

CHARCOAL GRILL ปิ้งย่าง อย่างง่าย

(06) ซี่โครงหมูบาร์บีคิวแบบเยาวราช
“Si Krong Moo Bar Bee Que”
Chinatown style Bar Bee Que pork ribs,
honey, chili powder and spring onions.
295฿

(08) คอหมูย่าง กับแจ่วรสเด็ด
“Kor Moo Yang”
Grilled pork neck
with spicy tamarind sauce.
260฿

(09) ลาบไก่แบบล้านนา
“Larp Gai Tsukune”
Grilled northern style larp Tsukune
with minced chicken.
180฿

(11) ข้าวจี๊แจ่ว
“Khao Gee Jaew”
Egg and jaew spice coated
grilled sticky rice.
60฿

(07) สะเต๊ะไก่บ้าน กับอาจาด
ขนมปังไข่แดง
และน้ำจิ้มสะเต๊ะ
“Chicken Satay with
cucumber relish,
peanut sauce and toasted
brioche bread”
Chicken Satay
with cucumber relish, peanut
sauce and toasted brioche bread.
*Five skewers per serving
380฿

(10) หมูปิ้งหายเมา
“Moo Ping”
Grilled spicy sober pork on a stick.
*Three skewers per serving
150฿

(12) ข้าวเหนียว หรือข้าวจี๊
“Khao Niew”
Steamed sticky rice or egg
coated grilled sticky rice.
45฿

CRUNCHY กรุบกรุบ

(13) เม็ดแตงโมอบใบมะกรูด
“Met Tang Mor”
Freshly toasted watermelon
seeds with kaffir lime leaves.
95฿

(14) หนังไก่ทอดน้ำปลาชั้น 1
และศรีราชาทำเอง
“Nang Kai Tort”
Chicken Movie with home-made
See-ra-cha sauce. *One piece
250฿

(14) หมึกทอดขมิ้น
“Meuk Tod Kamin”
Turmeric fried squid with
crispy garlic and shallots.
250฿

(16) คากิพะโล้ทอดกรอบ
กับพริกน้ำส้ม
“Kaki Paloa Tod”
Crispy and crunchy five-spice
braised pork trotter served
with orange chili vinegar
dressing.
285฿

PRESERVED ถนอมไว้ซึ่ง . . .

(17) ไส้อั่ว แบบเชียงใหม่
“Sai Ouwa”
Coconut smoked Chiang
Rai curry sausage.
245฿

(19) จิ้นเห็ดส้มเมือง (แหนม)
“Naem”
Grilled northern style garlic
and sticky rice cured mushrooms.
200฿

(21) ข้าวทอดยำเต้าหู้
“Khao Tort Tau-Hoo”
Crispy rice ball with organic tofu.
*Three pieces
180฿

(23) หมูแดดเดียว
“Moo Dairt Diow”
One day sun-dried pork
with native coriander seed.
195฿

(25) หมู3ชั้นหมักข้าวหมากอย่าง
“Moo Sam Chan”
Koji marinated
three floor pork belly.
265฿

(18) จิ้นหมูส้มเมือง (แหนม)
“Naem”
Grilled northern style garlic
and sticky rice cured pork.
240฿

(20) ข้าวทอดยำปลาอินทรีแม่กลองเค็ม
“Khao Tort Pla Insri Kem”
Crispy rice ball with salted mackerel.
*Three pieces
195฿

(22) เนื้อแดดเดียว
“Nua Dairt Diow”
One day sun-dried beef
with native coriander seed.
195฿

(24) ไส้กรอกอีสาน
“Sai Kork Issan”
Issan style pork sausage cured
with organic gaba rice.
265฿

WOK WOK ผัดผัดไฟแดง

(26) ผัดผักบุ้งไทยกะปิขึ้นดี “Pad Pak Bung”

Stir-fried morning glory with dried shrimp and shrimp paste.

240฿

(28) ผัดกะเพราเนื้อไข่ดาว “Pad Gra Pao Nua”

Stir-fried minced beef with holy basil and deep fried egg.

380฿

(27) ผัดผักบุ้งไฟแดง “Pad Pak Bung”

Stir-fried morning glory.

200฿

(29) ผัดกะเพราถั่วไข่ดาว “Pad Gra Pao Tua”

Stir-fried long beans with holy basil and deep fried egg.

240฿

CLAY POT ต้มต้มอบอบ

(30) หมูสามชั้นหุงข้าวอินทรีย์ “Kao Moo Sam Chan”

Steamed rice with three floor pork belly.

380฿

(32) มะเขือยาวแบบจีนราดไข่ตุ๋น “Ma Keua Yao”

Chinese style eggplant on steamed egg custard.

240฿

(31) หมูสับกับมะเขือยาวแบบจีนราดไข่ตุ๋น “Ma Keua Yao”

Braised minced pork with Chinese style eggplant on steamed egg custard.

280฿

(33) แกงหมูฮ้องแบบใต้ “Moo Hong”

Braised southern style three floor pork belly and pork ribs with pepper and toddy palm sugar.

295฿

REFRESHING สดชื่นเพ็ดเพ็ด

(34) ตำถั่วน้ำปลาร้า “Tum Tua”

Green beans with fermented fish and shrimp paste.

135฿

(36) ยำไข่ดาวอินทรีย์ หรือมังสวิรัต “Yum Kai Dao”

Spicy salad with deep fried organic egg, mixed organic local herbs and toasted rice.

145฿

(38) ยำกิ้นไก่ย่าง “Yum Guen Gai”

Chicken gizzard salad with local greens.

120฿

(35) ลาบปีกปลาหมึก “Lab Peak Pla Meuk”

Issan style salad with squid wing and toasted rice.

220฿

(37) ยำปลากะปิอง “Yum Pla Ka Pong”

“Canned” mackerel in tomato sauce salad.

160฿

(39) ยำผลไม้ “Yum Polamai”

Fruit carpaccio salad.

195฿

CURRY แกงร้อน

(40) แกงเขียวหวานไก่บ้านและเครื่องใน “Geng Kiew Wan Gai Ban”

Green curry with chicken on the bone and all the best bits.

395฿

(42) แกงแดงไก่ใส่ฟักเขียว “Geng Deng Gai Sai Fuck”

Red curry with winter melon and chicken on the bone.

395฿

(44) ข้าว “Khao”

Steamed rice.

45฿

(41) แกงคั่วซี่โครงหมูใต้ “Geng Krua Si Krong Moo”

Southern style curry with pork ribs.

395฿

(43) แกงแดงใส่ฟักเขียวเจ “Geng Deng Sai Fuck”

Red curry with winter melon.

350฿

(45) ขนมนจีน “Kanom Jeen”

Rice noodles.

45฿

SOUP น้ำน้ำ

(46) ต้มยำขาหมูผักกาดทอง “Tom Yum Kha Moo”

Spicy pork hock soup with pickled mustard greens.

195฿

(47) ต้มขมิ้นไก่บ้าน “Tom Kamin Kai Ban”

Spicy chicken soup with turmeric.

240฿

(48) ต้มข่าเห็ด “Tom Ka Hed”

Spicy coconut soup with mushrooms.

240฿

SWEET ล้างปาก

(49) ไอติมมะพร้าวรวมมิตร “I-Tim Ma-Praw”

Classic Thai coconut ice cream with roasted peanuts.

180฿

All pricing is subject to 7% government tax and 10% service charge.