

GH001_Thai Grilled Ribeye Steak 390.-

Grilled imported beef ribeye with spicy Thai hot sauce. Served with sticky rice.

ข้าวเหนียวเนื้อย่าง - เนื้อริบอายนำเข้าจากออสเตรเลีย
ย่างแบบสุกปานกลาง เสิร์ฟพร้อมแจ่วอีสานบ้านเฮา
และข้าวเหนียว



GH002_Thai Grilled Kurobuta Steak 280.-

Grilled kurobuta pork loin with spicy Thai hot sauce. Served with sticky rice.

ข้าวเหนียวหมูย่าง - สันนอกหมูคุโรบุดะย่าง
เสิร์ฟพร้อมแจ่วอีสานบ้านเฮาและข้าวเหนียว



**

- แอลมอนสดแซ่น้ำจิ้มซีฟู้ดรสเด็ด
สุดแซบ ไม่สั่งไม่ได้จริงๆ



**

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

- ปีกไก่แดดเดียวชุบน้ำปลาทอด ตำนานเล่ามาว่า
อร่อยขนาดตกทรายทั้งมือ
ยังต้องหยิบขึ้นมาปิดทรายทีละชิ้นแล้วแกะต่อ



180.-

- ลูกชิ้นเนื้อ / หมู
ผัดน้ำส้มพริกตำ กับขึ้นฉ่ายฝรั่ง
รสจัดจ้านจนน้ำลายสอ



GH006_Extreme Thai Omelet with Crab 580.-
 (Topped with pork crackling)

ไข่เจียวปู - สูตรลับที่ห้อง Greyhound เจียวไข่ไก่เพิ่มความหอมมันฟู ส้อมสัมผัสด้วยการผสมไข่เปิดรอยด้วยเนื้อปูก้อนใหญ่กับกากหมูทอด

+ADD ON ข้าวสวยจาน (Jasmine Steamed Rice) 35.-
ข้าวสวยโต (สำหรับ 3-4 เสิร์ฟ) 80.-
 Jasmine Steamed Rice Big Plate (3-4 Serving)



GH007_Southern Thai-Style Pork Belly Stew 260.-

หมูฮ้อง - สามชั้นละลายในปาก เคี้ยวในน้ำตาลอ้อย และเต้าทึงข้ามคืน จนรสชาติ หอมหวานนุ่มละมุน แก่ลมส่งรสตัดลิ้นด้วยน้ำส้มพริก เหลืองโกล



GH008_Grilled Kurobuta Spicy Salad 260.-

ยำหมูย่าง - หมูคุโรบุดะ สับนออย่างจนหอม ส่งรสน้ำยำเพิ่มความกรุบกรอบด้วยเซลอร์รี่ แต่งกวากูญี่ปุ่น มะเขือเทศเชอร์รี่ และแอปเปิ้ลเขียว



GH009_Grilled Ribeye Spicy Salad 370.-

ย่างเนื้อย่าง - Ribeye หมักสูตรพิเศษย่าง ความสุกดำ ระดับ Medium Rare ส่งรสน้ำยำเพิ่มความกรุบกรอบ ด้วยเซเลอรี่ แดงกวาญี่ปุ่น มะเขือเทศเชอร์รี่ และแอปเปิ้ลเขียว



GH010_Kuzukiri Spicy Salad 280.-

ยำเส้นคูซุคิริ - ยำวุ้นเส้นโบราณ เมมูลูกครึ่งไทยญี่ปุ่น วุ้นเส้นญี่ปุ่น เหนียวนุ่ม กรุบกรอบ ตอกย่ำรสชาติโบราณด้วยน้ำมันกระเทียมไทย เจียวกับกุ้งแห้ง



**GH011_Thai Green Curry with Braised Beef 270.-
Pork 250.-**

แกงเขียวหวานเนื้อตุ๋น / หมูตุ๋น - เนื้อนุ่มละลายตุ๋น / เนื้อหมูขั้วตับที่มีเอ็นแทรกในเนื้อ ตักคำไหนก็เจอแต่เนื้อแน่นๆ พร้อมเครื่องแกงโกลกมือ ต้มกับกระเทียม หอม มันหวาน เพิ่มรสชาติด้วย มะเขือเปาะ และมะเขือพวง

GH012 Spicy and Sour Soup with Braised Beef 380.-
Braised Pork 300.-

ต้มแซ่บเนื้อตุ๋น / หมูตุ๋น หม้อไฟ - น้ำซุปลี่มาจากน้ำสต็อกน้ำตุ๋นเนื้อ
น้ำตุ๋นหมู หอมรสชาติเนื้อ เพิ่มความแซ่บด้วยพริกขี้หนูสวน มะนาวสด
และผักชีฝรั่ง

**GH013 Sour Curry with Acacia Omelet
and Salmon / Shimp 270.-**

แกงส้มชะอมกุ้ง / ปลาแซลมอน - แกงส้มเครื่องแกงโกลกมือพร้อมเนื้อปลา
แซลมอน ต้มจนน้ำจืด พร้อมกับชะอมทอด
และ กุ้งสด / ปลาแซลมอน

GH012



GH013



GH014_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



GH015_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 และซุปรประจำวัน



GH016

****GH016_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.

ต้มยำกุ้งลายเสือน้ำจั้น - เมฆูดนิยมนักคนไทยและต่างชาติ ที่เราคิดสรรวัตถุดิบชั้นเลิศไม่ว่าจะเป็นกุ้งลายเสือดอตโต และเห็ดฟาง

GH017_Stir-Fried Chicken with Cashew Nuts 290.-

A famous menu of central Thailand. Stir-fried crispy chicken in chilli paste, cashew nuts, onions, tri-color bell peppers and mushrooms.

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ - เนื้อไก่ผัดน้ำพริกเผา และเม็ดมะม่วงหิมพานต์ พริกหวานสามสี และเห็ดฟางปรุงรสเฉพาะที่ทำขึ้นมาพิเศษสำหรับเมนูนี้

GH017



GH018_ 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 คั่วเส้นหอมกระเทียม-สุตรต้นตำรับของเกรฮาวด์



GH019



GH020



GH021

***GH019_ Complicated Noodle 240.-**

A set of rice noodle sheets, lettuce leaves, minced pork sauce and chilli sauce. Interactive, fun and delicious!

ก๋วยเตี๋ยวห่อหมูสับ - เหนื่อยหน่อย แต่อร่อยทุกคำนะ

GH020_ 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 และโรยหน้าด้วยปลาทอ้งโก้

GH021_ Hainanese Chicken and rice 240.-

Hainanese style chicken and rice with 3 kinds of sauce.

ข้าวมันไก่โฮหล่า - ตำรับสิงคโปร์ ที่เด็ดอยู่ที่น้ำจิ้ม 3 ชนิด สิ่งเดียวว่า ชอบเนื้อหน้าอก หรือเนื้อสะโพก

NOODLE

GH022_Fried Rice with Dried Beef 250.-

Fried rice with dried beef and bird's eye chilli.
Served with soup of the day.

ข้าวผัดเนื้อเค็ม - ข้าวผัดเนื้อเค็มพริกขี้หนูสด
เสิร์ฟพร้อมซุปรประจำวัน



GH023



GH024

GHC's Signature

GH025



**GH023_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 - เข้มข้นด้วยพริกกระเพราะสูตรเฉพาะที่
รสชาติจัดจ้านเผ็ดร้อน เสิร์ฟคู่กับไข่เปิดไล่งุ้งดาว และซุปรประจำวัน

****GH024_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 เสิร์ฟพร้อมซุปรประจำวัน

**GH025_Fried Rice with
Dried Gourami Fish 250.-**

Fried Rice with dried gourami fish, holy basil leaves and chilli.
Served with soup of the day.

ข้าวผัดปลาสดเค็มใบกะเพรา - เสิร์ฟพร้อมแกงจืด ตัดท้อปกับ
อาหารพิเศษมาแล้ว พอย้ายมาเมนูหลักก็ตัดท้อปกับอีกแค่นี้:

**GH026_Pad Kaprao with
Australian Ribeye Beef 250.-**

ผัดกะเพราเนื้อออสเตรเลียริบอาย - ผัดกะเพราโบราณ
แบบแห้ง เฝ็ดถึงเครื่องด้วยพริกหลากหลายชนิด และกะเพราผัดจนหอม กับ
เนื้อ Ribeye Aus หั่นหยาบ เคี้ยว นุ่ม กะเพรา-จัดเต็มทั้งผัด
และทอดกรอบหอมโรยตบท้าย



GH027_Stir-fried Stinky Vegetables 250.-
(Acacia , Bitter bean , Pickled Pearl Garlic)

ผัดสามเหม็น - การรวมกันของกลีน สะตอ ะหอม กระเทียมดอง
ผัดกับวุ้นเส้นกึ่งสดหอมจนอยากจะตั้งชื่อใหม่ว่า ผัดหอม หอม หอม



GH028_Betel leaves and Crab in Coconut Curry 420.-

แกงคั่วปูใบชะพลู - แกงพื้นบ้านสมุนไพรภาคกลางลูกครึ่งใต้ น้ำแกงเราแกงพร้อมเนื้อปู ใบชะพลูสด ผิวมะกรูด กระชาย โรยด้วยเนื้อก้ามปูก้อน อยากรู้ให้ตั้งใจฟังอาจจะได้ยินเสียงโลกครึ่งแกงจากครัว และเสียงพูดมะพร้าวคั้นกะทิสด สูตรลับของ Greyhound



GH029_Stir-Fried Cabbage with Fish Sauce and Bacon 180.-

กะหล่ำปลีทอดน้ำปลาเบคอน - กระหล่ำอ่อนทั้งหัวบรีใบผัดด้วยน้ำมันจากเบคอนเจียวจนหอม ผัดไฟแรงจนกลิ่นหอมกะกะไหม้ รสชาติดี โรยเบคอนกรุบกรอบราดข้าวสวยร้อนๆ ยิ่งอร่อย



GH030_Fried River Prawn with Tamarind Sauce 490.-

กุ้งแม่น้ำทอดซอสมะขาม - กุ้งแม่น้ำตัวใหญ่ทอดซอสมะขาม สูตรโบราณ หอม หวาน เปรี้ยว กลมกล่อม เคี้ยวน้ำตาลมะพร้าว โรยมะพร้าวสดคั่ว เม็ดมะม่วงหิมพานต์ หอมแดงเจียว และพริกทอด เพิ่มความหอมมัน ที่รสชาติเข้าถึงได้ทุกวัย



GH031_Pineapple Fried Rice 260.-

(Shrimp, Dried shredded pork, Chinese Sausage)

ข้าวผัดสับประรด - เครื่องแน่นด้วย กุนเชียง เม็ดมะม่วงหิมพานต์ ลูกเกด หมูหยอง กุ้ง และสับประรดศรีราชาเผา หอมหวานมันครบรส ผัดจนเข้ากัน



GH032

GH033

GH032_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 คลุกเคล้ากับซอสน้ำปลาเคี้ยวให้รสหวาน มัน และเค็ม โรยด้วยกระเทียมเจียวและพริกไทย เสิร์ฟคู่กับพริกน้ำปลา น้ำจิ้มซีฟู้ด ซุปมิโซะ และแตงกวา แนะนำให้ทานคู่กับไข่เปิดดาว

GH033_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 และถั่วงอก - รสชาติเผ็ดกำลังดี ตัดด้วยกลิ่นหอมของใบโหระพา เสิร์ฟพร้อมซุปมิโซะรสกลมกล่อม

SPAGHETTI



GH034_Spaghetti with Dried Fish Gourami 270.-

Spaghetti with dried fish gourami, holy basil and bird's eye chilli.

สปาเกตตีผัดปลาสด - สปาเกตตีผัดปลาสด ใส่ใบกะเพรา และพริกขี้หนู รสจัดเข้มข้น



GH035_Spaghetti with Grilled River Prawn 420.-

Spaghetti with grilled river prawns stir-fired with spicy tomato sauce and champignons.

สปาเกตตีกุ้งแม่น้ำย่าง - สปาเกตตีและกุ้งแม่น้ำย่าง ผัดกับซอสมะเขือเทศเข้มข้นสูตรเผ็ด และเห็ดแชมปิญอง



GH036_Spaghetti with Thai Anchovy 240.-

Stir-fried spaghetti with Thai anchovy sauce, garlic, tomato, green peppercorn and chilli oil.

สปาเกตตีปลาอินทรียัดเค็ม - สปาเกตตี ผัดปลาอินทรียัดเค็มแบบไทยๆ ใส่กระเทียม มะเขือเทศ เม็ดพริกไทยอ่อน และน้ำมันพริกคั่ว



GH037_Thai Style Spicy Spaghetti Seafood 350.-

Beef 280.-

Chicken 260.-

Spaghetti with seafood, chilli, fresh peppercorns and holy basil.

สปาเกตตีผัดพิไรทะเล / เนื้อ / ไก่

สปาเกตตีผัดกับพริก เม็ดพริกไทยอ่อน และใบกะเพรา



GH050

GH052

GH051

GH050_Lod Chong 120.-

Mung bean noodles with syrup, jackfruit, shaved ice and fresh coconut milk.

ลอดช่องสิงคโปร์ - เส้นลอดช่องนุ่มหนึบ
ใส่น้ำเชื่อม ขนุน น้ำแข็งขูดฝอย ราดด้วยกะทิสด

GH051_Sakoo Piek 130.-

Sago pearls made with butterfly pea flowers with water chestnut, young coconut meat and fresh coconut milk. Served with coconut sherbet.

สาकुัญชัน - สาकुเปี้ยกัญชัน ใส่น้ำแข็งขูด
มะพร้าวอ่อน ราดกะทิสด เสิร์ฟพร้อม
เชอร์เบตมะพร้าวอ่อน

****GH052_Tub Tim Krob Greyhound Style 130.-**

Water chestnut with coconut granita and coconut meat. Topped with coconut milk.

ทับทิมกรอบ - ทับทิมกรอบสไตส์กรฮาวด์ ใช้น้ำแข็งขูด
ที่ทำจากน้ำมะพร้าว โรยด้วยเนื้อมะพร้าวอ่อน ราดกะทิสด อร่อย
ไม่เหมือนใคร



GH053_Chow Kuay 70.-

Black grass jelly with brown sugar and crushed ice.

เฉาก๊วย - เฉาก๊วย โรยน้ำตาลทรายแดง และน้ำแข็งทุบ หวาน ชื่นใจ



GH054_Sticky Rice Mango 180.-

Coconut sherbet, mango, sticky rice and coconut milk.

พาร์เฟต์มะม่วง - ข้าวเหนียวมะม่วง เสิร์ฟพร้อม

เชอร์เบตมะพร้าวอ่อน

BEVERAGE

Soft Drink

GH055	Another Hound Mineral Water	40.-
GH056	Soda Water	55.-
GH057	Coke	55.-
GH058	Coke Zero	55.-
GH059	Sprite	55.-
GH060	Ginger Ale	55.-
GH061	Tonic Water	60.-
GH062	Thai Tea Bottled (250ml)	75.-
GH063	Lemon Tea Bottled (250ml)	75.-

Beer

GH064	Singha	130.-
GH065	Heineken	130.-
GH066	Chang	110.-

**“Next to music,
beer was best.”**