

เมนูแนะนำ

1. เย็นตาโฟต้มยำหม้อไฟ.....290.-
Hot and sour noodles red soup in hot pot
2. ปลากระพงม้วนครีมสลัด.....190.-
Fillet of seabass roll with cream salad
3. กุ้งแช่น้ำปลาไข่กุ้ง.....200.-
Spicy marinated raw shrimps with fish roe
4. ทอดมันไข่เค็มลาวา.....190.-
Fried salted egg lava cakes
5. หมูย่างปากอ้า.....170.-
Spicy grilled pork
6. ยำหมูย่าง Sally.....170.-
Spicy grilled pork salad in Sally style
7. ลาบไก่กรอบอบชีสมาของเนส.....170.-
Spicy crispy chicken with cheese mayonnaise salad
8. ยำหน้าเนื้อใจเสือ.....180.-
Spicy grilled beef salad
9. หมูอบครองแครง.....180.-
Roasted pork with Thai dumpling
10. ยำแห้งเย็นตาโฟ.....210.-
Spicy noodles salad with red sauce
11. ยำซีฟู้ดวาซาบิ.....210.-
Spicy seafood salad with wasabi
12. ไข่ตุ๋นพุดดิ้ง.....170.-
Steamed eggs pudding
13. ปลากระพงผัดพริกขิงไข่เค็ม.....370.-
Fried seabass fish and salted eggs with spicy chilli
14. ปลากระพงทอดน้ำปลา.....370.-
Fried seabass fish with fish sauce
15. จ้าวสมุทรซ่อนรูป.....210.-
Steamed seafood roll in white lettuce
16. ปูนึ่งทอดกระเทียม.....210.-
Fried soft-shell crab with garlic
17. ข้าวผัดทะเลรวมมิตร (จานแปลใหญ่).....350.-
Fried rice with seafood



เย็นตาโฟต้มยำหม้อไฟ 290.-



กุ้งแช่น้ำปลาไข่กุ้ง 200.-



ยำซีฟู้ดวาซาบิ 210.-



ยำแห้งเย็นตาโฟ 210.-



ลาบไก่กรอบอบชีสมาของเนส 170.-

ทานเล่น

18. ถั่วทอด-เม็ดมะม่วงหิมพานต์-กุ้งแห้ง.....270.-
Peanut-cashew nut-smoked shrimps
19. เฟรนช์ฟรายส์.....120.-
French fries
20. ไก่ครีมมะนาว.....160.-
Chicken with lemon cream sauce
21. ปูอัด.....140.-
Crab stick
22. ปลาดิบ.....140.-
Sashimi
23. เนื้อปลาทะเลพงลวกจิ้ม.....170.-
Half-boiled Seabass fish served with spicy sauce
24. ลูกชิ้นปลาลวกจิ้ม.....170.-
Half-boiled fish balls served with spicy sauce
25. แพนมซี่โครงหมูอ่อน.....170.-
Fermented pork spare-ribs
26. แพนมทรงเครื่อง.....170.-
Spicy fermented pork sausage with vegetables
27. ไก่อบชีสครีมมะนาว.....170.-
Chicken with cheese and lemon cream suace



ไก่ครีมมะนาว 160.-



ปูอัด 140.-



แพนมทรงเครื่อง 170.-

ยำ - ลาบ

28. ยำทะเล.....190.-
Spicy seafood salad
29. ยำไข่เจียวชะอม.....140.-
Spicy climbing wattle omelet salad
30. ยำวุ้นเส้นทะเล.....160.-
Spicy vermicelli with seafood salad
31. ยำตะไคร้กุ้งสด.....160.-
Spicy lemongrass with fresh shrimp salad
32. ยำตะไคร้ไก่กรอบ.....140.-
Spicy lemongrass with crispy chicken salad
33. ยำปลาหมึก.....160.-
Spicy squid salad
34. ยำมะม่วง.....140.-
Spicy raw mango salad
35. ยำมะม่วงปูอัดกรอบ.....160.-
Spicy raw mango with crispy crab-stick salad



ยำทะเล 190.-



ยำมะม่วง 140.-

ยำ - ลาบ

36. ยำมะม่วงทูน่าฟู.....160.-
Spicy raw mango with puffy tuna salad
37. ยำมะม่วงปลาตุ๋นฟู.....160.-
Spicy raw mango with puffy catfish salad
38. ยำเอ็นไก่.....140.-
Spicy chicken tendon salad
39. ยำถั่วพูทะเล.....160.-
Spicy wing bean with seafood salad
40. ยำผักกูดทะเล.....160.-
Spicy fern vegetable with seafood salad
41. ยำใบเหลียง.....140.-
Spicy liang-vegetable salad
42. ยำคะน้ากุ้งสด.....140.-
Spicy kale with fresh shrimp salad
43. ยำคอหมูย่าง.....140.-
Spicy grilled pork-neck salad
44. ยำคอหมูย่างยอดมะพร้าว.....140.-
Spicy grilled pork-neck with young coconut heart salad
45. ยำคอหมูย่างกระเทียมโทน.....160.-
Spicy grilled pork-neck with garlic salad
46. ยำเนื้อย่าง.....170.-
Spicy grilled beef salad
47. ยำเนื้อย่างกระเทียมโทน.....170.-
Spicy grilled beef with garlic salad
48. ยำปลาดิบ.....190.-
Spicy raw fish salad
49. ยำสามกรอบ.....160.-
Spicy mixed crispy salad
50. ปล่ากุ้งสด.....170.-
Spicy fresh shrimp salad
51. ปล่าปลาทูน่า.....170.-
Spicy tuna salad
52. ปล่าปลาดิบ.....190.-
Spicy raw fish salad
53. ลาบหมู.....140.-
Spicy minced pork salad with mint leaves
54. ลาบหมูทอด.....140.-
Spicy grilled pork salad with mint leaves
55. ลาบปลาหมึกเสเปล.....170.-
Spicy squid salad with mint leaves



ยำผักกูดทะเล 160.-



ยำถั่วพูทะเล 160.-



ปล่ากุ้งสด 170.-



ลาบหมู 140.-



ลาบปลาหมึกเสเปล 170.-

ยำ - ลาบ

56. ลาบไก่.....140.-
Spicy minced chicken salad with mint leaves
57. ลาบเนื้อ.....160.-
Spicy minced beef salad with mint leaves
58. ลาบปลาดิบ.....170.-
Spicy raw fish salad with mint leaves
59. ลาบวุ้นเส้นทะเล.....160.-
Spicy vermicelli and seafood salad with mint leaves

น้ำพริก

60. น้ำพริกไตปลา - ผักสด.....140.-
Spicy fish stomach paste - fresh vegetables
61. น้ำพริกกะปิ - ผักสด.....120.-
Spicy shrimps paste with chilli dip - fresh vegetables
62. น้ำพริกกุ้งสด - ผักสด.....140.-
Spicy fresh shrimps with chilli dip - fresh vegetables
63. เต้าเจี้ยวขลน - ผักสด.....120.-
Steamed preserved soy bean dip - fresh vegetables

ไข่

64. ไข่เจียวห่อหมู.....140.-
Thai curry omelet
65. ไข่เจียวกุ้งสด.....140.-
Thai omelet with minced shrimps
66. ไข่เจียวธรรมดา.....100.-
Thai omelet
67. ไข่เจียวหมูสับ หรือไก่สับ.....120.-
Thai omelet with minced pork or minced chicken
68. ไข่เจียวชะอม.....120.-
Thai omelet with climbing wattle
69. ไข่ตุ๋นนมสด.....100.-
Steamed eggs with milk
70. ไข่ตุ๋นทรงเครื่อง.....120.-
Steamed eggs with assorted meat
71. ไข่ตุ๋นสามกษัตริย์.....140.-
Steamed three kings of eggs
72. ไข่ตุ๋นธรรมดา.....100.-
Steamed eggs



ลาบไก่ 140.-



น้ำพริกไตปลา - ผักสด 140.-



น้ำพริกกะปิ - ผักสด 120.-



ไข่เจียวกุ้งสด 140.-



ไข่ตุ๋นนมสด 100.-

ของทอด

- | | |
|--|-------|
| 73. ทอดมันกุ้ง..... | 170.- |
| <i>Deep fried shrimp cakes</i> | |
| 74. ทอดมันทะเล..... | 170.- |
| <i>Deep fried seafood cakes</i> | |
| 75. ทอดมันทะเลไข่เค็มลาวา..... | 190.- |
| <i>Deep fried seafood salted eggs lava cakes</i> | |
| 76. ทอดมันไข่เค็ม..... | 160.- |
| <i>Deep fried salted eggs cakes</i> | |
| 77. เอ็นไก่ทอด..... | 140.- |
| <i>Deep fried chicken tendon</i> | |
| 78. ปากเป็ด..... | 140.- |
| <i>Fried duck mouth</i> | |
| 79. หมูทอดใบมะกรูด..... | 140.- |
| <i>Deep fried pork with kaffir lime leaves</i> | |
| 80. หมูแดดเดียว..... | 140.- |
| <i>Fried sun-dried pork</i> | |
| 81. เนื้อแดดเดียว..... | 160.- |
| <i>Fried sun-dried beef</i> | |
| 82. ปลาหมึกแดดเดียว..... | 170.- |
| <i>Fried sun-dried squid</i> | |
| 83. หมูทอดใบโหระพากรอบ..... | 140.- |
| <i>Deep fried pork with crispy sweet basil</i> | |
| 84. หมูทอดใบกะเพรากรอบ..... | 140.- |
| <i>Deep fried pork with crispy basil</i> | |
| 85. เนื้อทอดใบโหระพากรอบ..... | 160.- |
| <i>Deep fried beef with crispy sweet basil</i> | |
| 86. เนื้อทอดใบกะเพรากรอบ..... | 160.- |
| <i>Deep fried beef with crispy basil</i> | |
| 87. ไก่ทอดหาดใหญ่..... | 160.- |
| <i>Hatyai deep fried chicken</i> | |
| 88. ไก่ทอดน้ำปลา..... | 140.- |
| <i>Deep fried chicken with fish sauce</i> | |
| 89. ไก่ทอดเกลือใบมะกรูด..... | 140.- |
| <i>Deep fried chicken with salt and kaffir lime leaves</i> | |
| 90. ไก่ทอดตะไคร้..... | 140.- |
| <i>Deep fried chicken with lemongrass</i> | |
| 91. ปีกไก่ทอด..... | 140.- |
| <i>Deep fried chicken wings</i> | |
| 92. ปีกไก่ทอดพริกไทยดำ..... | 140.- |
| <i>Deep fried chicken wings with black pepper</i> | |



ทอดมันกุ้ง 170.-



เอ็นไก่ทอด 140.-



หมูทอดใบมะกรูด 140.-



ไก่ทอดน้ำปลา 140.-



ไก่ทอดตะไคร้ 140.-

ของทอด

93. ปีกไก่ทอดปาปริก้า.....140.-
Deep fried chicken wings with paprika
94. ปีกไก่ทอดสมุนไพร.....140.-
Deep fried chicken wings with herbs
95. ปีกไก่ทอดเหว้าแดง.....140.-
Deep fried chicken wings with brown sauce
96. ปลาหมึกทอดกระเทียม.....170.-
Deep fried squid with garlic
97. ปลาเกะพงจีนทอดกระเทียม.....170.-
Deep fried seabass fish with garlic
98. หมูทอดกระเทียมพริกไทย.....140.-
Deep fried pork with garlic
99. เนื้อทอดกระเทียม.....170.-
Deep fried beef with garlic
100. เนื้อทอดพริกไทยดำ.....170.-
Deep fried beef with black pepper
101. ซีโครงหมูอ่อนทอดกระเทียม.....140.-
Deep fried pork spare-ribs with garlic
102. ปลาหมึกไข่ทอดกระเทียม.....210.-
Deep fried squid roe with garlic

ผัดผัด - สลัด

103. กะหล่ำปลีผัดน้ำปลา.....120.-
Stir-fried cabbage with fish sauce
104. ผัดผักรวม.....120.-
Stir-fried mixed vegetables
105. ผัดผักรวมกุ้งสด.....160.-
Stir-fried mixed vegetables with shrimps
106. ผัดผักบุ้งไฟแดง.....120.-
Stir-fried morning glory
107. ผัดผักบุ้งหมูกรอบ.....160.-
Stir-fried morning glory with crispy pork
108. ผัดผักบุ้งกะปึกุ้งสด.....160.-
Stir-fried morning glory with shrimps paste and shrimps
109. คะน้าผัดน้ำมันหอย.....120.-
Stir-fried kale with oyster sauce
110. คะน้าผัดปลาเค็ม.....160.-
Stir-fried kale with salted fish
111. คะน้าผัดหมูกรอบ.....160.-
Stir-fried kale with crispy pork
112. ผักกูดผัดน้ำมันหอย.....140.-
Stir-fried fern vegetable with oyster sauce
113. ผักกูดผัดปลาเค็ม.....160.-
Stir-fried fern vegetable with salted fish



ปีกไก่ทอดสมุนไพร 140.-



หมูทอดกระเทียมพริกไทย 140.-



เนื้อทอดกระเทียม 170.-



คะน้าผัดหมูกรอบ 160.-



ผักกูดผัดปลาเค็ม 160.-

ผัดผัด - สลัด

114. ผัดเห็ดสามอย่าง.....140.-
Stir-fried three kinds of mushroom
115. เห็ดสามอย่างผัดกุ้งสด.....160.-
Stir-fried three kinds of mushroom with shrimps
116. บร็อกโคลี่ผัดน้ำมันหอย.....140.-
Stir-fried broccoli with oyster sauce
117. บร็อกโคลี่ผัดกุ้งสด.....160.-
Stir-fried broccoli with shrimps
118. หน่อไม้ฝรั่งผัดน้ำมันหอย.....140.-
Stir-fried asparagus with oyster sauce
119. หน่อไม้ฝรั่งผัดกุ้งสด.....160.-
Stir-fried asparagus with shrimps
120. ผัดผักสี่สหาย.....140.-
Stir-fried four kinds of vegetables
121. แปดเซียนน้ำแดง.....160.-
Stir-fried eight kinds of vegetables with brown sauce
122. กุ้งเส้นผัดไข่.....120.-
Stir-fried vermicelli with eggs
123. มะระผัดไข่.....120.-
Stir-fried bitter melon with eggs
124. มะระผัดไข่เค็ม.....120.-
Stir-fried bitter melon with salted eggs
125. มะระผัดปลาเค็ม.....120.-
Stir-fried bitter melon with salted fish
126. ใบเหลียงผัดไข่.....140.-
Stir-fried liang-vegetable with eggs

กับข้าว

127. หมูผัดน้ำมันหอย.....140.-
Fried pork with oyster sauce
128. เนื้อผัดน้ำมันหอย.....170.-
Fried beef with oyster sauce
129. ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์.....140.-
Fried chicken with cashew nuts
130. ปลากระพงผัดขึ้นฉ่าย.....190.-
Fried seabass fish with celery
131. ซี่โครงหมูอ่อนอบสับปะรด.....170.-
Pork spare-ribs with pineapple
132. ซี่โครงหมูอ่อนอบตะไคร้.....170.-
Pork spare-ribs with lemongrass
133. กุ้งผัดกะปิสะตอ.....190.-
Fried shrimps with bitter bean in shrimp paste



หน่อไม้ฝรั่งผัดกุ้งสด 160.-



บร็อกโคลี่ผัดกุ้งสด 160.-



ใบเหลียงผัดไข่ 140.-



ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์. 140.-



ซี่โครงหมูอ่อนอบสับปะรด 170.-

กับข้าว

134. เนื้อผัดตะไคร้.....170.-
Fried beef with lemongrass
135. เนื้อปลากะพงผัดฉ่า.....190.-
Spicy stir-fried seabass fish
136. ผัดต้มยำแห้งทะเล.....190.-
Stir-fried dried tom-yum seafood
137. ผัดเขียวหวานแห้งไก่.....160.-
Stir-fried chicken green curry
138. ฟูฉีปลากรอบ.....160.-
Crispy fish in curry paste
139. ห่อหมกทะเล.....210.-
Steamed seafood with curry paste in banana leaf cup
140. ห่อหมกมรกต.....210.-
Steamed emerald curry in banana leaf cup
141. ห่อหมกทะเลมะพร้าวอ่อน.....250.-
Steamed seafood curry with young coconut
142. ห่อหมกมรกตมะพร้าวอ่อน.....250.-
Steamed emerald curry with young coconut
143. ผัดเผ็ดหมูกรอบ.....160.-
Fried crispy pork with spicy curry paste
144. ผัดเผ็ดทะเล.....190.-
Fried seafood with spicy curry paste
145. ผัดฉ่าทะเล.....190.-
Spicy stir-fried seafood
146. ผัดเผ็ดกระดูกหมูอ่อนใบรา.....160.-
Fried pork spare-ribs with curry paste and hot basil leaves
147. คั่วกลิ้งไก่บ้านสูตรแลน.....160.-
Fried local-chicken with spicy curry paste
148. คั่วกลิ้งหมู.....160.-
Fried minced pork with spicy curry paste
149. คั่วกลิ้งเนื้อ.....170.-
Fried minced beef with spicy curry paste
150. คั่วกลิ้งเอ็นไก่สูตรแลน.....160.-
Fried chicken tendon with spicy curry paste



ห่อหมกทะเลมะพร้าวอ่อน 250.-



ผัดเผ็ดหมูกรอบ 160.-



ผัดเผ็ดทะเล 190.-



คั่วกลิ้งหมู 160.-



แกงจืดเต้าหู้หมูสับ 210.-

ต้ม

(หม้อ : Pot)

151. แกงจืดเต้าหู้หมูสับ.....210.-
Minced pork, bean curd and vegetables in clear soup
152. แกงจืดสามกษัตริย์.....240.-
Three kings clear soup

ต้ม

(หม้อ : Pot)

153. ปลากระพงต้มบ๊วยแต้จิ๋ว.....300.-
Seabass fish with plum soup in Teochew style
154. ไก่บ้านต้มขมิ้น.....210.-
Boiled local-chicken with turmeric light soup
155. ไก่บ้านต้มมะขาม.....210.-
Boiled local-chicken with tamarind soup
156. ใบเหลียงต้มกะทิกุ้ง.....260.-
Boiled liang-vegetable with shrimps in coconut milk soup
157. ปลาหมึกไข่ต้มหวาน.....260.-
Boiled squid-roe in sweet soup
158. ต้มยำทะเลน้ำใส.....280.-
Hot and sour seafood clear soup
159. ต้มยำทะเลน้ำข้น.....280.-
Hot and sour seafood creamy soup
160. ต้มยำไก่บ้านน้ำใส.....210.-
Hot and sour local-chicken clear soup
161. ต้มซี่โครงหมูอ่อนใบชะมวง.....260.-
Pork spare-ribs in sour leaves soup
162. ต้มแซ่บซี่โครงหมูอ่อน.....260.-
Hot and sour pork spare-ribs soup with fried chilli
163. ต้มแซ่บไก่บ้าน.....240.-
Hot and sour local-chicken soup with fried chilli
164. ต้มแซ่บทะเล.....300.-
Hot and sour seafood soup with fried chilli
165. ต้มแซ่บหมูเปื่อย.....260.-
Hot and sour braised pork soup with fried chilli
166. ต้มแซ่บเนื้อเปื่อย.....300.-
Hot and sour braised beef soup with fried chilli
167. ต้มข่าทะเลสมุนไพร.....300.-
Seafood with galingale and herbs in coconut milk soup
168. ต้มข่าไก่บ้านสมุนไพร.....240.-
Local-chicken with galingale and herbs in coconut milk soup
169. ต้มส้มสับประรดปลากระพงจีน.....300.-
Seabass fish and pineapple in sour light soup



ปลาหมึกไข่ต้มหวาน 260.-



ต้มยำทะเลน้ำข้น 280.-



ต้มแซ่บหมูเปื่อย 260.-



ต้มแซ่บไก่บ้าน 240.-



ต้มส้มสับประรดปลากระพงจีน 300.-

แกง

(หม้อ : Pot)

170. แกงส้มกุ้งไข่เจียวหอม.....300.-
Spicy and sour shrimps and climbing wattle omelet curry
171. แกงส้มปลากะพงยอดมะพร้าว.....300.-
Spicy and sour seabass fish curry with young coconut heart
172. แกงเขียวหวานไก่ หรือ หมู.....240.-
Chicken or pork green curry
173. แกงคั่วเนื้อปูใบชะพลู.....350.-
Crab meat curry with piper lolot leaves
174. แกงคั่วซี่โครงหมูใบชะมวง.....240.-
Pork spare-ribs curry with sour leaves
175. แกงเผ็ดซี่โครงหมูอ่อนใบรา.....240.-
Spicy pork spare-ribs curry with hot basil leaves
176. แกงป่าไก่บ้าน.....210.-
Spicy chicken curry with vegetables
177. แกงคั่วเนื้อใบรา.....250.-
Beef curry with hot basil leaves
178. แกงคั่วเนื้อใบชะมวง.....250.-
Beef curry with sour leaves
179. แกงเขียวหวานกระดูกหมูอ่อนมะพร้าวอ่อน.....250.-
Pork spare-ribs green curry with young coconut



แกงส้มกุ้งไข่เจียวหอม 300.-



แกงส้มปลากะพงยอดมะพร้าว 300.-



แกงป่าไก่บ้าน 210.-



ปลาหมึกไข่หนึ่งมะนาว 220.-



ปลากะพงหนึ่งมะนาว 370.-

ปลา (เป็นตัว)

180. ปลาหมึกไข่หนึ่งมะนาว.....220.-
Steamed squid-roe with lime sauce
181. ปลากะพงหนึ่งมะนาว.....370.-
Steamed seabass fish with lime sauce
182. ปลากะพงหนึ่งบัว.....370.-
Steamed seabass fish with salted plum sauce
183. ปลากะพงหนึ่งซีอิ้ว.....370.-
Steamed seabass fish with soya sauce
184. ปลากะพงหนึ่งกะทิ.....370.-
Steamed seabass fish with coconut cream

ปลา (เป็นตัว)

185. แกลงส้มแป๊ะชะปลากระพง.....370.-

Spicy and sour fried seabass fish curry

186. แป๊ะชะน้ำใสปลากระพง.....370.-

Hot and sour fried seabass fish clear soup

187. ปลากระพงทอดน้ำปลา.....370.-

Deep fried seabass fish with fish sauce

188. ปลากระพงกรอบขำมะม่วง.....370.-

Spicy crispy seabass fish with raw mango salad

189. ปลากระพงกรอบซอสต้มยำ.....370.-

Crispy seabass fish with tom yum sauce

190. ปลากระพงกรอบซอสลาบ.....370.-

Crispy seabass fish with northeast salad sauce

191. ปลากระพงราดพริก.....370.-

Deep fried seabass fish with chilli sauce

192. ปลากระพงทอดกระเทียม.....370.-

Deep fried seabass fish with garlic

193. ปลากระพงสองร่าง.....370.-

Seabass fish spicy salad and fried with cashew nuts

194. เมี่ยงปลากระพง.....370.-

Fried seabass fish served with vegetables and condiments



แกลงส้มแป๊ะชะปลากระพง 370.-



ปลากระพงทอดน้ำปลา 370.-



ปลากระพงกรอบขำมะม่วง 370.-



ปลากระพงราดพริก 370.-



เมี่ยงปลากระพง 370.-

อาหารจานเดียว

195. ข้าวผัดน้ำพริกขี้หนู.....140.-
Fried rice with spicy chilli dip
196. ข้าวผัดน้ำพริกกุ้งสด.....140.-
Fried rice with fresh shrimp chilli dip
197. หมู, ไก่, หรือกุ้ง ทอดกระเทียมราดข้าว.....120.- / 140.-
Deep fried pork, chicken or shrimps with garlic
served with steamed rice
198. ผัดกะเพราหมู, ไก่ หรือกุ้ง ราดข้าว.....120.- / 140.-
Fried pork, chicken or shrimps with basil leaves
served with steamed rice
199. ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าหมู, ไก่ หรือทะเล.....120.- / 140.-
Fried noodles with pork, chicken or seafood in brown sauce
200. ก๋วยเตี๋ยวผัดขี้เมาทะเล.....140.-
Fried noodles with seafood in spicy sauce
201. ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊วหมู, ไก่ หรือทะเล.....120.- / 140.-
Fried noodles with pork, chicken or seafood in soya sauce
202. ผัดไทยกุ้งสด.....140.-
Phad-Thai (Thai style fried noodles with shrimps)
203. ข้าวคลุกกะปิ.....140.-
Fried rice with shrimp paste and sweet pork
204. ข้าวผัดไก่, หมู หรือกุ้ง.....120.- / 140.-
Fried rice with chicken, pork or shrimps
205. ผัดเครื่องแกงไก่, หมู หรือกุ้ง ราดข้าว.....120.- / 140.-
Fried chicken, pork or shrimps with curry paste
served with steamed rice
206. ข้าวอบสับปะรด.....140.-
Baked rice with pineapple and flossy pork
207. ข้าวอบซี่โครงหมูหม้อดิน.....140.-
Baked rice with pork spare-ribs in casserole
208. ข้าวผัดอเมริกัน.....140.-
American fried rice
209. เพิ่มไข่ดาว / ไข่เจียว.....15.-
Fried Egg / Thai omelette
210. ข้าวสวย (จาน / โถ).....20.- / 60.-
Steamed rice



ข้าวผัดน้ำพริกขี้หนู 140.-



ข้าวผัดกุ้ง 140.-



ผัดไทยกุ้งสด 140.-



ข้าวคลุกกะปิ 140.-



ข้าวอบสับปะรด 140.-

LIQUORS



Swing 3,000.-



Martell 3,500.-



Gold Label 2,800.-



Chivas 1,800.-



Black Label (700 ml)
1,600.-



Smirnoff Vodka
1,400.-



Red Label (700 ml)
900.-



Regency (L) 750.-



Regency (S) 600.-



Sangsom 600.-



Hongthong 600.-



Blend 285 600.-

BEER

Pro 2+1



Heineken 180.-

Pro 2+1



Singha 180.-

Pro 2+1



Chang 180.-

Pro 2+1



Leo 180.-



Spy 120.-



Soju 250.-



Heineken Draft (Pint) 200.-

เฉพาะดื่มในร้านเท่านั้น



Heineken Draft (Tower)
1,000.-

SOFT DRINK



Soda 50.-



Coke 50.-



Water 50.-



Ice 120.-

FRUIT JUICE



น้ำสตรอเบอร์รี่ปั่น 90.-
Strawberry smoothie



น้ำกีวี่ปั่น 90.-
Kiwi smoothie



น้ำส้มปั่น 90.-
Orange blended



น้ำมะนาวปั่น 90.-
Lime blended



น้ำมะนาวคั้น 90.-
Lemonade



น้ำแตงโมปั่น 90.-
Watermelon blended

SMOOTHIE DRINK



คาปูชิโน่ปั่น 90.-
Cappuccino Frappe



มอคค่าปั่น 90.-
Mocha Frappe



ช็อคโกแลตปั่น 90.-
Chocolate Frappe



คาราเมลครีมปั่น 90.-
Caramel Cream Frappe



ชาเขียวครีมปั่น 90.-
Green Tea Cream Frappe



ชาเย็นปั่น 90.-
Iced Tea Frappe

ICED BEVERAGES



อเมริกาโน่เย็น 90.-
Iced Americano



คาปูชิโน่เย็น 90.-
Iced Cappuccino



ลาเต้เย็น 90.-
Iced Latte



เอสเปรซโซ่เย็น 90.-
Iced Espresso



มอคค่าเย็น 90.-
Iced Mocha



คาราเมลมัคคิอาโตเย็น 90.-
Iced Caramel Macchiato

ICED BEVEARGES



ช็อคโกแลตเย็น 90.-
Iced Chocolate



ชานมเย็น 90.-
Iced Tea Latte



อเมริกาโน่ส้ม 90.-
Orange Amricano



ชาดำเย็น 90.-
Iced Black Tea



ชามะนาวเย็น 90.-
Iced Lemon Tea



ชาเขียวเย็น 90.-
Iced Green Tea

HOT COFFEE



เอสเพรสโซ่ร้อน 90.-
Hot Espresso



อเมริกาโน่ร้อน 90.-
Hot Americano



ลาเต้ร้อน 90.-
Hot latte



คาปูชีโน่ร้อน 90.-
Hot Cappuccino



มอคค่าร้อน 90.-
Hot Mocha



ช็อคโกแลต 90.-
Hot Chocolate



ชาไทยร้อน 90.-
Hot Thai tea



ชาเขียวร้อน 90.-
Hot Green tea