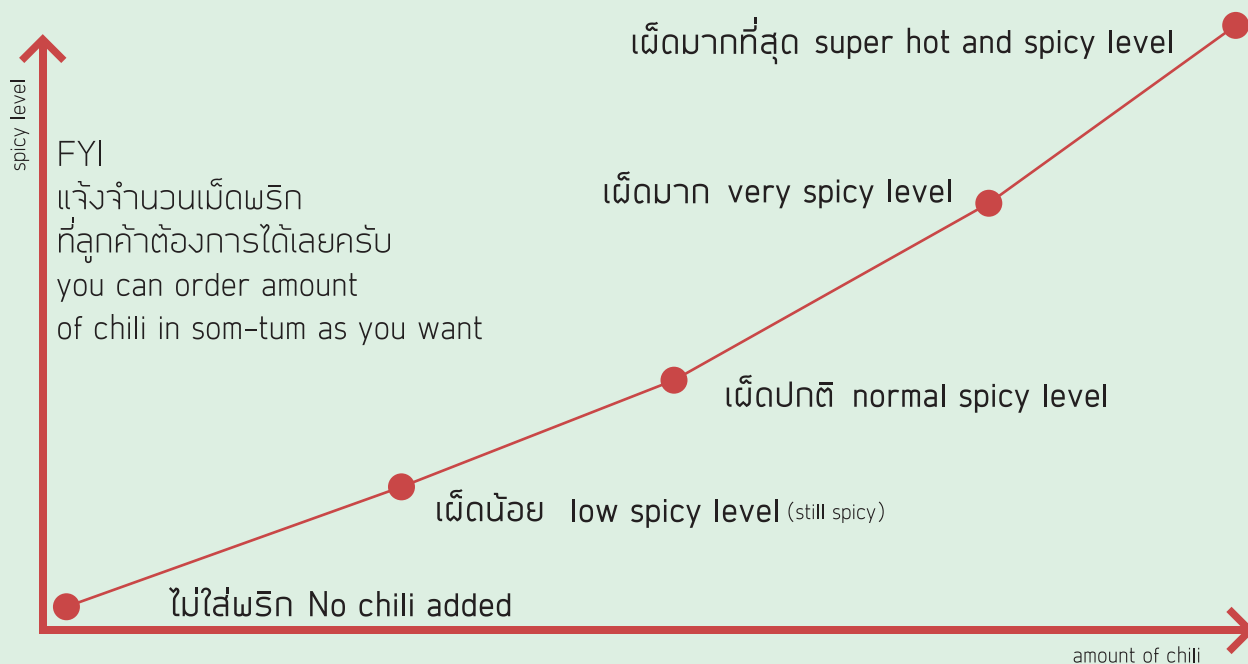
Z004 // 130บ.
add pork sausage

เพิ่มไข่เค็ม

Z008 // 35บ.
add salted egg

ระดับความเผ็ดของสับตำ

SOM TUM's SPICY LEVEL





เมนู ส้มตำปลาจ๋า

SOM TUM IN FERMENTED FISH SAUCE

ตำปลาจ๋า

A001 // 135บ.

plain papaya som tum in fermented fish sauce

ตำปูปลาจ๋า (เลือกปูนาหนึ่ง หรือปูนาแดง)

A002 // 165บ.

papaya som tum in fermented fish sauce with crab
(choose cooked crab or salted crab)



ตำข้าวโพดปลาจ๋า

A003 // 155บ.

corn som tum in fermented fish sauce

ตำปลาจ๋ากุ้งสด (เลือกกุ้งดอง หรือ กุ้งสุก)

A004 // 300บ.

papaya som tum in fermented fish sauce
with salted raw shrimp (or cooked shrimp)

ตำปลาจ๋าปูม้า (ดอง)

A005 // 390บ.

papaya som tum in fermented fish sauce
with salted raw blue crab



ตำเส้นก๋วยจั๊บญวนปลาจ๋า

A006 // 155บ.

vietnamese noodle som tum in fermented fish sauce

ตำซั่วปลาจ๋า

A007 // 155บ.

papaya & kanom jeen som tum in fermented fish sauce

ตำเผ็ดเผ็ด

A008 // 310บ.

our signature som tum in fermented fish sauce
papaya, kanom jeen, moo-yor, fermented cabbage, pork

ตำหน่อไม้ปลาจ๋าปูดอง

A009 // 210บ.

bamboo shoot som tum in fermented fish sauce
with salted crab

เมนู ส้มตำปลา

SOM TUM IN FERMENTED FISH SAUCE

ตำโคราช

A010 // 165บ.
papaya som tum korat style fermented fish sauce with dried shrimp

ตำมั่วขมจีนโคราช

A011 // 290บ.
kanom jeen, lotus stem som tum in korat style fermented fish-sauce with dried shrimp, moo yor, and bamboo shoot

ตำไหลบัวโคราช

A012 // 190บ.
lotus stem som tum in korat style fermented fish sauce with dried shrimp

ซั้วขมจีนทรงเครื่อง

A013 // 450บ.
kanom jeen som tum in fermented fish sauce with salted raw shrimp, salted crab, and moo-yor

ตำไหลบัวกุ้งสดแซลมอน

A014 // 565บ.
lotus stem som tum in fermented fish sauce with moo-yor, shrimp, squid, and jelly fish

ตำไหลบัวปลา

A015 // 170บ.
lotus stem som tum in fermented fish sauce

ตำแตงปูปลา (เลือกปูนาแข็ง หรือปูนาทอง)

A016 // 175บ.
cucumber tum in fermented fish sauce with crab (choose cooked crab or salted crab)

ตำถั่วงูปลา (เลือกปูนาแข็ง หรือปูนาทอง)

A017 // 175บ.
yardlong bean som tum in fermented fish sauce with crab (choose cooked crab or salted crab)

ตำเส้นเล็กปูปลาจากปีก (เลือกปูนาแข็ง หรือปูนาทอง)

A018 // 265บ.
slim rice noodle som tum with crab and fried flavored pork (choose cooked crab or salted crab)



ตำข้าวเป็ยกเส้นเวียงจันทน์

A019 // 310บ.
vietnamese noodle, fermented fish sauce & shrimp paste sauce with chicken feet, moo-yor, pork sausage, & boiled vegetable

ตำหมีเส้นเวียงจันทน์

A020 // 310บ.
lite rice noodle in fermented fish sauce & shrimp paste sauce with chicken feet, moo-yor, pork sausage, & boiled vegetable

ตำดองแดงเวียงจันทน์

A021 // 310บ.
thick rice noodle in fermented fish sauce & shrimp paste sauce with chicken feet, moo-yor, pork sausage, & boiled vegetable

ตำเส้นเล็กปลา ฝักลวก หมูยอ

A022 // 265บ.
slim rice noodle in fermented fish sauce with moo-yor and boiled vegetable

เมนู ส้มตำหลวงพระบาง

SOM TUM IN LUANG PRABANG STYLE
FERMENTED FISH SAUCE

ตำเส้นสับมะขามอ่อนหลวงพระบาง

B001 // 195บ.
sliced papaya & young tamarind som tum in luang prabang style fermented sauce serve with crispy pork rind

ตำหลวงพระบาง

B002 // 185บ.
papaya som tum in luang prabang style fermented sauce serve with crispy pork rind

ตำแตงหลวงพระบาง

B003 // 185บ.
cucumber som tum in luang prabang style fermented sauce serve with boiled egg

ตำไหลบัวหลวงพระบาง

B004 // 200บ.
lotus stem som tum in luang prabang style fermented sauce serve with crispy pork rind

ตำเส้นเล็กหลวงพระบาง

B005 // 185บ.
slim rice noodle som tum in luang prabang style fermented sauce serve with pork crackling

ตำขนมจีนหลวงพระบาง

B006 // 200บ.
kanom jeen somtum in luang prabang style fermented sauce serve with crispy pork rind

ตำห้วปลีหลวงพระบางปูดอง

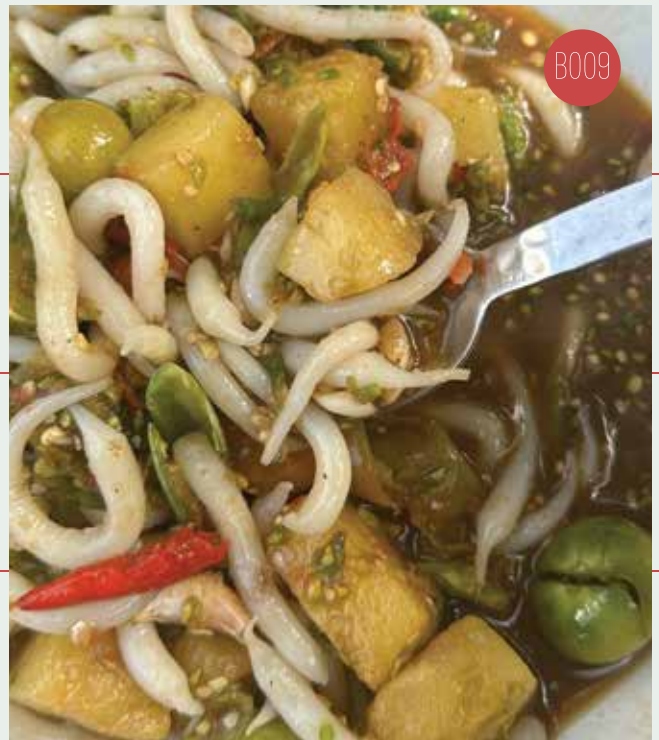
B007 // 200บ.
banana bud som tum in luang prabang style fermented sauce serve with salted crab

ตำต้องแดงหลวงพระบาง ผักลวก

B008 // 220บ.
thick rice noodle and boiled vegetable som tum in luang-prabang style fermented sauce serve with crispy pork rind

ตำต้องแดง สับปะรด หลวงพระบาง

B009 // 220บ.
thick rice noodle and pineapple som tum in luang prabang style fermented sauce serve with crispy pork rind





เมนู ส้มตำผลไม้

FRUITS SOM TUM

ตำแอปเปิ้ลน้ำปลาหวาน

C001 // 185บ.

apple som tum in sweet and salty fish sauce with dried shrimp

ตำมะม่วง (เลือกใช้น้ำปลา หรือ ปลาจ๋า หรือ แบบหลวงพระบาง)

C002 // 185บ.

mango som tum with dried shrimp (choose salted fish sauce, fermented fish sauce, or luang prabang style sauce)



ตำสตรอว์เบอร์รี่ (เลือกใช้น้ำปลา หรือ กะปิ หรือ แบบหลวงพระบาง)

C003 // 400บ.

strawberry som tum with dried shrimp (choose salted fish sauce, or shrimp paste sauce, or luang prabang style sauce)

ตำส้มชันควิก (เลือกใช้น้ำปลา หรือ ปลาจ๋า)

C004 // 300บ.

orange som tum with dried shrimp (choose salted fish sauce or fermented fish sauce)

ตำผลไม้รวม (เลือกใช้น้ำปลา หรือ ปลาจ๋า หรือ กะปิ)

C005 // 380บ.

mix fruits som tum with dried shrimp (choose salted fish sauce, or fermented fish sauce, or shrimp paste sauce)



ตำส้มโอ (เลือกใช้น้ำปลา หรือ กะปิ หรือ แบบหลวงพระบาง)

C006 // 300บ.

pomelo som tum with dried shrimp (choose salted fish sauce, or shrimp paste sauce, or luang prabang style sauce)

ตำสับปะรด (เลือกใช้น้ำปลา หรือ ปลาจ๋า หรือ แบบหลวงพระบาง)

C007 // 185บ.

pineapple som tum with dried shrimp (choose salted fish sauce, or fermented fish sauce, or luang prabang style sauce)

ตำมังคุด (เลือกใช้น้ำปลา หรือ กะปิ หรือ แบบหลวงพระบาง)

C008 // 400บ.

mangosteen som tum with dried shrimp (choose salted fish sauce, or shrimp paste sauce, or luang prabang style sauce)

ตำมังคุดสุกเสาวรส (เลือกใช้น้ำปลา หรือ ปลาจ๋า)

C009 // 250บ.

ripen mangosteen and passion fruit som tum with dried shrimp (choose salted fish sauce or fermented fish sauce)

เมนู ส้มตำน้ำปลา

SOM TUM IN SALTED FISH SAUCE

ตำปูน้ำปลา (เลือกปูมาซั้ง หรือปูมาดอง)

D001 // 180บ.

papaya som tum in salted fish sauce with crab & dried shrimp (choose cooked crab or salted crab)

ตำน้ำปลากุ้งสด (เลือกกุ้งดอง หรือ กุ้งสุก)

D002 // 325บ.

papaya som tum in salted fish sauce with dried shrimp and salted raw shrimp (or cooked shrimp)

ตำน้ำปลาปูม้า (ดอง)

D003 // 400บ.

papaya som tum in salted fish sauce with dried shrimp and salted raw blue crab

ตำข้าวโพด

D004 // 175บ.

corn som tum with roasted peanut and dried shrimp in salted fish sauce and coconut sugar

ตำข้าวโพดไข่เค็ม

D005 // 200บ.

corn som tum with roasted peanut, dried shrimp, and salted egg in salted fish sauce and coconut sugar

ตำไทย

D006 // 155บ.

papaya som tum with roasted peanut and dried shrimp in salted fish sauce and coconut sugar

ตำไทยไข่เค็ม

D007 // 180บ.

papaya som tum with roasted peanut, dried shrimp, and salted egg in salted fish sauce and coconut sugar

ตำถั้วไข่ต้ม กะปิน้ำปลา

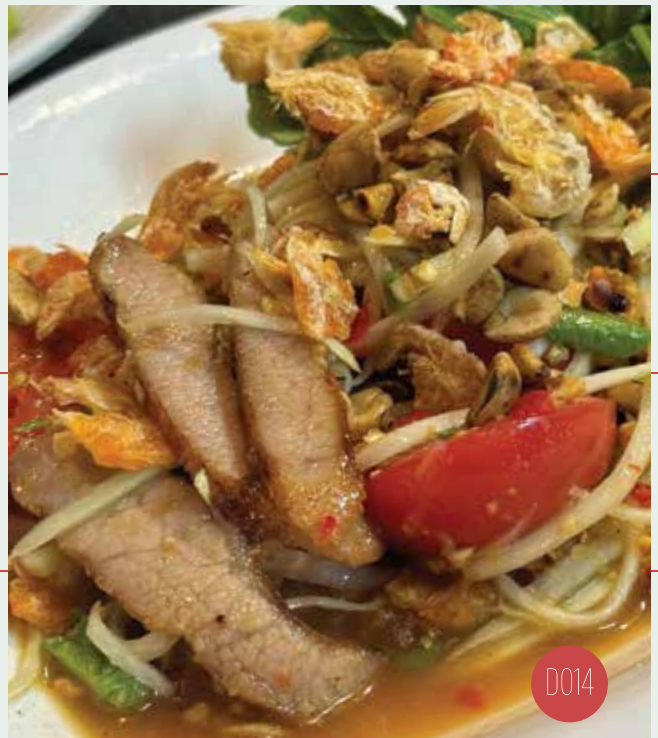
D008 // 200บ.

yardlong bean som tum in salted fish sauce and shrimp paste sauce

ตำแตงไข่ต้ม กะปಿನ้ำปลา

D009 // 200บ.

cucumber som tum in salted fish sauce and shrimp paste sauce



ตำไหลบัวน้ำปลา

D010 // 185บ.

lotus stem som tum in salted fish sauce dried shrimp

ตำซั่วน้ำปลาปูนา (เลือกปูมาซั้ง หรือปูมาดอง)

D011 // 195บ.

papaya and kanom jeen som tum in salted fish sauce with crab & dried shrimp (choose cooked crab or salted crab)

ตำมะละกอปลาทุ

D012 // 200บ.

papaya som tum with thai mackerel and dried shrimp in salted fish sauce

ตำน้ำปลากากหมูแคะหมู

D013 // 200บ.

papaya som tum with pork crackling and crispy pork rind in salted fish sauce

ตำไทยคอหมูย่าง

D014 // 330บ.

papaya som tum with roasted peanut, dried shrimp, and grilled pork neck in salted fish sauce and coconut sugar

ตำข้าวโพดคอหมูย่าง

D015 // 345บ.

corn som tum with roasted peanut, dried shrimp, and grilled pork neck in salted fish sauce and coconut sugar

เมนู ส้มตำแบบเกาเหลาปลาร้า

PAPAYALESS SOM-TUM (KAO-LOA)
IN FERMENTED FISH SAUCE

เกาเหลาแซลมอนปลาร้า

E001 // 550บ.
raw salmon in fermented fish sauce

เกาเหลาปลาร้าหมูยอไส้กรอก

E002 // 285บ.
moo yor and pork sausage in fermented fish sauce

เกาเหลาปลาร้าตีนไก่

E003 // 230บ.
chicken feet in fermented fish sauce



E005

เกาเหลาคอหมูย่างปลาร้านิ้ว

E004 // 325บ.
grilled pork neck in fermented fish sauce

เกาเหลาปลาร้าปูม้า (ดอง)

E005 // 620บ.
salted raw blue crab in fermented fish sauce

เกาเหลาปลาร้ากุ้งสด (เลือกกุ้งดอง หรือ กุ้งสุก)

E006 // 450บ.
salted raw shrimp (or cooked shrimp) in fermented fish sauce



E007

เมนู ส้มตำแบบเกาเหลาน้ำปลา

PAPAYALESS SOM-TUM (KAO-LOA)
IN SALTED FISH SAUCE

เกาเหลาแซลมอนน้ำปลา

E007 // 570บ.
raw salmon in fermented fish sauce with dried shrimp

หมูตกรอก

E010 // 345บ.
grilled pork neck in salted fish sauce with dried shrimp

เกาเหลาน้ำปลาหมูยอไส้กรอก

E008 // 305บ.
moo yor and pork sausage in salted fish sauce
with dried shrimp

เกาเหลาน้ำปลาปูม้า (ดอง)

E011 // 640บ.
salted raw blue crab
in salted fish sauce with dried shrimp

เกาเหลาน้ำปลาตีนไก่

E009 // 250บ.
chicken feet in salted fish sauce with dried shrimp

เกาเหลาน้ำปลากุ้งสด (เลือกกุ้งดอง หรือ กุ้งสุก)

E012 // 470บ.
salted raw shrimp (or cooked shrimp)
in salted fish sauce with dried shrimp

เมนู ลาบ น้ำตก

LARB & NUM TOK
ISAN STYLE SPICY SALAD

ลาบปลาตุก

F001 // 250บ.
minced catfish larb

น้ำตกคอหมูย่าง

F002 // 310บ.
grilled pork neck num tok

น้ำตกเนื้อย่าง

F003 // 395บ.
grilled beef num tok

น้ำตกไก่ย่าง

F004 // 250บ.
grilled chicken num tok

ลาบหมูทอด

F005 // 250บ.
fried minced pork larb

ลาบหมูใส่เครื่องใน

F006 // 250บ.
minced pork and pork entrails larb

ตับหวาน

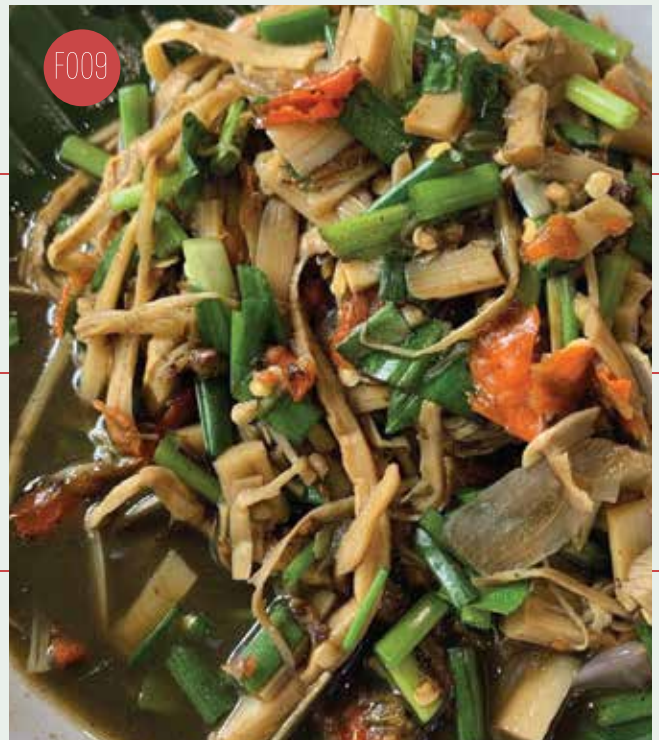
F007 // 285บ.
pork liver spicy salad, isan style

ลาบปลาตะเพียนเกล็ดกรอบ

F008 // 300บ.
fresh water fish with crispy fish skin larb

ซูปหน่อไม้ปลาร้า พริกจี่

F009 // 200บ.
sliced bamboo shoot spicy salad in fermented fish sauce,
isan style, serve with grilled chilli





เมนู ยำ

YUM, SPICY SALAD

ยำไข่ทรงเครื่องไข่ดาว

G005 // 350บ.

instant noodle yum with sausage, moo yor, and fried egg

ปลาน้ำย่างกะปิ

G006 // 395บ.

grilled beef with herbs yum in shrimp paste sauce

ยำสลัดลาวไก่ฉีก

G007 // 330บ.

shredded chick spicy salad in yum style

ยำจุ่มเส้นญัตติเยอะ

G008 // 350บ.

spicy mix salad with glass noodle, minced pork, shredded-chicken, shrimp, moo yor, and dried shrimp

ยำขนมจีนปลาธำเนี้ยวคอกหมูย่าง

G009 // 365บ.

kanom jeen yum in fermented fish sauce with grilled pork neck

ยำไก่ย่างส้มโอ

G001 // 300บ.

grilled chicken and pomelo yum

ยำขนมจีนปลาธำเนี้ยวหมูยอและไส้กรอก

G010 // 295บ.

kanom jeen yum in fermented fish sauce with moo yor and sausage

ยำไก่บ้านผักแพว

G002 // 275บ.

shredded chicken with fresh herb yum, serve with sesame crisp

ยำกล้วยหิวปลี

G011 // 300บ.

sliced banana bud yum with grilled pork, serve with sesame-crisp

ยำแซลมอนล่อนๆ (เลือกใช้น้ำปลา หรือ ปลาธำ)

G003 // 550บ.

raw salmon yum
(choose salted fish sauce or fermented fish sauce)

ยำหมูสับ

G012 // 275บ.

minced pork yum, serve with sesame crisp

ยำปลาหมึกล่อนๆ (เลือกใช้น้ำปลา หรือ ปลาธำ)

G004 // 400บ.

squid yum
(choose salted fish sauce or fermented fish sauce)

ยำผักหวานทอด

G013 // 350บ.

Fried melientha yum



เมนู ย่าง ทอด

FRIED & GRILLED

ไส้กรอกอีสานย่าง (เลือกหมู หรือ เนื้อ) (4ชิ้น)

H005 // 175บ.

grilled sausage, isan style (choose pork or beef) (4 pcs.)

ลิ้นวัวย่าง

H006 // 455บ.

grilled beef tongue



หม่ำย่าง (เลือกเนื้อวัว หรือเนื้อหมู)

H007 // 220บ.

grill liver sausage, isan style
(choose beef or pork)

ไส้ย่าง (หมู)

H008 // 265บ.

grilled pork intestines

หมูทุบ

H009 // 165บ.

grilled samshed pork

ปลาตุ๋นย่าง (เพิ่มชุดสะเดาน้ำปลาหวาน +150บ.)

H001 // 180บ.

grilled catfish
(add sweet fish sauce set +150thb.)

เนื้อทุบ

H010 // 175บ.

grilled samshed beef

แฮมห่อใบตองย่าง

H002 // 175บ.

grilled sour pork sausage that wrap in banana leaf

หมูย่างเกลือ

H011 // 245บ.

grilled pork, with salt

คอหมูย่าง

H003 // 300บ.

grilled pork neck

ไก่ย่างเกลือ

H012 // 245บ.

grilled chicken, with salt

เนื้อโพนียงคำย่าง

H004 // 565บ.

grilled ponyangkam beef

อ่องปูนาจี่

H013 // 240บ.

grilled crab egg curry

เมนู ทอด ย่าง

GRILLED & FRIED

หมูยอซุบแป้งทอด

H014 // 185บ.
fried moo yor cutlet

ไก่บ้านทอด

H015 // 300บ.
fried well-raised chicken

กากป๊อป

H016 // 175บ.
fried flavored pork

เอ็นวัวทอด

H017 // 165บ.
fried beef tendon

เนื้อแผ่นทอดกรอบ

H018 // 235บ.
fried crispy sliced beef

แฮมซี่โครงหมูทอด

H019 // 270บ.
fried sour pork ribs

สามชั้นทอดน้ำปลา

H020 // 275บ.
fried pork belly with salted fish sauce

คอหมูทอดน้ำปลา

H021 // 285บ.
fried pork neck with salted fish sauce

ปลาส้มทอด

H022 // 295บ.
fried isan sour fish



H023



H001

ทอดมันปลาทรายท่าอุเทน (ไม่หวาน)

H023 // 260บ.
home style fried fish cake

ปลานิลแดดเดียว

H024 // 170บ.
fried sun dried fish meat

ปลาเนื้ออ่อนทอดกระเทียม

H025 // 500บ.
fried fresh water fish with garlic

ปลาตะเพียนไข่ทอด (ราคาตามน้ำหนัก)

H026 // price per weight // 1g : 0.50 บ.
fried carp fish with fish egg

เมนู ผัด คั่ว

STIR-FRIED

ปลาหมึกยัดไส้ผัดกระเทียม

J001 // 350บ.
stir-fried stuffed squid with garlic

ตับหมูคั่ว (เลือกคั่วโหระพา หรือ คั่วพริกชี้หมู)

J002 // 285บ.
stir-fried pork liver
(choose stir-fry with thai chilli or thai basil)

จุ้นเส้นผัดกะปิปลาทูซ-อมกาคหมู

J003 // 265บ.
stir-fried glass noodle with thai mackerel and pork crackling,
in shrimp paste sauce

หมูคั่วพริกชี้หมู (เลือกคอหมู หรือสามชั้น)

J004 // 295บ.
stir-fried pork with thai chilli
(choose pork neck or pork belly)

ไหลบัวผัดกะปิกุ้ง

J005 // 350บ.
stir-fried lotus stem in shrimp paste sauce with shrimp

แฮมผัดพริกชี้หมูไข่นุ่ม

J006 // 275บ.
sour pork sausage stir-fry with thai chilli and soft egg omelet

บวบผัดไข่นุ่ม (เพิ่มกุ้ง +195บ.)

J007 // 230บ.
chinese zucchini stir-fry with soft egg omelet
(add shrimp + 195thb.)

ผักหวานผัดน้ำมันหอยกาคหมู

J008 // 240บ.
melientha stir-fry with oyster sauce and pork crackling

ปลาำทอดคั่วหมูสับ

J009 // 275บ.
stir-fried fried fermented fish meat with minced pork



J005



J007



J009



เมนู ไข่

EGG DISH

ไข่เป็ดต้ม

K001 // 20บ.
boiled duck egg

ไข่เป็ดดาว หรือ ไข่เยี่ยว

K002 // 35บ.
fried duck egg or onsen style boiled egg

ไข่จี่ (2ไข่)

K003 // 50บ.
steamed egg hard jelly (2 pcs.)



ไข่เจียวเปล่าๆ

K004 // 200บ.
plain fried egg omelet

ไข่เจียวกุ้งฝอย

K005 // 230บ.
fried egg omelet with sakura shrimp

ไข่คั่วหมูสับ

K006 // 280บ.
egg stir-fry with minced pork



ยำซีอิ๊วไข่ดาวกากหมู

K007 // 230บ.
boiled egg yum in soy sauce, with pork crackling

ไข่เจียวแฮมหมะพร้าวพริกสด

K008 // 270บ.
fried egg omelet with sour pork sausage, basil, and fresh chilli

ไข่คั่วเค็มขี้กนัต

K009 // 200บ.
egg stir-fry with isan salted pineapple sauce

เมนู หมก นึ่ง

STEAMED

หมกไข่ปลา

M001 // 185บ.
fish egg, fermented fish sauce, & herbs, grill in banana leaf

ห่อหมกหน่อไม้

M002 // 150บ.
sliced bamboo shoot, pork, fermented fish sauce, and herbs steam in banana leaf

ห่อหมกหัวปลีไต้บ้าน

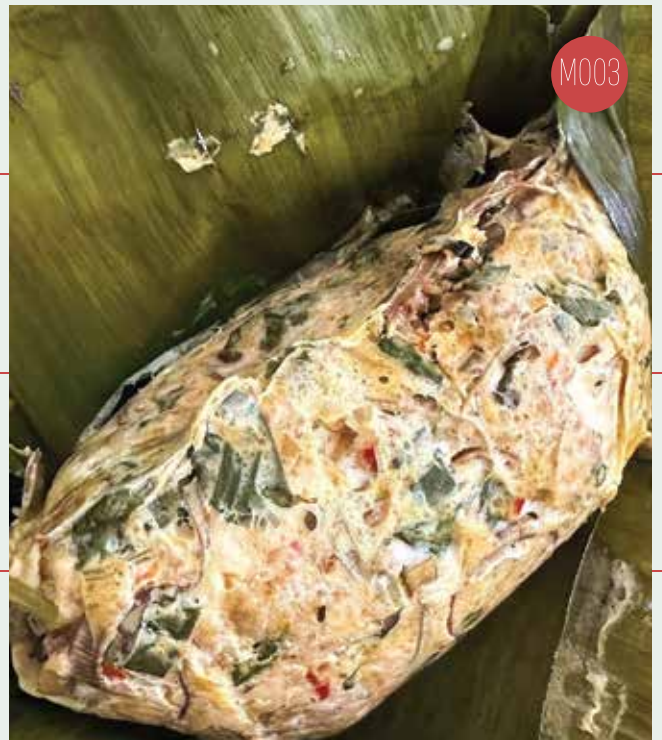
M003 // 185บ.
banana blossom and chicken steam in banana leaf

หมกหมูศรีสะเกษ

M004 // 185บ.
pork steam in banana leaf, sisaket style

แค้นหมูกไข่ย่าง (แค้นหมู)

M005 // 225บ.
grilled egg and sour pork sausage in banana leaf





เมนู น้ำพริก

CHILLI PASTE

ปลาข้าวของผัดหมูสับและไข่

N001 // 250บ.

fermented fish paste stir-fry with minced pork and egg

หลนเค็มบักนัดหมูสับ

N002 // 250บ.

coconut milk and isan salted pineapple chilli paste with minced pork



ป็นปูนาใส่ข่าจี่

N003 // 265บ.

crab chilli paste with grilled galangal

ป็นแห้งปลาฉีกผักลวก

N004 // 265บ.

fish chilli paste with boiled vegetable

ซูปมะเขือปลาทุ

N005 // 250บ.

pea eggplant chilli paste with thai mackerel



ป็นปลาตุ๋นย่าง

N006 // 265บ.

grilled then mashed catfish chilli paste

ป็นแห้งปลาทุผักลวก

N007 // 265บ.

mashed thai mackerel chilli paste, serve with boiled vegetables

แจ่วกุ้งฝอย

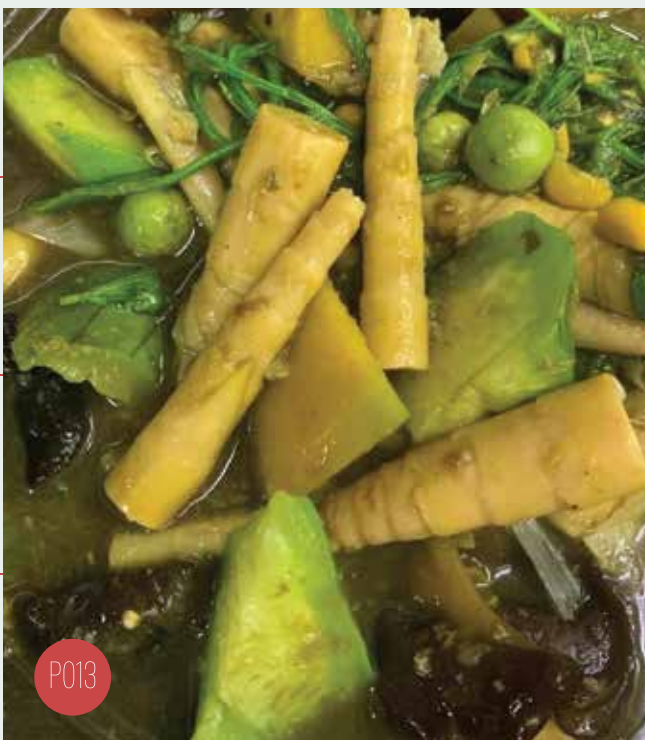
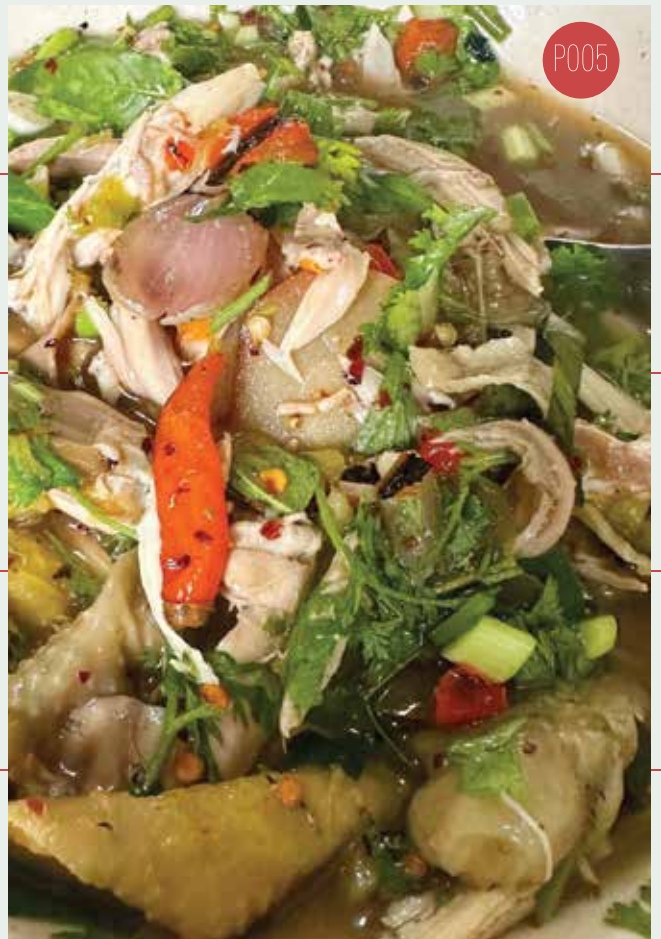
N008 // 265บ.

sakura shrimp chilli paste

แจ่วพริกดิบปลาแดกทอด ผักลวก

N009 // 265บ.

freid fermented fish and raw chilli, chilli paste, serve with boiled vegetables





เมนู ต้ม แกง

SOUP

ซั่วไก่บ้าน

P005 // 300บ.

shredded chicken spicy soup with roasted ground rice

แกงอ่อนไต้ (เลือกใส่ฟัก, จุ้นเส้น, หรือผักรวม)

P006 // 320บ.

chicken herbal soup
(choose winter melon, glass noodle, or mix vegetable)

แกงอ่อนขาหมูใส่ผักหวาน

P007 // 320บ.

pork leg herbal soup with melientha

แกงอ่อนลูกชิ้นปลาทรายใส่ผักหวาน

P008 // 320บ.

fish ball herbal soup with melientha

แกงอ่อนหมู (เลือกใส่ฟักทอง หรือผักรวม)

P009 // 320บ.

pork herbal soup with pumpkin
(choose pumpkin or mix vegetable)

ต้มกระดูกหมูพริกสดใส่สับปะรด

P001 // 320บ.

pork ribs soup with fresh chilli and pineapple

แกงไก่บ้านหน่อไม้ดอง

P010 // 320บ.

chicken herbal soup with fermented bamboo shoot

ต้มแซ่บกระดูกหมู

P002 // 320บ.

pork ribs spicy soup

ปลาหมึกยัดไส้ต้ม (เลือกต้มมะนาว หรือกะปิ)

P011 // 350บ.

boiled squid stuffed with minced pork
(choose lime soup or shrimp paste soup)

ต้มแซ่บหมูสับข้าวคั่ว

P003 // 300บ.

minced pork spicy soup with roasted ground rice

ซูปมะเขือเทศเวียดนาม

P012 // 320บ.

vietnamese style tomato soup with minced pork

ต้มแซ่บตีนไก่

P004 // 265บ.

chicken feet spicy soup

แกงหน่อไม้ (เพิ่มหนวดปลาหมึกเล็ก +125บ.)

P013 // 265บ.

bambooshoot and herbs thick soup
(add small squid tentacles +125thb.)



เมนู อาหารจานเดียว

SINGLE DISH MEAL

ข้าวปุ้นน้ำปลาแดก (เลือกเส้นข้าวปุ้น หรือเส้นต๋องแตง)

Q001 // 225บ.

rice noodle in fermented fish sauce soup, crispy pork rind, steamed egg hard jelly, (choose slim or thick noodle)

ข้าวเป็ยกเส้นไก่จิก และหมู

Q002 // 300บ.

vietnamese noodle with shredded chicken and pork



ผัดหมี่อีสาน

Q003 // 285บ.

noodle stir-fry with sweet sauce, moo yor, minced pork, & egg

ผัดมาม่าไอเวอร์

Q004 // 350บ.

instant noodle stir-fry with chilli, moo yor, minced pork, shrimp, chinese pork sausage, sausage, & egg

เส้นหมี่คั่วแซบ

Q005 // 300บ.

noodle stir-fry with spicy sauce, moo yor, minced pork, chinese pork sausage, pork crackling, & egg



ข้าวคั่วหมูเค็ม (เปลี่ยนเป็นเนื้อเค็ม +30บ.)

Q006 // 300/330บ.

rice stir-fry with dried pork / dried beef

ผัดขมบจัน

Q007 // 300บ.

stir-fried kanom jeen with minced pork and moo-yor

ข้าวขยำปลาทุย่าง

Q008 // 295บ.

thai mackerel mix with rice, sour mango, and pork crackling serve with boiled egg

ข้าวผัดปลาทุ กะปิ ชะอม

Q009 // 295บ.

thai mackerel fried rice with shrimp paste, climbing wattle, and pork crackling

เมนู อาหารจานเดียว

SINGLE DISH MEAL

ข้าวผัดโบราณไถ่ย่าง

Q010 // 300บ.
fried rice with grilled chicken

ข้าวผัดไข่คอกหมูย่างคลุกแจ่ว

Q011 // 375บ.
egg fried rice with chilli paste and grilled pork neck

ข้าวผัดแจ่วคอกหมูทอด

Q012 // 375บ.
fried rice with chilli paste and fried pork neck

ข้าวคั่วอ่อนงปูภาคหมู

Q013 // 285บ.
crab fat paste stir-fry rice and pork crackling

ข้าวผัดหมูเค็มสับปะรดพริกขี้หนู (เปลี่ยนเป็นเนื้อเค็ม +30บ.)

Q014 // 320/350บ.
pineapple fried rice with dried pork / dried beef and fresh chilli

ข้าวผัดปลาธำบองหมูย่าง

Q015 // 335บ.
fermented fish paste fried rice with grilled pork

ข้าวผัดกุ้งกะปิ

Q016 // 365บ.
shrimp fried rice with shrimp paste

ข้าวผัดแฮมใส่พริก

Q017 // 300บ.
sour pork sausage fried rice with chilli

ข้าวผัดโรงเรือน

Q018 // 300บ.
minced pork fried rice with minced pork, moo yor, chinese pork sausage, and pork crackling, serve with fried eggs



เมนู เครื่องเคียง

SIDE DISH

ข้าวสวย

R001 // 30บ.
cooked rice

ข้าวเหนียว

R002 // 30บ.
sticky rice

ข้าวเหนียวดำ

R003 // 40บ.
sticky cereal rick

ขนมจีน

R004 // 30บ.
kanom jeen (fermented rice noodle)

เส้นดองแฉ่ง

R005 // 65บ.
thick fermented rice noodle

เส้นหมี่ลวก กากหมู

R006 // 65บ.
lite rice noodle with pork crackling

เส้นเล็กลวก กากหมู

R007 // 65บ.
slim rice noodle with pork crackling

ไอ้โวลวก กากหมู

R008 // 65บ.
instant noodle with pork crackling

ข้าวจี๊ไข่เยิ้ม

R009 // 130บ.
isan style grilled sticky rice serve with onsen style egg



R009



R010

กุ้งฝอยคั่วเกลือ

R010 // 125บ.
stir-fried sakura shrimp with salt

กากหมู

R011 // 65บ.
pork crackling

แคะหมู

R012 // 65บ.
crispy pork rind

ข้าวเกรียบงาทอด

R013 // 85บ.
sesame crisp







Phed Phed



the circle
ratchapruk

Bistro