

Appetizer

(Tax-inclusive price)



1 kà-nǎm bpang ก๋วยเตี๋ยว
(deep fried bread with shrimp)
ขนมปังหน้ากุ้ง **¥750**



4 kài jieow mǎo sàp **¥850**
(pork omelette)
ไข่เจียวหมูสับ



2 bpor bpá yuan **¥850**
(shrimp and thai basil spring roll)
ปอเปี๊ยะยวน



5 bpèk gàì tót **¥850**
(fried chicken wing)
ปีกไก่ทอด



3 tǔng tong **¥850**
(thai style deep-fried vegetable spring roll)
ถุ้งทอง



6 bpor bpá tót **¥850**
(deep-fried spring roll)
ปอเปี๊ยะทอด

Appetizer

(Tax-inclusive price)



7 tôl man bplaa
(fish patty with thai herbs)
ทอดมันปลา

¥880



10 bpoo nîm tôl
(deep fried crab)
ปูน้ำมันทอด

¥900



13 năem grà-dòok mǎo
(fried pork gristle)
ແຫນມກຣະດູກຜູ

¥950



8 tôl man gŭng
(fried shrimp patty)
ทอดมันกุ้ง

¥880



11 kài yát sâi
(pork and vegetable omelette)
ไข่ยัดไส้

¥900



14 sâi gròc ee sǎan
(isan style roasted sausage)
ไส้กรอกอีสาน

¥950



9 bpoo jăa
(deep-fried crab meat and minced pork
in crab shell)
ปูจ๋า

¥880



12 gŭng hòm pâa
(fried shrimp spring roll)
กุ้งห่มผ้า

¥900



15 sâi ùa
(chiang mai style roasted sausage)
ไส้อั่ว

¥950

Salad

(Tax-inclusive price)



16 yam wún sên ¥900
(gelatin noodles and minced pork salad)
ยำวุ้นเส้น



19 sôm dtam tai ¥950
(thai style green papaya salad)
ส้มตำไทย



17 yam dtaeng-gwaa gúng sòt ¥900
(cucumber and shrimp salad)
ยำแตงกวากุ้งสด



20 sôm dtam ee sǎn ¥950
(isan style green papaya salad)
ส้มตำลาว



18 súp nòr mái ¥950
(bamboo shoot salad)
ซูปหน่อไม้

Salad

(Tax-inclusive price)



21 ม้อด ก้อม ต้อก (roasted pork salad)
หมูน้ำตก **¥950**



22 ล้อป ม้อด (spicy minced pork salad)
ลาบหมู **¥950**



23 ยำ ต้อป ว้น (liver salad)
ยำตับหวาน **¥950**

Thai Curry

(Tax-inclusive price)



24 gaeng pèt mōo (pork red curry)
แกงเผ็ดหมู **¥980**



25 gaeng-kieow-wān gài (chicken green curry)
แกงเขียวหวานไก่ **¥980**



26 gaeng gàrèe gài (chicken yellow curry)
แกงกะหรี่ไก่ **¥980**

Main Dish

(Tax-inclusive price)



27 **móo pát gà-lám bplee** ¥900
(pork and cabbage oyster sauce saute)
หมูผัดกะหล่ำ



30 **ká náa náam man hǎi** ¥950
(chinese kale oyster sauce saute)
คะน้าน้ำมันหอย



34 **gài pát prík sòt** ¥980
(chicken saute)
ไก่ผัดพริกสด



28 **gú-i-chái pát dtáp mǎo** ¥900
(liver and leek saute)
ก้วย่ายผัดตับหมู



31 **gúng pát hpríeow wǎn** ¥980
(scampi [shrimp] with sweet and sour sauce)
กุ้งผัดเปรี้ยวหวาน



35 **gài grà-tiam prík tai** ¥980
(deep friend chicken with garlic and pepper)
ไก่กระเทียมพริกไทย



29 **pát búng fai daeng** ¥950
(vegetable saute with oyster sauce)
ผัดบุ้งไฟแดง



32 **gúng pát mét má-múang** ¥980
(sauteed shrimp with cashew nuts)
กุ้งผัดเม็ดมะม่วง



36 **grà prao kǎo ching sǎp** ¥980
(minced pork saute with basil and spices)
กระเพราหมูสับ



33 **nòr mái fà-ràng pát gúng** ¥980
(asparagus and shimp oyster sauce saute)
หน่อไม้ฝรั่งผัดกุ้ง



37 **kor mǎo yǎang** ¥980
(charcoal grilled pork)
คอกหมูย่าง

Main Dish

(Tax-inclusive price)



38 **ถั่ว นาม man hoi** ¥980
(beef oyster sauce saute)

เนื้อผัดน้ำมันหอย



42 **bplaa meuk pat kee mao** ¥1,050
(squid saute with spices)

ปลาหมึกผัดซีเม่า



46 **bplaa ga pong pat keun chài** ¥1,100
(white fish stir fried with celery)

ปลากระพงผัดคีนฉ่าย



39 **bplaa tot nam bplaa** ¥980
(deep fried fish with fish sauce)

ปลาทอดน้ำปลา



43 **pat pet ta lae** ¥1,050
(white fish stir fried with red curry)

ผัดเผ็ดทะเล



47 **bpoonim pat pong ga ree** ¥1,200
(sauteed soft shell crab with curried egg sauce)

ปูน้ำจืดผัดผงกะหรี่



40 **gung op wun sen** ¥1,000
(shrimp with pork and gelatinous noodle
stewed casserole)

กุ้งอบวุ้นเส้น



44 **bplaa meuk pat prik pao** ¥1,050
(squid stir fried with chilli oil)

ปลาหมึกผัดพริกเผา



48 **gung pat pong ga ree** ¥1,200
(shrimp saute with curried egg sauce)

กุ้งผัดผงกะหรี่



41 **gai yang** ¥1,000
(roast chicken)

ไก่ย่าง



45 **bplaa sam tot** ¥1,100
(three type deep fried fish with tamarind sauce)

ปลาสามรส



49 **bpoonim pat prik tai** ¥1,200
(sauteed soft shell crab with pepper)

ปูน้ำจืดผัดพริกไทยดำ