



THE HISTORY OF AUDREY

The First Flagship Stand Alone Branch Located in Thonglor soi 11 has been operating since 2011 The Harmonious Blend of Unique & Charming Characters in both Food and Decor. Serving Thai & European Dishes Ranging form Simple Comfort to Twisted Fusion Recipes. Set in an Elegant Home Dining Experience inspired by French Bistro Decor.



FOUNDER.. JANISTA CHAROONSMITH

“Audrey is not Just an Ordinary Café & Restaurant but a Venue that Offer an Extraordinary Lifestyle” was what Janista Charoonsmith (Bam), the Founder of Audrey Café & Restaurant Chain Set her Goal Towards. She Coined the Term "One Audrey One Personality", which Reflects the Unique Ambiance Designed Specifically in Each Branches She Created.

Audrey Café, the Venue that Provided an Absolute Memorable and Cozy Ambiance Inspired by French Vintage Décor as well as the Excitement of Tastes. The taste of Every Dishes Variety Ranging from Her Childhood Comfort Foods to a Twisted Thai & European Fusion Dishes.



Delivery 

สั่งอาหารเดลิเวอรี่ผ่านเว็บและแอปพลิเคชันได้ทุกวัน



www.audreydelivery.com



Audrey's

Signature & Creation



Iced Fruit Punch

สดชื่นไปกับน้ำส้มคั้นสดผสม
น้ำสับปะรดและน้ำมะนาว
เพิ่มเนื้อส้มฝัสดความอร่อยด้วย
เนื้อแอปเปิ้ลแดง, เชียว

95.-

Milo Volcano

ไมโลภูเขาไฟปั่น
Milo Volcano Smoothie
120.-



Blissfully Granita

น้ำมะม่วงปั่น ท็อปด้วยน้ำส้มคั้นสด
เสิร์ฟพร้อมกับเนื้อมะม่วงลอยแก้ว
และส้มผ่าชิ้น
Mango smoothie topped with
fresh orange juice, served with
chunks of mango and sliced oranges.

120.-



Glazy Glam

น้ำบัววยเข้มข้นปั่นกับ
น้ำมะนาวและโซดา
Plum Syrup Smoothie with
Lemon and Soda
120.-



Sakura Glazier

เครื่องดื่มสีดอกซากุระหอมหวาน
จากน้ำลิ้นจี่และกลั่นกุหลาบ
Rose Syrup, Lychee Syrup,
Fresh Lychee
120.-



Caffe Audrey

inspired by
โอครีมวานิลลาปั่น
ราดด้วยกาแฟเอสเพรสโซ่เข้มข้น
ท็อปด้วยวิปครีมและเม็ดมะม่วงหิมพานต์
Vanilla Ice Cream Ice Blended and
Vanilla Syrup served with a Shot of
Hot Espresso, topped with Whipped
Cream and Cashew Nut
145.-



Passion Berry

เติมความสดชื่นด้วย
น้ำเสาวรสผสมน้ำผึ้งปั่นและ
น้ำราสเบอร์รี่ปั่น
เสิร์ฟพร้อมโยเกิร์ตสด
145.-



Audrey on my mind

สดชื่นด้วยเครื่องดื่มจาก พีช มะนาว เสาวรส
ท็อปด้วยลูกพีช รสชาติหวานอมเปรี้ยว

Peach, Lime, Passion Fruit,
Syrup, Blue Grenadine
135.-



Kelly in Love

เครื่องดื่มสีสดใส
จากน้ำส้ม ลิ้นจี่ และสตอเบอร์รี่
เสิร์ฟพร้อมวิปครีมหอมหวาน
120.-



ICED FAVOURITE



Iced Butterfly Pea with lemon

น้ำอัญชันมะนาว
90.-



Authentic Thai Iced Tea & Lemon
ชามะนาว 85.-



Authentic Thai Iced Tea
ชาดำเย็น 85.-



Iced Lime Juice
น้ำมะนาวเย็น 90.-



Apple Iced Tea
ชาแอปเปิ้ล 85.-



Peach Iced Tea
ชาพีช 85.-



Authentic Thai Iced Tea with Milk
ชาเย็นโบราณ 95.-



Iced Pink Milk
นมหวานเย็น 85.-



Iced Lime Juice with Soda
น้ำมะนาวโซดา 90.-



Iced Orange Juice
น้ำส้มคั้นสด 95.-



Iced Chocolate Milk
น้ำช็อคโกแลตเย็น 135.-



Iced Matcha Latte
ชาเขียวลาเต้เย็น 135.-



Iced Caffe Latte
ลาเต้เย็น 125.-



Iced Cappuccino
คาปูชิโนเย็น 125.-



Iced Caffe Americano
อเมริกาโน่เย็น 110.-



Iced Caffe Mocha
มอคค่าเย็น 140.-



Audrey Signature Iced Coffee
inspired by 135.-



Iced Vanilla Latte
วานิลลาลาเต้
inspired by 155.-

ITALIAN CIDER SODA



Apple Cider Soda 95.-



Peach Cider Soda 95.-



Rose Cider Soda 95.-



Sakura Cider Soda 95.-



Blue Bliss Cider Soda 95.-

SMOOTHIES



95.-

Authentic Thai Tea with Milk Iced Blended
ชาเย็นโบราณปั่น



95.-

Authentic Thai Tea & Lemon Iced Blended
ชาমনาวปั่น



95.-

Sweet Milk Iced Blended
นมหวานเย็นปั่น



155.-

Chocolate Iced Blended
ช็อคโกแลตปั่น



145.-

Matcha Latte Iced Blended
ชาเขียวปั่น



95.-

Fresh Orange Iced Blended
น้ำส้มปั่น



95.-

Lychee Iced Blended
น้ำลิ้นจี่ปั่น



110.-

Strawberry Iced Blended
น้ำสตอเบอรี่ปั่น



120.-

Plum & Berries Slush
บ๊วยและเบอร์รี่รวมปั่น



120.-

Apple & Lychee Slush
แอปเปิ้ลและลิ้นจี่ปั่น



95.-

Water Melon Iced Blended
น้ำแตงโมปั่น



95.-

Fresh lime Iced Blended
น้ำมะนาวปั่น



110.-

Lychee Chiller
(Lychee with Fresh Mint, Lime and Yogurt)



145.-

Audrey Signature Coffee Frappe
inspired by 



175.-

Caramel Coffee Frappe
คาราเมลคอฟฟี่เฟรปปี้



145.-

Chocolate Shake
น้ำช็อคโกแลตเข้มข้นปั่นกับไอศกรีมวานิลลา



150.-

Banoffee Smoothie
ไอศกรีมบานอฟฟี่ปั่น



155.-

Mocha Frappe
มอคค่าเฟรปปี้

MOCKTAILS

NON-ALCOHOL COCKTAILS



Virgin Mojito
Lime, Mint, Soda, Brown Sugar

120.-



Virgin Pina Colada
Coconut Milk, Lime, Pineapple Juice

120.-



Lychee Mojito
Lychee, Lime, Grenadine, Soda

120.-



Virgin Blue Lagoon
Sprite with Blue Grenadine

120.-



Virgin Mai Thai
Orange, Lime, Pineapple Juice

120.-



Blue Hawaii
Pineapple Juice, Coconut Milk, Lime, Syrup

120.-

HERBAL DRINKS



75.- / 65.-

Ice Bael Fruit Iced/Hot
น้ำมะตูมเย็น/ร้อน



75.- / 65.-

Iced Chrysanthemum Iced/Hot
น้ำเก๊กฮวยเย็น/ร้อน



75.- / 65.-

Iced Lemongrass Tea Iced/Hot
น้ำตะไคร้เย็น/ร้อน

WATER-SOFT DRINK

Audrey Drinking Water (500 ml.) 30.-

Soda (325 ml.) 25.-

 /  /  (325 ml.) 55.-

HOT COFFEE

Audrey & 

ออเดรียขอพาคุณไปพบกับประสบการณ์ใหม่
ด้วยกาแฟแบรนด์ดังจากอิตาลี ที่มีชื่อเสียงยาวนานกว่า 80 ปี



85.- / 110.-

Espresso
Single Shot / Double Shot
เอสเพรสโซ่ Single/Double



95.-

Caffè Macchiato
กาแฟ มัคคิอาโต้



95.-

Caffè Americano
กาแฟ อเมริกาโน่



95.-

Black Coffee
กาแฟดำ



105.-

Cappuccino
คาปูชีโน่ร้อน



120.-

Caffè Mocha
กาแฟ มอคค่า



120.-

Caffè Latte
กาแฟ ลาเต้



130.-

Salted Caramel Macchiato
ซอลท์คาราเมลมัคคิอาโต้ร้อน

เพิ่มกาแฟ 45 บาท / 1 Shot
Add Coffee 45 Baht / Shot



Macadamia Affogato

ไอศกรีมแมคคาเดเมีย
ราดด้วยกาแฟเอสเพรสโซ่เข้มข้น
Macadamia Nut Ice Cream topped
with a Shot of Hot Espresso

145.-

*สามารถเปลี่ยนเป็นไอศกรีมวานิลลา ตามรสชาติต้นตำหรับได้
*Please let us know if you Prefer Original Affogato
that served with Vanilla Ice Cream

TEA FAVOURITE



*ภาพเพื่อการโฆษณาเท่านั้น
* Image for presentation Hot Tea Only



Hot Tea Blend
(served in Tea Pot)

Darjeeling / Decaffeinated Earl Grey / Earl Grey Tea /
English Breakfast / Four Red Fruits / Jasmine Green Tea /
Passion Fruit Mango & Orange / Lady Grey / Peach /
Pure Peppermint / Pure White Tea / Vanilla

140.- / Pot
*Price for Tea only

HOT TEA - CHOCOLATE



120.-

Hot Chocolate
ช็อกโกแลตร้อน

* เพิ่มวิปครีม 10 บาท *
* Add Whipping Cream 10 Baht *



120.-

Hot Matcha Latte
ชาเขียวลาเต้ร้อน

COCKTAILS

Long Island Ice Tea

*Lime, Syrup, Coke, Tequilla, Vodka
Rum, Gin, Triple Sec*

240.-



220.-

Mai Tai

*Orange, Lime, Pineapple Juice
Dark Rum, Light Rum*



220.-

Mojito

*Lime, Mint, Soda
Brown Sugar, Light Rum*



220.-

Margarita

*Lime, Syrup
Tequila, Dry Orange*



220.-

Blue Margarita

*Lime, Grenadine, Syrup
Tequila, Dry Orange*

ALCOHOL

BEER

Heineken (320 ml.)	115.-
Asahi (330 ml.)	115.-
Singha (320 ml.)	100.-
Hoegaarden (330 ml.)	230.-

SPARKLING WINE

Prosecco Spumante Extra Dry 1150.- / Bottle
(750 ml.)

RED WINE

R.Altivo Malbec (125 ml.)	220.- /Glass
R.Altivo Malbec (750 ml.)	990.- /Bottle

WHITE WINE

W.Sunny Cliff (125 ml.)	220.-/ Glass
W.Sunny Cliff (750 ml.)	990.-/ Bottle

****Please ask our staff for Winelist****

SWEET TREAT

SIZZLING ROTI



Milo Sizzling Roti

Fried Roti topped with Milo Crumble, Marshmallow, Milo Powder, Cookie & Cream Ice Cream and Milo Sauce

195.-



Thai Tea Sizzling Roti

Fried Roti topped with Marshmallow Rice Krispies, Vanilla Ice Cream and Thai Tea Sauce

185.-



Green Tea Sizzling Roti

Fried Roti topped with Marshmallow Red Bean Paste, Rice Krispies, Cocoa Krispies, Green Tea Ice Cream and Green Tea Sauce

185.-



Caramel Sizzling Roti

Fried Roti topped with Marshmallow Cocoa Krispies, Cashew Nuts, Banoffee Ice Cream and Caramel Sauce

195.-



CAKE

Audrey's Signature Crepe Cake



Thai Tea Crepe Cake

Layer of Thai Tea Crepe, Fresh Cream and Thai Tea Custard Served with Thai Tea Sauce

135.-



Milo Volcano Crepe Cake

Layer of Milo Crepe, Fresh Cream and Milo Custard Served with Milo Sauce and Milo Crumble

135.-



165.-

Strawberry Short Cake



165.-

White Chocolate Cheese Cake



165.-

Dark Chocolate Fudge Cake



165.-

Red Velvet Cake



135.-

Newyork Cheese Cake



165.-

Nutella Chocolate Cake



165.-

Tiramisu



135.-

Carrot Cake



165.-

Cookie & Cream Cake



110.-

Chewy Melty Chocolate

*เมนูเด็กแต่ละวันอาจมีการให้บริการไม่ครบ โปรดสอบถามส่วนบริการ
*Cakes may vary daily, please check with your service for Today's Menus.

Audrey's Signature Please allow 15-20 mins for preparation

All Price subjected to 10% Service Charge and 7% VAT (VAT are already included for all Cakes and Flower Pot Cakes)
These Image are for Advertising Purpose Only

Audrey's Signature Please allow 15-20 mins for preparation

All Price subjected to 10% Service Charge and 7% VAT (VAT are already included for all Cakes and Flower Pot Cakes)
These Image are for Advertising Purpose Only

SWEET TREAT

SIGNATURE & CREATION



175.-

Chewy Melty Chocolate Cake
Chewy Melty Chocolate served with Vanilla Ice Cream



195.-

French Chocolate Profiterole
Homemade Choux served with Hot Chocolate Fudge and Vanilla Ice Cream



140.-

Thai Tea Profiterole
Profiterole filled Thai Tea Ice Cream and Thai Tea Sauce served with Whipping Cream



155.-

Roti Tissue served with Thai Tea Custard Sauce
Fried Roti Served with Thai Tea Custard and Vanilla Ice Cream



165.-

Fresh Strawberry Crumble
Layer of Crumble Topped with Fresh Strawberry, Dried Cranberry and Whipping Cream served with Raspberry Sauce and Strawberry Sorbet Ice Cream



165.-

Banana Samosa Suzette
Deep Fried Banana Samosa Style served with Orange Sauce and Macadamia Ice Cream



140.-

Banana Fritter Butter Scotch
Banana Fritter Served with Butter Scotch Sauce, and Chocolate Ice Cream

THAI DESSERT



65.-

Tub Tim Krob
(ทับทิมกรอบ)
Mock Pomegranate Seed in Coconut Syrup with Ice



65.- / 75.-

Bua Loy Puak / Bua Loy Kai Whan
(บัวลอยเผือก / บัวลอยเผือก-ไข่หวาน)
Thai Taro Ball in Sweetened Coconut Milk



65.-

Strawberry Loy Kaew
(สตรอว์เบอร์รี่ลอยแก้ว)
Strawberry in Syrup with Ice

ICE CREAM

65.-
Scoop 



Strawberry



Banoffee



Green Tea



Vanilla



Macadamia





Thai Tea




JELLY



- Strawberry Jelly** 60.-
- Strawberry Jelly + Whip Cream** 70.-
- Strawberry Jelly + Ice Cream** 125.-

 Audrey's Signature  Please allow 15-20 mins for preparation

All Price subjected to 10% Service Charge and 7% VAT (VAT are already included for all Cakes and Flower Pot Cakes)
These Image are for Advertising Purpose Only

 Audrey's Signature  Please allow 15-20 mins for preparation

All Price subjected to 10% Service Charge and 7% VAT (VAT are already included for all Cakes and Flower Pot Cakes)
These Image are for Advertising Purpose Only

— PASTRY —

— CROISSANT —



Ham Cheese Croissant 150.-



Chocolate Macadamia Croissant 150.-



Almond Croissant 150.-



Classic Butter Croissant 90.-



Pain au Chocolat 120.-

— TIMBER RING —



Dark Chocolate 135.-



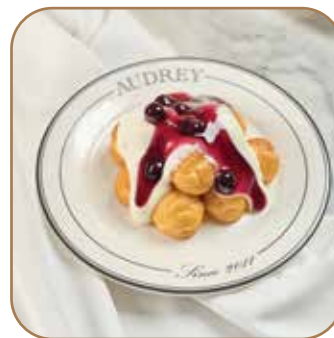
White Chocolate 135.-



— SWEET PASTRY —



Croissant Fruit Tart 190.-



Blueberry Eclairs 190.-



Caramel Choux Cream 135.-



Thai Tea Tart Croissant 120.-



Strawberry Croissant Tart 190.-



Strawberry Choux Cream 135.-

— BAGEL - PRETZEL - BAGUETTE —

Classic Baguette | 75.-



New York Bagel | 65.-

Matcha Cream Cheese Bagel | 95.-



Cranberry Bagel | 75.-



Blueberry Bagel | 75.-



Cheddar Cheese Bagel | 75.-

Pretzel Baguette | 85.-



Pretzels Bagel | 85.-

Pretzel | 75.-



เมนูยอดนิยม AUDREY

—AUDREY'S ALL TIME FAVOURITES—



KUAY-TIEW LORD MHOO PING

ก๋วยเตี๋ยวหลอดสอดไส้หมูปิ้ง

Grilled Marinated Pork wrapped in White Noodles

190.-



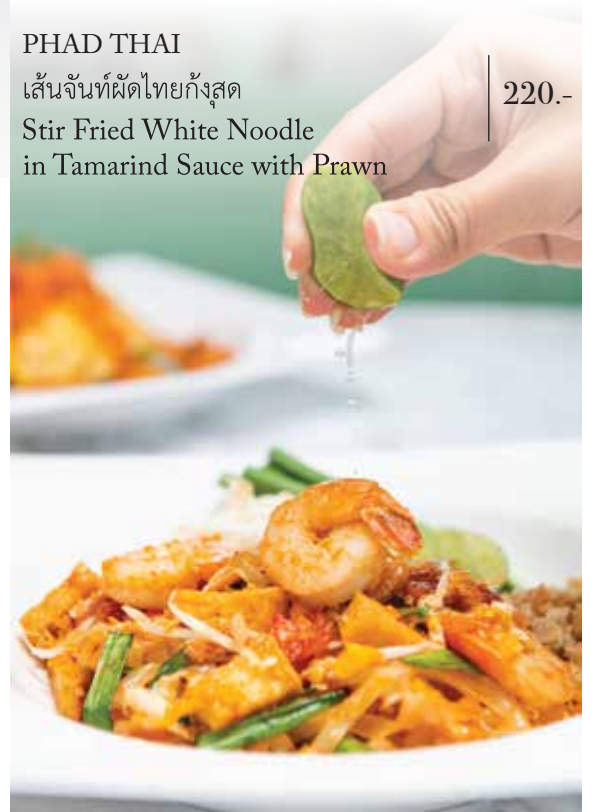
ข้าวผัดน้ำพริกปลาสดโข่เค็ม - กุ้งแม่น้ำย่าง
Crispy Gourami Fish in Spicy Fried Rice
served with Grilled River Prawn

290.-



สปาเก็ตตี้ต้มยำกุ้ง
Spaghetti "Tom Yum" Thai Chilli & Herbs
with Prawn, Mushroom

240.-



PHAD THAI

เส้นจันท์ผัดไทยกุ้งสด

Stir Fried White Noodle
in Tamarind Sauce with Prawn

220.-

เมนูยอดนิยม AUDREY

—AUDREY'S ALL TIME FAVOURITES—



PORK KNUCKLE CUBE

ขาหมูเยอรมันหั่นเต๋าสูตอร์ตันตำรับ Audrey

German Style Pork Knuckle Deep Fried in Cube Shape served
with Fries, Coleslaw & Spicy Sauces

420.-

AUDREY DEEP FRIED PRAWN

กุ้งทอด Audrey

Audrey's Deep Fried Prawn
with Signature Mayonnaise Dressing

290.-



FUSION BABY PIZZA

เบบี้พิซซ่าต้มยำกุ้ง

"Tom Yum Kung" Spicy Herbs
with Prawn & Mushroom

290.-



CRAB SOUFFLE

ซูเฟลเนื้อปูเสิร์ฟกับซอสสลอปสเตอร์บรันดี

Crab Soufflé served with
Lobster Brandy Sauce

390.-



ทานเล่น

— APPETIZERS —

AUDREY PATE

ตับดทรัฟเฟิล Audrey

Audrey's Chicken Liver Pate with Truffle Oil served with Toast

190.-

CLAM & BUTTER GARLIC

หอยลายอบกระเทียม - ขนมปังฝรั่งเศส

Baked Clam with Garlic Butter

190.-

MEXICAN BABY TACO

เม็กซิกัน เบบีทากโก้ (หมู,เนื้อ)

Mexican Baby Taco (Pork / Beef)

190.-

FRIED CALAMARI

หมึกชุบแป้งทอดกรอบ เสิร์ฟพร้อมซอสทาร์ทาร์

Deep Fried Calamari with Tartar Sauce

290.-

AUDREY MEXICAN NACHOS

นาโช Audrey (หมู,เนื้อ) แผ่นแป้งทอดกรอบ

ราดซอสผัดสไตล์เม็กซิกันอบด้วยชีส

Audrey Style Mexican Nachos (Pork / Beef)

240/270.-

CHAMPIGNON IN TRUFFLE PASTE

เห็ดแชมปิยองอบในน้ำมันทรัฟเฟิล เสิร์ฟพร้อมขนมปัง

Champignon Paste in Truffle Oil with French Bread

290.-

CRAB SOUFFLE

ซูเฟลเนื้อปูเสิร์ฟกับซอสลอปสเตอร์แบรนด์ตี

Crab Souffle served with Lobster Brandy Sauce

390.-



ซาโมซ่ากะเพราไก่ | 160.-
Samosa Ka Prao Gai : Spicy Chicken with Chili & Basil Samosa



ไก่ทอดซอสมะนาว | 240.-
Deep Fried Boneless Chicken Thigh
with Cream of Lime Sauce



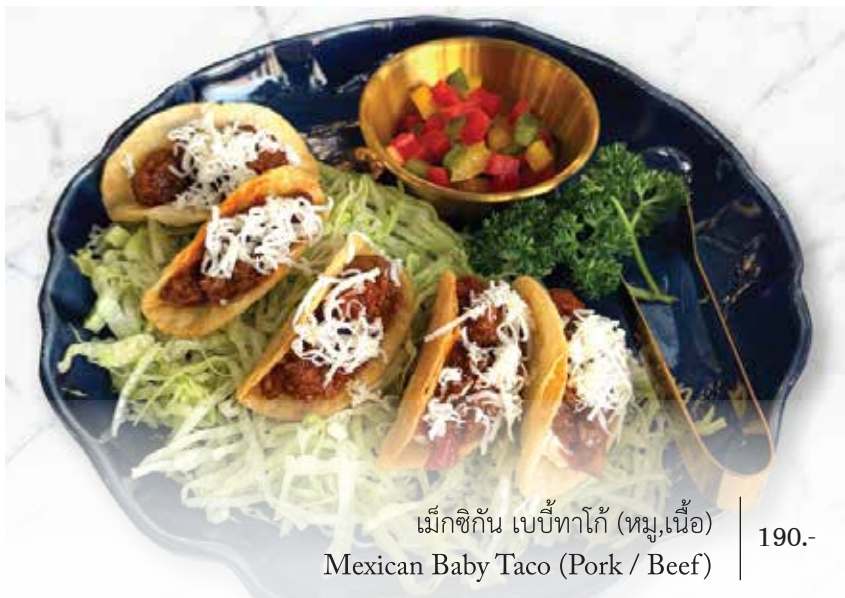
นาโช Audrey (หมู,เนื้อ) แผ่นแป้งทอดกรอบ ราดซอสผัดสไตล์เม็กซิกันอบด้วยชีส | 240/270.-
Audrey Style Mexican Nachos (Pork / Beef)



หอยลายอบกระเทียม - ขนมปังฝรั่งเศส | 190.-
Baked Clam with Garlic Butter



หมึกทอดกรอบผัดพริกกับเกลือ | 270.-
Deep Fried Calamari with Salt, Chilli, Garlic and Pepper



เม็กซิกัน เบบี้ทากโก้ (หมู,เนื้อ) | 190.-
Mexican Baby Taco (Pork / Beef)



เกี้ยวกรอบห่อชีส | 170.-
Deep Fried Cheese Wontons



ปีกไก่ทอดเกลือ | 160.-
Deep Fried Half Chicken Wing with Salt



ตับบดทรัฟเฟิล Audrey | 190.-
Audrey's Chicken Liver Pate with Truffle Oil served with Toast

LARB MHOO TORD

ลาบหมูทอด | 160.-
Deep Fried North Eastern Style Spicy Pork Ball

FRIED HALF CHICKEN WING

ปีกไก่ทอดเกลือ | 160.-
Deep Fried Half Chicken Wing with Salt

THAI CHICKEN SAMOSA

ซาโมซากะเพราไก่ | 160.-
Samosa Ka Prao Gai : Spicy Chicken with Chili & Basil Samosa

CRISPY CHEESE WONTON

เกี้ยวกรอบห่อชีส | 170.-
Deep Fried Cheese Wontons

CRISPY PORK KNUCKLE FRESH SPRING ROLL

ปอเปี๊ยะสด - ขาหมูทอดกรอบ | 190.-
Crispy Pork Knuckle Fresh Spring Roll

KUAY-TIEW LORD MHOO PING

ก๋วยเตี๋ยวหลอดสอดไส้หมูปัง | 190.-
Grilled Marinated Pork wrapped in White Noodles

FRIED CHICKEN WITH LEMON SAUCE

ไก่ทอดซอสมะนาว | 240.-
Deep Fried Boneless Chicken Thigh with Cream of Lime Sauce

DEEP FRIED CALAMARI WITH SALT, CHILI, GARLIC AND PEPPER

หมึกทอดกรอบผัดพริกกับเกลือ | 270.-
Deep Fried Calamari with Salt, Chilli, Garlic and Pepper

AUDREY DEEP FRIED PRAWN

กุ้งทอด Audrey | 290.-
Audrey's Deep Fried Prawn with Signature Mayonnaise Dressing



CRISPY PORK KNUCKLE FRESH SPRING ROLL

ปอเปี๊ยะสด - ขาหมูทอดกรอบ | 190.-
Crispy Pork Knuckle Fresh Spring Roll

สลัด

SALAD

สลัดทูน่าบัลซามิก 190.-
Tuna Salad with Balsamic Dressing

สลัดทูน่ารสแซ่บ 220.-
Spicy Tuna Salad

โฮมเมดซีซาร์สลัด 260.-
Homemade Ceasar Salad with Crispy Bacon

ซีซาร์สลัดอกไก่ย่าง 260.-
Caesar Salad with Srilled Chicken Breast

สลัดปลาแซลมอนรมควันน้ำสลัดงาข้น 290.-
Smoked Salmon Salad with Thick Sesame Dressing

สลัดแซลมอนย่าง น้ำสลัดซอสถั่วเหลืองญี่ปุ่น 290.-
Grilled Salmon Salad with Japanese Soy Sauce Dressing

สลัดปลาแซลมอนรมควันน้ำสลัดงาข้น 290.-
Smoked Salmon Salad with Thick Sesame Dressing



ซีซาร์สลัดอกไก่ย่าง 260.-
Caesar Salad with Srilled Chicken Breast



ซูปครีมเห็ด Audrey 290.-
เห็ดนานาชนิดปรุงรกลิ่นน้ำมันทรัฟเฟิลหอมกรุ่น
Audrey's Cream of Mushroom Soup with Truffle Oil Infused

ซูป

SOUP

ซูปหัวหอมสไตล์ฝรั่งเศส 220.-
French Onion Soup

ซูปครีมเห็ด Audrey 290.-
เห็ดนานาชนิดปรุงรกลิ่นน้ำมันทรัฟเฟิลหอมกรุ่น
Audrey's Cream of Mushroom Soup with Truffle Oil Infused

พิซซ่าแป้งบางกรอบ

(แป้งบางกรอบขนาด 8 นิ้ว)

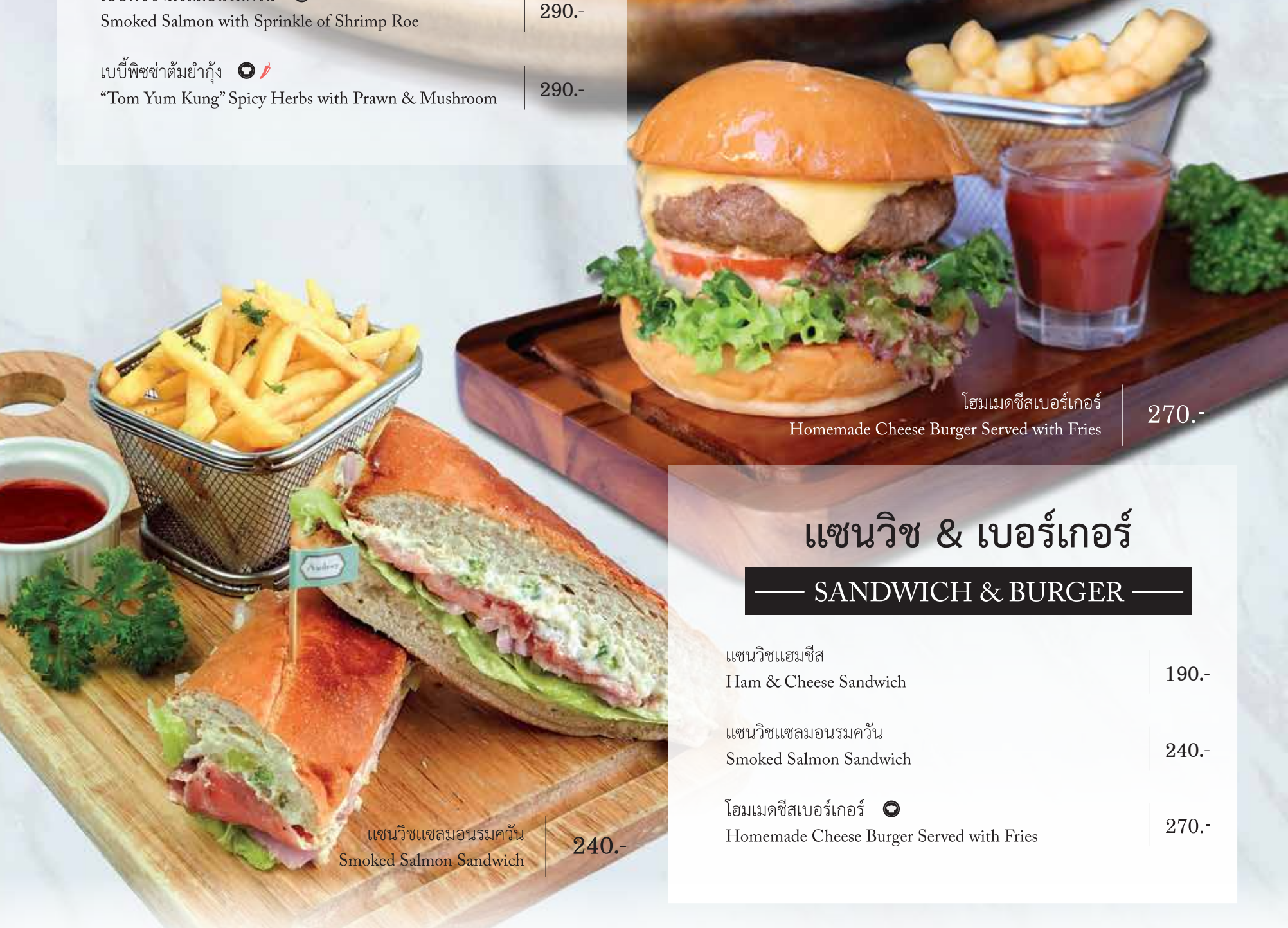
— FUSION BABY CRUSTY PIZZA —

(8 Inches Baby Pizza)

เบบี้พิซซ่ามาการิต้า Margherita	240.-
เบบี้พิซซ่าแฮมชีส Ham, Cheese & Mushroom	240.-
เบบี้พิซซ่าคาโบนาร่า Carbonara : Ham, Cheese, Bacon and White Cream	290.-
เบบี้พิซซ่าฮาวาอีเยียน Hawaiian : Ham, Pineapple, Bell Pepper, Mushroom	240.-
เบบี้พิซซ่าเปปเปอร์โรนี Pepperoni, Mushroom & Bell Pepper	240.-
เบบี้พิซซ่าแซลมอนรมควัน 🍷 Smoked Salmon with Sprinkle of Shrimp Roe	290.-
เบบี้พิซซ่าต้มยำกุ้ง 🌶️🍷 “Tom Yum Kung” Spicy Herbs with Prawn & Mushroom	290.-



เบบี้พิซซ่าต้มยำกุ้ง
“Tom Yum Kung” Spicy Herbs With Prawn & Mushroom 290.-



โฮมเมดชีสเบอร์เกอร์
Homemade Cheese Burger Served with Fries 270.-

แซนวิช & เบอร์เกอร์

— SANDWICH & BURGER —

แซนวิชแฮมชีส Ham & Cheese Sandwich	190.-
แซนวิชแซลมอนรมควัน Smoked Salmon Sandwich	240.-
โฮมเมดชีสเบอร์เกอร์ 🍷 Homemade Cheese Burger Served with Fries	270.-

แซนวิชแซลมอนรมควัน
Smoked Salmon Sandwich 240.-

พาสต้า

PASTA SECCA

ตัลยาเทลเลซอสครีมทรัฟเฟิล
Tagliatelle with Truffle Cream Sauce

280.-

ตัลยาเทลเลซอสโบลอนเนส เนื้อ/หมู
Tagliatelle with Bolognese Sauce (Beef or Pork)

220.

แองเจิลแฮร์ปลาสดกรอบผัดพริกแห้ง **🔥**
Angel Hair with Crispy Gourami Fish
Dried Chilli & Basil

190.

เพนเน่พังก์ซอสแซลมอนรมควัน
Penne with Pink Sauce and Smoked Salmon

280.-

สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า CLASSIC STYLE
Spaghetti Carbonara Classic Style

260.-

สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า AMERICAN STYLE
"Spaghetti Carbonara" AMERICAN STYLE White Cream & Bacon

260.-

สปาเก็ตตี้ซอสเพสต์แซลมอนสเต็ก - ไช้กุ้ง
Spaghetti Pesto Sauce with Salmon Steak

290.-

สปาเก็ตตี้เส้นดำ "Marinara" (ซีฟู้ด)
"Spaghetti Marinara" Black Spaghetti with Seafood
in Arrabiata Sauce (Tomato Sauce)

290.-

สปาเก็ตตี้ครีมไช้กุ้ง
Spaghetti Cream of Shrimp Roe

280.-

สปาเก็ตตี้เบคอนกรอบผัดกระเทียมพริกแห้ง
Spaghetti Crispy Bacon, Garlic,
Dried Chilli & White Wine Sauce

270.-

สปาเก็ตตี้ต้มยำกุ้ง
Spaghetti "Tom Yum" Thai Chilli & Herbs
with Prawn ,Mushroom

240.-

สปาเก็ตตี้หอยลายผัดกระเทียม พริกชี้หนูสด
"Spaghetti Vongole" Clams, Garlic, Chilli, Basil
in White Wine Sauce

240.-

สปาเก็ตตี้เส้นดำผัดซอส Arrabiata ใส่อีสเตอร์แฮม และเห็ด
"Spaghetti Arrabiata" Black Spaghetti
in Arrabiata Sauce with Easter Ham & Mushroom

240.-

สปาเก็ตตี้ปลาสดกรอบซอสไข่เค็ม
Spaghetti with Crispy Gourami Fish
with Salted Egg Sauce

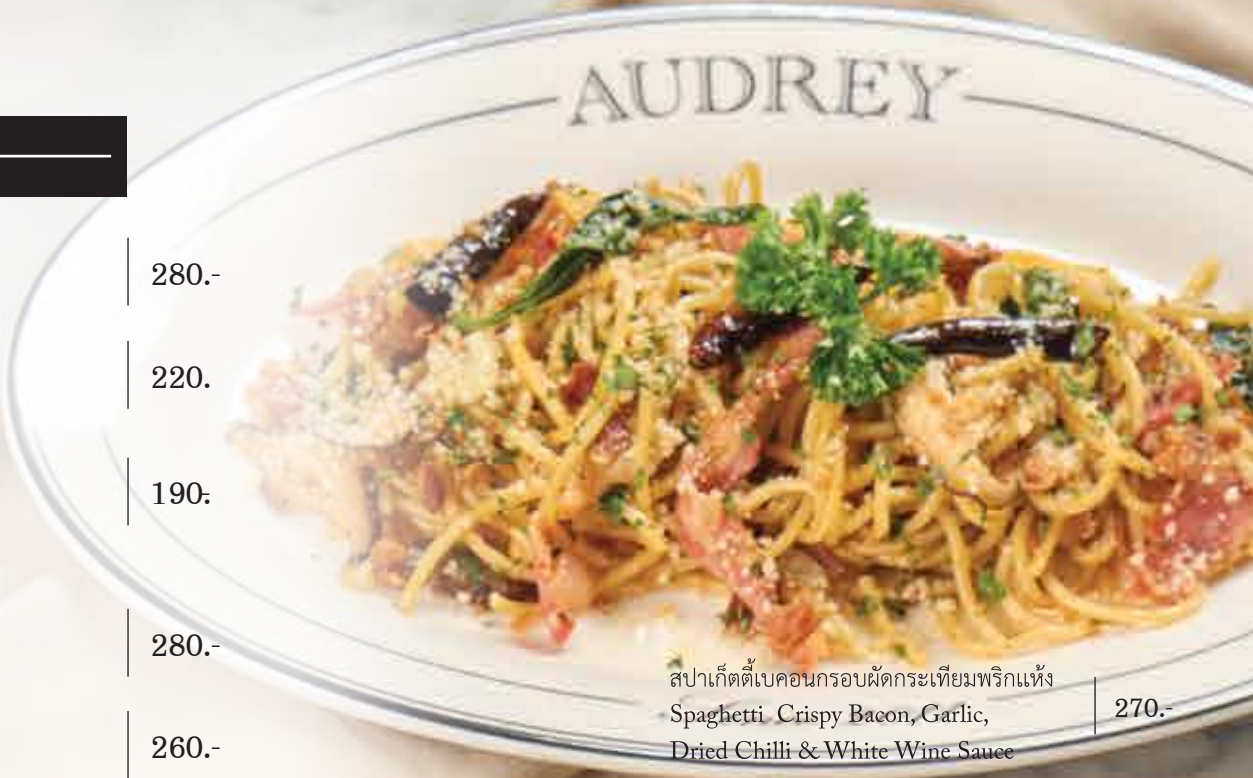
240.-

สปาเก็ตตี้หอยลายผัดน้ำพริกเผา
Spaghetti Dry Clam in Thai Chilli Paste & Basil

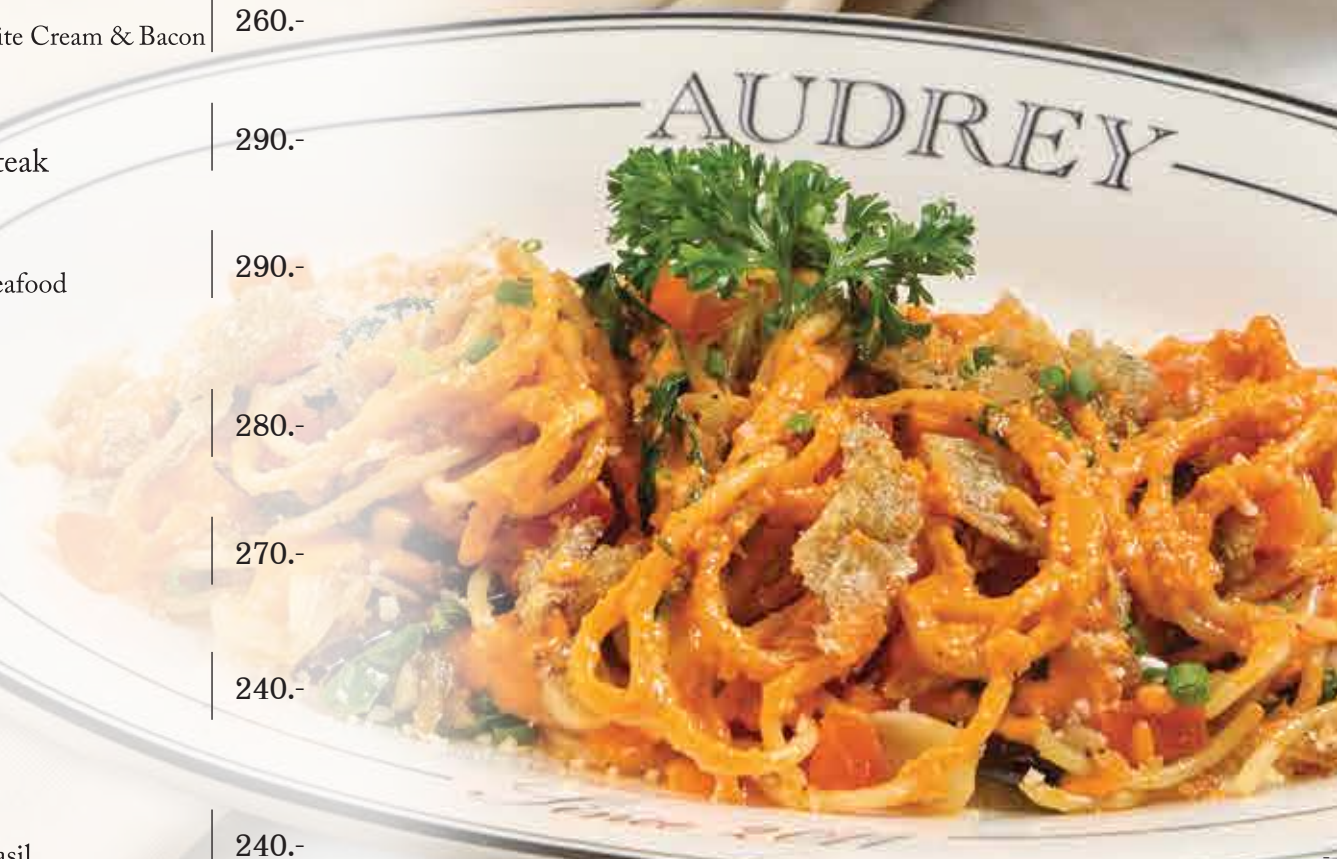
180.-

สปาเก็ตตี้หมูนุ่มผัดซีเม่า / ทะเลซีเม่า **🔥**
"Spaghetti Kee Mao" Spaghetti Shredded Pork
in Thai Spicy Herbal Sauce / or Seafood

180.- / 290.-



สปาเก็ตตี้เบคอนกรอบผัดกระเทียมพริกแห้ง
Spaghetti Crispy Bacon, Garlic,
Dried Chilli & White Wine Sauce 270.-



สปาเก็ตตี้ปลาสดกรอบซอสไข่เค็ม
Spaghetti with Crispy Gourami Fish
with Salted Egg Sauce 240.-



สปาเก็ตตี้ต้มยำกุ้ง **🔥**
Spaghetti "Tom Yum" Thai Chilli & Herbs
with Prawn ,Mushroom 240.-



ตัลยาเทลเลซอสครีมทรัฟเฟิล
Tagliatelle with Truffle Cream Sauce | 280.-

สปาเก็ตตี้ซอสเพสโตแซลมอนสเต็ก - ไข่กุ้ง
Spaghetti Pesto Sauce with Salmon Steak
& Shrimp Roe | 290.

สปาเก็ตตี้เส้นดำซอสล็อบสเตอร์
เสิร์ฟพร้อมกุ้งแม่น้ำย่าง
Black Spaghetti Lobster Sauce
with Grilled River Prawn | 350.-

พาสต้าอบ

BAKE PASTA



ลาซานญ่าเนื้อ
Beef Lasagna | 290.-



คานลโลนีปลาแซลมอนกับผักโขม
Salmon Spinach Cannelloni | 290.-



มักกะโรนีอบชีสใส่เบคอนและแฮม
Macaroni with Cheese Bacon & Ham | 290.-

สเต็ก - จานหลัก

— STEAK - MAIN COURSE —



COQ AU VIN
ไกอบวีนแดงสไตล์ฝรั่งเศส เสริฟพร้อมมันบด
Roasted Chicken Thigh Mushroom
in Red Wine Sauce served with Mashed Potatoes

390.-

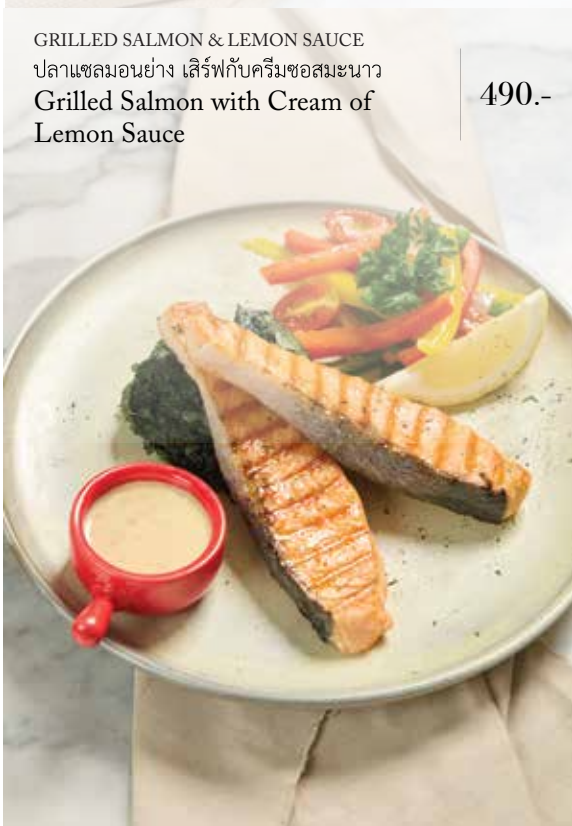
PORK KNUCKLE CUBE
ขาหมูเยอรมันหั่นเต๋าสูตอร์ตันตำรับ Audrey
German Style Pork Knuckle Deep Fried in Cube Shape served
with Fries, Coleslaw & Spicy Sauces

420.-



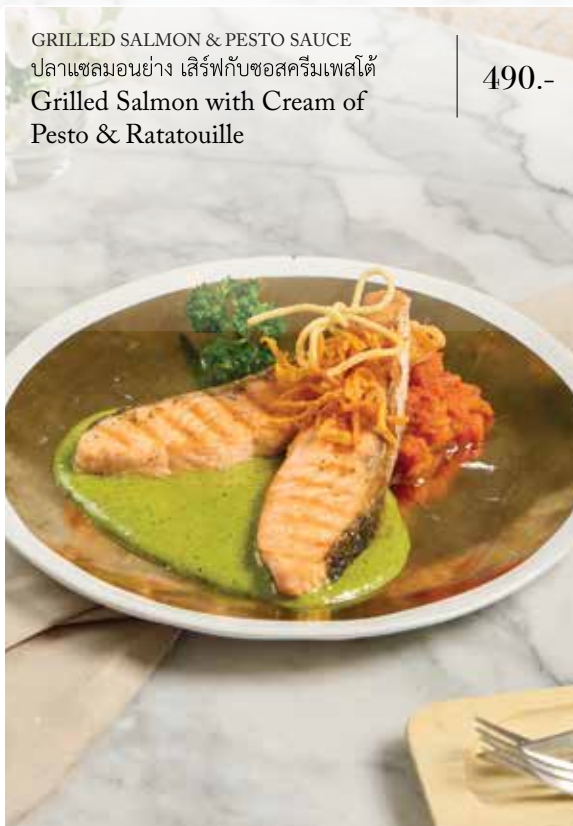
GRILLED SALMON & LEMON SAUCE
ปลาแซลมอนย่าง เสริฟกับครีมซอสมะนาว
Grilled Salmon with Cream of
Lemon Sauce

490.-



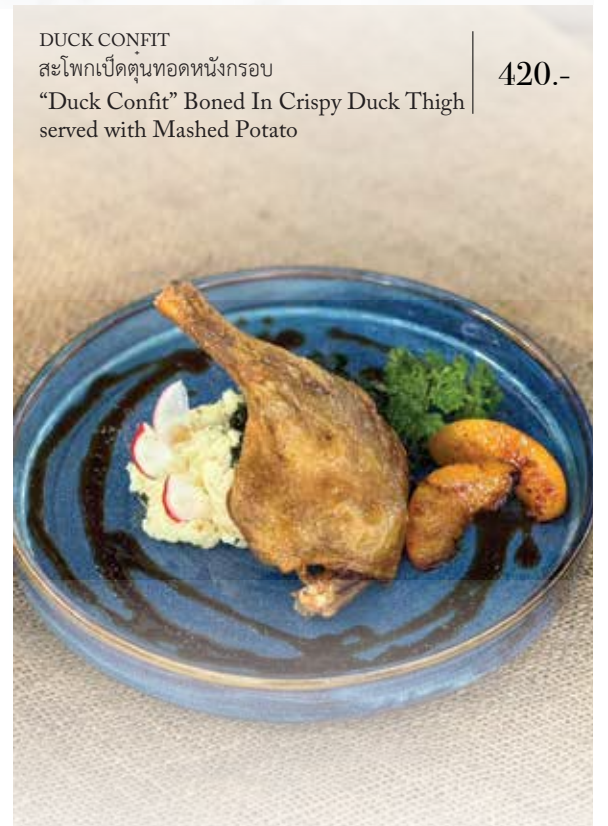
GRILLED SALMON & PESTO SAUCE
ปลาแซลมอนย่าง เสริฟกับซอสครีมเพสโต
Grilled Salmon with Cream of
Pesto & Ratatouille

490.-



DUCK CONFIT
สะโพกเปิดตุ๋นทอดหนังกรอบ
"Duck Confit" Boned In Crispy Duck Thigh
served with Mashed Potato

420.-



สเต็ก - จานหลัก

— STEAK - MAIN COURSE —



PEPPER STEAK
สเต็กเนื้อนิวซีแลนด์ริบอาย ราดซอสพริกไทยดำ
Grilled NZ. Rib Eye Steak served with
Black Pepper Sauce, Fries &
Sautee Spinach

690.-

STEAK & FRIES
สเต็กเนื้อนิวซีแลนด์ริบอายเสิร์ฟด้วยซอสคาเฟ่เดอปารีส
Grilled NZ. Rib Eye Steak served with Cafe de Paris
Sauce & Fries

690.-



BBQ PORK RIBS

ซีโครเกรต A หมักซอส BBQ
ย่างไฟอ่อน ๆ จนเนื้อนุ่มละลายในปาก

690.-

Roasted Premium BBQ Pork Ribs



PORK CHOP & FRIES

สเต็กหมูคุโรบุดะพอกซอว์รปปลอดसारयांग
เสิร์ฟด้วยซอสคาเฟ่เดอปารีส

490.-

Grilled Organic Kurobuta Pork Chop
served with Cafe de Paris Sauce & Fries



CRUSTED PORK CHOP

สเต็กหมูคุโรบุดะพอกซอว์รปปลอดसारयांग
และอบกรอบด้วย Butter Crusted สูตรพิเศษ
ของ Audrey เสิร์ฟคู่ซอสเกรวี่รันตี

490.-

Audrey's Grilled Butter Crusted
Organic Kurobuta Pork Chop served with
Brandy Gravy Sauce

อาหารไทย

— THAI DELICACY —

ไก่อบคุณปู่ทรงเครื่อง
Braised Bone in Chicken
in Rich Soy Sauce

270.-



ข้าวผัดต้มยำกุ้ง 
Fried Rice Tom Yum with Shrimp

190.-



สตูว์ซี่โครงหมู สูตรคุณย่า
Baby Pork's Ribs Stew
"Grandma's Secret Recipe"

340.-



ต้มยำกุ้งน้ำข้น 
Tom Yum Kung :
Hot & Spicy Lemongrass Soup with Prawn

240.-

ยำแซ่บ

— THAI SPICY SALAD —

ยำถั่วพูกุ้งสด **🌶️**

Yum Tua Pu : Thai Wing Bean Spicy Salad
with Prawn, Minced Pork and Boiled Egg

190.-

ยำเห็ดหอมปุระซอสมิโซะ - ไข่อ่อนเซ็น **🌶️**

Deep Fried Orinji & Shiitake Mushroom, Eggplant,
Onsen Egg with Spicy Miso Dressing

190.-

ยำปลาดุกฟู **🌶️**

“Yum Pla Dook Fu” Crispy Catfish Meat with Spicy Green Mango Salad Dressing

190.-

ยำผักบุ้งทอดกรอบ เสริ์ฟคู่ยำใส่หมูสับและกุ้ง **🌶️**

Deep Fried Morning Glory with Minced Pork & Prawn in Spicy Dressing

170.-

หมูย่างเปรี้ยวปาก **🌶️🌶️**

Grilled Sliced Pork Loin with Spicy Lime Dressing

190.-

ส้มตำไหลบัวกุ้งสด **🌶️**

Lotus Stem Spicy Salad with Prawn

190.-

ลาบปลาแซลมอน **🌶️🌶️**

Larb Salmon :
Shredded Salmon Sashimi Thai North - Eastern Style Spicy Salad

260.-

แซลมอนจิ้มแซ่บ **🌶️🌶️🌶️**

Salmon Sashimi with Spicy Dressing

270.-

ยำส้มโอกุ้งสุตรเฉพาะของ Audrey **🌶️**

Audrey's Pomelo Salad Pomelo & Shrimp Spicy Salad

240.-



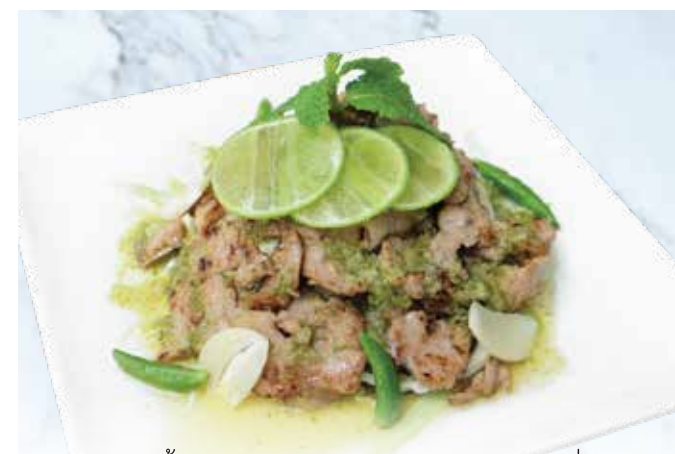
ยำผักบุ้งทอดกรอบ เสริ์ฟคู่ยำใส่หมูสับและกุ้ง **🌶️**
Deep Fried Morning Glory with Minced Pork
& Prawn in Spicy Dressing

170.-



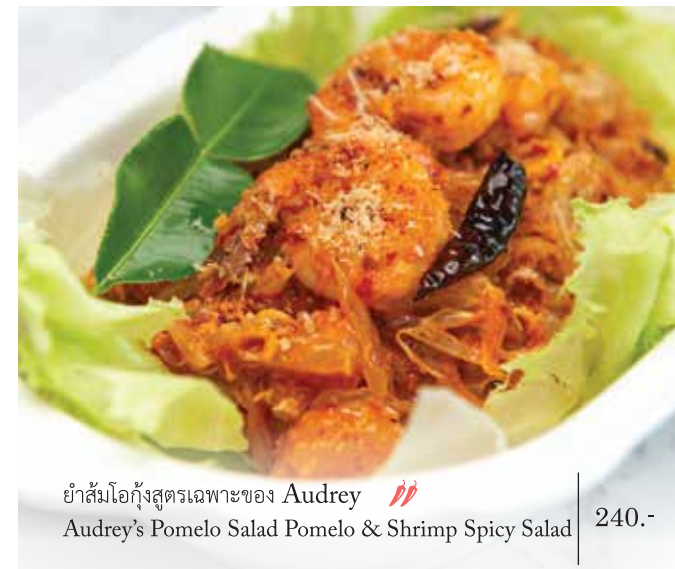
ยำปลาดุกฟู **🌶️**
“Yum Pla Dook Fu” Crispy Catfish Meat with Spicy
Green Mango Salad Dressing

190.-



หมูย่างเปรี้ยวปาก **🌶️🌶️**
Grilled Sliced Pork Loin
with Spicy Lime Dressing

190.-



ยำส้มโอกุ้งสุตรเฉพาะของ Audrey **🌶️**
Audrey's Pomelo Salad Pomelo & Shrimp Spicy Salad


240.-



แซลมอนจิ้มแซ่บ **🌶️🌶️**

Salmon Sashimi with Spicy Dressing

270.-


ลาบปลาแซลมอน 

Larb Salmon :

Shredded Salmon Sashimi Thai North - Eastern Style Spicy Salad

260.-




ส้มตำไหลบัวกุ้งสด 

Lotus Stem Spicy Salad with Prawn

190.-



ยำเห็ดเข็มปุระซอสมิโอะ - ไข่อ่อนเซ็น 

Deep Fried Orinji & Shittake Mushroom, Eggplant,
Onsen Egg with Spicy Miso Dressing

190.-

ผัด - แกง - ต้ม

CURRIES - STEW - STIR FRIED

แกงเขียวหวานหมูก้อนทอด + ไข่เค็ม 🍴 🌶️
Fried Pork Ball & Salted Egg in Green Curry 190.-

สันในหมูผัดกะปิ
Stir Fried Shredded Porkloin with Shrimp Paste 190.-

ขาหมูทอดกรอบผัดใบกะเพรา 🌶️ 🌶️
Fried Shredded Crispy Pork Cube in Chilli & Basil 190.-

พะแนงหมู - ไข่ฟู 🌶️
Sliced Pork Tenderloin in Red Panang Curry with Thai Crispy Omelette 190.-

หมูซาบูผัดใบกระเพรากรอบ 🍴 🌶️
Stir Fried Thin Sliced Pork Shabu Style in Garlic, Chilli, Basil 220.-

สตูว์ซี่โครงหมูสูตรคุณย่า
Baby Pork's Ribs Stew "Grandma's Secret Recipe" 340.-

ปลาตกฟูผัดพริกขิง 🌶️
Stir Fried Crispy Catfish Flakes in Spicy Chilli Paste with Chopped Thai Long Bean 190.-

ไหลบัวผัดมันกุ้งใส่กุ้งสด
Stir Fried Lotus Stem with Fatty Shrimp Paste & Prawns 190.-

ไก่ทอดกรอบ - ซอสแกงเขียวหวาน 🌶️
Deep Fried Boneless Chicken Thigh with Green Curry 190.-

ไก่กรอบผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ 🌶️
Stir Fried Deep Fried Shredded Chicken with Chilli & Cashew Nuts 190.-

ไก่อบคุณปู่ทรงเครื่อง
Braised Bone in Chicken in Rich Soy Sauce 270.-

เนื้อนิวซีแลนด์ริบอายผัดเขียวหวานแห้งพริกชี้หูสด 🌶️
Stir Fried NZ. Rib Eye Slices in Green Curry Paste with Fresh Chilli 290.-

แกงเผ็ดไหลบัวเนื้อนิวซีแลนด์ริบอาย 🌶️
NZ. Rib Eye Slices & Lotus Stem in Red Curry 290.-

ปลาหมึกผัดไข่เค็ม 🌶️
Stir Fried Calamari with Salted Eggs 270.-

ทะเลลาวา 🍴 🌶️
Seafood Lava : Stir Fried Mixed Seafood in Cream of Chilli 290.-



ขาหมูทอดกรอบผัดใบกะเพรา 🌶️ 🌶️
Fried Shredded Chispy Pork Cube in Chilli & Basil 190.-



ไหลบัวผัดมันกุ้งใส่กุ้งสด
Stir Fried Lotus Stem with Fatty Shrimp Paste & Prawns 190.-



แกงเผ็ดไหลบัวเนื้อนิวซีแลนด์ริบอาย 🌶️
NZ. Rib Eye Slices & Lotus Stem in Red Curry 290.-



สตูว์ซี่โครงหมู สูตรคุณย่า
Baby Pork's Ribs Stew "Grandma's Secret Recipe" 340.-

เมนูต้ม

— THAI SOUP —

แกงส้มชะอมชมพูไข่ใส่กุ้ง **🌶️** | 240.-
 "GANG-SOM CHA-OM" Thai Spicy Hot & Sour Soup
 with Cha - Om and Prawn

ต้มข่าดอกขจรปลาสดกรอบ **🌶️** | 220.-
 Thai Spicy Coconut Milk Soup with Cowslip Flowers,
 Herb & Crispy Gourami

ต้มยำกุ้ง / กุ้งแม่น้ำ (น้ำข้น) **🌶️** | 240.-/390.-
 "TOM YUM KUNG" Hot & Spicy Lemongrass Soup
 with Prawn / River Prawn

ต้มแซ่บปลากระพง **🌶️** | 290.-
 Thai Spicy Clear Soup with Herbs & Sea Bass

แกงจืดเต้าหู้หมูสับ | 140.-
 Clear soup with bean curd and minced pork

เมนูไข่

— EGG DELIGHT —

ไข่เจียวลาบ - เสริฟคู่ น้ำจิ้มแจ่ว **🌶️** | 110.-
 Thai Omelette with Spicy Herb

ไข่เจียวเนื้อกุ้ง / ปู | 190.-/240.-
 Prawn / Crab meat Omelette

ไข่เจียวชีสลาวาใส่กุ้ง - เสริฟคู่ น้ำพริกเผา | 240.-
 Thai Puffy Omelette Stuffed with Cheese & Prawn



ไข่เจียวชีสลาวาใส่กุ้ง - เสริฟคู่ น้ำพริกเผา | 240.-
 Thai Puffy Omelette Stuffed
 with Cheese & Prawn



ไข่เจียวลาบ - เสริฟคู่ น้ำจิ้มแจ่ว **🌶️** | 110.-
 Thai Omelette with Spicy Herb



ต้มยำกุ้ง (น้ำข้น) **🌶️** | 240.-
 "TOM YUM KUNG" Hot & Spicy Lemongrass Soup with Prawn



ต้มข่าดอกขจรปลาสดกรอบ **🌶️** | 220.-
 Thai Spicy Coconut Milk Soup with Cowslip Flowers, Herb & Crispy Gourami



ต้มแซ่บปลากระพง **🌶️** | 290.-
 Thai Spicy Clear Soup with Herbs & Sea Bass



แกงส้มชะอมชมพูไข่ใส่กุ้ง **🌶️** | 240.-
 "GANG-SOM CHA-OM" Thai Spicy Hot & Sour Soup with Cha - Om and Prawn

น้ำพริก

— THAI CHILLI DIP —

น้ำพริกกุ้งเสียบ - ไข่เค็ม 🌶️

Southern Style Crispy Shrimp Chilli Dip

150.-

น้ำพริกปลาสดกรอบไข่เค็ม - เสริฟพร้อมไข่เจียวไข่โป้วโหระพา 🌶️

Crispy Gourami fish and Salted Egg Choilli dip with Basil Omelette

170.-

น้ำพริกลงเรือ - ปลาตุ๋น 🌶️

“Nam Prik Long Rua” Spicy Shrimp Dip served with Condiments

190.-



น้ำพริกปลาสดกรอบไข่เค็ม - เสริฟพร้อมไข่เจียวไข่โป้วโหระพา
Chispy Gourami fish and Salted Egg Chilli dip
with Basil Omelette

170.-

วุ้นเส้นผัดซอมนไข่

Stir fried glass noodle Cha-Om Egg

170.-



ผัดผัก

— VEGETABLE —

คะน้าผัดน้ำมันหอย

Stir Fried Chinese Kale in Oyster Sauce

140.-

ผัดผักบุ้งไฟแดง

Stir Fried Morning Glory with Garlic & Chilli

140.-

กะหล่ำปลีทอดน้ำปลา 🍷

Stir Fried Cabbage with Garlic & Fish Sauce

140.-

ผัดผักรวมมิตร

Stir Fried Mixed Vegetables in Oyster Sauce

140.-

วุ้นเส้นผัดซอมนไข่

Stir fried glass noodle Cha-Om Egg

170.-

ผัดดอกขจร - เต้าหู้ - หมูสับ 🍷

Stir Fried Cowslip Flowers, Tofu, Minced Pork in Oyster Sauce

190.-



ผัดดอกขจร - เต้าหู้ - หมูสับ
Stir Fried Cowslip Flowers, Tofu, Minced Pork in Oyster Sauce

190.-



ไข่เจียวลาบ - เสีร์ฟคู่ น้ำจิ้มแจ่ว
Thai Omelette with Spicy Herb

110. -

ข้าวจานเดียว

— RICE DISH —

- ข้าวผัดคั่วหมูกรอบ - ไข่ดาว 🍳
Crispy Minced Pork Fried Rice - Fried Egg | 170.-
- ข้าวอบหน้าเลียบหมูสับ
Stir Fried Minced Pork with Chinese Black Olive Fried Rice | 170.-
- ข้าวผัดแกงเขียวหวานไก่ - ไข่เค็ม 🌶️🌶️
Fried Shredded Chicken in Green Curry Fried Rice | 170.-
- ข้าวผัดน้ำพริกสวรรค์ เสริฟคู่ปลาทูกระพงซุบแบ่งทอด 🌶️🌶️
Our Signature Dried Chilli Fried Rice served with Deep Fried Seabass Tamarind Sauce | 190.-
- ข้าวผัดปลาสดกรอบ 🌶️🌶️
Crispy Gourami Fish & Basil Fried Rice | 190.-
- ข้าวผัดน้ำพริกขี้หนูร้อน 🌶️🌶️
Spicy Shrimp Paste Fried Rice served with Sweetened Pork and Salted Egg | 180.-
- ข้าวผัดกระเทียม - ขาหมูทอดกะเพรากรอบ 🍳 🌶️🌶️
Fried Shredded Crispy Pork Knuckle with Chilli & Basil | 180.-
- หมูชาบูผัดใบกะเพรา เสริฟคู่ข้าวสวย - ไข่ดาว 🍳 🌶️🌶️
Stir Fried Thin Sliced Pork with Chilli, Garlic, Basil served with Steamed Rice and Fried Egg | 220.-



หมูชาบูผัดซอสเกาหลีบูลโกกิ เสริฟคู่ข้าวสวย - ไข่ดาว
Fried Thin Sliced Pork Bulgogi Korean Style with Steamed Rice and Fried Egg

190.-



ข้าวผัดคั่วหมูกรอบ - ไข่ดาว
Crispy Minced Pork Fried Rice - Fried Egg

170.-



ข้าวผัดน้ำพริกปลาสดไข่เค็ม - กุ้งแม่น้ำย่าง 🌶️🌶️
Crispy Gourami Fish in Spicy Fried Rice served with Grilled River Prawn | 290.-

- ข้าวไก่อบคุณปู่
Braised Boned in Chicken Thigh in Soy Sauce - Steamed Rice | 220.-
- ข้าวซีโครงหมอบ - ไข่ดาว
Braised Baby Pork Ribs, Chinese Kale and Fried Egg served with Steamed Rice | 290.-
- ข้าวผัดกิมจิ สเต็กแซลมอนเทอริยากิ
Kimchi Fried Rice served with Grilled Salmon Teriyaki Steak | 290.-
- ข้าวผัดมันกุ้ง
Prawn & Fatty Shrimp Paste Fried Rice | 190.-
- ข้าวผัดหมู / ไก่ / กุ้ง
Fried Rice with Pork / Chicken / Shrimp | 160.-/140.-/190.-
- ข้าวผัดต้มยำกุ้ง 🌶️🌶️
Fried Rice Tom Yum with Shrimp | 190.-



ข้าวไก่อบคุณปู่
Braised Boned in Chicken Thigh
in Soy Sauce - Steamed Rice 220.-



ข้าวผัดกิมจิ สเต็กแซลมอนเทอริยากิ
Kimchi Fried Rice served
with Grilled Salmon Teriyaki Steak 290.-



ข้าวไข่ชั้นต้มยำลาวาทะเล
Thai Omelette with Spicy Tom Yum Seafood Topped on Steamed Rice 220.-

ข้าวไข่ชั้น

— THAI JUICY OMELETTE & STEAMED RICE —

ข้าวไข่ชั้นชีส - เบคอนทอดกรอบ
Thai Juicy Omelette with Cheese & Crispy Bacon
Topped on Steamed Rice 220.-


ข้าวไข่ชั้นกุ้ง
Thai Juicy Omelette with Prawn Topped
on Steamed Rice 220.-

ข้าวไข่ชั้นต้มยำลาวาทะเล 
Thai Juicy Omelette with Spicy Tom Yum Seafood
Topped on Steamed Rice 220.-

ก๋วยเตี๋ยว

— NOODLE —

THAI SUKIYAKI

สุกี้แห้งผัดหมู / ทะเล / กุ้ง 

Stir Fried Glass Noodle with Pork - Seafood - Prawn

180.-/220.-/220.-

KUAY TIEW KUA GAI

ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่

Stir Fried Flat Rice Noodles with Shredded Chicken & Egg

170.-

KAO SOI

ข้าวซอยไก่ 

Northern Style Egg Noodle

with Drumstick Chicken in Curry Soup

180.-

SEN MEE RAD NHA MHOO SHABU


เส้นหมี่ราดหน้าหมูชาบูผัดซอสพริกไทยดำ 

Stir Fried Thin Rice Noodle with

Thin Sliced Pork Shabu in Black Pepper Sauce

220.-

PHAD THAI

เส้นจันท์ผัดไทยกุ้งสด 

Stir Fried White Noodle in Tamarind Sauce with Prawn

220.-

RAD NHA MHOO SAB

เส้นใหญ่ราดหน้าหมูสับ / ไก่สับ เสิร์ฟพร้อมไข่ดาว



Stir Fried Flat White Noodle topped with Minced Pork or

Minced Chicken in Tomato & Onion Gravy

served with Thai Fried Egg

180.-

KUAY TIEW TOM YUM TALAY

ก๋วยเตี๋ยวต้มยำทะเลทรงเครื่องน้ำข้น *  

“Seafood Tom Yum Noodle”

270.-

KUAY TIEW TOM YUM KHA MHOO

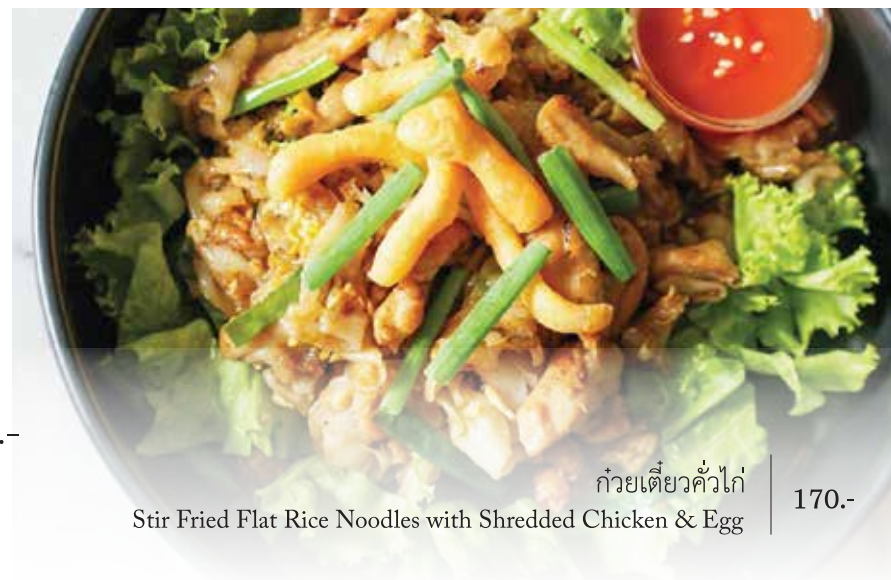
ก๋วยเตี๋ยวต้มยำขาหมูทอดกรอบทรงเครื่องน้ำข้น * 

Crispy Pork Knuckle & Noodle in Tom Yum Soup

220.-

*โปรดเลือกเส้นสำหรับก๋วยเตี๋ยว : เส้นหมี่/เส้นเล็ก/เส้นใหญ่/มาม่า/ราเม็ง/วุ้นเส้น

(Please Choose your Noodle : White Flat (Small/Large)/Vermicelli/Glass Noodle/Instant Noodle/Ramen)



ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่
Stir Fried Flat Rice Noodles with Shredded Chicken & Egg

170.-



ข้าวซอยไก่
“Kao Soi” Northern Style Egg Noodle with Drumstick Chicken in Curry Soup

180.-



เส้นใหญ่ราดหน้าหมูสับเสิร์ฟพร้อมไข่ดาว
“Rad Nha Mhoo Sub” Stir Fried Flat White Noodle topped with Minced Pork in Tomato & Onion Gravy served with Thai Fried Egg

180.-



เส้นหมี่ราดหน้าหมูชาบูผัดซอสพริกไทยดำ
Stir Fried Thin Rice Noodle with Thin Sliced Pork Shabu in Black Pepper Sauce

220.-

ก๋วยเตี๋ยวต้มยำทะเลทรงเครื่องน้ำข้น 🌶️
“Seafood Tom Yum Noodle”

270.-



ก๋วยเตี๋ยวต้มยำขาหมูทอดกรอบทรงเครื่องน้ำข้น 🌶️
Crispy Pork Knuckle & Noodle
in Tom Yum Soup

220.-



เส้นจันท์ผัดไทยกุ้งสด
“Pad Thai” Stir Fried White Noodle
in Tamarind Sauce with Prawn

220.-

มังสวิรัต

— VEGETARIAN —

เบบี้พิซซ่าไส้กรอกเจ
Baby Pizza Veggie Sausages

240.-



สปาเก็ตตี้อาราเบียต้าเจ
Spaghetti Arrabiata

190.-



ข้าวผัดอเมริกันเจ
American Style Fried Rice with
Veggie Sausage

190.-



— VEGETARIAN —

“Menus for Veggie Lover”

“...เมนูนี้ออกแบบมาสำหรับผู้ที่ไม่ทานเนื้อสัตว์ หรือ เครื่องปรุงที่มาจากเนื้อสัตว์โดยเฉพาะ ดังนั้น จึงยังมีส่วนประกอบของวัตถุดิบประเภทนม 🥛 และไข่ 🍳 ประกอบอยู่ ขอให้ท่านแจ้งพนักงานอีกครั้งหากประสงค์จะตัดส่วนประกอบใดออกไป และทางร้านขอเรียนให้ทราบว่า รสชาติและการตกแต่งอาจแตกต่างไปจากมาตรฐานที่ทางร้านได้เสิร์ฟในเมนูปกติ...”

(*Please be informed that this is not a 100 % Vegetarian Menus. We've created these selections for customers who do not want to consume meat only. Therefore, Dairy products 🥛 & Eggs 🍳 are used as ingredients for most menus here. Please notify our staff especially if you do not wish any particular ingredient in your menu. However, please noted that taste and presentation may be vary from our standard Menus")

APPETIZER

เต้าหู้ - เห็ดออริจินิจทอด Deep Fried Tofu and Eryngii Mushroom with Spicy Sauce	190.-
เห็ดแชมปิยองบดในน้ำมันทรัฟเฟิล เสิร์ฟพร้อมขนมปังอบ Champignon Paste in Truffle Oil served with French Bread	290.-
ปอเปี๊ยะสดเต้าหู้ทอดกรอบ Fresh Spring roll wrap with Fried Tofu	180.-
ไส้กรอกเจทอด - เฟรนช์ฟราย Deep Fried Veggie Sausages & French Fries	170.-
เต้าหู้ทอดกรอบราดซอสมะนาว 🥛 🍳 Deep Fried Tofu with Lemon Sauce	190.-
ซูเฟล - เสิร์ฟพร้อมซอสเห็ด Souffle with Cream and Mushroom Sauce	220.-

BABY CRUSTY PIZZA

เบบี้พิซซ่ามารการิต้า 🥛 Baby Pizza Margharita	240.-
เบบี้พิซซ่าไส้กรอกเจ 🥛 Baby Pizza Veggie Sausages	240.-
เบบี้พิซซ่า Vegetarian (เห็ดและผัก 3 สี) 🥛 Baby Pizza Vegetarian with Mushroom, Snow Peas, Sweet Corn and carrot	240.-

SALAD

สลัดเต้าหู้ - น้ำสลัดงาข้น 🥛 🍳 Tofu Salad - Japanese Thick Sesame Dressing	240.-
สลัดเต้าหู้ - น้ำสลัดบัลซามิก Tofu Salad - Balsamic Dressing	240.-

SOUP

ซูปครีมเห็ดทรัฟเฟิล 🥛 Cream of Mushroom Soup with Truffle	290.-
--	-------

THAI SPICY SALAD

ลาบเห็ดเจ 🌶️ “LARB HED” : Thai Mushroom Spicy Salad N/E Style	180.-
ยำถั่วพุด 🍳 🌶️ “YUM TUA PU” : Thai Wings Beans Spicy Salad	180.-
ยำไส้กรอกเจ 🌶️ “YUM SAUSAGES” : Veggie Sausages Spicy Salad	180.-
ยำคะน้าปลาเค็มเจ 🌶️ “YUM CHINESE KALE” : Chinese Kale Spicy Salad with Thai Veggie Anchovy	180.-
ยำเห็ดทอดกรอบ 🌶️ “YUM HED TOD” : Thai Deep Fried mixed Mushroom Spicy Salad	180.-



เบบี้พิซซ่าไส้กรอกเจ
Baby Pizza Veggie Sausages 240.-

CURRIES - STIR FRIED

ไข่เจียวเห็ด ☉	170.-
Thai Omelette with Mushroom	
พะเนียงเต้าหู้ 🌶️	190.-
“Panang” : Tofu in Red Curry	
ต้มข่าเห็ด 🌶️	190.-
“Tom Kha” :Mushroom in Spicy Thai Coconut Milk Soup with Galangal & Herb	
แกงป่าเห็ด 🌶️	190.-
“Gang Pa” : Mushroom in Clear Thai Spicy Mixed Herbs	
เต้าหู้ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์	190.-
Stir Fried Tofu with Chilli & Cashew Nuts	
เต้าหู้ทรงเครื่อง	190.-
Stir Fried Tofu with Diced Carrots, Pea, Corn	
เต้าหู้ผัดเปรี้ยวหวาน	190.-
Stir Fried Tofu with Sweet & Sour Sauce	
กะเพราเต้าหู้ 🌶️🌶️	170.-
Stir Fried Tofu with Chilli & Basil	
เต้าหู้ผัดฉ่า 🌶️🌶️	180.-
Stir Fried Tofu with Chilli & Thai Mixed Herbs	
เต้าหู้ผัดพริกขิง 🌶️	170.-
Stir Fried Tofu in Dry Red Curry with Thai LongBean & Lime Leaf	
เต้าหู้ผัดไข่เค็ม ☉	190.-
Stir Fried Tofu in Salted Egg	
เต้าหู้ลาวา ☉	190.-
Stir Fried Tofu Lava : Fried Tofu in Cream of Chilli	
เต้าหู้ผัดพริกเกลือ 🌶️🌶️	190.-
Stir Fried Tofu with Chilli, Pepper, Salt	
คะน้าปลาเค็มเจ	190.-
Stir Fried Chinese Kale with Thai Veggie Anchovy	
กระหล่ำปลีทอดซีอิ๊ว	190.-
Stir Fried Cabbage with Soy Sauce	
ผักบุ้งไฟแดงเจ 🌶️	140.-
Stir Fried Morning Glory with Garlic & Chilli in Soy Sauce	

THAI SOUP

ต้มยำเห็ดน้ำใส	190.-
“Tom Yum” : Mushroom in Clear Thai Spicy Soup with Lemongrass & Lime Leaf	
ต้มยำเห็ดน้ำข้น 🍲	190.-
“Tom Yum” : Mushroom in Thick Thai Spicy Soup with Lemongrass & Herb	
แกงจืดผักกาดขาว - เต้าหู้	170.-
Mushroom with Lettuce & Tofu Clear Soup	

RICE DISH

ข้าวผัดคะน้าปลาเค็มเจ	170.-
Thai Veggie Anchovy Fried Rice	
ข้าวผัดเต้าหู้ทรงเครื่อง	180.-
Tofu & Diced Vegetable Fried Rice	
ข้าวผัดอเมริกันเจ	190.-
American Style Fried Rice with Veggie Sausage	
ข้าวสวย - กะเพราเต้าหู้ 🌶️	180.-
Stir Fried Tofu with Chilli & Basil - Steamed Jasmine Rice	
ข้าวสวย - เต้าหู้ลาวา 🍲☉	180.-
Stir Fried Tofu Lava - Steamed Jasmine Rice	
ข้าวสวย - เต้าหู้ทรงเครื่อง	180.-
Stir Fried Tofu & Diced Vegetables - Steamed Jasmine Rice	
ข้าวสวย - เต้าหู้ผัดฉ่า 🌶️🌶️	180.-
Stir Fried Tofu with Chilli and Thai Mixed Herbs - Steamed Jasmine Rice	



ข้าวผัดอเมริกันเจ
American Style Fried Rice with Veggie Sausage | 190.-

PASTA

- สปาเก็ตตี้ผัดกระเทียมพริกแห้ง 🌶️
Spaghetti with Garlic & Chilli | 190.-
- สปาเก็ตตี้แซ่บ 🌶️🌶️
Spaghetti Spicy Dried Chilli | 190.-
- สปาเก็ตตี้อาราเบียต้าเจ
Spaghetti Arrabiata | 190.-
- สปาเก็ตตี้ Alfredo เจ - เห็ดออริโนจิ
Spaghetti Alfredo with Eayngii Mushroom | 190.-
- สปาเก็ตตี้ปลาเค็มเจ 🌶️
Spaghetti Thai Veggie Anchovy with Garlic & Chilli | 190.-
- มักกะโรนีอบชีสเห็ด 🍄
Macaroni Gartin Mushroom with Cheese | 190.-



สปาเก็ตตี้อาราเบียต้าเจ
Spaghetti Arrabiata | 190.-

NOODLE

- ผัดซีอิ้วเจ
Stir Fried White Noodle in Dark Soy Sauce | 180.-
- เส้นใหญ่กรอบราดหน้าเต้าหู้เต้าซี่เจ
Deep Fried White Noodle with Tofu in Black Bean Sauce | 190.-
- เส้นใหญ่ผัดซีเมามังสวิริติ 🌶️
Stir Fried White Noodle with Chilli,
Thai Herb & Basil | 190.-
- เส้นใหญ่ราดหน้าเต้าหู้ทอดกรอบสับ - ไข่ดาว
Stir Fried White Noodle with Shredded Crispy Tofu
in Veggie Oyster Sauce - Serve with Fried Egg | 180.-
- ก๋วยเตี๋ยวกุ้งเต้าหู้
Stir Fried White Noodle with Tofu, Egg, in Soy Sauce | 180.-



สปาเก็ตตี้ปลาเค็มเจ 🌶️
Spaghetti Thai Veggie Anchovy with Garlic & Chilli | 190.-



ข้าวสวย - เต้าหู้ทรงเครื่อง
Stir Fried Tofu & Diced Vegetables - Steamed Jasmine Rice | 190.-