

Australia, Shiraz, 14.5% Alc., 750ml.
Body: Full, Acidity: Medium, Tannin: Medium

Penfold Bin 2
1,350:-



Mouton Cadet
1,149:-

France, Merlot, 13% Alc., 750ml.
Body: Medium, Acidity: Medium, Tannin: Medium

Jinro Chamisul

Korea
195:-



BEER



Erdinger Dunkel
500ml. Germany 230:-



Erdinger Weißbier
500ml. Germany 230:-



Asahi
620ml. Japan 140:-



Heineken
620ml. the Netherlands 140:-



Singha Beer
620ml. Thailand 120:-



Chang Beer
620ml. Thailand 110:-



Regency
350ml. Brandy, Thailand
550:-

น้ำผลไม้
Juice



ร้อน



เย็น



ปั่น

น้ำแอปเปิ้ล	Apple	-	-	75:-
น้ำกีวี	Kiwi	-	-	75:-
น้ำลิ้นจี่	Lychee	-	-	75:-
น้ำแคนตาลูป	Cantaloupe	-	-	75:-
น้ำแตงโม	Watermelon	-	-	75:-
น้ำส้ม	Orange	-	-	75:-
น้ำเสาวรส	Passion Fruit	-	-	75:-
น้ำสตรอว์เบอร์รี่	Strawberry	-	-	75:-
น้ำสับปะรด	Pineapple	-	-	75:-
น้ำบ๊วย	Plum	-	-	75:-
น้ำบ๊วยโซดา	Plum Soda	-	75:-	-
น้ำบ๊วยสไปรท์	Plum Sprite	-	85:-	-
น้ำมะนาว	Lime	75:-	75:-	75:-
น้ำมะนาวโซดา	Lime Soda	-	75:-	-
น้ำมะนาว + น้ำผึ้ง	Lime & Honey	110:-	110:-	110:-
น้ำพันทันซ์	Fruit Punch	-	-	75:-
น้ำส้มคั้น 100%	100% Orange Juice	-	90:-	-

ชา กาแฟ
Coffee & Tea



ร้อน



เย็น



ปั่น

อเมริกาโน่	Americano	50:-	50:-	-
เอสเพรสโซ่	Espresso	50:-	50:-	50:-
คาปูชีโน่	Cappuccino	60:-	60:-	60:-
คาเฟ่ ลาเต้	Café Latté	60:-	60:-	60:-
กาแฟ	Coffee	60:-	60:-	60:-
ช็อคโกแลต	Chocolate	60:-	60:-	60:-
ชาไทย	Thai Milk Tea	60:-	60:-	60:-
ชามะนาว	Lemon Tea	-	70:-	-
ชาจีนร้อน	Chinese Tea	65:-	/ ภา Pot	
ชาดำร้อน	Black Tea	65:-	/ ภา Pot	



Coke Original 25:-



Coke Zero 25:-



Coke Light 25:-



Sprite 25:-



Ginger Ale 40:-



Tonic Water 40:-



Singha
Soda
Water
25:-

Singha
Drinking
Water
19:-



D1



D5



D9



D2



D10



D3



D7



D11



D4



D8



D12

D1 ปอเปี๊ยะกล้วยทอด
Banana Samosa, Chocolate Sauce
120:-

D2 เผือกหิมะ
Fried Icing Sugar Coated Taro
120:-

D3 พุทราจีนทอด
Homemade Jujube Jam Pastry
120:-

D4 แป้งถั่วคั่วเกลือ
Roasted Ginkgo Nuts, Sea Salt
120:-

D5 แป้งถั่วคั่วนมสด
Ginkgo Nuts, Frozen Milk Cubes
65:-

D7 ลูกตาลลอยแก้ว
Tala Plum, Syrup, Shaved Ice
70:-

D8 ลิ้นจี่ลอยแก้ว
Lychee, Syrup, Shaved Ice
70:-

D9 สาเกแคนตาลูป
Japanese Melon, Sago
70:-

D10 ชอเบตลิ้นจี่
Homemade Lychee Sorbet
65:-

D11 ไอศกรีมกะทิ ทรงเครื่อง
Homemade Coconut Ice Cream
90:-

D12 ผลไม้รวม
Fruit Platter
S: 100:- / L: 200:-



01-01



01-06

กุ้งแม่น้ำเผา
ขนาด 450 - 650 กรัม ต่อตัว

Grilled River Prawn
450g. - 650g. Per Prawn

1,800:- /kg.

เนื้อปูผัดพริกขี้หนู

Stir-Fried Crab Meat, Chilli,
Crispy Kaffir Lime Leaves

390:-



01-03

เนื้อปูผัดผงกระหรี่

Stir-Fried Crab Meat, Curry Sauce,
Duck Eggs, Capsicum, Chilli, Garlic

420:-



01-02

เนื้อปูผัดสตอ

Stir-Fried Crab Meat,
Bitter Beans, Chilli

450:-



01-04

เนื้อปูผัดพริกไทดำ

Stir-Fried Crab Meat, Black Pepper,
Capsicum, Onion, Chilli,
Shiitake Mushroom

420:-



01-05

เนื้อปูผัดฉ่า

Stir-Fried Crab Meat, Sweet Basil,
Ginger, Garlic, Chilli, Lemongrass

420:-



01-07

เนื้อปูผัดพริกเกลือ

Stir-Fried Crab Meat,
Crispy Garlic, Chilli

390:-



01-08

หลนเนื้อปู ไข่ปู ผักสด

Steamed Crab Meat, Crab Roe,
Herbal Coconut Dip,
Fresh Vegetables

450:-



01-09

แกงคั่วปู ใบชะพลู เสิร์ฟกับเส้นหมี่ลวก

Crab Meat, Wild Betel Leaves, Coconut Curry
Served With Steamed Vermicelli

450:-



01-10

แกงเขียวหวานเนื้อปู

Crab Meat Green Curry,

420:-



01-11

ไข่เจียวเนื้อปู

Crab Meat Omelette

390:-



01-12

เนื้อปูผัดไข่กระเทียมดอง

Stir-Fried Crab Meat, Egg, Pickled Garlic

290:-



01-13

ปลากระพงทอดราดน้ำปลา
เสิร์ฟกับยำมะม่วง

Golden-Fried Sea Bass,
Homemade Palm-Sugared Fish Sauce
Served with Mango Salad

450:-



01-14

ปลากระพงทอดราดซีอิ๊ว
เสิร์ฟกับก๋วยเตี๋ยวร้อน

Golden-Fried Sea Bass, Soya Sauce,
Japanese Spring Onion, Ginger, Chilli,
Mushrooms, Served With Crispy Noodle
Pancake

450:-



01-15

ปลากระพงทอดราดสมุนไพร

Golden-Fried Sea Bass, Herbal Salad
Dressing, Lemongrass, Chilli, Shallot,
Ginger, Cilantro, Coriander, Cashew Nuts

450:-



01-19

ปลากระพงแปะชะ

Golden-Fried Sea Bass, Spicy Tamarind
Soup, Broccoli, Napa Cabbage, Finger
Root, String Bean, Carrot

550:-



01-20

ปลากระพงเผา

ใช้เวลาทำประมาณ 40 นาที

Grilled Sea Bass
(Approx Prep Time: 40 Minutes)

500:-



01-17

ปลากระพงสามรส

Golden-Fried Sea Bass,
Sweet & Sour Sauce,
Crispy Sweet Basil, Chilli, Garlic

450:-



01-18

ปลากระพงราดพริก

Golden-Fried Sea Bass,
Spicy Sauce, Crispy Basil Leaves,
Chilli, Garlic

450:-



01-23

ปลากระพงสองเขี่ยน

Sea Bass Prepared To Two Choices
Of Your Preferred Methods

550:-

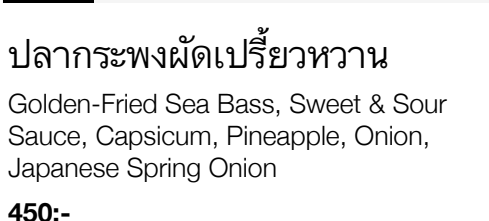


01-16

ปลากระพงผัดเปรี้ยวหวาน

Golden-Fried Sea Bass, Sweet & Sour
Sauce, Capsicum, Pineapple, Onion,
Japanese Spring Onion

450:-



01-21

ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว

Steamed Sea Bass, Soya Sauce,
Japanese Spring Onion, Ginger, Chilli,
Mushrooms, Served With Crispy Noodle
Pancake

450:-

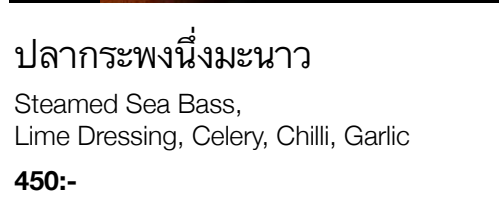


01-22

ปลากระพงนึ่งมะนาว

Steamed Sea Bass,
Lime Dressing, Celery, Chilli, Garlic

450:-





01-24

เนื้อปลาเก๋าม้วนเนื้อกุ้ง ราดซีอิ๊ว

Steamed Grouper Fillet Wrapped With Prawns, Soya Sauce, Japanese Spring Onion, Ginger, Chilli, Mushrooms

420:-



01-25

เนื้อปลาเก๋าม้วนเนื้อกุ้ง ซอสเนื้อปู

Steamed Grouper Fillet Wrapped With Prawns, Crab Meat, Goji Berry, Broccoli, Gravy

490:-



01-26/27

เนื้อปลาเก๋า ทอด / นึ่ง ราดซีอิ๊ว เลิรฟ์กับก๋วยเตี๋ยวร้อน

Steamed -OR- Golden-Fried Grouper, Soya Sauce, Japanese Spring Onion, Ginger, Chilli, Mushrooms, Served With Crispy Noodle Pancake

420:-



01-28

เนื้อปลาเก๋าทอดราดน้ำปลา เลิรฟ์กับยำมะม่วง

Golden-Fried Grouper, Homemade Palm Sugared Fish Sauce, Served With Mango Salad

420:-



01-29

เนื้อปลาเก๋าผัดพริกไทดำ

Stir-Fried Battered Grouper, Garlic, Pepper

320:-



01-30

เนื้อปลาเก๋าคั่วพริกเกลือ

Stir-Fried Battered Grouper, Crispy Garlic, Pepper Or Chilli

320:-



01-31

เนื้อปลาเก๋าดัดพริกชี้หนู

Stir-Fried Battered Grouper,
Chilli, Garlic, Crispy Kaffir Lime Leaves

320:-



01-32

เนื้อปลาเก๋าดัดเปรี้ยวหวาน

Stir-Fried Battered Grouper,
Sweet & Sour Sauce, Capsicum,
Pineapple, Onion

320:-



01-33/35

เนื้อปลาเก๋าดัดกระเพรา / ดัดฉ่ำ

Stir-Fried Battered Grouper-

(1) Holy Basil Leaves, Chilli, Garlic -OR-

(2) Sweet Basil Leaves, Ginger, Garlic,
Chilli, Lemongrass

320:-



01-34

เนื้อปลาเก๋าดัดพริกขิงคื่นฉ่าย

Stir-Fried Battered Grouper, Ginger,
Celery, Japanese Spring Onion,
Oyster Mushroom

320:-



01-37

แกงป่าเนื้อปลาเก๋

Grouper, Light Curry, Eggplant,
Pumpkin, Holy Basil Leaves, Green Peas

290:-



01-36

ต้มยำเนื้อปลาเก๋

Grouper, Spicy & Sour Tom Yum Soup,
Chilli, Lime, Lemongrass, Galangal,
Kaffir Lime Leaves

320:-



02-01

เป้าฮื้อหน่อไม้ทะเล
ผัดน้ำมันหอย

Stir-Fried Sea Asparagus Clams,
Kale, Shiitake Mushroom,
Oyster Sauce

590:-



02-06

เนื้อสันนอกผัดน้ำมันหอย

Stir-Fried Sirloin Slices, Enoki
mushrooms, Onion, Kale,
Oyster Sauce

300:-



02-08

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพาน

Stir-Fried Battered Chicken, Cashew
Nuts, Ginkgo Nuts, Dried Chilli, Enoki
Mushrooms In Crispy Taro Basket

200:-



02-09

ซี่โครงหมูอ่อนผัดเผ็ด

Stir-Fried Minced Spareribs, Holy
Basil Leaves, Chilli Paste, Holy Basil
Leaves

150:-



02-07

เนื้อสันนอก
ผัดซอสฮ่องกง

Stir-Fried Sirloin Slices,
Hong Kong Sauce, Onion,
Tomato, Kale

300:-



02-05

กระเพาะปลาผัดแห้ง

Stir-Fried Fish Maw, Egg,
Bean Sprouts, Spring Onion,
Shiitake Mushroom

240:-



02-02

ปลาหมึกผัดซอสไข่เค็ม

Stir-Fried Squid, Salted Egg Sauce,
Capsicum, Spring Onion, Garlic,
Onion, Chives

270:-



02-10

ผัดพริกขิงปลาอุกฟู

Stir-Fried Crispy Shredded Catfish,
Red Curry, String Beans, Crispy Kaffir
Lime Leaves, Salted Egg

150:-



02-11

ผัดกระเพรา

Stir-Fried Holy Basil Leaves,
Chilli, Garlic

กุ้ง	Prawns	350:-
ทะเล	Mixed Seafood	300:-
ปลาซมมอน	Salmon	300:-
ปลาเก๋า	Grouper	320:-
ปลาหมึก	Cuttlefish	270:-
เนื้อสันนอก	Sirloin	300:-
เนื้อน่องลาย	Shortloin	300:-
เนื้อสับ	Minced Sirloin	300:-
หมูกรอบ	Crispy Pork Belly	180:-
หมูชิ้น / สับ	Pork / Minced	150:-
ไก่ชิ้น / สับ	Chicken / Minced	150:-



02-15

ผัดพริกไทดำ

Stir-Fried Black Pepper, Spring Onion,
Shiitake Mushroom, Onion

เนื้อปู	Crab Meat	420:-
ปลาเก๋า	Grouper	320:-
ปูนิ่ม	Soft Shell Crab	270:-
เนื้อสันนอก	Sirloin	300:-
เนื้อน่องลาย	Shortloin	300:-



02-17

ผัดกระเทียมพริกไท

Stir-Fried Garlic, Pepper

กุ้ง	Prawns	350:-
ทะเล	Mixed Seafood	300:-
ปลาเก๋า	Grouper	320:-
ปลาซมมอน	Salmon	300:-
หมึกไข่	Squid	350:-
ปลาหมึก	Cuttlefish	270:-
เนื้อสันนอก	Sirloin	300:-
หมู	Pork	150:-
ไก่	Chicken	150:-



02-04

ผัดกาดขาวผัดกุ้ง

Stir-Fried Prawns, Chinese Cabbage,
Oyster Sauce

180:-



02-12

ผัดฉ่า

Stir-Fried Sweet Basil Leaves, Ginger,
Garlic, Chilli, Lemongrass

เนื้อปู	Crab Meat	420:-
กุ้ง	Prawns	350:-
ทะเล	Mixed Seafood	300:-
ปลาซมมอน	Salmon	300:-
ปลาเก๋า	Grouper	320:-

02-13

ผัดผงกระหรี่

Stir-Fried Curry Paste, Duck Eggs,
Capsicum, Chilli, Garlic

เนื้อปู	Crab Meat	420:-
กุ้ง	Prawns	350:-
ปลาหมึก	Cuttlefish	300:-
ปูนิ่ม	Soft Shell Crab	270:-



02-21

ผัดหน้าเลียบ

Stir-Fried Crushed Black Olives,
Shallot, Chilli, Roasted Cashew Nuts,
Peanuts, Spring Onion

กุ้งสับ	Chopped Prawn	350:-
หมูสับ	Minced Pork	150:-
ไก่สับ	Minced Chicken	150:-





02-19

ผัดเปรี้ยวหวาน

Stir-Fried Sweet & Sour Sauce,
Capsicum, Pineapple, Onion

ปลากะพง	Sea Bass	450:-
ปลาเก๋า	Grouper	320:-
กุ้ง	Prawns	350:-
เนื้อสันนอก	Sirloin	300:-
หมู	Porkloin	150:-
ไก่	Chicken	150:-



02-20

ผัดสตอ

Stir-Fried Bitter Beans, Chilli

เนื้อปู	Crab Meat	450:-
กุ้งสับ	Minced Prawn	220:-
หมูสับ	Minced Pork	180:-

02-18

ผัดบร็อกโคลี่

Stir-Fried Broccoli, Spring Onion,
Shiitake Mushroom, Onion

ลูกชิ้นกุ้ง	Prawn Patties	280:-
กุ้ง	Prawns	180:-
น้ำมันหอย	Oyster Sauce	100:-



02-24

ผัดคะน้าฮ่องกง

Stir-Fried Hong Kong Kale,
Oyster Sauce

หมูกรอบ	Crispy Pork Belly	170:-
ปลาเค็ม	Salted Mackerel	150:-
น้ำมันหอย	Oyster Sauce	120:-

02-23

ผัดถั่วงอก

Stir-Fried
Sugar Snap Peas, Garlic

กุ้ง	Prawns	180:-
หมูสับ	Minced Pork	150:-
เบคอน	Bacon	150:-
ไม่ใส่เนื้อสัตว์	Plain	120:-



02-27

เบคอนผัดต้นอ่อนทานตะวัน

Stir-Fried Bacon, Sunflower Sprouts
150:-





02-26

ผัดน้ำมันหอย

Stir-Fried Vegetable, Oyster Sauce

คะน้าฮ่องกง	Kale	120:-
กุยช่ายขาว	Chives	120:-
ต้นอ่อนตะวั้น	Sunflower Sprouts	120:-
ผักกาดแก้ว	Lettuce	100:-
บร็อคโคลี่	Broccoli	100:-

02-25

ผัดไฟแดง

Flambé Vegetable Of Your Choice,
Chilli, Garlic

ต้นอ่อนตะวั้น	Sunflower Sprouts	120:-
ยอดมะระ	Gourd Leaves	100:-
ปวยเล้ง	Spinach	100:-
ผักบุ้ง	Water Spinach	90:-



02-29

มะระผัดไข่

Stir-Fried Balsam Pear, Eggs,
Garlic, Fried Shallot

100:-



02-30

ไชโป้วผัดไข่

Stir-Fried Sweet Reddish -or- Balsam
Pear Eggs, Fried Shallot

90:-

02-22

หมูกรอบผัดเต้าหู้

Stir-Fried Pork Belly,
Crispy Tofu, Oyster Sauce

กุยช่ายขาว	Chives	180:-
ถั่วงอก	Beansprouts	150:-



02-28

กระหล่ำปลีผัดน้ำปลา

Stir-Fried Cabbage, Fish Sauce,
Garlic

90:-



03-12

ทอดพริกเกลือ

Stir-Fried Crispy Chilli, Garlic

เนื้อปู	Crab Meat	390:-
กุ้ง	Prawns	350:-
ปลาเก๋า	Grouper	290:-
ปูนิ่ม	Soft Shell Crab	270:-
ปลาหมึก	Cuttlefish	270:-
เกี้ยวกุ้งกรอบ	Crispy Prawn Patties	190:-
หมูกรอบ	Crispy Pork Belly	180:-
เต้าหู้ทอด	Crispy Tofu	150:-

03-01

ขาหมูรมควันทอด

Golden-Fried Smoked Pork Knuckle,
French Fries

420:-



03-13

เปาะเปี๊ยะทูอิท

Crab Meat Spring Rolls

250:-



03-14

แฮ่กิ้น

Shrimp Patty Wrapped in Crispy Bean
Curd Sheets, Homemade Sweet &
Sour Dip

220:-



03-17

ทอดมันกุ้ง

Golden-Fried Crumbed Shrimp
Patties, Homemade Sweet & Sour
Dip

180:-



03-16

ทอดมันกุ้ง ไล่ชีส

Golden-Fried Crumbed Shrimp
Patties, Cheddar Cheese Filling,
Homemade Sweet & Sour Dip

220:-



03-02

กุ้งทอดครีมสลัด

Batter-Fried Prawns Coated With
Salad Cream Served In Crispy Taro
Basket

350:-



03-03

กุ้งทอดสลัดผลไม้

Batter-Fried Prawns,
Salad Cream, Fruit Salad
In Taro Basket

380:-





03-18

เป็องกุ้งซอสมะนาว

Shrimp Patty in Crispy
Tofu Curd Sheet,
Homemade
Lemon Sauce

220:-



03-11

ปลาหมึกไข่ทอดกระเทียม

Golden-Fried Squid, Garlic, Pepper

350:-



03-19

แห่นมซี่โครงหมูอ่อน

Golden-Fried Marinated Sausage Meat,
Roasted Cashew Nuts, Peanuts, Shallot,
Chilli, Ginger, Coriander

180:-



03-21

แดดเดียว

Your Choice Of Meat Deep-Fried,
Crispy Kaffir Lime Leaves,
Chilli Sauce Dipping

ปลาหมึก	Cuttlefish	270:-
เนื้อโหนด	Hump	200:-
หมู	Pork	120:-



03-20

แห่นมทรงเครื่องซุบไข่ทอด

Golden-Fried Thai Pork Sausage,
Roasted Cashew Nuts, Peanuts,
Shallot, Chilli, Ginger, Coriander

180:-



03-28

ทอดมันปลากราย

Fried curried fish cake, sweet & sour
sauce, cucumber, roasted peanuts,
crispy holy basil leaves

150:-



03-30

ไข่เจียว

Thai Style Pot Omelette

เนื้อปู	Crab Meat	390:-
กุ้งสับ	Minced Prawn	120:-
กระเทียมดอง	Pickled Garlic	100:-
หมูสับ	Minced Pork	90:-
มะระ	Balsam Pear	90:-
ไชโป้ว	Sweet Radish	90:-
ธรรมดา	Plain	60:-



03-26

หมูกรอบทอด

Crispy-Fried Pork Belly

180:-



03-22

ปีกไก่ทอดซอสทูอิท

Golden-Fried Chicken Wings Coated
With Homemade Garlic Sauce,
Pickled Horseradish

150:-



03-24

ไก่ทอดซอสมะนาว

Batter-Fried Boneless Chicken Thigh
Cutlets, Lemon Sauce, Sliced Lime

150:-



03-27

ปลาสดทอด

Crispy-Fried Gourami

120:-



03-23

ปีกไก่ทอด

Golden-Fried
Chicken Wings

120:-



03-25

ไก่ทอดน้ำปลา

Batter-Fried Boneless Chicken Thigh
Cutlets, Crispy Shallot

120:-



04-01

เนื้อสันนอกย่างจิ้มแจ่ว

Grilled Sirloin,
Homemade Chilli Dip

300:-

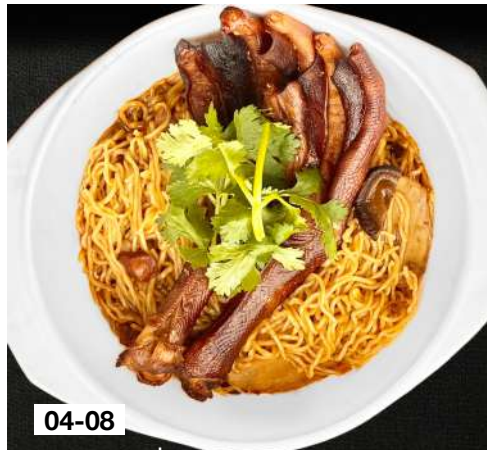


04-02

หมูย่างจิ้มแจ่ว

Grilled Pork Loin,
Homemade Chilli Dip

170:-



04-08

อบปะหมี่

Egg Noodle Casserole

ขาห่าน Goose Legs **350:-**

ซี่โครงหมอบ Spareribs **250:-**

04-06

กุ้งอบวุ้นเส้น

Prawn Casserole, Glass Noodle

350:-



04-07

ซี่โครงหมอบขอดผัก

Slow Cooked Spareribs in Gravy,
Hong Kong Kale, Shiitake Mushroom

300:-



ปลาหมึกไข่หนึ่งมะนาว

Steamed Squid, Lemon & Chilli Dressing,
Garlic, Celery

370:-



กุ้งม้วนเนื้อกุ้งพริกมะนาว

Steamed Prawns, Shrimp Patty Filling,
Lemon & Chilli Dressing

370:-



เต้าหู้สอดไส้กุ้งนึ่ง

Steamed Tofu, Shrimp Patty Filling,
Shiitake Mushroom, Brown Sauce

350:-

ไข่ตุ๋นทรงเครื่อง

Japanese Style Egg Pudding, Minced
prawn, Minced Pork

150:-



เต้าหู้อบหม้อดิน

Tofu Casserole, Shiitake Mushroom
Ginger, Coriander

200:-



เห็ดไผ่สอดไส้กุ้งน้ำแดง

Steamed Prawns In Bamboo Mushroom,
Brown Sauce

350:-



น้ำพริก ยำ ลาบ ส้มตำ Spicy Salad

Page 20

TO EAT

Line OA: @toeat
098 750 2054 -5
Tue - Sun: 11:00-22:00
toeat-bkk.com



05-04

น้ำพริกปลาทูปัน

Mashed Siamese Sardine & Chilli Dip, Steamed Broccoli, Winged Beans, String Beans, Cabbage, Napa Cabbage

150:-



05-03

น้ำพริกปลาร้าปลาตูกฟู

Crispy Shredded Catfish Dipping, Salted Eggs, Steamed Broccoli, Winged Beans, String Beans, Cabbage, Napa Cabbage

150:-



05-05

น้ำพริกกะปิปลาทู

Chilli & Shrimp Paste Dip, Deep-Fried Siamese Sardine, Acacia Pennata Omelette, Broccoli, Cabbage, Napa Cabbage, String Beans,

150:-



05-02

น้ำพริกไข่ปู

Crab Roe & Chilli Dipping, Cucumber, Napa Cabbage, String Beans, Coriander

185:-

ปลาแซลมอนแช่น้ำปลา

Raw Norwegian Salmon, Chilli, Garlic, Peppermint Leaves, Balsam Pear

300:-



05-07



05-06

กุ้งแช่น้ำปลา

Raw Prawns, Thai Salad Dressing of Chilli, Garlic, Peppermint Leaves, Balsam Pear

350:-



05-08

แหนมทรงเครื่อง

Thai Pork Sausage, Roasted Cashew Nuts, Peanuts, Shallot, Chilli, Ginger, Coriander

150:-

น้ำพริก ยำ ลาบ ส้มตำ

Spicy Salad

21

TO EAT

ราคาสุทธิ รวมภาษีมูลค่าเพิ่มแล้ว
ไม่มีค่าบริการ และไม่คิดค่าเบ็ดขวด

No Service Charge, VAT Included
No Corkage Charge



05-18

ลาบ

Kaffir Lime Leaves, Lemon Balm, Shallot, Cilantro, Lime Juice, Chilli, Roasted Rice

ปลาซมมอน	Salmon	300:-
ปลาหมึก	Squid	270:-
กุ้ง	Prawns	200:-
ไก่ทอด	Batter-Fried Chicken	150:-
หมูสับ	Minced Pork	135:-
ไก่สับ	Minced Chicken	135:-



05-20

ส้มตำ

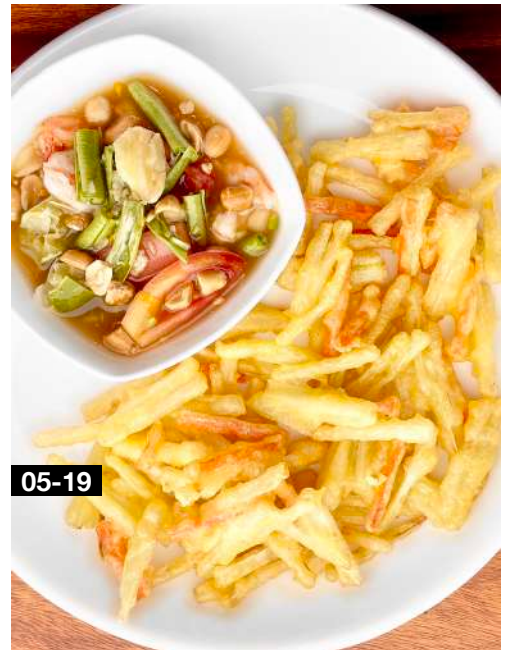
Shredded Papaya, String Beans, Cherry Tomatoes, Roasted Peanuts, Spicy Som Tum Salad Dressing

กุ้งสด	Prawns	120:-
ไข่เค็ม	Salted Egg	100:-
เส้นเล็ก	Rice Noodle	100:-
ไทย	Plain	90:-

ส้มตำทอด กุ้งสด

Prawns, Crispy-Fried Shredded Papaya, String Beans, Cherry Tomatoes, Roasted Peanuts, Spicy Som Tum Salad Dressing

150:-



05-19



05-16

ปล่า / ยำ

Lemongrass, Peppermint Leaves, Thai Salad Dressing Of Lime Juice, Chilli, Chilli Paste, Shallot

กุ้ง	Prawns	350:-
ปลาดุกฟู	Crispy Shredded Catfish	150:-

ยำเนื้อสันนอกย่าง

Grilled Sirloin, Thai Style Salad Dressing Of Lime Juice, Chilli, Shallots, Tomato

350:-



05-09



05-15

ยำกุ้งผักบุ้งกรอบ
ไข่ดาว

Batter-Fried Morning Glory,
Crispy-Fried Egg, Prawns, Thai Salad
Dressing Of Lime Juice, Chilli

170:-

05-13

ยำกุ้งสดมะเขือเผา

Prawns, Grilled Aubergine, Thai Style
Salad Dressing Of Lime Juice, Minced
Pork, Chilli, Shallot, Boiled Egg

150:-



05-14

ยำแฉับเปิ้ลปูนิ่ม

Golden-Fried Soft Shell Crab, Shredded
Apple, Thai Style Salad Dressing Of Lime
Juice, Chilli, Celery, Shallot

180:-



05-17

ยำวุ้นเส้น / เชียงไฮ้

Glass Noodle / Roll Noodle
Thai Salad Dressing of Lime Juice
Chilli, Wood Ear Mushroom
Shallot, Celery

ทะเล	Mixed Seafood	300:-
กุ้ง	Prawns	180:-
ปลาหมึก	Squid	270:-
หมูสับ	Minced Pork	100:-
เชียงไฮ้	Roll Noodle	+10:-



05-11

ยำสามกรอบ

Prawns, Squid, Fish Maw, Thai Style
Salad Dressing Of Lime Juice, Chilli,
Coriander

250:-

05-12

ยำถั่วพุดกุ้งสด

Prawns, Wing Beans, Thai Style
Salad Dressing, Chilli Paste

180:-



05-10

ยำกุ้งตะไคร้

Prawns, Lemongrass,
Thai Style Salad Dressing Of Chilli,
Lime Juice, Peppermint Leaves

350:-



06-02



โรตีสี
Roti
+30:-

แกงเขียวหวาน

Green Curry

เนื้อปู	Crab Meat	420:-
กุ้ง	Prawn	180:-
ลูกชิ้นปลากราย	Fish Patties	150:-
เนื้อสันนอก	Sirloin	180:-
หมู	Pork	150:-
ไก่	Chicken	150:-



06-03

แกงแดง

Red Curry

กุ้ง	Prawn	180:-
เนื้อสันนอก	Sirloin	180:-
หมู	Pork	150:-
ไก่	Chicken	150:-



06-04

ต้มยำ

Spicy & Sour Tom Yum Soup, Chilli, Lime, Lemongrass, Galangal, Kaffir Lime Leaves

ทะเล	Mixed Seafood	300:-
ปลาเก๋า	Grouper	320:-
กุ้ง	Prawns	180:-
เกี้ยวกุ้ง	Prawn Wontons	180:-
ไก่	Chicken	150:-



06-06

แกงป่า

Light Curry, Eggplant, Pumpkin, Holy Basil Leaves, Peas

ปลาเก๋า	Grouper	270:-
กุ้ง	Prawns	180:-
กุ้งสับ	Chopped Prawn	180:-
ปลาสด	Crispy Gourami	180:-
เนื้อแดดเดียว	Beef Jerky (Hump)	200:-
เนื้อสับ	Minced Sirloin	180:-
เนื้อสันนอก	Sirloin	180:-
หมู	Pork	150:-
หมูสับ	Minced Pork	150:-
หมูแดดเดียว	Pork Jerky	150:-
ไก่	Chicken	150:-
ไก่สับ	Minced Chicken	150:-



06-05

ต้มข่า

Coconut Curry, Straw Mushrooms, Chilli, Galangal, Kaffir Lime Leaves

ปลาสด	Crispy Gourami	180:-
หมู	Pork	150:-
ไก่	Chicken	150:-
เห็ดหลินขาว	Shimeji Mushroom	120:-



06-07

แกงเลียง

Light Curry, Shrimp Paste, Sponge Gourd, Sweet Basil, Pumpkin

ปลาเก๋า	Grouper	290:-
กุ้ง	Prawns	180:-
ผักรวม	Mixed Vegetables	120:-



06-11

ซุ๊ปเหื่อไฟ

Bamboo Mushroom, Shiitake Mushroom, Goji Berry In Clear Soup

150:-



06-12

ซุ๊ปเต้าหู้ทรงเครื่อง

Tofu Cubes, Crab Meat, Chopped Prawns, Broccoli, Shiitake Mushroom, Ham In Brown Sauce

250:-



06-09

แกงส้ม

ชะอม หรือ ผักรวม

Spicy Tamarind Soup,
- Acacia Pennata Omelette Or
- Mixed Vegetables (Napa-Cabbage, Finger Root, String Bean, Broccoli, Carrot)

ปลาเก๋า	Grouper	290:-
กุ้ง	Prawns	180:-



06-10



06-13

แกงจืดลูกชิ้นกุ้งสาหร่าย

Shrimp Patties, Seaweed In Clear Soup

220:-

ไข่เจียว Omelette +30:-

แกงจืดหมูสับ ผักกาดขาว

Minced Pork, Cabbage Tofu in Clear Soup

120:-

ไข่เจียว	Omelette	+30:-
สาหร่าย	Seaweed	+30:-
เต้าหู้ไข่	Tofu	+30:-
วุ้นเส้น	Glass Noodle	+20:-



06-14

07 อาหารจานเดียว - ข้าว

Rice Dishes

Page 25

TO EAT

ราคาสุทธิ รวมภาษีมูลค่าเพิ่มแล้ว
ไม่มีค่าบริการ และไม่คิดค่าเปิดขวด

No Service Charge, VAT Included
No Corkage Charge

07-01

ข้าวผัด

Fried Rice, Served With Lime,
Spring Onion, Cucumber, 1/2 Boiled Egg

ทะเล	Mixed Seafood	205:-
เนื้อปู	Crab Meat	155:-
กุ้ง	Prawns	155:-
ปลาซมมอน	Salmon	155:-
กุ้งและมันกุ้ง	Prawns & Paste	185:-
เนื้อน่องลาย	Shortloin	155:-
เนื้อสันนอก	Sirloin	125:-
เนื้อแดดเดียว	Beef Jerky	125:-
หมูแดดเดียว	Pork Jerky	105:-
คะน้าปลาเค็ม	Salted Fish & Kale	105:-
เบคอน	Bacon	90:-
แฮม	Ham	90:-
แฮมม	Sausage Meat	90:-
หมู	Pork	90:-
ไก่	Chicken	90:-
กระเทียม	Garlic	80:-
ไข่ดาว	Fried Egg	+15:-
ไข่เจียว	Omelette	+15:-



07-02

ข้าวผัดน้ำพริกปลาดุกฟู

Shrimp Paste Fried Rice, Crispy
Shredded Catfish, Shallot, Chilli,
Salted Egg

115:-

ข้าวคลุกกะปิ

Shrimp Paste Fried Rice, Shallot, Chilli,
Omelette String Beans

105:-

07-03



07-04

ข้าวผัดน้ำพริกกุ้งสด

Shrimp & Chilli Paste Fried Rice, String
Beans, Salted Egg, Spring Onion

155:-



07-05

ข้าวผัดน้ำพริกกะปิปลาทุ

Shrimp Paste Fried Rice, Acacia Pennata
Omelette, Golden-Fried Spanish
Mackerel Salted Egg

145:-



07-06

ข้าวผัดหน้าเลี่ยน

Fried Rice, Crushed Black Olives,
Roasted Cashew Nuts, Peanuts, Shallot,
Chilli

กุ้งสับ Chopped Prawn 155:-

หมูสับ Minced Pork 105:-

ไก่สับ Minced Chicken 105:-



07-07

ข้าว กระเพรา

Stir-Fried Holy Basil Leaves
Chilli, Garlic Served With
Steamed Jasmine Rice

ทะเล	Mixed Seafood	205:-
กุ้ง	Prawns	155:-
ปลาเก๋า	Grouper	185:-
ปลาซิมมอน	Salmon	155:-
ปลาหมึก	Squid	185:-
เนื้อน่องลาย	Shortloin	155:-
เนื้อสันนอก	Sirloin	125:-
หมูกรอบ	Crispy Pork Belly	155:-
หมู / ไก่	Pork / Chicken	90:-

ไข่ดาว	Fried Egg	15:-
ไข่เจียว	Omelette	15:-
ข้าวหอมมะลิ	Jasmine Rice	+0:-
ข้าวไรซ์เบอร์รี่	Rice Berry	+7:-



07-08

ข้าวซี่โครงหมอบยอดผัก

Slow Cooked Spareribs in Gravy, Hong
Kong Kale, Shiitake Mushroom, Steamed
Jasmine Rice

150:-

ข้าวหอมมะลิ	Jasmine Rice	+0:-
ข้าวไรซ์เบอร์รี่	Rice Berry	+7:-



07-11

ข้าวต้ม

Rice In Clear Soup, Spring Onion

ปลากะพง	Sea Bass	500:-
ทะเล	Mixes Seafood	205:-
ปลาเก๋า	Grouper	290:-
กุ้ง	Prawns	155:-
หมู / ไก่	Pork / Chicken	90:-



07-09

ข้าว ราดผัดกระเทียมพริกไทย

Garlic & Pepper Stir-Fried,
Steamed Jasmine Rice

ทะเล	Mixed Seafood	205:-
กุ้ง	Prawns	155:-
เนื้อน่องลาย	Shortloin	155:-
เนื้อสันนอก	Sirloin	125:-
หมูกรอบ	Crispy Pork Belly	155:-
หมู	Pork	90:-
ไก่	Chicken	90:-

ไข่ดาว	Fried Egg	+15:-
ไข่เจียว	Omelette	+15:-

ข้าวหอมมะลิ	Jasmine Rice	+0:-
ข้าวไรซ์เบอร์รี่	Rice Berry	+7:-



07-10

ข้าว ราดผัดพริกแกงถั่ว

Curry Paste Stir-Fried, String Bean, Kaffir
Lime, Steamed Jasmine Rice

ทะเล	Mixed Seafood	205:-
กุ้ง	Prawns	155:-
เนื้อน่องลาย	Shortloin	155:-
เนื้อสันนอก	Sirloin	125:-
หมูกรอบ	Crispy Pork Belly	155:-
หมู	Pork	90:-
ไก่	Chicken	90:-

ไข่ดาว	Fried Egg	+15:-
ไข่เจียว	Omelette	+15:-

ข้าวหอมมะลิ	Jasmine Rice	+0:-
ข้าวไรซ์เบอร์รี่	Rice Berry	+7:-



08-08 ผัดซีอิ้ว

Wok-Fried Noodle, Soya Sauce,
Hong Kong Kale

ทะเล	Mixed Seafood	205:-
เนื้อปู	Crab Meat	155:-
ปลาเก๋า	Grouper	155:-
กุ้ง	Prawns	155:-
เนื้อน่องลาย	Shortloin	155:-
เนื้อสันนอก	Sirloin	125:-
หมู	Pork	90:-
ไก่	Chicken	90:-
เส้นใหญ่	Flat Noodle	
เส้นหมี่	Vermicelli	
บะหมี่	Egg Noodle	
วุ้นเส้น	Vermicelli	



08-02

หมี่ซั่วทูอิท

Wok-Fried Hokkian Noodle, Prawns,
Squid, Ham, Shiitake Mushrooms,
Hong Kong Kale, Egg

220:-



08-01

อีหมี่

Wok-Fried Egg Noodle, Crab Meat,
Chopped Prawns, Ham,
Shiitake Mushrooms

220:-



08-09

ราดหน้า

Noodle in Gravy, Hong Kong Kale

ทะเล	Mixed Seafood	205:-
ปลาเก๋าเต้าซี่	Grouper & Black Beans	165:-
ปลาเก๋า	Grouper	155:-
กุ้ง	Prawns	155:-
หมูกรอบ	Crispy Pork Belly	155:-
เนื้อสันนอก	Sirloin	125:-
หมู / ไก่	Pork / Chicken	90:-

เส้นใหญ่ทอด	Crispy-Fried	Flat Noodle
เส้นใหญ่ผัด	Stir-Fried	Flat Noodle
เส้นหมี่ทอด	Crispy-Fried	Vermicelli
เส้นหมี่ผัด	Stir-Fried	Vermicelli
บะหมี่ทอด	Crispy-Fried	Egg Noodle
บะหมี่ผัด	Stir-Fried	Egg Noodle



08-10

โกยชีหมี

Crispy Egg Noodle, Gravy, Chives

ทะเล	Mixed Seafood	205:-
ปลาเก๋า	Grouper	155:-
กุ้ง	Prawns	155:-
เนื้อสันนอก	Sirloin	125:-
หมู	Pork	90:-
ไก่	Chicken	90:-



08-03

เส้นหมี่ผัดมันกุ้ง

Wok-Fried Vermicelli, Prawns,
Shrimp Paste, Ham,
Shiitake Mushroom

185:-



08-07

ผัดไท

Wok-Fried Rice Noodle, Tamarind Juice, Egg, Roasted Peanuts, Bean Sprouts, Lime, Chives

ทะเล	Mixed Seafood	205:-
เนื้อปู	Crab Meat	155:-
กุ้ง	Prawns	155:-
เนื้อสันนอก	Sirloin	125:-
หมู / ไก่	Pork / Chicken	90:-



08-04

ผัดหมี่ข้าวกระเพรากรอบ

Wok-Fried Hokkian Noodle, Garlic, Chilli, Crispy Holy Basil Leaves

ปลาเก๋า	Grouper	185:-
ปลาสด	Gourami	155:-
เบคอน	Bacon	150:-



08-05

ผัดซีเม่า

Wok-Fried Shanghai Noodle, Holy Basil Leaves, Eggplant, Chilli

ทะเล	Mixed Seafood	205:-
กุ้ง	Prawns	155:-
ปลาเก๋า	Grouper	155:-
เนื้อน่องลาย	Shortloin	155:-
เนื้อสันนอก	Sirloin	125:-
หมูกรอบ	Crispy Pork Belly	155:-
หมู / ไก่	Pork / Chicken	90:-
เส้นเชียงฮั้ว	Roll Noodle	+10:-
เส้นใหญ่	Flat Noodle	+0:-



08-10

เส้นเล็กต้มยำ

Spicy & Sour Tom Yum Soup, Rice Noodle, Straw Mushroom >

ทะเล	Mixed Seafood	205:-
กุ้ง	Prawns	155:-
ปลาเก๋า	Grouper	155:-
หมู / ไก่	Pork / Chicken	90:-



08-06

ก๋วยเตี๋ยวคั่ว

Wok-Fried Rice Noodle, Egg, Bean Sprouts, Chives

ทะเล	Mixed Seafood	205:-
กุ้ง	Prawns	155:-
ปลาเก๋า	Grouper	155:-
หมู / ไก่	Pork / Chicken	90:-



08-11

เกี๊ยวกุ้งน้ำ

Prawn Wontons In Clear Soup

185:-



ราคาสุทธิ รวมภาษีมูลค่าเพิ่มแล้ว
ไม่มีค่าบริการ และไม่คิดค่าเปิดขวด
No Service Charge, VAT Included
No Corkage Charge

ข้าวและเครื่องเคียง Rice & Side Dishes	จาน Regular	โล Large
ข้าวหอมมะลิ Steamed Jasmine Rice	20:-	80:-
ข้าวต้มหอมมะลิ Boiled Jasmine Rice	20:-	80:-
ข้าวโรซ์เบอร์รี่ Steamed Rice Berry	27:-	108:-
ข้าวต้มโรซ์เบอร์รี่ Boiled Rice Berry	27:-	108:-
เมี่ยงคำ Miang Kam	40:- (6pcs.)	80:- (12pcs.)
เฟรนช์ฟรายส์ French Fries		60:-
เม็ดมะม่วงหิมพานอบ Roasted Cashew Nuts		120:-
ยำเม็ดมะม่วงหิมพานอบ Roasted Cashew Nuts, Chilli, Spring Onion		120:-
ถั่วลิสงอบ Roasted Cashew Nuts		80:-
ยำถั่วลิสงอบ Roasted Cashew Nuts, Chilli, Spring Onion		80:-
บะหมี่เหลือง ลวก / ผัด Egg Noodle Steamed / Stir-Fried		30:-
เส้นหมี่ขาว ลวก / ผัด / ทอด Vermicelli Steamed / Stir-Fried / Crispy-Fried		30:-
เส้นใหญ่ ลวก / ผัด / ทอด / ร้อน Flat Noodle Steamed / Stir-Fried / Crispy-Fried / Pancake		30:-
โรตีสี Roti		30:-
ผ้าเย็น / ผ้าร้อน Cold / Hot Towel		30:-
ห้องส่วนตัว Private Dining Room		100:- / Room
ค่าเปิดขวด Corkage Charge		Free!
ค่าบริการ Service Charge		None
ค่าส่งอาหารในวินด์มิลล์ Delivery Charge		Free!

09 อาหารเจ Vegetarian	หมูจำลอง Plant-Based Pork	>	หมูกรอบ Crispy	หมูสับ Miced	เต้าหู้ Tofu
หมูกรอบทอด -เจ- Crispy-Fried Plant Based Pork Belly			180:-	-	-
หมูกรอบผัดเปรี้ยวหวาน -เจ- Sweet & Sour Stir-Fried Plant-Based Crispy Pork			180:-	-	-
ผัดผักคะน้าหมู -เจ- Stir-Fried Chinese Kale			180:-	150:-	-
ผัดกระเพรา -เจ- Stir-Fried Holy Basil Leaves, Chili			180:-	150:-	120:-
ผัดเผ็ด -เจ- Stir-Fried Sweet Basil, Ginger, Chili			180:-	150:-	120:-
ลาบ -เจ- Mixed Vegetables salad, Chili, Lime Juice, Roasted Rice			-	150:-	120:-
ยำมะเขือเผาหมูสับ -เจ- Grilled Aubergine, Vegetables, Lime Juice			180:-	150:-	120:-
ผัดไท -เจ- Wok Rice Noodle, Roasted Peanuts, Bean Sprout, Lime			160:-	130:-	100:-
ผัดซีอิ๊ว -เจ- Stir-Fried Noodle, Soya sauce, Kale			160:-	130:-	100:-
ก๋วยเตี๋ยวกั้ว -เจ- Stir-Fried Rice Noodle, Bean Sprouts, Chives			160:-	130:-	100:-
ก๋วยเตี๋ยวราดหน้า -เจ- Noodle in gravy, Kale			160:-	130:-	100:-
โกยซีหมี -เจ- Crispy-Fried Egg Noodle, Bean Sprouts			160:-	130:-	100:-
ข้าวผัด -เจ- Fried Rice			160:-	130:-	100:-
ข้าวผัดหน้าเล็ียบ -เจ- Fried Rice, Crushed Black Olives, Roasted Cashew Nuts, Shallot			-	130:-	100:-
ข้าวกระเพรา -เจ- Stir-Fried Holy Basil Leaves, Chilli, Steamed Jasmine Rice			160:-	130:-	100:-
ส้มตำเจ Papaya Salad of Tomatoes, Chilli, Roasted Peanuts				100:-	
ยำแอ๊ปเปิ้ลเห็ดหลินขาว -เจ- Thai Salad Dressing, Apple, White Ling Mushroom				150:-	
ยำเห็ดรวม -เจ- Mushroom, Tomato, Spicy & Sour Salad Dressing				120:-	
เต้าหู้อบหม้อดิน -เจ- Tofu, Mushroom Casserole				150:-	
เต้าหู้อบวุ้นเส้น -เจ- Tofu, Glass Noodle, Mushroom Casserole				150:-	
ซุปรอบไฟ -เจ- Bamboo Mushroom, Goji Berry in Clear Soup				150:-	
ซุปรอบเต้าหู้ทรงเครื่อง -เจ- Tofu Cubes, Broccoli, Mushroom in Brown Sauce				150:-	
ต้มยำเห็ดหลินขาว -เจ- White Ling Mushroom in Coconut Curry, Chilli, Galangal, Kiffir Lime Leaves				120:-	
ต้มยำเห็ดหลินขาว -เจ- Tom Yum Soup, Mushroom, Chilli, Lime Juice, Lemongrass, Kiffir Lime Leaves				120:-	
แพนงเต้าหู้ -เจ- Tofu Cubes in Red Coconut Curry				120:-	
แกงเขียวหวานเต้าหู้ -เจ- Tofu Cubes in Green Coconut Curry				120:-	