

ดิสแอนด์ดิส



THISANDTHIS
your favorite food

 European, Swiss, and authentic Thai cuisine
thisandthis.one  063 213 3736

Food Menu

About This and This

Bernard and Thinna opened this restaurant to provide a unique dining experience in Hua Hin. After having lived here for a few years we believe there is room for our style of restaurant, our wish is to give you an experience which you will remember and come back for more.

We will always aim at serving you excellent food in every dish from our European, Swiss, and authentic Thai cuisine. Pair it with a glass of wine from our carefully selected list of more than 70 excellent but affordable wines or enjoy our Swiss, German and local beers.

Start the evening with a drink, a cocktail, or a mocktail at our bar, then move along to your dining table where diverse appetizers, main dishes and desserts wait to be enjoyed. We are located in the small Soi (alley) 73 off Phetkasem Road opposite the Market Village shopping center and have parking available.

We do this with our passion for good food and the professional service you expect from a quality restaurant.

Many people ask us where the name "This and This" comes from. Well, it is an English and Thai language compatible form for "Disentis", which is Bernard's home town in Switzerland. We always felt that this is a nice name, and when we prepared our restaurant to open it naturally fell in place with the open, bright and welcoming ambiance of "This and This".

About This and This

เบอร์นาร์ดและทินน่า เปิดร้านอาหารแห่งนี้เพื่อมอบประสบการณ์การรับประทานอาหารที่ไม่เหมือนใครในหัวหิน หลังจากอาศัยอยู่หัวหินได้ไม่กี่ปี เราเชื่อว่ายังมีพื้นที่ร้านอาหารในสไตล์ของพวกเรา เราหวังว่าเราจะมอบประสบการณ์ที่ทำให้คุณได้จดจำและอยากกลับมาอีกครั้ง

เราตั้งใจที่จะเสิร์ฟอาหารชั้นเลิศในทุกๆจานไม่ว่าจะเป็นอาหารยุโรป อาหารสวิส และอาหารไทยพร้อมจับคู่กับไวน์ชั้นเลิศที่เราคัดสรรมาอย่างพิถีพิถันกว่า 70 ชนิด หรือจะเลือกดื่มเบียร์สวิส เยอรมันและเบียร์ท้องถิ่นก็ได้เช่นกัน

เริ่มต้นค่ำคืนด้วยเครื่องดื่มสักแก้ว คืออกเทล หรือม็อกเทลที่บาร์ของเรา จากนั้นไปต่อที่โต๊ะอาหารที่ซึ่งมีอาหารเรียกน้ำย่อย อาหารจานหลัก และของหวานหลากหลายให้คุณได้ลิ้มลอง ร้านเราตั้งอยู่ในซอย 73 ริมถนนเพชรเกษม ตรงข้ามศูนย์การค้า มาร์เก็ตวิลเลจ และมีที่จอดรถให้บริการ

**เราทำสิ่งนี้ด้วยความรักในอาหารรสเลิศ และการบริการระดับมืออาชีพ
ในแบบที่คุณคาดหวังจากร้านอาหารที่มีคุณภาพ**

หลายคนถามเราว่าชื่อ "This and This" มาจากไหน ที่จริงแล้วเป็นคำที่ใช้ได้ทั้งภาษาอังกฤษและภาษาไทย สำหรับคำว่า "Disentis" เป็นบ้านเกิดของเบอร์นาร์ดในประเทศ สวิตเซอร์แลนด์ เรารู้สึกมาตลอดว่าชื่อนี้เป็นชื่อที่ดี และเมื่อเราได้เตรียมตัวเปิดร้านอาหารชื่อนี้ ก็เข้ากันได้ดีกับบรรยากาศที่โปร่ง โล่ง สว่าง และอบอุ่นของ "This and This"

European Food Menu

Appetizers

A1. Bruschetta (บรูสเก็ตต้า) 190

Fresh tomatoes and garlic on lightly toasted baguette with extra-virgin olive oil and a hint of balsamic vinegar. 🥗

บรูสเก็ตต้า, มะเขือเทศสด กระเทียมและโหระพาอิตาลีสับผสมกับน้ำมันมะกอกบริสุทธิ์และน้ำส้มสายชูบัลซามิกเล็กน้อย ราดบนขนมปังบาเก็ทอย่าง

A2. Shrimp Cocktail (กุ้งค็อกเทล) 290

Shrimp on green salad leaves with cocktail sauce.

กุ้งคลุกเคล้ากับซอสค็อกเทล วางบนผักสลัด เสิร์ฟในแก้วค็อกเทล

A3. Calamari (คาลามารี) 290

Fried crispy squid rings with tartare sauce.

ปลาหมึกวงชุบเกล็ดขนมปังทอด เสิร์ฟพร้อมทาร์ทาร์ซอส

A4. Spanish Garlic Shrimp (กุ้งกระเทียมสเปน) 290

Grilled shrimp in garlic and oil served with garlic bread. 🌶️🌶️

กุ้งย่างน้ำมันกระเทียม พร้อมกับขนมปังกระเทียม

A5. Bacon wrapped Asparagus (เบคอนพันหน่อไม้) 290

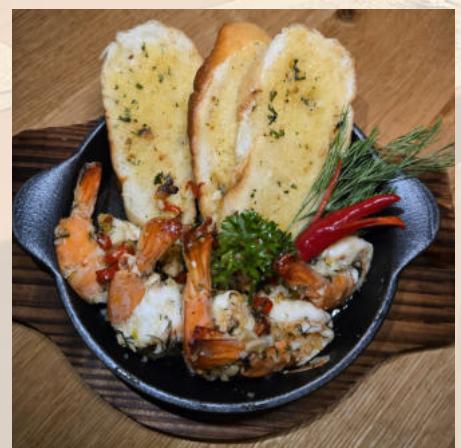
Grilled asparagus wrapped in bacon. 🥓

เบคอนพันหน่อไม้ฝรั่งย่าง

A6. Escargots (เอสกากั้) 490/890

Delicate French Burgundy snails cooked in our home-made herb butter, presented in their shells. Order as appetizer or main dish.

หอยทากเบอร์กันดีเนื้อนุ่มจากฝรั่งเศส ประงสุกในเนยสมุนไพรสูตรเฉพาะของเรา เสิร์ฟทั้งตัว
สั่งเป็นอาหารเรียกน้ำย่อยหรืออาหารจานหลักก็ได้



European Food Menu

Salads


- S1. Mixed Salad (สลัดรวม)** 190/290
Mixed salad with lettuce, tomato, carrot, egg, corn and cucumber. 🥗
ผักสลัด มะเขือเทศ แครอท ไข่ต้ม ข้าวโพด และแตงกวา
- S2. Caesar Salad (ซีซาร์สลัด)** 190/290
Romaine, bacon, grana padano and croutons in a creamy caesar salad sauce with garlic and anchovies.
ผักคอส เบคอน ชีสกราน่าปาदानโม่และขนมปังกรอบครุตองซ์ คลุกเคล้ากับซอสซีซาร์สลัด (กระเทียม ปลาแอนโชวี)
- S3. Caesar Salad with Chicken (ซีซาร์สลัดไก่)** 290/390
Romaine, bacon, grana padano and croutons with grilled chicken in a creamy Caesar Salad sauce with garlic and anchovies.
ผักคอส เบคอน ชีสกราน่าปาदानโม่ ขนมปังกรอบครุตองซ์ และเนื้อไก่ คลุกเคล้ากับซอสซีซาร์สลัด(กระเทียม ปลาแอนโชวี)
- S4. Swiss Salad (สลัดสวิตเซอร์แลนด์)** 390
Salad with cervelat sausage and Emmental or Gruyère cheese, onion and pickled cucumbers. 🥗
สลัดประกอบด้วยไส้กรอกหมูเซอร์วิลท์และเอมเมนทัลชีสหรือชีสกรูแยร์ หัวหอม และแตงกวาดอง **garnished 490**
- S5. Caprese Salad (คาเปรเซ่สลัด)** 290
Tomato, mozzarella cheese and basil leaves. 🥗
มะเขือเทศ มอสซาเรลล่าชีส โหระพาอิตาลี **with parma ham 390**
- S6. Greek Salad (กรีกสลัด)** 290
Tomato, cucumber, onion, olives, bell pepper and feta cheese. 🥗
มะเขือเทศ แตงกวา หัวหอม มะกอก พริกหวาน และเฟต้าชีส




European Food Menu

Soups

S7. Pumpkin Soup (ซูปฟักทอง) 190

Pumpkin soup with cream and a little onion and garlic.
ซูปฟักทองใส่ครีม หัวหอม และกระเทียมเล็กน้อย 

S8. Cream of green asparagus Soup (ซูปครีมหน่อไม้ฝรั่ง) 190

Soup with green asparagus, peas, cream and a little onion and garlic. 
ซูปประกอบไปด้วยหน่อไม้ฝรั่งเขียว ถั่ว ครีม หัวหอมเล็กน้อย และกระเทียม

S9. Bündner Gerstensuppe (บุนด์เนอร์ เกอร์สเตินซูปเพอ) 290

Our hearty soup from the Swiss alps prepared with bacon, dry beef, various vegetables and lots of barley.

ซูปเข้มข้นจากเทือกเขาแอลป์ในสวิตเซอร์แลนด์ ประุงด้วยเบคอน เนื้อวัวอบแห้ง ผักนานาชนิด และข้าวบาร์เลย์

S10. Shrimp Bisque (ซูปกุ้งเข้มข้น) 290

A rich chowder with fresh shrimp, celery, onion, garlic, white wine, spices and cream.
ซูปกุ้งเข้มข้น ประกอบไปด้วย เซลารี, หัวหอม, กระเทียม, ไวน์ขาว, สมุนไพร และครีม



European Food Menu

Pasta

P1. Penne Arrabiata (เพนเน่อาราบิอาตา) 290

Penne in a spicy tomato sauce. 🌶️🌶️🥬

เส้นเพนเน่กับซอสมะเขือเทศเข้มข้นรสชาติออกจะเผ็ดนิดๆ

P2. Spaghetti Bolognese (สปาเก็ตตี้โบโลเนส) 350

Spaghetti cooked al dente in a rich minced beef and tomato sauce.

สปาเก็ตตี้เนื้อสับในซอสมะเขือเทศ

P3. Spaghetti Carbonara (สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า) 290

Spaghetti with cheesy cream sauce, bacon and egg.

เส้นสปาเก็ตตี้ เบคอน ซอสครีมจากไข่และชีส

P4. Spaghetti "This and This" (สปาเก็ตตี้ฟัดชี้เมาทะเล) 390

Spicy spaghetti with bacon, seafood and dry chili. 🌶️🌶️🌶️🌶️

เส้นสปาเก็ตตี้ฟัดชี้เมาทะเล เบคอน กุ้ง ปลาหมึกและพริกแห้ง

P5. Spaghetti Vongole (สปาเก็ตตี้วองโกเล่) 390

Spaghetti cooked al dente with clams in a sauce with olive oil, garlic and white wine.

สปาเก็ตตี้หอยตลับในซอสไวน์ขาว น้ำมันมะกอกและกระเทียม

P6. Lasagne (ลาซันญา) 390

Thinna's lasagne with minced beef, spicy tomato and béchamel sauce with a small mixed salad on the side. 🌶️

กินนาลาซันญาประกอบด้วยเนื้อบด ซอสมะเขือเทศไปซี่และซอสเบซาเมล เสิร์ฟพร้อมผักสลัดรวมเล็ก

P7. Älplermagronen (อัลปเลอมาโกรเนน) 390

Macaroni and potato cut in cubes with Swiss Gruyère cheese, bacon, onion and garlic. 🥬

with applesauce 450

มักกะโรนี มันฝรั่งหั่นเป็นลูกเต๋า ชีสสวิสกรูแยร์ เบคอน หอมหัวใหญ่ และกระเทียม



European Food Menu

Fish

F1. Sea bass (ปลากระพง) 390

Served with a light white wine sauce, mixed vegetables and mashed potatoes.
ปลากระพงย่างซอสไวน์ขาว เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบดและผักรวมลวก

F2. Cod (ปลาค็อด) 490

Served with Greek garlic lemon or Thai phanaeng sauce and fried rice. 🌶️
ปลาค็อดย่างกับซอสกรีกกระเทียมมะนาว หรือซอสพะเนาง เสิร์ฟพร้อมข้าวผัด

F3. Salmon (ปลาแซลมอน) 490

Served with lemon butter sauce, mixed vegetables and fettuccine noodles.
ปลาแซลมอนย่างซอสเนยมะนาว เสิร์ฟพร้อมเส้นเพตตูชินีและผักรวมลวก

F4. Fish 'n' Chips (ฟิช แอนด์ ชิปส์) 390

A breaded sea bass fillet with potato chips or French fries.
ปลากระพงชุบแป้งทอด เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอดเส้นใหญ่ หรือเฟรนช์ฟรายส์

F5. Sole meunière (โซล เมอเนียร์) 490

Stir-fried floured sole fillet in brown butter with boiled potatoes.
ปลาโซลแดดกระแทกกับเนย เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งต้ม



European Food Menu

Meat

M1. Swiss Sausage "Bratwurst" (ไส้กรอกบราทเว็รสโตล์สวิส) 290

Swiss Olma bratwurst served with French fries and brown onion sauce.

ไส้กรอกบราทเว็รสโตล์สวิส เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์ และซอสหัวหอม

with rösti 350

M2. Mistchratzerli (มิชครัทเซอร์ลี) 390

Half baby chicken (spring chicken) with French fries and herb butter.

ไก่สาวทอด เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์และซอสเนยสมุนไพร

M3. Zürich "Geschnetzeltes" (ซูริค "เกสชเน็ตเซลต์") 490

Pork tenderloin or chicken breast cut into small thin slices, served in a cream sauce with white wine and mushrooms and rösti.

หมูสันใน/อกไก่สไลด์ เสิร์ฟพร้อมซอสครีมเห็ดไวน์ขาวและโรสตี

M4. Roasted Pork Tenderloin (สเต็กหมูสันใน) 490

Served on pan-fried potato with vegetables and red wine sauce.

สเต็กหมูสันในราดซอสไวน์แดง เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอดเป็นวงกลม และผักรวมลวก

M5. Wiener Schnitzel (วีเนอร์ชนิทเซล) 390/450

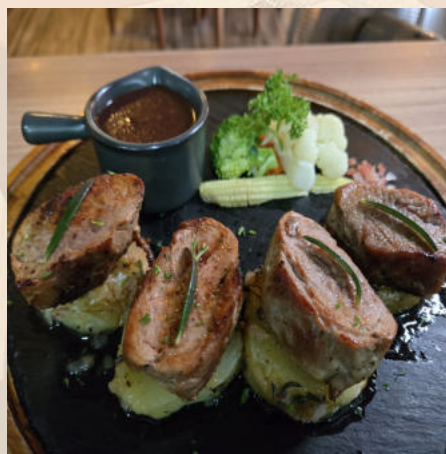
Breaded thin pork schnitzel served with French fries.

หมูชุบเกล็ดขนมปังทอดกับเฟรนช์ฟรายส์

M6. Cream Schnitzel (ครีมชนิทเซล) 390/450

Swiss traditional cream schnitzel in a mushroom cream sauce served with home-made knöpfli, the Swiss style pasta.

ชนิทเซลครีมสโตล์สวิสแบบดั้งเดิมในซอสครีมเห็ด เสิร์ฟพร้อมพาสต้าโฮมเมดสโตล์สวิส ที่เรียกว่า knöpfli



European Food Menu

Meat

M7. Roasted Duck Breast (อกเป็ดย่าง) 590

Served with orange sauce and French fries.
อกเป็ดย่าง เสิร์ฟพร้อมซอสส้ม เฟรนช์ฟรายส์

M8. Ossobucco (ออสโซบุกโค) 990

Italian style tender veal shank slow cooked to perfection
and served with risotto.

ออสโซบุกโค, บาลูกัววส์โตลส์อิตาเลียนตุ๋น เสิร์ฟพร้อมข้าวริซอตโต (ข้าวอิตาลี)

with beef 790

M9. Pork Chop (พอร์คชอป) 490

Large pork chop served with fettuccine noodles and mushroom sauce.
พอร์คชอปซอสเห็ด เสิร์ฟพร้อมเส้นเฟตตูชีนี

M10. Lamb Shank (เนื้อน่องแกะตุ๋นไวน์แดง) 690

Slow cooked tender lamb shank on a red wine sauce served with risotto or mashed
potatoes and vegetables.

เนื้อน่องแกะตุ๋นซอสไวน์แดง เสิร์ฟพร้อมข้าวริซอตโต (ข้าวอิตาลี) หรือมันฝรั่งบด และผักรวมลวก

M11. Glazed Lamb Rack (ซี่โครงแกะย่าง) 990

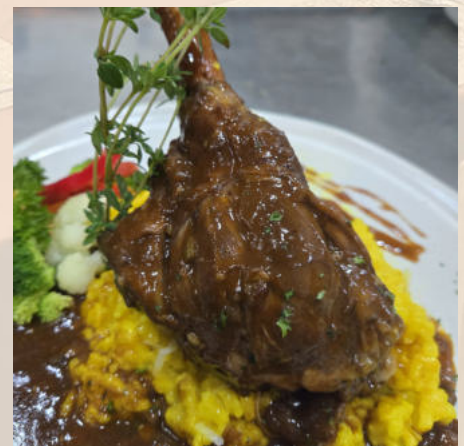
Glazed lamb rack with charred pineapple, risotto, grilled mushroom and parmesan
crumble.

ซี่โครงแกะเคลือบซอส เสิร์ฟพร้อมสับปะรดย่าง ข้าวริซอตโต เห็ดย่าง และพาร์เมซานครัมเบิล

M12. Beef "Bourguignon" (เนื้อบัวร์กีญง) 690

Premium Australian beef stew with bacon and vegetables marinated and slow cooked
in red wine sauce served with mashed potatoes.

สตูว์เนื้อวัวออสเตรเลียชิ้นดี พร้อมเบคอนและผักหมักอย่างช้าๆ ในซอสไวน์แดงเสิร์ฟพร้อม
มันฝรั่งบด



European Food Menu

Meat

M13. Beef "Stroganoff" (เนื้อ "สโตรกานอฟ") 790

Premium Australian beef tenderloin cut into small cubes with peppers, onion, garlic, paprika, chili, mushrooms and fettuccine noodles. 🌶️🌶️

เนื้อสันในออสเตรเลียพรีเมียม หั่นเป็นลูกเต๋าชิ้นเล็กๆ ประกอบไปด้วย พริกหวาน หัวยอม กระเทียม ปาปริก้า พริกป่น เห็ด และเส้นเฟตตูชินี่

M14. Beef Rib Eye Steak (ริบอายสเต็ก) 1190

Premium Australian beef (300g) served with French fries and sauce of your choice. สเต็กเนื้อออสเตรเลียพรีเมียม (300 กรัม) เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์ และซอสที่คุณเลือก

M15. Beef Tenderloin Steak (สเต็กเนื้อเทนเดอร์ลอยน์) 1090

Premium Australian beef (200g) served with mashed potatoes and red wine sauce สเต็กเนื้อสันในออสเตรเลียพรีเมียม (200 กรัม) เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบดและซอสไวน์แดง

M16. Chateaubriand (ชาโตบรียงด์) 1390

Premium Australian beef tenderloin served with 2 side dishes and 3 sauces of your choice. For 2 or more persons. Price per person.

เนื้อสันในออสเตรเลียพรีเมียม เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียง 2 ชนิด และซอส 3 ชนิดให้คุณเลือก. สำหรับ 2 ท่านขึ้นไป. ราคาสำหรับหนึ่งท่าน.

M17. Beef "Wellington" (เนื้อเวลลิงตัน) 1490

Premium Australian beef tenderloin wrapped in pastry served with salad and red wine sauce. For 2 or more persons. Price per person.

On pre-order only (please let us know 2-3 hours before coming to our restaurant).

เนื้อสันในออสเตรเลียพรีเมียม ห่อด้วยแป้งพายอบ เสิร์ฟพร้อมผักสลัด และซอสไวน์แดง สำหรับ 2 ท่านขึ้นไป. ราคาสำหรับหนึ่งท่าน.

สั่งล่วงหน้าเท่านั้น (กรุณาแจ้งล่วงหน้าอย่างน้อย 2-3 ชั่วโมง ก่อนมาถึงร้านอาหารของเรา)



European Food Menu

Our Cordon Bleu

Our Cordon Bleu are a breaded thin pork schnitzel with different fillings served with French Fries.
กอร์ดองเบลของเรา เป็นหมูยัดไส้ซุบเกร็ดขนมปังทอดกรอบ โดยมีหลากหลายสไตล์ให้คุณเลือก เสิร์ฟพร้อม
เฟรนช์ฟรายส์

C1. The Classic (คลาสสิก) 490

Stuffed with homemade ham and Swiss raclette.

สอดไส้แฮมโฮมเมดชีสแรคเลตซุบเกร็ดขนมปังทอดกรอบ

with Appenzell cheese 540

C2. Foghorn Leghorn (ฟ็อกฮอร์น เลกฮอร์น) 490

Thin breaded chicken schnitzel stuffed with homemade ham and Swiss raclette.

ไก่ซุบเกร็ดขนมปังทอดกรอบ สอดไส้แฮมโฮมเมด และชีสแรคเลต

with Appenzell cheese 540

C3. Sir John Falstaff (เซอร์จอห์น ฟอลสตัฟ) 490

Stuffed with bacon, onion and Swiss raclette cheese.

สอดไส้เบคอน หอมหัวใหญ่ และแรคเลตชีส

C4. The Seven Kings (กษัตริย์ 7 พระองค์) 490

Stuffed with spicy minced pork and Swiss raclette cheese. 🌶️🌶️🌶️

สอดไส้ผัดกระเพราหมูสับและแรคเลตชีส

C5. Don Quixote (ดอน กิโชเต้) 590

Stuffed with chorizo sausage, chili and Swiss Emmental cheese. 🌶️🌶️

สอดไส้ ไส้กรอกโชริโซ่ พริกป่น และชีสเอ็มเมนทอล



European Food Menu

Our Cordon Bleu

C6. Grand Master Carafa (แกรนด์ มาสเตอร์ คาราฟา) 590

Stuffed with parma ham, garlic and gorgonzola cheese.

สอดไส้พาร์มาแฮม กระเทียม ชีสกอร์กอนโซลา

C7. The Hunter (เดอะ ฮันเตอร์) 590

Stuffed with parma ham, mushrooms and brie cheese.

สอดไส้พาร์มาแฮม เห็ด และบรีชีส

C8. The Stroganoff Cordon Bleu (เดอะ สโตรกานอฟ) 690

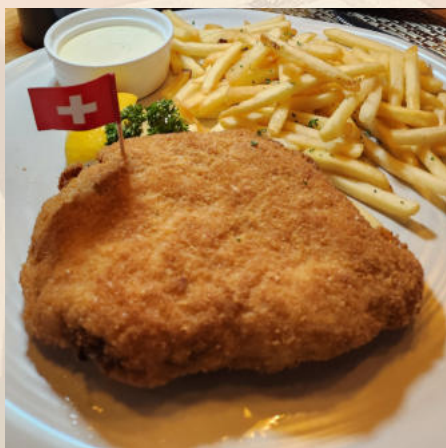
Stuffed with beef tenderloin, peppers, onion, garlic, paprika, chili, mushrooms and parmigiano cheese. 🌶️🌶️

สอดไส้เนื้อสันในออสเตรเลียพรีเมียม พริกหวาน หอมใหญ่ กระเทียม ปาปริก้า พริกป่น เห็ด และชีสพาร์มิจาโน

C9. The Capricorn of the Grisons (เดอะ คาปริคอร์น ออฟ เดอะ กรีสันส์) 790

Stuffed with parma ham, dried beef, bacon, mushroom, garlic, onion and Swiss Gruyère cheese.

สอดไส้พาร์มาแฮม เนื้อตากแห้ง เบคอน เห็ด กระเทียม หอมใหญ่ ชีสกรูแยร์



European Food Menu

Traditional Swiss Dishes

T1. Swiss Raclette (แรคเลตชีส) 690

Delicious Swiss raclette cheese (225g) melted on a rechaud at your table, paired with boiled potatoes and selected pickles. 🥗

ชีสแรคเลตสวิสแสนอร่อย (225 กรัม) เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งต้ม และเครื่องเคียงพร้อมเตาย่างบนโต๊ะ

add bacon 790

T2. Swiss Cheese Fondue (สวิสชีสฟองดูว์) 890

We created our own unique mix of freshly grated Swiss cheeses (200g) which we melt in white wine and a little kirsch liquor after having added garlic and fondue spices, then served in a caquelon (pot) at your table, paired with bread and selected pickles. 🥗

เราสร้างส่วนผสมที่เป็นเอกลักษณ์ของสวิสชีสชุดสดใหม่ (200กรัม) แล้วนำไปละลายในไวน์ขาวและเหล้า kirsch เล็กน้อย หลังจากใส่กระเทียม

และเครื่องเทศฟองดูว์ แล้วเสิร์ฟหม้อสำหรับฟองดูว์บนโต๊ะของท่าน พร้อมขนมปังและเครื่องเคียงดองนานาชนิด

add potatoes and fruits 990

T3. Rösti with cheese and egg (โรสติโฮมเมต) 390

Our home made rösti with bacon and Swiss cheese, served with a fried egg on top. 🥗

โรสติโฮมเมต ประกอบด้วย เบคอนและชีสสวิส เสิร์ฟพร้อมไข่ดาว

T4. Cheese on bread – Chässchnitte (ขนมปังอบชีสไข่ดาว) 390

Slices of bread soaked in white wine topped with Swiss cheese and baked until golden, then topped with an egg sunny side up. Served with a small mixed salad.

ขนมปังแผ่นแช่ไวน์ขาว ราดด้วยชีสสวิส แล้วนำไปอบจนเหลืองทอง ท็อปด้วยไข่ดาว เสิร์ฟพร้อมสลัดผักรวมเล็กน้อย



European Food Menu

Snacks & Sides

E1. French Fries (เฟรนช์ฟรายส์) 120

Bowl of French fries.
เฟรนช์ฟรายส์เส้นเล็ก

E2. Potato Chips (โปเตโต้ชิปส์) 120

Bowl of potato chips
เฟรนช์ฟรายส์เส้นใหญ่

E3. Garlic Bread (ขนมปังกระเทียม) 120

E4. Risotto, Rösti, Potato Gratin (ข้าวริซอตโต้, โรสตี, กราแต็ง) 140

Additional side dish.

ข้าวอิตาเลียริซอตโต้ / โรสตี / กราแต็ง

as side dish replacement 70

E5. Our side dishes (เครื่องเคียงเพิ่มเติม) 70

Choice of French fries, potato chips, pan-fried potatoes, mashed potatoes, spaghetti, knöpfli, fettuccine, penne, mixed vegetables, small mixed salad, rice **Jasmine rice** 30

เฟรนช์ฟรายส์เส้นเล็ก, เฟรนช์ฟรายส์เส้นใหญ่, มันฝรั่งย่าง, มันฝรั่งบด, เส้นสปาเกตตี, เส้นคเน็ฟลี, เส้นเพตตูชินี, เส้นเพนเน่, ผักรวมลวก, สลัดผักรวมเล็ก, ข้าว

E6. Our sauces (ซอสเพิ่มเติม) 50

Choice of green pepper sauce, mushroom sauce, tomato sauce, spicy tomato and chili sauce, Greek garlic lemon sauce, béarnaise sauce, red wine sauce, herb butter.

ซอสพริกไทยเขียว, ซอสเห็ด, ซอสมะเขือเทศ, ซอสมะเขือเทศไปซี่,

ซอสกรีกกระเทียมมะนาว, ซอสเบอร์เนส, ซอสไวน์แดง, ซอสเนยสมุนไพร

Thai Food Menu

Appetizers & Salads

- B1. Po Pia Pak (โปเปี้ยะผัก)** 190
Vegetable spring rolls. 🥗
- B2. Po Pia Kung (โปเปี้ยะกุ้ง)** 290
Spring rolls with shrimp.
- B3. Po Pia Larb Moo Tod (โปเปี้ยะลาบหมูทอด)** 290
Spring rolls with deep-fried spicy minced pork and vegetables on the side. 🌶️🌶️🌶️
- B4. Tod Man Pla (ทอดมันปลาอินทรี)** 290
Fried mackerel fish cakes.
- B5. Gai/Moo Satay (ไก่/หมูสะเต๊ะ)** 250
Chicken or pork satay with peanut sauce.
- B6. Gai Hor Baitoey (ไก่ห่อใบเตย)** 250
Chicken wrapped in pandan leaf.
- B7. Larb Moo Tod (ลาบหมูทอด)** 250
Deep-fried spicy minced pork balls. 🌶️🌶️🌶️
- B8. Moo Daed Diaw (หมูแดดเดียว)** 220
Fried sun-dried pork.



All prices are in Thai Baht and subject to 7% VAT, service charge is not included.

Thai Food Menu

Appetizers & Salads

- B9. Beek Gai Tod Tar Khrai (ปีกไก่ทอดตะไคร้)** 250
Fried chicken wings with lemongrass.
- B10. Kung Chae Nam Pla (กุ้งแช่น้ำปลา)** 290
Raw shrimp in spicy sauce. 🌶️🌶️🌶️🌶️
- B11. Moo Ma Nao (หมูมะนาว)** 250
Boiled pork with spicy lime sauce. 🌶️🌶️🌶️🌶️
- B12. Larb Moo/Gai (ลาบหมู,ไก่)** 250
Spicy minced pork/chicken. 🌶️🌶️🌶️🌶️
- B13. Yum Woon Sen Talay (ยำวุ้นเส้นทะเล)** 290
Glass noodle salad with seafood. 🌶️🌶️🌶️🌶️ 🍷
- B14. Kung Rad Sot Ma Kham (กุ้งราดซอสมะขาม)** 290
Deep-Fried Shrimp with tamarind sauce.
- B15. Som Tum Thai Pu Nim Tod (ส้มตำไทยปูนิ่มชุบแป้งทอด)** 390
Spicy papaya salad with fried soft-shelled crab. 🌶️🌶️🌶️🌶️ 🍷
- B16. Som Tum Plara (ส้มตำปลาร้าปีกไก่ทอด)** 290
Spicy papaya salad in fermented fish sauce with chicken wings. 🌶️🌶️🌶️🌶️



Thai Food Menu

Dips

L1. Lun Pu/ Lun Kung (หลนปู/หลนกุ้ง) 350
Simmered crab or shrimp with egg and fresh vegetables. 🌶️

L2. Nam Prik Long Ruea (น้ำพริกLONGเรื้อ) 290
Shrimp paste with sweet pork and salted egg. 🌶️🌶️🌶️

L3. Nam Prik Gapi (น้ำพริกกะปิ พร้อมไข่ต้ม ปลาทุทอดและผักแกล้ม) 290
Spicy shrimp paste dip with fried mackerel, egg and vegetables. 🌶️🌶️🌶️🌶️

L4. Nam Prik Pla Thu (น้ำพริกปลาทุ พร้อมไข่ต้ม ปลาทอดและผักแกล้ม) 290
Spicy mackerel paste dip with fried fish, egg and vegetables. 🌶️🌶️🌶️🌶️

L5. Pla Ra Song Kreang 290
(ปลาร้าทรงเครื่องสมุนไพร พร้อมไข่ต้ม หมูพวงทอดและผักแกล้ม)
Spicy Thai anchovies and herbs dip with fried fish, egg and vegetables. 🌶️🌶️🌶️🌶️



Thai Food Menu

Soups & Curries

Y1. Tom Yam Kung (ต้มยำกุ้งน้ำขุ่น) 290

The famous Thai national hot spicy and sour soup with shrimp, mushrooms, lemongrass, galangal and makrut lime leaves. 🌶️🌶️🌶️🌶️🥬

Y2. Tom Kha Gai/ Kung (ต้มข่าไก่/กุ้ง) 250/290

Chicken breast or shrimp soup enriched with coconut milk, mushrooms, lemongrass galangal and makrut lime leaves. 🌶️🌶️🥬

Y3. Tom Jued Thao Hoo Moo Sab (ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ) 250

Clear soup with vegetables, egg tofu and minced pork. 🥬

Y4. Gaeng Liang Kung Pak Ruam (แกงเลียงกุ้งสดผักรวม) 290

Shrimp and mixed vegetables in clear spicy curry. 🌶️🌶️🌶️🌶️🥬

Y5. Gaeng Som Kung Cha-om Kai Tod (แกงส้มกุ้งชะอมไข่ทอด) 290

Sour curry soup with shrimp and acacia omelet. 🌶️🌶️🌶️🌶️

Y6. Gaeng Som Pla Kapong (แกงส้มปลากะพงหน่อไม้ดอง) 250

Hot spicy and sour curry soup with sea bass and pickled bamboo shoots. 🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️

Y7. Gaeng Pa Gai/Moo (แกงป่าไก่/หมู) 250

Spicy Thai jungle curry with chicken or pork. 🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️🥬

Y8. Gaeng Kiew Wan Gai/Moo (แกงเขียวหวานไก่/หมู) 250

Thai green curry with chicken breast or pork tenderloin and egg plant. 🌶️🌶️🌶️🥬

Y9. Gaeng Kua Hoi Maelang Phu Sapparot 290

(แกงคั่วหอยแมลงภู่สับปะรด)

Mussel meat and pineapple spicy curry. 🌶️🌶️🌶️🌶️🥬



Thai Food Menu

Soups & Curries

- Y10. Gaeng Kari Gai (แกงกะหรี่ไก่) 250**
Chicken breast in yellow curry with potatoes and onion. 🌶️🌶️🌶️🍷
- Y11. Massaman Gai/ Nua Tun (มัสมั่นไก่/เนื้อตุ๋น) 250/390**
Slow cooked chicken tight or premium Australian beef in massaman curry with potatoes and onion. 🌶️
- Y12. Massaman Nong Kaea Tun (มัสมั่นน่องแกะตุ๋น) 690**
Slow cooked lamb shank in massaman curry with potatoes and onion. 🌶️
- Y13. Phanaeng Gai/Moo/Nua (พะเนียงไก่/หมู/เนื้อ) 250/250/490**
Chicken breast, pork tenderloin or premium Australian beef tenderloin in phanaeng curry. 🌶️🌶️🌶️
- Y14. Gaeng Phed Ped Yang (แกงเผ็ดเป็ดย่าง) 390**
Roasted duck breast in red curry with eggplant and grapes. 🌶️🌶️🌶️🍷
- Y15. Choo Chee Kung (จู้จี้กุ้ง) 390**
Shrimps with dry red curry. 🌶️🌶️🌶️
- Y16. Choo Chee Pla Kapong (จู้จี้ปลากระพง) 290**
Sea bass with dry red curry. 🌶️🌶️🌶️
- Y17. Choo Chee Pla Salmon (จู้จี้ปลาแซลมอน) 390**
Salmon with dry red curry. 🌶️🌶️🌶️
- Y18. Kung/Pla Muek Pad Phong Kari (กุ้ง/ปลาหมึกผัดพริกแกงกะหรี่) 350**
Stir-fried shrimp or squid in yellow curry with egg, onion, bell peppers and celery. 🌶️



Thai Food Menu

Noodles & Fried rice

- N1. Pad Thai Gai/Kung Hor Khai (ผัดไทยไก่/กุ้งสดห่อไข่) 250/290**
Stir-fried rice noodles with chicken/shrimp wrapped in egg. 🥗
- N2. Pad Cee Aew Gai/Moo (ผัดซีอิ๊วไก่/หมู) 250**
Stir-fried rice noodles with chicken breast or pork tenderloin in black soy sauce. 🥗
- N3. Rad Nha Gai/Moo (ราดหน้าไก่/หมู) 250**
Stir-fried rice noodles with chicken breast or pork tenderloin in a thick sauce. 🥗
- N4. Kung Op Wun Sen (กุ้งอบวุ้นเส้น) 290**
Baked shrimp with glass noodles, bacon, celery, ginger and garlic.
- N5. Khao Pad Khai Kra Tiam (ข้าวผัดไข่กระเทียม) 190**
Fried rice with egg and garlic. 🥗
- N6. Khao Pad Gai/Moo/Kung (ข้าวผัดไก่/หมู/กุ้ง) 250/250/290**
Fried rice with chicken breast, pork tenderloin or shrimp.
- N7. Khao Pad Sapparot Kung (ข้าวผัดสับปะรดกุ้งสด) 350**
Fried rice with shrimp and pineapple served in a pineapple.
- N8. Khao Cook Kapi (ข้าวคั่วกัปปี้) 290**
Fried rice mixed with shrimp paste, served with sweet pork, sweet sausage, dry shrimps, egg, green mango, spring beans, shallots and fresh chili peppers.



Thai Food Menu

Stir-fried

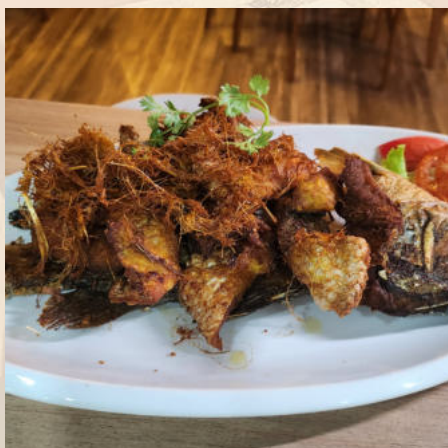
- R1. Pad Pak Bung Fai Daeng (ผัดผักบุ้งไฟแดง) 190**
Stir-fried morning glory with whole chili. 🌶️🌶️🥬
- R2. Pad Pak Ruam Mit (ผัดผักรวมมิตร) 220**
Stir-fried mixed vegetables. 🥬
- R3. Kana Moo Krob (ผัดคะน้าหมูกรอบ) 250**
Kale with crispy pork belly. 🥬
- R4. Pad Ka Prao Gai/Moo/Nua (ผัดกะเพราไก่/หมู/เนื้อ) ... 250/250/350**
Stir-fried chicken, pork or beef with spicy basil. 🌶️🌶️🌶️
- R5. Pad Prik Thai Gai/Moo/Nua (ผัดพริกไทยไก่/หมู/เนื้อ) 250/250/490**
Stir-fried chicken, pork tenderloin or premium Australian beef tenderloin with Black pepper. 🌶️🌶️🌶️
- R6. Moo Krob/ Kung Khua Gluea (หมูกรอบ/กุ้งคั่วเกลือ) 250/390**
Stir-fried crispy pork belly or shrimp with garlic, chili and salt. 🌶️🌶️🌶️🌶️
- R7. Gai Pad Met Mamuang (ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์) 290**
Stir-fried chicken breast with cashew nuts, bell peppers, spring onion and carrot. 🌶️🌶️🥬
- R8. Pad Preaw Wan Gai/Moo/Nua (ผัดเปรี้ยวหวานไก่/หมู/เนื้อ) 250/250/490**
Stir-fried chicken breast, pork tenderloin or premium Australian beef tenderloin in Thai sweet and sour sauce with onion, cucumber, pineapple, tomato and spring onion. 🥬
- R9. Nua Pad Nam Man Hoy (เนื้อสันในออสเตรเลียผัดน้ำมันหอย) 490**
Stir-fried premium Australian beef tenderloin in oyster sauce with mushroom, onion, carrot and spring onion. 🌶️
- R10. Buab Pad Khai Sai Kung (บวบเหลี่ยมผัดไข่ใส่กุ้ง) 290**
Stir fried angled loofah with shrimp and egg.



Thai Food Menu

Stir-fried

- R11. Gai/Moo Pad Prik Phao (ไก่/หมูผัดพริกเผา) 250**
Stir-Fried chicken or pork with roasted chili paste. 🌶️🌶️🌶️🌶️
- R12. Pad Cha Talay (ผัดจ๋าทะเล) 350**
Stir-fried seafood with spicy Thai herbs, finger root, green pepper and sweet basil. 🌶️🌶️🌶️🌶️
- R13. Pad Cha Pla Kapong (ผัดจ๋าปลากระพง (ทั้งตัว)) 450**
Deep-fried whole sea bass with spicy Thai herbs, finger root, green pepper and sweet basil. 🌶️🌶️🌶️🌶️
- R14. Pla Kapong Luy Suan (ปลากระพงลุยสวน (ทั้งตัว)) 450**
Deep-fried whole sea bass in chili paste, lime juice and fish sauce with ginger and peanuts. 🌶️🌶️🌶️🌶️
- R15. Pla Kapong Tod Nam Pla (ปลากระพงทอดน้ำปลา (ทั้งตัว)) 450**
Deep-fried whole sea bass in fish sauce with green mango and cashew nuts.
- R16. Pla Kapong Rad Prik (ปลากระพงราดพริก (ทั้งตัว)) 450**
Deep-fried whole sea bass with salt and chili. 🌶️🌶️🌶️
- R17. Pla Kapong Tod Khamin (ปลากระพงทอดขมิ้นกระเทียม (ทั้งตัว)) 450**
Deep-fried whole sea bass with fresh turmeric, salt and garlic.
- R18. Nam Tok Pla Kapong (น้ำตกปลากระพง (ทั้งตัว)) 450**
Deep-fried whole sea bass in spicy Thai waterfall salad with lime juice, fish sauce, shallots and spring onion. 🌶️🌶️🌶️🌶️
- R19. Pla Kapong Khua Prik Gluea (ปลากระพงคั่วพริกเกลือ(ทั้งตัว)) 450**
Deep-fried sea bass with chili, garlic and salt. 🌶️🌶️🌶️
- R20. Pla Muek Pad Prik Haeng Horapha (ปลาหมึกผัดพริกแห้งโหระพา) 290**
Stir-fried squid with dried chill and sweet basil leaves. 🌶️🌶️🌶️



Menu

Kids Menu

K1. Angry Bird (แองกรีเบิร์ด) 190

Spaghetti with tomato sauce. 🥗
สปาเกตตีซอสมะเขือเทศ

K2. Cinderella (บาร์บี้) 190

Breaded thin pork schnitzel (Wiener Schnitzel) served with French fries.
หมูชุบเกล็ดขนมปัง (วีเนอร์ชนิทเซล) เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์

K3. The cow on the roof (เจ้าวัวน้อย) 190

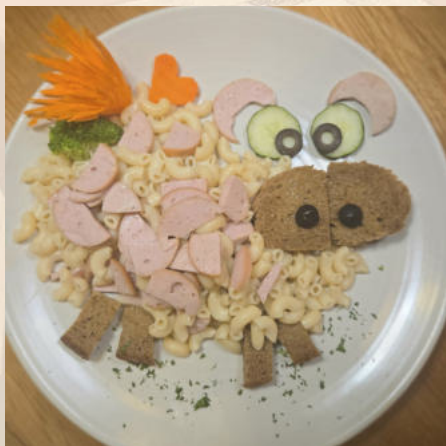
Macaroni with Swiss cervelat sausage and bread. 🥗
มัคกะโรนี เสิร์ฟพร้อมไส้กรอกสวิตเซอร์แลนด์ และขนมปัง

K4. Baby bear (หมีน้อยนิทร่า) 190

Fried rice with egg and an omelette. 🥗
ข้าวผัดไข่และไข่เจียว

K5. Two birds in a nest (นกน้อยในรัง) 190

Two meatballs and fettuccine noodles
มีทบอลสองลูกและเส้นเพตตุชินี



Food Information

Vegetarian and Vegan

All our dishes are cooked fresh and can be customized, and many can be cooked without meat or fish or dairy products or any other ingredient you prefer not to be added to your dish. Please ask us before ordering so we can understand your needs.

Additives

Many of our dishes contain additives, which can be omitted in many cases. Please ask us when ordering your meal.

Most Thai dishes contain sugar to ensure authentic taste. Please let us know when ordering your meal if you prefer to reduce or omit sugar from your dish.

Allergy information

Many of our dishes can be prepared omitting ingredients which cause allergies. Please ask us when ordering your meal.

Origin of meats

Beef: Australia

Pork: Thailand

Chicken: Thailand

Duck: Thailand

Veal: Australia

Game meat: New Zealand (seasonal)

Sausages: Thailand

Origin of fish and seafood

Seabass: Thailand

Salmon: Norway

Cod: Norway

Sole: Alaska

Seafood: Thailand

Food characteristics

Mild



Very Spicy



Little Spicy



Extremely Spicy



Spicy



Hot Fire Spicy



Vegetarian dish or can be cooked vegetarian if you prefer (please let us know)

Please note that we charge a minimum cover fee of 100 Baht per person if consumption is less than 100 Baht

All prices are in Thai Baht and subject to 7% VAT, service charge is not included.

