

CHARCOAL GRILL ปิ้งปิ้ง ย่างย่าง

(06) **ซี่โครงหมูบาร์บีคิวแบบเขาราช**
"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) **ข้าวจีแจ่ว**
"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 หรือข้าวจี**
"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 แบบเขียงราย**
"Sai Ouwa"
Coconut smoked Chiang Rai curry sausage.
245฿

(19) **จินเห็ดส้มเมือง (แหนม)**
"Naem"
Grilled northern style garlic and sticky rice cured mushrooms.
200฿

(21) **ข้าวทอดย่ำเต้าหู้**
"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) **หมู3ชั้นหมักข้าวหมากย่าง**
"Moo Sam Chan"
Koji marinated three floor pork belly.
265฿

(18) **จินหมูส้มเมือง (แหนม)**
"Naem"
Grilled northern style garlic and sticky rice cured pork.
240฿

(20) **ข้าวทอดย่ำปลาอินทรีแม่กลองเค็ม**
"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)

ผัดผักบุ้งไทยกะปิจันดี “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)

แกงหมูฮ่องกงแบบใต้ “Moo Hong”

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

295฿

REFRESHING สดชื่นเพ็ดเพ็ด

(34)

ตำถั่วหน้าปลาร้า “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)

ขนมจีน “Kanom Jeen”

Rice noodles.

45฿

SOUP น้ำน้ำ

(46)

ต้มยำขาหมูผักกาดดอง “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.