

MENU

Really good Western and genuine Thai food from the same kitchen? Yes! Pan has always cooked zesty, authentic Thai dishes (we use no MSG), and David has been producing fine French and Italian meals for over 45 years. For many items he insists on imports from Italy, Spain and Greece. If any dish, Thai or Western, doesn't live up to your expectations, tell us, and it will be free of charge.

Beverages เครื่องดื่ม 3

Breakfast (Holidays only) 7

Snacks & Quick Meals อาหารว่าง-จานด่วน 8

Sandwiches แซนด์วิช 10

Salads Thai and Western สลัด-ยำ 11

Soups ต้มจืด-ต้มยำ 12

Seafood อาหารทะเล 13

Vegetarian พืช-มังสวิรัติ 19

Beef เนื้อ 20

Chicken ไก่ 21

Pork หมู 22

Desserts ของหวาน 23

Little chili peppers show which dishes are spicy:

เพื่อให้ท่านได้อาหารที่มีรสถูกปาก เราได้ทำสัญลักษณ์แสดงความเผ็ดดังนี้



Moderately spicy: you will notice the heat, but it is no more than you might find in ordinary Mexican or spicy Italian food. เผ็ดนิดๆ นั่นเอง



Pretty spicy: not volcanic, but definitely spicier than any normal European dish. Not many Thais would think this especially spicy.

เผ็ดพอควรให้ได้รสชาติอาหารไทยแท้ ชาวกรุงบางคนอาจว่ารสจัด



Hot! Nothing we serve is as hot as hot South Indian food, but some of these dishes will leave a lasting tingle on your tongue. If you don't like spicy food, you probably ought to avoid this. แสบอีหลี (เผ็ดทีเดียวเลยครับ)

แน่นอนครับ เรายินดีลดหรือเพิ่มความเผ็ดตามความต้องการของท่าน เชิญบอกพนักงานเสิร์ฟว่าชอบรสชาติอย่างไร ประเภทเนื้อช่วยบอกด้วยว่าต้องการสุกมากน้อยเพียงใดครับ ส่วนกุนั้น ธรรมดาเราจะทำสุกแต่เนื้อเริ่มแน่นกรุบๆ

Of course we'll be happy to adjust the heat to suit your taste. Anything can be made as hot as you like it, but most of the three-chili dishes need to be at least moderately spicy to keep their character.

For beef dishes, please tell us how rare or well done you prefer meat. Our shrimp and prawns are normally cooked until they're just firm and opaque.

อาหารว่าง *Snacks*

ด็อกเทลกุ้ง Shrimp cocktail	95
เนยแข็งเชดดาร์กับผักดองทำเอง Cheddar cheese with home-made pickles	85
ขนมปังกระเทียม+เนยแข็ง Cheese garlic bread	75
มันฝรั่งทอด French fries	60
ขนมปังกระเทียม Garlic bread	60
เม็ดมะม่วงหิมพานต์ยำ Cashew nuts with minced chilis	70
เม็ดมะม่วงหิมพานต์ทอด Cashew nuts	65
ถั่วลิสงทอด Peanuts	35

ข้าวผัด *Fried rice*

ข้าวผัดกุ้ง Shrimp fried rice	50
ข้าวผัดทะเลรวม Mixed seafood fried rice	50
ข้าวผัดไก่ Chicken fried rice	45
ข้าวผัดหมู Pork fried rice	45
ข้าวผัดปู Crab fried rice	50
ข้าวผัดเต้าหู้ Tofu fried rice	40
ข้าวผัดผักรวมมิตร Mixed vegetables fried rice	40

สปาเก็ตตี้ *Pasta*

สปาเก็ตตี้ทะเลรวม Spaghetti with tomato seafood sauce	150
สปาเก็ตตี้มาทริเซียน่า Spaghetti amatriciana (fresh tomato sauce and bacon)	125
สปาเก็ตตี้คาร์บอนาร่า Spaghetti carbonara (creamy parmesan and bacon sauce)	125
สปาเก็ตตี้มะกอกดำเห็ดฟาง Spaghetti with black olives and straw mushrooms	125
สปาเก็ตตี้ซอสเห็ด Spaghetti with mushroom sauce	150
สปาเก็ตตี้บร็อกโคลี่เนยแข็งปาร์เมซาน Spaghetti with broccoli and Parmesan	115
สปาเก็ตตี้ซอสหมูเค็มน้ำเต้าหู้+เนื้อสับ Spaghetti bolognese (ground beef and tomato sauce)	120
สปาเก็ตตี้มารินาร่า Spaghetti marinara (tomato sauce)	105

ข้าว *Plain Rice*

ข้าวสวย (โถ) Steamed rice, large pot	45
ข้าวสวย (จาน) Steamed rice, plate	15

แซนด์วิช Sandwiches

แซนด์วิชทุกอย่างทำด้วยขนมปังฝรั่งเศสหอมกรุ่น เสิร์ฟกับ มันฝรั่งทอดแผ่นบาง และผักดอง แซนด์วิชเปิดมีขนมปังด้านล่างชิ้นเดียว ธรรมดาจะใส่มีชีสเทศ มายองเนส และ ผักกาดแก้ว ถ้าต้องการขนมปังโฮลวีต หรืออยากเพิ่มหอมใหญ่ มัสตาร์ด ฯลฯ เชิญบอกพนักงานเสิร์ฟ

All our sandwiches are made on warm French bread, served with potato chips (crisps) and home-made pickles. Open-face sandwiches are on one (large) piece of bread. Most sandwiches include mayonnaise, lettuce and tomato. If you would like whole wheat bread or want to add onions, mustard or other condiments, just tell the waitress.

สเต็กแซนด์วิช Steak sandwich	135
สเต็กนุ่มอร่อยทอดตามสั่ง บนขนมปังฝรั่งเศสพร้อมมะเขือเทศ หอมใหญ่และผักกาดแก้ว Filet or New York cut pan-broiled to your taste, on French bread with tomato, onion and iceberg lettuce. Delicious!	
แซนด์วิชชีสอบผัก+เบคอน (เปิด) Grilled bacon, cheese and vegetable sandwich (open face)	125
แซนด์วิชหมูแฮม+ชีส Ham and cheese sandwich	105
แซนด์วิชขอบหมูแฮม+ชีส (เปิด) Grilled ham & cheese sandwich (open face)	110
แซนด์วิชสลัดปู Crab salad sandwich	115
แซนด์วิชสลัดปลาทูน่าอบชีส + มะเขือเทศ Tuna salad melt	110
Tuna salad on French bread, topped with cheese and tomatoes and grilled to perfection	
แซนด์วิชชีสอบผัก Grilled cheese and vegetable sandwich (open face)	95
แซนด์วิชเบคอน/ผัก Bacon, lettuce and tomato sandwich	90
แซนด์วิชชีส Cheddar cheese sandwich	90
แซนด์วิชสเต็กไก่ Grilled chicken sandwich	85
แซนด์วิชหมูแฮม Ham sandwich	90

ยำ-สลัด *Salads*

	ยำกุ้ง Shrimp spicy salad	110
	ยำทะเลรวม Mixed seafood spicy salad	95
	ยำปลาหมึก Squid spicy salad	85
	ยำถั่วงอก Winged bean spicy salad	75
	ยำวุ้นเส้น Vermicelli spicy salad	75
	ยำมะม่วง Mango spicy salad	75
	ส้มตำไทย Spicy shredded papaya salad (som tam)	n/a
	ส้มตำปูม้าดองสด Spicy shredded papaya salad with pickled blue crab	n/a

Western Style อาหารฝรั่ง

สลัดอิตาลี Italian salad	150
ผักกาดแก้ว ผักกาดหอม พร้อมเนยแข็ง ปลาเค็ม มะกอก น้ำส้ม นำเข้าจากยุโรป... ออ้อย! Mixed greens with Italian Parmesan cheese and anchovies, Greek Kalamata and Spanish green olives in balsamic vinegar dressing with fresh basil	
สลัดปู Crab salad	150
เนื้อปูม้าสด แต่งด้วยครีมสลัดปรุงพิเศษ เสริฟบนผักกาดหอมกับผักกาดแก้ว Fresh crabmeat in a creamy mayonnaise dressing with shallots and celery, served on a bed of mixed greens	
สลัดกรีก Greek salad	130
สลัดทะเลรวม Seafood salad	150
สลัดกุ้ง+หมึก+ปู น้ำสลัดแบบฝรั่งเศส Shrimp, squid and crab meat on a bed of fresh greens with vinaigrette dressing	
สลัดผสม Mixed salad with balsamic dressing	95
สลัดมะเขือเทศ Tomato salad	75

ต้มจืด-ต้มยำ Soups

	ซูปเย็นผักรวมแบบสเปน "กาซปาโช" Gazpacho	70
	ต้มยำกุ้งใหญ่ Prawn hot sour soup (tom yam)	230
	แกงเลียงกุ้งสด Shrimp and fresh vegetable peppery soup (kaeng liang)	140
	แกงส้มทะเลรวม Sweet-sour seafood soup (kaeng som)	140
	ต้มยำทะเลรวม Mixed seafood hot sour soup (tom yam)	140
	ต้มยำกุ้ง Shrimp hot sour soup (tom yam)	120
	แกงจืดทะเลรวม (หม้อดิน) Mixed seafood soup	120
	ต้มยำปลา Fish hot sour soup (tom yam)	110
	ต้มยำไก่บ้าน Free-range chicken hot sour soup (tom yam)	110
	แกงจืดไก่บ้าน (หม้อดิน) Free-range chicken soup (clear)	110
	ต้มยำซี่โครงหมู Spare ribs hot sour soup (tom yam)	95
	แกงจืดซี่โครงหมูผักกาดดอง (หม้อดิน) Spare ribs and pickled cabbage soup	90
	แกงจืดเต้าหู้หมูสับ (หม้อดิน) Minced pork and tofu soup	90
	แกงจืดเต้าหู้สาหร่าย (หม้อดิน) Tofu and seaweed soup	85

Western Style อาหารฝรั่ง

	ซูปกุ้ง "ทิวากัง" (ถ้วยสำหรับ ๑ ท่าน) Vikings potted shrimp (for one person)	85
	กุ้งสดในซูปมะเขือเทศ โรยหน้าด้วยเนยแข็งมอสซาเรลล่าและปาร์เมซัน Fresh shrimp in a rich tomato soup topped with mozzarella and fresh basil	
	ซูปหอยกระปุกแบบ นิวอิงแลนด์ (ถ้วยสำหรับ ๑ ท่าน) New England baby clam chowder (for one person)	n/a
	ซูปหอยกระปุกสูตรคุณยายอาลิสที่ลวงวิสต์ติดใจแต่เด็ก ใส่ม มันฝรั่ง หอมใหญ่ หมูเบคอนนิตด The original superb and simple recipe as enjoyed for five generations: clams, potatoes, salt pork, milk, and plenty of black pepper.	

กุ้งใหญ่ Prawns



กุ้งแช่บ๊วยขนาดใหญ่ที่สุดๆ (บางครั้งตัวละซีกกว่า) สดจากสหภาพปลาเกาะสี่ซัง สูดยอดความโอชะสำหรับนักเลงกุ้ง
Superb! Large to very large (sometimes up to 100 grams, 15 cm long) free-swimming white or zebra prawns. Not farm-raised, so supply is limited and prices are high. If you like shrimp, you'll LOVE these.

	กุ้งใหญ่เผา Broiled prawns with piquant dip	250
	ต้มข่ากุ้งใหญ่ Prawn in hot sour coconut soup (tom khaa)	230
	กุ้งใหญ่ผัดเม็ดมะม่วง Prawn fried with cashew nuts	225
	แกงเขียวหวานกุ้งใหญ่ (หม้อดิน) Prawn green curry	225
	กุ้งใหญ่ผัดเผ็ดพริกไทยอ่อน Prawn fried with chili and green peppercorns	225
	กุ้งใหญ่ผัดเปรี้ยวหวาน Sweet and sour prawn	220
	กุ้งใหญ่ผัดน้ำพริกเผา Prawn fried with sweet chili sauce	210
	กุ้งใหญ่ผัดผงกะหรี่ Prawn in Indian-style curry sauce	210
	กุ้งใหญ่นึ่งซีอิ๊ว Prawn steamed with soy sauce	210
	กุ้งใหญ่ทอดกระเทียมพริกไทย Prawn fried with garlic and pepper	215
	พล่ากุ้งใหญ่ Prawn spicy salad with mint	210

Western Style อาหารฝรั่ง






	กุ้งใหญ่อบเนยในหม้อดิน Prawns baked with butter in clay pot	230
	กุ้งใหญ่ย่างเนย-กระเทียม-มะนาว Broiled prawns with lime garlic butter	215

กุ้ง Shrimp



หวานสดจากชาวประมงพื้นบ้านทุกวัน ลองทานซุบแป้งทอด ปลา หรือทอดกระเทียมพริกไทย

Sweet and fresh Koh Sichang shrimp. Try them in spicy salad with mint, or sauteed with garlic and pepper.

 แกงเขียวหวานกุ้ง (หม้อดิน)	125
Shrimp sweet green curry	
 ต้มข่ากุ้ง	140
Shrimp in hot sour coconut soup	
 กุ้งผัดเม็ดมะม่วง	125
Shrimp fried with cashew nuts	
 กุ้งผัดเผ็ดพริกไทยอ่อน	125
Shrimp fried with chili and green peppercorns	
กุ้งผัดเปรี้ยวหวาน	130
Sweet and sour shrimp	
กุ้งชุบแป้งทอด	120
Shrimp tempura	
กุ้งผัดโป๊ยเซียน	120
Shrimp fried with vermicelli and herbs	
กุ้งทอดกระเทียมพริกไทย	115
Shrimp fried with garlic and pepper	
 พล่ากุ้ง	110
Shrimp spicy salad with mint	
 กุ้งผัดน้ำพริกเผา	110
Shrimp fried with sweet chili sauce	
 ผัดใบกะเพรากุ้ง	110
Shrimp fried with spicy basil	
ไข่ฮัดไส้กุ้ง	80
Shrimp omelet	

ปลา Fish



ลองถามดูเพื่อมีปลาหายากเช่นปลา

เหลืองปากขาวหรือปลากุดสลัด ที่มีเกือบทุกวันคือปลากะพงขาวสดๆ และปลาอินทรี ลองปลากะพงเผา หรือปลาอินทรีทอดกรอบผัดเผ็ด พริกไทยอ่อน สูตรบ้านเอง

Check for daily special catch, like garoupa. What we almost always have is fresh sea bass (plaa kaphong, also known as snapper) and tuna (plaa insii, also called horse mackerel).

ปลากะพงทอดกระเทียมพริกไทย (ตัว) 285
Sea bass fried with garlic and pepper (whole fish)

ปลากะพงเผา 285
Baked sea bass (whole fish)


ปลากะพงนึ่งมะนาว 285
Sea bass steamed with lime (whole fish)


ปลากะพงนึ่งซีอิ๊ว 285
Sea bass steamed with soy sauce (whole fish)

ปลากะพงผัดเปรี้ยวหวาน 285
Sweet and sour sea bass (whole fish)

ปลากะพงเผา 285
Baked sea bass with herbs

ปลาอินทรีทอดกรอบผัดเผ็ดพริกไทยอ่อน 140
Crisp-sauteed tuna steak with chili and green peppercorns

 แกงป่าปลาอินทรี (หม้อดิน) 140
Tuna jungle curry (low fat) in clay pot

 เสต็กปลาอินทรีย่างถ่าน 140
Charcoal broiled tuna steak

Western Style อาหารฝรั่ง

Served with vegetables and your choice of steamed rice or French fries

เสิร์ฟพร้อมผักลวกและข้าวสวยหรือมันฝรั่งทอด

ซีกปลากะพงย่างเนยมะนาว 185
Broiled sea bass filet with lime butter



เสต็กปลาอินทรีย่างถ่าน 180
Charcoal broiled tuna steak with herb butter

ปลาหมึก Squid



แน่นอน ปลาหมึกคือผลิตภัณฑ์หลัก ของชาวประมงเกาะสีชัง จะหาที่สดและหวานเท่าที่นี้ลำบาก งานที่ชาวเกาะนิยมเป็นพิเศษหมึกย่าง หมึกชุบแป้งทอด หมึกทอดกระเทียม พริกไทยและยำปลาหมึกที่พลาดไม่ได้

Squid is the mainstay of the Koh Sichang fishing fleet, and there's nowhere you'll find it fresher or sweeter. Delicious grilled, fried in batter, or sauteed with garlic and pepper--and it makes a superb spicy salad, listed elsewhere.


ปลาหมึกนึ่งมะนาว	100
Squid steamed with lime	
ปลาหมึกย่าง/เผา	100
Charcoal-grilled squid with piquant dip	
 ปลาหมึกผัดผงกะหรี่	100
Squid in Indian-style curry sauce	
ปลาหมึกผัดเปรี้ยวหวาน	100
Sweet and sour squid	
ปลาหมึกชุบแป้งทอด	95
Squid tempura	
 ผัดใบกะเพราปลาหมึก	90
Squid fried with spicy basil	
ปลาหมึกทอดกระเทียม	85
Squid fried with garlic and pepper	
 ปลาหมึกผัดน้ำพริกเผา	85
Squid fried with sweet chili sauce	

ปู Crab



ลองไปดูในตู้ก็ได้ว่าปูของเราใหญ่และ ใหม่แค่ไหน มันก็จริงอยู่ที่จะต้องใช้เวลาพยายามในการแกะ แต่รับรองได้
ว่าจะเป็นความพยายามสุดคุ้ม ไม่ว่าจะสั่งผัดผงกะหรี่หรือหนึ่งเหยาะๆ

*Have a look in our aquarium to see how big and lively these local crabs are. Yes, it's some work to pick the
meat out of the shells--but about the most delicious work you'll come across.*

ปูเผา (กก. ละ)	
Grilled crab (per kg.)	300
 ปูผัดผงกะหรี่ (กก. ละ)	
Crab in Indian-style curry sauce (per kg.)	300
ปูนึ่ง (กก. ละ)	
Steamed crab (per kg.)	300
ปูผัดพริกไทยดำ (กก. ละ)	
Crab stir-fried with black pepper (per kg.)	300
เนื้อปูผัดผงกะหรี่	
Crabmeat with Indian-style curry	350

ทะเลรวม Seafood combination

ทะเลรวมผัดโบยเซียน	
Mixed seafood fried with vermicelli and herbs	115
ทะเลรวมชุบแป้งทอด	
Mixed seafood tempura	115
ทะเลรวมผัดผงกะหรี่	
Mixed seafood in Indian-style curry sauce	115
 ผัดใบกะเพราทะเลรวม	
Mixed seafood fried with spicy basil	100

หอยแมลงภู่มุสเซล *Mussels*



จะมีอาหารทะเลอะไรที่ง่ายๆ แต่แสนอร่อยเหมือนหอยแมลงภู่มุสเซล?







Simple, perfectly fresh, and perfectly delicious.

หอยแมลงอบหม้อดิน	
Steamed mussels with basil	85
หอยแมลงภู่มุสเซล	
Grilled mussels	85

Western Style 🍷 อาหารฝรั่ง

หอยแมลงภู่มุสเซลอบหม้อดิน ซอสไวน์ขาว/เนย/ครีม	
Mussels in white wine, butter and cream	150

มังสวิรัต Vegetarian

	แกงเขียวหวานเต้าหู้ (หม้อดิน) Tofu sweet green curry	80
	แกงเผ็ดเต้าหู้ (หม้อดิน) Tofu red curry with bamboo shoots	80
	เต้าหู้ผัดเม็ดมะม่วง Tofu fried with cashew nuts	80
	เต้าหู้ผัดเผ็ดพริกไทยอ่อน Tofu fried with chili and green peppercorns	80
	แกงป่าเต้าหู้ (หม้อดิน) Tofu jungle curry (low fat) in clay pot	75
	แกงจืดผักรวมมิตร (หม้อดิน) Mixed vegetables soup	70
	เต้าหู้ผัดโป๊ยเซียน Tofu fried with vermicelli and herbs	85
	เต้าหู้ทอดกระเทียมพริกไทย Tofu fried with garlic and pepper	70
	หน่อไม้ฝรั่งชุบแป้งทอด Asparagus tempura	70
	ผักรวมมิตรผัดน้ำมันหอย Mixed vegetables in oyster sauce	75
	ลาบเต้าหู้ Tofu minced in spicy salad	70
	ผักรวมมิตรผัดโป๊ยเซียน Mixed vegetables fried with vermicelli and herbs	75
	ผัดใบกะเพราเต้าหู้ Tofu fried with spicy basil	70
	ผักรวมมิตรชุบแป้งทอด Mixed vegetables tempura	70
	คะน้าผัดน้ำมันหอย Chinese broccoli in oyster sauce	65
	ผักบุ้งผัดน้ำมันหอย Morning glory in oyster sauce	60
	ไข่ยัดไส้ผักรวมมิตร Mixed vegetables omelet	60

เนื้อ Beef

เราใช้แต่เนื้อโคฟาร์มไทย-ฝรั่งเศสและเนื้อสันในโคขุนอย่างดี ท่านที่ชอบทานเนื้อไม่ผัดหวังแน่นอน


This is really delicious beef, almost-organic Thai-French or best-quality grain-fed filet.

	เนื้อสันในโคขุนผัดเผ็ดพริกไทยอ่อน Beef filet sauteed with chili and green peppercorns	180
	เนื้อสันในโคขุนผัดน้ำมันหอย Beef filet in oyster sauce	180
	เนื้อสันในโคขุนผัดเม็ดมะม่วง Beef filet fried with cashew nuts	180
	เนื้อสันในโคขุนทอดกระเทียมพริกไทย Beef filet fried with garlic and pepper	170
	น้ำตกเนื้อ Beef grilled in spicy salad	120
	แกงเขียวหวานเนื้อ (หม้อดิน) Beef sweet green curry	120
	แกงเผ็ดเนื้อ (หม้อดิน) Beef red curry with bamboo shoots	120
	แกงป่าเนื้อ (หม้อดิน) Beef jungle curry (low fat) in clay pot	115
	พลาเนื้อ Beef spicy salad with mint	100
	เนื้อย่าง Grilled beef	100
	ลาบเนื้อ Beef minced in spicy salad	95

Western Style อาหารฝรั่ง

Served with vegetables and your choice of steamed rice or French fries

เสิร์ฟพร้อมผักลวกและข้าวสวยหรือมันฝรั่งทอด

	สเต็กซอสพริก ๓ อย่าง Filet steak with three-pepper sauce	325
	สเต็กซอสไวน์แดง Filet steak with red wine and shallot sauce	325
	สเต็กเนื้อสันในโคขุนซอสเห็ด Filet steak with mushroom sauce	325
	สเต็กเนื้อไทย-ฝรั่งเตสย่างก้าน Charcoal broiled sirloin steak	280

เนื้อตะเซ (เป็นส่วนใกล้สันนอกวัว ไม่เกี่ยวกับจอร์เซตคร์) ไทย-ฝรั่งเตสย่างให้สุกตามที่คุณสั่ง
ไม่นุ่มเท่าเนื้อสันในแต่ชุ่มร้ออย่างหาที่เปรียบลำบาก

Our own favorite—a 9-ounce (240 g) slice of Thai-French sirloin, cooked to your taste. Not quite as tender as the filet, but juicy and *absolutely delicious*.

ไก่ Chicken

	แกงเขียวหวานไก่บ้าน (หม้อดิน) Free-range chicken sweet green curry	120
	แกงเผ็ดไก่บ้าน (หม้อดิน) Free-range chicken red curry with bamboo shoots	120
	ต้มข่าไก่บ้าน Free-range chicken in hot sour coconut soup	120
	ไก่บ้านผัดมะม่วง Free-range chicken fried with cashew nuts	120
	แกงส้มไก่บ้าน Free range chicken sour-sweet curry	120
	ไก่บ้านผัดเผ็ดพริกไทยอ่อน Free-range chicken fried with chili and green peppercorns	120
	แกงป่าไก่บ้าน (หม้อดิน) Free-range chicken jungle curry (low fat) in clay pot	115
	ไก่บ้านทอดกระเทียมพริกไทย Free-range chicken fried with garlic and pepper	110
	ลาบไก่บ้าน Free-range chicken minced in spicy salad	95
	ไก่ผัดเปรี้ยวหวาน Sweet and sour chicken	95
	ปล่าไก่ Chicken spicy salad with mint	90
	แกงเขียวหวานไก่ (หม้อดิน) Chicken sweet green curry	90
	ไก่ผัดน้ำพริกเผา Chicken fried with sweet chili sauce	80
	ผัดใบกะเพราไก่ Chicken fried with spicy basil	85






Western Style อาหารฝรั่ง

Served with vegetables and your choice of steamed rice or French fries

เสิร์ฟพร้อมผักลวกและข้าวสวยหรือมันฝรั่งทอด

อกไก่อบเนยมะนาว Grilled chicken breast with lime herb butter	150
---	-----

หมู Pork

	แกงเผ็ดหมู (หม้อดิน) Pork red curry with bamboo shoots	110
	หมูผัดเผ็ดพริกไทยอ่อน Pork fried with chili and green peppercorns	110
	แกงป่าหมู (หม้อดิน) Pork jungle curry (low fat) in clay pot	105
	หมูผัดน้ำมันหอย Pork in oyster sauce	100
	หมูผัดเปรี้ยวหวาน Sweet and sour pork	100
	ซี่โครงหมูย่าง Grilled spare ribs	95
	หมูย่าง Grilled pork neck	95
	ซี่โครงหมูทอดกระเทียมพริกไทย Spare ribs fried with garlic and pepper	90
	หมูทอดกระเทียมพริกไทย Pork fried with garlic and pepper	90
	น้ำตกหมู Pork neck grilled in spicy salad	85
	ผัดใบกะเพราหมู Pork fried with spicy basil	75

Western Style อาหารฝรั่ง

Served with vegetables and your choice of steamed rice or French fries

เสิร์ฟพร้อมผักลวกและข้าวสวยหรือมันฝรั่งทอด

	เสตีกหมูซอสพริก ๓ อย่าง Pork cutlet with three-pepper sauce	160
	เสตีกหมูซอสครีม+เหล้าชอี่ Grilled pork cutlet with cream & sherry sauce	160
	เสตีกหมูย่าง Grilled pork cutlet	150
	ซี่โครงหมูอบบาร์บีคิว Barbecued spare ribs	150

ของหวาน *Dessert*

ของหวานที่เราเสนอ ล้วนแต่ทำเอง ไอศกรีมและหวานเย็นใช้แต่ผลไม้สด (เว้นแต่นานๆ ครั้งจะต้องใช้สตอเบอรี่แช่แข็ง)
All our desserts are home-made, and with rare exceptions, all the ice cream and sorbet is made with fresh (not frozen) fruit.

สังขยาฟักทอง Coconut custard baked in pumpkin	n/a
A wedge of rich coconut cream-and-egg custard steamed in a pumpkin	
เด็กหัวแตรोटป่านิรมล Niramom's Wonderful Carrot Cake	45
อัดแน่นไปด้วยลูกพรุนและวอลนัท อร่อยมากครับ Moist, rich, crammed with prunes and walnuts, this is really delicious!	
ไอศกรีมสตอเบอรี่สด Fresh strawberry ice cream	65
ทำเองโบราณ เช่นเดียวกับไอศกรีมรสอื่นๆ Just strawberries, sugar and cream, home-made like all our ice cream	
ไอศกรีมกาแฟ-ช็อกโกแลตไส้มล็ดวอลนัท Mocha walnut ice cream	65
ไอศกรีมเมล็ดอัลมอนด์ Almond ice cream	65
หวานเย็นมังคุด Mangosteen sorbet	65
หวานเย็นแดงแคนตาลูป Cantaloupe sorbet	45
ผลไม้ล้วน ไม่ใส่ครีม ฯลฯ	
ผลไม้สดตามฤดูกาล Seasonal fresh fruit	45