

ขนมจีน / KANOM JEEN with SOUP



A001 / 395บาท ขนมจีนน้ำยาป่นปลาช่อน KANOM JEEN and CHICKEN FEET with MINCED SNAKEHEAD FISH SOUP	A002 / 395บาท ขนมจีนแกงป่าปลาช่อน KANOM JEEN with SPICY CURRY SNAKEHEAD FISH SOUP	A011 / 65บาท เพิ่มตีนไก่ ADD CHICKEN FEET
A003 / 490บาท ขนมจีนแกงกะทิไก่บ้านโคราช KANOM JEEN with CHICKEN, CHICKEN FEET and COCONUT MILK SOUP	A004 / 395บาท ขนมจีนแกงป่าปลาอุก KANOM JEEN with SPICY CURRY CATFISH SOUP	A012 / 30บาท เพิ่มตับไก่ หรือ ก้านไก่ (1 ชิ้น) ADD 1 CHICKEN LIVER or CHICKEN GIZZARD
A005 / 435บาท ขนมจีนหม้อปลา ร้า ปลาช่อนซาตีส POTTED KANOM JEEN and SNAKEHEAD FISH with SPICY FERMENTED FISH SAUCE SOUP	A006 / 490บาท ขนมจีนแกงป่าปลาคัง KANOM JEEN with SPICY CURRY BAGRIDAE FISH SOUP	A013 / 65บาท เพิ่มเลือดไก่ ADD CHICKEN BLOOD JELLY
A007 / 395บาท ขนมจีนหม้อปลา ร้า ปลาอุกซาตีส POTTED KANOM JEEN and CATFISH with SPICY FERMENTED FISH SAUCE SOUP	A008 / 435บาท ขนมจีนน้ำยาป่าปลาร้าปูนา KANOM JEEN with SPICY CURRY CRAB and FERMENTED FISH SAUCE SOUP	A014 / 7บาท เพิ่มลูกชิ้นปลา (1 ลูก) ADD 1 FISH BALL
A009 / 490บาท ขนมจีนหม้อปลา ร้า ปลาคัง POTTED KANOM JEEN and BAGRIDAE FISH with SPICY FERMENTED FISH SAUCE SOUP	A010 / 450บาท ขนมจีนน้ำยาปลาช่อนกะทิลาว KANOM JEEN with SNAKEHEAD FISH, CHICKEN FEET, and COCONUT MILK WITH FERMENTED FISH SAUCE SOUP	A015 / 195บาท เพิ่มเนื้อปลาช่อน / พุงปลาช่อน ADD SNAKEHEAD FISH MEAT (CHOOSE BELLY MEAT OR BODY MEAT)

ชุดแจ่วฮ้อน / ISAN HOT POT SET

B001 / 890บาท ชุดแจ่วฮ้อนเนื้อน่องลาย	B002 / 700บาท ชุดแจ่วฮ้อนเนื้อหมัก	B003 / 700บาท ชุดแจ่วฮ้อนหมูสไลด์รวม
SLICED SHANK BEEF HOT POT SET	FLAVORED BEEF HOT POT SET	SLICED PORK HOT POT SET
B004 / 890บาท ชุดแจ่วฮ้อนเนื้อใบพาย	B005 / 680บาท ชุดแจ่วฮ้อนหมูหมัก	B006 / 780บาท ชุดจิ้มจุ่มปลาคัง
SLICED OYSTER BLADE BEEF HOT POT SET	FLAVORED PORK HOT POT SET	BAGRIDAE FISH HOT POT SET



B001

สั่งจานแยก แจ่วฮ้อน / ISAN HOT POT DISH

B007 / 270บาท ชุดผักสดแจ่วฮ้อน (ขายเป็นชุด) MIXED VEGETABLES SET	B008 / 45บาท วุ้นเส้น GLASS NOODLE
B009 / 100บาท น้ำซุปรหมู PORK SOUP	B010 / 100บาท น้ำซุปลิ้มจุ่มปลาคัง FISH SOUP
B011 / 120บาท น้ำซุปลเนื้อ BEEF SOUP	B012 / 190บาท ตับวัว BEEF LIVER
B013 / 310บาท หมูสไลด์รวม SLICED PORK	B014 / 230บาท ตับหมู PORK LIVER
B015 / 480บาท เนื้อน่องลายปกติ SLICED SHANK BEEF	B016 / 480บาท เนื้อใบพาย SLICED OYSTER BLADE BEEF BEEF
B017 / 300บาท เนื้อหมัก FLAVORED BEEF	B018 / 190บาท ผ้าขี้ริ้ว BEEF RUMEN
B019 / 290บาท หมูหมัก FLAVORED PORK	B020 / 385บาท ปลาคังจานแยก BAGRIDAE FISH

เมี่ยง / A SET OF FOOD with MIXED HERBS & VEGETABLES

C001

C001 / 465บาท

เมี่ยงปลานิลเผาเกลือ

GRILLED TILAPIA FISH WITH SALT and MIXED HERBS & VEGETABLES SET

C002 / 465บาท

เมี่ยงปลานิลทอด

FRIED TILAPIA FISH and MIXED HERBS & VEGETABLES SET

C003 / 515บาท

เมี่ยงปลาช่อนกระบอก

GRILLED SNAKEHEAD FISH IN BAMBOO and MIXED HERBS & VEGETABLES SET

C004 / 515บาท

เมี่ยงไก่บ้านนึ่งตะไคร้

STEAMED CHICKEN WITH LEMONGRASS and MIXED HERBS & VEGETABLES SET

เครื่องเคียง / SIDE DISH

D001 / 100บาท ข้าวจีข้าวเหนียวดำ GRILLED BLACK STICKY RICE DIPPED IN EGG	D002 / 35บาท ข้าวเหนียวดำ BLACK STICKY RICE	D003 / 30บาท ข้าวเหนียวขาว STICKY RICE
D004 / 25บาท ไข่ต้ม BOILED EGG	D005 / 30บาท ข้าวสวย COOKED RICE	D006 / 30บาท ขนมจีน KANOM JEEN
D007 / 65บาท แคะหมู CRISPY PORK RIND	D008 / 65บาท กากหมู PORK CRACKLING	เลือกระดับความเผ็ด SOM TUM SPICY LEVEL เผ็ดมากที่สุด SUPER HOT & SPICY LEVEL เผ็ดมาก VERY SPICY LEVEL เผ็ดปกติ OUR RESTURANL NORMAL SPICY LEVEL เผ็ดน้อย LOW SPICY LEVEL (STILL SPICY) ไม่ใส่พริก NO CHILI ADDED
D009 / 65บาท เส้นหมี่ลวกน้ำปลา LITE RICE NOODLE with SAUCE and PORK CRACKLING	D010 / 65บาท เส้นเล็กลวกน้ำปลา SLIM RICE NOODLE with SAUCE and PORK CRACKLING	

เพิ่มเครื่องลิมตำ / SOM TUM TOPPINGS

E001 / 65บาท เพิ่มหอยนา ADD FRESH WATER SNAIL	E002 / 100บาท เพิ่มกุ้งฝอย ADD SAKURA SHRIMP
E003 / 45บาท เพิ่มปูนา ADD COOKED CRAB	E004 / 45บาท เพิ่มปูนาแดง ADD SALTED CRAB
E005 / 195บาท เพิ่มกุ้งสดดอง หรือกุ้งลวก ADD SHRIMP (CHOOSE COOKED OR SALTED RAW SHRIMP)	E006 / 285บาท เพิ่มปูน้ำแดง ADD SALTED RAW BLUE CRAB
E007 / 65บาท เพิ่มตีนไก่ (4 ชิ้น) ADD 4 PIECES OF CHICKEN FOOT	E008 / 65บาท เพิ่มเลือดไก่ (4 ชิ้น) ADD 4 PIECES OF CHICKEN BLOOD JELLY
E009 / 135บาท เพิ่มหมูยอ (เลือก หมูยอ หรือหมูยอหนัง) ADD MOO-YOR (VIETNAMESE PORK SAUSAGE) (CHOOSE NORMAL TYPE OR SKIN TYPE MOO YOR)	E010 / 125บาท เพิ่มหอยโข่ง ADD APPLE SNAIL

FYI

แจ้งจำนวนเม็ดพริก
ที่คุณต้องการได้เลยครับ
YOU CAN ORDER AMOUNT OF CHILI
IN SOM-TUM AS YOU WANT

ตำปลาสำ / FERMENTED FISH SAUCE SOM TUM

F001 / 135บาท ตำปลาสำ PAPAYA SOM TUM in FERMENTED FISH SAUCE	F002 / 165บาท ตำซั่ว PAPAYA and KANOM JEEN SOM TUM in FERMENTED FISH SAUCE	F003 / 310บาท ตำเพ็ดเพ็ด OUR SIGNATURE SOM TUM in FERMENTED FISH SAUCE (KANOM JEEN, CRAB, BAMBOO SHOOT, ETC.)
F004 / 165บาท ตำปูปลาสำ (เลือกใส่ ปูนาึ่ง หรือปูนาดอง) PAPAYA and CRAB SOM TUM in FERMENTED FISH SAUCE (CHOOSE COOKED OR SALTED CRAB)	F005 / 300บาท ตำปลาสำกุ้งสด (เลือก กุ้งสดดอง หรือกุ้งลวก) PAPAYA & SHRIMP SOM TUM in FERMENTED FISH SAUCE (CHOOSE COOKED OR SALTED RAW SHRIMP)	F006 / 390บาท ตำปลาสำปูม้าดอง PAPAYA and SALTED RAW BLUE CRAB SOM TUM in FERMENTED FISH SAUCE
F007 / 165บาท ตำโคราช PAPAYA SOM TUM in FERMENTED FISH SAUCE with PEANUT & DRIED SHRIMP	F008 / 365บาท ตำปากาฟัสลินธุ์ PAPAYA, KANOM JEEN, VEGETABLES, POND SNAIL, ETC. SOM TUM in FERMENTED FISH SAUCE	F009 / 200บาท ตำปลาสำหน่อไม้ทุบ SMASHED BAMBOO SHOOT SOM TUM in FERMENTED FISH SAUCE
F010 / 310บาท ตำขมมจีนน้ำยาปลาซอ KANOM JEEN SOM TUM in FERMENTED FISH SAUCE and MINCED SNAKEHEAD FISH SOUP	F011 / 155บาท ตำปลาสำข้าวโพด CORN SOM TUM in FERMENTED FISH SAUCE	F012 / 145บาท ตำปลาสำมะละกอห่ม ORANGE PAPAYA SOM TUM in FERMENTED FISH SAUCE
F013 / 235บาท ตำขมมจีนปูนาหอยนาผักดอง KANOM JEEN SOM TUM in FERMENTED FISH SAUCE with POND SNAIL, CRAB, and PICKLED CABBAGE	F014 / 395บาท ตำมั่วไหลบัวกุ้งสด KANOM JEEN, LOTUS SHOOT, & MOO YOR SOM TUM in FERMENTED FISH SAUCE with SALTED RAW SHRIMP	F015 / 185บาท ตำหลวงพระบางตลาดดารา LUANG PRABANG STYLE SOM TUM in STRONG CRAB SAUCE
F016 / 365บาท ตำถั่วหมูกรอบ YARD LONG BEAN SOM TUM in FERMENTED FISH SAUCE with CRISPY PORK	F017 / 365บาท ตำป่าหนองหาร PAPAYA, KANOM JEEN, POND SNAIL, LOTUS SHOOT, ETC. SOM TUM in FERMENTED FISH SAUCE	F018 / 245บาท ตำปลาสำหอยโข่ง PAPAYA SOM TUM in FERMENTED FISH SAUCE with APPLE SNAIL



เกาเหลาปลาจำ / FERMENTED FISH SAUCE SOM TUM WITHOUT PAPAYA

F019 / 620บาท	F020 / 355บาท	F021 / 245บาท
เกาเหลาปลาจำปูม้าดอง	เกาเหลาปลาจำคอหมูย่างสับปะรด	เกาเหลาปลาจำปูนา
(เลือก กุ้งสดดอง หรือกุ้งลวก)		(เลือกใส่ ปูนาแข็ง หรือปูนาดอง)
SALTED RAW BLUE CRAB in FERMENTED FISH SAUCE	GRILLED PORK NECK and PINEAPPLE in FERMENTED FISH SAUCE	CRAB in FERMENTED FISH SAUCE (CHOOSE COOKED OR SALTED CRAB)
F022 / 450บาท	F023 / 275บาท	F024 / 240บาท
เกาเหลาปลาจำกุ้งสด	เกาเหลาปลาจำหอยโข่ง	เกาเหลาปลาจำตีนไก่ลวก
(เลือก กุ้งสดดอง หรือกุ้งลวก)		
SHRIMP in FERMENTED FISH SAUCE (CHOOSE COOKED OR SALTED RAW SHRIMP)	APPLE SNAIL in FERMENTED FISH SAUCE	CHICKEN FEET in FERMENTED FISH SAUCE
F025 / 540บาท	F026 / 265บาท	F027 / 240บาท
เกาเหลาปลาจำปูม้ากุ้งสด	เกาเหลาปลาจำหมูยอ	เกาเหลาปลาจำเลือดและตีนไก่
(เลือก กุ้งสดดอง หรือกุ้งลวก)	(เลือก หมูยอ หรือหมูยอแห้ง)	
SALTED RAW BLUE CRAB & SHRIMP in FERMENTED FISH SAUCE (CHOOSE COOKED OR SALTED RAW SHRIMP)	MOO YOR in FERMENTED FISH SAUCE (CHOOSE NORMAL TYPE OR SKIN TYPE MOO YOR)	CHICKEN BLOOD JELLY & CHICKEN FEET in FERMENTED FISH SAUCE



ตำปลาจำโหม่ง / STRONG FERMENTED FISH SAUCE SOM TUM

F028 / 450บาท	F029 / 135บาท
ตำถาดลูกทุ่ง	ตำลางทุ่ง
(มีความเผ็ดเดียว)	(ตำปลาจำใส่ใบมะกรูด)
BIG PLATE SOM TUM in STRONG FERMENTED FISH SAUCE (PAPAYA, SAKURA SHRIMP, MOO YOR, BOILED EGG, ETC.)	PAPAYA SOM TUM with BERGAMOT LEAF in STRONG FERMENTED FISH SAUCE
F030 / 165บาท	F031 / 185บาท
ตำไหลบัวปลาจำโหม่ง	ตำสายบัวหอยนาปลาจำโหม่ง
LOTUS SHOOT SOM TUM in STRONG FERMENTED FISH SAUCE	LOTUS STEM SOM TUM with POND SNAIL in STRONG FERMENTED FISH SAUCE
F032 / 495บาท	F033 / 220บาท
ตำโหม่งๆกุ้งสด	ตำเส้นเล็กปลาจำโหม่งกากหมู
(มีความเผ็ดเดียว)	
PAPAYA, KANOM JEEN, MOO YOR, POND SNAIL, CRAB, SALTED RAW SHRIMP in STRONG FERMENTED FISH SAUCE	SLIM RICE NOODLE and PORK CRACKLING SOM TUM in STRONG FERMENTED FISH SAUCE
F034 / 150บาท	F035 / 180บาท
ตำกระเจียวเขียวปลาจำโหม่ง	ตำถั่วปูดองปลาจำโหม่ง
OKRA SOM TUM in STRONG FERMENTED FISH SAUCE	YARD LONG BEAN SOM TUM with SALTED CRAB in STRONG FERMENTED FISH SAUCE
F036 / 365บาท	F037 / 150บาท
ตำป้าตีนไก่	ตำขมมจีนปลาจำโหม่ง
KANOM JEEN, PAPAYA, & CHICKEN FEET SOM TUM in STRONG FERMENTED FISH SAUCE	KANOM JEEN SOM TUM in STRONG FERMENTED FISH SAUCE
F038 / 155บาท	F039 / 340บาท
ตำถั่วใบมะขาม	ตำต่อน
YARD LONG BEAN & TAMARIND LEAF SOM TUM in STRONG FERMENTED FISH SAUCE	PAPAYA, BOILED VEGETABLES, CHICKEN FOOT, MOO YOR APPLE SNAIL in STRONG FERMENTED FISH SAUCE

ตำน้ำปลา / SALTED FISH SAUCE SOM TUM



6001 / 180บาท ตำน้ำปลาปูนา (เลือกใส่ ปูนาึ่ง หรือปูนาดอง) PAPAYA and CRAB SOM TUM in SALTED FISH SAUCE (CHOOSE COOKED OR SALTED CRAB)	6002 / 320บาท ตำน้ำปลากุ้งสด (เลือก กุ้งสดดอง หรือกุ้งลวก) PAPAYA & SHRIMP SOM TUM in SALTED FISH SAUCE (CHOOSE COOKED OR SALTED RAW SHRIMP)	6003 / 400บาท ตำน้ำปลาปูม้าดอง PAPAYA and SALTED RAW BLUE CRAB SOM TUM in SALTED FISH SAUCE
6004 / 200บาท ตำซั้วน้ำปลาปูนาดอง PAPAYA, KANOM JEEN, and CRAB SOM TUM in SALTED FISH SAUCE	6005 / 165บาท ตำขมนมจิ้นน้ำปลา KANOM JEEN SOM TUM in SALTED FISH SAUCE	6006 / 215บาท ตำน้ำปลาหน่อไม้ทุบ SMASHED BAMBOO SHOOT SOM TUM in SALTED FISH SAUCE
6007 / 215บาท ตำแมงดา PAPAYA and GIAN WATER BUG SOM TUM in SALTED FISH SAUCE	6008 / 300บาท ตำน้ำปลาไหลบัวหอยยอ LOTUS STEM SOM TUM in SALTED FISH SAUCE with MOO YOR	6009 / 365บาท ตำมั่วน้ำปลาไหลบัว KANOM JEEN, LOTUS STEM, & MOO YOR SOM TUM in SALTED FISH SAUCE
6010 / 300บาท ตำเส้นเล็กน้ำปลาหมูยอ (เลือก หมูยอ หรือหมูยอแห้ง) SLIM RICE NOODLE SOM TUM in SALTED FISH SAUCE with MOO YOR (CHOOSE NORMAL TYPE OR SKIN TYPE)	6011 / 350บาท ตำเส้นเล็กน้ำปลาคอหมูย่าง SLIM RICE NOODLE SOM TUM in SALTED FISH SAUCE with GRILLED PORK NECK	6012 / 145บาท ตำมะละกอเห็มน้ำปลา ORANGE PAPAYA SOM TUM in SALTED FISH SAUCE

เกาเหลาน้ำปลา / SALTED FISH SAUCE SOM TUM WITHOUT PAPAYA

G013 / 640บาท เกาเหลาน้ำปลาปูม้าดอง SALTED RAW BLUE CRAB in SALTED FISH SAUCE	G014 / 375บาท เกาเหลาน้ำปลาคอหมูย่างสับปะรด GRILLED PORK NECK and PINEAPPLE in SALTED FISH SAUCE	G015 / 265บาท เกาเหลาน้ำปลาปูนา (เลือกใส่ ปูนาแข็ง หรือปูนาดอง) CRAB in SALTED FISH SAUCE (CHOOSE COOKED OR SALTED CRAB)
G016 / 470บาท เกาเหลาน้ำปลากุ้งสด (เลือก กุ้งสดดอง หรือกุ้งลวก) SHRIMP in SALTED FISH SAUCE (CHOOSE COOKED OR SALTED RAW SHRIMP)	G017 / 275บาท เกาเหลาน้ำปลาหอยโข่ง APPLE SNAIL in SALTED FISH SAUCE	G018 / 260บาท เกาเหลาน้ำปลาตีนไก่ลวก CHICKEN FEET in SALTED FISH SAUCE
G019 / 560บาท เกาเหลาน้ำปลาปูม้ากุ้งสด (เลือก กุ้งสดดอง หรือกุ้งลวก) SALTED RAW BLUE CRAB & SHRIMP in SALTED FISH SAUCE (CHOOSE COOKED OR SALTED RAW SHRIMP)	G020 / 285บาท เกาเหลาน้ำปลาหมูยอ (เลือก หมูยอ หรือหมูยอแห้ง) MOO YOR in SALTED FISH SAUCE (CHOOSE NORMAL TYPE OR SKIN TYPE MOO YOR)	G021 / 240บาท เกาเหลาน้ำปลาเลือดและตีนไก่ CHICKEN BLOOD JELLY & CHICKEN FEET in SALTED FISH SAUCE

G016

ตำไทย / THAI STYLE SOM TUM

G022 / 160บาท ตำไทย THAI STYLE PAPAYA SOM TUM in SALTED FISH SAUCE (PEANUT, SUGAR CANE, & DRIED SHRIMP)	G023 / 180บาท ตำไทยไข่เค็ม THAI STYLE PAPAYA SOM TUM with SALTED EGG
G024 / 280บาท ตำไทยหมูยอ (เลือก หมูยอ หรือหมูยอแห้ง) THAI STYLE PAPAYA SOM TUM with MOO YOR (CHOOSE NORMAL TYPE OR SKIN TYPE MOO YOR)	G025 / 230บาท ตำไทยกากหมู THAI STYLE PAPAYA SOM TUM with PORK CRACKLING
G026 / 300บาท ตำคอกหมูย่าง THAI STYLE PAPAYA SOM TUM in SALTED FISH SAUCE with GRILLED PORK NECK	G027 / 325บาท ตำข้าวโพดคอกหมูย่าง THAI STYLE CORN SOM TUM in SALTED FISH SAUCE with GRILLED PORK NECK
G028 / 175บาท ตำข้าวโพด THAI STYLE CORN SOM TUM in SALTED FISH SAUCE (PEANUT, SUGAR CANE, & DRIED SHRIMP)	G029 / 200บาท ตำข้าวโพดไข่เค็ม THAI STYLE CORN SOM TUM in SALTED FISH SAUCE with SALTED EGG
G030 / 170บาท ตำไทยใส่กะปิ THAI STYLE PAPAYA SOM TUM in SALTED FISH SAUCE mixed with SHRIMP PASTE SAUCE	G031 / 195บาท ตำไทยไหลบัว THAI STYLE LOTUS SHOOT SOM TUM in SALTED FISH SAUCE
G032 / 250บาท ตำตลาดน้ำ MIX FRUITS and PAPAYA SOM TUM in SALTED FISH SAUCE	G033 / 365บาท ตำถั่วหมูกรอบ YARD LONG BEAN SOM TUM in SALTED FISH SAUCE with CRISPY PORK

ตำผลไม้ / FRUIT SOM TUM

H001 / 185บาท ตำมะม่วงเบา (เลือกใส่ ปลาจ๋าโฮ่ง, น้ำปลา, หรือกะปิ) SOUR MANGO SOM TUM (CHOOSE SHRIMP PASTE, SALTED-FISH, or STRONG FERMENTED FISH SAUCE)	H002 / 165บาท ตำมะม่วงปลาร้าน้ำปู MANGO SOM TUM in CARB SAUCE and FERMENTED-FISH SAUCE	H003 / 225บาท ตำไทยมะม่วงไข่เค็มปูดอง MANGO SOM TUM with SALTED EGG and SALTED CRAB in SALTED FISH SAUCE (THAI STYLE)
H004 / 350บาท ตำผลไม้รวมกราว (น้ำปลา) MIX FRUITS SOM TUM in SALTED FISH SAUCE	H005 / 185บาท ตำกล้วยตานีปูนาดอง (ปลาร้า) RAW BANANA SOMTUM in FERMENTED FISH SAUCE with SALTED CRAB	H006 / 200บาท ตำมะพร้าว น้ำปลา COCONUT MEAT SOM TUM in SALTED FISH SAUCE
H007 / 200บาท ตำสับปะรด (เลือกใส่ ปลาร้า หรือ น้ำปลา) PINEAPPLE SOM TUM (CHOOSE SALTED FISH SAUCE or FERMENTED FISH SAUCE)	H008 / 300บาท ตำส้มโอ (เลือกใส่ ปลาร้า น้ำปู, กะปิ, หรือ น้ำปลา) POMELO SOM TUM (CHOOSE SHRIMP PASTE SAUCE, SALTED FISH SAUCE, or CRAB SAUCE)	H009 / 165บาท ตำตะลิงปลิง (เลือกใส่ ปลาร้า หรือ กะปิ) BILIMBI FRUITS SOM TUM (CHOOSE SHRIMP PASTE-SAUCE or FERMENTED FISH SAUCE)
H010 / 440บาท ตำสตรอว์เบอร์รี่ปูดองปลาร้า STRAWBERRY SOM TUM with SALTED CRAB in FERMENTED FISH SAUCE	H011 / 400บาท ตำไทยสตรอว์เบอร์รี่ STRAWBERRY SOM TUM in SALTED FISH SAUCE (THAI STYLE)	H012 / 400บาท ตำสตรอว์เบอร์รี่น้ำพริกกะปิ STRAWBERRY SOM TUM in SHRIMP PASTE SAUCE
H013 / 340บาท ตำมังคุดสุกปูดองปลาร้า MANGOSTEEN SOM TUM with SALTED CRAB in FERMENTED FISH SAUCE	H014 / 300บาท ตำไทยมังคุดสุก MANGOSTEEN SOM TUM in SALTED FISH SAUCE (THAI STYLE)	H015 / 300บาท ตำมังคุดสุกน้ำพริกกะปิ MANGOSTEEN SOM TUM in SHRIMP PASTE SAUCE



ลาบ ก้อย / LARB, ISAN STYLE SPICY SALAD



L001 / 230บาท ก้อยหอยนาใส่หัวปลี POND SNAIL with BANANA BUD, ISAN STYLE SPICY SALAD	L002 / 265บาท ลาบหมูลูกทุ่ง (ใส่เครื่องใน) PORK LARB with PORK ORGANS	L003 / 270บาท ลาบซอยปลาช่อน SLICED SNAKEHEAD FISH LARB
L004 / 265บาท ก้อยเนื้อขม (เลือก เนื้อสุก หรือดิบ) BITTER BEEF ISAN STYLE SPICY SALAD (CHOOSE RAW OR COOKED BEEF)	L005 / 265บาท ลาบไก่บ้าน CHICKEN LARB	L006 / 265บาท ลาบหมูใส่เห็ดฟาง PORK LARB with MUSHROOM
L007 / 265บาท ก้อยเนื้อมะนาว (เลือก เนื้อสุก หรือดิบ) LIME BEEF ISAN STYLE SPICY SALAD (CHOOSE RAW OR COOKED BEEF)	L008 / 400บาท ลาบปลาคัง BAGRIDAE FISH LARB	L009 / 265บาท ลาบปูนาโคราช KORAT STYLE CRAB LARB
L010 / 230บาท ก้อยคั่วกุ้งฝอย STIR-FRIED SAKURA SHRIMP, ISAN STYLE SPICY SALAD	L011 / 285บาท ลาบเป็ดนครพนม DUCK LARB	L012 / 465บาท สะเด็ดน่องลาย (เลือก ขม หรือเปรี้ยว) SHANK BEEF ISAN STYLE SPICY SALAD (CHOOSE SOUR OR BITTER TASTE)
L013 / 320บาท น้ำตกคอหมูย่าง GRILLED PORK NECK NUM-TOK	L014 / 275บาท หมูคั่ว (มีตับ) ISAN SITR-FRIED PORK, PORK BLOOD and PORK LIVER	L015 / 200บาท ซูปหน่อไม้บ้านโคก BAMBOO SHOOT ISAN STYLE SPICY SALAD
L016 / 265บาท น้ำตกตับหวาน (ตับหมู) PORK LIVER ISAN STYLE SPICY SALAD	L017 / 400บาท เสื่อคั่ว (โปนย่างคั่ว) ISAN SITR-FRIED BEEF, BEEF BLOOD, and BEEF LIVER	L018 / 250บาท ซูปหน่อไม้ต้มน้ไก่ BAMBOO SHOOT ISAN STYLE SPICY SALAD with CHICKEN FEET

ยำ / YUM, SPICY SALAD

K001 / 300บาท ยำวุ้นเส้นงานวัด GLASS JELLY YUM with MOO YOR, MINCED PORK, and DRIED SHRIMP in SALTED FISH SAUCE	K002 / 265บาท ยำพวงไข่ CHICKEN OVARIES YUM	K003 / 350บาท ยำคะน้าหมูกรอบ THAI KALE YUM with CRISPY PORK
K004 / 400บาท ยำผักหวานทอดกรอบ (ใส่หมูสับและกุ้ง) FRIED THAI OPILIA LEAF YUM with MINCED PORK and BOILED SHRIMP	K005 / 335บาท ยำหน่อไม้หุ่ย (เลือก ปลาจ๋า หรือน้ำปลา) (เลือก หุ่ย หรือหุ่ยแห้ง) BAMBOO SHOOT YUM with MOO YOR (CHOOSE MOO YOR TYPE and FERMENTED or SALTED FISH SAUCE)	K006 / 265บาท ยำหุ่ยขาวคั่ว น้ำปลา (เลือก หุ่ย หรือหุ่ยแห้ง) MOO YOR YUM in SALTED FISH SAUCE (CHOOSE NORMAL TYPE OR SKIN TYPE MOO YOR)
K007 / 395บาท ยำหน่อไม้กุ้งสด (เลือก ปลาจ๋า หรือน้ำปลา) (กุ้งสดดอง หรือกุ้งลวก) BAMBOO SHOOT & SHRIMP YUM (COOKED or SALTED RAW-SHRIMP and FERMENTED or SALTED FISH SAUCE)	K008 / 485บาท ยำหน่อไม้ปูม้าดอง (เลือก ปลาจ๋า หรือน้ำปลา) BAMBOO SHOOT & SALTED RAW BLUE CRAB YUM (CHOOSE SALTED FISH SAUCE or FERMENTED FISH SAUCE)	K009 / 400บาท ยำมะเขือเปราะกะทิสดใส่กะปิ (ใส่หมูสับและกุ้ง) GRILLED EGGPLANT YUM with MINCED PORK and BOILED SHRIMP (COCONUT MILK & SHRIMP PASTE)
K010 / 285บาท พล่าหมูเค็มกะทิสด DRIED PORK SPICY SALAD in COCONUT MILK SAUCE	K011 / 350บาท พล่าเนื้อเค็มกะทิสด DRIED BEEF SPICY SALAD in COCONUT MILK SAUCE	K012 / 265บาท ยำเนื้อย่างเสาวรส BEEF YUM with PASSION FRUIT
K013 / 400บาท พล่าเนื้อย่าง GRILLED BEEF SPICY SALAD	K014 / 350บาท ยำมะม่วงปลานิลทอด FRIED TILAPIA FISH with SOUR MANGO YUM	K015 / 400บาท ปลาช่อนลุยสวน SNAKEHEAD FISH SPICY SALAD with HERBS



น้ำพริก / CHILLI PASTE



J001 / 350บาท หลนเค็มบักนัดกุ้งสับ PINEAPPLE CHILLI PASTE with SHRIMP	J002 / 350บาท แจ่วปลาซ่อนใส่เห็ด และผักนึ่ง SNAKEHEAD CHILLI PASTE with MUSHROOM serve with BOILED VEGETABLES	J003 / 275บาท ปลาจารกรงเครื่อง FLAVORED FERMENTED FISH CHILLI PASTE
J004 / 285บาท ตำขมุนหมูสับ JACKFRUIT and MINCED PORK CHILLI PASTE	J005 / 275บาท แจ่วพริกดิบปลาแดกปิ้ง GRILLED FERMENTED FISH and RAW CHILLI, CHILLI PASTE	J006 / 285บาท ป่นกุ้งดิบ GROUNDING RAW SHRIMP CHILLI PASTE
J007 / 300บาท ป่นเห็ดฟาง และผักนึ่ง GROUNDING MUSHROOM CHILLI PASTE serve with BOILED VEGETABLES	J008 / 275บาท ซูปมะเขือยาวเห็ดย่าง EGGPLANT and MUSHROOM CHILLI PASTE	J009 / 300บาท ป่นปูนาแมงดา และผักนึ่ง GROUNDING CRAB and GIAN WATER BUG CHILLI PASTE serve with BOILED VEGETABLES
J010 / 275บาท ซูปมะเขือเผาใส่กากหมู GRILLED EGGPLANT CHILLI PASTE	J011/ 300บาท ป่นปลาอุก และผักนึ่ง GROUNDING CATFISH CHILLI PASTE serve with BOILED VEGETABLES	J012 / 300บาท ป่นหวายใส่ปลาอุก GROUNDING CATFISH and ISAN RATTAN CHILLI PASTE

ทอด / FRIED FOOD

M001 / 200บาท กุ้งฝอยทอด FRIED SAKURA SHRIMP	M002 / 120บาท เกล็ดปลาตะเพียนทอด FRIED FISH SCALES
M003 / 165บาท หมูแห้งทอด FRIED DRIED PORK	M004 / 175บาท เนื้อแห้งทอด FRIED DRIED BEEF
M005 / 310บาท ไส้กรอกอีสานทอด (เลือก ไส้กรอกหมู หรือเนื้อ) FRIED HOMEMADE ISAN SAUSAGE (CHOOSE BEEF OR PORK)	M006 / 285บาท ไก่บ้านทอดน้ำปลา FRIED CHICKEN BY SALTED FISH SAUCE
M007 / 285บาท ไก่บ้านทอดปลาฉำพริกแห้ง FRIED CHICKEN BY SALTED FISH SAUCE & DRIED CHILLI	M008 / 275บาท แฮมปีกไก่ทอด FRIED SOUR CHICKEN WINGS
M009 / 275บาท สามชั้นเบรคแตก FRIED SLICED PORK BELLY	M010 / 275บาท ซี่โครงหมูทอดกระเทียม FRIED PORK RIBS with GARLIC
M011 / 320บาท คอหมูทอดใบมะกรูด FRIED PORK NECK with BERGAMOT LEAVES	M012 / 350บาท หมูกรอบทอดน้ำปลา FRIED CRISPY PORK BY SALTED FISH SAUCE
M013 / 380บาท ปลานิลทอดเกลือ ยำมะเขือเผา FRIED NILE TILAPIA FISH by SALT serve with GRILLED EGGPLANT YUM	M014 / 285บาท เนื้อปลาช่อนแซ่มน้ำปลาทอด FRIED SNAKEHEAD FISH MEAT in SALTED FISH SAUCE
M015 / 285บาท ปลาต้มไข่ทอด FRIED SOUR FISH with FISH EGG	
M016 / 400บาท ปลาคังทอดน้ำมันหอย FRIED BAGRIDAE FISH BY OYSTER SAUCE	
M017 / 150บาท ปลาตุ๋นหลายแดด FRIED DRIED CATFISH	

ย่าง / GRILLED FOOD



N012

N001 / 400บาท

เสีอร่องไห้

GRILLED BEEF BRISKET

N002 / 250บาท

ตับวัวย่าง

GRILLED BEEF LIVER

N003 / 500บาท

เนื้อพิคานย่าย่างเกรวี่นำมันหอย

PICANHA STAKE with OYSTER SAUCE GRAVY

N004 / 265บาท

นมหมูย่าง

GRILLED PORK UDDER

N005 / 320บาท

คอหมูย่างคลุกแจ่ว

GRILLED PORK NECK with ISAN SPICY SAUCE

N006 / 265บาท

หมูย่างบ้านๆ

SIMPLE GRILLED PORK

N007 / 265บาท

หมูคลุกฝุ่น

FLAVORED GRILLED PORK

N008 / 265บาท

ก้อยย่าง(เลือก ก้อยเนื้อ หรือ ก้อยหมู)
GRILLED MINCED PORK/ OR BEEF with HERBS

N009 / 175บาท

แฮมหมูย่าง

GRILLED HOMEMADE SOUR PORK SAUSAGE

N010 / 285บาท

ปลาช่อนย่างเกลือ

GRILLED ISAN FRESH WATER FISH BY SALT

N011 / 330บาท

ปลานิลเผาเกลือ

BURNT TILAPIA FISH BY SALT

N012 / 350บาท

ปลาช่อนกระบอกเผา

BURNT SNAKEHEAD FISH in BAMBOO

N013 / 175บาท

ไส้กรอกอีสานย่าง(เลือก ไส้กรอกเนื้อ หรือ ไส้กรอกหมู)
GRILLED HOMEMADE ISAN SAUSAGE
(CHOOSE BEEF OR PORK)

N014 / 235บาท

อ่องปูนาจี

GRILLED CRAB EGG PASTE

N015 / 265บาท

ไก่บ้านย่าง(ขายเป็นตัว)
GRILLED CHICKEN

ผัดคั่ว / STIR-FRIED FOOD

P001 / 385บาท ผัดผักหวานหมูกรอบ THAI OPILIA LEAF STIR-FRY with CRISPY PORK	P002 / 255บาท ผัดกระเจี๊ยบเขียวหมูสับ OKRA STIR-FRY with MINCED PORK
P003 / 300บาท ผัดสะตอกะปิใส่ແພມ BITTER BEAN STIR-FRY with SOUR PORK SAUSAGE and SHRIMP PASTE SAUCE	P004 / 285บาท ผัดผักหวานหมูสับใส่ไข่ THAI OPILIA LEAF STIR-FRY with MINCED PORK & EGG
P005 / 150บาท ผัดสายบัวน้ำมันหอย (เพิ่มกุ้ง +195บาท) LOTUS STEM STIR-FRY with OYSTER SAUCE (ADD SHRIMP +195THB.)	P006 / 255บาท ไข่ผำคั่วหมูสับใส่ไข่ SWAMP ALGAE STIR-FRY with MINCED PORK & EGG
P007 / 350บาท ผัดโคราชไก่บ้านและพวงไข่ KORAT STYLE STIR-FRIED CHICKEN & OVARIES	P008 / 275บาท ผัดกะเพราตับหมูกระเทียมโทน THAI STYLE STIR-FRIED BASIL, PORK LIVER, and GARLIC
P009 / 200บาท กุ้งฝอยคั่วน้ำปลา SAKURA SHRIMP STIR-FRY with SALTED FISH SAUCE	P010 / 265บาท กะเพราไส้กรอกอีสาน (เลือก ไส้กรอกเนื้อ หรือไส้กรอกหมู) THAI STYLE STIR-FRIED BASIL and ISAN SAUSAGE (CHOOSE BEEF OR PORK)
P011 / 300บาท คั่วหน่อไม้ดองแบบโคราช (เลือก เนื้อ หรือไก่บ้าน) KORAT STYLE STIR-FRIED PICKLED BAMBOO SHOOT (CHOOSE BEEF OR CHICKEN)	P012 / 285บาท ซี่โครงคั่วมะเขว่นพริกขี้หนู PORK RIBS STIR-FRY with HERBS & CHILLI
P013 / 240บาท ผัดเผ็ดปลาตุก SPICY STYLE STIR-FRIED CATFISH	P014 / 265บาท ปลาตุกทอดผัดพริกขี้หนู FRIED CATFISH STIR-FRY with CHILLI
P015 / 300บาท ปลาช่อนผัดชะอม SNAKEHEAD FISH STIR-FRY with THAI ACACIA SHOOT	P016 / 350บาท จู้ปลาช่อน (เลือก เนื้อปลาช่อน หรือพุงปลาช่อน) THAI CURRY STYLE STIR-FRIED SNAKEHEAD FISH (CHOOSE BELLY MEAT OR BODY MEAT)
P017 / 200บาท หอยขมผัดโหระพา POND SNAIL STIR-FRY with SWEET BASIL	P018 / 300บาท ไก่บ้านรวน (เลือก รวนปลาจ๋า หรือน้ำปลา) QUICK STIR-FRIED CHICKEN (CHOOSE FERMENTED FISH OR SALTED FISH SAUCE)
P019 / 350บาท ไข่แดงคั่วน้ำปลา ISAN ANT EGG STIR-FRY with SALTED FISH SAUCE	P020 / 400บาท ผัดจ๋าปลาคัง BAGRIDAE FISH STIR-FRY with MIXED HERBS





R012



R013

ต้ม แกง / SOUP

R001 / 400บาท

แกงอ่อมเนื้อติดมัน

(เลือกใส่ ฟัก หรือผักรวม)

LOCAL HERBAL SOUP with FATTY BEEF
(CHOOSE with WINTER MELON OR MIXED VEGETABLE)

R002 / 350บาท

แกงอ่อมหมูผักรวม

LOCAL HERBAL SOUP with MIXED VEGETABLES and PORK

R003 / 350บาท

แกงอ่อมปูนาปลาตุก

LOCAL HERBAL SOUP with CRAB & CATFISH

R004 / 400บาท

แกงอ่อมหวายใส่ไก่บ้าน

LOCAL HERBAL SOUP with ISAN RATTAN & CHICKEN

R005 / 450บาท

แกงผักหวานไข่มดแดง

THAI OPILIA LEAF SOUP with ISAN ANT EGG

R006 / 350บาท

แกงไข่มดแดง

SWAMP ALGAE SOUP with PORK LEG

R007 / 220บาท

แกงหอยขมใบย่านาง

POND SNAIL and BAI-YA-NANG SOUP

R008 / 380บาท

แกงขมอ่อนขาหมูปูนา

YOUNG JACKFRUIT SOUP with CRAB

R009 / 300บาท

ไก่บ้านต้มใบมะขาม

CHICKEN and TAMARIND LEAF SOUP

R010 / 350บาท

ต้มโคล้งไก่ย่างหน่อไม้ดอง

HOT & SPICY HERBAL SOUP with CHICKEN
and PICKLED BAMBOO SHOOT

R011 / 300บาท

แกงขี้เหล็กหอยขมและแคหมู

BITTER CURRY SOUP with POND SNAIL & PORK RIND

R012 / 350บาท

แกงขี้เหล็กหนังกวายหอยขม

BITTER CURRY SOUP with POND SNAIL and
GRILLED BUFFALO SKIN

R013 / 450บาท

แกงส้มแป๊ะชะปลาช่อนทอด

ORANGE CURRY SOUP with FRIED SNAKEHEAD FISH
and MIXED VEGETABLES

R014 / 295บาท

ต้มเป็ดมะนาวดองพริกสด

PICKLED LIME SOUP with DUCK & FRESH CHILLI

R015 / 400บาท

ต้มยำปลาคังใบกะเพรา

TOM-YUM with BAGRIDAE FISH & BASIL

R016 / 350บาท

ต้มปลาช่อนบ้านนา

HOMEY SNAKEHEAD FISH SOUP with HERBS

R017 / 350บาท

ต้มแซบกระดูกหมูและสายบัว

SPICY and SOUR SOUP with PORK RIBS & LOTUS STEM

R018 / 350บาท

ต้มแซบขูปหางวัว

SPICY and SOUR SOUP OXTAIL

R019 / 295บาท

ต้มยำพองไข่

TOM-YUM with CHICKEN OVARIES

R020 / 270บาท

แกงหน่อไม้ผักแขยงนา

BAMBOO SHOOT SOUP with HERBS

นึ่ง หมก / STEAMED FOOD

S001 / 320บาท ไก่บ้านนึ่งตะไคร้	S002 / 275บาท หมูสับนึ่งปลาธำ	S003 / 265บาท อุหน่อบั๊หมูสามชั้น
STEAMED CHICKEN with LEMON GRASS	STEAMED MINCED PORK in FERMENTED FISH SAUCE	STEAMED BAMBOO SHOOT & PORK BELLY
S004 / 450บาท นึ่งปลาช่อนจิ้มแจ่ว (เลือก เนื้อปลา หรือพุงปลา) STEAMED SNAKEHEAD FISH with ISAN STYLE DIPS (CHOOSE BELLY MEAT OR BODY MEAT)	S005 / 360บาท ปลาสิมนี้้งจิ้มแจ่ว STEAMED SOUR FISH with ISAN STYLE DIPS	S006 / 400บาท ปลาคังนี้้งซีอิ๊ว STEAMED BAGRIDAE FISH in SOY SAUCE
S007 / 265บาท หมกหม้อพวงไข่ STEAMED CHICKEN OVARIES in POT	S008 / 330บาท หมกหม้อพุงปลาช่อน STEAMED SNAKEHEAD FISH BELLY MEAT in POT	S009 / 185บาท หมกเห็ดขอน STEAMED KHON MUSHROOM in BANANA LEAF
S010 / 185บาท ห่อหมกหัวปลีไก่บ้าน STEAMED CHICKEN and BANANA BUD in BANANA LEAF	S011 / 185บาท ห่อหมกหมูศรีสะเกษ STEAMED PORK in BANANA LEAF	S012 / 185บาท ห่อหมกสมองวัว STEAMED OX BRAIN in BANANA LEAF

ไข่ / EGG DISH

T001 / 35บาท ไข่เป็ดดาว	T002 / 220บาท ไข่คั่วสับไข่ปลาพริกสด
FRIED DUCK EGG	EGG STIR-FRY with SOUR FISH EGG & FRESH CHILLI
T003 / 190บาท ไข่ตุ๋นแกงอ่อม (เพิ่มไข่ต้มแดง +300บาท) EGG STEAMED in LOCAL HERBAL SOUP (ADD ISAN ANT EGG +300THB.)	T004 / 145บาท ไข่รวนน้ำปลา QUICK STIR-FRIED EGG with SALTED FISH SAUCE
T005 / 275บาท ไข่เจียวหมูสับปั้นก้อน	T006 / 185บาท ไข่เจียวไข่ฝ้า
FRIED OMELETTE with MINCED PORK BALL	FRIED OMELETTE with SWAMP ALGAE
T007 / 400บาท ไข่เจียวไข่ต้มแดง	T008 / 250บาท ไข่เจียวแฮมมพริกป่น
FRIED OMELETTE with ISAN ANT EGG	FRIED OMELETTE with SOUR PORK SAUSAGE & DRIED GROUND CHILLI
T009 / 250บาท ไข่เจียวกากหมูพริกสดโหระพา	T010 / 145บาท ไข่เจียวหอมแดง
FRIED OMELETTE with PORK CRACKLING, SWEET BASIL, and FRESH CHILLI	FRIED OMELETTE with RED ONION



อาหารจานเดียว / SINGLE DISH MEAL



U006

U002

U001 / 400บาท

ผัดหมี่อย่างโคราชใส่กุ้ง

KORAT STYLE NOODLE with SHRIMP

U002 / 300บาท

ผัดหมี่อย่างโคราชใส่หมูสามชั้น

KORAT STYLE NOODLE with PORK BELLY

U003 / 285บาท

ผัดหมี่จานบุญ

STIR-FRIED NOODLE with MINCED PORK, CHICKEN BLOOD-JELLY, EGG, and BEAN SPROUT

U004 / 350บาท

ข้าวกะเพราคลุกเนื้อสับ ไข่ดาว

RICE, THAI STYLE STIR-FRIED BASIL & MINCED BEEF, and FRIED EGG

U005 / 330บาท

ข้าวกะเพราคลุกหมูสับ ไข่ดาว

RICE, THAI STYLE STIR-FRIED BASIL & MINCED PORK, and FRIED EGG

U006 / 285บาท

ข้าวคั่วกากหมูน้ำปลา

RICE STIR-FRY with PORK CRACKLING

U007 / 360บาท

ข้าวเหนียวผัดแจ่วคอกหมูทอด

FRIED STICKY RICE with CHILLI PASTE and FRIED PORK NECK

U008 / 360บาท

ข้าวเหนียวผัดกระเทียมคอกหมูย่าง

FRIED STICKY RICE with GARLIC and GRILLED PORK NECK

U009 / 330บาท

ข้าวผัดแฮมสามเหม็น

FRIED RICE with SOUR PORK SAUSAGE & BITEER & STINKY HERBS

U010 / 360บาท

ข้าวผัดโบราณหมูกรอบ

FRIED RICE with CRISPY PORK

U011 / 300บาท

ข้าวผัดแฮมมพริกป่น

FRIED RICE with SOUR PORK SAUSAGE & DRIED GROUND CHILLI

U012 / 330บาท

ข้าวผัดกะปิปลาช่อนทอดพริกสด

FRIED RICE with SHRIMP PASTE SAUCE, FRIED-SNAKEHEAD FISH, and FRESH CHILLI

U013 / 330บาท

ข้าวผัดหมูแดดเดียว แฉ่ชิกา

FRIED RICE with HERBAL CHILLI PASTE & DRIED PORK

U014 / 350บาท

ข้าวผัดเนื้อแดดเดียว แฉ่ชิกา

FRIED RICE with HERBAL CHILLI PASTE & DRIED BEEF

U015 / 380บาท

ข้าวผัดกุ้งมะพร้าวอ่อน

FRIED RICE with SHRIMP & YOUNG COCONUT MEAT