



POTS, PINTS & TIKI'S

FOOD MENU

THE NEIGHBORHOOD STREET CRAFT BEER & TIKI BAR

OPEN
DAILY

12:00 HRS. - 24:00 HRS.

ALL PRICES ARE QUOTED IN THAI BAHT, AND ARE SUBJECT TO PREVAILING GOVERNMENT TAXES 7%, AND 10% SERVICE CHARGE.
ราคาดังกล่าวคิดเป็นค่าเงินบาท ไม่รวมภาษีรัฐบาล 7% และค่าบริการ 10%

SNACKS



GAi HO BAI TOEI

ไก่ห่อใบเตย

THB 120++



Fried chicken wrapped in pandanus leaf

Chicken Pandanus is a Thai delicacy that is loved by many all over the world. It is extremely flavourful and yet easy to prepare and can be made with a set of simple ingredients. As the name suggests, the main ingredients of this dish are Pandanus leaves and chicken which is when combined in the right way gives off flavours that will indeed be a treat for your taste buds!

- Grilled chicken, Pandanus leave
- ไก่หมักสมุนไพร ห่อด้วยใบเตย



SATAY GAI

ไก่สะเต๊ะ

THB 120++



- Grilled chicken satay served with peanut sauce
- ไก่สะเต๊ะ, น้ำจิ้มถั่ว



POR PIA THOD

เปาะเปี๊ยะทอด

THB 100++



- Deep-fried vegetable spring rolls served with plum sauce
- เปาะเปี๊ยะผัก, น้ำจิ้มบ๊วย



PEEK GAI THOD

ปีกไก่ทอด

THB 140++



- Deep-fried chicken wings served with chili sauce
- ปีกไก่ทอด, ซอสมะขาม, น้ำปลา, พริกแห้ง, ข้าวคั่ว

Allergen
Icons



ALL PRICES ARE QUOTED IN THAI BAHT, AND ARE SUBJECT TO PREVAILING GOVERNMENT TAXES 7%, AND 10% SERVICE CHARGE.
 ราคาดังกล่าวคิดเป็นค่าเงินบาท ไม่รวมภาษีรัฐบาล 7% และค่าบริการ 10%



MOO DAD DEAW

หมูแดดเดียว
THB 140++



- Sundried pork served with chili sauce
- หมูแดดเดียวทอด, พริกป่น, น้ำปลา, ข้าวคั่ว, ซอสพริก



CHEESE KNACKER

ไส้กรอกพันเบคอน
THB 180++



- Sausage, bacon, ketchup
- ไส้กรอก, เบคอน, ซอสมะเขือเทศ



PLA MUEK THOD

ปลาหมึกชุบแป้งทอด
THB 180++



- Deep fried calamari served with tartar sauce
- ปลาหมึกชุบแป้งทอด, ซอสสาคาร์



THOD MUN GOONG

ทอดมันกุ้ง
THB 180++



- Crispy shrimp cakes served with sweet plum sauce
- ทอดมันกุ้ง, น้ำจิ้มบ๊วย



INDIGO FRIES

อินดิโกฟรายส์
THB 120++



- Traditional french fries topped with Parmigiano Reggiano and parsley
- ฟรายส์ (มันฝรั่งเส้นเล็ก), ชีสพาเมซานพามาเจาโน่, ผักชีฝรั่ง



CHICKEN QUESADILLAS

เคซาดิญาไก่
THB 200++



- Tortillas stuffed with chicken, onion, and cheese served with guacamole and sour cream
- แป้งตอติญ่า, ไก่, หอมใหญ่, ชีส, กัวคาโมเล่, ซาวครีม

Allergen
Icons



Vegetarian



Contains
Beef



Contains
Seafood



Contain
Nuts



Dairy



Contains
Pork



Spicy

ALL PRICES ARE QUOTED IN THAI BAHT, AND ARE SUBJECT TO PREVAILING GOVERNMENT TAXES 7%, AND 10% SERVICE CHARGE.
ราคาดังกล่าวคิดเป็นค่าเงินบาท ไม่รวมภาษีรัฐบาล 7% และค่าบริการ 10%

SALAD



SOM TUM THAI GOONG YANG

ส้มตำไทยกุ้งย่าง

THB 150++



Thai spicy papaya salad with grilled prawns

Som tam is called the best salad in the world and not without reason. It's so spicy that you can't stop eating it, and simultaneously freshly crunchy, sweet and sour. Despite the hot chillies, it is invigorating and refreshing in the Thai heat. The word Som means acid, and Tum refers to the method of preparation; it means something like crushing or pounding. In a typical Som Tum Thai, you'll find strips of papaya, tomatoes, chilli peppers, beans, dried shrimps, and peanuts. This version is often a bit sweeter than other Som Tums which are majorly infused with anchovies.

- Papaya salad, chilli, peanuts, grilled prawns
- สลัดมะละกอ, พริก, ถั่วลิสง, กุ้งย่าง



CHICKEN CAESAR ROLL

ชีซาร์สลัดโรล

THB 220++



- Crispy cos lettuce with grilled chicken and caesar dressing wrapped in pita bread
- ผักกาดคอส, ไก่ย่าง, น้ำสลัดชีซาร์, แป้งปิต้า, พามาซานชีส, มะเขือเทศราชินีอบแห้ง



CHEF'S GREEN SALAD

เชฟสลัด

THB 120++



- Mixed green salad with thousand island dressing
- ผักสลัดใบเขียวและน้ำสลัดเกาะฮันไอแลนด์



YUM SOM-O HOY SHELL

ยำส้มโอหอยเชลล์

THB 180++



- Spicy pomelo salad with grilled scallops
- ยำส้มโอ, หอยเชลล์ย่าง

Allergen
Icons



Vegetarian



Contains
Beef



Contains
Seafood



Contain
Nuts



Dairy



Contains
Pork



Spicy

ALL PRICES ARE QUOTED IN THAI BAHT, AND ARE SUBJECT TO PREVAILING GOVERNMENT TAXES 7%, AND 10% SERVICE CHARGE.
ราคาดังกล่าวคิดเป็นค่าเงินบาท ไม่รวมภาษีรัฐบาล 7% และค่าบริการ 10%

BURGERS AND SANDWICHES



INDIGO WAGYU BURGER

อินดิโกเบอร์เกอร์เนื้อวากิว

THB 490++



Wagyu beef is the Japanese breed of steer used to produce the prized Kobe steaks. There are many amazing ranchers in the U.S. that produce excellent Wagyu beef with comparable quality. All natural grass-fed beef makes an excellent substitution. Wagyu beef is very juicy, with a strong beefy flavor and earthy sweetness. It is rich, buttery, and creates a burger experience unlike any other. You will hardly need any seasoning to create a delicious burger using Wagyu beef.

- Wagyu beef, Cheddar cheese, lettuce, onion, tomato, cucumber pickle, mayonnaise
- เนื้อวากิว, เซดดาร์ชีส, ผักสลัด, หัวหอม, มะเขือเทศ, แดงดอง, มายองเนส



INDIGO CRISPY FISH BURGER

เบอร์เกอร์ปลาทอด

THB 350++



- Sea bass, bread crumbs, Cheddar cheese, lettuce, tomato, pickle Jalapeno, BBQ sauce, mayonnaise
- ปลากระพง, เกล็ดขนมปัง, เซดดาร์ชีส, ผักสลัด, มะเขือเทศ, พริกฮาลาปิโนดอง, ซอสบาร์บีคิว, มายองเนส



INDIGO CRISPY CHICKEN BURGER

เบอร์เกอร์ไก่ทอด

THB 350++



- Chicken, bread crum, Cheddar cheese, lettuce, tomato, onion, BBQ sauce, pickle Jalapeno with mayonnaise
- สະโพกไก่, เกล็ดขนมปัง, เซดดาร์ชีส, ผักสลัด, มะเขือเทศ, ซอสบาร์บีคิว, พริกฮาลาปิโนดอง, มายองเนส



INDIGO CLUB SANDWICH

อินดิโกคลับแซนด์วิช

THB 350++



- Ham, chicken, bacon, egg, cheese, lettuce, tomato, and mayonnaise
- แฮมไก่, เบคอน, ไข่ดาว, ชีส, ผักสลัด, มะเขือเทศ, มายองเนส

Allergen
Icons



ALL PRICES ARE QUOTED IN THAI BAHT, AND ARE SUBJECT TO PREVAILING GOVERNMENT TAXES 7%, AND 10% SERVICE CHARGE.
ราคาดังกล่าวคิดเป็นค่าเงินบาท ไม่รวมภาษีรัฐบาล 7% และค่าบริการ 10%

PIZZA



PROSCIUTTO PIZZA

พิซซ่าพาร์มาแฮม และผักร็อกเก็ต
THB 340++



- Tomato sauce, Prosciutto, Mozzarella cheese, and rocket leaves
- ซอสมะเขือเทศ, พาร์มาแฮม, มอสซาเรลล่าชีส, ผักร็อกเก็ต



FOUR CHEESE PIZZA

พิซซ่าชีส 4 อย่าง
THB 320++



- Tomato sauce, Mozzarella cheese, blue cheese, Parmigiano Reggiano, and Cheddar cheese
- ซอสมะเขือเทศ, มอสซาเรลล่าชีส, บลูชีส, พาเมซานพาร์มาจันชีส, เชดดาร์ชีส



MARGHERITA PIZZA

พิซซ่ามาร์การิตา
THB 270++



- Tomato sauce, Mozzarella cheese, and basil
- ซอสมะเขือเทศ, มอสซาเรลล่าชีส, โหระพา



PEPPERONI PIZZA

พิซซ่าเปปเปอร์โรนี
THB 340++



- Tomato sauce, pepperoni, and Mozzarella cheese
- ซอสมะเขือเทศ, เปปเปอร์โรนี, มอสซาเรลล่าชีส



BBQ HAWAIIAN CHICKEN PIZZA

พิซซ่าฮาวายีเนียน
THB 290++



- Tomato sauce, pineapple, ham, bacon, Mozzarella cheese, and Cheddar cheese
- ซอสมะเขือเทศ, สับปะรด, แฮม, เบคอน, มอสซาเรลล่าชีส, เชดดาร์ชีส



SPICY ANDAMAN SEAFOOD PIZZA

พิซซ่าซีฟู้ด
THB 390++



- Shrimp, mussel, squid, fish, ketchup, black olives, bell pepper, onion, Mozzarella cheese
- กุ้ง, หอยแมลงภู่, หมึก, เนื้อปลา, ซอสมะเขือเทศ, มะกอกดำ, พริกหวาน, หอมใหญ่, มอสซาเรลล่าชีส

Allergen
Icons



ALL PRICES ARE QUOTED IN THAI BAHT, AND ARE SUBJECT TO PREVAILING GOVERNMENT TAXES 7%, AND 10% SERVICE CHARGE.
ราคาดังกล่าวคิดเป็นค่าเงินบาท ไม่รวมภาษีรัฐบาล 7% และค่าบริการ 10%

PASTA



PENNE NAPOLITANA

ซอสมะเขือเทศ
THB 230++



- Penne pasta, tomato sauce, Parmesan cheese
- เส้นพenne, ซอสมะเขือเทศ, พามาซานชีส, ชนบปังกระเทียม



SPAGHETTI BOLOGNESE

ซอสเนื้อมะเขือเทศ
THB 290++



- Minced beef, and tomato sauce
- เนื้อบด, ซอสมะเขือเทศ, พามาซานชีส, ชนบปังกระเทียม



LINGUINE CARBONARA

ซอสคาโบนาร่า
THB 260++



- Bacon, egg, and Parmigiano Reggiano
- ซอสคาโบนาร่า, เบคอน, ไข่แดง, พามาซาน, วิปป์ครีม, ชนบปังกระเทียม



SPAGHETTI AGLIO E OLIO SEAFOOD

สปาเก็ตตี้ผัดกระเทียมน้ำมันมะกอก
THB 290++



- Shrimp, mussel, squid, black olives, garlic, basil, dried chili
- กุ้ง, หอยแมลงภู่, ปลาหมึก, มะกอกดำ, กระเทียม, ใบโหระพา

Allergen
Icons



Vegetarian



Contains
Beef



Contains
Seafood



Contain
Nuts



Dairy



Contains
Pork



Spicy

ALL PRICES ARE QUOTED IN THAI BAHT, AND ARE SUBJECT TO PREVAILING GOVERNMENT TAXES 7%, AND 10% SERVICE CHARGE.
ราคาดังกล่าวคิดเป็นค่าเงินบาท ไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% และค่าบริการ 10%

THAI MAIN DISH



PHAD TAI GOONG YANG

ผัดไทกุ้งย่าง
THB 250++



Stir fried rice noodle with Phad Tai sauce served with grilled river prawns

What is Pad Tai? A popular dish whose name means “Thai stir-fry,” Pad Tai is a stir-fried rice noodles, eggs, tofu, and meat or seafood, with a sweet-sour-salty and slightly spicy sauce, and toppings of peanuts, fresh vegetables, and cilantro — sometimes served on the side. Pad Tai sauce often contains dried shrimp, tamarind and fish sauce. At first Pad Tai might not sound like something from your comfort zone, but the final result is a toothsome noodle dish that's as tasty as they come.

Pad Tai emerged in Thailand in the mid-20th century, incorporating elements and techniques borrowed from Chinese cuisine. It was declared a Thai national dish around the time of World War II and quickly grew in popularity. Today, pad Thai is perhaps more popular than ever, both as a common street food in its native land and in Thai restaurants around the world.

- Grilled river prawn, Pad Tai sauce, tamarind sauce, palm sugar
- กุ้งแม่น้ำย่าง, ซอสผัดไท, ซอสมะขาม, น้ำตาลปืบ



GOONG THOD PHAD PRIK KLUA

กุ้งทอดผัดพริกเกลือและข้าวสวย
THB 200++



- Fried prawns with garlic, pepper, salt, and seasonings served with steamed rice
- กุ้งทอด, กระเทียม, พริกไทย, เกลือ, เครื่องปรุงรส, และข้าวสวย



INDIGO FRIED RICE

ข้าวผัดอินดิโก
THB 250++



- Fried rice with prawns, chili paste, raw mango, and shallot
- ข้าวผัดกุ้งใส่น้ำพริกเผา, มะม่วงดิบ, หอมแดง



KHAO KAPRAO MOO KROB

ข้าวกระเพราหมูกรอบ
THB 220++



- Fried crispy pork with sweet basil and chili accompanied with steamed Jasmine rice
- กระเพราหมูกรอบและข้าวสวย

Allergen
Icons



Vegetarian



Contains
Beef



Contains
Seafood



Contain
Nuts



Dairy



Contains
Pork



Spicy

ALL PRICES ARE QUOTED IN THAI BAHT, AND ARE SUBJECT TO PREVAILING GOVERNMENT TAXES 7%, AND 10% SERVICE CHARGE.
ราคาดังกล่าวคิดเป็นค่าเงินบาท ไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% และค่าบริการ 10%



KHAO MOO HONG KHAI YANG MATOOM

ข้าวหมูฮ้องไข่มุม

THB 250++



Southern style jasmine rice served with braised pork and boiled egg

Moo Hong is a stewed pork dish originating in southern Thailand. It is made by braising chunks of pork belly in an herbaceous sweet paste made with garlic, coriander root, black peppercorn, and coconut sugar, then stewing it slowly in a gravy seasoned with dark soy, oyster sauce, and star anise. The result is a sweet, fatty, and completely delicious dish. Many people that have tried it compare it to Moo Palo, a pork belly dish with similar flavor that includes hard-boiled eggs. The flavor is similar, but this recipe doesn't use Chinese 5 Spice powder which includes cloves, cinnamon, and fennel seed. If you enjoy Moo Palo you should try Moo Hong which has a strong sweet and black peppery flavor.

- Pork belly stewed with spices, soft boiled egg
- หมูสามชั้นตุ๋นเครื่องเทศ, ไข่ต้มยางมะตูม



NEUA YANG KHAO NEAW JEE

เนื้อย่างข้าวเหนียวจี๋

THB 220++



- Grilled Thai beef with sticky rice and spicy dipping
- เนื้อย่าง, ข้าวเหนียวจี๋, น้ำจิ้มแจ่ว



TOM YUM GOONG

ต้มยำกุ้งและข้าวสวย

THB 300++



- Spicy and sour prawn soup with lemongrass and chili served with steamed rice
- กุ้ง, ตะไคร้, ข่า, มะเขือเทศ, พริก, ผักชี, มะนาว และข้าวสวย

Allergen
Icons



ALL PRICES ARE QUOTED IN THAI BAHT, AND ARE SUBJECT TO PREVAILING GOVERNMENT TAXES 7%, AND 10% SERVICE CHARGE.
ราคาดังกล่าวคิดเป็นค่าเงินบาท ไม่รวมภาษีรัฐบาล 7% และค่าบริการ 10%

EUROPEAN MAIN DISH



INDIGO FISH & CHIPS

ฟิช แอนด์ ชิป
THB 230++



- Deep-fried beer battered Sea Bass with French fries
- ปลากระพงชุบแป้งทอด, มันฝรั่งทอด, ซอสถั่วเหลือง



GERMAN PORK KNUCKLE

ขาหมูเยอรมัน
THB 650++



- German style pork knuckle with sauerkraut
- ขาหมูสไตล์เยอรมันกับกะหล่ำปลีดอง, ซอสซีสวี่ดำ, น้ำจิ้มซีสวี่



BBQ PORK SPARERIBS

ซี่โครงหมูบาร์บีคิว
THB 290++



- Smoked BBQ pork rib, grilled corn and French fries
- ซี่โครงหมูย่าง, ซอสบาร์บีคิว, ข้าวโพดย่าง, มันฝรั่งทอด



BANGERS AND MASHED

ไส้กรอกและมันบด
THB 290++



- Grilled veal sausage with mashed potato and gravy
- ไส้กรอกเนื้อลูกวัวย่าง, มันบด, ซอสเกรวี่

Allergen
Icons



Vegetarian



Contains
Beef



Contains
Seafood



Contain
Nuts



Dairy



Contains
Pork



Spicy

ALL PRICES ARE QUOTED IN THAI BAHT, AND ARE SUBJECT TO PREVAILING GOVERNMENT TAXES 7%, AND 10% SERVICE CHARGE.
ราคาดังกล่าวคิดเป็นค่าเงินบาท ไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% และค่าบริการ 10%

DESSERTS



MANGO WITH STICKY RICE

ข้าวเหนียวมะม่วง
THB 150++



Mango sticky rice or “Khao Neow Ma Muang” is a dessert that is very popular in Thailand. It has a long history dating back to the Ayutthaya period from 1351 to 1767. The most popular time of the year to eat mango sticky rice is from April to May when mangoes are plentiful.

In Thailand we use “Oak Rong” mangoes which can be quite fibrous or “Nam Dok Mai” mangoes which are less fibrous but really use any mango that you like. An added bonus is that mango sticky rice is a vegan dessert and is also gluten free!

- Sweet Thai mango with sweetened sticky rice
- มะม่วงสุก, ข้าวเหนียวมูล



FLOURLESS CHOCOLATE CAKE WITH MANGO

เค้กช็อกโกแลตฟลอเลส
THB 150++



- Chocolate cake
- เค้กช็อกโกแลตและมะม่วง



LA VANILLE FINE FRENCH ICE CREAM AND SORBET

ลา วานิล ไอศกรีม และซอร์เบต
THB 150++



- Thai tea, mango, passion fruit, Belgian chocolate 72%, salted caramel
- ชาไทย, มะม่วง, เสาวรส, เบลเยียม ช็อคโกแลต 72%, ซอลต์เต็ด คาราเมล

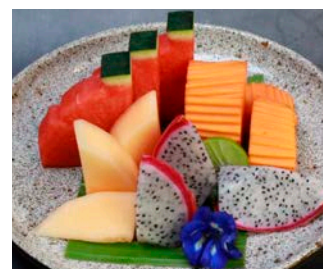


BLUEBERRY CHEESE CAKE

บลูเบอร์รี่ ชีสเค้ก
THB 150++



- Blueberry filling, cheese cake
- ชีสเค้กและซอสบลูเบอร์รี่



EXOTIC BOWL OF FRUITS

ผลไม้รวม
THB 120++



- Seasonal fresh fruits
- ผลไม้ตามฤดูกาล

Allergen
Icons



Vegetarian



Contains
Beef



Contains
Seafood



Contains
Nuts



Dairy



Contains
Pork



Spicy