



PHED
PHED
LHAY

HOUSE NO.14, SAILOM 1



รายการเพิ่มเครื่องสับตำ : som tum toppings



no.A01 : 45 thb. ปูนา (เลือกปูนาึ่ง หรือปูนาดอง) add crab (choose cooked crab or salted crab)	no.A02 : 195 thb. กุ้ง (เลือกกุ้งดอง หรือกุ้งลวก) add shrimp (choose cooked shrimp or salted raw shrimp)
no.A03 : 285 thb. ปูม้าดอง add salted raw blue crab	no.A04 : 550 thb. ปูไข่ดอง add salted raw sea crab with roe
no.A05 : 135 thb. หมูยอหนึ่ง add moo yor (vietnamese sausage)	no.A06 : 30 thb. ไข่เค็ม add salted egg
no.A07 : 50 thb. ไข่เยี่ยวม้า add century egg	no.A08 : 465 thb. แซลมอนสด add raw salmon
no.A09 : 195 thb. ปลาหมึกลวก add cooked squid	no.A10 : 250 thb. หอยแครง add cockle
no.A11 : 120 thb. หอยแมลงภู่ / หอยนางรม add mussels / or oyster	no.A12 : 100 thb. ปลาหมึกกรอบ / แมงกะพรุน add pickled squid / or jelly fish





B15

ตำปลาจ้ำ : som tum in fermented fish sauce

no.B01 : 135 thb.
ตำปลาจ้ำ

som tum in fermented fish sauce

no.B03 : 300 thb.
ตำปลาจ้ำกุ้งสด
(เลือกกุ้งดอง หรือกุ้งลวก)
som tum in fermented fish sauce with shrimp
(choose cooked shrimp or salted raw shrimp)

no.B05 : 620 thb.
ตำปลาจ้ำปูไข่ดอง

som tum in fermented fish sauce with salted raw sea crab with roe

no.B07 : 165 thb.
ตำข้าวปลาร้า

papaya with kanom jeen som tum in fermented fish sauce

no.B09 : 160 thb.
ตำหลวงพระบางครึ่งสูตร

som tum in fermented fish sauce and shrimp paste sauce

no.B11 : 160 thb.
ตำถั่วปลาร้า

(เพิ่มหมูกรอบ +200 thb.)
long yard bean som tum in fermented fish sauce with boiled egg
(add crispy pork +200thb.)

no.B13 : 165 thb.
ตำข้าวปุ้นปลาร้า

vietnamese noodle som tum in fermented fish sauce

no.B15 : 195 thb.
ตำสามนิ้ว

som tum in fermented fish sauce, shrimp paste sauce, and crab sauce

no.B17 : 165 thb.
ตำข้าวโพดปลาร้า

corn som tum in fermented fish sauce

no.B19 : 165 thb.
ตำปลาร้ายอดมะพร้าว

young coconut meat som tum in fermented fish sauce

no.B02 : 165 thb.
ตำปูปลาร้า

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

no.B04 : 390 thb.
ตำปลาจ้ำปูม้าดอง

som tum in fermented fish sauce with salted raw blue crab

no.B06 : 475 thb.
ตำปลาจ้ำแซลมอน

som tum in fermented fish sauce with raw salmon

no.B08 : 200 thb.
ตำปลาจ้ำหน่อไม้เส้น

sliced bamboo shoot som tum in fermented fish sauce

no.B10 : 220 thb.
ตำเส้นเล็กหลวงพระบางครึ่งสูตร

slim noodle som tum in fermented fish sauce and shrimp paste sauce

no.B12 : 160 thb.
ตำแตงปลาร้า

(เพิ่มหมูกรอบ +200 thb.)
long yard bean som tum in fermented fish sauce with boiled egg
(add crispy pork +200thb.)

no.B14 : 285 thb.
ตำข้าวปลาร้าแคหมูและหมูยอ

papaya with kanom jeen som tum in fermented fish sauce crispy pork and moo yor

no.B16 : 215 thb.
ตำโคราชแคหมู

korat style som tum in fermented fish sauce with crispy pork rind

no.B18 : 165 thb.
ตำไหลบัวปลาร้า

lotus stem som tum in fermented fish sauce

no.B20 : 195 thb.
ตำปลาร้าอำนาจเจริญ

amnat charoen style som tum in fermented fish sauce



B26



B16

ตำปลาจ๋า : som tum in fermented fish sauce

no.B21 : 1,250 thb.

ตำปลาจ๋าเต็มถาด

big plate mix som tum in fermented fish sauce

no.B22 : 650 thb.

ตำปาฮาวายเอี้ยน

papaya and pineapple som tum in fermented fish sauce

no.B23 : 220 thb.

ตำซั่วเส้นเล็กปลาจ๋ากากหมู

slim noodle in fermented fish sauce with pork crackling

no.B24 : 195 thb.

ตำหน่อไม้เส้นปลาจ๋า

sliced bamboo shoot som tum in fermented fish sauce

no.B25 : 225 thb.

ตำขมจีนปลาจ๋าแคะหมูปูน

(เลือกปูนึ่ง หรือปูนวดอง)

kanom jeen som tum in fermented fish sauce with crispy pork rind (choose salted crab or cooked crab)

no.B26 : 400 thb.

ตำขมจีนปลาจ๋าหอยแครงสามเหม็น

kanom jeen in fermented fish sauce with cockle and smelly bean

no.B27 : 295 thb.

ตำซั่วนครพนมใส่หอยแมลงภู่

nakhon phanom style kanom jeen som tum in fermented fish sauce with mussels

no.B28 : 285 thb.

ตำเส้นเล็กปลาจ๋าหมูยอหมึกกรอบ

slim noodle som tum in fermented fish sauce with moo yor and pickled squid

no.B29 : 310 thb.

ตำ PHED PHED

phed phed's signature mix som tum

no.B30 : 395 thb.

ตำสับปะรดปลาจ๋าหอยแครง

pineapple som tum in fermented fish sauce with cockle

เกาเหลาปลาจ๋า : som tum w/o papaya in fermented fish sauce

no.B31 : 295 thb.

เกาเหลาปลาจ๋าหมูยอหมึกกรอบ

pickled squid and moo yor in fermented fish sauce

no.B32 : 260 thb.

เกาเหลาปลาจ๋าไข่เยี่ยวม้า

only century egg in fermented fish sauce

no.B33 : 620 thb.

เกาเหลาปลาจ๋าปูม้า

only salted raw blue crab in fermented fish sauce

no.B34 : 550 thb.

เกาเหลาปลาจ๋าแซลมอน

only raw salmon in fermented fish sauce

no.B35 : 450 thb.

เกาเหลาปลาจ๋ากุ้งสด

(เลือกกุ้งดอง หรือกุ้งลวก)

only shrimp in fermented fish sauce (choose cooked shrimp or salted raw shrimp)

no.B36 : 1,200 thb.

เกาเหลาปลาจ๋าปูไข่ดอง

only salted raw sea crab with roe in fermented fish sauce

no.B37 : 2.5 thb. per 1 g.

เกาเหลาปลาจ๋าเนื้อย่าง

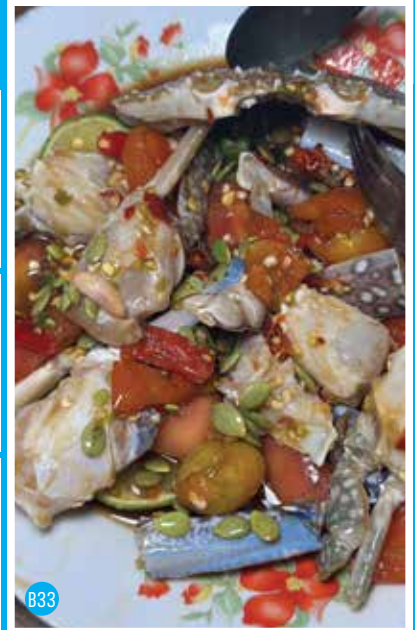
(ราคาตามน้ำหนัก)

only beef in fermented fish sauce (price per weight)

no.B38 : 980 thb.

เกาเหลาปลาจ๋าทะเล

mixed seafood in fermented fish sauce





C01

ตำน้ำปลา : som tum in salted fish sauce

no.C01 : 160 thb.

ตำไทย

thai som tum

no.C02 : 210 thb.

ตำไทยไข่เค็มบัว

thai som tum with salted egg

no.C03 : 230 thb.

ตำข้าวโพดไข่เค็มบัว

corn som tum in salted fish sauce with salted egg

no.C04 : 180 thb.

ตำข้าวโพดน้ำปลา

corn som tum in salted fish sauce

no.C05 : 160 thb.

ตำ กทม.

big sliced papaya, thai som tum

no.C06 : 165 thb.

ตำไทยใส่กะปิ

thai som tum with shrimp paste sauce

no.C07 : 180 thb.

ตำไทยยอดมะพร้าว

young coconut meat, thai som tum

no.C08 : 185 thb.

ตำไหลบัวน้ำปลา

lotus stem som tum in salted fish sauce

no.C09 : 185 thb.

ตำปูน้ำปลา

(เลือกปูบ้านึ่ง หรือปูมาดอง)
som tum in salted fish sauce with crab
(choose salted crab or cooked crab)

no.C10 : 325 thb.

ตำน้ำปลากุ้งสด

(เลือกกุ้งดอง หรือกุ้งลวก)
som tum in salted fish sauce with shrimp
(choose cooked shrimp or salted raw shrimp)

no.C11 : 400 thb.

ตำน้ำปลาปูม้าดอง

som tum in salted fish sauce with salted raw blue crab

no.C12 : 650 thb.

ตำน้ำปลาปูไข่ดอง

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

no.C13 : 185 thb.

ตำข้าวน้ำปลา

kanom jeen and papaya som tum in salted fish sauce

no.C14 : 225 thb.

ตำปลาทุ

thai mackerel with papaya som tum
in salted fish sauce with moo yor

no.C15 : 175 thb.

ตำถั่วน้ำปลาปลากรอบ

(เพิ่มหมูกรอบ +200 thb.)
longyard bean som tum in salted fish sauce
with crispy fish
(add crispy pork +200thb.)

no.C16 : 160 thb.

ตำแตงน้ำปลากระปิ

(เพิ่มหมูกรอบ +200 thb.)
cucumber som tum in salted fish sauce and
shrimp paste sauce
(add crispy pork +200thb.)

no.C17 : 185 thb.

ตำกะปิ

papaya som tum in shrimp paste sauce

no.C18 : 220 thb.

ตำเส้นเล็กกะปิ

slim noodle som tum in shrimp paste sauce
with pork crackling

no.C19 : 160 thb.

ตำกุ้งแห้ง

som tum in salted fish sauce with dried shrimp

no.C20 : 480 thb.

ตำทะเล

papaya som tum in salted fish sauce
with mixed seafood

C05



C20

ตำน้ำปลา : som tum in salted fish sauce

no.C21 : 1,270 thb.

ตำน้ำปลาเต็มถาด

big plate mix som tum in salted fish sauce

no.C22 : 310 thb.

ตำเส้นเล็กน้ำปลาหมุยและหมักกรอบ

slim noodle som tum in salted fish sauce with moo yor and pickled squid

no.C23 : 230 thb.

ส้มตำทอด

papaya fritters som tum in salted fish sauce

no.C24 : 275 thb.

ตำเห็ดเข็มทองทอด

enoki mushroom fritters som tum in salted fish sauce

no.C25 : 220 thb.

ตำแมงดา

papaya with giant water bug in salted fish sauce

no.C26 : 325 thb.

ตำคะน้าหมูกรอบ

(เปลี่ยนเป็นกุ้ง +25 thb.)
chinese kale som tum in salted fish sauce with crispy pork (change to shrimp +25 thb.)

no.C27 : 500 thb.

ตำไหลบัวทะเล

lotus stem som tum in salted fish sauce with mixed seafood

no.C28 : 500 thb.

ตำยอดมะพร้าวทะเล

young coconut meat som tum in salted fish sauce with mixed seafood

no.C29 : 500 thb.

ตำสับประสมทะเล

pineapple som tum in salted fish sauce with mixed seafood

no.C30 : 395 thb.

ตำสับประสมหอยแครง

pineapple som tum in salted fish sauce with cockle



C30



เกาเหลาน้ำปลา: om tum w/o papaya in salted fish sauce

no.C31 : 315 thb.

เกาเหลาน้ำปลาหมุยหมักกรอบ

pickled squid and moo yor in salted fish sauce

no.C32 : 280 thb.

เกาเหลาน้ำปลาไข่เยี่ยวม้า

only century egg in salted fish sauce

no.C33 : 640 thb.

เกาเหลาน้ำปลาปูม้า

only salted raw blue crab in salted fish sauce

no.C34 : 570 thb.

เกาเหลาน้ำปลาแซลมอน

only raw salmon in salted fish sauce

no.C35 : 470 thb.

เกาเหลาน้ำปลากุ้งสด

(เลือกใส่กุ้ง凍หรือกุ้งลวก)
only shrimp in salted fish sauce (choose cooked shrimp or salted raw shrimp)

no.C36 : 1,220 thb.

เกาเหลาน้ำปลาปูไข่ตอง

only salted raw sea crab with roe in salted fish sauce

no.C37 : 2,5 thb. per 1 จ.

เกาเหลาน้ำปลาเนื้อย่าง

(ราคาตามน้ำหนัก)
only beef in salted fish sauce (price per weight)

no.C38 : 1,000 thb.

เกาเหลาน้ำปลาทะเล

mixed seafood in salted fish sauce



C29

ตำผลไม้ : fruit som tum



001

no.001 : 185 thb.

ตำมะม่วงเบา

(เลือกใส่ กะปิ หรือปลาจ๋า)
small sour mango som tum
(choose shrimp paste sauce or fermented fish sauce)

no.002 : 165 thb.

ตำมะม่วงน้ำปลาจ๋า

mango som tum in crab sauce and fermented fish sauce

no.003 : 185 thb.

ตำมะม่วงเมืองเหนือ

(มีความเผ็ดเดียว - พรัก 7 เม็ด)
mango and grilled fish powder som tum in
fermented fish sauce and shrimp paste sauce

no.004 : 235 thb.

ตำมะม่วงปลากุ

ripe mango som tum in salted fish sauce
with thai mackerel

no.005 : 185 thb.

ตำฝรั่ง

(เลือกใส่ น้ำปลาแบบตำไทย หรือกะปิ)
guava som tum
(choose thai style som tum or shrimp paste sauce)

no.006 : 300 thb.

ตำส้มโอน้ำปลาจ๋า

pomelo som tum in shrimp paste sauce



007

no.007 : 300 thb.

ตำส้มโอ

(เลือกใส่ กะปิ หรือน้ำปลา)
pomelo som tum
(choose shrimp paste sauce or salted fish sauce)

no.008 : 200 thb.

ตำแอปเปิ้ลน้ำปลาหวาน

apple som tum in sweet salted fish sauce

no.009 : 200 thb.

ตำมะพร้าวอ่อนน้ำปลา

young coconut meat som tum in salted fish sauce

no.010 : 350 thb.

ตำผลไม้รวมหลาย

(เลือกใส่ น้ำปลา หรือปลาจ๋า)
mix fruits som tum
(choose salted fish sauce or fermented fish sauce)

no.011 : 480 thb.

ตำมังคุดกรอบ

(เลือกใส่ ปลาจ๋า, กะปิ, หรือน้ำปลา)
raw mangosteen som tum
(choose salted fish sauce, shrimp paste sauce
or fermented fish sauce)

no.012 : 300 thb.

ตำมังคุดสุก

(เลือกใส่ ปลาจ๋า, กะปิ, หรือน้ำปลา)
ripe mangosteen som tum
(choose salted fish sauce, shrimp paste sauce
or fermented fish sauce)

no.013 : 450 thb.

ตำสตอว์เบอร์รี่

(เลือกใส่ ปลาจ๋า, กะปิ, หรือน้ำปลา)
strawberry som tum
(choose salted fish sauce, shrimp paste sauce
or fermented fish sauce)

no.014 : 350 thb.

ตำแมงโก๊สตอว์เบอร์รี่มังคุดกะปิ

mangosteen, strawberry, and mango som tum
in shrimp paste sauce



005



009

รายการเครื่องเคียง : side dish

no.E01 : 30 thb.

ขนมจีนkanom jeen
(fermented rice noodle)

no.E02 : 30 thb.

ข้าวเหนียว

sticky rice

no.E03 : 35 thb.

ข้าวเหนียวดำ

sticky black rice

no.E04 : 75 thb.

ข้าวจี่ทอด

fried sticky rice

no.E05 : 30 thb.

ข้าวสวย

cooked rice

no.E06 : 50 thb.

ขนมปังปิ้ง

grilled bread

no.E07 : 65 thb.

เส้นเล็ก หรือเส้นหมี่ลวกแฉกกากหมู

slim noodle or lite noodle with pork crackling

no.E08 : 65 thb.

เส้นมาม่าลวกแฉกกากหมู

instant noodle with pork crackling

no.E09 : 100 thb.

ข้าวผัดดอกเกลือห้วกะทิ

fried rice with salt and coconut milk

no.E10 : 65 thb.

โรตีสทอด

fried roti

no.E11 : 65 thb.

ไข่เป็ดดาว

fried duck egg

no.E12 : 55 thb.

ไข่เป็ดต้ม

boiled duck egg

no.E13 : 75 thb.

เส้นหมี่ผัดหวาน

sweet noodle

no.E14 : 65 thb.

กากหมู หรือ แฉกหมู

crispy pork rind or pork crackling



F19		ยำลาบ : yum, larb, spicy salad	
	no.F01 : 320 thb.	ลาบหมูเนื้ออีสาน (เนื้อ +30 thb.) pork larb (change to beef +30 thb.)	no.F02 : 300 thb.
			ลาบหมูพริกสด (เนื้อ +30 thb.) fresh chilli, pork larb (change to beef +30 thb.)
	no.F03 : 400 thb.	ลาบปลาหมึก squid larb	no.F04 : 380 thb.
			ลาบหอยแครงสับปะรด cockle larb with pineapple
	no.F05 : 350 thb.	ลาบหมูกรอบ crispy pork larb	no.F06 : 280 thb.
			น้ำตักตับหวาน pork liver larb
	no.F07 : 350 thb.	น้ำตักพอร์คชอป pork chop, isan spicy salad	no.F08 : 280 thb.
			น้ำตักไก่ย่าง grilled chicken, isan spicy salad
	no.F09 : 350 thb.	ยำไวไวหมูกรอบ instant noodle spicy salad with crispy pork	no.F10 : 1 & 3 thb.
			กุ้งแม่น้ำเต็น almost cooked river prawn, yum
	no.F11 : 400 thb.	ยำปลาหมึกตะไคร้หอม squid and lemongrass yum	no.F12 : 400 thb.
			ยำหอยแครงตะไคร้หอม cockle and lemongrass yum
	no.F13 : 450 thb.	กุ้งแช่น้ำปลาหวาน spicy shrimp by salted fish sauce	no.F14 : 350 thb.
			ยำถั่วพู่น้ำพริกเผา winged bean yum with thai chilli paste, minced pork and shrimp
	no.F15 : 1,250 thb.	พล่าปูไข่จันทบุรี sea crab with roe, yum with herbs	no.F16 : 300 thb.
			ยำมะม่วงเบาเกะทิกุ้งสด small sour mango and shrimp yum in coconut milk
	no.F17 : 250 thb.	ยำหอยนางรม (เลือกยำแบบปลาแร่ หรือพริกเผา) oysters yum (choose yum with fermented fish sauce or thai chilli paste)	no.F18 : 950 thb.
			ยำเห็ดโคน termite mushroom yum
	no.F19 : 230 thb.	ยำจุ้นเส้นโบราณ glass noodle yum with minced pork and dried shrimp	no.F20 : 430 thb.
			ยำหอยแครงผักกระเจด cockles yum with water mimosa





ทอด : fried

no.601 : 3.2 thb. per 1 จ.

กุ้งแม่น้ำทอดเกลือ

fries river prawn with salt

no.602 : 230 thb.

ฟักทองทอดซอสไข่เค็ม

pumpkin fritters with salted egg sauce

no.603 : 230 thb.

เฟรนช์ฟรายส์มะเขือยาว

eggplant fries

no.604 : 200 thb.

ดอกกะหล่ำทอดน้ำปลา

fried cauliflower with salted fish sauce

no.605 : 200 thb.

หนังไก่ทอด

fried chicken skin

no.606 : 285 thb.

หมูสับปลาเค็มย่ำหอมแขก

fried minced pork with salted fish, and red onion yum

no.607 : 245 thb.

ไก่ทอดดับเผ็ด

fried chicken, salted style

no.608 : 350 thb.

พอร์คชอปทอดราดซอส

fried pork chop with chinese gravy sauce

no.609 : 230 thb.

ไส้ข้อนทอดกระเทียม

fried pork small intestine with garlic

no.610 : 400 thb.

ปลาหมึกทอดกระเทียม

fried squid with garlic

no.611 : 350 thb.

น่องลายทอดกระเทียม

fried beef shank with garlic

no.612 : 260 thb.

ตับทอดกระเทียม

fried pork liver with garlic

no.613 : 400 thb.

ปลาจากระเบ็ดทอดกระเทียม

fried pomfret fish with garlic

no.614 : 480 thb.

ปลากระพงทอดน้ำปลา

fried sea bass with salted fish sauce

no.615 : 400 thb.

กุ้งทอดซอสมะขาม

fried shrimp with tamarind sauce

no.616 : 400 thb.

กุ้งกุลาลาทอดกระเทียม

fried tiger prawn with garlic

no.617 : 265 thb.

ไก่ย่างทอด

(เลือก ไก่บ้าน หรือไก่เนื้อ)
fried chicken
(choose meaty chicken or local chicken)

no.618 : 270 thb.

วากิวแดงเดียวทอดพริกชี้หู

deep fried wagyu with fresh chilli

no.619 : 285 thb.

ทอดมันกุ้ง

fried prawn cake

no.620 : 270 thb.

สามชั้นทอดน้ำปลา

fried pork belly with salted fish sauce



ย่าง : grilled

no.H01 : 300 thb.

ปลายอนย่างเกลือ

grilled local fresh water fish

no.H02 : 450 thb.

ปลากระพงย่างพริกแกง

grilled seabass with chilli paste

no.H03 : 165 thb.

แฮมหมูย่าง

grilled sour pork sausage

no.H04 : 350 thb.

พอร์คชอปย่างกิมจิ

grilled pork chop with kimchi

no.H05 : 220 thb.

ไส้จั่วอีสานย่าง

grilled herbal pork sausage

no.H06 : 200 thb.

ไส้กรอกจูนเส้นย่าง

grilled glass noodle with pork sausage

no.H07 : 200 thb.

โคนลิ้นหมูคุกฝู

grilled spicy pork tongue

no.H08 : 260 thb.

ลิ้นหมูย่างเกลือ

grilled pork tongue with salt

no.H09 : 245 thb.

หมูคุกฝู

grilled spicy pork

no.H10 : 245 thb.

ไก่ย่างหม่าล่า

grilled chicken with mala sauce

no.H11 : 320 thb.

คอกหมูย่างน้ำปลา

grilled pork with salted fish sauce

no.H12 : 220 thb.

เซียงจี้ย่างหม่าล่า

grilled pork kidney with mala sauce

no.H13 : 2.3 thb. per 1 g.

เนื้อย่าง

(ราคาตามน้ำหนัก)
grilled beef
(price per weight)

no.H14 : 220 thb.

ไส้อ่อนย่าง

grilled pork small intestine

no.H15 : 265 thb.

บมหมูย่าง

grilled pork breast

no.H16 : 1.2 thb. per 1 g.

ปลาหมึกย่าง

(ราคาตามน้ำหนัก)
grilled squid
(price per weight)



J13

ผัดผัก : stir-fried vegetables

no.J01 : 150 thb.

บวบผัดดอกเกลือ

stir-fried chinese zucchini with salt

no.J02 : 400 thb.

บวบผัดกุ้งกุนเชียง

stir-fried chinese zucchini with tiger prawn

no.J03 : 450 thb.

มะระผัดปลากระพง

stir-fried seabass with bitter melon

no.J04 : 285 thb.

มะระผัดแฮม

stir-fried sour pork sausage with bitter melon

no.J05 : 380 thb.

ดอกกะหล่ำผัดหมูกรอบ

stir-fried cauliflower with crispy pork

no.J06 : 380 thb.

คะน้าผัดหมูกรอบ

stir-fried chinese kale with crispy pork

no.J07 : 450 thb.

หน่อไม้ฝรั่งผัดกุ้ง

stir-fried asparagus with shrimp

no.J08 : 400 thb.

ถั่วลันเตาผัดปลาหมึก

stir-fried green peas with squid

no.J09 : 400 thb.

สะตอผัดกะปิกุ้ง

bitter bean stir-fry with shrimp in shrimp paste sauce

no.J10 : 285 thb.

ข้าวโพดอ่อนผัดไก่

stir-fried baby corn with chicken

no.J11 : 220 thb.

ผัดแขนงปลาเค็ม

stir-fried baby cabbage with salted fish

no.J12 : 380 thb.

ผัดแขนงหมูกรอบ

stir-fried baby cabbage with crispy pork

no.J13 : 300 thb.

ดอกหอมผัดตับหมู

stir-fried onion flower with pork liver

no.J14 : 250 thb.

ดอกหอมผัดลูกรอก

stir-fried onion flower with egg sausage



J06

no.J15 : 200 thb.

ผัดผักบุ้งฝอย

(เพิ่มหมูกรอบ +200 thb.)
stir-fried sliced morning glory
(add crispy pork +200thb.)

no.J16 : 300 thb.

ใบเหลียงผัดไข่และกุ้งแห้ง

stir-fried malindjo leaves with egg and dried shrimp

no.J17 : 285 thb.

มะระผัดมันน้ำหอยไข่นุ่ม

bitter melon and soft egg stir-fry with oyster sauce

no.J18 : 285 thb.

กะหล่ำน้ำมันน้ำหอยไข่นุ่ม

cabbage and soft egg stir-fry with oyster sauce

no.J19 : 900 thb.

เห็ดโคนผัดน้ำมันหอย

stir-fried termite mushroom with oyster sauce

no.J20 : 580 thb.

คะน้าผัดเป๋าฮื้อ

chinese kale stir-fry with abalone



J14

คั่ว ผัด : stir-fried

no.K01 : 900 thb.

เนื้อปูผัดผงกะหรี่

stir-fried thai curry crab meat

no.K02 : 900 thb.

เนื้อปูผัดพริกเหลือง

stir-fried crab meat with yellow chilli

no.K03 : 250 thb.

ผัดหอยลาย

(เลือกผัดพริกเผา หรือเต้าเจี้ยว)

stir-fried clams

(choose with thai chilli paste or salted soy bean)

no.K04 : 250 thb.

หมูผัดใบมะกรูด

(เนื้อ +30 thb.)

stir-fried pork with bergamot leaves
(change to beef +30 thb.)

no.K05 : 250 thb.

หมูผัดชะอมกะปิ

pork stir-fry with acacia leaves
in shrimp paste sauce

no.K06 : 300 thb.

ผัดซีเมาลูกชิ้นปลากรายยอดมะพร้าว

homemade fish ball stir-fry with spicy mixed herbs

no.K07 : 230 thb.

จู้จู้ลูกรอก

(เปลี่ยนเป็นกุ้ง +170 thb.)

stir-fried spicy curry egg sausage
(change to shrimp +170 thb.)

no.K08 : 400 thb.

กุ้งผัดพริกขี้หนู

shrimp stir-fry with fresh chilli

no.K09 : 230 thb.

เต้าหู้คั่วพริกเกลือ

(เพิ่มหมูสามชั้น +70 thb.)

stir-fried tofu with chilli and salt
(add pork belly +70 thb.)

no.K10 : 250 thb.

คั่วกลิ้งหมูสับ

(เนื้อ +30 thb.)

khua kling minced pork
(change to beef +30 thb.)

no.K11 : 400 thb.

ปลาหมึกผัดกะปิหวาน

stir-fried squid with sweet shrimp paste

no.K12 : 250 thb.

ออสส่วนหอยนางรม

chinese style oyster omelette

no.K13 : 300 thb.

ไก่ผัดเม็ดมะม่วง

stir-fried chicken with cashew

no.K14 : 320 thb.

กากหมูผัดพริกขิง

stir-fried pork crackling with chilli and ginger

no.K15 : 285 thb.

แฮมผัดวุ้นเส้นกระเทียมโทน

sour pork sausage stir-fry with glass noodle
and garlic

no.K16 : 285 thb.

ครองแครงกากหมู

sweet and salted pork crackling

no.K17 : 320 thb.

ผัดกะเพราหมูกรอบ

crisp pork pad krapow

no.K18 : 320 thb.

ผัดกะเพราไข่เยี่ยวม้าหมูสับเต้าหู้ไข่

minced pork pad krapow with
egg tofu and century egg

no.K19 : 400 thb.

ปลากระพงผัดขึ้นฉ่าย

stir-fried sea bass with celery

no.K20 : 285 thb.

ผัดเผ็ดไก่ใส่หน่อไม้ดอง

spicy chicken stir-fry with pickled bamboo shoot





น้ำพริก : chilli paste

no.L01 : 750 thb.

หอยปูไข่แดง

sea crab with roe chilli paste with coconut milk

no.L02 : 450 thb.

หอยกุ้งและหมูสับ

shrimp and minced pork chilli paste with coconut milk

no.L03 : 400 thb.

แสร้งว่ากุ้งย่าง

grilled shrimp chilli paste

no.L04 : 380 thb.

ปลายอนลอยปลาธำ

local fresh water fish chilli paste with fermented fish sauce

no.L05 : 400 thb.

น้ำพริกขี้กุ้งมะม่วงเบา

small sour mango and shrimp chilli paste

no.L06 : 380 thb.

น้ำพริกกุ้งสด

shrimp chilli paste

no.L07 : 300 thb.

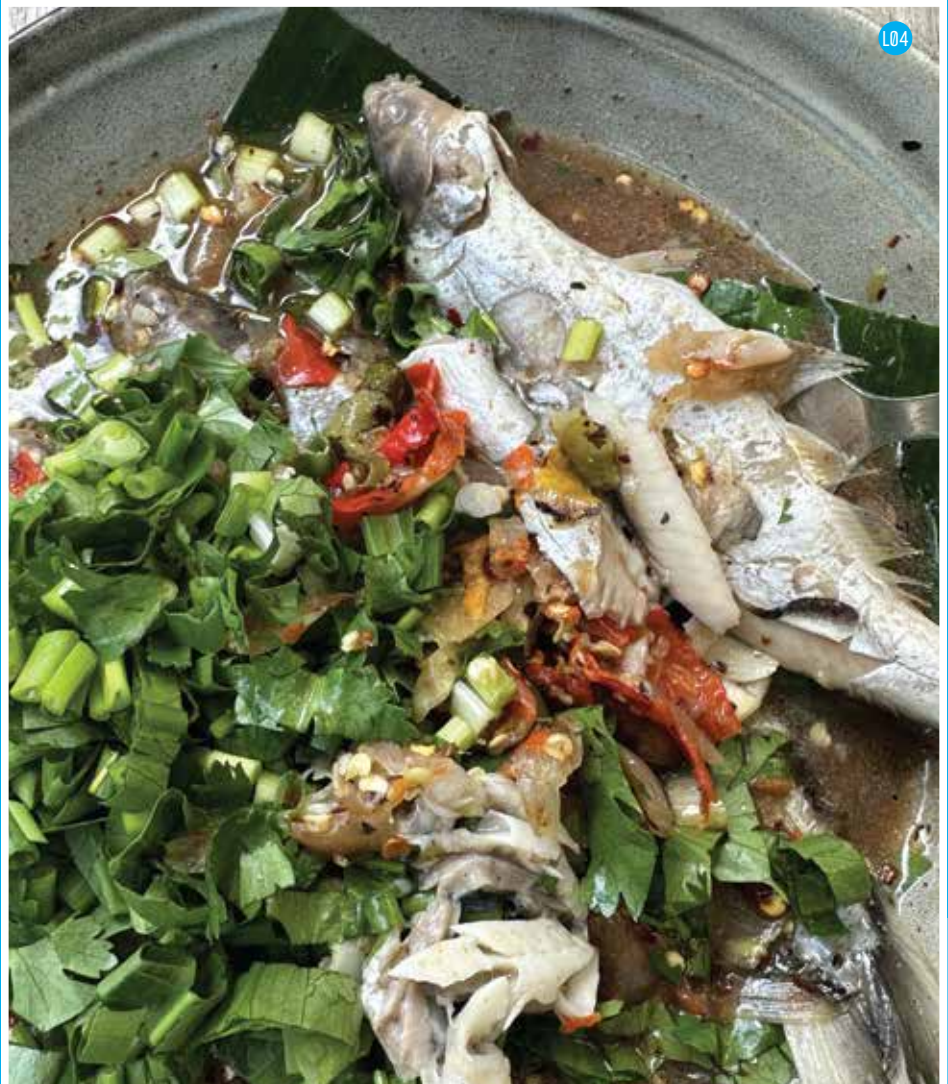
น้ำพริกแมงดาปลาทุ

giant water bug and thai mackerel chilli paste

no.L08 : 265 thb.

น้ำพริกเห็ดรวม

mixed mushroom chilli paste



ไข่ : egg menu

no.M01 : 40 thb.

ไข่เค็มดาว

fried salted egg

no.M02 : 220 thb.

ไข่เยี่ยวม้าทรงเครื่อง

century egg serve with garlic, pickled ginger, pork crackling, peanut, and fresh chilli

no.M03 : 120 thb.

ไข่ตุ๋นหมูสับ

egg pudding with minced pork

no.M04 : 120 thb.

ไข่ดาวแซ่ซิว

fried egg in salted soy sauce

no.M05 : 200 thb.

ไข่เจียวมะระ

fried egg omelette with bitter melon

no.M06 : 200 thb.

ไข่เจียวไชโป๊ว

fried egg omelette with pickled radish

no.M07 : 250 thb.

ไข่เจียวหอยนางรม

fried egg omelette with oysters

no.M08 : 230 thb.

ไข่เจียวหมูสับ

fried egg omelette with minced pork

no.M09 : 215 thb.

ไข่เจียวกากหมู

fried egg omelette with pork crackling

no.M10 : 230 thb.

ไข่เจียวแฮมมพรักสด

fried egg omelette with sour pork sausage and fresh chilli

no.M11 : 165 thb.

ไข่เจียวพริกป่นหอมแดง

fried egg omelette with chilli powder and red onion

no.M12 : 200 thb.

ไข่เจียวเต้าหู้ไข่

red fried egg omelette with egg tufu

no.M13 : 850 thb.

เค้กไข่เจียวปู

thick fried egg omelette with crab meat

no.M14 : 350 thb.

เค้กไข่เจียวกุ้งสับ

thick fried egg omelette with minced shrimp



M11



M04



M05



M01



N17

ต้มยำ แกง : soup and tom yum

no.N01 : 380 thb.

แกงเขียวหวานเนื้อ

(เอ็น + มัน + เนื้อ)
green curry beef

no.N02 : 350 thb.

แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย

green curry homemade fish ball

no.N03 : 350 thb.

แกงป่าลูกชิ้นปลากราย

hot and spicy herbal soup with homemade fish ball

no.N04 : 300 thb.

ต้มแซ่บหมูยอดสด

spicy soup with moo yor



N09

no.N05 : 450 thb.

แกงส้มผักรวม

(เลือกใส่ปลากะพงทอด หรือกุ้ง)
kaeng som with mixed vegetables
(choose fried sea bass or shrimp)

no.N06 : 450 thb.

ต้มยำทะเล

(เลือกน้ำข้น หรือน้ำใส)
seafood tom yum
(choose milky soup or clear soup)

no.N07 : 450 thb.

แกงเหลืองยอดมะพร้าว

(เลือกใส่ปลากะพงทอด หรือกุ้ง)
yellow curry soup with young coconut meat
(choose fried sea bass or shrimp)

no.N08 : 450 thb.

แกงส้มใต้ขามูผักดอง

orange curry soup with pork leg and pickled cabbage

no.N09 : 450 thb.

แกงเลียงกุ้ง

kaeng leang with shrimp

no.N10 : 350 thb.

แกงอ่อมหมูผักเมืองหนาว

laeng om with pork and mixed vegetables



N15

no.N11 : 350 thb.

ต้มซูเปอร์เนื้อตุ๋น

spicy herbal clear soup with stewed beef

no.N12 : 300 thb.

ต้มยำขามู

pork leg tom yum

no.N13 : 350 thb.

ต้มข่าไก่ไข่ต้ม

(ปลากะพงทอด +50 thb.)
galangal soup with chicken and soft omelette
(change to fried sea bass +50 thb.)

no.N14 : 350 thb.

ต้มโคล้งไก่ย่าง

(เลือก ไก่บ้าน หรือไก่เนื้อ)
grilled local chicken spicy clear soup
(choose meaty chicken or local chicken)

no.N15 : 350 thb.

เกาเหลาหมูต้มยำ

(เพิ่มไข่ไข่ +25 thb.) (มีเครื่องในหมู)
mixed pork tom yum
(add instant noodle +25 thb.)

no.N16 : 350 thb.

ต้มยำหมูสับเต้าหู้ไข่บ๊วย

(เพิ่มไข่ไข่ +25 thb.)
minced pork tom yum with egg tofu, milky soup
(add instant noodle +25 thb.)



N02

no.N17 : 400 thb.

ต้มยำปลากะพง

(เลือกน้ำข้น หรือน้ำใส)
sea bass tom yum
(choose milky soup or clear soup)

no.N18 : 450 thb.

ต้มยำปลากะพงบ๊วยยวากากหมู

sea bass tom yum with slted plum and pork crackling

no.N19 : 400 thb.

ต้มยำมันกุ้ง

milky soup tom yum kung, with shrimp fat

no.N20 : 950 thb.

ต้มยำเห็ดโคนน้ำใส

termite mushroom tom yum, clear soup

ต้มจืด ตู๋บ : clear soup and stewed

no.P01 : 285 thb.

ไข่พะโล้หมูสามชั้น

boiled eggs in sweet brown soup
with stewed pork belly

no.P02 : 285 thb.

สตูโคบลิ้นหมู

pork tongue stew

no.P03 : 400 thb.

ปลากระพงทอดต้มเต้าเจี้ยว

fried sea bass in salted soybean soup

no.P04 : 400 thb.

ต้มส้มปลา

(เลือกปลาจาระเม็ด หรือปลากระพง)
sour soup with fish
(choose sea bass or pomfret fish)

no.P05 : 400 thb.

ปลาต้มบิวย

(เลือกปลาจาระเม็ด หรือปลากระพง)
sour plum soup
(choose sea bass or pomfret fish)

no.P06 : 350 thb.

หมูสับต้มบิวย

(มีเครื่องในหมู)
minced pork, sour plum soup
(include pork intestine)

no.P07 : 350 thb.

ใบเหลียงต้มกะทิกุ้ง

(มีสะตอ)
malindjo leaves, coconut milk soup with shrimp

no.P08 : 300 thb.

ไก่ต้มขมิ้น

chicken, curcuma soup

no.P09 : 350 thb.

แกงจืดลูกรอกหมูยอสด

egg sausage clear soup with moo yor

no.P10 : 350 thb.

แกงจืดเต้าหู้สาหร่ายหมูสับ

tofu, minced pork, and seaweed clear soup



P02



P09



P01



P06

จาบเดี่ยวเส้น : single dish meal, noodle



no.R01 : 400 thb.

กุ้งอบวุ้นเส้น

(เปลี่ยนเป็นปู +450 thb.)
baked shrimp with glass noodles
(change to crab meat +450 thb.)

no.R02 : 320 thb.

หมี่ซั่วผัดกระเจดหมู

(เปลี่ยนเป็นกุ้ง +130 thb.)
pork and mimosa, noodle
(change to shrimp +130 thb.)

no.R03 : 750 thb.

ราดหน้าทะเลเป่าฉี้อ

(เลือกเส้นใหญ่, หมี่กรอบ, หรือเส้นใหญ่ทอด)
seafood and abalone rad-na
(choose thick noodle, fried egg noodle, or fried noodle)

no.R04 : 320 thb.

ราดหน้าหมู

(เลือกเส้นใหญ่, หมี่กรอบ, หรือเส้นใหญ่ทอด) (เนื้อ +30 thb.)
pork rad-na
(choose thick noodle, fried egg noodle, or fried noodle)
(change to beef +30 thb.)

no.R05 : 750 thb.

ผัดซีอิ๊วทะเลเป่าฉี้อ

seafood and abalone, stir-fried noodle with soy sauce

no.R06 : 320 thb.

ผัดซีอิ๊วหมู

(เนื้อ +30 thb.)
pork, stir-fried noodle with soy sauce
(change to beef +30 thb.)

R06



R05

no.R07 : 250 thb.

หมี่กะทิหมูสับ

coconut milk noodle with minced pork

no.R08 : 265 thb.

ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่

stir-fried noodle with chicken and pickled squid

no.R09 : 450 thb.

ผัดไทยกุ้ง

pad thai, shrimp

no.R10 : 265 thb.

ผัดไทยหมูสับ หรือไก่

pad thai, pork or chicken

no.R11 : 300 thb.

ไวไวคั่วแฮมพริกขี้หนู

stir-fried instant noodle with
sour pork sausage and fresh chilli

no.R12 : 300 thb.

ไวไวผัดหอยลายน้ำพริกเผา

stir-fried instant noodle with
clams and thai chilli paste

no.R13 : 450 thb.

สุกี้แห้งทะเล

seafood, stir-fried sukiyaki

no.R14 : 285 thb.

สุกี้แห้งหมู หรือไก่

(เนื้อ +30 thb.)
pork or chicken, stir-fried sukiyaki
(change to beef +30 thb.)

no.R15 : 285 thb.

สปาเกตตีปลาเค็ม

spaghetti with salted fish

no.R16 : 320 thb.

สปาเกตตีแฮมพริดสด

spaghetti with sour pork sausage and fresh chilli

no.R17 : 450 thb.

สปาเกตตีชี้เมาทะเล

seafood, spicy spaghetti

no.R18 : 320 thb.

สปาเกตตีชี้เมาหมูสับ หรือไก่

(เนื้อสับ +30 thb.)
pork or chicken, spicy spaghetti
(change to beef +30 thb.)

no.R19 : 950 thb.

สปาเกตตีครีมอ๋องปู

(ใส่เนื้อปูบ้าง)
crab cream spaghetti with crab meat

no.R20 : 450 thb.

สปาเกตตีครีมมันกุ้ง

(ใส่เนื้อกุ้ง)
shrimp cream spaghetti with shrimp



R07

จานเดียวข้าว : single dish meal, rice

no.S01 : 900 thb.

ข้าวขยำปู

rice mix with crab meat, with spicy sauce

no.S02 : 370 thb.

ข้าวขยำหมูทอด

rice mix with fried pork meat, with spicy sauce

no.S03 : 350 thb.

ข้าวคลุกกะปิ

shrimp paste rice, sweet pork, omelette

no.S04 : 285 thb.

ข้าวหน้าไก่

chicken rice and gravy

no.S05 : 250 thb.

ข้าวคั่วเคยกากหมู

stir-fried rice with baby shrimp and pork crackling

no.S06 : 350 thb.

ข้าวคั่วเนื้อวากิวแดดเดียว

stir-fried rice with deep fried wagyu

no.S07 : 450 thb.

ข้าวผัดไทยกุ้ง

pad thai style fried rice with shrimp

no.S08 : 900 thb.

ข้าวผัดไทยปู

pad thai style fried rice with crab meat

no.S09 : 285 thb.

ข้าวผัดปลาทุ

fried rice with thai mackerel

no.S10 : 300 thb.

ข้าวผัดรถไฟไก่และกุนเชียง(สามารถเปลี่ยนเป็นหมูได้)
fried rice with chicken and chinese pork sausage
(can change to pork)

no.S11 : 450 thb.

ข้าวผัดกุ้ง(เปลี่ยนเป็นปู +450 thb.)
fried rice with shrimp
(change to crab meat +450 thb.)

no.S12 : 500 thb.

ข้าวผัดมะพร้าวอ่อนไข่ชันทุ้ง(เปลี่ยนเป็นปู +450 thb.)
fried rice with coconut meat, soft omelette, and shrimp
(change to crab meat +450 thb.)

no.S13 : 285 thb.

ข้าวผัดปลาเค็ม

fried rice with salted fish

no.S14 : 285 thb.

ข้าวผัดแฮมพริกสด

fried rice with sour pork sausage and fresh chilli



S03



S12



S10



S04



T01

อาหารเจ : vegetarian food

no.T01 : 165 thb.

ตำไทยเจ

vegetarian thai som tum

no.T02 : 175 thb.

ตำข้าวโพดเจ

vegetarian corn som tum

no.T03 : 300 thb.

ตำผลไม้เจ

vegetarian mix fruits som tum

no.T04 : 165 thb.

ตำปลาร้าเจ

vegetarian pla-ra som tum

no.T05 : 215 thb.

ตำเผือกทอดเจ

vegetarian fried taro som tum

no.T06 : 200 thb.

ซูบหน่อไม้เจ

vegetarian bamboo shoot spicy salad



T17

no.T07 : 200 thb.

ซูบมะเขือใส่เห็ดเจ

vegetarian eggplant and mushroom chilli paste

no.T08 : 265 thb.

ยำจูนเส้นเก๋ยมจ่ายเห็ดรวมเจ

vegetarian glass noodle spicy salad

no.T09 : 285 thb.

ผัดกะเพราเต้าหู้ดำขาเห็ด

pad krapow with tofu and mushroom

no.T10 : 285 thb.

ผัดผักรวมเต้าหู้เจ

stir-fried mix vegetables and tofu

no.T11 : 185 thb.

เต้าหู้ทอดเจ

fried tofu

no.T12 : 185 thb.

เผือกทอดเจ

fried taro

no.T13 : 225 thb.

ขาเห็ดแดดเดียวเจ

fried mushroom

no.T14 : 185 thb.

เห็ดหยอง

dried shredded mushroom



T07

no.T15 : 245 thb.

ข้าวผัดกานาจ่ายเจ

fried rice with pickled vegetable

no.T16 : 265 thb.

ข้าวผัดดอกเกลือเจ

fried rice with salt

no.T17 : 285 thb.

หมี่กระเจตเจ

mimosa noodle

no.T18 : 265 thb.

ผัดมาม่าเจ

vegetarian instant noodle

no.T19 : 285 thb.

แกงเห็ดรวมเจ

mix mushroom soup

no.T20 : 950 thb.

ต้มยำเห็ดโคนเจ

termite mushroom tom yum

เค้กประจำวัน : daily homemade cake



PHED PHED CAFE, LADPRAO (098-263-5715) // PHED PHED BISTRO, RATCHAPRUK (063-516-5574) //
PHED PHED GROUND, LAT MAYOM (082-283-6965) // PHED PHED LHAY, SAI LOM (063-446-3423) //
PHED PHED POP, CHIDLUM (061-459-2990) // PHED PHED DISH, BANGNA (098-793-2493) //
PHED PHED HEY, RANGNAM (093-642-9254) // PHED PHED HEY, MAHANAKHON (065-510-0689) //
PHEDPHED.COM / IG: PHEDPHED_FOOD

