

Main





M1



Soups

M1 Kaeng-Jued-Tao-Hoo-Sa-Rai  **16.50**
แกงจืดเต้าหู้กับสาหร่าย
*Clear soup with homemade chicken meatball,
Japanese tofu and seaweed*

M2 Kaeng-Jued-Woon-Sen-Song-Krueng **16.50**
แกงจืดวุ้นเส้นทรงเครื่อง
*Clear soup with homemade chicken meat ball
with transparent vermicelli*

M3 Tom-Uam-Goong ต้มยำกุ้ง  **25.50**
Traditional spicy and clear soup with prawns and herbs

M4 Tom-Uam-Talay-Nam-Khon  **25.50**
ต้มยำทะเลน้ำข้น
*Red spicy and sour soup with prawn, squid,
NZ half shell mussel, mushroom, milk,
roasted chilli paste and herbs*

M5 Nue-Tunn เนื้อตุ๋น  **27.80**
*Traditional beef soup with sliced beet water spinach
and bean sprout*

M6 Graa-Paw-Pla กระเพาะปลา **24.80**
Fish maw soup



M2



M5



M4



M6

Fish



M10



M8

M7 Pa-Tord-Ta-Krai ปลาทอดตะไคร้ 31.90
Deep fried sea bass topped with fried lemongrass

M8 Kaeng-Som-Pae-Sa แกงส้มแป๊ะซะ 31.90
Spicy sour curry with deep fried sea bass and vegetable

M9 Pla-Kraphong-Nueng-Ma-Nao 🍳 31.90
ปลากะพงนึ่งมะนาว
Steamed boneless sea bass in spicy lime juice

M10 Pla-Sam-Rote ปลาสามรส 39.90
Deep fried rock cod with three flavoured sauce

M11 Pla-Tord-Lad-Prik ปลาทอดราดพริก 39.90
Deep fried rock cod with sweet and spicy sauce

M12 Pla-Neung-Si-ew ปลาหนึ่งซีอิ้ว 🍳 39.90
Steamed rock cod with soya sauce



M11 Pla-Tord-Lad-Prik ปลาทอดราดพริก 39.90
Deep fried rock cod with sweet and spicy sauce



M7



M9



M12

Prawns

M13 Woon-San-Pad-Goong 39.90

วุ้นเส้นผัดกุ้ง

Stir fried prawns with transparent vermicelli

M14 Goong-Ope-Woon-San 35.80

กุ้งอบวุ้นเส้น

Claypot transparent vermicelli with prawns

M15 Chu-Chi-Goong 41.90

กุ้งผัดฉ่ำ

Stir fried prawns topped with red curry and herbs

M16 Goong-Graa-Tiem-Prik-Thai 34.80

กุ้งกระเทียมพริกไทย

Stir fried prawns with garlic and pepper sauce

M17 Goong-Sauce-Da-Karm 34.80

กุ้งทอดมะขาม

Deep fried prawns topped with tamarind sauce

M18 Hor-Mok-Ta-Lay 24.50

ห่อหมกทะเล

Steamed red curry paste with seafood, chinese cabbage, sweet basil and kaffir lime leaves in banana leaf basket



M13



M15



M14 Goong-Ope-Woon-San

กุ้งอบวุ้นเส้น

Claypot glass noodles with prawns



M16



M17



M18



M19



M20



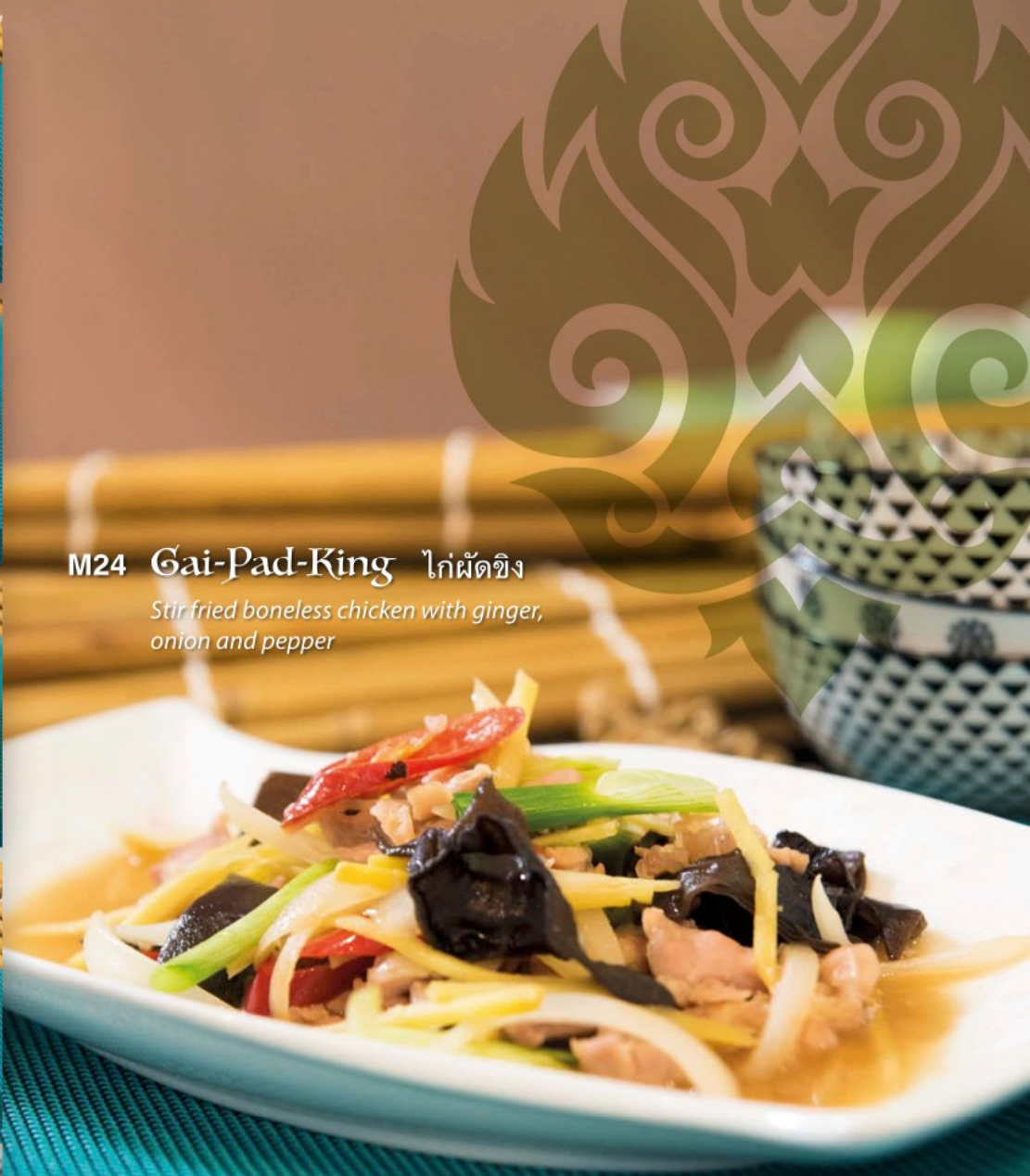
M21



M22



M23



M24 Gai-Pad-King ไก่ผัดขิง

Stir fried boneless chicken with ginger,
onion and pepper

Chickens

M19 Pad-Ga-Phao-Gai 21.90
ผัดกะเพราไก่
Stir fried minced chicken with basil leaf

M20 Gai-Pad-Prik-Kaeng 21.90
ไก่ผัดพริกแกง
Spicy fried chicken with red curry

M21 Kaeng-Kiew-Wan-Gai 22.50
แกงเขียวหวานไก่ 
Homemade chicken green curry with
baby eggplant, sweet basil and
kaffir lime leaves

M22 Gai-Pad-Med-Ma-Maung 22.90
ไก่ผัดเม็ดมะม่วง 
Stir fried chicken with cashew nuts and dried chili

M23 Labb-Gai 20.14
ลาบไก่
Spicy chicken salad

M24 Gai-Pad-King 19.50
ไก่ผัดขิง
Stir fried boneless chicken with ginger,
onion and pepper

Seafoods & Meats

M25 Poo-Nim-Pad-Poong-Curry 34.90

ปูผัดผงกระหรี่

Stir fried flower crab with curry sauce

M26 Pla-Muek-Pad-Kai-Kem 24.50

ปลาหมึกผัดไข่เค็ม

Stir fried squid with salted egg yolk,
onion and Chinese celery

M27 Nue-Pad-Nam-Man-Hoy 27.90

เนื้อผัดน้ำมันหอย

Stir fried Australian striploin beef
in oyster sauce with onion

M28 Nue-Pas-Prik-Thai-Dum 27.90

เนื้อผัดพริกไทยดำ

Stir fried Australian striploin beef
with black pepper sauce

M29 Sur-Ah-Raung-Hiy (Crying Tiger) 36.00

เสื่อร้องไห้

Traditional grilled beef with special sauce

M30 Yam-Nue-Yang ยำเนื้อย่าง 26.00

Spicy beef salad

M31 Kai-Jeaw ไข่เจียว 17.50

Fried egg with prawns



M29 Sur-Ah-Raung-Hiy (Crying Tiger)

เสื่อร้องไห้

Traditional grilled beef with special sauce



M25



M26



M27



M28



M30



M31



Vegetables

M32 Pug-Boong-Fai-Dang 13.50

ผักบุ้งไฟแดง

Stir fried water spinach with oyster sauce

M33 Pad-Pak-Nam-Man-Hoy 15.50

ผัดผักน้ำมันหอย

Stir fried mixed vegetables with oyster sauce

M34 Kha-Na-Pal-Kem 15.50

คะน้าปลาเค็ม

Stir fried kailan with salted fish

M35 Pad-Nor-Mai-Falung-Goong-Sod 21.80

ผัดหน่อไม้ฝรั่งกุ้งสด

Stir fried asparagus with prawns



M32



M33



M34



M35

Rice

M36 Kow-Sauy 3.00

ข้าวสวย (ข้าวหอมมะลิ)

Steamed Thai fragrant rice



M36