



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

เพิ่มปูไข่ดอง

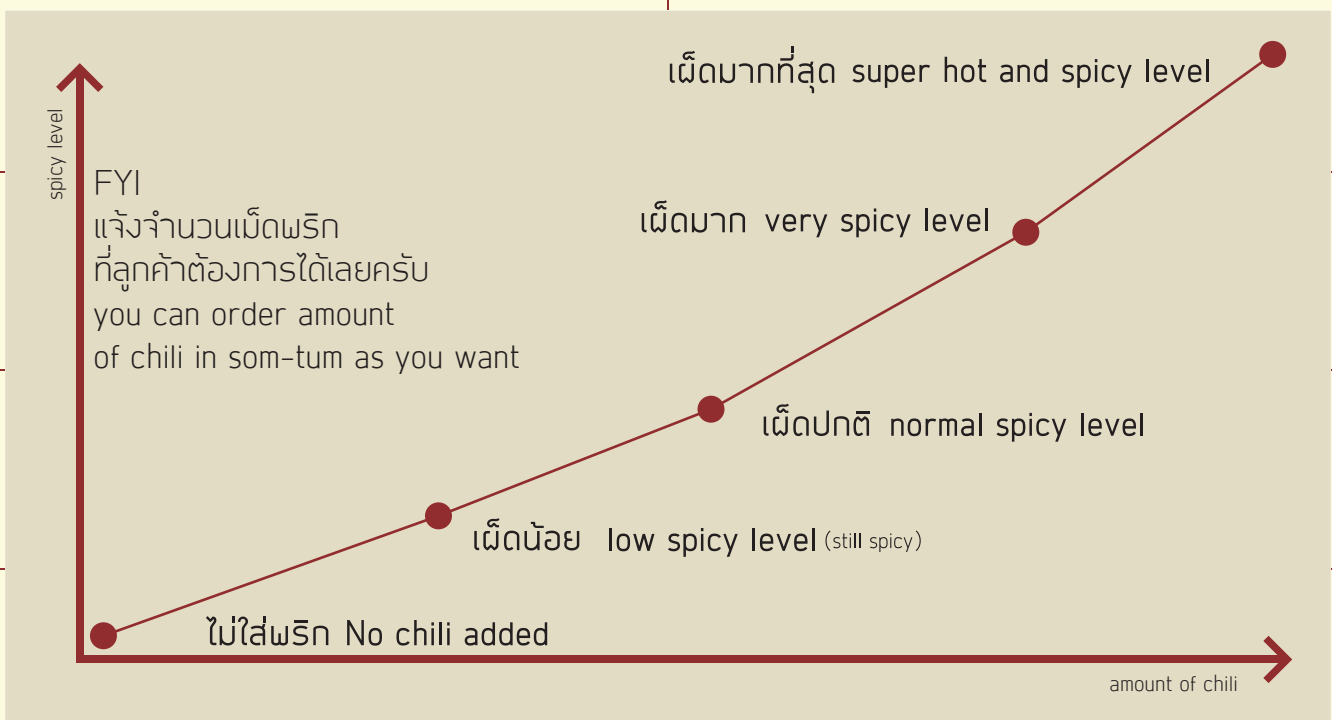
Z004 // 580บ.
add salted sea crab with roe

เพิ่มไข่เค็ม

Z008 // 35บ.
add salted egg

ระดับความเผ็ดของสับตำ

SOM TUM's SPICY LEVEL





เมนู ส้มตำปลาสำ

SOM TUM IN FERMENTED FISH SAUCE

ตำเผ็ดเผ็ด

A001 // 310บ.

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

ตำปูปลาสำ (เลือกปูมาดั่ง หรือปูมาดอง)

A002 // 165บ.

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



ตำปลาสำ

A003 // 135บ.

plain papaya som tum in fermented fish sauce

ตำปลาสำกุ้งสด (เลือกกุ้งดอง หรือ กุ้งสุก)

A004 // 300บ.

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

ตำปลาสำปูม้า (ดอง)

A005 // 390บ.

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



ตำปลาสำคอหมูย่าง

A006 // 310บ.

papaya som tum in fermented fish sauce with grilled pork neck

ตำข้าวปลาสำ

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

ตำป้ามาดาม

A009 // 450บ.

papaya and kanom jeen som tum in fermented fish sauce
with shrimp, squid, and raw salmon

เมนู ส้มตำปลาร้า

SOM TUM IN FERMENTED FISH SAUCE

A021

ตำหน่อไม้ปลาร้า

A010 // 185บ.
bamboo shoot som tum in fermented fish sauce

ตำเส้นก๋วยจั๊บลุยพลาซ่า

A011 // 165บ.
vietnamese noodle in fermented fish sauce, som tum style

ตำไหลบัวโคราช

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

ตำข้าวโพดอะโวคาโดปลาร้า

A013 // 255บ.
corn and avocado in fermented fish sauce

ตำข้าวโพดปลาร้า

A014 // 155บ.
corn som tum in fermented fish sauce

ตำไหลบัวปลาร้า

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

ตำแตงปลาร้าไข่ต้ม

A016 // 185บ.
cucumber tum in fermented fish sauce with boiled egg

ตำถั้วปลาร้ากากป๊อป

A017 // 275บ.
yardlong bean som tum in fermented fish sauce
with fried flavored pork

ตำเส้นเล็กปูปลาร้ากากป๊อป (เลือกปูนางุ้ง หรือปูนาแดง)

A018 // 275บ.
slim rice noodle som tum with crab and fried flavored pork
(choose cooked crab or salted crab)



ตำข้าวเปี้ยกเส้นเวียงจันทน์

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

ตำมักกะโรนีเวียงจันทน์

A020 // 310บ.
nacaroni 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

ตำเส้นเล็กปลาร้า ผักลวก หนุ่ย

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

B009

ตำแครอทหลวงพระบาง

B001 // 185บ.

carrot 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

ตำแตงหลวงพระบางไข่ต้ม

B003 // 185บ.

cucumber som tum in luang prabang style fermented sauce serve with boiled egg

ตำโหลบัวหลวงพระบาง

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 // 185บ.

kanom jeen somtum in luang prabang style fermented sauce serve with crispy pork rind

ตำถั่วงาวหลวงพระบางกากป๊อป

B007 // 275บ.

yardlong bean som tum in luang prabang style fermented-sauce with fried flavored pork

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

ตำแอปเปิ้ล (เลือกใส่กะปิ หรือ ตำไทย)

C001 // 195บ.

apple som tum with dried shrimp
(choose thai som tum sauce or shrimp paste sauce)

ตำมะม่วง (เลือกใส่น้ำปลา, กะปิ, หรือ แบบหลวงพระบาง)

C002 // 185บ.

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



ตำสตรอว์เบอร์รี่ (เลือกใส่น้ำปลา, กะปิ, หรือ แบบหลวงพระบาง)

C003 // 400บ.

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

ตำอาโวคาโด (เลือกใส่ปลาจ๋า, ตำไทย, หรือ แบบหลวงพระบาง)

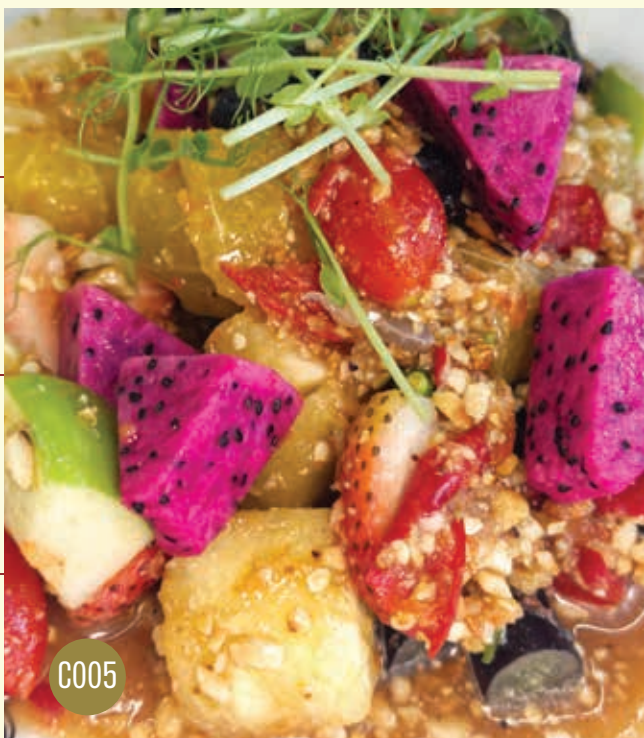
C004 // 300บ.

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

ตำผลไม้รวม (เลือกใส่ปลาจ๋า, ตำไทย, หรือ กะปิ)

C005 // 380บ.

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



ตำส้มโอ (เลือกใส่น้ำปลา, กะปิ, หรือ แบบหลวงพระบาง)

C006 // 300บ.

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

ตำสับปะรด (เลือกใส่ปลาจ๋า, ตำไทย, หรือ แบบหลวงพระบาง)

C007 // 185บ.

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

ตำมังคุดกรอบ (เลือกใส่น้ำปลา, กะปิ, หรือ แบบหลวงพระบาง)

C008 // 485บ.

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

ตำองุ่นหวาน (เลือกใส่น้ำปลา หรือ กะปิ)

C009 // 350บ.

grape som tum with dried shrimp
(choose salted fish sauce or shrimp paste sauce)

เมนู ส้มตำน้ำปลา

SOM TUM IN SALTED FISH SAUCE

ตำปูน้ำปลา (เลือกปูนาขี้ หรือปูนาทอง)

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

ตำไทยไข่เค็มฉั้ว

D005 // 185บ.

papaya 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

ตำมะละกอปลาอย่างระยอง

D007 // 200บ.

papaya som tum with grilled fish and dried shrimp in salted fish sauce

ตำถั่วปลาอย่างระยอง

D008 // 210บ.

yardlong bean som tum with grilled fish and dried shrimp in salted fish sauce

ตำน้ำปลาปูไข่ดอง

D009 // 700บ.

papaya with salted sea crab with roe som tum in salted fish sauce



ตำไหลบัวน้ำปลา

D010 // 185บ.

lotus stem som tum in salted fish sauce dried shrimp

ตำซั่วน้ำปลาปูนา (เลือกปูนาขี้ หรือปูนาทอง)

D011 // 195บ.

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

ตำข้าวโพดอะโวคาโดน้ำปลา

D012 // 255บ.

corn and avocado in salted fish sauce

ตำน้ำปลาากหมูแคะหมู

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 ส้มตำแบบเกาเหลาปลาไร่

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

เกาเหลาแซลมอนปลาไร่

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

เกาเหลาปลาไร่หมูยอไส้กรอก

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

เกาเหลาปลาไร่ปูไข่ดอง

E003 // 1,250บ.
salted sea crab with roe in fermented fish sauce



เกาเหลาคอหมูย่างปลาไร่นั้ว

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

เกาเหลาปลาไร่ปูม้า (ดอง)

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

เกาเหลาปลาไร่กุ้งสด (เลือกกุ้งดอง หรือ กุ้งสุก)

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



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

เกาเหลาน้ำปลาปูไข่ดอง

E009 // 1,270บ.
salted sea crab with roe 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

ลาบปลาอุก

F001 // 250บ.
minced catfish larb

น้ำตกคอหมูย่าง

F002 // 310บ.
grilled pork neck num tok

น้ำตกเนื้อย่าง

F003 // 2.40บ. ต่อ กรัม
grilled beef num tok

น้ำตกไก่ย่าง

F004 // 250บ.
grilled chicken num tok

น้ำตกปลาหมึก

F005 // 400บ.
squid num tok

ลาบหมูใส่เครื่องใน

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

ตับหวาน

F007 // 245บ.
pork liver spicy salad, isan style

ลาบปลาตะเพียนเกล็ดกรอบ

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

ก้อยหมูย่างมะม่วงสับ

F009 // 275บ.
grilled pork spicy salad with sour mango





เมนู ยำ

YUM, SPICY SALAD

พล่าเนื้อย่างกะปิ

G005 // 2.40บ. ต่อ กรัม
grilled beef with herbs yum in shrimp paste sauce

ยำไก่ย่างส้มโอน้ำพริกเผา

G006 // 300บ.
grilled chicken and pomelo yum with thai chilli paste

ยำสลัดลาวไก้ฉีก

G007 // 300บ.
shredded chick spicy salad in yum style

ยำวุ้นเส้นญาคูเยาะ

G008 // 350บ.
spicy mix salad with glass noodle, minced pork, shredded-chicken, shrimp, moo yor, and dried shrimp

ยำหมูย่างมะจอกพริกขี้

G009 // 300บ.
grilled pork yum with hairy eggplant and grilled chilli

ยำไก่บ้านผักแพว

G001 // 265บ.
shredded chicken with fresh herb yum,
serve with sesame crisp

ยำขนมจีนปลาธำโคตรมั่ว

G010 // 400บ.
kanom jeen yum in fermented fish sauce
with grilled pork, shrimp, moo yor, and mix vegetables

ยำปูไข่ล่วนๆ (เลือกใช้น้ำปลา หรือ ปลาธำ)

G002 // 1,250บ.
salted sea crab with roe yum
(choose salted fish sauce or fermented fish sauce)

ยำห้วปลีหมูย่างเหียดนาม (ใส่หนังหมู)

G011 // 300บ.
sliced banana bud yum with grilled pork and pork skin
serve with sesame- crisp

ยำแซลมอนล่วนๆ (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

ยำปลาหมึกล่วนๆ (เลือกใช้น้ำปลา หรือ ปลาธำ)

G004 // 400บ.
squid yum
(choose salted fish sauce or fermented fish sauce)

ยำผักหวานกรอบหมูสับไข่ดาว

G013 // 350บ.
fried melientha yum with minced pork and fried egg

H001



เมนู ย่าง ทอด

FRIED & GRILLED

ไส้กรอกอีสานย่าง (เลือกหมู / เนื้อ) (4ชิ้น)

H005 // 175บ. / 195บ.
grilled pork / beef sausage, isan style (4 pcs.)

ลิ้นวัวย่าง ไข่แดงดอง

H006 // 455บ.
grilled beef tongue with soy cured egg yolks

หมำตับย่าง (เลือกเนื้อวัว หรือเนื้อหมู)

H007 // 220บ.
grill liver sausage, isan style
(choose beef or pork)

ไส้ย่าง (หมู)

H008 // 265บ.
grilled pork intestines

หมูทุบ / เนื้อทุบ

H009 // 165บ. / 185บ.
grilled smashed dried pork / beef

ไส้กรอกแกงอ่อมหมู

H010 // 225บ.
curry and herbal pork sausage

หมูย่างเกลือ

H011 // 245บ.
grilled pork, with salt

ไก่ย่างเกลือ

H012 // 245บ.
grilled chicken, with salt

อ่องปุนาจี โมจิย่าง

H013 // 240บ.
grilled crab egg curry and grilled mochi

ปลาอุกย่าง (เพิ่มชุดสะเดาน้ำปลาหวาน +150บ.)

H001 // 180บ.
grilled catfish
(add sweet fish sauce set +150thb.)

แฮมห่อใบตองย่าง

H002 // 175บ.
grilled sour pork sausage that wrap in banana leaf

คอหมูย่าง

H003 // 300บ.
grilled pork neck

เนื้อย่างและมันบด

H004 // 2.40บ. ต่อ กรัม
grilled ponyangkam beef

เมนู ทอด ย่าง

GRILLED & FRIED

กุ้งฝอยคั่วเกลือ

H014 // 125บ.
fried sakura shrimp with salt

ไก่บ้านทอดเกลือ

H015 // 300บ.
fried well-raised chicken with salt

กากป๊อป

H016 // 175บ.
fried flavored pork

หมึกยัดไส้ทอดกระเทียม

H017 // 350บ.
stuffed squid with pork, fry with garlic

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

ปลาสามทอด

H022 // 250บ.
fried isan sour fish



ทอดมันปลาทรายท่าอุเทน (ไม่หวาน)

H023 // 240บ.
home style fried fish cake

ปลานิลแดดเดียว

H024 // 170บ.
fried sun dried fish meat

ลาบหมูทอด

H025 // 240บ.
fried pork larb

ปลาตะเพียนไข่ทอด (ราคาตามน้ำหนัก)

H026 // 0.50บ. ต่อ กรัม
fried carp fish with fish egg

เมนู ผัด คั่ว

STIR-FRIED

คอหมูคั่วพริกขี้หนูไข่เยี่ยว

J001 // 340บ.
stir-fried pork neck with fresh chilli served with onsen egg

ตับหมูคั่ว (เลือกคั่วโหระพา หรือ คั่วพริกขี้หนู)

J002 // 245บ.
stir-fried pork liver
(choose stir-fry with thai chilli or thai basil)

จุ้นเส้นผัดกะปิปลาทูชะอมกากหมู

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

จุ้นเส้นผัดชะอมกากป๊อป

J004 // 275บ.
stir-fried glass noodle with climbing wattle and fried flavored pork

ไหลบัวผัดกะปิกุ้ง

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

แฮมผัดพริกขี้หนูไข่นุ่ม

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.)

ผักหวานผัดน้ำมันหอยกากหมู

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

ปลาธำทอดคั่วหมูสับ

J009 // 250บ.
stir-fried fried fermented fish meat with minced pork





K009

เมนู ไข่

EGG DISH

ยำไข่ดาวซีอิ๊วหอมกากหมู

K001 // 215บ.

boiled egg yum in soy sauce, with pork crackling

ไข่คั่วปลาράบองหมูสับ

K002 // 250บ.

egg stir-fry with fermented fish chilli paste and minced pork

ไข่คั่วเค็มบักนัด

K003 // 200บ.

egg stir-fry with isan salted pineapple sauce



K004

ไข่คั่วหมูสับ

K004 // 280บ.

egg stir-fry with minced pork

ไข่เจียวกุ้งฝอย

K005 // 230บ.

fried egg omelette with sakura shrimp

ไข่เจียวผักหวาน

K006 // 220บ.

fried omelette with melientha

ไข่เจียวเปล่าๆ

K007 // 165บ.

plain fried egg omelette

ไข่ผัดแนมหมู

K008 // 250บ.

stir-fried omelette with sour pork sausage

ไข่ขยี้คอหมูเค็ม

K009 // 275บ.

stir-fried omelette with fried pork neck



K004

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

ห่อหมกห้วปลีไค้บ้าน

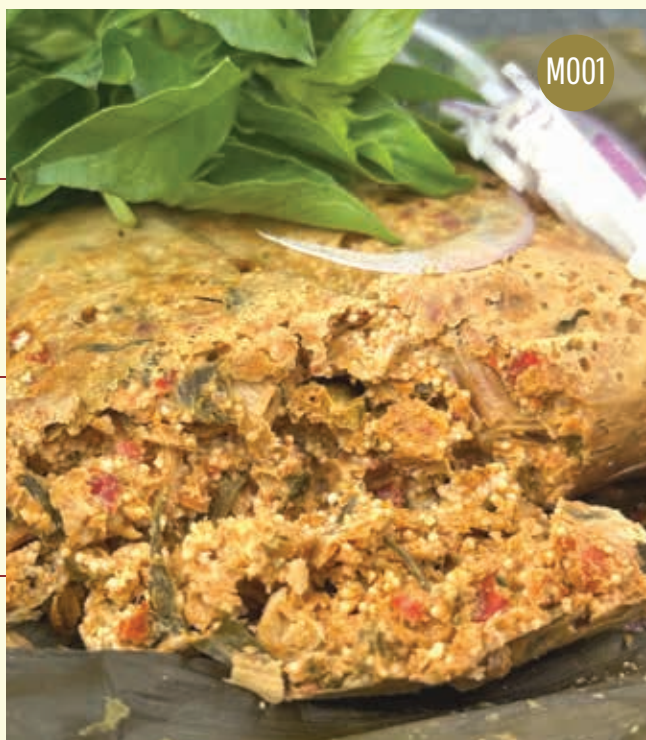
M003 // 185บ.
banana blossom and chicken steam in banana leaf

หมกเห็ดขอนขาว

M004 // 150บ.
isan mushroom in banana leaf with mix herbs

แค้นหมกไข่ย่าง (แค้นหมู)

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





เมนู น้ำพริก และซุปลีसान

CHILLI PASTE

ซุปลีมะเขือหมูเค็ม / เนื้อเค็ม

N001 // 275บ. / 295บ.
pea eggplant chilli paste with
dried pork / dried beef

ซุปลีมะเขือปลาทุ

N002 // 245บ.
pea eggplant chilli paste with thai mackerel



ป็นแห้งปลาฉีกผักลวก

N003 // 265บ.
fish chilli paste with boiled vegetable

ป็นปลาตุ๋นอย่างใส่ข่า

N004 // 265บ.
grilled then mashed catfish chilli paste

ป็นแห้งปลาทุผักลวก

N005 // 265บ.
mashed thai mackerel chilli paste, serve with boiled vegetables



หลนเค็มบักนัดหมูสับ

N006 // 250บ.
coconut milk and isan salted pineapple chilli paste
with minced pork

หลนปูนาดอง

N007 // 250บ.
coconut milk and salted crab chilli paste

ซุปลีหน่อไม้พริกขี้

N008 // 185บ.
bamboo shoot chilli paste with grilled chilli

ซุปลีหน่อไม้หนังหมูกะทิสด

N009 // 225บ.
bamboo shoot chilli paste with pork skin and coconut milk





เมนู ต้ม แกง

SOUP

ซั่วไก่บ้าน

P005 // 300บ.
shredded chicken spicy soup with roasted ground rice

แกงอ่อมไก่ (เลือกใส่ฟัก, จู๋นเส้น, หรือผักรวม)

P006 // 320บ.
chicken herbal soup
(choose winter melon, glass noodle, or mix vegetable)

แกงอ่อมลิ้นวัว

P007 // 350บ.
beef tongue herbal soup

แกงอ่อมลูกชิ้นปลาทรายใส่ผักหวาน

P008 // 320บ.
fish ball herbal soup with melientha

แกงอ่อมหมู (เลือกใส่ฟักทอง หรือผักรวม)

P009 // 320บ.
pork herbal soup with pumpkin
(choose pumpkin or mix vegetable)

ต้มกระดูกหมูสับปะรดพริกสด

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

ซุปร่มะเขือเทศเวียดนาม

P012 // 320บ.
vietnamese style tomato soup with minced pork

ต้มซุเปอร์ตีนไก่

P004 // 265บ.
chicken feet spicy soup

แกงหน่อไม้ใบย่านาง

P013 // 265บ.
bambooshoot and herbs thick soup

Q001



เมนู อาหารจานเดียว

SINGLE DISH MEAL

ข้าวปุ้นน้ำปลาแดก (เลือกเส้นข้าวปุ้น หรือเส้นดองแฉ่ำ)

Q001 // 225บ.

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

ข้าวเป็ยกเส้นไก่ฉีก และหมู

Q002 // 300บ.

vietnamese noodle with shredded chicken and pork

ผัดหมี่อีสาน

Q003 // 285บ.

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

ผัดมาม่าโอเวอร์

Q004 // 350บ.

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

มาม่าคั่วตับหมูพริกสดโหระพา

Q005 // 320บ.

instant noodle stir-fry with minced pork, pork liver, and fresh chilli

ดองแฉ่ำคั่วไก่ย่างกากหมู

Q006 // 285บ.

tick kanom jeen stir-fry with grilled chicken and pork crackling

ผัดขมบจกทรงเครื่อง

Q007 // 300บ.

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

ข้าวขยำปลาทุย่าง

Q008 // 300บ.

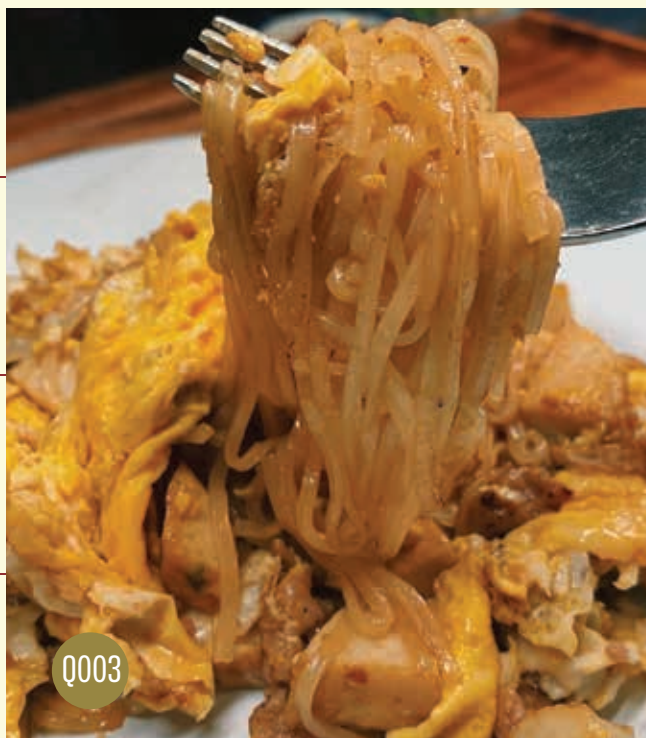
thai mackerel mix with rice, sour mango, and pork crackling serve with boiled egg

หมี่ผัดกระเฉดกะปิกุ้งและหมูสับ

Q009 // 365บ.

stir-fried lite noodle with water mimosa, shrimp, and minced pork

Q003



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

ข้าวผัดน้ำพริกหนุ่มคอกหมูทอด

Q012 // 335บ.
green chilli paste fried rice with fried pork neck

ข้าวคั่วอ่องปูกากหมู

Q013 // 300บ.
crab fat paste stir-fry rice and pork crackling

ข้าวผัดหมูเค็มสับปะรดพริกขี้หนู / เนื้อเค็ม

Q014 // 335บ. / 355บ.
pineapple fried rice with dried pork / dried beef and fresh chilli

ข้าวผัดปลาทุ กะปิ ชะอม

Q015 // 300บ.
thai mackerel fried rice with shrimp paste, climbing wattle, and pork crackling

ข้าวผัดกะปิกุ้ง

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

ข้าวผัดแฮมใส่พริก

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

ข้าวผัดโรงเรียน

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 ากหมู

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

เส้นเล็กลวก ากหมู

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

ไวไวลวก ากหมู

R008 // 65บ.
instant noodle with pork cracklingn

ข้าวจี๊ไข่เยิ้ม

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



R009



R010

ไข่จี๊ (2ไข่)

R010 // 50บ.
steamed egg hard jelly (2 pcs.)

ากหมู

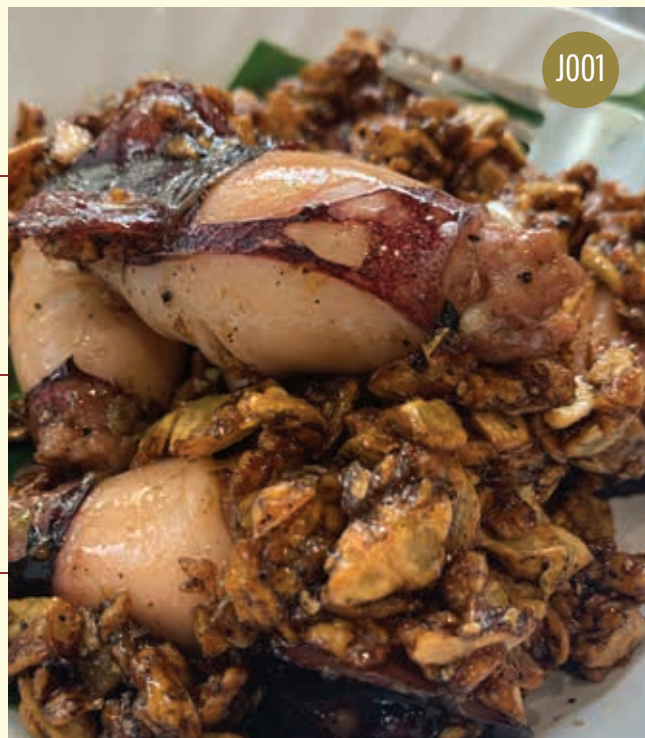
R011 // 65บ.
pork crackling

แคหมู

R012 // 65บ.
crispy pork rind

ข้าวเกรียบงาทอด

R013 // 85บ.
sesame crisp





PHED PHED CAFE (098-263-5715)

PHED PHED BISTRO (063-516-5574)

PHED PHED GROUND (082-433-6965)

PHED PHED LHAY (063-446-3423)

PHED PHED POP, CHIDLOM (061-459-2990)

PHED PHED POP, BANGNA (098-793-2493)

PHED PHED HEY, RANGNAM (093-642-9254)

PHED PHED HEY, MAHANAKHON (065-510-0689)

PHEDPHED.COM

IG: PHEDPHED_FOOD



Phed Phed



the circle
ratchapruk

Bistro