

SNACKS

ROASTED CASHEW NUTS 🍌🍄🌶🥒	140
เมล็ดมะม่วงหิมพานต์อบพริกสมุนไพร	
SNACK PLATTER COMBO 🍌🌶🥒🥒	680
Sun-dried fried beef, pork skewers, fermented sour pork sausages, chicken wings (Korean mop sauce) อาหารว่างรวมหลากหลาย เนื้อแดดเดียว หมูปิ้ง ไส้กรอกอีสาน ปีกไก่ทอดแบบเกาหลี	
THAI PRAWN CRACKERS, THAI CHILLI PASTE 🌶🥒	120
ข้าวเกรียบกุ้งเสิร์ฟกับน้ำพริกเผา	
GAO YANG COMBO 🍗🌶🥒	520
Chicken, shrimp, fermented sour pork sausages served with tamarind sauce รวมของอย่าง ๑ ไม่	
PULLED PORK SPRING ROLLS 🍌🍌🌶🌶🥒🥒	240
Served with mustard sauce เปาะเปี๊ยะทอดใส่หมูเสิร์ฟกับมัสตาร์ดซอส	
FRIED BABY CALAMARI 🌶🌶🥒	260
Homemade sweet and sour sauce ปลาหมึกทอดเสิร์ฟกับซอสเปรี้ยวหวาน	
SAI KROK ESAN 🥒🌶	170
Fermented sour pork sausages ไส้กรอกอีสาน	

NUTS & BOLTS 🍌🌶🥒🥒	150
ขนมขบเคี้ยวรวมสโตร์เบียร์รีพบลิค	
TUA SAMUN PRAI 🌶🥒	150
Assorted roasted nuts with hot & sour, lemongrass, kaffir lime leaves ถั่วรวมมิตรอบสมุนไพร	
MOO / NUA DAED DEAW 🍗🌶🥒🥒	240
Sun-dried fried pork or beef served with homemade spicy sauce หมู / เนื้อแดดเดียวเสิร์ฟกับน้ำจิ้มแจ่ว	
EN KOR GAI THOD 🌶🥒	240
Deep-fried chicken tendons served with Thai sweet chilli dipping sauce เอ็นข้อไก่ทอดกรอบเสิร์ฟกับซอสพริก	
MOO PING NAM JIM JAEW 🌶🥒🥒	170
24 hour marinated pork skewers served with Thai aromatic herbs and chilli sauce หมูปิ้งเสิร์ฟกับน้ำจิ้มแจ่ว	
SAI-OUA CHIANG MAI PORK SAUSAGE 🌶🥒🥒	240
Spicy pork sausage and crispy pork rinds served with condiments แคบหมูกับไส้ฉั้วเสิร์ฟกับเครื่องเคียง	
CHICKEN WINGS 🌶🥒	290
Korean mop sauce, sesame seeds, yuzu pickles OR Thai style with spicy sauce ปีกไก่ทอดซอสเกาหลีเสิร์ฟกับแตงตงยูซุ หรือ ปีกไก่ทอดเสิร์ฟกับน้ำจิ้มแจ่ว	
NAEM MOO THOD 🌶🥒	230
Deep-fried fermented pork แทมหมูทอด	
LAAB MOO THOD 🌶🥒🥒🥒	280
Deep-fried minced pork ลาบหมูทอด	
YUM NAEM MOO GROB 🌶🥒🥒	290
Thai spicy deep-fried fermented pork salad ยำแทมหมูกรอบ	

TACO

CRISPY WHITING FISH (3 PCS) 🌶🌶🥒🥒	200
Chipotle aioli, pickled cabbage, pico de gallo, Soft corn tortilla ทาโก้ปลา	
POPCORN SHRIMP (3 PCS) 🌶🌶🥒	200
Chipotle aioli, pickled cabbage, Flour tortilla ทาโก้กุ้ง	
ZESTY PORK MOJO (3 PCS) 🌶🥒	200
Coriander salsa verde, pico de gallo, Flour tortilla ทาโก้หมู	
BEEF CHEESE “BURGER” (3 PCS) 🍗🍌🌶🌶	230
Cheddar cheese, burger sauce, dill pickle, Flour tortilla ทาโก้เนื้อชีสเบอร์เกอร์	

BEER REPUBLIC

BREWS AND BITES

INTERNATIONAL

THE SMASH BURGER 🍗🍌🌶🌶	450
American cheddar, yuzu pickles, red onion, secret sauce, brioche bun and fries เบอร์เกอร์เนื้อเสิร์ฟกับซอสพิเศษสโตร์เบียร์รีพบลิคและมันฝรั่งทอด	
BLUE CHEESE, MUSHROOM, SMASH BURGER 🍗🍌🌶🌶	490
Roquefort cheese, mushroom, grilled onion, wholegrain mustard mayo, sour, pickles and fries เบอร์เกอร์ บลูชีส และเห็ดเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด	
POO JA BURGER 🌶🥒🥒	450
Deep-fried patty of minced pork and crab meat, lettuce, coriander, tomatoes, cucumber, Sriracha mayonnaise and fries เบอร์เกอร์ปูเจ้าเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด	
THE REPUBLIC CHICKEN QUESADILLA 🍌🌶	340
Ancho-spiced chicken, cheese, house pickled jalapenos, avocado crema แป้งทอดรียอย่างใส่ไก่ ชีส จารุปิโนซอส อะโวคาโด	
CHEESY SPINACH QUESADILLA 🍌🌶🥒	320
Spinach, cheese, avocado crema and fries แป้งทอดรียา ใส่ผักโขม ชีส อะโวคาโด และมันฝรั่งทอด	
BEER BATTERED FISH AND CHIPS 🍌🍌🌶🌶🥒	390
Served with Tartar sauce ปลาชุบแป้งทอดเสิร์ฟกับซอสทาร์ทาร์และมันฝรั่งทอด	
TENNESSEE BBQ PORK RIBS 🍌🍗🌶🌶	Half rack 340
Tennessee BBQ sauce, apple slaw ซีอิ๊วหมูย่างซอสเทนเนสซีเสิร์ฟกับแอปเปิ้ลดอง	
	Full rack 560
	ใหญ่

GRILLED AUSTRALIAN BEEF RIB EYE (300 G.) 🍗🍌🌶	990
Peppercorn sauce, roasted garlic and fries เนื้อริบอายย่างเสิร์ฟกับกระเทียมอบและมันฝรั่งทอด	
NACHOS 🍌🌶🥒	290
Cheese, refried beans, sour cream, onions, jalapeño, salsa and avocado crema นาโชสเสิร์ฟกับชีสชาและเครื่องเคียง	
Add Pulled pork 160	เพิ่ม เนื้อหมู
Braised beef short ribs 180	เนื้อวัว
SLOAN’S BARBEQUE SAUSAGE PLATTER 🍗🌶🥒	460
Chef’s sauerkraut, curry sauce, Dijon mustard ไส้กรอกย่างรวมมิตรเสิร์ฟกับเคอริซอสและซาวเคราท์	
BEER REPUBLIC CRISPY PORK KNUCKLE 🍌🌶🥒	460
Chef’s sauerkraut, mustard, gravy and homemade spicy sauce ขาหมูทอดกรอบเสิร์ฟกับมัสตาร์ด ซอสเกรวี่ และน้ำจิ้มซีฟู้ด	
BEER-ROASTED CHICKEN 🍌🍗🌶🌶	Half Chicken 340
Served with homemade spicy sauce and roasted garlic ไก่ครึ่งตัว	
	Whole Chicken 460
	ไก่ทั้งตัว

PASTAS

SPAGHETTI KEE MAO TALAY 🌶🥒🥒🥒	330
Stir-fried with seafood (Thai style) สปาเก็ตตี้ชี้เมาทะเล	
SPAGHETTI AOP BACON, MUSHROOM 🍌🌶🥒🥒	300
Garlic, chilli, mushroom, bacon สปาเก็ตตี้ผัดน้ำมัน กระเทียม พริก เห็ด และเบคอน	

THAI FAVOURITES

TOM YUM GOONG 🍌🥒🥒	330
Hot and sour soup with prawns, lemongrass, mushroom, galangal, kaffir lime ต้มยำกุ้ง	
PHAD KAPRAO MOO 🌶🥒🥒🥒	240
Stir-fried minced pork and hot basil ผัดกะเพราหมูสับ	
PHAD KAPRAO NUA 🍗🌶🌶🥒🥒	260
Stir-fried minced beef and hot basil ผัดกะเพราเนื้อสับ	
KHAO PHAD BEER REPUBLIC 🌶🥒🥒🥒🥒	300
Fried rice with prawns, crab and sweet pork ข้าวผัดเบียร์รีพบลิค	
PHAD THAI GOONG 🌶🌶🥒🥒🥒	310
Thai style fried rice noodles with prawns ผัดไทยกุ้ง	
YUM NUA YANG 🍗🌶🥒🥒	310
Grilled beef salad (Thai style) ยำเนื้อย่าง	

YUM SOM – O 🍗🌶🥒🥒🥒	240
Spicy pomelo salad with roasted coconut ยำส้มโอ	
SOM TAM 🌶🥒🥒	230
Spicy green papaya salad, dried shrimp, long bean, cashew nuts ส้มตำไทย	
YUM WOON SEN 🍗🌶🥒🥒	230
Vermicelli noodles, pork, celery, lime ยำวุ้นเส้นหมูสับ	
PHAD PAK BOONG 🌶🥒🥒	220
Stir-fried morning glory with garlic & chilli ผัดผักบุ้งไฟแดง	
GAENG KIEW WAAN GAI 🌶🥒🥒🥒	320
Green curry with chicken, eggplant, sweet basil แกงเขียวหวานไก่	
LAAB PED 🥒🥒	290
Thai spicy salad with minced duck, shallot, chilli, roasted rice, mint leaves ลาบเป็ด	
KHOR MOO YANG 🌶🥒🥒	330
Grilled pork neck served with Thai aromatic herbs and chilli sauce คอหมูย่างเสิร์ฟกับน้ำจิ้มแจ่ว	
GAI PHAD MED MAMUANG HIMMAPHAN 🌶🥒	270
Stir-fried marinated chicken, cashew nuts, chilli ไก่ผัดเมล็ดมะม่วงหิมพานต์	
GAI TAKRAI THOD GROB 🌶🥒	260
Deep-fried marinated chicken with crispy lemongrass ไก่ตะเคว้ทอดกรอบ	
PLA KAPONG THOD NAM PLA 🌶🌶🥒🥒	680
Deep-fried marinated sea bass served with spicy sweet green mango salsa ปลากระพงทอดนํ้าปลาเสิร์ฟกับยำมะม่วงสามรส	

SALADS

THE CLASSIC CAESAR 🍌🥒🥒	280
Romaine lettuce, anchovies, parmesan, croutons, bacon ซีซาร์สลัด	
BERRY TOMATOES & BOCCONCINI CHEESE 🍌🌶	260
Organic green leaves, roasted red bell pepper, sunflower seeds, honey mustard dressing สลัดมะเขือเทศ บอคคองชินีชีส และน้ำสลัดฮันนี มัสตาร์ด	
ADDITIONAL - เพิ่มความอร่อยให้สลัดของคุณ	

Chicken 120	Shrimp 🥒	180
ไก่	กุ้ง	

SIDES

CREAMY BAKED CHEESE SPINACH 🍌🌶🥒	90
ผักโขมอบชีส	
HOMEMADE COLESLAW 🍌🌶🥒	90
โคเลสลอว์	
SHOESTRING FRIES 🍗🌶	90
มันฝรั่งทอด	
STEAMED JASMINE RICE 🍚🥒	50
ข้าวสวย	

DESSERTS

S’MORE WAFFLES 🍌🌶🌶	250
Whipped cream, chocolate sauce, strawberry ice cream, vanilla ice cream, marshmallow วaffleเสิร์ฟกับไอศกรีมสตอว์เบอร์รี่ วานิลลา และมาร์ชเมลโลว์	
BANANA FRITTERS 🍌🌶🌶	190
Black sesame ice cream กล้วยหอมทอดเสิร์ฟกับไอศกรีมงาดำ	
CRÈME BRÛLÉE CHEESECAKE 🍌🌶🌶	210
Whipped vanilla cream, strawberry sauce ครีมบุรูลีชีสเค้กเสิร์ฟกับวิปครีมวานิลลาและซอสสตอว์เบอร์รี่	
COOKIE MONSTER ICE CREAM 🍌🌶🌶🥒🥒🥒	250
White chocolate sauce, vanilla ice cream, chocolate ice cream, oreo cookie bites, whipped cream ไอศกรีมคุกกี้มอนสเตอร์เสิร์ฟกับซอสไวท์ช็อกโกแลต ไอศกรีมวานิลลา ไอศกรีมช็อกโกแลต คุกกี้โอรีโอ และวิปครีม	
HÄAGEN-DAZS ICE CREAM SELECTION (2 SCOOPS) 250	
Mango มะม่วง	Salted caramel 🍌🌶 คาราเมลเค็ม
Strawberry 🍌 สตอว์เบอร์รี่	Vanilla caramel brownie 🍌🌶🌶 วานิลลาคาราเมลบราวน์

🍷 Alcohol	🍖 Beef	🥛 Dairy
🥚 Eggs	🌾 Gluten free	🌰 Nuts
🐠 Seafood	🐷 Pork	🌿 Sesame seeds
🌶 Spicy	🌱 Vegan	🥬 Vegetarian

BARTENDER'S LEGACY

LA-MOON Absolut Vodka, Jose Cuervo Tequila, peach syrup, pineapple & lemon juice	320
BECAUSE OF YOU Beefeater Gin, Triple Sec, orange & lemon juice, Pink grapefruit syrup	310
HAPPY BLUE Jose Cuervo Tequila, Blue Curaçao, pineapple & lemon juice, soda water	330
BROOKLYN SOUR Bulleit Rye Whiskey, lemon juice, honey, red wine	320
LAZY LADY Absolut Vodka, lemon & cranberry juice, aloe vera, rose water, ginger ale	310
SEA AND SAND Havana Club 3 yr Rum, Cherry Heering, Grenadine, pineapple & orange juice, Rosso Vermouth	310
LOVELY BY MANGUO Havana Rum 3 & 7 yr, lime juice, mango purée	330

VINTAGE CLASSICS

MOJITO Havana Club 3 yr Rum, lime, mint, soda water	300
MARGARITA Jose Cuervo Tequila, Triple sec, lime juice, salt rim	320
COSMOPOLITAN Absolut Vodka, Cointreau, lime & cranberry juice	310
PIÑA COLADA Havana Club 3 yr Rum, Malibu, pineapple juice, cream	310

MOCKTAILS

BEE'S TONIC Lychee & pineapple syrup, Fever Tree Indian Tonic	150
TEATOTAL Earl Grey tea, lemon & apple juice, black pepper	160
RASPBERRY SMASH Crushed raspberries, lemon juice, tonic water	150
LAZY SOBER LADY Lemon, cranberry & aloe vera juice, rose water, ginger ale	160

BEER REPUBLIC

BREWS AND BITES

LONDON HEART

IRON BALLS With Fever Tree Indian Tonic Garnish: Lime wheel, pineapple and basil	380	TANQUERAY With Fever Tree Indian Tonic Garnish: Lime wheel and lemon twist	380
<i>Distilled in Ekkamai with ginger and lemongrass</i>		<i>An extremely dry gin balanced with a healthy garnish of citrus</i>	
4 PILLARS SHIRAZ GIN With Fever Tree Indian Tonic Garnish: Dried orange wheel	420	HENDRICK'S With Fever Tree Elderflower Tonic Water Garnish: Cucumber and rose petal	420
<i>This gin is steeped with Shiraz grapes for 8 weeks. Oof!</i>		<i>Delightfully infused after distillation with cucumber and rose</i>	

PROHIBITION LEGENDS

	Glass	Bottle		Glass	Bottle
WHISKEY			VODKA		
SINGLE MALTS			Absolut	220	2,600
Glenmorangie 12 yr	290	4,900	Belvedere	290	4,900
Glenfiddich 12 yr	290	4,900	Grey Goose	290	4,900
Glenfarclas 12 yr	650	9,000	GIN		
Mc Callan 12 yr	700	15,000	Beefeater	220	2,600
BLENDS			Tanqueray	250	3,000
Ballentine's	210	2,600	Iron Balls	250	3,900
Chivas Regal 12 yr	240	3,500	Hendricks	290	4,500
Johnnie Walker Black Label	240	3,500	TEQUILA		
IRISH			Jose Cuervo Especial Silver	220	2,600
Jameson	220	3,000	Olmecca Gold	220	2,600
BOURBON			COGNAC		
Jim Bean	230	3,000	Hennessy V.S.O.P.	330	6,500
Jack Daniel Black	250	3,500	Remy Martin V.S.O.P.	330	6,500
RUM					
Bacardi	220	2,600			
Havana Club 3 yr	220	2,600			
Havana Club 7 yr	280	3,300			

IF YOU'RE LOOKING
FOR A SOFTER TIME
SCAN HERE!



Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government taxes.

NO MIXERS, NO MERCY

Shot or not to shot, that is the question!!!

JÄGERBOMB Jägermeister, Red Bull	290
B52 Kahlua, Baileys, Grand Marnier	290
TEQUILA PAF Tequila Rose Cuervo, tonic, salt, lime	290
BEERTAILS	
FLAMMING DR. PEPPER Singha Beer, Havana Club 3 yr Rum, Amaretto	310
HOPPY MARRY Singha Beer, Gin Beefeater, orange & lime juice, pomegranate syrup	300
BEER VERY BERRY Rum Havana Club 3 yr, Liefmans Beer, lime juice	300
B DARK RUSSIAN Guinness, Vodka Absolut, Kahlua, bitter chocolate	320
LAGERITA Singha Beer, Jose Cuervo Tequila, Cointreau, lime juice	310
SUMMER SHANDY Kronenbourg 1664 White, lime juice, soda water	300

SPARKLING

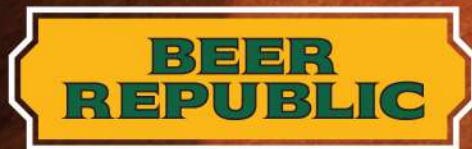
	Glass	Bottle
FOLLADOR PROSECCO D.O.C Venetto, Italy	250	1,200

WHITE

SAUVIGNON, BLANC LAMADOR Maule Valley, Chile	230	1,100
CHARDONNAY, PINICAL ESTATE Riverina, NSW, Australia	240	1,150
PINOT GRIGIO, COLLE CORVIANO Abruzzo, Italy	250	1,200

RED

MERLOT, LAMADOR Maule Valley, Chile	230	1,100
CABERNET SAUVIGNON, DE BORTOLI Hunter Valley, NSW, Australia	270	1,300
SHIRAZ, THOMAS GOSS McLaren Vale, SA, Australia	280	1,350



BREWS AND BITES

Pizza menu



FOUR CHEESE

Small 260 Regular 420

*Mozzarella cheese,
cheddar cheese,
taleggio cheese,
smoked scamorza cheese*

มอสซาเรลล่าชีส เชดดาร์ชีส

ทาเลจีโอชีส

และสกาโมรซาชีสรมควัน



SUPREME BBQ MEAT

Small 260 Regular 400

*Tomato sauce, mozzarella cheese,
pork rib meat, smoked chicken,
bacon, pork sausage,
sausage, BBQ sauce*

ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลล่าชีส

เนื้อซี่โครงหมู ไก่รมควัน

เบคอน ไส้กรอกหมู และซอสบาร์บีคิว



DELUXE

Small 280 Regular 380

*Tomato sauce,
mozzarella cheese,
smoked chicken,
pepperoni, capsicum*

ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลล่าชีส

ไก่รมควัน เปปเปอร์โรนี

และพริกหวาน



DIAVOLA

Small 300 Regular 460

*Tomato sauce,
mozzarella cheese,
spicy salami*

ซอสมะเขือเทศ

มอสซาเรลล่าชีส

สไปซี่ซาลามี



PAD KRA PAO MOO

Small 220 Regular 300

*Tomato sauce,
mozzarella cheese,
minced pork.*

*Thai spicy, holy basil,
chilli, garlic*

ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลล่าชีส หมูบด

กระเพรา พริก กระเทียม



ITALIAN SAUSAGE & MUSHROOM

Small 260 Regular 400

*Tomato sauce,
mozzarella cheese,
mushroom, pork sausage*

ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลล่าชีส

เห็ด และไส้กรอกหมู



CHEESE

Small 240 Regular 360

*Tomato sauce,
mozzarella cheese,
cheddar cheese, oregano*

ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลล่าชีส

ชีส เชดดาร์ชีส ออริกาโน



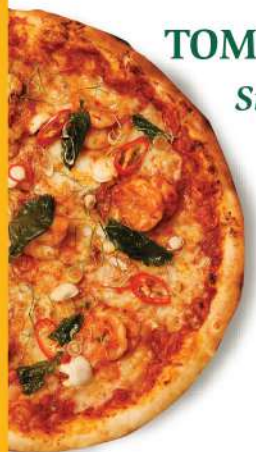
HAWAIIAN

Small 280 Regular 380

*Mozzarella cheese,
tomato sauce, cotto ham,
pineapple*

มอสซาเรลล่าชีส ซอสมะเขือเทศ

แฮม สับปะรด



TOM YUM GOONG

Small 240 Regular 360

*Tom Yum sauce, shrimp,
mozzarella cheese,
kaffir lime, chilli*

ต้มยำซอส กุ้ง มอสซาเรลล่าชีส

ใบมะกรูด พริก



BREWS AND BITES

Pizza menu



Dairy



Nuts



Pork



Seafood



Spicy



Soya bean



Vegetarian

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government taxes.

BEER REPUBLIC

BREWS AND BITES

SET LUNCH THB 299++ PER SET

APPETISER

Please choose one

THE CLASSIC CAESAR ๖

Romaine lettuce, anchovies, Parmesan,
Croutons, bacon

ซีซาร์สลัด

PULLED PORK SPRING ROLLS ๖

Mustard sauce

ปอเปี๊ยะไส้หมูทอดกับซอสมัสตาร์ด

TOM KHA GAI

Chicken with galangal, coconut milk soup

ต้มยำไก่

YAM SOM O

Spicy pomelo salad with roasted coconut

ยำส้มโอ

INCLUDED A GLASS OF SOFT DRINK

Please choose one

Coke | Coke Zero | Diet Coke

Fanta Orange | Sprite | Schweppes Soda

Ginger Ale | Tonic | Singha Soda

LUNCH SET ADD-ON OFFER

Add refreshing beer
at a special price to your Lunch Set

	Half	Pint
Singha	90	150
Asahi	90	150



Pork



Vegetarian

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government taxes.

MAIN COURSE

Please choose one

BAKED MAC & CHEESE ๖

Cheddar, Fontina, Gruyere

มักกะโรนีอบชีส

BEER REPUBLIC CHICKEN QUESADILLA ๖

Ancho-spiced chicken, house pickles

Jalapeno, avocado crema

แป้งทอดกรอบไส้ไก่และพริกฮาลาเปโนชีสครีม

THE SMASH BURGER

American cheddar, yuzu pickles, Red onion,

secret sauce, brioche bun

เบอร์เกอร์เนื้อเสิร์ฟกับซอสสุดพิเศษไส้ชีสเบียร์รีพับบลิค

KHAO KAPRAO MOO SAB KHAI DAO

Stir-fried minced pork, hot basil and

a fried egg served with steamed rice

ข้าวกระเพราหมูสับไข่ดาว

KHAO GAI PHAD MED

MAMOUNG HIMMAPHAN

Stir-fried chicken with cashew nut

and Chili served with steamed rice

ข้าวไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

SPAGHETTI BOLOGNESE

Italian ragu sauce

สปาเกตตีซอสเนื้อ



BREWS AND BITES

THAI LUNCH SET

Baht 899

Select one from each category (เลือกประเภทละ 1 อย่าง)

Fish (ประเภทปลา)



ปลากะพงสามรส
Plakapong Samrod
Deep-fried seabass with
sweet and sour sauce



ปลากะพงนึ่งมะนาว
Plakapong Nueng Manao
Steamed seabass with
lime and chilli sauce



ปลากะพงทอดน้ำจิ้มมะม่วง
**Plakapong Tod
Nam Jim Mamoung**
Deep-fried seabass
with green mango salsa



ปลากะพงทอดกระเทียมพริกไทย
**Plakapong Tod
Kratiem Prik-Thai**
Deep-fried seabass
with garlic and pepper

Curry / Soup (ประเภทแกง)



แกงเขียวหวานกุ้ง
Gaeng Kiew Warn Goong
Green curry with shrimps



แกงเผ็ดหมู
Gaeng Phed Moo
Red curry with pork



ต้มยำปลากะพง
Tom-Yum Plakapong
Spicy clear soup with snapper,
mushrooms and lemongrass



แกงกะหรี่ไก่
Gaeng Karee Gai
Yellow curry with chicken

Stir-fried (ประเภทผัด)



กุ้งผัดผงกะหรี่
Goong Phad Pongkaree
Stir-fried shrimps
with curry powder



ไก่ผัดเม็ดมะม่วง
Gai Phad Medmamoung
Stir-fried chicken
with cashew nuts



หมูกรอบผัดพริกไทยสด
**Moo Krob Phad
Prik-Thai Sod**
Stir-fried crispy pork with
fresh green peppercorns



ผัดกระเพราไก่
Phad Kraprow Gai
Stir-fried chicken with
chili and basil leaves

Vegetable / Omelette (ประเภทผัก / ไข่เจียว)



ผัดผักบุ้งไฟแดง
Phad Pak Boong Fai Daeng
Wok-fried spicy morning glory



ผัดผักรวมมิตร
Phad Pak Ruam Mitr
Wok-fried garden vegetables



ผัดคะน้าน้ำมันหอย
Phad Kana Nam Mun Hoi
Wok-fried kale with oyster sauce



ไข่เจียวหมูสับ
Kai Jiew Moo Sub
Thai omelette with minced pork

Served with steamed jasmine rice (เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ)

Price is in Thai Baht subject to 10% service charge and applicable government tax.