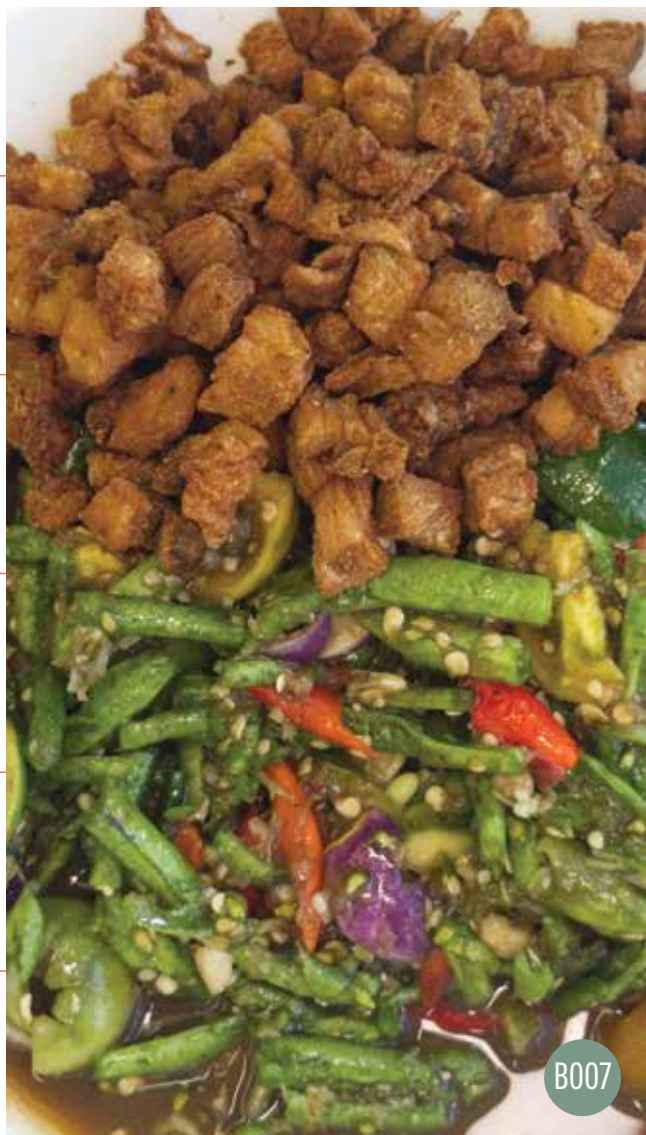


Phed Phed



the circle
ratchapruk

Bistro



รายการ เพิ่มเครื่องสับตำ

SOM TUM TOPPING

เพิ่มตีนไก่

Z001 // 40บ.
add chicken feet

เพิ่มปูนา (เลือกปูนาหนึ่ง หรือปูนาดอง)

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

เพิ่มหมูยอ

Z002 // 130บ.
add moo yor

เพิ่มหอยดอง

Z006 // 65บ.
add pickled mussels

เพิ่มแซลมอน

Z003 // 425บ.
add raw salmon

เพิ่มปูม้า (ดอง)

Z007 // 285บ.
add salted raw blue crab

เพิ่มปูไข่ดอง

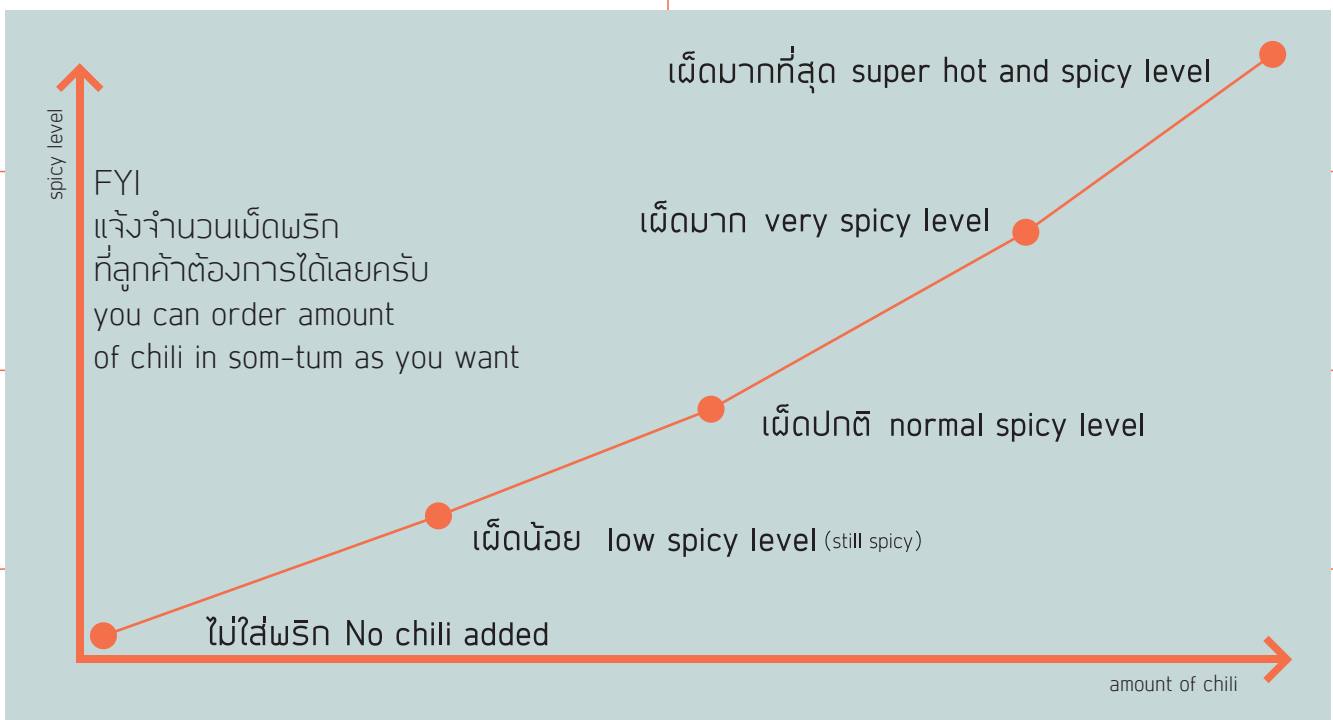
Z004 // 580บ.
add salted sea crab with roe

เพิ่มกุ้งสด (เลือกกุ้งดอง หรือ กุ้งลวก)

Z008 // 195บ.
add salted raw shrimp or cooked shrimp

ระดับความเผ็ดของสับตำ

SOM TUM's SPICY LEVEL





A009

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 (เลือกปูนาหนึ่ง หรือปูนาทอง)

A002 // 165บ.

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

A010

ตำปลาสำ

A003 // 135บ.

plain papaya som tum in fermented fish sauce

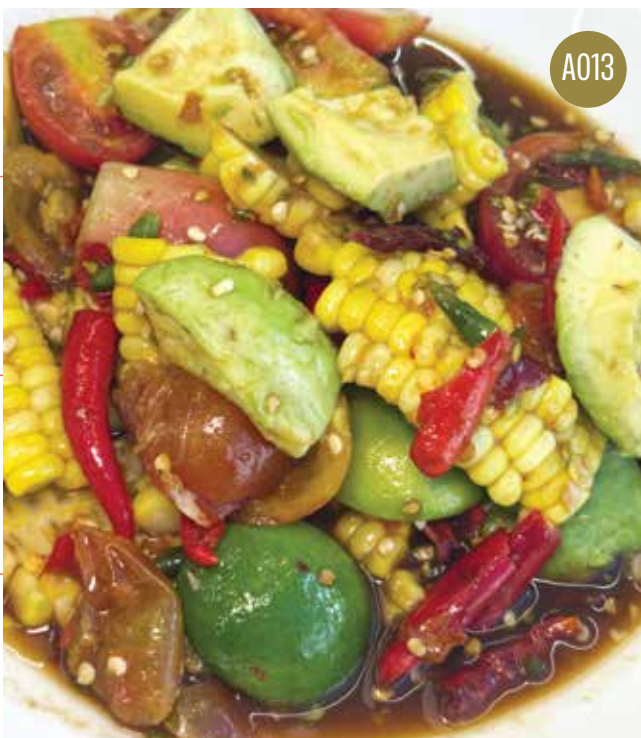
ตำปลาสำกุ้งสด (เลือกกุ้งทอง หรือ กุ้งลวก)

A004 // 300บ.

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

ตำปลาสำปูม้า (ทอง)

A005 // 390บ.

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

A013

ตำปลาสำหอยทอง

A006 // 190บ.

papaya som tum in fermented fish sauce with pickled mussels

ตำข้าวปลาสำ

A007 // 155บ.

papaya & kanom jeen som tum in fermented fish sauce

ตำโคราช

A008 // 165บ.

papaya som tum in korat's style fermented fish sauce

ตำปลาสำโคตรแคบหมู

A009 // 200บ.

papaya som tum in fermented fish sauce
with a lot of crispy pork rind

เมนู ส้มตำปลาร้า

SOM TUM IN FERMENTED FISH SAUCE

A021

ตำหน่อไม้เส้นปลาร้า

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

ตำไฉ่เวียงจันทน์

A020 // 310บ.

instant noodle in fermented fish sauce & shrimp paste sauce with chicken feet, moo-yor, pork sausage, & boiled vegetable

ตำต้องแดงเวียงจันทน์

A021 // 310บ.

thick kanom jeen in fermented fish sauce & shrimp paste sauce with chicken feet, moo-yor, pork sausage, & boiled vegetable

ตำข้าวปุ้นเมืองเลย (เลือกเส้นขนมจีน หรือต้องแดง)

A022 // 215บ.

kanom jeen in fermented fish sauce (choose kannom jeen or thick kanom jeen)

เมนู ส้มตำหลวงพระบาง

SOM TUM IN LUANG PRABANG STYLE
FERMENTED FISH SAUCE

B005

ตำแครอทหลวงพระบาง

B001 // 185บ.

carrot som tum in luang prabang style fermented sauce

ตำหลวงพระบาง

B002 // 185บ.

papaya som tum in luang prabang style fermented sauce

ตำแตงหลวงพระบางไข่ต้ม

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

ตำเส้นเล็กหลวงพระบาง

B005 // 185บ.

slim rice noodle som tum in luang prabang style fermented
sauce

ตำขนมจีนหลวงพระบาง

B006 // 185บ.

kanom jeen somtum in luang prabang style fermented sauce

ตำถั่วงาวหลวงพระบางกากป๊อป

B007 // 275บ.

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

ตำต้องแดงสับปะรดหลวงพระบาง

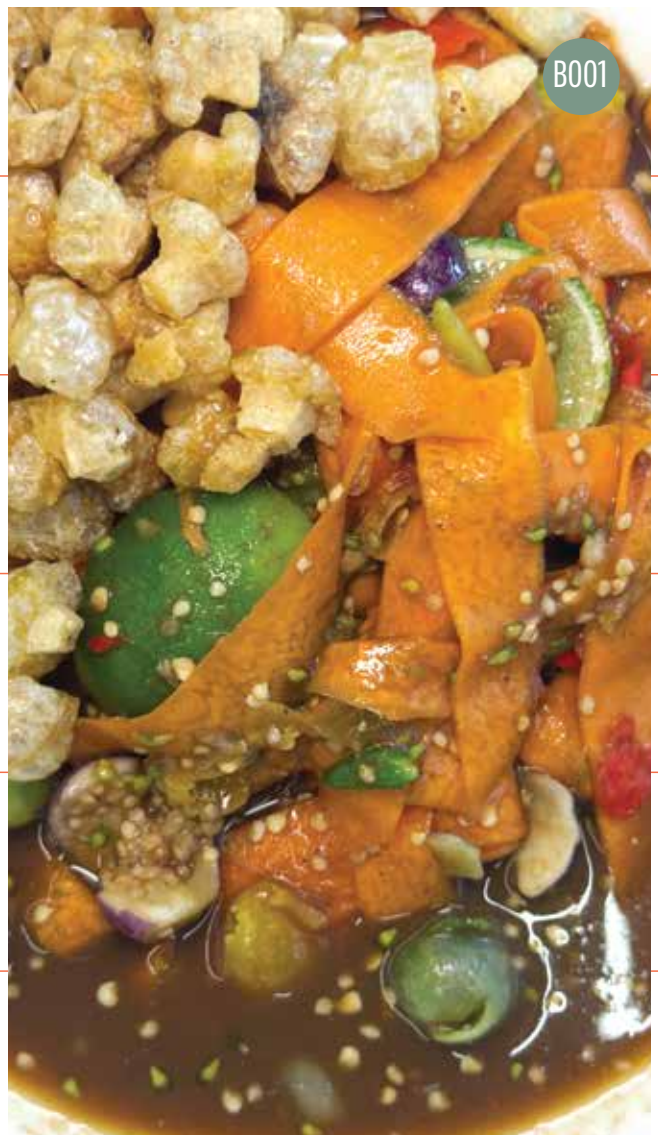
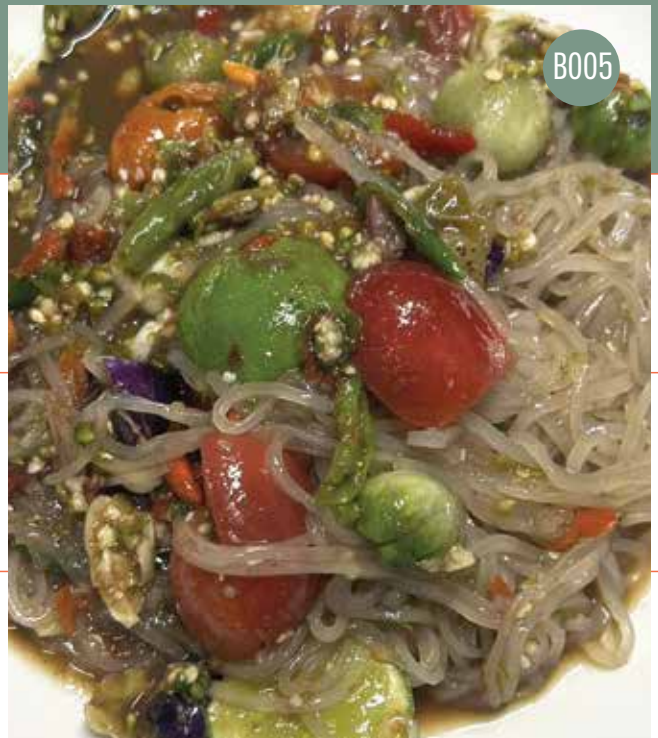
B008 // 215บ.

thick kanom jeen and pineapple som tum
in luang prabang style fermented sauce

ตำไวไวหลวงพระบาง

B009 // 185บ.

instant noodle som tum in luang prabang style fermented





เมนู ส้มตำผลไม้

FRUITS SOM TUM

ตำไทยมะพร้าวอ่อน

C001 // 195บ.

young coconut meat som tum with dried shrimp and roasted-peanut in salted fish sauce and coconut sugar

ตำมะม่วง (เลือกใส่ น้ำปลา, กะปิ, หรือ แบบหลวงพระบาง)

C002 // 185บ.

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



ตำสตรอว์เบอร์รี่ (เลือกใส่ น้ำปลา, กะปิ, หรือ แบบหลวงพระบาง)

C003 // 400บ.

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

ตำอาโวคาโด (เลือกใส่ น้ำปลา, ตำไทย, หรือ แบบหลวงพระบาง)

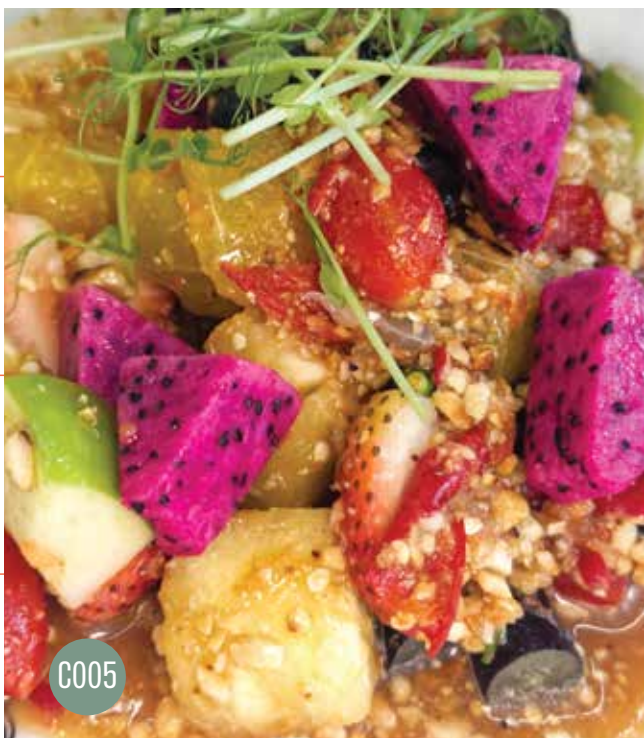
C004 // 300บ.

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

ตำผลไม้รวม (เลือกใส่ น้ำปลา, 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 (เลือกใส่ น้ำปลา, กะปิ, หรือ แบบหลวงพระบาง)

C006 // 300บ.

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

ตำสับปะรด (เลือกใส่ น้ำปลา, 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 (เลือกใส่ น้ำปลา, 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 (เลือกใส่ น้ำปลา 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 กุ้งลวก)

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

ตำไทยโคตรแคบหมู (เลือกสูตรเข้มข้น หรือปกติ)

D007 // 220บ.

papaya som tum with roasted peanut, dried shrimp, and a lot of crispy pork rind in salted fish sauce

ตำไทยไข่เค็ม (เลือกสูตรเข้มข้น หรือปกติ)

D005 // 185บ.

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

ตำไทย (เลือกสูตรเข้มข้น หรือปกติ)

D006 // 155บ.

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

ตำข้าวโพด (เลือกสูตรเข้มข้น หรือปกติ)

D004 // 175บ.

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

ตำข้าวโพดไข่เค็ม (เลือกสูตรเข้มข้น หรือปกติ)

D008 // 205บ.

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

ตำไทยมันแกว (เลือกสูตรเข้มข้น หรือปกติ)

D013 // 165บ.

yam bean tum with roasted peanut and dried shrimp in salted fish sauce and coconut sugar

ตำหอยดองน้ำปลา

D014 // 200บ.

papaya som tum with pickled mussels in salted fish sauce and coconut sugar

ตำไหลบัวหอยดองน้ำปลา

D015 // 230บ.

lotus stem som tum with pickled mussels 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

เกาเหลาปลาไร่ตีนไก่

E003 // 235บ.
chicken feet in fermented fish sauce



เกาเหลาปลาไร่คอหมูย่างสับปะรด

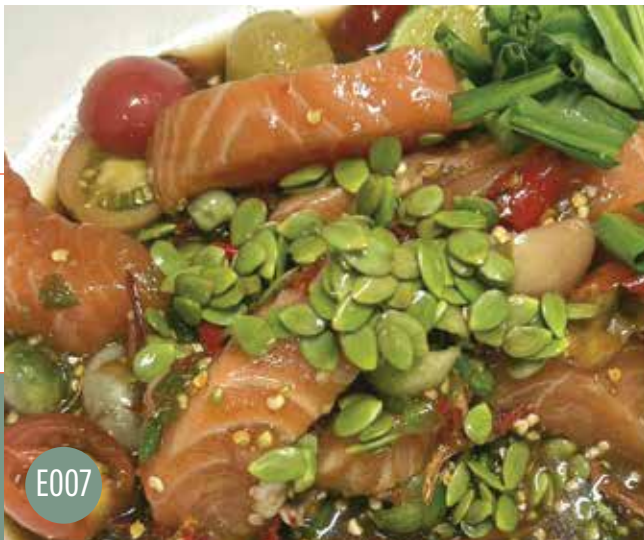
E004 // 325บ.
grilled pork neck and pineapple in fermented fish sauce

เกาเหลาปลาไร่ปูม้า (ดอง)

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

เกาเหลาปลาไร่กุ้งสด (เลือกกุ้งดอง หรือ กุ้งลวก)

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

เกาเหลาน้ำปลากุ้งสด (เลือกกุ้งดอง หรือ กุ้งลวก)

E012 // 470บ.
salted raw shrimp (or cooked shrimp)
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

ไก่ตกรส

E009 // 285บ.
chicken in salted fish sauce with dried shrimp

หมูตกรส

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

เมนู ลาบ น้ำตก

LARB & NUM TOK
ISAN STYLE SPICY SALAD

ตับหวาน

F001 // 245บ.
pork liver spicy salad, isan style

น้ำตกหมูย่าง

F002 // 300บ.
grilled pork neck num tok

น้ำตกเนื้อเสิร์ฟร้อนไฟ

F003 // 320บ.
grilled beef brisket num tok

น้ำตกไก่ย่าง

F004 // 250บ.
grilled chicken num tok

น้ำตกปลาหมึก

F005 // 400บ.
squid num tok

ลาบหมูใส่เครื่องใน

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

ลาบปลาตุ๋น

F007 // 220บ.
minced catfish larb

ลาบไก่จวงบนครพม

F008 // 285บ.
turkey larb

ลาบเห็ดรวม

F009 // 195บ.
mixed mushroom larb



F001



F007



G007



เมนู ยำ

YUM, SPICY SALAD

ยำไข่ไก่เจ้าของร้าน

G005 // 350

spicy mix salad with instant noodle, minced pork, sausage, squid, shrimp, moo yor, and dried shrimp

ยำส้มโอไก่ย่างน้ำพริกเผ่า

G006 // 300บ.

grilled chicken and pomelo yum with thai chilli paste

ยำสลัดลาวใต้จึก

G007 // 300บ.

shredded chick spicy salad in yum style

ยำวุ้นเส้นคุณแม่

G008 // 300บ.

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

ยำหมูย่างมะฮักพริกขี้

G009 // 300บ.

grilled pork yum with hairy eggplant and grilled chilli

ยำปูม้าล่วนๆ (เลือกใส่น้ำปลา หรือ ปลาจ๋า)

G001 // 620บ.

salted raw blue crab yum
(choose salted fish sauce or fermented fish sauce)

ยำปูไข่ล่วนๆ (เลือกใส่น้ำปลา หรือ ปลาจ๋า)

G002 // 1,250บ.

salted sea crab with roe yum
(choose salted fish sauce or fermented fish sauce)

ยำแซลมอนล่วนๆ (เลือกใส่น้ำปลา หรือ ปลาจ๋า)

G003 // 550บ.

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

ยำปลาหมึกล่วนๆ (เลือกใส่น้ำปลา หรือ ปลาจ๋า)

G004 // 400บ.

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

ข้าวปุ้นน้ำปลาแดก (เลือกเส้นข้าวปุ้น หรือ เส้นต๋องแตง)

G010 // 400บ.

kanom jeen in fermented fish sauce soup, pork crackling, egg hard jelly (choose kanom jeen or thick kanom jeen)

ยำแซลม่อนฟู

G011 // 265บ.

crispy minced salmon meat yum

หมูสับรวน

G012 // 275บ.

minced pork yum

ยำผักหวานกรอบหมูสับไข่ดาว

G013 // 350บ.

fried melientha yum with minced pork and fried egg



เมนู ย่าง

GRILLED FOOD

ไส้กรอกอีสานย่าง (เสือกหมู / เนื้อ)

H005 // 175บ. / 195บ.

grilled pork / beef sausage, isan style

ลิ้นวัวย่าง ไข่แดงดอง (สอบถามพนักงานก่อนสั่ง)

H006 // 455บ.

grilled beef tongue with soy cured egg yolks



หม่ำตับเนื้อย่าง

H007 // 220บ.

grill beef liver sausage, isan style

ไส้หมูย่าง

H008 // 265บ.

grilled pork intestines

หมกทูบ / เนื้อทูบ

H009 // 165บ. / 185บ.

grilled samshed dried pork / beef

ปลาตุ๋นย่าง (เพิ่มชุดสะเดาน้ำปลาหวาน +150บ.)

H001 // 180บ.

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

เสีอร่องไห

H010 // 400บ.

grilled beef brisket

แฮมห่อใบตองย่าง

H002 // 175บ.

grilled sour pork sausage that wrap in banana leaf

หมูย่างเกลือ

H011 // 245บ.

grilled pork, with salt

คอหมูย่าง

H003 // 320บ.

grilled pork neck

ไก่ย่างเกลือ

H012 // 245บ.

grilled chicken, with salt

เนื้อย่างและมันบด

H004 // 5บ. ต่อ กรัม

grilled ponyangkam beef

อ่องปูนาจี โมจิย่าง

H013 // 240บ.

grilled crab egg curry and grilled mochi

เมนู ทอด

FRIED FOOD

H020



กุ้งแพ

H014 // 125บ.
fried crispy shrimp pancake

ไก่บ้านทอดเกลือ

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

ข้าวไส้หมูทอด

H016 // 150บ.
fried fatty part near pork intestines

เห็ดรวมชุบแป้งทอด

H017 // 165บ.
fried crispy mushroom

ปีกไก่ทอดพริกแกง

H018 // 265บ.
fried chicken wings with chilli paste



H016

แฮมซี่โครงหมูทอด

H019 // 270บ.
fried sour pork ribs

ปลาตากแห้งทอด

H023 // 170บ.
deep fried sun dried catfish

สามชั้นทอดน้ำปลา

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

ปลานิลแดดเดียว

H024 // 170บ.
fried sun dried fish meat

คอหมูทอดน้ำปลา

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

ลาบหมูทอด

H025 // 240บ.
fried pork larb

ปลาสามทอด

H022 // 250บ.
fried isan sour fish

ไส้จู้อีสาน

H026 // 225บ.
isan curry and herbal pork sausage

เมนู ผัด คั่ว

STIR-FRIED

คั่วโหระเนื่อน่องลาย

J001 // 300บ.
beef shank curry

ตับหมูคั่ว (เลือกคั่วโหระพา หรือ คั่วพริกชี้หนู)

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

จุ้นเส้นผัดกะปิปลากระช่อนทอด

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

จุ้นเส้นผัดกะปิปลา

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

แฮมผัดพริกชี้หนูไข่นุ่ม

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.)

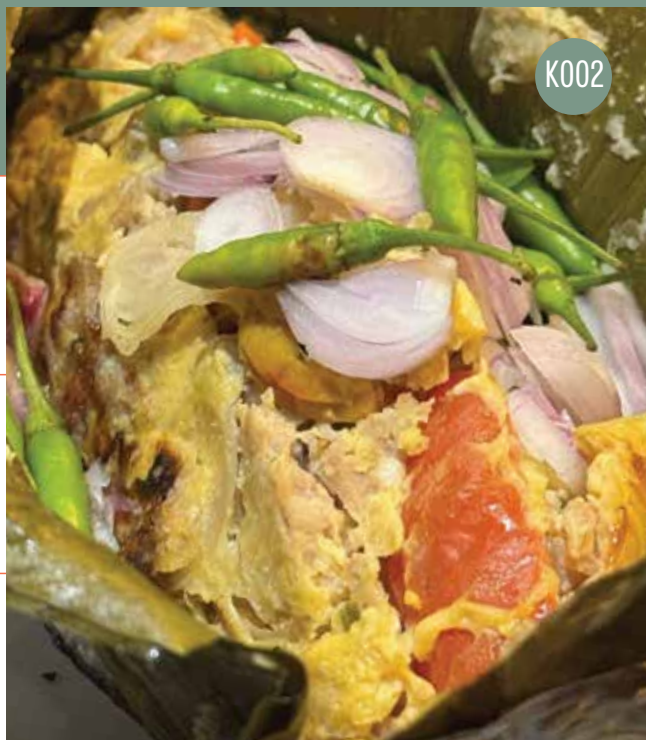
ผักหวานผัดน้ำมันหอยปลา

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

ปลาธำทอดคั่วหมูสับ

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





เมนู ไข่

EGG DISH

ยำไข่ดาวซีอิ๊วหอมกากหมู

K001 // 215บ.

boiled egg yum in soy sauce, with pork crackling

ไข่หมกแนม

K002 // 225บ.

grilled egg and sour pork sausage in banana leaf

ไข่คั่วเค็มบักนัด

K003 // 200บ.

egg stir-fry with isan salted pineapple sauce



ไข่คั่วหมูสับ

K004 // 280บ.

egg stir-fry with minced pork

ไข่ขยี้ปลาธำบองหมูสับ

K005 // 230บ.

crushed fried egg omelette with minced pork and fermented fish chili paste

ไข่เจียวผักหวาน

K006 // 220บ.

fried omelette with melientha



ไข่เจียวกากหมู

K007 // 220บ.

fried egg omelette with pork crackling

ไข่รวนหมูย่าง

K008 // 275บ.

stir-fried omelette with grilled pork

ไข่รวนไก่ย่าง

K009 // 250บ.

stir-fried omelette with grilled chicken

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

ห่อหมกห้วปลีใส่ไก่

M003 // 165บ.

banana blossom and chicken steam in banana leaf

หมกลาบปลาทอง

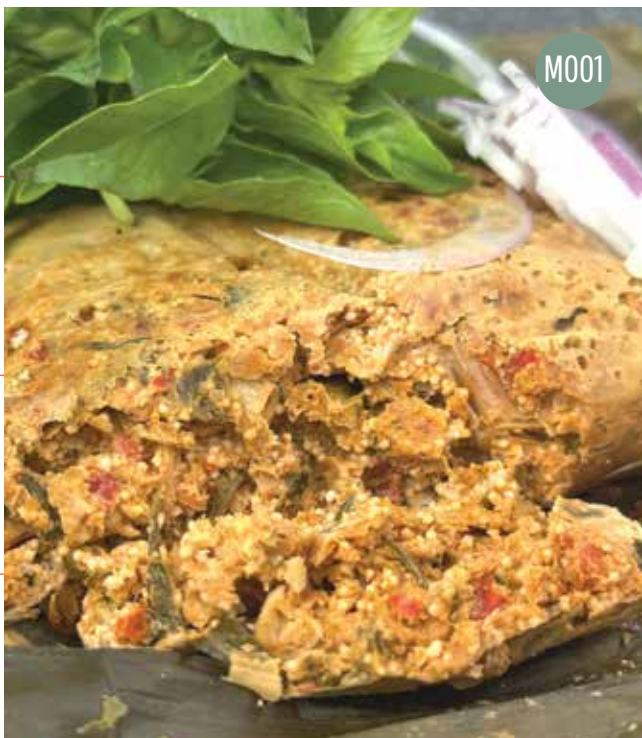
M004 // 185บ.

fish larb steam in banana leaf with mix herbs

หมกเห็ดขอนขาวใส่ไข่

M005 // 225บ.

mushroom steam in banana leaf with mix herbs and egg





N003

เมนู น้ำพริก และซุปรี่ตาน

CHILLI PASTE

ป่นแห้งปลานิลผัดลวก

N001 // 265บ.

fish chilli paste with boiled vegetable

ป่นแห้งปลาทุยผัดลวก

N002 // 265บ.

mashed thai mackerel chilli paste, serve with boiled vegetables



N008

หลนเค็มบักนัดหมูสับ

N003 // 250บ.

coconut milk and isan salted pineapple chilli paste with minced pork

ซุปรี่เห็ดรวม

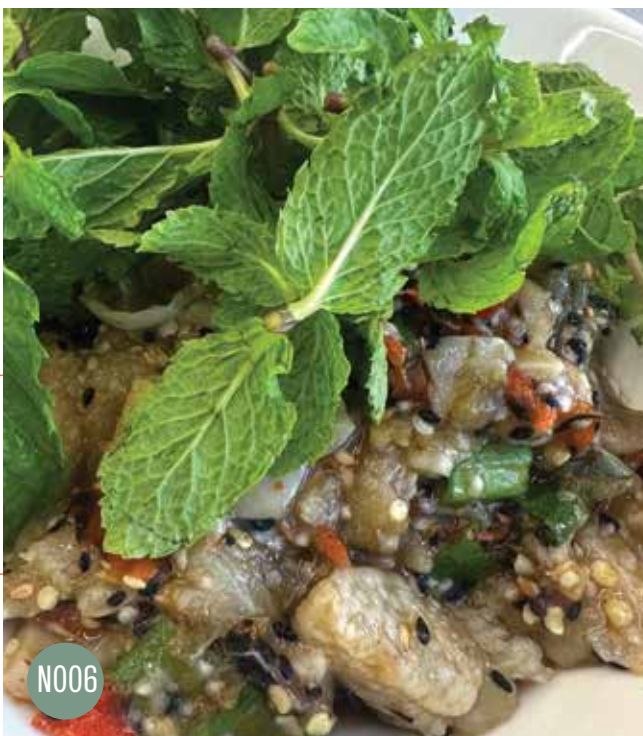
N004 // 195บ.

mixed mushroom chilli paste

ซุปรี่มะเขือหมูเค็ม / เนื้อเค็ม

N005 // 275บ. / 295บ.

pea eggplant chilli paste with dried pork / dried beef



N006

ซุปรี่มะเขือปลาทุย

N006 // 245บ.

pea eggplant chilli paste with thai mackerel

ซุปรี่ผักลาวแคบหมูไข่ต้ม

N007 // 250บ.

mixed vegetables chilli paste with pork crackling and boiled egg

ซุปรี่หน่อไม้พริกขี้

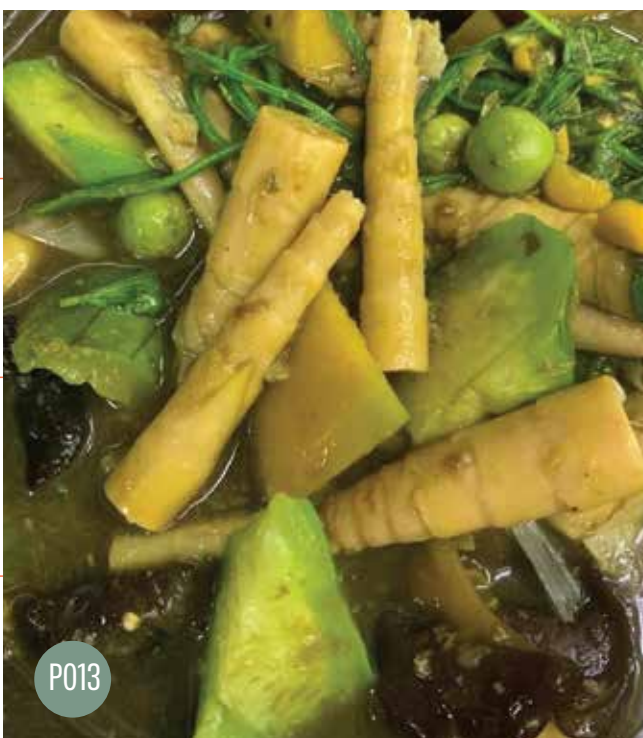
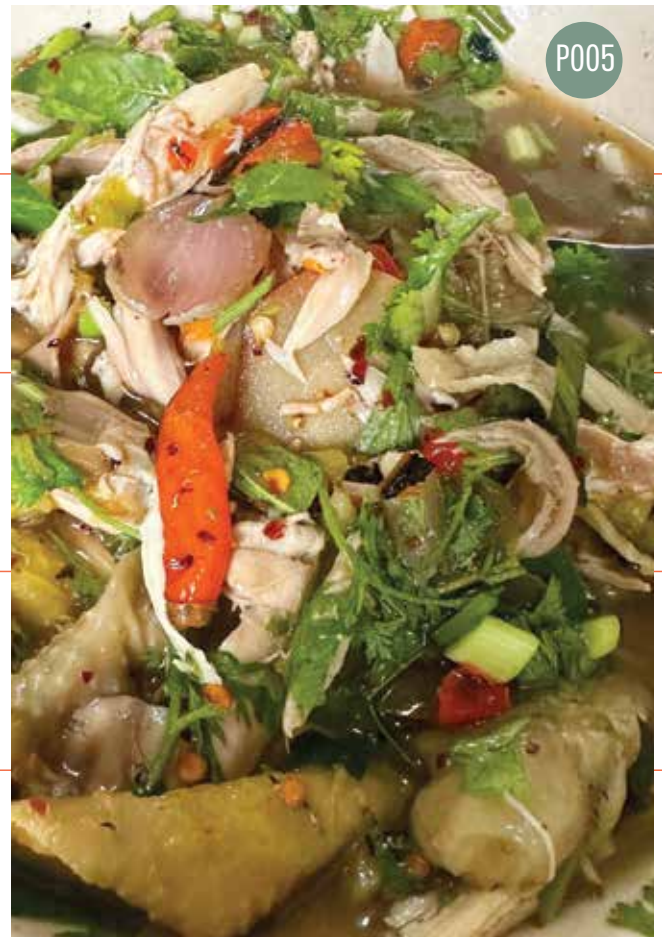
N008 // 185บ.

bamboo shoot chilli paste with grilled chilli

ซุปรี่หน่อไม้หนังหมูกะทิสด

N009 // 225บ.

bamboo shoot chilli paste with pork skin and coconut milk





เมนู ต้ม แกง

SOUP

ข้าวไก่บ้าน

P005 // 300บ.

shredded chicken spicy soup with roasted ground rice

แกงอ่อมไก่ (เลือกใส่ฟัก, จู๋เส้น, หรือผักรวม)

P006 // 320บ.

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

แกงอ่อมลิ้นวัว

P007 // 350บ.

beef tongue herbal curry soup

แกงอ่อมหวายกระดูกหมู

P008 // 355บ.

rattan and pork ribs herbal curry soup

แกงอ่อมหมู (เลือกใส่ฟักทอง หรือผักรวม)

P009 // 320บ.

pork herbal curry soup
(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

ต้มโคล้งปลาตุ๋นย่าง

P004 // 265บ.

grilled catfish in spicy and herbal soup

ต้มแซ่บหมูสับข้าวคั่ว

P003 // 300บ.

minced pork spicy soup with roasted ground rice

ต้มแซ่บซุปลหางวัว

P012 // 355บ.

ox tail spicy soup with roasted ground rice

แกงเห็ดใบย่านาง

P011 // 255บ.

mushroom and herbs soup

แกงหน่อไม้ใบย่านาง (เพิ่มปลาหมึก +195บ.)

P013 // 275บ.

bambooshoot and herbs thick soup
(add squid +195thb.)



เมนู อาหารจานเดียว

SINGLE DISH MEAL

ก๋วยจั๊บญวนไก่บ้าน

Q001 // 195บ.
vietnamese noodle with chicken

ก๋วยจั๊บญวนหมู

Q002 // 195บ.
vietnamese noodle with pork



ผัดหมี่อีสาน

Q003 // 250บ.
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

ผัดขนบจีนทรงเครื่อง

Q005 // 250บ.
stir-fried kanom jeen with minced pork and moo-yor



ผัดต้องแดงโคราชใส่ไข่ย่าง

Q006 // 285บ.
tick kanom jeen stir-fry with grilled chicken and pork crackling

ข้าวคั่วอ่องปูกากหมู

Q007 // 285บ.
crab fat paste stir-fry rice and pork crackling

ข้าวขยำปลาทุย่าง

Q008 // 250บ.
thai mackerel mix with rice, sour mango, and pork crackling
serve with boiled egg

ข้าวคั่วเนื้อเค็ม

Q009 // 285บ.
stir-fried rice with dried beef

เมนู อาหารจานเดียว

SINGLE DISH MEAL

ข้าวผัดโบราณไถ่ย่าง

Q010 // 285บ.
fried rice with grilled chicken

ข้าวผัดไข่คอกหมูย่างคลุกแจ่ว

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

ข้าวผัดน้ำพริกหนุ่มกากป๊อป

Q012 // 285บ.
green chilli paste fried rice with fried flavored pork

ข้าวผัดแมว (ข้าวผัดกระเทียมใส่ปลา)

Q013 // 175บ.
garlic fried rice with thai mackerel meat

ข้าวผัดหมูเค็มสับปะรดพริกขี้หนู

Q014 // 285บ.
pineapple fried rice with dried pork and fresh chilli

ข้าวผัดปลา กะปิ ชะอม

Q015 // 250บ.
thai mackerel fried rice with shrimp paste, climbing wattle, and pork crackling

ข้าวผัดกะปิกุ้ง

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

ข้าวผัดแฮมใส่พริก

Q017 // 265บ.
sour pork sausage fried rice with chilli

ข้าวผัดโรงเรียน

Q018 // 265บ.
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

ข้าวจี๊ไข่เยี่ยว

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 / แคมหมู

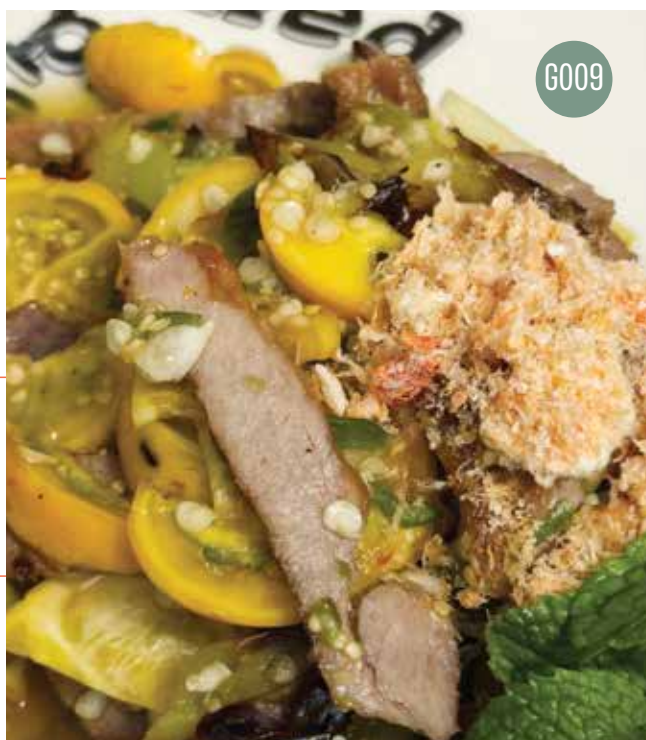
R011 // 65บ.
pork crackling / crispy pork rind

ากป๊อป

R012 // 175บ.
fried flavored pork

กุ้งฝอยคั่วเกลือ

R013 // 125บ.
fried sakura shrimp with saltt



A photograph of a field of green plants with small white flowers, possibly a coastal or marshy area. The plants are in the foreground, and the background is a clear sky with a few distant trees.

PHEDPHED.COM

IG: PHEDPHED_FOOD