

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 (เผ็ดที่เดียวเลยครับ)

แน่นอนครับ เรายินดีลดหรือเพิ่มความเผ็ดตามความต้องการของท่าน เชิญบอกพนักงานเสิร์ฟว่าชอบรสชาติอย่างไร ประเภทเนื้อช่วยบอกด้วยว่าต้องการสุกมากน้อยเพียงใดครับ ส่วนกุนนั้น 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.

น้ำ *Water*

น้ำตราสิงห์ Singha drinking water	10
--------------------------------------	----

น้ำผลไม้-ผลไม้ปั่น *Juices & Freezes*

น้ำส้มคั้นสด Fresh squeezed orange juice	40
ส้มปั่น Orange freeze	40
มะนาวปั่น Lime freeze	40
แตงแคนตาลูปปั่น Cantaloupe freeze	40
แตงโมปั่น Watermelon freeze	40
สับปรดปั่น Pineapple freeze	40
น้ำมะนาว Limeade	35
น้ำมะนาวโซดา Limeade with soda	40

ชา กาแฟ *Coffee & Tea*

เนสกาแฟ Nescafe	20
กาแฟสด Fresh-brewed Arabica coffee	40
ชา เอิร์ลเกรย์ หรือ อิงลิชเบร็กฟาสต์ Twinning's Earl Grey or English Breakfast tea	40
ชาลิปตัน Lipton tea	20
ชาดาดอกโมโมล์ (คล้ายดอกเก๊กชวย) Chamomile tea	45
น้ำกระเจี๊ยบ Roselle hibiscus tea	30
A tart red tea very rich in Vitamin C.	

ชา กาแฟ *Coffee & Tea*

น้ำตะไคร้ น้ำขิง Lemon grass or ginger tea	30
---	----

น้ำอัดลม *Soft drinks*

โค้ก สไปรท์ แฟนต้า 1.25 ลิตร Coke, Sprite, Fanta 1.25 liter	40
ชเวปป์ส น้ำโทนิค กระป๋อง Schweppes Tonic, can	18
โซดา ตราสิงห์ Singha soda	20
โค้ก กระป๋อง Coke can	20
แฟนต้า กระป๋อง Fanta can	20
สไปรท์ กระป๋อง Sprite can	20
ชเวปป์ส มะนาวโซดา กระป๋อง Schweppes Lime Soda, can	20
ลิปตัน ไอซ์ที กระป๋อง Lipton Ice Tea can	20

ไวน์ *Wine*

เรามีไวน์เป็นขวดให้เลือกมากมายในราคาที่น่ารักมากๆ

We have an excellent selection of astonishingly affordable wine by the bottle.

ไวน์แดง มอนเตวินา จากอิตาลี (แก้ว) Montevino Rosso, Italy (glass)	65
ไวน์ขาว มอนเตวินา จากอิตาลี (แก้ว) Montevino Bianco, Italy (glass)	65
ไวน์แดง มอนเตวินา จากอิตาลี (0.5 ลิตร) Montevino Rosso Italy (0.5 litre carafe)	260
ไวน์ขาว มอนเตวินา จากอิตาลี (0.5 ลิตร) Montevino Bianco, Italy (0.5 litre carafe)	260
สปาย แดง Spy Classic wine cooler (red)	40
สปาย เขียว Spy White wine cooler	40

เบียร์ Beer

ไฮเนเก้น ไทยใหญ่	
Heineken large	80
สิงห์ ไทยใหญ่	
Singha large	65
ลีโอะ ไทยใหญ่	
Leo large	65
ช้าง ไทยใหญ่	
Chang large	60
ไฮเนเก้น กระป๋อง	
Heineken can	40
สิงห์กระป๋อง	
Singha can	35
ลีโอะ กระป๋อง	
Leo can	35
ช้าง กระป๋อง	
Chang can	35
ไทยเบียร์ กระป๋อง	
Thai Beer can	35

เหล้าเป็นแก้ว Mixed drinks

With your choice of soda, tonic, Coke or water ผสมโซดา น้ำ โค้ก โทนิค

วิสกี้	
Whisky	60
ยีน	
Gin	75
วอดก้า	
Vodka	70
รัม	
Rum	70
แม่โขง	
Mekong	40
ริเจนซี่	
Brandy (Regency, Thai)	60
ไทยเชอร์รี่	
Thai Sherry	40

เหล้า *Spirits*

แบล็คกลม Johnnie Walker Black Label bottle	1350
รีเจนซี่กลม Regency brandy bottle	520
บลูอีเกิ้ล กลม Blue Eagle bottle	375
ฮันเดร็ด ไพเปอร์ กลม 100 Pipers bottle	375
เบรมาร์ กลม Braemar bottle	350
คราวน์ ๙๙ กลม Crown 99 bottle	320
มาสเตอร์เบลนด์ กลม Master Blend bottle	320
รีเจนซี่แบน Regency brandy half bottle	290
แสงทิพย์ กลม Saeng Thip bottle	240
แสงทิพย์ แบน Saeng Thip half bottle	125
แม่โขง กลม Mekong bottle	240
แม่โขง แบน Mekong half bottle	125
มังกรทอง Mangkorn Thong bottle	240
มังกรทอง Mangkorn Thong half bottle	125

อาหารเช้า Breakfast

เสิร์ฟเฉพาะวันหยุด ๑๑.๐๐ น. - ๑๓.๐๐ น. * Holidays only, to 11:00 am to 1:00 pm

แพนเค้กกับน้ำตาลเมเปิ้ล สำหรับ ๒ ท่าน Pancakes with real maple syrup for two The real thing: USDA Grade AA Dark Amber maple syrup	110
แพนเค้กกับน้ำผึ้ง สำหรับ ๒ ท่าน Pancakes with honey for two	90
ไข่คนผสมชีส (๒ ฟอง) Cheese scrambled eggs (2)	65
ขนมปังชุบไข่ (๒ แผ่น) French Toast (2 slices) เสิร์ฟกับเนยสด และแยมหรือน้ำเชื่อม 2 slices with butter and jam or syrup	60
ขนมปังคราฟต์คอร์นบิง (๒ แผ่น) – แยม+เนย Kraftkorn toast (2 slices) with imported butter & jam	40
ไส้กรอกชาวนา (หมูบดทอด) ๒ ชิ้น Country sausage patties (2)	40
หมูเบคอน (๒ แผ่น) Bacon (2 strips)	35
หมูแฮมอบน้ำผึ้ง (แผ่น) Honey-cured ham (slice)	45
ขนมปังปิ้ง-แยม-เนย Wholewheat toast with butter & jam	30
ไข่คน (๒ ฟอง) Scrambled eggs (2)	45
ไข่ดาว Fried egg	20
ไข่ต้ม - เนยสด Boiled egg (with butter)	20
ข้าวต้มกุ้ง Rice soup with shrimp	50
ข้าวต้มปลา Rice soup with fish	50
ข้าวต้มทะเลรวม Rice soup with mixed seafood	50
ข้าวต้มซี่โครงหมูเห็ดหอม Rice soup with pork ribs and shiitake mushrooms	50
ข้าวต้มไก่ Rice soup with chicken	45

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
	ยำถั้วพู Wingedbean 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

	ซูปรเย็นผักรวมแบบสเปน "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

	ซูปรกึ่ง "ทิวไวกิ้ง" (ถ้วยสำหรับ ๑ ท่าน) Vikings potted shrimp (for one person)	85
	กุ้งสดในซูปรมะเขือเทศ โรยหน้าด้วยเนยแข็งมอสซาเรลล่าและปาร์เมซัน Fresh shrimp in a rich tomato soup topped with mozzarella and fresh basil	
	ซูปรหอยกระปุกแบบ นิวอิงแลนด์ (ถ้วยสำหรับ ๑ ท่าน) New England baby clam chowder (for one person)	n/a
	ซูปรหอยกระปุกสูตรคุณยายอาลิสที่ลวงวิสต์ติดใจแต่เด็ก ใส่มม 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) สดจากสหภาพปลาเกาะสีชัง 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)

Shrimp sweet green curry

125



ต้มข่ากุ้ง

Shrimp in hot sour coconut soup

140



กุ้งผัดเม็ดมะม่วง

Shrimp fried with cashew nuts

125



กุ้งผัดเผ็ดพริกไทยอ่อน

Shrimp fried with chili and green peppercorns

125

กุ้งผัดเปรี้ยวหวาน

Sweet and sour shrimp

130

กุ้งชุบแป้งทอด

Shrimp tempura

120

กุ้งผัดโป๊ยเซียน

Shrimp fried with vermicelli and herbs

120

กุ้งทอดกระเทียมพริกไทย

Shrimp fried with garlic and pepper

115



ปลากุ้ง

Shrimp spicy salad with mint

110



กุ้งผัดน้ำพริกเผา

Shrimp fried with sweet chili sauce

110



ผัดใบกะเพรากุ้ง

Shrimp fried with spicy basil

110

ไข่ฮัดไส้กุ้ง

Shrimp omelet

80

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

