

เมี่ยง / A SET OF FOOD with MIXED HERBS & VEGETABLES

A001

A001 / 475บาท

**เมี่ยงปลานิลเผาเกลือ**

GRILLED TILAPIA FISH WITH SALT and MIXED HERBS & VEGETABLES SET

A002 / 495บาท

**เมี่ยงปลานิลทอด**

FRIED TILAPIA FISH and MIXED HERBS & VEGETABLES SET

A003 / 565บาท

**เมี่ยงปลาช่อนกระบอก**

GRILLED SNAKEHEAD FISH IN BAMBOO and MIXED HERBS & VEGETABLES SET

A004 / 525บาท

**เมี่ยงไก่บ้านนึ่งตะไคร้**

STEAMED CHICKEN WITH LEMONGRASS and MIXED HERBS & VEGETABLES SET

## ขนมจีน / KANOM JEEN with SOUP



B002

B001 / 450บาท

**ขนมจีนน้ำเงี้ยว**

KANOM JEEN and MINCED PORK, CHICKEN BLOOD JELLY with NORTHERN THAI HERBAL SOUP

B002 / 450บาท

**ขนมจีนน้ำยาปลาช่อนกะทิลาว**

KANOM JEEN with SNAKEHEAD FISH, CHICKEN FEET, and COCONUT MILK WITH FERMENTED FISH SAUCE SOUP

B011 / 75บาท

**เพิ่มตีนไก่**

ADD CHICKEN FEET

B003 / 490บาท

**ขนมจีนแกงกะทิไก่บ้านโคราช**

KANOM JEEN with CHICKEN, CHICKEN FEET and COCONUT MILK SOUP

B004 / 395บาท

**ขนมจีนน้ำยาป่นปลาช่อน**

KANOM JEEN and CHICKEN FEET with MINCED SNAKEHEAD FISH SOUP

B012 / 75บาท

**เพิ่มตับไก่ หรือ กิ้นไก่**

ADD CHICKEN LIVER or CHICKEN GIZZARD

B005 / 395บาท

**ขนมจีนแกงป่าปลาตุก**

KANOM JEEN with SPICY CURRY CATFISH SOUP

B006 / 490บาท

**ขนมจีนแกงป่าปลาคัง**

KANOM JEEN with SPICY CURRY BAGRIDAE FISH SOUP

B013 / 75บาท

**เพิ่มเลือดไก่**

ADD CHICKEN BLOOD JELLY

B007 / 435บาท

**ขนมจีนแกงป่าปลาช่อน**

KANOM JEEN with SPICY CURRY SNAKEHEAD FISH SOUP

B008 / 395บาท

**ขนมจีนหม้อปลาร้า ปลาตุกซาตีส**

POTTED KANOM JEEN and CATFISH with SPICY FERMENTED FISH SAUCE SOUP

B014 / 75บาท

**เพิ่มลูกชิ้นปลา**

ADD FISH BALL

B009 / 490บาท

**ขนมจีนหม้อปลาร้า ปลาคัง**

POTTED KANOM JEEN and BAGRIDAE FISH with SPICY FERMENTED FISH SAUCE SOUP

B010 / 435บาท

**ขนมจีนหม้อปลาร้า ปลาช่อนซาตีส**

POTTED KANOM JEEN and SNAKEHEAD FISH with SPICY FERMENTED FISH SAUCE SOUP

B015 / 250บาท

**เพิ่มเนื้อปลาช่อน / พุงปลาช่อน**

ADD SNAKEHEAD FISH MEAT (CHOOSE BELLY MEAT OR BODY MEAT)

## เครื่องเคียง / SIDE DISH

C001 / 70บาท <b>ข้าวจี๊ฟักทอง</b> GRILLED STICKY RICE DIPPED IN EGG and PUMPKIN	C002 / 35บาท <b>ข้าวเหนียวดำ</b> BLACK STICKY RICE	C003 / 30บาท <b>ข้าวเหนียวขาว</b> STICKY RICE
C004 / 25บาท / 35บาท <b>ไข่ต้ม / ไข่ดาว</b> BOILED EGG / FRIED EGG	C005 / 30บาท <b>ข้าวสวย</b> COOKED RICE	C006 / 30บาท <b>ขนมจีน</b> KANOM JEEN
C007 / 65บาท <b>แคะหมู / กากหมู</b> CRISPY PORK RIND or PORK CRACKLING	C008 / 120บาท <b>กุ้งผอยคั่วน้ำปลา</b> STIR-FRIED SAKURA SHRIMP in SALTED FISH SAUCE	<p>เลือกระดับความเผ็ด SOM TUM SPICY LEVEL</p> <p>เผ็ดมากที่สุด SUPER HOT &amp; SPICY LEVEL</p> <p>เผ็ดมาก VERY SPICY LEVEL</p> <p>เผ็ดปกติ OUR RESTURANL NORMAL SPICY LEVEL</p> <p>เผ็ดน้อย LOW SPICY LEVEL (STILL SPICY)</p> <p>ไม่ใส่พริก NO CHILI ADDED</p>
C009 / 65บาท <b>เส้นหมี / เส้นเล็กลวกน้ำปลา</b> LITE RICE NOODLE or SLIM RICE NOODLE in FISH SAUCE and PORK CRACKLING	C010 / 85บาท <b>ขนมจีนผัดหวาน</b> SWEET KANOM-JEEN	

## เพิ่มเครื่องลิมตำ / SOM TUM TOPPINGS

D001 / 65บาท <b>เพิ่มหอยนา</b> ADD FRESH WATER SNAIL	D002 / 465บาท <b>เพิ่มแซลมอน</b> ADD RAW SALMON
D003 / 45บาท <b>เพิ่มปูนาหนึ่ง / ปูนาสอง</b> ADD COOKED CRAB or SALTED CRAB	D004 / 200บาท <b>เพิ่มหมูกรอบ</b> ADD CRISPY PORK
D005 / 195บาท <b>เพิ่มกุ้งสดดอง หรือกุ้งลวก</b> ADD SHRIMP (CHOOSE COOKED OR SALTED RAW SHRIMP)	D006 / 285บาท <b>เพิ่มปูม้าดอง</b> ADD SALTED RAW BLUE CRAB
D007 / 75บาท <b>เพิ่มตีนไก่</b> ADD CHICKEN FEET	D008 / 75บาท <b>เพิ่มเลือดไก่</b> ADD CHICKEN BLOOD JELLY
D009 / 135บาท <b>เพิ่มหมูยอ</b> (เลือก หมูยอ หรือหมูยอหนัง) ADD MOO-YOR (VIETNAMESE PORK SAUSAGE) (CHOOSE NORMAL TYPE OR SKIN TYPE MOO YOR)	D010 / 125บาท <b>เพิ่มหอยโข่ง</b> ADD APPLE SNAIL

FYI

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

## ตำผลไม้ / FRUIT SOM TUM

<p>E001 / 185บาท</p> <p><b>ตำมะม่วงเบา</b></p> <p>(เลือกใส่ ปลาจ๋าโฮ่ง, น้ำปลา, หรือกะปิ)</p> <p>SOUR MANGO SOM TUM (CHOOSE SHRIMP PASTE, SALTED-FISH, or STRONG FERMENTED FISH SAUCE)</p>	<p>E002 / 175บาท</p> <p><b>ตำมะม่วงปลาจ๋าน้ำปู</b></p> <p>MANGO SOM TUM in CARB SAUCE and FERMENTED-FISH SAUCE</p>	<p>E003 / 200บาท</p> <p><b>ตำไทยมะม่วงไข่เค็ม</b></p> <p>MANGO SOM TUM with SALTED EGG in SALTED FISH SAUCE (THAI STYLE)</p>
<p>E004 / 220บาท</p> <p><b>ตำองุ่นดิบ</b></p> <p>(เลือกใส่ ปลาจ๋า หรือกะปิ)</p> <p>RAW GRAPE SOMTUM (CHOOSE SHRIMP PASTE SAUCE or FERMENTED FISH SAUCE)</p>	<p>E005 / 185บาท</p> <p><b>ตำกล้วยตานีปูขนาดอง</b></p> <p>(ปลาจ๋า)</p> <p>RAW BANANA SOMTUM in FERMENTED FISH SAUCE with SALTED CRAB</p>	<p>E006 / 200บาท</p> <p><b>ตำมะพร้าวน้ำปลา</b></p> <p>COCONUT MEAT SOM TUM in SALTED FISH SAUCE</p>
<p>E007 / 200บาท</p> <p><b>ตำสับปะรด</b></p> <p>(เลือกใส่ ปลาจ๋า หรือน้ำปลา)</p> <p>PINEAPPLE SOM TUM (CHOOSE SALTED FISH SAUCE or FERMENTED FISH SAUCE)</p>	<p>E008 / 300บาท</p> <p><b>ตำส้มโอบ</b></p> <p>(เลือกใส่ ปลาจ๋าน้ำปู, กะปิ, หรือน้ำปลา)</p> <p>POMELO SOM TUM (CHOOSE SHRIMP PASTE SAUCE, SALTED FISH SAUCE, or CRAB SAUCE)</p>	<p>E009 / 165บาท</p> <p><b>ตำตะลิงปลิง</b></p> <p>(เลือกใส่ ปลาจ๋า หรือกะปิ)</p> <p>BILIMBI FRUITS SOM TUM (CHOOSE SHRIMP PASTE-SAUCE or FERMENTED FISH SAUCE)</p>
<p>E010 / 440บาท</p> <p><b>ตำสตรอว์เบอร์รี่ปูดองปลาจ๋า</b></p> <p>STRAWBERRY SOM TUM with SALTED CRAB in FERMENTED FISH SAUCE</p>	<p>E011 / 400บาท</p> <p><b>ตำไทยสตรอว์เบอร์รี่</b></p> <p>STRAWBERRY SOM TUM in SALTED FISH SAUCE (THAI STYLE)</p>	<p>E012 / 400บาท</p> <p><b>ตำสตรอว์เบอร์รี่น้ำพริกกะปิ</b></p> <p>STRAWBERRY SOM TUM in SHRIMP PASTE SAUCE</p>
<p>E013 / 390บาท</p> <p><b>ตำมังคุดสุกปูดองปลาจ๋า</b></p> <p>MANGOSTEEN SOM TUM with SALTED CRAB in FERMENTED FISH SAUCE</p>	<p>E014 / 350บาท</p> <p><b>ตำไทยมังคุดสุก</b></p> <p>MANGOSTEEN SOM TUM in SALTED FISH SAUCE (THAI STYLE)</p>	<p>E015 / 350บาท</p> <p><b>ตำมังคุดสุกน้ำพริกกะปิ</b></p> <p>MANGOSTEEN SOM TUM in SHRIMP PASTE SAUCE</p>



E005

## ตำปลาร้า / FERMENTED FISH SAUCE SOM TUM

F001 / 135บาท <b>ตำปลาร้า</b>	F002 / 165บาท <b>ตำซั่ว</b>	F003 / 310บาท <b>ตำเผ็ดเผ็ด</b>
PAPAYA SOM TUM in FERMENTED FISH SAUCE	PAPAYA and KANOM JEEN SOM TUM in FERMENTED FISH SAUCE	OUR SIGNATURE SOM TUM in FERMENTED FISH SAUCE (KANOM JEEN, CRAB, BAMBOO SHOOT, ETC. )
F004 / 165บาท <b>ตำปูปลาร้า</b> (เลือกใส่ ปูนาึ่ง หรือปูนาดอง)	F005 / 300บาท <b>ตำปลาร้ากุ้งสด</b> (เลือก กุ้งสดดอง หรือกุ้งลวก)	F006 / 390บาท <b>ตำปลาร้าปูม้าดอง</b>
PAPAYA and CRAB SOM TUM in FERMENTED FISH SAUCE (CHOOSE COOKED OR SALTED CRAB)	PAPAYA & SHRIMP SOM TUM in FERMENTED FISH SAUCE (CHOOSE COOKED OR SALTED RAW SHRIMP)	PAPAYA and SALTED RAW BLUE CRAB SOM TUM in FERMENTED FISH SAUCE
F007 / 165บาท <b>ตำโคราช</b>	F008 / 365บาท <b>ตำป่ากาฬสินธุ์</b>	F009 / 200บาท <b>ตำปลาร้าหน่อไม้ทุบ</b>
PAPAYA SOM TUM in FERMENTED FISH SAUCE with PEANUT & DRIED SHRIMP	PAPAYA, KANOM JEEN, VEGETABLES, POND SNAIL, ETC. SOM TUM in FERMENTED FISH SAUCE	SMASHED BAMBOO SHOOT SOM TUM in FERMENTED FISH SAUCE
F010 / 365บาท <b>ตำสับปะรดคอกหมูย่าง</b>	F011 / 165บาท <b>ตำปลาร้าข้าวโพด</b>	F012 / 145บาท <b>ตำปลาร้ามะละกอหั่น</b>
PINEAPPLE SOM TUM in FERMENTED FISH SAUCE and GRILLED PORK NECK	CORN SOM TUM in FERMENTED FISH SAUCE	ORANGE PAPAYA SOM TUM in FERMENTED FISH SAUCE
F013 / 145บาท <b>ตำมะละกอน้ำปูปลาร้า</b>	F014 / 395บาท <b>ตำมั่วไหลบัวกุ้งสด</b>	F015 / 185บาท <b>ตำหลวงพระบางตลาดดารา</b>
PAPAYA SOM TUM in FERMENTED FISH SAUCE and CRAB SAUCE	KANOM JEEN, LOTUS SHOOT, & MOO YOR SOM TUM in FERMENTED FISH SAUCE with SALTED RAW SHRIMP	LUANG PRABANG STYLE SOM TUM in STRONG CRAB SAUCE
F016 / 220บาท <b>ตำหน่อไม้ น้ำปูปลาร้า</b>	F017 / 200บาท <b>ตำแคบหมูปลาร้า</b>	F018 / 200บาท <b>ตำปลาร้าหอยนา</b>
BAMBOO SHOOT SOM TUM in FERMENTED FISH SAUCE and CRAB SAUCE	PAPAYA and CRISPY PORK RIND SOM TUM in FERMENTED FISH SAUCE	PAPAYA SOM TUM in FERMENTED FISH SAUCE with POND SNAIL



## เกาเหลาปลาจ๋า / FERMENTED FISH SAUCE SOM TUM WITHOUT PAPAYA

F019 / 620บาท <b>เกาเหลาปลาจ๋าปูม้าดอง</b> SALTED RAW BLUE CRAB in FERMENTED FISH SAUCE	F020 / 565บาท <b>เกาเหลาปลาจ๋าแซลมอน</b> RAW SALMON in FERMENTED FISH SAUCE	F021 / 245บาท <b>เกาเหลาปลาจ๋าปูนา</b> (เลือกใส่ ปูนาแข็ง หรือปูนาดอง) CRAB in FERMENTED FISH SAUCE (CHOOSE COOKED OR SALTED CRAB)
F022 / 450บาท <b>เกาเหลาปลาจ๋ากุ้งสด</b> (เลือก กุ้งสดดอง หรือกุ้งลวก) SHRIMP in FERMENTED FISH SAUCE (CHOOSE COOKED OR SALTED RAW SHRIMP)	F023 / 275บาท <b>เกาเหลาปลาจ๋าหอยโข่ง</b> APPLE SNAIL in FERMENTED FISH SAUCE	F024 / 240บาท <b>เกาเหลาปลาจ๋าตีนไก่ล๊ว</b> CHICKEN FEET in FERMENTED FISH SAUCE
F025 / 540บาท <b>เกาเหลาปลาจ๋าปูม้ากุ้งสด</b> (เลือก กุ้งสดดอง หรือกุ้งลวก) SALTED RAW BLUE CRAB & SHRIMP in FERMENTED FISH SAUCE (CHOOSE COOKED OR SALTED RAW SHRIMP)	F026 / 265บาท <b>เกาเหลาปลาจ๋าหมูยอ</b> (เลือก หมูยอ หรือหมูยอหนัง) MOO YOR in FERMENTED FISH SAUCE (CHOOSE NORMAL TYPE OR SKIN TYPE MOO YOR)	F027 / 220บาท <b>เกาเหลาปลาจ๋าแคหมู</b> CRISPY PORK RIND in FERMENTED FISH SAUCE



## ตำปลาจ๋าโหม่ง / STRONG FERMENTED FISH SAUCE SOM TUM

F028 / 450บาท <b>ตำถาดลูกทุ่ง</b> (มีความเผ็ดเดียว) BIG PLATE SOM TUM in STRONG FERMENTED FISH SAUCE (PAPAYA, SAKURA SHRIMP, MOO YOR, BOILED EGG, ETC.)	F029 / 135บาท <b>ตำลางทุ่ง</b> (ตำปลาจ๋าโหม่งใส่ใบมะกรูด) PAPAYA SOM TUM with BERGAMOT LEAF in STRONG FERMENTED FISH SAUCE
F030 / 165บาท <b>ตำไหลบัวปลาจ๋าโหม่ง</b> LOTUS SHOOT SOM TUM in STRONG FERMENTED FISH SAUCE	F031 / 135บาท <b>ตำมะละกอบปลาจ๋าโหม่ง</b> PAPAYA in STRONG FERMENTED FISH SAUCE
F032 / 495บาท <b>ตำโหม่งๆกุ้งสด</b> (มีความเผ็ดเดียว) PAPAYA, KANOM JEEN, MOO YOR, POND SNAIL, CRAB, SALTED RAW SHRIMP in STRONG FERMENTED FISH SAUCE	F033 / 220บาท <b>ตำเส้นเล็กปลาจ๋าโหม่งกากหมู</b> SLIM RICE NOODLE and PORK CRACKLING SOM TUM in STRONG FERMENTED FISH SAUCE
F034 / 150บาท <b>ตำกระเจี๊ยบเขียวปลาจ๋าโหม่ง</b> OKRA SOM TUM in STRONG FERMENTED FISH SAUCE	F035 / 265บาท <b>ตำซั้วหน่อไม้หอยนาปลาจ๋าโหม่ง</b> KANOM-JEEN, BAMBOO SHOOT, and POND SNAIL SOM TUM in STRONG FERMENTED FISH SAUCE
F036 / 375บาท <b>ตำป่าตีนไก่</b> KANOM JEEN, PAPAYA, & CHICKEN FEET SOM TUM in STRONG FERMENTED FISH SAUCE	F037 / 150บาท <b>ตำขมมจึนปลาจ๋าโหม่ง</b> KANOM JEEN SOM TUM in STRONG FERMENTED FISH SAUCE
F038 / 160บาท <b>ตำถั่วใบมะขาม</b> YARD LONG BEAN & TAMARIND LEAF SOM TUM in STRONG FERMENTED FISH SAUCE	F039 / 160บาท <b>ตำถั่วปลาจ๋าโหม่ง</b> YARD LONG BEAN SOM TUM in STRONG FERMENTED FISH SAUCE

## ตำน้ำปลา / SALTED FISH SAUCE SOM TUM



6001 / 180บาท

### ตำน้ำปลาปูนา

(เลือกใส่ ปูนาหนึ่ง หรือปูนาสอง)

PAPAYA and CRAB SOM TUM in SALTED FISH SAUCE  
(CHOOSE COOKED OR SALTED CRAB)

6002 / 320บาท

### ตำน้ำปลากุ้งสด

(เลือก กุ้งสดสอง 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

### ตำช้อน้ำปลาปูนา

(เลือกใส่ ปูนาหนึ่ง หรือปูนาสอง)

PAPAYA, KANOM JEEN in SALTED FISH SAUCE  
(CHOOSE COOKED OR SALTED CRAB)

6005 / 380บาท

### ตำผักหวานกุ้งสด

OPILIA LEAF SOM TUM in SALTED FISH SAUCE  
with SALTED RAW SHRIMP

6006 / 350บาท

### ตำคะน้ากุ้งสด

THAI KALE SOM TUM in SALTED FISH SAUCE  
with SALTED RAW SHRIMP

6007 / 215บาท

### ตำแมงดา

PAPAYA and GIAN WATER BUG SOM TUM  
in SALTED FISH SAUCE

6008 / 300บาท

### ตำน้ำปลาไหลบัวหมูยอ

LOTUS STEM SOM TUM in SALTED FISH SAUCE  
with MOO YOR

6009 / 365บาท

### ตำมัน้ำปลาไหลบัว

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

### ตำมะละกอเห้มน้ำปลา

ORANGE PAPAYA SOM TUM in SALTED FISH SAUCE

## เกาเหลาน้ำปลา / SALTED FISH SAUCE SOM TUM WITHOUT PAPAYA

<p>6013 / 640บาท</p> <p><b>เกาเหลาน้ำปลาปูม้าดอง</b></p> <p>SALTED RAW BLUE CRAB in SALTED FISH SAUCE</p>	<p>6014 / 570บาท</p> <p><b>เกาเหลาน้ำปลาแซลมอน</b></p> <p>RAW SALMON in SALTED FISH SAUCE</p>	<p>6015 / 265บาท</p> <p><b>เกาเหลาน้ำปลาปูนา</b></p> <p>(เลือกใส่ ปูนาชิ้น หรือปูนาดอง)</p> <p>CRAB in SALTED FISH SAUCE (CHOOSE COOKED OR SALTED CRAB)</p>
<p>6016 / 470บาท</p> <p><b>เกาเหลาน้ำปลากุ้งสด</b></p> <p>(เลือก กุ้งสดดอง หรือกุ้งลวก)</p> <p>SHRIMP in SALTED FISH SAUCE (CHOOSE COOKED OR SALTED RAW SHRIMP)</p>	<p>6017 / 275บาท</p> <p><b>เกาเหลาน้ำปลาหอยโข่ง</b></p> <p>APPLE SNAIL in SALTED FISH SAUCE</p>	<p>6018 / 260บาท</p> <p><b>เกาเหลาน้ำปลาตีนไก่ล้วน</b></p> <p>CHICKEN FEET in SALTED FISH SAUCE</p>
<p>6019 / 560บาท</p> <p><b>เกาเหลาน้ำปลาปูม้ากุ้งสด</b></p> <p>(เลือก กุ้งสดดอง หรือกุ้งลวก)</p> <p>SALTED RAW BLUE CRAB &amp; SHRIMP in SALTED FISH SAUCE (CHOOSE COOKED OR SALTED RAW SHRIMP)</p>	<p>6020 / 285บาท</p> <p><b>เกาเหลาน้ำปลาหมูยอ</b></p> <p>(เลือก หมูยอ หรือหมูยอหนัง)</p> <p>MOO YOR in SALTED FISH SAUCE (CHOOSE NORMAL TYPE OR SKIN TYPE MOO YOR)</p>	<p>6021 / 240บาท</p> <p><b>เกาเหลาน้ำปลาแคบหมู</b></p> <p>CRISPY PORK RIND in SALTED FISH SAUCE</p>

6016

## ตำไทย / THAI STYLE SOM TUM



<p>6022 / 160บาท</p> <p><b>ตำไทย</b></p> <p>THAI STYLE PAPAYA SOM TUM in SALTED FISH SAUCE (PEANUT, SUGAR CANE, &amp; DRIED SHRIMP)</p>	<p>6023 / 180บาท</p> <p><b>ตำไทยไข่เค็ม</b></p> <p>THAI STYLE PAPAYA SOM TUM with SALTED EGG</p>
<p>6024 / 280บาท</p> <p><b>ตำไทยหมูยอ</b></p> <p>(เลือก หมูยอ หรือหมูยอหนัง)</p> <p>THAI STYLE PAPAYA SOM TUM with MOO YOR (CHOOSE NORMAL TYPE OR SKIN TYPE MOO YOR)</p>	<p>6025 / 225บาท</p> <p><b>ตำไทยแคบหมู</b></p> <p>THAI STYLE PAPAYA SOM TUM with CRISPY PORK RIND</p>
<p>6026 / 300บาท</p> <p><b>ตำคอหมูย่าง</b></p> <p>THAI STYLE PAPAYA SOM TUM in SALTED FISH SAUCE with GRILLED PORK NECK</p>	<p>6027 / 325บาท</p> <p><b>ตำข้าวโพดคอหมูย่าง</b></p> <p>THAI STYLE CORN SOM TUM in SALTED FISH SAUCE with GRILLED PORK NECK</p>
<p>6028 / 175บาท</p> <p><b>ตำข้าวโพด</b></p> <p>THAI STYLE CORN SOM TUM in SALTED FISH SAUCE (PEANUT, SUGAR CANE, &amp; DRIED SHRIMP)</p>	<p>6029 / 200บาท</p> <p><b>ตำข้าวโพดไข่เค็ม</b></p> <p>THAI STYLE CORN SOM TUM in SALTED FISH SAUCE with SALTED EGG</p>
<p>6030 / 170บาท</p> <p><b>ตำไทยใส่กะปิ</b></p> <p>THAI STYLE PAPAYA SOM TUM in SALTED FISH SAUCE mixed with SHRIMP PASTE SAUCE</p>	<p>6031 / 195บาท</p> <p><b>ตำไทยไหลบัว</b></p> <p>THAI STYLE LOTUS SHOOT SOM TUM in SALTED FISH SAUCE</p>
<p>6032 / 185บาท</p> <p><b>ตำชิวไทย</b></p> <p>KANOM JEEN and PAPAYA SOM TUM in SALTED FISH SAUCE</p>	<p>6033 / 160บาท</p> <p><b>ตำ กทม.</b></p> <p>THICK SLICED PAPAYA SOM TUM in SALTED FISH SAUCE</p>

## ยำ / YUM, SPICY SALAD

<p>H001 / 300บาท</p> <p><b>ยำจุ้นเส้นงานวัด</b></p> <p>GLASS JELLY YUM with MOO YOR, MINCED PORK, and DRIED SHRIMP in SALTED FISH SAUCE</p>	<p>H002 / 350บาท</p> <p><b>ยำหมูย่างก้านคะน้า</b></p> <p>GRILLED PORK YUM with THAI KALE STALK</p>	<p>H003 / 900บาท</p> <p><b>ยำเห็ดโคน</b></p> <p>TERMITE MUSHROOM YUM</p>
<p>H004 / 395บาท</p> <p><b>ยำหน่อไม้กุ้งสด</b></p> <p>(เลือก ปลาจ๋า หรือน้ำปลา) (กุ้งสดดอง หรือกุ้งลวก)</p> <p>BAMBOO SHOOT &amp; SHRIMP YUM (COOKED or SALTED RAW-SHRIMP and FERMENTED or SALTED FISH SAUCE )</p>	<p>H005 / 335บาท</p> <p><b>ยำหน่อไม้หมูยอ</b></p> <p>(เลือก ปลาจ๋า หรือน้ำปลา) (เลือก หมูยอ หรือหมูยอแห้ง)</p> <p>BAMBOO SHOOT YUM with MOO YOR (CHOOSE MOO YOR TYPE and FERMENTED or SALTED FISH SAUCE )</p>	<p>H006 / 650บาท</p> <p><b>ยำหน่อไม้แซลมอน</b></p> <p>(เลือก ปลาจ๋า หรือน้ำปลา)</p> <p>BAMBOO SHOOT YUM with RAW SALMON (CHOOSE FERMENTED or SALTED FISH SAUCE )</p>
<p>H007 / 400บาท</p> <p><b>ยำผักหวานทอดกรอบ</b></p> <p>(ใส่หมูสับและกุ้ง)</p> <p>FRIED THAI OPILIA LEAF YUM with MINCED PORK and BOILED SHRIMP</p>	<p>H008 / 3.2บาท ต่อ กรัม</p> <p><b>ยำเนื้อย่างเสาวรส</b></p> <p>BEEF YUM with PASSION FRUIT (PRICE per KG.)</p>	<p>H009 / 385บาท</p> <p><b>ยำมะเขือเปาะกะทิสด</b></p> <p>(ใส่หมูสับและกุ้ง)</p> <p>GRILLED EGGPLANT YUM with MINCED PORK and BOILED SHRIMP in COCONUT MILK</p>
<p>H010 / 385บาท</p> <p><b>ยำถั่วพูน้ำพริกเผา</b></p> <p>WINGED BEAN YUM in THAI CHILLI PASTE</p>	<p>H011 / 300บาท</p> <p><b>ปล่าหมูเค็มกะทิสด</b></p> <p>(เปลี่ยนเป็นเนื้อเค็ม +50บาท)</p> <p>DRIED PORK SPICY SALAD in COCONUT MILK SAUCE (CHANGE to DRIED BEEF +50thb.)</p>	<p>H012 / 300บาท</p> <p><b>ปล่าหมูป่า</b></p> <p>WILD BOAR SPICY SALAD</p>
<p>H013 / 280บาท</p> <p><b>ยำปูนาดอง</b></p> <p>SALTED CRAB with SOUR MANGO YUM</p>	<p>H014 / 395บาท</p> <p><b>ยำปลานิลลูกเต้า</b></p> <p>FRIED TILAPIA FISH with SOUR MANGO YUM</p>	<p>H015 / 400บาท</p> <p><b>ปลาช่อนลุยสวน</b></p> <p>SNAKEHEAD FISH SPICY SALAD with HERBS</p>



## ลาบ ก้อย / LARB, ISAN STYLE SPICY SALAD



<p>J001 / 465บาท</p> <p><b>ก้อยไข่แดง</b></p> <p>RED ANT EGG, ISAN STYLE SPICY SALAD</p>	<p>J002 / 200บาท</p> <p><b>ซูปหน่อไม้ขำโคก</b></p> <p>BAMBOO SHOOT ISAN STYLE SPICY SALAD</p>	<p>J003 / 250บาท</p> <p><b>ซูปหน่อไม้ตีนไก่</b></p> <p>BAMBOO SHOOT ISAN STYLE SPICY SALAD with CHICKEN FEET</p>
<p>J004 / 300บาท</p> <p><b>ลาบเป็ดนครพนม</b></p> <p>DUCK LARB</p>	<p>J005 / 265บาท</p> <p><b>ลาบไก่ขำ</b></p> <p>CHICKEN LARB</p>	<p>J006 / 265บาท</p> <p><b>ลาบหมูใส่เห็ดฟาง</b></p> <p>PORK LARB with MUSHROOM</p>
<p>J007 / 285บาท</p> <p><b>ลาบซอยปลาช่อน</b></p> <p>SLICED SNAKEHEAD FISH LARB</p>	<p>J008 / 400บาท</p> <p><b>ลาบปลาคัง</b></p> <p>BAGRIDAE FISH LARB</p>	<p>J009 / 395บาท</p> <p><b>ลาบปลาบิลอกอด</b></p> <p>FRIED TILAPIA FISH LARB</p>
<p>J010 / 265บาท</p> <p><b>ลาบหมูลูกทุ่ง</b> (ใส่เครื่องใน)</p> <p>PORK LARB with PORK ORGANS</p>	<p>J011 / 320บาท</p> <p><b>น้ำตกคอหมูย่าง</b></p> <p>GRILLED PORK NECK NUM-TOK</p>	<p>J012 / 295บาท</p> <p><b>หมูคั่ว</b> (มีตับ)</p> <p>ISAN SITR-FRIED PORK, PORK BLOOD and PORK LIVER</p>
<p>J013 / 300บาท</p> <p><b>ยูเกะเนื้ออีสาน</b></p> <p>RAW BEEF, ISAN STYLE SPICY SALAD</p>	<p>J014 / 400บาท</p> <p><b>น้ำตกเนื้อย่าง</b></p> <p>GRILLED BEEF NUM-TOK</p>	<p>J015 / 285บาท</p> <p><b>ก้อยเนื้อขม / ก้อยเนื้อมะนาว</b> (เลือก เนื้อสุก หรือดิบ)</p> <p>BEEF, ISAN STYLE SPICY SALAD (LIME or BITTER STYLE) (CHOOSE RAW OR COOKED BEEF)</p>
<p>J016 / 285บาท</p> <p><b>ตับหวาน</b> (ตับหมู หรือตับวัว)</p> <p>PORK LIVER or BEEF LIVER, ISAN STYLE SPICY SALAD</p>	<p>J017 / 400บาท</p> <p><b>เสื่อคั่ว</b> (โพนย่างคั่ว)</p> <p>ISAN SITR-FRIED BEEF, BEEF BLOOD, and BEEF LIVER</p>	<p>J018 / 230บาท</p> <p><b>ก้อยคั่วกุ้งฝอย</b></p> <p>STIR-FRIED SAKURA SHRIMP, ISAN STYLE SPICY SALAD</p>

## ทอด / FRIED FOOD

K001 / 200บาท <b>ทอดมันกุ้งฝอยใส่หัวปลี</b>	K002 / 165บาท <b>เห็ดและข้าวโพดชุบแป้งทอด</b>
SAKURA SHRIMP and BANANA BLOSSOM FRV with CURRY PASTE	CORN AND MUSHROOM FRITTERS
K003 / 330บาท <b>วากิวแดดเดียว กับข้าวจี๊</b>	K004 / 285บาท <b>กบทอดกระเทียม</b>
DEEP DRIED WAGYU and GRILLED STICKY RICE	FRIED FROG with GARLIC
K005 / 175บาท <b>ไส้กรอกอีสาน(หมู)ทอด</b> (ไส้กรอกหมูอีสานเนื้อ +30บาท) FRIED HOMEMADE ISAN (PORK) SAUSAGE (BEEF +30thb.)	K006 / 285บาท <b>ไก่บ้านทอดน้ำปลา</b>
K007 / 300บาท <b>ไก่ทอดปลาธำพรักแห้ง</b>	K008 / 275บาท <b>แฮมปีกไก่ทอด</b>
FRIED CHICKEN BY SALTED FISH SAUCE & DRIED CHILLI	FRIED SOUR CHICKEN WINGS
K009 / 300บาท <b>สามชั้นเบรคแตก กับข้าวจี๊</b>	K010 / 275บาท <b>สามชั้นทอดเกลือ</b>
FRIED SLICED PORK BELLY and GRILLED STICKY RICE	FRIED PORK BELLY with SALT
K011 / 295บาท <b>หมูทอดน้ำปลา</b>	K012 / 500บาท <b>ปลาเนื้ออ่อนทอดกระเทียม</b>
FRIED PORK BY SALTED FISH SAUCE	FRIED BUTTER CATFISH with GARLIC
K013 / 380บาท <b>ปลานิลทอดเกลือ ยำมะเขือเผา</b>	K014 / 285บาท <b>เนื้อปลาซ็อนแดดเดียว</b>
FRIED NILE TILAPIA FISH by SALT serve with GRILLED EGGPLANT YUM	FRIED SUN DRIED SNAKEHEAD FISH MEAT
K015 / 285บาท <b>ปลาต้มไข่ทอด</b>	
FRIED SOUR FISH with ITS EGG	
K016 / 400บาท <b>ปลาคังทอดน้ำมันหอย</b>	
FRIED BAGRIDAE FISH BY OYSTER SAUCE	
K017 / 200บาท <b>เอ็นซ้อไก่ทอดพริกแกง</b>	
FRIED CHICKEN'S SOFT BONE with CHILLI CURRY PASTE	

## ย่าง / GRILLED FOOD



L012

L001 / 400บาท <b>เสี้อร้องไห้</b> GRILLED BEEF BRISKET	L002 / 265บาท <b>ตับวัวย่าง / ตับหมูย่าง</b> GRILLED BEEF LIVER or PORK LIVER	L003 / 2.3บาท ต่อ กรัม <b>เนื้อพิกานย่าง่างเกรวี่นำมันหอย</b> PICANHA STAKE with OYSTER SAUCE GRAVY (PRICE per KG.)
L004 / 265บาท <b>นมหมูย่าง</b> GRILLED PORK UDDER	L005 / 320บาท <b>คอหมูย่าง</b> GRILLED PORK NECK	L006 / 265บาท <b>หมูย่างบ้านๆ</b> SIMPLE GRILLED PORK
L007 / 265บาท <b>หมูคูลูกฝูบ</b> FLAVORED GRILLED PORK	L008 / 265บาท <b>ไส้อ่อนย่าง</b> GRILLED PORK INTESTINES	L009 / 175บาท <b>แฮมหมูย่าง</b> GRILLED HOMEMADE SOUR PORK SAUSAGE
L010 / 285บาท <b>ปลาช่อนย่างเกลือ</b> GRILLED ISAN FRESH WATER FISH BY SALT	L011 / 330บาท <b>ปลานิลเผาเกลือ</b> BURNT TILAPIA FISH BY SALT	L012 / 370บาท <b>ปลาช่อนกระบอกเผา</b> BURNT SNAKEHEAD FISH in BAMBOO
L013 / 175บาท <b>หมูกูป</b> (เนื้อกูป +50บาท) GRILLED SUN DRIED PORK (BEEF +50thb.)	L014 / 195บาท <b>โคนลินหมูย่าง</b> GRILLED PORK THOUNG	L015 / 285บาท <b>ไก่ย่าง</b> (เลือกไก่บ้าน หรือไก่เนื้อ) (ขายเป็นตัว) GRILLED CHICKEN

## จู่จี้ ผัดเผ็ด / STIR-FRY with CHILLI FOOD

M003



<p>M001 / 450บาท <b>จู่จี้ปลาคัง</b></p> <p>BAGRIDAE FISH STIR-FRY with CURRY CHILLI PASTE and COCONUT MILK</p>	<p>M002 / 550บาท <b>จู่จี้ปลาเนื้ออ่อน</b></p> <p>BUTTER CATFISH STIR-FRY with CURRY CHILLI PASTE and COCONUT MILK</p>	<p>M003 / 400บาท <b>จู่จี้ปลาช่อน</b> (เปลี่ยนเป็นพุงปลาช่อน +100บาท)</p> <p>SNAKEHEAD FISH STIR-FRY with CURRY CHILLI PASTE and COCONUT MILK (CHANGE to FISH BELLY +100thb.)</p>
<p>M004 / 450บาท <b>จู่จี้กุ้ง</b></p> <p>SHRIMP STIR-FRY with CURRY CHILLI PASTE and COCONUT MILK</p>	<p>M005 / 300บาท <b>ผัดเผ็ดปลาตุกทอด</b></p> <p>FRIED CATFISH STIR-FRY with CHILLI PASTE</p>	<p>M006 / 300บาท <b>ผัดเผ็ดพวงไข่ / กบ</b></p> <p>CHICKEN OVALRY or FROG STIR-FRY with CHILLI PASTE</p>
<p>M007 / 350บาท <b>ผัดเผ็ดหมูป่าใส่กะทิ</b></p> <p>WILD BOAR STIR-FRY with CHILLI PASTE and COCONUT MILK</p>	<p>M008 / 300บาท <b>ผัดจ๋าปลาตุก</b> (เปลี่ยนเป็นปลาคัง +100บาท)</p> <p>CATFISH STIR-FRY with FRESH CHILLI and HERBS (CHANGE to BAGRIDAE FISH +100thb.)</p>	<p>M009 / 300บาท <b>ปลาตุกผัดพริกขี้หนูใบมะกรูด</b></p> <p>CATFISH STIR-FRY with CHILLI and BERGAMOT LEAVES</p>
<p>M010 / 400บาท <b>ผัดกะเพราโคราช</b> (เลือกใส่ ไก่บ้าน หรือเนื้อ)</p> <p>KORAT STYLE PAD KRAPOW (CHOOSE CHICKEN or BEEF)</p>	<p>M011 / 300บาท <b>ผัดกะเพราตับหมูกระเทียมโทน</b></p> <p>PORK LIVER and GARLIC PAD KRAPOW</p>	<p>M012 / 300บาท <b>ผัดกะเพรา กบสับ</b></p> <p>PAD KRAPOW KOB (FROG)</p>
<p>M013 / 200บาท <b>ผัดหอยขมโหระพา</b></p> <p>POND SNAIL STIR-FRY with SWEET BASIL</p>	<p>M014 / 350บาท <b>ผัดหน่อไม้ดอง</b> (เลือกใส่ ไก่บ้าน หรือเนื้อ)</p> <p>STIR-FRIED PICKLED BAMBOO SHOOT (CHOOSE CHICKEN or BEEF)</p>	<p>M015 / 350บาท <b>ผัดจิ้งโถ่เนื้อ</b></p> <p>BITTER BEEF STIR-FRY with HERBS and CHILLI</p>

## คั่วแห้ง ผัดผัก / STIR-FRIED FOOD

<p>N001 / 400บาท</p> <p><b>ไก่บ้านร่วน</b></p> <p>(เลือก ปลาจ๋า หรือน้ำปลา)</p> <p>STIR-FRIED CHICKEN (CHOOSE FERMENTED or SALTED FISH SAUCE)</p>	<p>N002 / 300บาท</p> <p><b>สามชั้นคั่วมะแขว่น</b></p> <p>PORK BELLY STIR-FRY with NORTHERN HERB</p>	<p>N003 / 300บาท</p> <p><b>กบคั่วสมุนไพร</b></p> <p>FROG STIR-FRY with HERBS</p>
<p>N004 / 420บาท</p> <p><b>ไข่ผัดแดงคั่วน้ำปลา</b></p> <p>RED ANT EGG STIR-FRY with SALTED FISH SAUCE</p>	<p>N005 / 500บาท</p> <p><b>ไข่ผัดแดงคั่ววุ้นเส้น</b></p> <p>RED ANT EGG STIR-FRY with GLASS NOODLE</p>	<p>N006 / 285บาท</p> <p><b>ไข่ผำคั่วหมูสับอีสาน</b></p> <p>WOLFFIA SITR-FRY with MINCED PORK</p>
<p>N007 / 350บาท</p> <p><b>แฮมผัดสะตอ</b></p> <p>SOUR PORK SAUSAGE STIR-FRY with STINK BEAN</p>	<p>N008 / 400บาท</p> <p><b>ปลาช่อนผัดขึ้นฉ่าย</b></p> <p>CHINESE CELERY STIR-FRY with SNAKEHEAD FISH</p>	<p>N009 / 450บาท</p> <p><b>ผัดสายบัวกะทิกุ้งสด</b></p> <p>LOTUS STEM STIR-FRY with SHRIMP and COCONUT MILK</p>
<p>N010 / 285บาท</p> <p><b>ผัดกระเจี๊ยบเขียวหมูสับ</b></p> <p>OKRA STIR-FRY with MINCED PORK</p>	<p>N011 / 300บาท</p> <p><b>ผัดผักหวานหมูสับใส่ไข่</b></p> <p>THAI OPILIA LEAF STIR-FRY with MINCED PORK and EGG</p>	<p>N012 / 180บาท</p> <p><b>ผัดผักหวานน้ำมันหอย</b></p> <p>(เพิ่ม หมูกรอบ +200บาท)</p> <p>THAI OPILIA LEAF STIR-FRY with OYSTER SAUCE (ADD CRISPY PORK +200thb.)</p>
<p>N013 / 850บาท</p> <p><b>เห็ดโคนผัดน้ำมันหอย</b></p> <p>TERMITE MUSHROOM STIR-FRY with OYSTER SAUCE</p>	<p>N014 / 250บาท</p> <p><b>มะระผัดไข่</b></p> <p>BITTER MELON STIR-FRY with EGG</p>	<p>N015 / 300บาท</p> <p><b>ผัดดอกหอมตับหมู</b></p> <p>SPRING ONION'S FLOWER STIR-FRY with PORK LIVER</p>



## น้ำพริก / CHILLI PASTE



0003

0003

0001 / 950บาท

**ป่นเห็ดโคน**

GROUNDED TERMITE MUSHROOM CHILLI PASTE

0002 / 350บาท

**แจ่วปลาซ่อนใส่เห็ด**

SNAKEHEAD CHILLI PASTE with MUSHROOM

0003 / 300บาท

**ปลาธำรงค์เครื่อง**

FLAVORED FERMENTED FISH CHILLI PASTE

0004 / 285บาท

**ตำขมุนหมูสับ**

JACKFRUIT and MINCED PORK CHILLI PASTE

0005 / 300บาท

**ป่นกบ**

GROUNDED FROG CHILLI PASTE

0006 / 350บาท

**ป่นปลายอน**

GROUNDED ISAN FRESH WATER FISH CHILLI PASTE

0007 / 300บาท

**ป่นเห็ดฟาง และผักนึ่ง**GROUNDED MUSHROOM CHILLI PASTE  
serve with BOILED VEGETABLES

0008 / 275บาท

**ซูปมะเขือยาวเห็ดย่าง**

EGGPLANT and MUSHROOM CHILLI PASTE

0009 / 300บาท

**ป่นปูนาแมงดา**

GROUNDED CRAB and GIAN WATER BUG CHILLI PASTE

0010 / 275บาท

**ซูปมะเขือเผาใส่หอยนา**

GRILLED EGGPANT CHILLI PASTE with POND SNAIL

0011/ 300บาท

**ป่นปลาตุก และผักนึ่ง**GROUNDED CATFISH CHILLI PASTE  
serve with BOILED VEGETABLES

0012 / 285บาท

**ป่นหมูเค็ม**

(เนื้อเค็ม +50บาท)

GROUNDED SUN DRIED PORK CHILLI PASTE  
(BEEF +50thb.)

## นึ่ง หมก / STEAMED FOOD

P001 / 320บาท <b>ไก่บ้านนึ่งตะไคร้</b> STEAMED CHICKEN with LEMON GRASS	P002 / 285บาท <b>หมูสับนึ่งปลาร้า</b> STEAMED MINCED PORK in FERMENTED FISH SAUCE	P003 / 400บาท <b>ปลาคังนึ่งซีอิ๊ว</b> STEAMED BAGRIDAE FISH in SOY SAUCE
P004 / 450บาท <b>นึ่งปลาช่อนจิ้มแจ่ว</b> (เลือก เนื้อปลา หรือพุงปลา) STEAMED SNAKEHEAD FISH with ISAN STYLE DIPS (CHOOSE BELLY MEAT OR BODY MEAT)	P005 / 650บาท <b>ปลาเนื้ออ่อนนึ่งจิ้มแจ่ว</b> STEAMED BUTTER CATFISH with ISAN STYLE DIPS	P006 / 400บาท <b>อุพุงปลาช่อน / พุงปลาคัง</b> STEAMED SNAKEHEAD FISH BELLY MEAT in POT
P007 / 265บาท <b>หมกหม้อพวงไข่</b> STEAMED CHICKEN OVARIES in POT	P008 / 265บาท <b>หมกหม้อเห็ดเข็มทองใส่หมูสามชั้น</b> STEAMED GOLDEN NEEDLE MUSHROOM and PORK BELLY in POT	P010 / 500บาท <b>หมกหม้อปลาเนื้ออ่อน</b> STEAMED BUTTER CATFISH in POT
P010 / 185บาท <b>หมกไข่ปลา</b> STEAMED FISH EGG in BANANA LEAF	P011 / 185บาท <b>ห่อหมกหน่อไม้หมูสามชั้น</b> STEAMED BAMBOO SHOOT and PORK BELLY in BANANA LEAF	P012 / 135บาท <b>ห่อหมกสมองวัว</b> STEAMED OX BRAIN in BANANA LEAF

## ไข่ / EGG DISH

Q001 / 145บาท <b>ไข่รวนน้ำปลา</b> (เพิ่มแฮม +100บาท) QUICK STIR-FRIED EGG with SALTED FISH SAUCE (ADD SOUR PORK SAUSAGE +100thb.)	Q002 / 220บาท <b>ไข่คั่วแฮมไข่ปลาพริกสด</b> EGG STIR-FRY with SOUR FISH EGG & FRESH CHILLI
Q003 / 190บาท <b>ไข่ตุ๋นแกงอ่อน</b> (เพิ่มไข่แดง +300บาท) EGG STEAMED in LOCAL HERBAL SOUP (ADD RED ANT EGG +300THB.)	Q004 / 35บาท <b>ไข่เจียวหมูสับ</b> FRIED OMELETTE with MINCED PORK
Q005 / 285บาท <b>ไข่เจียวหมูสับปั้นก้อน</b> FRIED OMELETTE with MINCED PORK BALL	Q006 / 185บาท <b>ไข่เจียวไข่ฝ้า</b> FRIED OMELETTE with SWAMP ALGAE
Q007 / 400บาท <b>ไข่เจียวไข่แดง</b> FRIED OMELETTE with ISAN ANT EGG	Q008 / 250บาท <b>ไข่เจียวแฮมพริกป่น</b> FRIED OMELETTE with SOUR PORK SAUSAGE & DRIED GROUND CHILLI
Q009 / 250บาท <b>ไข่เจียวกากหมูพริกสดโหระพา</b> FRIED OMELETTE with PORK CRACKLING, SWEET BASIL, and FRESH CHILLI	Q010 / 145บาท <b>ไข่เจียวหอมแดง</b> FRIED OMELETTE with RED ONION





R007

## ต้ม แกง / SOUP

R001 / 350บาท

## แกงอ่อมผักรวม

(เลือกใส่ ไก่, หมู, หรือลีนัว้ว)

ISAN HERBAL SOUP with MIX VEGETABLES  
(CHOOSE PORK, CHICKEN, or BEEF THOUNG)

R002 / 350บาท

## แกงผักจอกกระดูกหมู

FLOWERING CHINESE CABBAGE SOUP  
with PORK RIB

R003 / 220บาท

## แกงหอยขมใบย่านาง

POND SNAIL and BAI-YA-NANG SOUP

R004 / 265บาท

## แกงคั่วหอยขม

POND SNAIL CURRY SOUP

R005 / 450บาท

## แกงผักหวานไข่มดแดง

THAI OPILIA LEAF SOUP with RED ANT EGG

R006 / 350บาท

## แกงไข่ปลาตุกและหมูสับ

SWAMP ALGAE SOUP with MINCED PORK and CATFISH

R007 / 350บาท

## แกงลาวซีเหล็กใบย่านาง

(เลือกใส่ หมู, หรือเนื้อ)

BITTER CURRY SOUP, LAOS STYLE  
(CHOOSE PORK or BEEF)

R008 / 380บาท

## แกงซีเหล็กหมูย่างใส่กะทิ

BITTER CURRY and COCONUT MILK SOUP with  
GRILLED PORK

R009 / 350บาท

## ไก่บ้านต้มใบมะขาม

CHICKEN and TAMARIND LEAF SOUP

R010 / 350บาท

## แกงแหม่มผักปัง

SOUR PORK SAUSAGE ISAN SOUP with  
LOCAL VEGETABLE

R011 / 270บาท

## แกงหน่อไม้ผักแขยงนา

BAMBOO SHOOT SOUP with HERBS

R012 / 350บาท

## แกงป่ากบ / หมูป่า

(เปลี่ยนเป็น พุงปลาช่อน +100บาท)

SPICY HERBAL SOUP with FROG or WILD BOAR  
(CHANGE to FISH BELLY +100thb.)

R013 / 450บาท

## แกงส้มแป๊ะชะปลาช่อนทอด

ORANGE CURRY SOUP with FRIED SNAKEHEAD FISH  
and MIXED VEGETABLES

R014 / 250บาท

## ตุ๋นเปิดมะนาวดอง

PICKLED LIME SOUP with DUCK

R015 / 400บาท

## ต้มยำบ้านนอกใส่ปลาคัง

(เปลี่ยนเป็น พุงปลาช่อน +50บาท)

TOM-YUM with BAGRIDAE FISH  
(CHANGE to FISH BELLY +50thb.)

R016 / 350บาท

## ต้มส้มปลาช่อนอีสาบ

(เปลี่ยนเป็น ปลาเนื้ออ่อน +150บาท)

HOMEY SNAKEHEAD FISH ORANGE SOUP with HERBS  
(BUTTER CATFISH +150thb.)

R017 / 350บาท

## ต้มแซ่บกระดูกหมู / พวงไข่

SPICY and SOUR SOUP  
with PORK RIBS or CHICKEN OVARIES

R018 / 350บาท

## ต้มแซ่บซุพหางวัว

SPICY and SOUR SOUP OXTAIL

R019 / 900บาท

## แกงเห็ดโคโน

TERMITE MUSHROOM SOUP

R020 / 900บาท

## ต้มยำเห็ดโคโน

TERMITE MUSHROOM TOM-YUM



R013

## อาหารจานเดียว / SINGLE DISH MEAL



<p>S001 / 285บาท</p> <p><b>ผัดหมี่โคราชหมูสามชั้น</b></p> <p>(เปลี่ยนเป็นกุ้ง +100บาท)</p> <p>KORAT STYLE NOODLE with PORK BELLY (CHANGE to SHRIMP +100thb.)</p>	<p>S002 / 265บาท</p> <p><b>ผัดไทยราตุพนม</b></p> <p>HOMEY STYLE PAD THAI with MINCED PORK</p>	<p>S003 / 285บาท</p> <p><b>ผัดหมี่งาบุญ</b></p> <p>STIR-FRIED NOODLE with MINCED PORK, CHICKEN BLOOD-JELLY, EGG, and BEAN SPROUT</p>
<p>S004 / 285บาท</p> <p><b>ข้าวคั่วปลาร้าทอด</b></p> <p>STIR-FRIED RICE with FRIED FERMENTED FISH</p>	<p>S005 / 300บาท</p> <p><b>ข้าวกะเพราคลุกหมูสับ ไข่ดาว</b></p> <p>(เปลี่ยนเป็นเนื้อสับ +30บาท)</p> <p>RICE, THAI STYLE STIR-FRIED BASIL &amp; MINCED PORK, and FRIED EGG (CHANGE to MINCED BEEF +30thb.)</p>	<p>S006 / 285บาท</p> <p><b>ข้าวคั่วกากหมูน้ำปลา</b></p> <p>RICE STIR-FRY with PORK CRACKLING</p>
<p>S007 / 360บาท</p> <p><b>ข้าวเหนียวผัดแจ่วคอกหมูทอด</b></p> <p>FRIED STICKY RICE with CHILLI PASTE and FRIED PORK NECK</p>	<p>S008 / 360บาท</p> <p><b>ข้าวเหนียวผัดกระเทียมคอกหมูย่าง</b></p> <p>FRIED STICKY RICE with GARLIC and GRILLED PORK NECK</p>	<p>S009 / 285บาท</p> <p><b>ข้าวผัดหมูชิ้น</b></p> <p>FRIED RICE WITH PORK</p>
<p>S010 / 360บาท</p> <p><b>ข้าวผัดโบราณหมูกรอบ</b></p> <p>FRIED RICE with CRISPY PORK</p>	<p>S011 / 285บาท</p> <p><b>ข้าวผัดแฮม</b></p> <p>FRIED RICE with SOUR PORK SAUSAGE</p>	<p>S012 / 330บาท</p> <p><b>ข้าวผัดน้ำพริกเผาหมูเค็มกากหมู</b></p> <p>FRIED RICE with THAI CHILLI PASTE, SUN DRIED PORK, and PORK CRACKLING</p>
<p>S013 / 330บาท</p> <p><b>ข้าวผัดหมูแดดเดียว แจ่วซีกา</b></p> <p>(เปลี่ยนเป็นเนื้อแดดเดียว +50บาท)</p> <p>FRIED RICE with HERBAL CHILLI PASTE &amp; DRIED PORK (CHANGE to BEEF +50thb.)</p>	<p>S014 / 300บาท</p> <p><b>ข้าวผัดปลาช่อนแดดเดียว</b></p> <p>FRIED RICE with SUN DRIED SNAKEHEAD FISH</p>	<p>S015 / 380บาท</p> <p><b>ข้าวผัดกุ้งมะพร้าวอ่อน</b></p> <p>FRIED RICE with SHRIMP &amp; YOUNG COCONUT MEAT</p>

# แจ่วฮ้อน / ISAN HOT POT

## น้ำซุ๊ป / CHOOSE SOUP

เลือกความเผ็ด (เผ็ดมาก / เผ็ดน้อย)  
สามารถขอเติมซุ๊ปไก่ฟรี หลังจากสั่งซุ๊ปหม้อแรก  
CHOOSE SPICY LEVEL, LESS SPICY or SUPER HOT and SPICY  
FREE REFILL CHICKEN SOUP, AFTER ORDER YOUR FIRST SOUP

## ซุ๊ปแจ่วฮ้อนหมู

PORK SOUP - 140บาท

## ซุ๊ปแจ่วฮ้อนเนื้อ

BEEF SOUP - 140บาท

## ซุ๊ปปลาจุ่ม

FISH SOUP - 120บาท

## ซุ๊ปกระดูกหมูมะพร้าวอ่อน (ไม่เผ็ด)

NOT SPICY PORK SOUP - 120บาท

## ผัก และอื่นๆ / VEGIE & OTHERS

### ผักบุง

MORNING GLORY - 40บาท

### ผักกาดขาว

CHINESE CABBAGE - 40บาท

### ผักคอส

COS LETTUCE - 60บาท

### บ็อกชอย

BOK CHOY - 60บาท

### กะหล่ำปลีฝอย

SLICED CABBAGE - 40บาท

### ขึ้นฉ่าย

CELERY - 30บาท

### ต้นหอม

SPRING ONION - 30บาท

### ผักชีฝรั่ง

DILL - 30บาท

### ใบชะพลู

WILDBETAL LEAF - 10บาท

### โหระพา

SWEET BASIL - 20บาท

### เห็ดออริจินิ / เห็ดเข็มทอง

ORINJI / GOLDEN NEEDLE MUSHROOM - 60บาท

### ข้าวโพดอ่อน / ข้าวโพกหวาน

BABY CORN / SWEET CORN - 60บาท

### เต้าหู้ไข่

EGG TOFU - 60บาท

### จุ้นเส้น

GLASS NOODLE - 50บาท

### ไข่ไก่

EGG - 10บาท

## เนื้อวัว / BEEF

### ใบพาย

CHUCK - 250บาท

### บ่องกรอบ

SHANK - 250บาท

### เนื้อซี่โครง

RIB - 200บาท

### สันนอก

SERLOIN - 200บาท

### ตับเนื้อ

BEEF LIVER - 150บาท

### เนื้อหมัก

BEEF - 150บาท

### ผ้าขี้ริ้ว

BEEF RUMEN - 120บาท

## ปลา กุ้ง / FISH & SHRIMP

### ปลาคัง

BAGRIDAE FISH - 250บาท

### ปลานิล

TILAPIA FISH - 170บาท

### ปลาช่อน

SNAKEHEAD FISH - 200บาท

### กุ้งสด

SHRIMP - 195บาท

## เนื้อหมู / PORK

### สามชั้น

PORK BELLY - 150บาท

### สะโพก

HAM - 150บาท

### สันนอก

PORK LOIN - 150บาท

### สันใน

TENDERLOIN - 150บาท

### คอหมูสไลด์

SLICED PORK NECK - 150บาท

### ตับหมู

PORK LOVER - 150บาท

### หมูหมัก

PORK - 150บาท

### ไส้อ่อน

PORK INTESTINES - 120บาท

## น้ำจิ้มเลือกได้ 3 แบบต่อโต๊ะ / CHOOSE 3 DIPS PER TABLE

### แจ่วขม

BITTER DIP

### แจ่วเปรี้ยว

SOUR DIP

### แจ่วสมุนไพร

HERBAL DIP

### แจ่วพริกสด

FRESH CHILLI DIP

### แจ่วหวาน

SWEET DIP

### น้ำจิ้มเต้าเจี้ยว

SALTED BEAN DIP - 120บาท