

Contents



Appetizers	02
Spicy Thai Salad	05
Shrimp	07
Pork	09
Fish	12
Poultry	14
Chili Paste	16
Classic Hainanese	17
Cook Shop	
Beef	20
Squid	21
Omelette	22
Tofu / Stir-fried	26
A-la-Carte	28
Breakfast	34
Set Menu	36
Vegetarian food	40



ขนมปังหน้าหมูแก้วตา Thai Style Pork Toast

155 ฿

อาหารยามว่างสูตรคุณยาย ใช้หมูสับหมักกับสามเกลอ เพิ่มรสชาติด้วยพริกไทย วางบนขนมปังอย่างดีที่อบสดใหม่ ทอดให้เหลือง ทานกับอจาดแตงกวา



ไส้กรอกซอสแดง Stir-Fried Sausage with Special Red Sauce

155 ฿

อาหารจากความทรงจำในวัยเด็ก รสชาติสามรสไม่เผ็ดจนเกินไป ใช้ไส้กรอกคุณภาพ ทอดให้เหลืองสวย เคล้ากับซอสแดง



ปอเปี๊ยะโบราณ Crispy Thai Spring Roll

220 ฿

อาหารจีนที่คุณยายได้เคล็ดลับ และสูตรเด็ดจากปิ่น นำมาประยุกต์เป็นสูตรเฉพาะ นำเผือก มันเทศ เห็ดหอม ผัดกับวุ้นเส้น เต็มสีส้นด้วยแครอท ใส่ผงเครื่องเทศจีนพร้อมน้ำจิ้มสูตรลับ ไม่เหมือนใคร



ทอดมันปลาเก่า Grouper Fish Cake

260 ฿

เราใช้เนื้อปลาเก่าสดๆ จากแพปลาทุกเช้า คลุกเคล้าเครื่องแกงใต้แบบฉบับภูเก็ตดั้งเดิม ไร้แป้ง ไร้สารเสริมต่างๆ และปลอดสารกันบูด ให้เนื้อหนึบหนับ เคี้ยวเพลิน

ลูกชิ้นปลาภูเก็ตลวก Boiled Phuket Fish Balls with Seafood Dipping Sauce

260 ฿



เกี๊ยวทอดภูเก็ต Deep Fried Phuket Sausage

290 ฿

อาหารขึ้นชื่อของคนภูเก็ต นิยมทำ
ทานกันในครัวเรือนในวันสำคัญ คล้าย
ไส้กรอก แต่ใส่กุ้งสับ เนื้อนุ่ม หนึบ หอม
เผือกและมันแกว นำไปทอดให้กรอบ
กินคู่กับน้ำจิ้มสูตรพิเศษของทางร้าน



เบี๊ยกทอดกุ้ง Southern Thai Shrimp Fritter

270 ฿

กุ้งแชบ๊วยตัวโต และหัวไช้หอม นำ
มาชุบแป้ง เครื่องแกงรสชาติอันเป็น
เอกลักษณ์ดั้งเดิมจากครัวภูเก็ต หอม
กรอบ ตัดมันด้วยน้ำจิ้มพริกมะขาม
สูตรเด็ด

*นอกฤดูอาจหาแทนที่ด้วยใบชะพลู ใบเล็บครุฑ
ใบทองหลาง



เต้าหู้ทอดอุไร Deep Fried Tofu Wrapped in Seaweed with Miso Mayo Dipping Sauce

190 ฿

เต้าหู้ขาว Home Made ห่อด้วยสาหร่าย
ชุบเกล็ดขนมปัง ทอดจนกรอบ หอม
ทานกับซอสมิโสะมายองเนส





เต้าหู้ทอดพริกเกลือ Salt & Pepper Crispy Tofu

190 ฿

เต้าหู้ขาว Home Made หั่นเต๋า ทอด
พริก และโรยเกลือ ทานเล่นเพลินๆ
กับน้ำจิ้ม



แฉ่ก๊วนทอด Deep Fried Shrimp Wrapped in Tofu Skin

220 ฿

ฟองเต้าหู้สด นำมาห่อไส้สูตรพิเศษ
ปรุงรสให้กลมกล่อมทานเพลิน



กวยช่ายตอกไข่ Egg Chives

155 ฿



ปีกไก่ยัดไส้ Deep Fried Stuffed Chicken Wing

250 ฿

เรียกน้ำย่อยหรือจะทานเพลินๆ ปีก
ไก่เลาะกระดูก แทนที่ด้วยเนื้อหมูสับ
ปรุงรสสูตรเฉพาะ ชุบแป้งทอดกรอบๆ
ทานกับน้ำจิ้มสูตรพิเศษของร้าน

ยำส้มโอมะพร้าวคั่ว/กุ้งสด
Pomelo Spicy Salad with
Roasted Coconut / shrimp

280 ฿

ยำส้มโอสูตรภูเก็ต คือน้ำยำสูตรเฉพาะ
พริกแห้งโขลก น้ำมะขามเปียก รสชาติ
เปรี้ยว หวาน หอมกลิ่นมะพร้าวคั่ว
เพิ่มความอร่อยด้วยถั่วพลวกและเม็ด
มะม่วงหิมพานต์

ยำยอดมะพร้าว/กุ้งสด
Coconut Shoots Spicy
Salad / shrimp

280 ฿

ยอดมะพร้าวกรอบๆ ลวกพอสุก ยำ
กับกุ้ง ยำกับน้ำยำ บีบมะนาวสดจาก
สวน เพิ่มความหอมและรสเปรี้ยว

ยำมะม่วงกุ้งฟู
Sliced Mango Spicy Salad
with Crispy Shrimp
Flake

220 ฿

เนื้อกุ้งสับเคล้าแป้งทอดกรอบ เพิ่มรสชาติ
ด้วยยำมะม่วงกับเม็ดมะม่วงหิมพานต์

ยำสาวบ้านแท้
Signature Mixed Spicy
Salad (Crispy Shrimp,
Southern Dried Shrimp,
Cashew Nut and Sliced
Mango)

260 ฿

ยำ Signature รสชาติจัดจ้านเอาใจ
ทุกคน ใส่ทั้งกุ้งทอดกรอบ ไส้กรอก
กุ้งเสียบ เม็ดมะม่วงหิมพานต์และ
อื่นๆ มากมาย





ยำมะม่วงกึ่งเสียบ Sliced Mango Spicy Salad with Southern Dried Shrimp

180 ฿

ใครชอบทานยำมะม่วงแล้วอยากได้
ความกรอบของกึ่งเสียบได้ ผสมผสาน
กันได้อย่างลงตัว



ยำคอหมูย่าง Grilled Pork Neck Spicy Salad

210 ฿

เมนูยำน้ำลายที่ใช้คอหมูแท้หมักด้วย
สามเกลอที่ทำสดใหม่ ย่างไฟอ่อนจน
สุกหอมเนื้อนุ่มชุ่มฉ่ำ เคล้าน้ำยารส
แซ่บจัดจ้าน



ยำถั่วงอกสดโข้ย่างมะตูม Winged Bean Spicy Salad with Shrimp and Soft Boiled Egg

280 ฿

ยำรสชาติกลมกล่อม หวาน เผ็ด ลงตัว
ลวกถั่วงอก และถั่วงอกสดตั้งให้เนื้อยัง
กรอบหวาน คลุกเคล้ากับน้ำยารสจัด
จ้านจากพริกเผา และพริกชี้หนู

ยำเนื้อย่าง Grilled Beef Spicy Salad

280 ฿

กุ้งอัสสัมสูตรภูเก็ต Phuket Shrimp Recipe

450 ฿

เราปรุงอาหารจานนี้ไม่เหมือนใคร ใช้สูตรของคนภูเก็ตโบราณ คือน้ำมะขามจะรสชาติกลมกล่อม เปรี้ยวำนิดเคล้ากับตัวกุ้งแช่บ๊วยคัตขนาด สดใหม่จากเรือประมงทุกวัน น่าทาน

กุ้งผัดเครื่องแกงสะตอ Stir-Fried Shrimp with Southern Thai Red Curry

350 ฿

เครื่องแกงผัดเผ็ดส่งตรงจากเกาะภูเก็ต มาผัดกับกุ้ง ใส่ใบมะกรูด และพริก หวานกะทิคั้นสด แนะนำให้ทานคู่กับข้าวสวยร้อนๆ

กุ้งผัดซอสไข่เค็ม Stir-Fried Shrimp with Salted Egg Sauce

350 ฿

ซอสไข่เค็มคลุกกับกุ้งแช่บ๊วย ตัวซอสที่ทำมาจากไข่เค็มแดง พริก กระเทียม ชูรสชาติ ชูหน้าตา ให้ยิ่งกินยิ่งอร่อย

กุ้งอบเกลือแบบไหหลำ Hainanese Salt-Roasted shrimp

450 ฿

กุ้งผัดกับเกลือ เหล้าจีน เครื่องสามเกลอ เพิ่มความละมุนด้วยนมสดเล็กน้อย ใครชอบเผ็ดกินคู่กับน้ำจิ้มซีฟู้ด





กุ้งผัดกะปิสะตอ Stir-Fried Shrimp and Stink Bean with Shrimp Paste

350 ฿

สะตอได้คัดคุณภาพ ยิ่งกินยิ่งหอมยิ่ง
ผัดยิ่งอร่อย เอากุ้งตัวเชื่องๆ มาผัดกับ
กะปิระนอง ใส่หอม กระเทียม พริก ยก
จากเตา กินกับข้าวสวยหอมมะลิ



กุ้งเนสตัม Cereal Shrimp

450 ฿

แรงบันดาลใจมาจากครัวในสิงคโปร์
เมนูที่ใครในบ้านก็ทานได้ เนยแท้จาก
ฝรั่งเศสผัดกับเนสตัมข้าวโอ๊ต นำมา
ผัดให้หอมได้ที่ กรอบๆ หวาน มัน
เค็มลงตัว จานเดียวไม่พอ



กุ้งสามเกลอ Stir-Fried Shrimp with Authentic Thai Herb (Cilantro root, garlic and pepper)

350 ฿

กุ้งไซส์ใหญ่ สดใหม่จากทะเลภูเก็ตทุก
วัน ทอดจนกรอบแล้วเคล้าด้วยพริก
ปาปริก้าสีเหลือง เขียว แดง ปุ้งรส
เล็กน้อย



หมูสามชั้นผัดกะปิ Stir-Fried Pork Belly and Stink Bean with Shrimp Paste

250 ฿

สะท้อนคุณภาพ เราใช้กะปิส่งตรงจาก
ภูเก็ตแท้ มีกลิ่นหอมอันเป็นเอกลักษณ์
นำหมูสามชั้นผัดให้หอมกับกะปิ เติมน้ำปลา มะนาวเล็กน้อย



หมูสามชั้นผัดเคหหวาน Stir-Fried Pork Belly with Sweetened Shrimp Paste

250 ฿

เคหหวานคือกะปิหวาน เนื้อกุ้งจะใหญ่กว่ากะปิทั่วไป เอามาผัดกับตะไคร้ ถั่วพักยาว ผัดจนแห้งดี โรยมะกรูดฝอยเพิ่มความหอม



หมูสับผัดปลาเค็ม Stir-Fried Minced Pork with Salted Fish

250 ฿

ปลาเค็มสีเสียดสุดยอความอร่อยจากจังหวัดสตูล ไม่เค็มจัด กลิ่นหอมรสชาติมันเป็นเอกลักษณ์ นำมาผัดกับหมูสับ กระเทียม พริกไทย โรยพริกเล็กน้อยเพิ่มรสชาติ



หมูสามชั้นคั่วพริกเกลือ Salt & Chili Pork Belly

220 ฿

หมูสามชั้นคั่วพริกเกลือจนเหลือง หอมยั่วน้ำลาย ทำลายความหิว



หมกรอบผัดเครื่องชา Stir-Fried Crispy Pork Belly with Masala (Indian Powder)

250 ฿

เครื่องชา คือเครื่องแกงใส่เครื่องเทศแบบแขกภูเก็ตรสขบนำมาผัดกับหมูป่ารสชาติเผ็ดลิ้ม แต่เรามาผัดกับหมกรอบใครชอบเผ็ดๆ แนะนำจานนี้



หมูทึนกร Stir-Fried Chicken with Ginger and Pan Fried Egg

220 ฿

หมูผัดขิงผัดแบบโบราณราดบนไข่กระทะ ไข่ดาวทอดพอสุก เมื่อตักหมูลงไปโดนไข่แดงทำให้ไปผสมกับน้ำซอสหมูผัดขิง



ซี่โครงหมอบเต้าเจี้ยว Braised Pork Rib with Soybean Paste

250 ฿

เครื่องสามเกลอผัดกับเต้าเจี้ยวดี ตูนกับซี่โครงหมูอ่อน

หมูสามชั้นผัดเครื่องแกง สะตอ Stir-Fried Pork Belly and Stink Bean with Shrimp Paste

250 ฿

เครื่องแกงรสตั้งเดิมจากภูเก็ตรสตรงจากภูเก็ตรสดีผัดกับหมูสามชั้นนุ่มและสะตอสดๆ

หมูฮ้องสูตรบ้านเลขที่ 93 Southern Thai Stewed Pork Belly

380 ฿

เมนูสูตรเด็ดจากภูเก็ต หมูสามชั้นกับ
เนื้อหมู เคี่ยวนานหลายชั่วโมง ปรง
กับเครื่องเทศและซีอิ๊วอย่างดีจากปิ่น
รับรองความอร่อยที่ภูเก็ตก็แค่ปากซอย



หมูกรอบผัดเต้าฮ้ว Stir-Fried Crispy Pork Belly with Special Penang Sauce

250 ฿

เมนูกันครัวของอาม่า ที่ใช้หมูกรอบมา
ผัดกับซีอิ๊วหวานสูตรลับเฉพาะจากปิ่น
พริกไทย โรยพริกขี้หนู เต็กๆ ทานได้



หมูยัดไส้พริกหยวก ราดซอสเต้าซี่ Stuffed Bell Pepper with Pork in Black Bean Sauce

250 ฿



ซี่โครงหมูผัดกะเพรา Stir-Fried Pork Ribs with Thai Basil

210 ฿



เนื้อปลาเก๋าผัดฉ่า Stir-fried Sea Bass Meat

420 ฿

กระชายโขลกกับกระเทียม พริก พริกไทย ผัดให้หอม เคล้ากับเนื้อปลาเก๋าชิ้นโตสดๆ จากทะเลใต้



ปลาเก๋าน้ำแดง (ตัว) Deep Fried Grouper Fish in Brown Sauce

770 ฿



เนื้อปลากะพงผัดเครื่อง แกงสะตอ Stir-fried Grouper Meat

350 ฿

ซอสเครื่องแกงผัดกับหัวกะทิ พริกไทยอ่อน โหระพา ผัดพร้อมกับเนื้อปลากะพงชิ้นโตๆ ทอดจนเหลือง



เนื้อปลาเก๋าเจียนตะไคร้ Grouper Fish with lemongrass

420 ฿

เมนูอาหารภูเก็ตดั้งเดิม น้ำซอสทำจากตะไคร้ผัดกับหอม กระเทียม น้ำมะขามเปียกและน้ำตาลมะพร้าวแท้ๆ แต่งด้วยพริก เพิ่มสีส้ม ราดบนปลาเก๋าสดจากเรือประมง

เนื้อปลากะพงทอดเครื่อง Deep Fried Sea Bass fillet

350 ฿

เมนูที่เอาเครื่องแกงไปทอดกับปลา
กะพงสดๆ ชิ้นใหญ่ๆ จนกรอบ หอม
เราใช้น้ำมันหมู และกากหมูลงไปทอด
ด้วย รับรองว่าอร่อยจนต้องเพิ่มข้าว



ปลาเก๋าราดซอส เต้าเจี้ยวหลน (ชิ้น/ตัว) Grouper Fish with soysauce simmered

420/770 ฿

กะทิเคี่ยวกับตะไคร้ เต้าเจี้ยว ปรงรส
จนออกมาเป็นหลนรสกลมกล่อม ราด
บนปลาเก๋าเป็นตัวยาวๆ ทอดกรอบๆ



ปลาทุเลาเต้าอั่ว (ตัว) Fish with toy sauce

550 ฿

เมนูแนะนำ ซีอิ๊วโบราณจากปิ่นสุตร
ดั้งเดิม ปรงรสเพิ่มตามแบบฉบับ
ของเชฟ ราดบนปลาทุเลาทอดกรอบ
กระเทียมโรยด้านบนเพิ่มความหอม



ฉูฉีเนื้อปลากะพง Chu Chee Sea Bass Meat

350 ฿



เนื้อปลาเก๋าผัด
เครื่องแกงสะตอ
Stir-fried Grouper Meat
Sator Curry Paste

420 ฿



ไก่ตกรอก
Crispy Chicken Wing
with Thai Style Spicy
Powder

190 ฿

น้องไก่ทอดจนกรอบ เคล้าเครื่องลาบ
ข้าวคั่ว พริกทอด ผักชีลาว ส่งกลิ่น
หอม รสชาติจัดจ้านลงตัว



ไก่อบซอสเหล้าแดง
Sticky Red Wine Glazed
Chicken Wing

190 ฿

ปีกไก่ทอดกรอบ คลุกกับซอสสีแดง
สูตรเฉพาะของที่ร้าน เพิ่มกลิ่นหอม
ด้วยเหล้าเล็กน้อยดับท้าย

หน้าไก่ราชวงศ์
Royal Thai Chicken in
Brown Sauce

190 ฿

สูตรไหหลำดั้งเดิม เคี้ยวน้ำซอสอย่าง
พิถีพิถันกับเนื้อไก่นุ่มชื้นโตๆ





น้ำพริกกะปิคุณยาย Grandma's Shrimp Paste Chili Paste

180 ฿

ตำน้ำพริกอย่างภูมิปัญญา ต้องได้สามรส กะปิดีเนื่อน้ำพริกก็จะอร่อย ใส่มะเขือ พริกขี้หนูไปสักนิด เพื่อสุขภาพ เสริม พร้อมผักสด



น้ำซุบคั่วกากหมู Crispy Pork Lard roasted Chili Paste

180 ฿

น้ำพริกที่คุณยายชอบตำให้ลูกหลาน พริกแห้งตำกับหอมกระเทียม ลงไป คั่วกับกากหมู ปิ้งรสให้อร่อย เสริม พร้อมผักสด



น้ำซุบตะไคร้ใส่ปลาจิ้งจ้าง Lemongrass Chili Paste

190 ฿

ตะไคร้สดมาตำกับกะปิ หอมกระเทียม พริก ไปผัดเล็กน้อยแล้วบีบมะนาว

ไตปลาแห้ง Dried fish kidney

190 ฿

ไตปลาแห้งแบบภูมิปัญญา เครื่องแกง สมุนไพร และการทำแบบดั้งเดิม

น้ำพริกกุ้งเสียบภูเก็ต Phuket Shrimp Paste

220 ฿

น้ำพริกคั่วเครื่อง เฉาก๊วยเทียม พริก ตำ เต็มกะปิ มะนาว น้ำตาล ใส่กุ้งเสียบ กรอบลงไปเคล้า กินคู่กับผักเคียงตาม ฤดูกาล



พอร์คชอปไหหลำ Hainanese Pork Chop

220 ฿

พอร์คชอปหมูแบบพ้อครัวไหหลำ นำ ส่วนสะโพกหมักเล็กน้อย เราคลุกกับ แครกเกอร์แบบต้นตำรับ ทอดให้เหลือง ทอง ราดด้วยน้ำซอส



สเต็กหมูสับก้อน Minced Pork Steak

290 ฿

หมูสับปรุงรสสามเกลอ ทอดจนกรอบ ราดด้วยน้ำซอสสูตรลับและมันฝรั่ง ผัดเนย



สเตวี่เนื้อ Beef Stew

320 ฿

เนื้อใต้ซี่โครง ตูนกับมันฝรั่ง แครอท หอมใหญ่ ใบกระวาน มาพร้อมกับ ขนมปัง



Classic Hainanese Cook Shop



เปิดอบซอสส้ม Baked Duck with Orange Sauce

280 ฿

อกเปิดหมักพริกไทย ซีอิ๊ว ทอดให้
พอดี หั่นบางๆ ราดด้วยซอสส้มที่ทำ
มาจากน้ำส้ม 100%



คอหมูย่างนมสด Grilled pork neck with fresh milk

220 ฿

คอหมูแท้ๆ มันน้อย หมักจนนุ่ม หอม
ปรุปรุส ย่างไฟอ่อนๆ จนสุก หอม







เนื้อฮ้อง
Hong Beef (Stewed
Beef Chinese Style)

390 ฿

เนื้อส่วนน่อง หรือเสีร่องให้ สายพันธุ์
ไทย-วากิว นำมาฮ้องให้รสชาติหวาน
เค็ม ตามแบบฉบับภูเก็ตแท้ๆ



เนื้อผัดเครื่องชา
Stir-fried beef with
spices

290 ฿

เนื้อร่องซี่โครง ไทย - วากิว หั่นบางๆ
ผัดกับหัวกะทิและเครื่องชา เติมรส
ด้วยน้ำปลาดี มะเขือเปราะ มะเขือ
พวง ใบมะกรูด

เนื้อผัดน้ำมันหอย
Stir-fried beef with
oyster sauce

290 ฿

สูตรลับอยู่ที่ความนุ่มของเนื้อสันในนุ่ม
ผัดไฟแรงๆ บนกระทะจีนให้น้ำมันหอย
ซอสปรุงรสคลุกเคล้า เคลือบชิ้นเนื้อ
ทั้งหมดได้ดี

เนื้อร่องซี่โครงทอดกระเทียม
Fried beef ribs with
garlic

290 ฿

เนื้อส่วนร่องซี่โครงที่มีลายแทรกสวยงาม
เนื้อนุ่ม ปนมัน และยังมีความกรุบ
กรอบจากเอ็นเล็กน้อย ปรุงรสทอด
กับกระเทียมกรอบๆ จานเดียวไม่พอ



ปลาหมึกผัดซอไข่เค็ม Stir-fried squid with salted egg sauce

280 ฿

ปลาหมึกกล้วยสดจากชาวประมงทุกเช้า เนื้อเต่งๆ ผัดกับไข่แดงเค็มโขลกกับเครื่องเทศสูตรเฉพาะ เข้มข้น รสชาติจัดจ้าน เผ็ดร้อน



Squid

ปลาหมึกอังส้ม Hong Orange Squid

280 ฿

คล้ายปลาหมึกทอดกระเทียมแต่รสชาติเปรี้ยวนิดๆ จากน้ำมะขาม ซอยหอมแดง พริกขี้หนู บีบมะนาวเล็กน้อยก่อนทาน จะช่วยชูรสยิ่งขึ้น



งูฉีปลาหมึกยัดไส้หมูสับ Chu Chee Squid Stuffed with Minced Pork

280 ฿

ปลาหมึกกล้วยยัดไส้หมูสับปรุงรสราดด้วยซอสแกงฉูฉี หวานมันเข้มข้น หอมเครื่องแกงสูตรเฉพาะที่เราทำเอง

ต้มจืดปลาหมึกยัดไส้หมูสับ Soup with squid stuffed with minced pork

250 ฿

ใช้ปลาหมึกสดๆ จากชาวประมงยัดไส้หมูสับปรุงรสกับสามเกลอโขลกใหม่ๆ ต้มกับน้ำซุปที่เราเคี่ยวไว้เอง หอมกลมกล่อม





ไข่ผกแกงปู Fried Eggs in Crab Curry

220 ฿

เนื้อปูชิ้นโตๆ แกะสดทุกวัน ผสมกับเครื่องแกงใต้เล็กน้อย ไข่ไก่ ทอดให้ฟูเหมือนไข่เจียวคอนโด



ไข่พ้อตา Eggs with Sambal Sauces

155 ฿

คล้ายไข่ลูกเขย แต่ราดด้วยซอสเครื่องแกงเข้มข้นแบบมลายู ใส่ปลาจิ้งจั้งลงไป



ไข่ลูกเขย Eggs with Sweet Sauces

155 ฿

เมนูที่ย้อนวัย ที่หาทานไม่ได้ง่ายๆ ไข่เปิดต้ม และนำมาทอดกรอบ ราดด้วยซอสรสชาติเปรี้ยวหวานลงตัวที่ทางร้านเคี่ยวเอง



ไข่เจียวกากหมู Crispy Pork Lard Omelette

155 ฿

ไข่เจียวทอดจนกรอบเหลือง ฟู โรยด้วยกากหมูเจียวกรอบกรอบ เพิ่มความสนุกของมืออาหาร

แกงเนื้อร่องซี่โครง Beef Rib Curry

290 ฿



Boiled-curry

แกงเขียวหวาน พริกขี้หนูเนื้อ/ไก่ Green curry with beef / chicken and Chili Paste

290 ฿

เลือกเนื้อไทย-วากิว/ไก่ นำไปผัดกับ
เครื่องแกงเขียวหวานให้หอม เราเลือก
ใช้กะทิคั้นสดทำให้แกงของเรารสชาติ
เข้มข้นแบบดั้งเดิม



แกงส้มปลา/ กระตูดหมูยอต้มมะพร้าว Fish curry with coconut shoot

290/270 ฿

เนื้อปลาเก๋าสดได้จากทะเลอันดามัน
พริกแกงส้มได้จากภูเก็ท เปรี้ยว อม
หวานเผ็ดละมุนๆ ใส่ยอดมะพร้าว
กรอบกรอบ



แกงเหลืองกุ้งชะอมชุบไข่ Curry shrimp with acacia dipped in egg

290 ฿

เครื่องแกงส้มได้นำมาแกงกับชะอม
ชุบไข่และกุ้งสดๆ หอมและอร่อยไป
อีกแบบ





แกงพริกกระดูกหมู / เนื้อปลากะพง Pork Bone Chili Curry

220/320 ฿

เครื่องแกงโขลกพริกไทยให้ความหอมและเผ็ด ใส่กระดูกหมูอ่อน/เนื้อปลากะพง ลงไปเคี่ยวให้เข้ากัน เพิ่มมะเขือเปราะหรือผักต่างๆ ลงไปให้น่าทาน



แกงปูใบชะพลูกับหมี่ขาว Crab curry with betel leaves and white noodles

480 ฿

แกงปูสูตรต้นตำรับแท้ของภูเก็ต สีสวย ไม่แตกมันเยิ้ม รสชาติกลมกล่อมเนื้อปูก้อนโตๆ ใส่ลงไป เพิ่มความหอมด้วยใบชะพลู ราดหมี่ขาวลวกโรยกระเทียม



แกงไตปลาแท้ Coconut Milk Fish Curry

220 ฿

ไตปลาหมักสะอาดจากปักษ์ใต้ หอมเครื่องใส่ตะไคร้ เครื่องไตปลา ผักสดลงไป ราดหัวกะทิเล็กน้อยเพิ่มความบาลานซ์ แกงไตปลาสูตรนี้รสชาติอร่อยไม่เค็ม และเผ็ดโดดเด่นไป



ราวกุ้งปลาต้มบ๊วย Boiled plum fish belly

250 ฿

เราคัดส่วนเนื้อราวกุ้งปลาทะเลสดๆ (กะพงหรือเก๋า) ต้มกับหมูสับ รากผักชี เห็ดหอม ใส่บ๊วยดองเพิ่มความฉ่ำจืดจืดให้น้ำซุป ชดร้อนๆคล่องคอ

ต้มส้มปลากะพง Boiled sour fish

290 ฿

หอมแดง ตะไคร้ มะกรูด ใส่น้ำมะขาม
เปียกเพิ่มรสเปรี้ยว เนื้อปลาชิ้นโต ลง
ไปต้มรวมกัน



หมูสับต้มบัว Boiled Minced Pork with Plum

220 ฿

ยีเกี่ยมบัวเอาแต่เนื้อ พร้อมน้ำดอง
เล็กน้อยใส่ลงในน้ำซุป คนให้เข้ากัน ให้
ได้รสชาติออกเกี่ยมบัวเล็กน้อย ต้ม
กับหมูสับบะซอสนุ่มๆ สดชื่นคล่องคอ



ต้มยำกุ้ง / ปลากะพง Tom Yum Kung / Sea Bass

270 ฿

เมนูอาหารไทยยอดฮิต เราเลือกกุ้งสด
ตัวใหญ่ๆ หรือเนื้อปลากะพงสดชิ้นโตๆ
แกะเปลือก ต้มกับเครื่องต้มยำ ครบ
รส เปรี้ยว เค็ม เผ็ด หวาน



คอหมูย่างราดซอสจู้ Grilled pork neck with Chu Chee sauce

250 ฿

คอหมูแท้มันน้อย นำมาย่างไฟจนหอม
ราดด้วยซอสจู้รสชาติกลมกล่อม



เต้าหู้หม้อดินทะเล Seafood Clay Pot Tofu

270 ฿

เต้าหู้ขาวชุบแป้งทอดให้เหลืองทอง
ราดน้ำเกรวี่จากเห็ดหอมและเห็ดต่างๆ
เสิร์ฟด้วยอาหารทะเลชิ้นโตๆ



เต้าหู้ผัดพริกเกลือ Stir-fried tofu with chili and salt

190 ฿

ดักเต้าหู้ขึ้นสะเด็ดน้ำมัน ใส่กระเทียม
ลงไปเจียว ตามด้วยพริก คั่วให้เข้า
กัน ใส่เกลือลงไป แล้วใส่เต้าหู้ที่ทอด
ไว้ลงไปผัดให้เข้ากัน กรอบ อร่อย ได้
ประโยชน์



แฮมผัดไข่ใส่กะหล่ำปลี Stir-fried pork with eggs and cabbage

180 ฿

กะหล่ำปลีผัดน้ำปลา Stir-fried cabbage with fish sauce

160 ฿

ผัดผักบุ้งกับกะปิ
Stir-fried morning glory
with shrimp paste

155 ฿



มะระผัดไข่/เนื้อปลากะพง
Stir-fried bitter melon
with egg/fish meat

160/190 ฿



ผัดกระเจี๊ยบเขียวกับกะปิ
Stir-fried okra with
shrimp paste

155 ฿



ยอดมะระไฟแดง
Red bitter gourd shoots

160 ฿



ใบเหลียงผัดไข่
Stir-fried Liang leaves
with eggs

180 ฿



เนื้อปูหลน
Simmered Crab Meats

480 ฿



ราดหน้าตอกไข่
Topped with eggs

190 ฿

ผัดเส้นใหญ่ให้หอมกับไข่ น้ำราดหน้าจาก
น้ำสต็อกเคี้ยว ใส่หมูหมักนุ่ม ผักคะน้า
หรือผักกาดขาวแบบภูเก็ทโบราณแท้ๆ
แล้วตอกไข่ลงไปบนน้ำราดหน้า

ก๋วยเตี๋ยวราดหน้า
ซีโครงหมู
Noodles topped with
Pork ribs

180 ฿

ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ผัดกับไข่ให้หอมเตา
ราดกับน้ำราดหน้าซีโครงหมูตุ๋นสูตร
เฉพาะของร้าน

ก๋วยเตี๋ยวราดหน้า
ปลาอบเต้าซี่
Noodles topped with
baked fish and bean
curd

220 ฿

เราใช้เนื้อปลากะพงสดๆ ชุบแป้งทอด
ให้กรอบ วางบนเส้นใหญ่ผัด ทำน้ำ
ราดด้วยซีอิ๊วชั้นดี พริกไทย ราดบน
เครื่องร้อนๆ ไปต้มรวมกัน



ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ผัดซอส
Stir-fried large noodles
with sauce

190 ฿

เส้นใหญ่ผัดกระเทียมจีนให้หอมกระเทียม
ผัดกับหมูสับ แครอท ผักหั่นเต๋า ใน
ซอสมะเขือเทศพูเร่ ทานคู่กับผักกาด
หอม



ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่
Stir-fried Chicken
Noodles

160 ฿

เส้นใหญ่ผัดร้อนๆ กับเครื่องแน่นๆ
หอมกลิ่นกระเทียมหมื่นนิดๆ เสิร์ฟพร้อม
ซอสพริกศรีราชา



ผัดหมีสิงคโปร์
Singapore Stir-Fried
Noodles

190 ฿

เส้นหมีหั่นผัดกับเบคอน พริก กุ้ง
ถั่วงอก ผัดไฟแรงสไตล์ก๊กจีน หอมเตา





มะกะโรนีผัดซอส Macaroni with Sauce

160 ฿

เส้นมะกะโรนีผัดกับซอสมะเขือเทศพูเร่
ปรุงรสชาติให้เหมาะกับคนไทย ใส่กุ้ง
แฮมและไส้กรอก



ข้าวหน้าไก่ราชวงศ์ Royal Chicken Rice

190 ฿

สะโพกไก่ผัดกับน้ำมัน เคี้ยวไก่ให้หอม
ใส่เห็ดแชมปิญอง ลงไปในน้ำเกรวี่ ราด
บนข้าวสวยร้อนๆ ไข่ดาวยางมะตูม



ข้าวหน้าหมูฮ้อง Hong pork rice

180 ฿

หมูสามชั้นติดหนังฮ้องจนนุ่ม รสชาติ
เข้มข้น เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิโยธิน
เหนียว นุ่ม หอม

ข้าวหน้าซี่โครงหมู อบหม้อดิน Pork ribs on rice clay pot baking

220 ฿

ซี่โครงหมูผัดกับซอส เต้าเจี้ยว เห็ด
หอม ราดบนข้าว เสิร์ฟใส่หม้อดินที่
ถูกอบร้อน

ข้าวผัดโตปลาแห้ง Fried rice with dried fish kidneys

190 ฿

โตปลาแห้งจากปักษ์ใต้ผัดกับข้าว ใส่
ใบมะกรูด ก่อนทานบีบมะนาว เพิ่ม
ความหอม



ข้าวผัดปู Crab fried rice

250 ฿

ข้าวผัดกับเนื้อปูแน่นๆ ในกระทะจิ้นไฟ
แรงๆ ผัดให้แห้งๆ หอมจนหยุดไม่อยู่



ข้าวคลุกกะปิ Rice mixed with shrimp paste

190 ฿

ข้าวคลุกกับกะปิสูตรคุณยายที่เอาข้าว
ไปตะล่อมกับกะปิก่อนไปผัด ทรงเครื่อง
ด้วยมะม่วงฝอย พริก หอมแดง ไข่
เจียวและหมูหวานโบราณ



ข้าวผัดน้ำพริกขี้ลิง คอหมูย่าง Fried rice with chili paste and grilled pork neck

180 ฿

ข้าวผัดกับน้ำพริกกะปิ ทานคู่กับไข่
เจียว คอหมูย่างหมักนมสด และผักจิ้ม



ข้าวผัดกากหมู
Old fashioned fried rice
with crispy pork lard

160 ฿



ข้าวหน้าหมูสับปลาเค็ม
Minced pork and salted
fish on rice

180 ฿

หมูสับผัดกับปลาเค็มสีเสียดได้ ใส่น้ำมัน
งาเล็กน้อยราดข้าว อร่อยอิ่มท้อง



ข้าวผัดน้ำพริกกุ้งเสียบ
Fried rice with chili paste
and shrimp skewers

210 ฿

สายอาหารได้ห้ามพลาด เราใช้น้ำพริก
กุ้งเสียบสูตรร้านเราไปผัดกับข้าว มา
พร้อมกับผักจิ้มต่างๆ



ข้าวผัดแกงเขียวหวาน
ปลาทอด
Fried rice with green
curry and fried fish

220 ฿

เมนูซิกเนเจอร์ของร้าน นำเครื่องแกง
เขียวหวานผัดกับข้าว มะเขือเปราะ
มะเขือพวง ใบมะกรูด มีปลาชิ้นทอด
ทานคู่กัน และผักจิ้ม

ข้าวอบหม้อดินทะเล Seafood Clay Pot Rice

220 ฿

ข้าวผัดกับเห็ดหอม ผีอก แครอท
น้ำมันงาเล็กน้อย อบในหม้อดินร้อนๆ
พร้อมกับกุ้ง และปลาหมึกสดๆ จาก
ชาวประมง



ข้าวผัดทะเล Seafood fried rice

180 ฿

เมนูเหมือนจะธรรมดา แต่อัดแน่น
ด้วยอาหารทะเลสดๆ ชิ้นใหญ่ๆ ผัด
กับข้าวแห้งๆ ปรงรสเล็กน้อย





ข้าวต้มฮกเกี้ยน Hokkien rice porridge

150 ฿

ข้าวต้มสูตรโบราณของภูเก็ตที่ต้มกระดูกหมูเคี่ยวพร้อมไปกับข้าว รสชาติกลมกล่อม หอมพริกไทย โรยหน้าด้วยหอมเจียวและกากหมู



ข้าวต้มกุ้งชาวเล Chao Le shrimp porridge

180 ฿

น้ำสต็อกเคี่ยวกับข้าวต้ม ใส่กุ้งแช่บ๊วยตัวเล็กๆ กุ้งแห้งทอดเพิ่มรสชาติและความกรอบ โรยหน้าด้วยขิง คื่นฉ่าย และกระเทียมเจียว



ข้าวต้มปลาเก๋า Grouper Fish porridge

250 ฿

ข้าวต้มทรงเครื่อง เนื้อปลาเก๋าสดๆ เด็งๆ บนข้าวต้มทรงเครื่อง หอมพริกไทย



หมี่ซั่วกระดูกหมู Pork bone noodles

150 ฿

เส้นหมี่ซั่วชื่อดังภูเก็ต เส้นนุ่มๆ ทานกับน้ำซุปรกระดูกหมูร้อนๆ ใส่ไข่และผักกาดขาว

ข้าวต้มแห้งบะกุ๊ดเต๋ Dried rice porridge, Bak Kut Teh

220 ฿

สายอาหารใต้ห้ามพลาด ข้าวต้มแห้ง
ประโคนหน้าด้วยหมูบะซ่อ เครื่องใน
หมูลก (ตับ, ไส้, กระเพาะ) เสิร์ฟ
มาคู่กับน้ำซุ๊ปบะกุ๊ดเต๋น้ำใส



บะกุ๊ดเต๋น้ำใส Bak Kut Teh with Clear Soup

250 ฿

กระดูกหมูเคี้ยว หอมน้ำซุ๊ปยาจีนและ
พริกไทยขาวป่น เสิร์ฟมาพร้อมกับข้าว
หอมมะลิและเครื่องเคียง





เช้าที่โกปีเตียม Morning at Kopitiam

240 ฿

เซตอาหารเช้าแบบปักษ์ใต้ ขนมปังปิ้ง
ประกบกับสังขยาพายาสตรสิงคโปร์
(กลิ่นใบเตย) หอมละมุน, ไข่ลวก,
ชาหรือกาแฟ



เซตอาหารเช้าชนบท Countryside breakfast set

180 ฿

ไข่ดาว 2 ฟอง หรือไข่ต้ม มาพร้อม
ไส้กรอก แฮม เบคอน ถั่วขาว มะเขือ
เทศย่าง ขนมปังและแยม บริการพร้อม
ชา หรือกาแฟ และน้ำผลไม้

เซตเช้าที่ไซ่งอน Morning's set in Saigon

250 ฿

อาหารเช้าอย่างเวียดนาม ขนมปัง
ฝรั่งเศสประกบกับหมูยอ กุนเชียง หมู
สับผัดและผักสลัด บริการพร้อม ชา
หรือ กาแฟ

เซตเช้าที่ราชวงศ์ Morning's set at Ratchawong

220 ฿

ขนมปังกรอบ มาพร้อมกับเนยดี แยม
ผลไม้กวน ไข่ลวก บริการคู่กับชาหรือ
กาแฟ และน้ำผลไม้



ไข่กระทะทรงเครื่อง Pan Fried Eggs

160 ฿

ไข่ดาวทอดบนกระทะ มีกุ้งเชิยงและหมู
สับก้อนทอด ขนมปังฝรั่งเศสย่างเนย



ขนมปังชุบไข่ Egg dipped bread

155 ฿

French Toast สูตรคลาสสิก ใช้ขนมปัง
อบใหม่ๆ ปลอดภัยอร่อยดี ชุบไข่ไก่
ปรุงรสเล็กน้อย เสิร์ฟพร้อมซอสเปรี้ยว



แฮกิ้นทอดกับมายองเนส Fried hae guan with mayonnaise

260 ฿

แฮกิ้นทอดห่อด้วยฟองเต้าหู้ทอดจน
กรอบ เสิร์ฟพร้อมมายองเนสสูตรโฮม
เมดทำเองสดใหม่ ทุกวัน



หมั่นโถวทอดกับสังขยา กาย่าแบบสิงคโปร์ Fried Mantou with Singaporean Gayya Custard

160 ฿

แยมกาย่า หรือสังขยาสิงคโปร์สูตร
ดั้งเดิมแท้ๆ กวนเอง หอม หวาน เข้ม
ข้น เสิร์ฟพร้อมหมั่นโถวทอดกรอบๆ





ไข่ชั้นบนขนมปัง Scramble Eggs on toasted

180 ฿

ไข่ไก่ Free Range กวนกับเนยแท้
เสิร์ฟพร้อมขนมปังอบสดใหม่ และ
ผักสลัด



ขนมปังแซนด์วิชไข่ Eggs and Mayo sandwiches

120 ฿

ขนมปังแซนด์วิชอบใหม่ ประกอบด้วย
ไข่ต้ม Free Range คลุกซอสมาโย
โฮมเมด



แซนด์วิชอบแฮมกับชีส Ham and cheese Toasties

160 ฿

Toast อบใหม่ร้อนๆ ประกอบแฮม ชีส
และมะเขือเทศสด พร้อมเป็นมือเข้า
ง่ายๆ ที่ได้ประโยชน์ครบถ้วน



หมูฮ้องฉีกบน มัฟฟินอังกฤษ Moo Hong on English muffin with nam prik kapi-mayo sauce

220 ฿

หมูฮ้องฉีกบนมัฟฟินอังกฤษ ไข่ดาว
เคลซด้วยซอสน้ำพริกกะปิมาโย อร่อย
นิ้วต้องลอง





เต้าหู้ทอดพริกเกลือ
Fried tofu with chili and salt

160 ฿

เต้าหู้ราดซอสเต้าอ้วน
Tofu with soy sauce

160 ฿

ยำมะพร้าวคั่วส้มโอ
Roasted Coconut and Pomelo Salad

190 ฿

ราดหน้าเจ
Vegetarian radna

160 ฿



ผัดจ้เมาเจ
Stir-fried Vegetarian
Kee Mao

160 ฿



ข้าวอบหม้อดินเจ
Vegetarian Clay Pot
Rice

220 ฿



ข้าวผัดเครื่องแกงเขียว
หวานผัก
Fried rice with green
curry and vegetables

160 ฿

ข้าวผัดกระเพราคลุกเห็ด
Holy basil fried rice
mixed with mushrooms

160 ฿





มะกะโรนีทรงเครื่อง
Macaroni mixed with
spices

220 ฿



ต้มข่ากะทิสดเห็ดรวม
Tom Kha with Fresh
Coconut Milk and Mixed
Mushrooms

250 ฿



มัสมั่นเจ
Vegetarian Massaman

220 ฿

ต้มยำเห็ดน้ำใส
Clear Mushroom Tom
Yum Soup

220 ฿

แกงเขียวหวานเจ
Vegetarian green curry

180 ฿