

- 1 LUANGPRABANG STYLE PAPAYA SALAD 165.-
ตำหลวงพระบาง
 - 2 LUANGPRABANG STYLE CUCUMBER SALAD 165.-
ตำแดงหลวงพระบาง
 - 3 LUANGPRABANG STYLE VERMICELLI NOODLES PAPAYA SALAD 165.-
ตำนบมจีนหลวงพระบาง
 - 4 LUANGPRABANG STYLE RICE NOODLES SALAD WITH VIETNAMESE PORK SAUSAGE 165.-
ตำสั่นเล็กหลวงพระบาง
 - 5 LUANGPRABANG STYLE LOTUS ROOT SALAD 185.-
ตำไหลบัวหลวงพระบาง
 - 6 GREEN PAPAYA SALAD IN FERMENTED FISH SAUCE 115.-
ตำปลาร้า
 - 7 GREEN PAPAYA SALAD AND CRAB (STEAM/SALTED) IN FERMENTED FISH SAUCE 135.-
ตำปูปลาร้า(ปูนาหนึ่ง/ปูนาสอง)
 - 8 VERMICELLI NOODLES PAPAYA SALAD IN FERMENTED FISH SAUCE 125.-
ตำซั่วปลาร้า
 - 9 GREEN PAPAYA SALAD WITH PORK NECK IN FERMENTED FISH SAUCE 265.-
ตำปลาร้าคอหมู
 - 10 GREEN PAPAYA SALAD WITH RAW SHRIMP IN FERMENTED FISH SAUCE 275.-
ตำปลาร้ากุ้งสด
 - 11 GREEN PAPAYA SALAD WITH SALTED BLUE CRAB IN FERMENTED FISH SAUCE 320.-
ตำปลาร้าปูม้าดอง
 - 12 BAMBOO SHOOT SALAD IN FERMENTED FISH SAUCE 155.-
ตำหน่อไม้ปลาร้า
 - 13 LOTUS ROOT SALAD IN FERMENTED FISH SAUCE 155.-
ตำไหลบัวปลาร้า
 - 14 CORN SALAD IN FERMENTED FISH SAUCE 130.-
ตำข้าวโพดปลาร้า

- 15** KORAT STYLE GREEN PAPAYA SALAD
IN FERMENTED FISH SAUCE

ตำโคราช

135.-
 - 16** VERMICELLI NOODLES SALAD WITH
CRISPY PORK RINDS IN FERMENTED
FISH SAUCE

ตำงนมจีนปลาร้าแคปหมู

155.-
 - 17** GREEN PAPAYA SALAD WITH CRISPY PORK
RINDS IN FERMENTED FISH SAUCE

ตำปลาร้าแคปหมู

145.-
 - 18** VERMICELLI NOODLES SALAD WITH
CRISPY PORK RINDS IN FERMENTED FISH
SAUCE (SERVE HOT)

ตำข้าวปุ้นปลาร้าลุยสวน

190.-
 - 19** THICK VERMICELLI NOODLES
PAPAYA SALAD WITH CRISPY PORK RINDS
IN FERMENTED FISH SAUCE

ตำดองแดงปลาร้าลุยสวน

190.-
 - 20** VERMICELLI NOODLES SALAD WITH
VIETNAMESE SAUSAGE, SQUID TENTACLES,
BAMBOO SHOOT, SALTED CRAB,
MIXED VEGETABLES

ตำงนมจีนโอเออร์

355.-
 - 21** VARIETY PAPAYA SALAD
IN FERMENTED FISH SAUCE

ตำมั่วครกแตก

355.-
 - 22** YARD LONG BEAN SALAD
IN FERMENTED FISH SAUCE

ตำกั่วปลาร้า

125.-
 - 23** CUCUMBER SALAD
IN FERMENTED FISH SAUCE

ตำแดงปลาร้า

125.-
 - 24** GREEN PAPAYA SALAD

ตำไทย

135.-
 - 25** GREEN PAPAYA SALAD
WITH SALTED EGG

ตำไทยไข่เค็มนิวร์

170.-
 - 26** GREEN PAPAYA SALAD
WITH CRISPY PORK RINDS

ตำไทยแคปหมู

170.-
 - 27** GREEN PAPAYA SALAD
WITH PORK NECK

ตำไทยคอหมู

285.-

- | | | |
|-------------------------------|---|-------|
| 28 | GREEN PAPAYA SALAD WITH ROASTED CHICKEN | 200.- |
| คำไทยไก่อบ | | |
| 29 | CORN SALAD IN FISH SAUCE | 145.- |
| คำข้าวโพดน้ำปลา | | |
| 30 | GREEN PAPAYA SALAD WITH FISH SAUCE AND CRAB (STEAM/SALTED) | 155.- |
| คำปูน้ำปลา(ปูนาหนึ่ง/ปูนาสอง) | | |
| 31 | VERMICELLI NOODLES GREEN PAPAYA SALAD | 145.- |
| คำซั่วไทย | | |
| 32 | YARD LONG BEAN SALAD WITH CRISPY SMALL FISH AND DRIED SHRIMP | 145.- |
| คำถั่วงอกแห้งปลากรอบ | | |
| 33 | CUCUMBER SALAD WITH CRISPY SMALL FISH AND DRIED SHRIMP | 145.- |
| คำแตงกุ่มแห้งปลากรอบ | | |
| 34 | THICK VERMICELLI NOODLES GREEN PAPAYA SALAD WITH CRISPY PORK RINDS | 190.- |
| คำต๋องแตงน้ำปลาลุยสวน | | |
| 35 | VERMICELLI NOODLES GREEN PAPAYA SALAD WITH CRISPY PORK RINDS (SERVE HOT) | 190.- |
| คำข้าวปุ้นน้ำปลาลุยสวน | | |
| 36 | GREEN PAPAYA SALAD IN FISH SAUCE WITH PORK CRACKLING, SQUID TENTACLES, PINEAPPLE, VIETNAMESE SAUSAGE, PICKLES, MIXED VEGETABLES | 395.- |
| คำป่า กทม. | | |
| 37 | GREEN PAPAYA SALAD WITH SALTED BLUE CRAB | 340.- |
| คำน้ำปลาปูม้าคอง | | |
| 38 | GREEN PAPAYA SALAD WITH RAW SHRIMP | 295.- |
| คำน้ำปลากุ้งสด | | |
| 39 | VERMICELLI NOODLES GREEN PAPAYA SALAD WITH CRISPY PORK RINDS IN FISH SAUCE | 155.- |
| คำจมนมจีนน้ำปลาเค็มหมู | | |
| 40 | GREEN PAPAYA SALAD WITH CRISPY PORK RINDS IN FISH SAUCE | 145.- |
| คำน้ำปลาเค็มหมู | | |

- 41 MIXED FRUIT SALAD (SELECT; FERMENTED FISH SAUCE, FISH SAUCE, SHRIMP PASTE SAUCE) 300.-
ตำผลไม้รวมเอ่(ปลาร้า/น้ำปลา/หรือกะปิ)
 - 42 MANGOSTEEN SALAD WITH SHRIMP PASTE AND SUGAR CANE 330.-
ตำมังคุดกะปิ น้ำตาลอ้อย
 - 43 LUANG PRABANG STYLE MANGOSTEEN SALAD 330.-
ตำมังคุดหลวงพระบาง
 - 44 MANGOSTEEN SALAD IN FISH SAUCE 330.-
ตำมังคุดน้ำปลาหอม
 - 45 STRAWBERRY SALAD IN SHRIMP PASTE SAUCE 330.-
ตำสตอเบอร์รี่กะปิ
 - 46 STRAWBERRY SALAD IN FISH SAUCE 330.-
ตำสตอเบอร์รี่น้ำปลา
 - 47 STRAWBERRY LUANG PRABANG STYLE SALAD 330.-
ตำสตอเบอร์รี่หลวงพระบาง
 - 48 PINEAPPLE SALAD IN FISH SAUCE 165.-
ตำสับปะรดน้ำปลา
 - 49 PINEAPPLE SALAD IN FERMENTED FISH SAUCE 165.-
ตำสับปะรดปลาร้า
 - 50 LUANG PRABANG STYLE PINEAPPLE SALAD 165.-
ตำสับปะรดหลวงพระบาง
 - 51 GREEN MANGO SALAD WITH SHRIMP PASTE 155.-
ตำมะม่วงกะปิ นัวร์
 - 52 GREEN MANGO SALAD WITH FERMENTED FISH 155.-
ตำมะม่วงปลาร้า นัวร์
 - 53 LUANG PRABANG STYLE GREEN MANGO SALAD 155.-
ตำมะม่วงหลวงพระบาง

phed
phed
hey!

辣
辣
泰
餐

——
เผ็ด
เผ็ด
จ๋า!
——



- 54

CRAB (STEAM/SALTED) SALAD WITHOUT PAPAYA (FERMENTED FISH SAUCE / FISH SAUCE)

240.-

55

RAW SHRIMP SAALD WITHOUT PAPAYA (FERMENTED FISH SAUCE / FISH SAUCE)

395.-

56

SALTED BLUE CRAB SALAD WITHOUT PAPAYA (FERMENTED FISH SAUCE / FISH SAUCE)

475.-

57

VIETNAMESE SAUSAGE SALAD WITHOUT PAPAYA (FERMENTED FISH SAUCE / FISH SAUCE)

220.-

58

SALMON SASHIMI SALAD WITHOUT PAPAYA (FERMENTED FISH SAUCE / FISH SAUCE)

475.-

59

SQUID TENTACLES SALAD WITHOUT GREEN PAPAYA (FERMENTED FISH SAUCE / FISH SAUCE)

350.-

60

CRISPY PORK RINDS & CENTUTY EGG SALAD WITHOUT PAPAYA (FERMENTED FISH SAUCE / FISH SAUCE)

265.-

45



**STRAWBERRY SALAD
IN SHRIMP PASTE SAUCE**

330.-



61	ADD RAW SHRIMP	165.-
	เพิ่มกุ้งสด	
62	ADD PICKLED BLUE CRAB	215.-
	เพิ่มปูม้าดอง	
63	ADD RAW SALMON	380.-
	เพิ่มแซลมอนสด	
64	ADD SALTED CRAB	30.-
	เพิ่มปูนาดอง	
65	ADD STREAMED CRAB	30.-
	เพิ่มปูนาึ่ง	
66	VIETNAMESE SAUSAGE	100.-
	เพิ่มหมูยอ	
67	ADD SQUID TENTACLES	300.-
	เพิ่มหนวดปลาหมึก	
68	ADD SALTED EGG YOLK	25.-
	เพิ่มไข่แดงเค็ม	
69	ISAN STYLE STEAMED MIXED MUSHROOMS	170.-
	หมกเห็ดรวม	
70	ISAN STYLE STIR FRIED MIXED MUSHROOMS	155.-
	เห็ดรวมรอน	
71	STIR-FRIED SOUR PORK SAUSAGE	195.-
	แฮมหมูรอน	
72	MINCED PORK WITH FISH SAUCE	195.-
	หมูสับรอน	
73	ROASTED PORK NECK	250.-
	คอหมูอบ	
74	ROASTED CHICKEN	165.-
	ไก่อบ	

75	STEAMED VIETNAMESE SAUSAGE	125.-
	หมูยอนึ่ง	
76	SOUR PORK SAUSAGE AND CRISPY RICE SPICY SALAD	220.-
	ยำแฮมข้าวทอด	
77	KELP NOODLE WITH MIXED MUSHROOM SPICY SALAD (FERMENTED FISH SAUCE/ FISH SAUCE)	185.-
	ยำเส้นแก้วเห็ดรวม(ปลาร้า/น้ำปลา)	
78	MIXED MUSHROOM SPICY SALAD (FERMENTED FISH SAUCE, FISH SAUCE)	165.-
	ยำเห็ดรวม(ปลาร้า/น้ำปลา)	
79	KELP NOODLE WITH VIETNAMESE SAUSAGE SPICY SALAD (FERMENTED FISH SAUCE/ FISH SAUCE)	250.-
	ยำหมูยอเส้นแก้ว(ปลาร้า/น้ำปลา)	
80	GLASS NOODLE SPICY SALAD WITH WATER MIMOSA, VIETNAMESE SAUSAGE, AND MINCED PORK	250.-
	ยำวุ้นเส้นผักกระเฉดเครื่องหมู	
81	SPICY INSTANT NOODLE SALAD WITH MINCED PORK AND FRIED EGG IN FISH SAUCE	200.-
	ยำมาม่าน้ำปลาหมูสับไข่ดาว	
82	PHED PHED HEY! SIGNATURE INSTANT NOODLE SPICY SALAD (FERMENTED FISH SAUCE, FISH SAUCE)	355.-
	ยำมาม่าเผ็ดเผ็ดเฮ้!(ปลาร้า/น้ำปลา)	
83	CENTURY AND SALTED EGG SPICY SALAD (FERMENTED FISH SAUCE, FISH SAUCE)	265.-
	ยำนั้วรไข่คู่(ปลาร้า/น้ำปลา)	
84	CENTURY SPICY SALAD (FERMENTED FISH SAUCE, FISH SAUCE)	265.-
	ยำนั้วรไข่เยี่ยวม้า(ปลาร้า/น้ำปลา)	
85	SALTED EGG SPICY SALAD (FERMENTED FISH SAUCE, FISH SAUCE)	265.-
	ยำนั้วรหมูยอไข่แดงเค็ม(ปลาร้า/น้ำปลา)	
86	VIETNAMESE SPICY SALAD (FERMENTED FISH SAUCE, FISH SAUCE)	265.-
	ยำนั้วรหมูยอ(ปลาร้า/น้ำปลา)	
87	SQUID TENTACLES SPICY SALAD (FERMENTED FISH SAUCE, FISH SAUCE)	350.-
	330.-	
	ยำนั้วรหนวดปลาหมึก(ปลาร้า/น้ำปลา)	
88	RAW SHRIMP SPICY SALAD (FERMENTED FISH SAUCE, FISH SAUCE)	400.-
	ยำนั้วรกุ้งสด(ปลาร้า/น้ำปลา)	

89	SALTED BLUE CRAB SPICY SALAD (FERMENTED FISH SAUCE, FISH SAUCE)	485.-
	ยำนั้วรปูม้าดอง(ปลาร้า/น้ำปลา)	
90	MINCED DUCK & FRIED DUCK SKIN ISAN STYLE SPICY SALAD (LARB)	220.-
	ลาบเป็ดนครพนม	
91	MINCED PORK SPICY SALAD (LARB)	200.-
	ลาบหมูทรงเครื่อง	
92	MIXED MUSHROOMS SPICY SALAD (LARB)	165.-
	ลาบเห็ดรวม	
93	KELP NOODLE ISAN SPICY SALAD WITH VIETNAMESE SAUSAGE, AND MINCED PORK (LARB)	250.-
	ลาบเส้นแก้วเครื่องหมู	
94	GLASS NOODLE ISAN SPICY SALAD WITH VIETNAMESE SAUSAGE, AND MINCED PORK (LARB)	250.-
	ลาบวุ้นเส้นเครื่องหมู	
95	INSTANT NOODLE ISAN SPICY SALAD WITH VIETNAMESE SAUSAGE, AND MINCED PORK (LARB)	250.-
	ลาบมาม่าเครื่องหมู	
96	INSTANT NOODLE ISAN SPICY SALAD WITH VIETNAMESE SAUSAGE, SQUID TENTACLES, AND MINCED PORK (LARB)	350.-
	ลาบมาม่างานแต่ง	
97	SLICED ROASTED PORK NECK SPICY SALAD	265.-
	น้ำตกคอหมู	
98	SLICED ROASTED CHICKEN SPICY SALAD	200.-
	น้ำตกไก่อบ	
99	SQUID TENTACLES SPICY SALAD	350.-
	น้ำตกหนวดหมึก	
100	ISAN STYLE THICK SOUP WITH BAMBOO SHOOT	185.-
	แกงหน่อไม้ใบย่านาง	
101	ISAN STYLE THICK SOUP WITH MISHROOM	185.-
	แกงเห็ดใบย่านาง	
102	NORTHERN THAI SPICY SOUP WITH BEEF TONGUE	275.-
	แกงอ่อมลิ้นวัว	

103	ISAN STYLE HERBAL SOUP WITH PORK	245.-
	แกงอ่อมหมู	
104	NORTHERN THAI SPICY SOUP WITH BEEF	245.-
	ต้มแซ่บเนื้อ(เอ็น)	
105	DUCK RIBS SOUP WITH PICKLED LIME	155.-
	ต้มกระดูกเป็ดมะนาวดอง	
106	PORK BONE SPICY SOUP	265.-
	เล้งแซ่บ	
107	SUPER SPICY CHICKEN FEET SOUP	175.-
	ซูเปอร์ตีนไก่	
108	STIR-FRIED INSTANT NOODLE WITH SALTED EGG YOLK AND GRILLED PORK	265.-
	มาม่าผัดไข่แดงหมูบ	
109	STIR-FRIED INSTANT NOODLE WITH SALTED EGG YOLK AND ROASTED CHICKEN	225.-
	มาม่าผัดไข่แดงไก่อบ	
110	STIR-FRIED INSTANT NOODLE WITH SALTED EGG YOLK AND VIETNAMESE SAUSAGE	225.-
	มาม่าผัดไข่แดงหมูยอ	
111	STIR-FRIED INSTANT NOODLE WITH SALTED EGG YOLK AND SOUR PORK SAUSAGE	225.-
	มาม่าผัดไข่แดงแฮมหมู	
112	STICKY RICE	25.-
	ข้าวเหนียว	
113	VERMICELLI NOODLES	25.-
	วุ้นเส้น	
114	STEAMED RICE	25.-
	ข้าวสวย	
115	RICE NOODLES WITH SWEET SOY SAUCE	60.-
	เส้นเล็กลวกซีอิ๊วหวาน	
116	RICE VERMICELLI WITH SWEET SOY SAUCE	60.-
	เส้นหมี่ลวกซีอิ๊วหวาน	

117	PORK CRACKLING	65.-
	กากหมู	
118	CRISPY PORK RINDS	45.-
	แคปหมู	
119	SALTED EGG	25.-
	ไข่เค็ม	
120	BOILED EGG	20.-
	ไข่ต้ม	
121	CENTURT EGG	45.-
	ไข่เยี่ยวม้า	
122	THICK VERMICELLI NOODLES	45.-
	เส้นดองแดง(ขนมจีนเส้นหนาๆ)	
58	SALMON SASHIMI SALAD WITHOUT PAPAYA (FISH SAUCE)	475.-



phed
phed
hey!

辣
辣
泰
餐
——
เผ็ด
เผ็ด
เฮ้!



品 PINK

1 STEAMED CHICKEN WITH GINGER SAUCE 120.-

ไก่นึ่งซอสจิงสไต้ลกวางตุ้ง

2 SICHUAN SPICY CHICKEN 120.-

ไก่นึ่งซอสพริกสไต้เลวอนแบบดั้งเดิม

3 SOYA CHICKEN 120.-

ไก่นึ่งหัวซีอิ้ว

4 GRILLED CHICKEN WITH SECRET SAUCE 120.-

ไก่ย่างซอสดาวหาง

5 ROASTED PORK WITH ANG KAK 150.-

หมูย่างอังคัก

2 SICHUAN SPICY CHICKEN

120.-

6 GRILLED PORK WITH SECRET SAUCE 150.-

หมูย่างซอสดาวหาง

7 STEAMED CHICKEN WITH GINGER SAUCE SERVED WITH RICE 95.-

ข้าวมันไก่นึ่งซอสจิงสไต้ลกวางตุ้ง

8 SICHUAN SPICY CHICKEN SERVED WITH RICE 95.-

ข้าวมันไก่นึ่งซอสพริกสไต้เลวอนแบบดั้งเดิม

9 SOYA CHICKEN RICE 95.-

ข้าวหน้าไก่นึ่งหัวซีอิ้ว

10 ROASTED PORK WITH ANG KAK SERVED WITH RICE & FRIED EGG 120.-

ข้าวหน้าหมูย่างอังคักไข่ดาว

11 SOYA CHICKEN SERVED WITH SIGNATURE NOODLE 95.-

บะหมี่ไก่นึ่งหัวซีอิ้ว

11 SOYA CHICKEN SERVED WITH SIGNATURE NOODLE

95.-

12 ROASTED PORK SERVED WITH SIGNATURE NOODLE 120.-

บะหมี่หมูย่างอังคัก

13 SIGNATURE SESONAL NOODLE 55.-

บะหมี่กวนจู

14 STEAMED JASMINE RICE 25.-

ข้าวหอมมะลิ

15 FRIED EGG 20.-

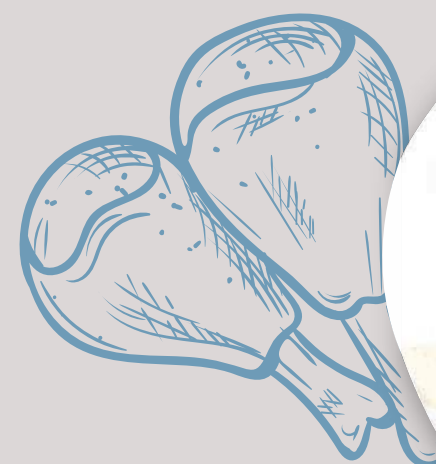
ไข่ดาว

16 CRISPY SHRIMP WITH CHILI AND GARLIC 180.-

น้ำพริกกุ้งเสียบะหมี่ (1กระปุก)

17 ALL PROPOSE SAUCE (COMET BRAND) 120.-

ซอสอเนกประสงค์(ตราดาวหาง)



5 ROASTED PORK WITH ANG KAK

150.-

SINGLE DISH / อาหารจานเดียว

- 1 FRIED CHICKEN SERVE WITHA RICE 140.-
ข้าวไก่ชุบแป้งทอด**
- 2 FIRED PORK BELLY WITH FISH SAUCE SERVE WITH RICE 160.-
ข้าวหมูสามชั้นทอดน้ำปลา**
- 3 FIRED PORK WITH FISH SAUCE SERVE WITH RICE 160.-
ข้าวหมูสันทอดน้ำปลา**
- 4 FRIED PORK NECK SERVE WITH RICE 170.-
ข้าวคอหมูชุบแป้งทอด**
- 5 GRILLED CHICKEN SERVE WITH RICE 140.-
ข้าวไก่ปิ้งหวานๆ**
- 6 GRILLED SAUCED PORK NECK SERVE WITH RICE 170.-
ข้าวคอหมูย่างซอส**
- 7 GRILLED PORK (WITHOUT FERMENTED FISH) SERVE WITH RICE 160.-
ข้าวหมูย่างไม่ปลาร้า**
- 8 FRIED CHICKEN SPICY SALAD SERVE WITH RICE 175.-
ข้าวลาบไก่ทอด**
- 9 FRIED PORK NECK SPICY SALAD SERVE WITH RICE 220.-
ข้าวลาบคอหมูทอด**

เลือกข้าวได้ 1 ชนิด (CHOOSE 1 RICE)

- ข้าวมัน (STREAMED RICE WITH HURB) •
- ข้าวสวย (STREAMED RICE) •
- ข้าวเหนียว (STICKY RICE) •

* = CHOOSE 1 DIP | ** = CHOOSE 2 DIPS

* = เลือกน้ำพริกได้ 1 อย่าง | ** = เลือกน้ำพริกได้ 2 อย่าง

FRIED / ทอด

- 10 ISAN STYLE HERBAL SAUSAGE 125.-
ไส้กรอกแกงอ่อมหมูทอด
- 11 FRIED CHICKEN 145.-
ไก่ชุบแป้งทอด**
- 12 FRIED CHICKEN WING 165.-
ปีกไก่ทอด**
- 13 FIRED PORK BELLY WITH FISH SAUCE 200.-
หมูสามชั้นทอดน้ำปลา**
- 14 FIRED PORK WITH FISH SAUCE 250.-
หมูสันทอดน้ำปลา**
- 15 FRIED PORK NECK 250.-
คอหมูชุบแป้งทอด**
- 16 FRIED VIETNAMESE SAUSAGE 100.-
หมูยอกทอด*
- 17 FRIED SPRING ROLL 130.-
เปาะเปี๊ยะทอด*
- 18 DEEP FRIED FISH 160.-
ปลาแดดเดียวทอด**
- 19 ISAN STYLE PORK VERMICELLI SAUSAGE 125.-
ไส้กรอกหมูวันเส้น*
- 20 FRIED SUN DRIED CATFISH 125.-
ปลาดุกหลายแดด*
- 21 THAI STYLE OMELET WITH SHALLOT 135.-
ไข่เจียวหอมแดง**
- 22 FRIED SOUR PORK SAUSAGE 125.-
แหนมหมูทอด

GRILLED / ย่าง

- 23 GRILLED CHICKEN 145.-
ไก่ปิ้งหวานๆ**
- 24 GRILLED SAUCED PORK NECK 250.-
คอหมูย่างซอส**
- 25 GRILLED PORK (WITHOUT FERMENTED FISH) 200.-
หมูย่างไม่ปลาร้า**
- 26 GRILLED SOUR PORK SAUSAGE WITH EGG 135.-
แหนมหมกไข่
- 27 GRILLED NATIVE CHICKEN (HALF/WHOLE) 185.-
ไก่บ้านย่าง(ครึ่งตัว/1ตัว)** 355.-

SOUP / ซุป

- 28 PORK RIBS AND MIX MUSHROOM SPICY SOUP 200.-
ต้มแซ่บซี่โครงหมูเห็ดรวม
- 29 SPICY AND SOUR SOUP WITH PICKLED CABBAGE AND PORK RIBS 200.-
ต้มเผือก (ต้มยำกระดูกหมูผักกาดดอง)
- 30 SOUP WITH PICKLED CABBAGE AND PORK RIBS 200.-
ต้มกระดูกหมูผักกาดดอง
- 31 MINCED PORK WITH MIXED MUSHROOM SPICY SOUP 200.-
ต้มแซ่บหมูสับเห็ดรวมใส่ไข่
- 32 SOUP PLUM SOUP WITH MINCED PORK 200.-
หมูสับต้มบ๊วย
- 33 ISAN STYLE THAI SCRAMBLED EGGS SOUP 145.-
คั่วไข่หน้าอีสาน

SIDE DISH / เครื่องเคียง

- 34 BOILED DUCK EGG 20.-
ไข่เป็ดต้ม
- 35 BOILED DUCK EGG WITH CHILLI PASTE 30.-
ไข่เป็ดต้มพร้อมน้ำพริก*
- 36 SAKURA SHRIMP FRIED 80.-
กุ้งฝอยทอด
- 37 STIR FRIED PORK CRACKLING 80.-
กากหมูคั่วพริกเกลือ
- 38 FRIED CHICKEN SKIN 100.-
หนังไก่ทอด
- 39 STREAMED RICE WITH HURB 25.-
ข้าวมัน
- 40 STICKY RICE 25.-
ข้าวเหนียว
- 41 STEAMED RICE 25.-
ข้าวสวย
- 42 BOILED VEGETABLES 30.-
ผักลวก*
- 43 VEGETABLES 30.-
ผักสด*

DIP / น้ำจิ้ม

- 44 HURB CHILLI PASTE 5.-
แจ่วสมุนไพร
- 45 MA-KUANG CHILLI PASTE 5.-
แจ่วมะแขว่น
- 46 SWEET CHILLI SAUCE 5.-
น้ำจิ้มไก่หวาน
- 47 SALTED EGG CHILLI PASTE 10.-
น้ำพริกไข่เค็ม
- 48 SHRIMP PASTE WITH DRIED SHRIM CHILLI PASTE 10.-
น้ำพริกกะปิกุ้งแห้ง
- 49 DRIED CHILLI CHILLI PASTE 10.-
น้ำพริกตาแดง

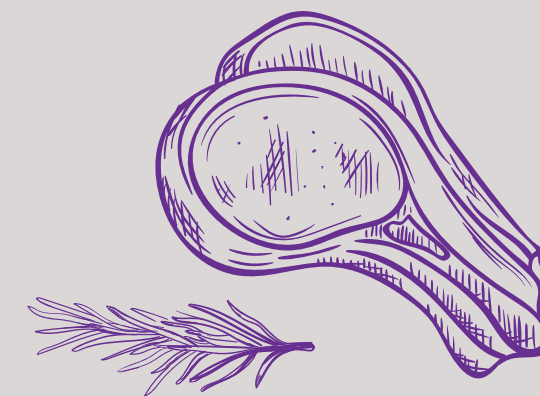
DIP / น้ำจิ้ม

FERMENTED FISH(ปลาร้า)

- 50 TAMARIND CHILLI PASTE 5.-
แจ่วมะขาม
- 51 LAOS STYLE GREEN CHILLI PASTE 10.-
น้ำพริกหน่บลาว
- 52 TOMATO CHILLI PASTE 10.-
แจ่วมะเขือเทศ
- 53 FERMENTED FISH CHILLI PASTE 10.-
ปลาร้าบองเปียก
- 54 FERMENTED FISH WITH WATERBUG CHILLI PASTE 10.-
น้ำพริกปลาร้าแมงดา

PASTE / น้ำพริก

- 55 SPICY FLAMING EGGPLANT SALAD WITH BOILED EGG 130.-
ซูปมะเขือไข่ต้ม
- 56 STEAMED BAMBOO SHOOTS WITH PORK CRACKLING 130.-
หมกหน่อไม้กากหมู



ครัว
บ้าน

26 容易录

YIH · SAHP · LUHK

面条汤

NOODLE-SOUP

ก๋วยเตี๋ยว-เกาเหลา

选择面类

CHOOSE YOUR NOODLE



STEP 1

ก๋วยเตี๋ยวแห้ง
NOODLE - 热干面

ก๋วยเตี๋ยวน้ำ
NOODLE SOUP - 面汤

เกาเหลา
SOUP - 肉汤



STEP 2

บะหมี่
EGG NOODLE - 鸡蛋面

เส้นหมี่
VERMICELLI - 米线

เส้นเล็ก
RICE NOODLE - 面线

- A1 เนื้อสันใน 120.-
TENDERLOIN - 牛里脊
- A2 เนื้อกรอบ (เนื้อน่องลาย) 120.-
SHANK - 牛小腿
- A3 เนื้อตุ๋น 120.-
BRAISED BEEF - 红烧牛
- A4 เนื้อโกลบตุ๋น 150.-
(เนื้อซี่โครงตุ๋นเลาะกระดูก)
BRAISED SHORT RIBS - 炖牛排 (已拆骨)
- A5 ลูกชิ้นเนื้อ 100.-
BEEF BALL - 牛丸



A4

容易录

- A6 เนื้อใบพายสไลซ์ 150.-
CHUCK EYE SLICED BEEF - 牛下肩腩肉片
- A7 เนื้อสันคอสไลซ์ 150.-
CHUCK ROLL SLICED BEEF - 牛下肩腩肉片
- A8 เนื้อรวม 200.-
(เนื้อสันใน เนื้อกรอบ เนื้อตุ๋น
เนื้อโกลบตุ๋น ลูกชิ้น)
COMBO BEEF (TENDERLOIN, SHANK,
BRAISED BEEF, BRAISED SHORT RIBS, BEEF BALL) -
"综合牛肉汤 (里脊, 小腿, 红烧, 牛排,)"

NO SERVICE CHARGE / TAX 7% EXCLUDED FROM MENU PRICES
不收服务费 / 价格不含7% 税



B3

- B1 ข้าวอบเนื้อซี่โครงโกเบตุ๋น*** 250.-
BRAISED SHORT RIBS BEEF RICE POT - 炖牛排锅饭
- B2 ข้าวอบเนื้อตุ๋น 250.-
BRAISED BEEF RICE POT - 扇贝锅饭
- B3 ข้าวหน้าเนื้อสามยอด*** [ทางออก3] 250.-
(ข้าวหน้าเนื้อสไลซ์สะดุ้งไฟ ไข่แดงชอนน้ำปลา)
SAM YOT STATION (EXIT3) RICE BOWL: PAN SEARED SLICED BEEF
WITH YIH SAHP LUHK GARLIC RICE & CURED YOLK ON TOP -
三杨地铁站 (出口三) 盖饭: 香煎牛肉片, 生咸蛋, 鱼露酱和香蒜炒饭
- B4 ข้าวหน้าหมูสามยอด 150.-
(ข้าวหน้าหมูหมักย่างไฟ ไข่แดงชอนน้ำปลา)
SAM YOT PORK BOWL (PAN GRILLED PORK
IN YIH SAHP LUHK SAUCE ON GARLIC RICE WITH CURED YOLK) -
三杨猪肉盖饭: 烤香猪, 生咸蛋, 鱼露酱和香蒜炒饭

YIH SAHP LUHK RICE POT & RICE BOWL

เมนูข้าวอบ ยี่ ลับ หลก



B1

容易录锅 饭与碗饭



ชุมพลปาท่องโก๋
CHUMPOL PATONGGO

1 DEEP-FRIED DOUGH STICK
+ PANDAN CUSTARD 1 SET

50.-

ปาท่องโก๋ + สั้งยาใบเตย 1 ชุด

2 DEEP-FRIED DOUGH STICK
+ CONDENSED MILK 1 SET

50.-

ปาท่องโก๋ + นมข้น 1 ชุด

3 DEEP-FRIED DOUGH STICK
(PATONGGO) 1 PIECE

10.-

ปาท่องโก๋ 1 ชิ้น

1

DEEP-FRIED DOUGH STICK +
PANDAN CUSTARD 1 PIECE

50.-



4 THAI BLACK COFFEE (KOPI-O)

HOT 35.-

โกปี (กาแฟดำ)

5 THAI STYLE BLACK
COFFEE (O-LIENG)

ICED 40.-

โอเลี้ยง

6 THAI STYLE BLACK
COFFEE WITH MILK

HOT 35.-

ICED 40.-

กาแฟโบราณ

7 THAI MILK TEA

HOT 35.-

ICED 40.-

ชาไทย

8 LEMON TEA

ICED 45.-

ชามะนาว

9 THAI BLACK TEA

ICED 40.-

ชาดำเย็น

10 PLUM TEA

ICED 40.-

ชาบ๊วย

11 COCOA

HOT 35.-

ICED 40.-

โกโก้

12 OVALTINE

HOT 35.-

ICED 40.-

โอวัลติน

13 PLUM JUICE

ICED 40.-

น้ำบ๊วย

14 SOFT DRINK WITH
RED SYRUP AND SODA

ICED 40.-

น้ำแดงโซดา

16

SOFT-BOILED EGG

25.-



15 PINK MILK

40.-

นมชมพู

16 SOFT-BOILED EGG

25.-

ไข่ลวก

17 PANDAN CUSTARD

25.-

สั้งยาใบเตย 1 กระปุก

18 CONDENSED MILK

25.-

นมข้น 1 กระปุก



ก๋วยจั๊บก มายเอ็ก



1 ROLL NOODLES SOUP

75/95.-

2

PORK ENTRAILS SOUP

75/95.-

1 ROLL NOODLES SOUP

ก๋วยจั๊บก

M 75.-

L 95.-

2 PORK ENTRAILS SOUP

เกาเหลาเลือดหมู

M 75.-

L 95.-

3 PORK BLOOD SOUP

ซุปลือดหมู

65.-

4 DUCK AND WINTER MELON SOUP WITH PRESERVED LIME

เปิดตุ๋นผักมะนาวดอง

75.-

5 PORK SPARERIBS WITH DAY LILY SOUP

ดอกไม้อจีนตุ๋นซี่โครงหมู

75.-

6 PORK SPARERIBS WITH CAVILLA FRUIT SOUP

มะระตุ๋นซี่โครงหมู

75.-

7 PORK SPARERIBS WITH BAMBOO PITH SOUP

เยื่อไผ่ตุ๋นยาจีน

75.-

8 PORK SPARERIBS WITH CHINESE HERBS SOUP

ซี่โครงหมูตุ๋นยาจีน

85.-

8

PORK SPARERIBS WITH CHINESE HERBS SOUP

85.-

9

BLACK CHICKEN WITH CHINESE HERBS SOUP

120.-

9 BLACK CHICKEN WITH CHINESE HERBS SOUP

ไก่ดำตุ๋นยาจีน

120.-

10 DEEP FRIED CRISPY PORK

หมูกรอบ

140.-

11 PORK SPARERIBS STEW

ซี่โครงหมอบ

140.-

12 DEEP FRIED CHINESE SAUSAGE

กุนเชียงหมู

110.-

13

DEEP FRIED CRISPY PORK & CHINESE SAUSAGE & PORK SPARERIBS STEW

190.-



14

DEEP FRIED CRISPY PORK WITH RICE

90.-

13

DEEP FRIED CRISPY PORK & CHINESE SAUSAGE & PORK SPARERIBS STEW

190.-

สามกษัตริย์ (หมูกรอบ, กุนเชียง, ซี่โครงหมอบ)

14

DEEP FRIED CRISPY PORK WITH RICE

90.-

ข้าวหน้าหมูกรอบ

15

PORK SPARERIBS STEW WITH RICE

90.-

ข้าวหน้าซี่โครงหมอบ

16

DEEP FRIED CHINESE SAUSAGE WITH RICE

90.-

ข้าวหน้ากุนเชียงหมู

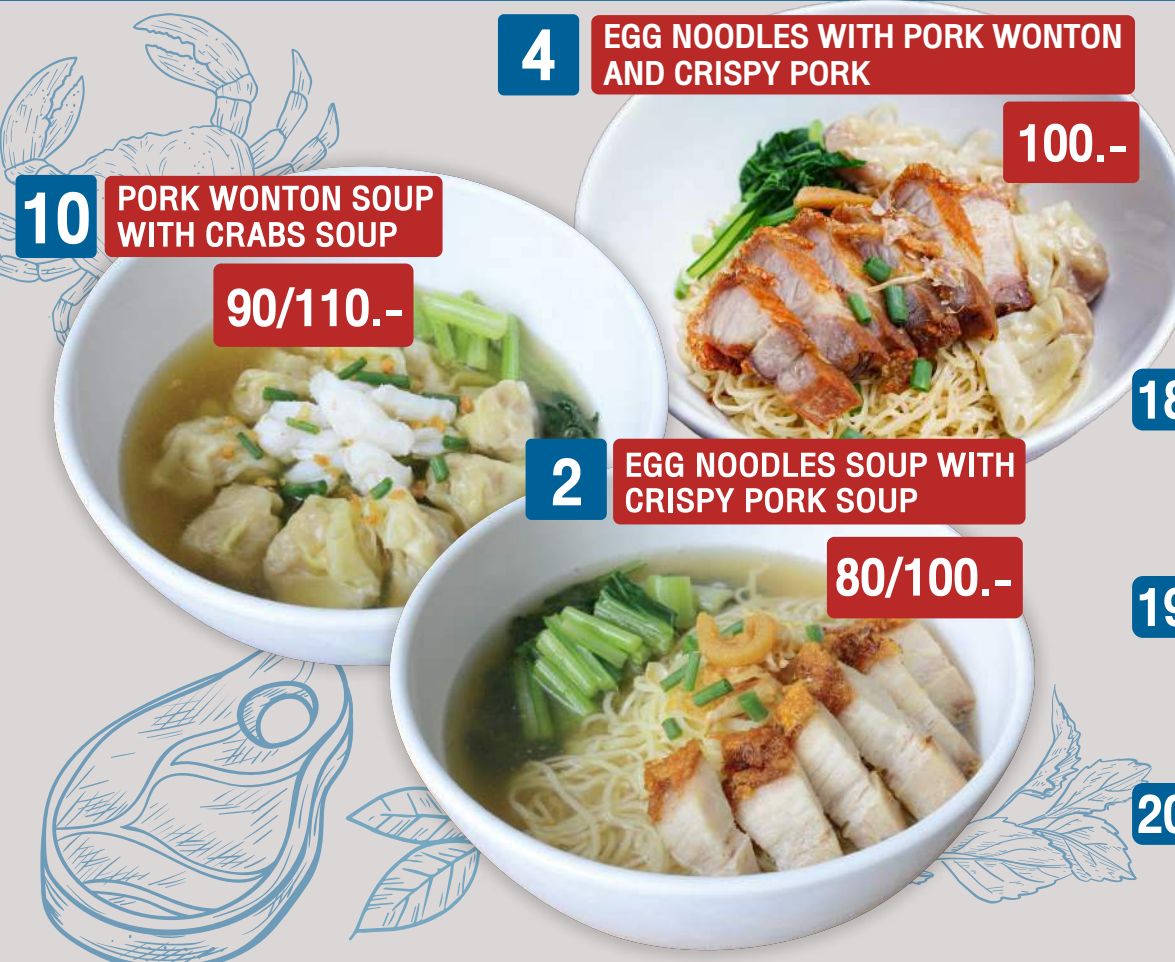
17

STEAMED RICE

15.-

ข้าวเปล่า

- 1 EGG NOODLES AND GRILLED PORK WITH SOY SAUCE (SOUP / WITHOUT SOUP) M 70.-
L 90.-
บะหมี่ หมูย่างซีอิ๊ว (น้ำ/แห้ง)
- 2 EGG NOODLES AND CRISPY PORK (SOUP / WITHOUT SOUP) M 80.-
L 100.-
บะหมี่ หมูกรอบ (น้ำ/แห้ง)
- 3 EGG NOODLES WITH PORK WONTON AND GRILLED PORK (SOUP / WITHOUT SOUP) 90.-
บะหมี่เกี๊ยวหมูย่างซีอิ๊ว (น้ำ/แห้ง)
- 4 EGG NOODLES WITH PORK WONTON AND CRISPY PORK (SOUP / WITHOUT SOUP) 100.-
บะหมี่เกี๊ยวหมูกรอบ (น้ำ/แห้ง)
- 5 EGG NOODLES WITH PORK WONTON AND CRAB (SOUP / WITHOUT SOUP) 110.-
บะหมี่เกี๊ยวปู (น้ำ/แห้ง)
- 6 EGG NOODLES WITH AND CRAB (SOUP / WITHOUT SOUP) M 90.-
L 110.-
บะหมี่ปู (น้ำ/แห้ง)
- 7 EGG NOODLES AND GRILLED PORK WITH SOY SAUCE, CRISPY PORK, ROASTED PORK 140.-
บะหมี่รวม
- 8 PORK WONTON AND GRILLED PORK WITH SOY SAUCE (SOUP / WITHOUT SOUP) M 70.-
L 90.-
เกี๊ยว หมูย่างซีอิ๊ว (น้ำ/แห้ง)
- 9 PORK WONTON AND CRISPY PORK (SOUP / WITHOUT SOUP) M 80.-
L 100.-
เกี๊ยว หมูกรอบ (น้ำ/แห้ง)
- 10 PORK WONTON AND CRAB (SOUP / WITHOUT SOUP) M 90.-
L 110.-
เกี๊ยว ปู (น้ำ/แห้ง)
- 11 GRILLED PORK WITH SOY SAUCE SERVED WITH STEAMED RICE M 70.-
L 90.-
ข้าวหมูย่าง



- 12 DEEP FRIED CRISPY PORK SERVED WITH STEAMED RICE M 70.-
L 90.-
ข้าวหมูกรอบ
- 13 ROASTED PORK SERVED WITH STEAMED RICE M 70.-
L 90.-
ข้าวหมูอบ
- 14 ROASTED CHICKEN SERVED WITH STEAMED RICE 80.-
ข้าวไก่อบ
- 15 DEEP FRIED CRISPY PORK AND GRILLED PORK WITH SOY SAUCE SERVED WITH STEAMED RICE 90.-
ข้าวหมูย่างหมูกรอบ
- 16 GRILLED PORK WITH SOY SAUCE, CRISPY PORK, ROASTED PORK WITH STEAMED RICE 100.-
ข้าวหมูรวม
- 17 EGG FRIED RICE 80.-
ข้าวผัดไข่

- 18 FRIED RICE WITH GRILLED PORK 90.-
ข้าวผัดหมูแดง
- 19 FRIED RICE WITH CRISPY PORK 100.-
ข้าวผัดหมูกรอบ
- 20 FRIED RICE WITH CRAB 110.-
ข้าวผัดปู
- 21 GRILLED PORK WITH SOY SAUCE 140.-
หมูย่างซีอิ๊ว
- 22 DEEP FRIED CRISPY PORK 140.-
หมูกรอบ
- 23 ADD GRILLED PORK 20.-
เพิ่มหมูย่าง
- 24 ADD DEEP FRIED CRISPY PORK 20.-
เพิ่มหมูกรอบ
- 25 ADD CRAB 30.-
เพิ่มเนื้อปู
- 26 STEAMED RICE 15.-
ข้าวเปล่า

1 CHICKEN SUKIYAKI /
STIR FRIED SUKIYAKI WITH CHICKEN 80.-

สุกีน้า / แห้งไก่

2 PORK SUKIYAKI /
STIR FRIED SUKIYAKI WITH PORK 80.-

สุกีน้า / แห้งหมู

3 SHRIMP SUKIYAKI /
STIR FRIED SUKIYAKI WITH SHRIMP 100.-

สุกีน้า / แห้งกุ้ง

4 SQUID SUKIYAKI /
STIR FRIED SUKIYAKI WITH SQUID 100.-

สุกีน้า / แห้งหมึกสด

5 CRISPY SQUID SUKIYAKI /
STIR FRIED SUKIYAKI WITH CRISPY SQUID 100.-

สุกีน้า / แห้งหมึกกรอบ

6 BEEF SUKIYAKI /
STIR FRIED SUKIYAKI WITH BEEF 120.-

สุกีน้า / แห้งเนื้อ

7 MIXED MEAT SUKIYAKI /
STIR FRIED SUKIYAKI WITH MIXED MEAT 120.-

สุกีน้า / แห้งรวม

8 SEAFOOD SUKIYAKI /
STIR FRIED SUKIYAKI WITH SEAFOOD 120.-

สุกีน้า / แห้งทะเล

9 SALMON SUKIYAKI /
STIR FRIED SUKIYAKI WITH SALMON 150.-

สุกีน้า / แห้งปลาแซลมอน

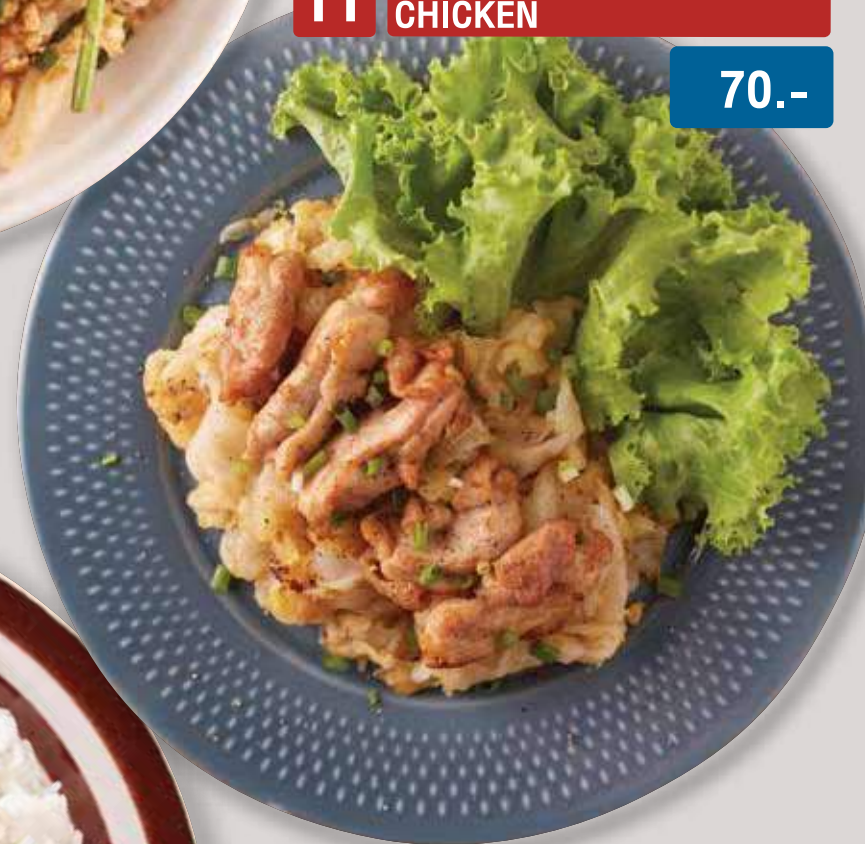
10 RICE WITH STIR FRIED MIXED
MEAT WITH SUKIYAKI SAUCE 150.-

ข้าวกุกหัว

2 STIR FRIED SUKIYAKI
WITH PORK 80.-



11 STIR FRIED NOODLE WITH
CHICKEN 70.-



10 RICE WITH STIR FRIED MIXED
MEAT WITH SUKIYAKI SAUCE 150.-

Maverick Suki สูกิมาเวอรัด 玛威丽泰式寿喜烧

11 STIR FRIED NOODLE WITH
CHICKEN 70.-

ก๋วยเตี๋ยวกุ้งไก่

12 STIR FRIED NOODLE WITH
PORK 70.-

ก๋วยเตี๋ยวกุ้งหมู

13 STIR FRIED NOODLE WITH
SHRIMP 90.-

ก๋วยเตี๋ยวกุ้งกุ้ง

14 STIR FRIED NOODLE WITH
SQUID 90.-

ก๋วยเตี๋ยวกุ้งหมึกสด

15 STIR FRIED NOODLE WITH
CRISPY SQUID 90.-

ก๋วยเตี๋ยวกุ้งหมึกกรอบ

16 STIR FRIED NOODLE WITH
BEEF 110.-

ก๋วยเตี๋ยวกุ้งเนื้อ

17 STIR FRIED NOODLE WITH
MIXED MEAT 110.-

ก๋วยเตี๋ยวกุ้งรวม

18 STIR FRIED NOODLE WITH
SEAFOOD 110.-

ก๋วยเตี๋ยวกุ้งรวมทะเล



ลิม
หล้า
ซิม

林
老
三
魚
丸
面

LIMLAOSA

EGG NOODLES

เส้นบะหมี่



WIDE FLAT RICE
NOODLES

เส้นใหญ่



RICE VERMICELLI

เส้นหมี่



RICE STICK
NOODLES

เส้นเล็ก



CHINESE NOODLES
GIAM-II

เกี๊ยวอี



GLASS NOODLES

วุ้นเส้น



1 DRIED EGG NOODLES WITH
SEASONING SAUCE AND FISH BALLS M 70.-

บะหมี่แห้ง

L 90.-

2 EGG NOODLES SOUP AND
FISH BALLS M 70.-

บะหมี่น้ำ

L 90.-

3 DRIED TOM YUM EGG NOODLES
AND FISH BALLS M 70.-

บะหมี่แห้งต้มยำ

L 90.-

4 EGG NOODLES TOM YUM SOUP
AND FISH BALLS M 70.-

บะหมี่น้ำต้มยำ

L 90.-

5 DRIED EGG NOODLES WITH PINK BROTH
AND FISH BALLS M 70.-

บะหมี่แห้งยีนดาไฟ

L 90.-

6 EGG NOODLES SOUP WITH
PINK BROTH AND FISH BALLS M 70.-

บะหมี่น้ำยีนดาไฟ

L 90.-

7 DRIED EGG NOODLES TOM YUM
WITH PINK BROTH AND FISH BALLS M 70.-

บะหมี่แห้งยีนดาไฟต้มยำ

L 90.-

8 EGG NOODLES TOM YUM SOUP
WITH PINK BROTH AND FISH BALLS M 70.-

บะหมี่น้ำยีนดาไฟต้มยำ

L 90.-

6 EGG NOODLES SOUP WITH
PINK BROTH AND FISH BALLS 70/90.-



9 GLASS NOODLES
WITH FISH BALLS M 85.-

วุ้นเส้นลูกชิ้นปลา

L 105.-

10 EGG NOODLES WITH
FISH WONTON M 110.-

บะหมี่เกี๊ยวปลาล้วน

L 130.-

11 FISH WONTONS WITH
VEGETABLES SOUP M 110.-

เกาหลาเกี๊ยวปลาล้วน

L 130.-

12 DRIED MIXED FISH BALLS
WITH VEGETABLES M 100.-

เกาหลาแห้ง

L 120.-

13 MIXED FISH BALLS
WITH VEGETABLES SOUP M 100.-

เกาหลาน้ำ

L 120.-

14 FISH BALL
10 PIECES 90.-

ลูกชิ้นปลา 10 ลูก

15 BOILED FISH BALLS, FISH WONTON, CHINESE FISH
SAUSAGE WITH SPICY DIPPING SAUCE 220.-

15 BOILED FISH BALLS, FISH WONTON, CHINESE FISH
SAUSAGE WITH SPICY DIPPING SAUCE 220.-

ลวกจิ้มรวม 1 ชุด

25.-

16 FISH WONTON
1 PIECE 25.-

เกี๊ยวปลา 1 ตัว

17 CHINESE FISH SAUSAGE
1 PIECE 100.-

ฮ็อกวอย 1 เส้น

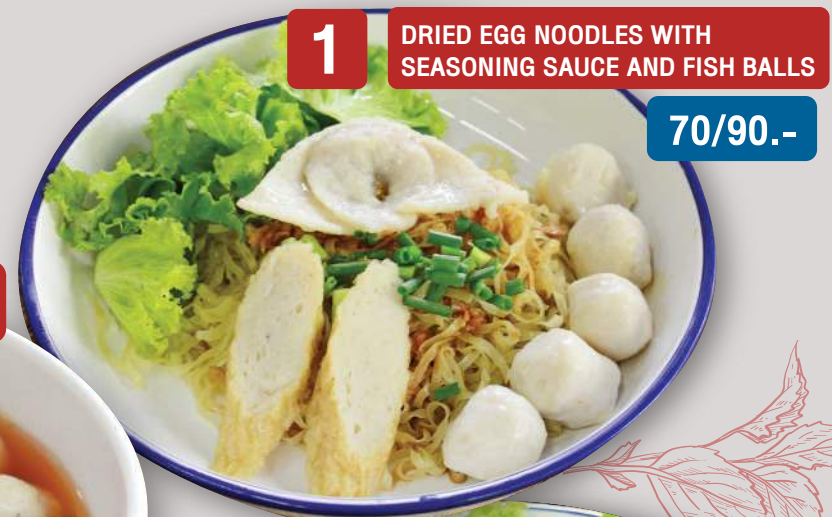
18 SOUP S 20.-

น้ำซุ๊ป

L 30.-

19 ADD EGG NOODLES 15.-

เพิ่มบะหมี่ (1 ก้อน)



1

TUBTIM KROB SIAM
(THAI RED RUBIES, WATERNUT,
COCONUT WITH COCONUT MILK)

55.-



10

GINKGO IN FRESH MILK

50.-



1

TUBTIM KROB SIAM
(THAI RED RUBIES, WATERNUT,
COCONUT WITH COCONUT MILK)

55.-

ทับทิมกรอบสยาม
(ทับทิม, แห้ว, มะพร้าวกะทิ)

2

THREE FRIENDS SARIM
(SWEET-NOODLES,
THAI RED RUBIES, COCONUT WITH
COCONUT MILK SYRUP)

55.-

ชาห์ริ่มสามสหาย
(ชาห์ริ่ม, ทับทิม, มะพร้าวกะทิ)

3

ASSORTED BEAN & BARLEY IN
LONGAN JUICE (WATERNUT,
JUJUBE, LOTUS ROOT, JELLY,
GINGKO BILOBA, RED BEAN, JOB'S TEARS)

60.-

เต้าทึงจิกสวรสดี
(แห้ว, พุทรา, รากบัว, งุ่นจืด, แปะก๊วย,
ถั่วแดง, ลูกเดือย)

4

THREE FRIENDS
(THAI RED RUBIES, WATERNUT,
TODDY PALM GAL IN SYRUP)

50.-

สามเกลอ
(ทับทิม, แห้ว, งุ่นลูกตาล)

5

REAL COUPLE
(THAI RED RUBIES, WATERNUT)

40.-

คู่แท้ (ทับทิม, แห้ว)

6

BEST FRIEND
(SWEET-NOODLES,
THAI RED RUBIES)

40.-

เพื่อนซี้ (ทับทิม, ชาห์ริ่ม)

7

GRASS JELLY & FRIENDS
(GRASS JELLY, COCONUT JELLY,
TODDY PALM GAL IN SYRUP)

50.-

เจาถั่วรวมพลึง
(เจาถั่ว, งุ่นมะพร้าว, งุ่นลูกตาล)

8

SHAVED ICE + 2 TOPPINGS*

40.-

น้ำแข็งไส ใส่เครื่อง 2 อย่าง*

9

SHAVED ICE + 3 TOPPINGS*

50.-

น้ำแข็งไส ใส่เครื่อง 3 อย่าง*

10

GINKGO IN FRESH MILK

50.-

แปะก๊วยนมสด

ทับทิมกรอบสยาม

(บางลำพู) 暹罗脆石榴

TUB TIM KROB SIAM

暹罗脆石榴

11

GRASS JELLY IN FRESH MILK

50.-

เจาถั่วยมนมสด

12

TARO PEARL WITH COCONUT

55.-

บัวลอยเผือก

13

BANANA IN SYRUP

50.-

กล้วยไข่เชื่อม

14

CASSAVA IN SYRUP

50.-

มันสำปะหลังเชื่อม

15

PUMPKIN IN SYRUP

50.-

ฟักทองเชื่อม

16

SWEET STICKY RICE WITH
LONGAN AND COCONUT

45.-

ข้าวเหนียวเปียกลำไย

17

MANGO STICKY RICE

90.-

ข้าวเหนียวมะม่วง

6

BEST FRIEND
(SWEET-NOODLES, THAI RED RUBIES)

40.-



17

MANGO STICKY RICE

90.-



* THAI RED RUBIES, WATERNUT, SARIM (SWEET-NOODLES IN COCONUT MILK SYRUP), GINKGO BILOBA, LOTUS ROOT, GRASS JELLY, JUJUBE, TODDY PALM GAL IN SYRUP, CENDOL, TARO, MUSK MELON, RED BEAN, JELLY, JOB'S TEARS, PINEAPPLE, COCONUT JELLY

* ทับทิม, แห้ว, ชาห์ริ่ม, แปะก๊วย, รากบัว, เจาถั่ว, พุทรา, งุ่นลูกตาล, ลอดช่อง, เผือก, แดงไทย, ถั่วแดง, งุ่นจืด, ลูกเดือย, สับปะรด, งุ่นมะพร้าว



1 猪血果条汤

烫牛肉船粉 (汤/干)
Thai Boat Noodles Beef
and Beef Balls
(soup / without soup)
ก๋วยเตี๋ยวเรือน้ำตก เนื้อสด,
ลูกชิ้นเอ็นเนื้อ (น้ำ/แห้ง)

(Noodles 面条 ก๋วยเตี๋ยว)
(No Noodles 高樓 เกาะหลา) 99.-

2 Thai Boat Noodles Beef Balls, Braised Beef & Tendon (soup / without soup) 猪血果条汤 炖牛肉船粉 (汤/干)

ก๋วยเตี๋ยวเรือน้ำตก เนื้อตุ๋น,
ลูกชิ้นเอ็นเนื้อ,เอ็นตุ๋น (น้ำ/แห้ง)

(Noodles 面条 ก๋วยเตี๋ยว)
(No Noodles 高樓 เกาะหลา) 139.-



3 猪血果条汤 阿根廷牛舌船粉 (汤/干)

Thai Boat Noodles Ox Tongue
(soup / without soup)
ก๋วยเตี๋ยวเรือน้ำตก ลิ้นวัวอาร์เจนตินา
(น้ำ/แห้ง)

(Noodles 面条 ก๋วยเตี๋ยว)
(No Noodles 高樓 เกาะหลา) 199.-

4 猪血果条汤 (汤/干) 阿根廷牛舌+炖牛肉船粉

Thai Boat Noodles
Ox Tongue, Beef, Braised Beef
& Tendon (soup / without soup)

ก๋วยเตี๋ยวเรือน้ำตก
ลิ้นวัวอาร์เจนตินา, เนื้อตุ๋น,เอ็นเนื้อตุ๋น
(น้ำ/แห้ง)



(Noodles 面条 ก๋วยเตี๋ยว)
(No Noodles 高樓 เกาะหลา) 199.-

5 Thai Boat Noodles Thinly Sliced Australian Wagyu (soup / without soup) 猪血果条汤 澳洲和牛船粉 (汤/干)

ก๋วยเตี๋ยวเรือน้ำตก
เนื้อวากิวออสเตรเลีย (น้ำ/แห้ง)

(Noodles 面条 ก๋วยเตี๋ยว)
(No Noodles 高樓 เกาะหลา) 229.-



6 猪血果条汤 澳洲和牛+炖牛肉船粉 (汤/干)

Thai Boat Noodles Thinly Sliced Australian Wagyu,
Beef Balls, Braised Beef & Tendon
(soup / without soup)
ก๋วยเตี๋ยวเรือน้ำตก เนื้อวากิวออสเตรเลีย,เนื้อตุ๋น,
เอ็นตุ๋น (น้ำ/แห้ง)

(Noodles 面条 ก๋วยเตี๋ยว)
(No Noodles 高樓 เกาะหลา) 269.-



7 船粉汤澳洲和牛火锅

Thinly Sliced Australian
Wagyu in Beef Soup

น้ำตกหมูเนื้อวากิวออสเตรเลีย

229.-



8 Thai Boat Noodles (Pork, Pork Balls, Pork Liver) (soup / without soup) 猪肉船面 (汤/干)

ก๋วยเตี๋ยวเรือน้ำตกหมูสด, ลูกชิ้นหมู, ตับ
(น้ำ/แห้ง)

(Noodles 面条 ก๋วยเตี๋ยว)
(No Noodles 高樓 เกาะหลา) 89.-



9 猪肉片船面

Thai Boat Noodles (Thinly Sliced
Sloanes free-range Sliced Pork)

ก๋วยเตี๋ยวเรือน้ำตกหมู หมูสไลด์คอแอกนิก
(น้ำ/แห้ง)

(Noodles 面条 ก๋วยเตี๋ยว)
(No Noodles 高樓 เกาะหลา) 139.-

10 Thai Boat Noodles(Sloanes Free-Range Sliced Pork, Pork Balls, Pork Liver) (soup / without soup) 猪肉片船面+猪肉丸+猪肝 (汤/干)

ก๋วยเตี๋ยวเรือน้ำตกหมู หมูสไลด์คอแอกนิก ลูกชิ้น ตับ (น้ำ/แห้ง)

(Noodles 面条 ก๋วยเตี๋ยว)
(No Noodles 高樓 เกาะหลา) 159.-



11 猪肉片汤

Thinly Sliced Sloanes free-range
Sliced Pork with Soup

น้ำตกหมูสไลด์ ชาบู

129.-



25 Pork Cracklings

炸猪皮 แคปหมู 25.-



28 烫阿根廷牛舌配蘸酱 Braised OX Tongue with Thai Spicy Dip

ลิ้นวัวอาร์เจนตินาลวกจิ้ม

199.-

29 炖牛肉配蘸酱 Braised Beef with Thai Spicy Dip

เนื้อตุ๋นลวกจิ้ม 199.-



26 烤牛肉丸 Grilled Beef Balls with Homemade Thai Sweet Chilli Sauce

ลูกชิ้นเนื้อปิ้ง 68.-



27 烤猪肉丸 Grilled Pork Balls with Homemade Thai Sweet Chilli Sauce

ลูกชิ้นหมูปิ้ง 58.-

Add Extra Toppings 配料 เกือบปิ้ง

12 Beef Balls 牛筋丸 ลูกชิ้นเอ็นเนื้อ 45.-

16 Ox Tongue 阿根廷牛舌 ลิ้นวัวอาร์เจนตินา 95.-

20 Crispy Pork Fat 猪油渣 กากหมูเจียว 35.-

24 Thai Jasmine Rice 加茉莉香米饭 ข้าวสวยหอมมะลิ 20.-

13 Sliced Beef 生牛肉 เนื้อสด 45.-

17 Pork Balls 猪肉丸 ลูกชิ้นหมู 29.-

21 Crispy Garlic 炸蒜茸 กระเทียมเจียว 25.-

Noodles 粉面种类选项

14 Braised Beef Shank 炖牛肉 เนื้อตุ๋น 65.-

18 Sliced Pork 猪肉 หมูสด 29.-

22 Boiled Morning Glory 烫空心菜 ผักบุ้งลวก 20.-

15 Braised Tendon 炖牛筋 เอ็นตุ๋น 65.-

19 Pork Liver 猪肝 ตับ 29.-

23 Add More Noodles 加米粉 เพิ่มเส้นก๋วยเตี๋ยว 20.-



Rice Vermicelli
米粉 เส้นหมี่



Flat Rice Noodles
河粉 เส้นเล็ก
(Recommended)



Flat egg Noodles
面 เส้นบะหมี่

- 1 PAD THAI FAI TA LU 130.-
ผัดไทยไฟทะลุ
- 2 PAD THAI FAI TA LU 160.-
KODE KAKK MOO (PORK CRACKLING)
ผัดไทยไฟทะลุ โคตรกากหมู
- 3 PAD THAI FAI TA LU 270.-
KODE KAI YANG (GRILLED CHICKEN)
ผัดไทยไฟทะลุ โคตรไก่ย่าง
- 4 PAD THAI FAI TA LU 270.-
KODE KHOR MOO YANG (GRILLED PORK JOWL)
ผัดไทยไฟทะลุ โคตรคอหมูย่าง
- 5 PAD THAI FAI TA LU 370.-
KODE MOO KROB (CRISPY PORK BELLY)
ผัดไทยไฟทะลุ โคตรหมูกรอบ
- 6 PAD THAI FAI TA LU 370.-
GOONG SHARE BUAY (BANANA SHRIMP)
ผัดไทยไฟทะลุ กุ้งแชบ๊วย



4 PAD THAI FAI TA LU
KODE KHOR MOO YANG
(GRILLED PORK JOWL) 270.-



450.-



220.-

12 KODE KAI YANG (GRILLED CHICKEN)

- 7 KA-PRAW MOO SUP KHAI-DAO 240.-
(STIR FRIED BASIL WITH MINCED PORK SERVE WITH STEAMED RICE AND FRIED EGG)
ข้าวกะเพราหมูสับไข่ดาว
- 8 KA-PRAW MOO SUP 370.-
MOO KROB KHAI-DAO (STIR FRIED BASIL WITH MINCED PORK AND CRISPY PORK SERVE WITH STEAMED RICE AND FRIED EGG)
ข้าวกะเพราหมูสับหมูกรอบไข่ดาว
- 9 KA-PRAW GOONG SHARE BUAY KHAI-DAO 450.-
(STIR FRIED BASIL WITH BANANA SHRIMP SERVE WITH STEAMED RICE AND FRIED EGG)
ข้าวกะเพรากุ้งแชบ๊วยไข่ดาว
- 10 FRIED FREE-RANGE DUCK EGG 30.-
ไข่เป็ดดาวไล่ทุ่ง
- 11 PORK CRACKLING 50.-
กากหมู
- 12 KODE KAI YANG (GRILLED CHICKEN) 220.-
โคตรไก่ย่าง
- 13 KODE KHO MOO YANG (GRILLED PORK JOWL) 280.-
โคตรคอหมูย่าง
- 14 KODE MOO KROB (CRISPY PORK BELLY) 350.-
โคตรหมูกรอบ

9 KA-PRAW GOONG SHARE BUAY KHAI-DAO (STIR FRIED BASIL WITH BANANA SHRIMP SERVE WITH STEAMED RICE AND FRIED EGG)

