LOVE TO TWIST

GREYHOUND CAFÉ

ghc

01_Thai Grilled Ribeye Steak 390.-
Grilled imported beef ribeye with spicy
Thai hot sauce. Served with sticky rice.
ข้าวเหนียวเนื้อย่าง - เนื้อริบอายนำเข้าจากออสเตรเลีย
ย่างแบบสุกปานกลาง เสิร์ฟพร้อมแจ่วอีสานบ้านเฮา
และข้าวเหนียว

02_Thai Grilled Kurobuta Steak 280.-
Grilled kurobuta pork loin with spicy Thai hot sauce.
Served with sticky rice.
ข้าวเหนียวหมูย่าง - สันนอกหมูคุโรบุตะย่าง
เสิร์ฟพร้อมแจ่วอีสานบ้านเฮาและข้าวเหนียว

03_Salmon Sashimi in Spicy Hot Sauce 280.-

แซลมอนแช่พริก - แซลมอนสดแช่น้ำจิ้มซีฟู้ด
รสเด็ดสุดแซ่บ ไม่สั่งไม่ได้จริงๆ

04_Greyhound Famous Fried Chicken Wings 190.-

Greyhound's famous deep fried mini chicken wings marinated in fish sauce and pepper.

ปีกไก่ทอดน้ำปลา - ปีกไก่แดดเดียวชุบน้ำปลาทอด ตำนานเล่ามาว่า
อร่อยขนาดตกทรายทั้งหม้อ
ยังต้องหยิบขึ้นมาปัดทรายทีละชิ้นแล้วแทะต่อ

05_Hot & Spicy Beef Balls with Crispy Celery 200.- Pork 180.-

ลูกชิ้นเนื้อ / หมู ผัดพริกน้ำส้ม - ลูกชิ้นเนื้อ / หมู
ผัดน้ำส้มพริกตำ กับขึ้นฉ่ายฝรั่ง
รสจัดจ้านจนน้ำลายสอ

Subject to 10% service charge and 7% VAT.

06_Extreme Thai Omelet with Crab 580.-

ไข่เจียวปู – สูตรลับที่ของ Greyhound เจียวไข่ไก่เพิ่มความหอมมันฟู สีอมส้มด้วยการผสมไข่เป็ดโรยด้วยเนื้อปูก้อนใหญ่กับกากหมูทอด

+ADD ON

ข้าวสวยจาน (Jasmine Steamed Rice)	**35.–**
ข้าวสวยโถ (สำหรับ 3-4 เสิร์ฟ) Jasmine Steamed Rice Big Plate (3-4 Serving)	**80.–**

07_Southern Thai-Style Pork Belly Stew 260.-

หมูฮ้อง – สามชั้นละลายในปาก เคี่ยวในน้ำตาลอ้อย และเต้าทึงข้ามคืน จนรสชาติ หอมหวานนุ่มละมุน แกล้มส่งรสตัดเลี่ยนด้วยน้ำส้มพริกเหลืองโขลก

08_Grilled Kurobuta Spicy Salad 260.-

ยำหมูย่าง – หมูคุโรบุตะ สันนอกย่างจนหอม ส่งรสน้ำยำเพิ่มความกรุบกรอบด้วยเซเลอรี่ แตงกวาญี่ปุ่น มะเขือเทศเชอรรี่ และแอปเปิลเขียว

09_Grilled Ribeye Spicy Salad 370.-

ยำเนื้อย่าง – Ribeye หมักสูตรพิเศษย่าง ความสุกฉ่ำระดับ Medium Rare ส่งรสน้ำยำเพิ่มความกรุบกรอบด้วยเซเลอรี แตงกวาญี่ปุ่น มะเขือเทศเชอรรี และแอปเปิลเขียว

10_Kuzukiri Spicy Salad 280.-

ยำเส้นคูซูคิริ – ยำวุ้นเส้นโบราณ เมนูลูกครึ่งไทยญี่ปุ่น วุ้นเส้นญี่ปุ่นเหนียวนุ่ม กรุบกรอบ ตอกย้ำรสชาติโบราณด้วยน้ำมันกระเทียมไทยเจียวกับกุ้งแห้ง

11_Thai Green Curry with Braised
Beef 270.-
Pork 250.-

แกงเขียวหวานเนื้อตุ๋น / หมูตุ๋น – เนื้อน่องลายตุ๋น / เนื้อหมูขิ้วตับที่มีเอ็นแทรกในเนื้อ ตักคำไหนก็เจอแต่เนื้อแน่นๆ พร้อมเครื่องแกงโขลกมือ ต้มกับกระทิสด หอม มันหวาน เพิ่มรสชาติด้วย มะเขือเปาะ และมะเขือพวง

Subject to 10% service charge and 7% VAT.

12_Spicy and Sour Soup with Braised
Beef 380.-
Braised Pork 300.-

ต้มแซ่บเนื้อตุ๋น / หมูตุ๋น หม้อไฟ – น้ำซุปที่มาจากน้ำสต๊อกน้ำตุ๋นเนื้อ น้ำตุ๋นหมู หอมรสชาติเนื้อ เพิ่มความแซ่บด้วยพริกขี้หนูสวน มะนาวสด และผักชีฝรั่ง

13_Sour Curry with Acacia Omelet
and Salmon / Shimp 270.-

แกงส้มชะอมกุ้ง / ปลาแซลมอน – แกงส้มเครื่องแกงโขลกมือพร้อมเนื้อปลาแซลมอน ต้มจนน้ำข้น พร้อมกับชะอมทอด และ กุ้งสด / ปลาแซลมอน

14_Chicken Tom Kha 300.-
Spicy and sour classic coconut broth made with fresh galangal, young coconut, lemongrass, and chillies.
ต้มข่าไก่หม้อไฟ- ต้มข่าอกไก่เนื้อนุ่ม เนื้อมะพร้าวอ่อน รสชาติกลมกล่อม เปรี้ยว หวาน ซดคล่องคอ

15_Fried Shrimp with Thai Herb Rice 320.-
Fried shrimps with Thai Herbal spices. Served with jasmine rice and soup of the day.
ข้าวกุ้งคลุกเกลือ - กุ้งคลุกเกลือ และเครื่องเทศทอดกรอบ เสิร์ฟพร้อมข้าวสวยร้อนๆ และซุปประจำวัน

16_Tiger Prawns Tom Yum 750.-
Thai Tom Yum soup is the famous Thai soup. Greyhound Café selects only finest ingredients, oversized tiger prawns, and straw mushrooms.
ต้มยำกุ้งลายเสือน้ำข้น - เมนูยอดนิยมทั้งคนไทยและต่างชาติ ที่เราคัดสรรวัตถุดิบชั้นเลิศไม่ว่าจะเป็นกุ้งลายเสือตัวโต และเห็ดฟาง

17_Stir-Fried Chicken with Cashew Nuts 290.-
A famouse menu of central Thailand. Stir-fried crispy chicken in chilli paste, cashew nuts, onions, tri-color bell peppers and mushrooms.
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ - เนื้อไก่ผัดน้ำพริกเผา และเม็ดมะม่วงหิมพานต์ พริกหวานสามสี และเห็ดฟาง ปรุงซอสเฉพาะที่ทำขึ้นมาพิเศษสำหรับเมนูนี้

Subject to 10% service charge and 7% VAT.

18_ Pad Thai with Fresh Shrimp 280.-
Stir fried Thai rice noodles with tamarind sauce and fresh shrimps. Served with bean sprouts, crushed peanuts and chilli flakes.
ผัดไทยกุ้งสด - ผัดไทยกุ้งสด คั่วเส้นหอมกระทะ สูตรต้นตำรับของเกรฮาวด์

NOODLE

19_ Complicated Noodle 240.-
A set of rice noodle sheets, lettuce leaves, minced pork sauce and chilli sauce. Interactive, fun and delicious!
ก๋วยเตี๋ยวห่อหมูสับ - เหนื่อยหน่อย แต่อร่อยทุกคำนะ

20_Fried Noodle Chicken 250.-
Seafood 290.-
Beef 270.-
Wok-fried rice noodles with Seafood / Beef / Chicken and pickled squid.
ก๋วยเตี๋ยวคั่วทะเล / เนื้อ / ไก่ - ก๋วยเตี๋ยวคั่ว ตำรับดั้งเดิมหากินยาก ใส่ปลาหมึกแช่ และโรยหน้าด้วยปาท่องโก๋

21_Hainanese Chicken and rice 240.-
Hainanese style chicken and rice with 3 kinds of sauce.
ข้าวมันไก่ไหหลำ - ตำรับสิงคโปร์ ทีเด็ดอยู่ที่น้ำจิ้ม 3 ชนิด สั่งด้วยว่า ชอบเนื้อหน้าอก หรือเนื้อสะโพก

Subject to 10% service charge and 7% VAT.

22_Fried Rice with Dried Beef 250.-
Fried rice with dried beef and bird's eye chilli.
Served with soup of the day.

ข้าวผัดเนื้อเค็ม - ข้าวผัดเนื้อเค็มพริกขี้หนูสด
เสิร์ฟพร้อมซุปประจำวัน

23

24

GHC's Signature

23_Pad Kaprow Ribeye Beef 280.-
Pork 240.-
GHC's Pad Kaprow, our original recipe made with pork.
Served with fried duck egg, and soup of the day.

ข้าวกะเพราเนื้อริบอาย / หมู - เข้มข้นด้วยพริกกะเพราสูตรเฉพาะที่
รสชาติจัดจ้านเผ็ดร้อน เสิร์ฟคู่กับไข่เป็ดไล่ทุ่งดาว และซุปประจำวัน

24_Fried Tons of Crab Meat with Rice 550.-
Garlic and a generous portion of crab meat stir fried with
jasmine rice. Served with soup of the day.

ปูผัดข้าว - เราใช้เนื้อปูผัดพริกเกลือและข้าวหอมมะลิ รับรองว่าอร่อย
กับเนื้อปู แบบจุใจทุกคำ เสิร์ฟพร้อมซุปประจำวัน

25_Fried Rice with
Dried Gourami Fish 250.-
Fried Rice with dried gourami fish, holy basil leaves and chilli.
Served with soup of the day.

ข้าวผัดปลาสลิดใบกะเพรา - เสิร์ฟพร้อมแกงจืด ติดท็อปเท็น
อาหารพิเศษมาแล้ว พอย้ายมาเมนูหลักก็ติดท็อปเท็นอีกแค่นี้นะ

26_Pad Kaprao with
Australian Ribeye Beef 250.-

ผัดกะเพราเนื้อออสเตรเลี่ยนริบอาย - ผัดกะเพราโบราณ
แบบแห้ง เผ็ดถึงเครื่องด้วยพริกหลากหลายชนิด และกะเพราผัดจนหอม กับ
เนื้อ Ribeye Aus หั่นหยาบ เคี้ยว นุ่ม กะเพราะจัดเต็มทั้งผัด
และทอดกรอบหอมโรยตบท้าย

27_Stir-fried Stinky Vegetables 250.-
(Acacia , Bitter bean , Pickled Pearl Garlic)

ผัดสามเหม็น - การรวมกันของกลิ่น สะตอ ชะอม กระเทียมดอง
ผัดกับวุ้นเส้นกุ้งสดหอมจนอยากจะตั้งชื่อใหม่ว่า ผัดหอม หอม หอม

28_Betel leaves and Crab in Coconut Curry 420.-

แกงคั่วปูใบชะพลู – แกงพื้นบ้านสมุนไพรภาคกลางลูกครึ่งใต้ น้ำแกงเราแกงพร้อมเนื้อปู ใบชะพูสด ผิวมะกรูด กระชาย โรยด้วยเนื้อก้ามปูก้อน อยากให้ตั้งใจฟังอาจจะได้ยินเสียงโขลกเครื่องแกงจากครัว และเสียงขูดมะพร้าวคั้นกะทิสด สูตรลับของ Greyhound

29_Stir-Fried Cabbage with Fish Sauce and Bacon 180.-

กะหล่ำปลีทอดน้ำปลาเบคอน – กระหล่ำอ่อนทั้งหัวบริใบผัดด้วยน้ำมันจากเบคอนเจียวจนหอม ผัดไฟแรงจนกลิ่นหอมกะทะไหม้ รสชาติดีโรยเบคอนกรุบกรอบราดข้าวสวยร้อนๆ ยิ่งอร่อย

30_Fried River Prawn with Tamarind Sauce 490.-

กุ้งแม่น้ำทอดซอสมะขาม – กุ้งแม่น้ำตัวใหญ่ทอดซอสมะขามสูตรโบราณ หอม หวาน เปรี้ยว กลมกล่อม เคี่ยวน้ำตาลมะพร้าวโรยมะพร้าวสดคั่ว เม็ดมะม่วงหิมพานต์ หอมแดงเจียวและพริกทอด เพิ่มความหอมมัน ที่รสชาติเข้าถึงได้ทุกวัย

31_Pineapple Fried Rice 260.-

ข้าวผัดสับปะรด – เครื่องแน่นด้วย กุนเชียง เม็ดมะม่วงหิมพานต์ ลูกเกดหมูหยอง กุ้ง และสับปะรดศรีราชาเผา หอมหวานมันครบรส ผัดจนเข้ากัน

Subject to 10% service charge and 7% VAT.

32_Heavenly Pork Belly with Rice 290.-
Crispy fried skinless pork belly with simmered fish sauce. Served with crispy fried garlic, pepper, chilli fish sauce, seafood dipping sauce, miso soup, cucumbers and rice.
ข้าวหมูสามชั้นทอด – เนื้อหมูสามชั้นลอกหนังหมักด้วยสูตรเฉพาะ แล้วนำไปทอดจนเป็นสีเหลืองกรอบ คลุกเคล้ากับซอสน้ำปลาเคี่ยวให้รสหวาน มัน และเค็ม โรยด้วยกระเทียมเจียวและพริกไทย เสิร์ฟคู่กับพริกน้ำปลา น้ำจิ้มซีฟู้ด ซุปมิโซะ และแตงกวา แนะนำให้ทานคู่กับไข่เป็ดดาว

33_Crab Bomb with Rice 500.-
Fresh crab meat stir-fried with yellow chilli, green beans, and basil. Served with miso soup and homemade chilli fish sauce.
เนื้อปูก้อนสดผัดกับพริกเหลือง และถั่วแขก – รสชาติเผ็ดกำลังดี ตัดด้วยกลิ่นหอมของใบโหระพา เสิร์ฟพร้อมซุปมิโซะรสกลมกล่อม

Subject to 10% service charge and 7% VAT.

SPAGHETTI

34_Spaghetti with Dried Fish Gourami 270.-
Spaghetti with dried fish gourami, holy basil
and bird's eye chilli.
สปาเกตตีผัดปลาสลิด - สปาเกตตีผัดปลาสลิด ใส่ใบกะเพรา
และพริกขี้หนู รสจัดเมี๋ยนกัน

35_ Spaghetti with Grilled River Prawn 420.-
Spaghetti with grilled river prawns stir-fired with
spicy tomato sauce and champignons.
สปาเกตตีกุ้งแม่น้ำย่าง - สปาเกตตีและกุ้งแม่น้ำย่าง
ผัดกับซอสมะเขือเทศเข้มข้นสูตรเผ็ด และเห็ดแชมปิญอง

36_Spaghetti with Thai Anchovy 240.-
Stir-fried spaghetti with Thai anchovy sauce, garlic,
tomato, green peppercorn and chilli oil.
สปาเกตตีปลาอินทรีย์เค็ม - สปาเกตตี ผัดปลาอินทรีย์เค็ม
แบบไทยๆ ใส่กระเทียม มะเขือเทศ เม็ดพริกไทยอ่อน
และน้ำมันพริกคั่ว

37_Thai Style Spicy Spaghetti Seafood 350.-
Beef 280.-
Chicken 260.-
Spaghetti with seafood, chilli, fresh peppercorns and holy basil.
สปาเกตตีผัดพิโรธทะเล / เนื้อ / ไก่
สปาเกตตีผัดกับพริก เม็ดพริกไทยอ่อน และใบกะเพรา

38_Lod Chong 120.-
Mung bean noodles with syrup, jackfruit, shaved ice and fresh coconut milk.
ลอดช่องสิงคโปร์ - เส้นลอดช่องนุ่มหนึบ ใส่น้ำเชื่อม ขนุน น้ำแข็งขูดฝอย ราดด้วยกะทิสด

40_Tub Tim Krob Greyhound Style 130.-
Water chestnut with coconut granita and coconut meat. Topped with coconut milk.
ทับทิมกรอบ - ทับทิมกรอบสไตล์เกรฮาวด์ ใช้น้ำแข็งขูดที่ทำจากน้ำมะพร้าว โรยด้วยเนื้อมะพร้าวอ่อน ราดกะทิสด อร่อยไม่เหมือนใคร

39_Sakoo Piek 130.-
Sago pearls made with butterfly pea flowers with water chestnut, young coconut meat and fresh coconut milk. Served with coconut sherbet.
สาคูอัญชัน - สาคูเปียกอัญชัน ใส่แห้ว โรยด้วยมะพร้าวอ่อน ราดกะทิสด เสิร์ฟพร้อมเชอร์เบตมะพร้าวอ่อน

41_Chow Kuay 70.-
Black grass jelly with brown sugar and crushed ice.
เฉาก๊วย – เฉาก๊วย โรยน้ำตาลทรายแดง และน้ำแข็งทุบ หวาน ชื่นใจ

42_Sticky Rice Mango 180.-
Coconut sherbet, mango, sticky rice and coconut milk.
พาร์เฟต์มะม่วง – ข้าวเหนียวมะม่วง เสิร์ฟพร้อม
เชอร์เบตมะพร้าวอ่อน

BEVERAGE

Soft Drink

Another Hound Mineral Water	40.-
Soda Water	55.-
Coke / Coke Zero	55.-
Sprite	55.-
Ginger Ale	55.-
Tonic Water	60.-

Beer

Singha	130.-
Heineken	130.-
Tiger Beer	100.-

**"Next to music,
beer was best."**

Subject to 10% service charge and 7% VAT.