SIS

Thai Social Kitchen

BITE - LEK LEK เล็กๆ

SALAD - YUM ยำ

SOUP - TOM ต้ม

GRILL - YAANG ย่าง

STIR-FRY - PAD ผัด

FRIED - TOD ทอด

CURRY - GAENG แกง

RICE - KAO ข้าว

DESSERTS - KONG WAAN ของหวาน

BITE - LEK LEK เล็กๆ

ทองม้วนปูผัดผงกะหรี่

Stir fried crab with curry
powder in coconut tuile
240.–

สาคูไส้หมู

Crispy sago with minced pork
210.–

หลนเต้าเจี้ยวกับเนื้อดิบรมควัน

Cold smoked beef with lemon grass
and coconut cream
320.–

เมี่ยงคำหมี่กรอบ

Crispy rice noodles in a
caramelized passion fruit
sauce on betel leaf

180.–

Back to Contents

SALAD - YUM ยำ

พล่าปลาดิบ
Cured trevally with "naam-yum" beetroot
300.-

ส้าปลาดิบ
Cured fish with citrus dressing in Northern style
350.-

ยำบูดูกุ้งแม่น้ำย่าง
River prawn salad with "naam-yum BooDoo"
850.-

ยำแหนมกับข้าวทอด
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 ต้ม

แกงจืดปูจ๋า
Crab cake with minced pork in clear soup
520.-

แกงบวดหอยนางรม
Poach oyster in coconut with "Krong Krang"
(rice flour cakes)
250.-

ต้มโคล้งปลาย่าง
"Tom Klong" of smoked whisker-sheatfish
with grilled trevally and melantha 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.-

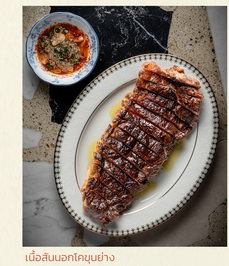
แกงจืดหอยมะพร้าวอ่อน
Clams and young coconut in clear soup
320.-

Back to Contents

GRILL - YAANG ย่าง

เนื้อริบอายโคขุนย่าง

Grilled bone-in ribeye black angus with
toasted rice relish and nham jim jaew
4,500.-



เนื้อสันนอกโคขุนย่าง

Grilled striploin black angus with
toasted rice relish and nham jim jaew
2,500.-

ปลาย่างกับน้ำพริกข่ากา

Grilled fish with "nampik kee ga" and grilled vegetable
1,850.-

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.-

ห่อหมกปลาย่าง

Fish "mok" stuffed mackerel grilled over burnt hay
390.-

Back to Contents

STIR-FRY - PAD ผัด

กุ้งแม่น้ำผัดพริกขี้หนู

River prawn with garlic, peppercorn, chili and lime leaf
800.-

ผัดไหลบัวหมูกรอบ

Lotus root stir fried with white miso and crispy pork belly
300.-

ผัดกะเพราเนื้อสับ

Minced beef kaprao with long pepper and fried egg
350.-

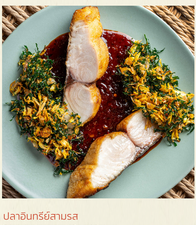
XOผัก3สหาย

Stir fry chaiyote,sugar snap peas and
oyster mushroom with XO sauce
300.-

Back to Contents

FRIED - TOD ทอด

หมึกไข่ทอดน้ำพริกเผา
Fried Cuttlefish with chilli jam
750.-



ปลาอินทรีย์สามรส
Fried king mackerel with chilli gravy
750.-

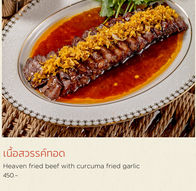
ไก่ทอดหาดใหญ่
Hat-Yai Fried Chicken with crispy shallot and Kee papaya chilli sauce
300.-

หมูสามชั้นทอดน้ำปลา
Fried pork belly and crispy garlic with fish sauce dressing
290.-

ไข่เจียวตู้มยำเนื้อปู
Eggs and roe
(crispy omelette, steamed egg, and spicy crab)
490.-

ปลาทอดกับยำมะม่วง
Fried fish with green mango salad and a fish sauce glaze
750.-

ปีกไก่ทอดน้ำปลา
Fried chicken wing with crispy garlic and "White egg plant relish"
250.-



เนื้อสวรรค์ทอด
Heaven fried beef with curcuma fried garlic
450.-

Back to Contents

CURRY - GAENG แกง

แกงกะหรี่ปลาย่าง

"Gaeng Karee" with grilled golden pompano
950.–

มัสมั่นเนื้อแก้มวัว

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

แกงส้มแป๊ะซะปลากะพง

Sour orange curry with barramundi, salmon roe, and crisp vegetables
770.–

แกงคั่วสับปะรดหอยแมลงภู่

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

แกงแหนมคอหมูย่าง

Tomato curry of fermented pork, with grilled pork jowl, peanut and ginger
550.–

Back to Contents

RICE - KAO ข้าว

ข้าวคลุกกะปิ

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

ข้าวคะน้าหมูสับปลาเค็ม

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.-

ข้าวผัดซอส xo ปู

Fried rice with XO sauce served with sea mud crab lumps
750.-

ข้าวหอมมะลิ

Jasmine rice
30.-

ข้าวพันธุ์พื้นเมือง

Special rice
80.-

Back to Contents

DESSERTS - KONG WAAN ของหวาน

โมจิลำไยและไอศครีมกะทิ

Longan mochi with coconut ice cream, dried longan caramel and fried "kao-mao"
300.-

ขนมถ้วยสังขยาและไอศครีมกะทิ

Steamed egg custard with coconut ice cream and pistachio
300.-

บ้าบิ่นแซนวิสไอศครีมเก๊กฮวย

Coconut rice flour cake with chrysanthemum ice-cream sandwich
300.-

กรานิต้าส้มซ่าและผลไม้ตามฤดู

Granita of bitter orange with fruits,and lime
200.-

Back to Contents