

S I S
O a O
m u m
๒ ๑ a

Thai Social Kitchen

BITE - LEK LEK ເລັກໆ

SALAD - YUM ຍຳ

SOUP - DTOM ຕົ້ມ

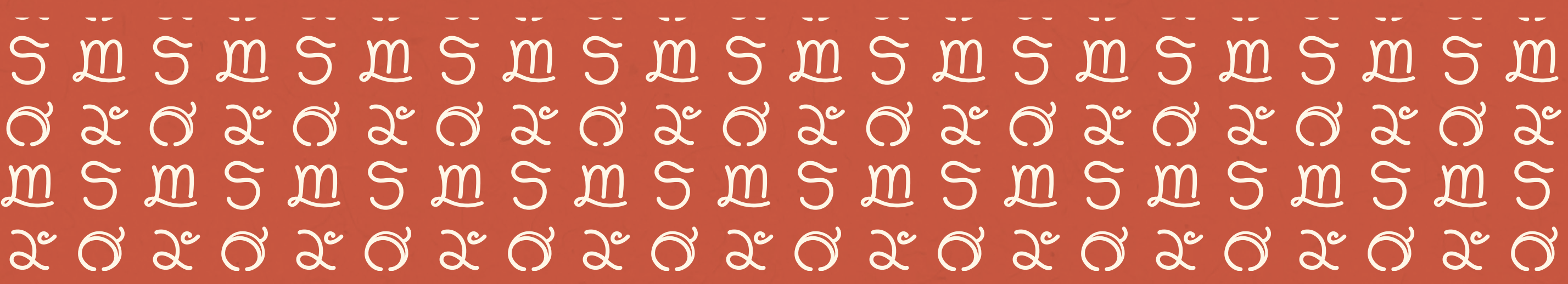
GRILL - YAANG ຍ່າງ

FRIED - TOD ທອດ

CURRY - GAENG ແກ່ງ

RICE - KAO ປາວ

DESSERTS - KONG WAAN ບາວກວາງ





ทองม้วนปูผัดผงกะหรี่

Stir fried crab with curry powder in coconut tuile

240.-



สาหร่ายไส้หมู

Crispy sago with minced pork

210.-



เมี่ยงคำหมี่กรอบ

Crispy rice noodles in a sauce on betel leaf

180.-

SALAD - YUM



ยำบุดูกุ้งแม่น้ำย่าง

River prawn salad with
"naam-yum BooDoo"

850.-



ยำแหม่มกับข้าวทอด

Fermented pork salad with crispy rice puffs,
ginger, curry paste, and peanuts

350.-



เนื้อรีเจนซี่

Grilled skirt steak glaze with regency in a kailan salad

420.-

[Back to Contents](#)

SOUP - TOM



ต้มโคล้งปลาย่าง

"Tom Klong" of smoked whisker-sheatfish with grilled trevally and meliantha leaves
550.-



ต้มยำกุ้งแม่น้ำ

River prawn "Tom Yam" with "Nam Yoi" chili relish
850.-



ขาหมูพะโล้

Five-spice braised pork leg with pickled mustard greens, salted duck egg sauce, and fried bao bun
500.-

ต้มบ๊วยหมูสับ

Minced pork in plum soup with cow-slip flowers
320.-

[Back to Contents](#)

GRILL - YAANG ย่าง



เนื้อสันนอกโคขุนย่าง

Grilled striploin black angus with
toasted rice relish and nham jim jaew

2,500.-



ไก่กอและ

"Ko Lae" chicken with curry salad

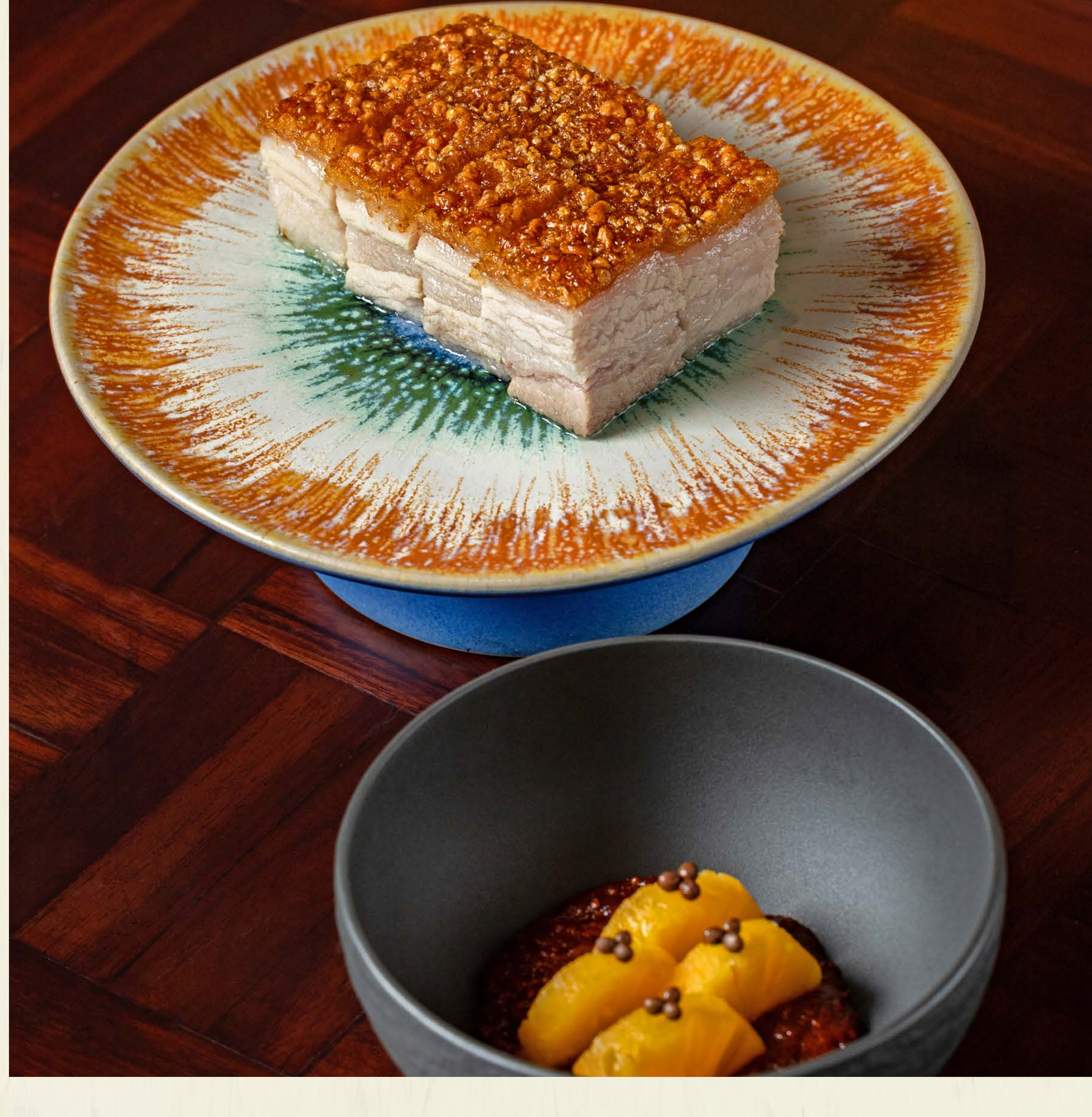
300.-



หมึกหอมย่าง

Grilled bigfin reef squid with peanut brittle sauce

690.-



หมูกรอบย่างเตาถ่าน

Grilled crispy pork belly with "makwaen relish "

and makwaen fish sauce compressed pineapples

400.-

[Back to Contents](#)

FRIED - TOD ทอด



ไก่ทอดหาดใหญ่

Hat-Yai fried chicken with crispy shallot and ripe papaya chilli sauce

300.-



หมูสามชั้นทอดน้ำปลา

Fried pork belly and crispy garlic with fish sauce dressing

290.-



ปลาทอดกับยำมะม่วง

Fried fish with green mango salad and a fish sauce glaze

750.-

[Back to Contents](#)

CURRY - GAENG



มัสมั่นเนื้อแก้มวัว

Massaman of beef cheek, served with roasted sweet potato and rose water "ajaad"
650.-



แกงคั่วสับปะรดหอยแมลงภู่

Mussels "Gaeng Kua" southern style curry with pineapple
650.-



แกงแหม่มคอหมูย่าง

Tomato curry of fermented pork, with grilled pork jowl, peanut and ginger
360.-

[Back to Contents](#)

RICE - KAO ข้าว



ข้าวคลุกกะปิ

Shrimp paste rice with sweet braised pork belly and a medley of condiments 380.-



ข้าวคะน้ามูสับปลาเค็ม

Salted mackerel cakes on a bed of fried rice with pickle olive greens and Chinese olives 380.-



กุ้งอบวุ้นเส้น

Prawn and vermicelli baked in stone pot with, coriander, pepper, garlic and pork fat 550.-



ข้าวหมกกุ้ง

Shrimp Biryani with a mint sauce 300.-
Add on grilled king mackerel 160.-



ข้าวหน้าเนื้อน้ำมันหอย

Baked rice with beef and oysters 380.-



ข้าวคลุกกะเพราหมูสับสามชั้นทอดไข่ดาว

Holy basil minced pork fried rice with fried pork belly and egg 250.-

[Back to Contents](#)

DESSERTS - KONG WAAN ขອງหวาน



โมจิลำไยและไอศกรีมกะทิ

Longan mochi with coconut ice cream, dried longan caramel and fried "kao-mao"

300.-



ขนมถ้วยสังขยาและไอศกรีมกะทิ

Steamed egg custard with coconut ice cream and pistachio

300.-



ข้าวปั้นแซนวิชไอศกรีมเก๊กฮวย

Coconut rice flour cake with chrysanthemum ice-cream sandwich

300.-



กรานิต้าส้มซ่าและผลไม้ตามฤดู

Granita of bitter orange with fruits, and lime

200.-

[Back to Contents](#)