KAEN chichan

กับแกล้ม AMUSE BOUCHE

1. อีสานชาคูเทอรี 490
รวมกับแกล้มอีสาน: ไส้กรอกอีสาน ไส้กรอกใบหูเสือ ไส้กรอกก้อยเสือคั่ว เนื้อแดดเดียว ส้มหมู ทานคู่กับส้มผักดองน้ำซาวข้าว
Assortment of artisan Isan sausages and cured meats served with fermented pickles

2. ก้อยปลา 290
ก้อยปลาประจำวัน จากประมงพื้นบ้าน ทานคู่กับข้าวตังลืมผัว
"Koi" Catch of the day spicy tartare with local herbs, served with crispy "Khao Tang Leem Phua" rice crackers

3. เนื้อแก่นแดด 220
เนื้อแดดเดียวบางกรอบ กินคู่กับซอสพริกศรีราชา
Crispy Sun-Dried Beef - Paper-thin beef jerky served with Sriracha sauce

ตำกับยำ SALAD

4.ร้านส้มตำเจ๊กันยา 150
อยากกินตำอะไร บอกเจ๊มาเลย
Papaya salad made just the way you like it aha aha

เพิ่ม Add on

กุ้งลายเสือ Tiger prawn	500
กั้งกระดาน Slipper Lobster	525
ปลาหมึกหอม Squid	360
หอยเชลล์ Scallop	380
หอยหวาน Spotted Babylon	180
ปลาประจำวัน Fish of the Day	210

5. ตำหลวงพระบางเสร่ 350
ตำมะละกอเส้นแบน เคล้ากะปิคลุกปลาร้า ใส่ของทะเลจากโป๊ะบางเสร่
Luang Prabang & Bangsaray Papaya Salad - Ribboned green papaya salad with shrimp paste, fermented fish sauce (Pla Ra), and local Bangsaray seafood

6. หมากพุกแนมปูนิ่มเทมปุระ 350
ตำส้มโอโบราณใส่มะพร้าวคั่ว เพิ่มความกรุบกรอบด้วยปูนิ่มชุบแป้งทอด
Pomelo salad soft shell crab tempura
Pomelo Salad with Crispy Soft-Shell Crab - Traditional pomelo salad with toasted coconut, topped with soft-shell crab tempura

7. ตำป่าสาวสอง 250
ส้มตำใส่เครื่องป่า ผักดอง หมูยอ แคบหมู แหนม รสเผ็ดเค็มนำ ไม่ใส่น้ำตาล
"Tam Pa" Jungle Papaya Salad - Fiery Isan salad loaded with wild herbs, pickled greens, Vietnamese sausage, and crispy pork crackling

8. เห่าดงคอหมูย่าง 290
ยำสูตรโบราณใส่คอหมูย่าง น้ำยำทำจากน้ำพริกตาแดงและพริกไทยเผ็ดสองชั้น เตรียมสั่งเครื่องดื่มดับร้อนไว้รอได้เลย
"Hao Dong" Grilled Pork Jowl - Grilled pork jowl tossed in a fiery red chili pepper dressing with fresh local herbs

9. ลาบเป็ดคงฟีกระเทียมโทน 320
เป็ดกรอบส่วนน่องติดสะโพก ปรุงรสจัด หอมผักแพ้วและใส่กระเทียมโทนดองเอง
Duck Confit "Laab" - Crispy duck leg confit tossed with spicy herbs, Vietnamese mint and pickled solo garlic

ต้ม SOUP

10. ต้มแซ่บรัญจวนปลากระพงใบส้มโมง 350
ไฮบริดต้มแซ่บและแกงรัญจวน ใส่เนื้อปลากะพงและใบชะมวง
Spicy Sea Bass "Runjuan" Soup - Sea bass in a hot and sour broth infused with shrimp paste and sour garcinia leaves (Bai Som Mong)

11. แกงเปรอะไก่ ผักซาวอย่าง 350
ต้มไก่พันธุ์พื้นเมือง ใส่ไข่ผำ และผักสมุนไพร 20 ชนิด
Isan Herbal Chicken Soup ("Kaeng Per") Local chicken soup with Wolffia (watermeal), bamboo shoots, and 20 local botanical vegetables

แกง CURRY

12. แกงเขียวหวานหมึกสอดไส้กะลาอ่อน 550
พริกแกงตำเอง หมึกสอดไส้หมูไข่เค็ม ใส่กะลาอ่อนของดีหากินยาก
Stuffed squid with pork and salted egg in house-made green curry, featuring tender young coconut shell.

13. มัสมั่นเนื้อออสโซบุโก้ หรือไก่พื้นบ้าน
เนื้อ Beef 680
ไก่ Chicken 350
แกงมัสมั่นเนื้อน่องลายติดกระดูกแองกัสมหาสารคาม หรือไก่พื้นบ้าน เสิร์ฟกับซาวร์โดวย่าง
Massaman Curry (Osso Buco / Local Chicken) Rich Massaman curry with Mahasarakham Angus Osso Buco or free-range chicken, served with grilled sourdough

14. แกงส้มปลาใส่หน่อกระวานและไข่ปลาเรียวเซียว 450
แกงรสชาติเข้มข้น หน่อกระวานซ่าเผ็ด ใส่ปลาประมงพื้นบ้านประจำวัน และไข่ปลา
Spicy Southern-Style "Kaeng Som" - Sour curry with catch of the day, aromatic cardamom shoots, and giant catfish roe

Pork | Beef | Spicy | Contains Nuts | Vegetarian

ทอด DEEP FRY

15. ส้มปลายอนทอด 380
ส้มปลายอนเนื้อมันทอดกับกระเทียมและขมิ้นเจียว
Deep fried fermented "Yon" Fish - Deep-fried fermented sheathfish tossed with crispy garlic and turmeric

16. ไข่เจียว "ใครขายไข่ไก่" 450
ไข่เจียว ไข่ผำ ไข่ดอง และเนื้อปูก้อน
Crab & Wolffia Omelette - Fluffy crab omelette with Wolffia watermeal, topped with cured egg yolk

17. ปลาประจำวันทอดเสิร์ฟกับแจ่วตะลิงปลิงข่า 520
ปลาประมงพื้นบ้านทอดเสิร์ฟกับน้ำจิ้มตะลิงปลิงข่า
Crispy Turmeric Fish with Bilimbi "Jeow"
Turmeric-crusted catch of the day served with a sour bilimbi and galangal relish

ปิ้งย่าง BBQ

18. อีสานวากิว
ริบอาย สันแหลม Ribeye 1,800
เนื้อวัวจากนาดูน มหาสารคราม มีส่วนสันแหลม 300 g
อยากบอกว่าวัวเลี้ยงเมืองไทยก็มีดี
Isan Wagyu Steak (300g) - Locally raised Thai Wagyu from Na Dun, Mahasarakham.

19. คอหมูย่างราดน้ำหมูย่างหน้าโรงเรียน 350
เนื้อนุ่มย่างหอมๆ ราดน้ำหมูย่างฉ่ำๆ
รีบสั่งข้าวเหนียวมาจ้ำโดยด่วน
Grilled Pork Jowl with Sauce -Tender grilled pork jowl drizzled with signature street-style barbecue glaze

20. ไก่ย่างเขาสวนกวาง 250
ของดีของเด่นจากอำเภอ เขาสวนกวาง จังหวัดขอนแก่น
Khao Suan Kwang Grilled Chicken - Charcoal - grilled marinated chicken from Khon Kaen

21. ทะเลเผา 2,800
เรายกอ่าวไทยมาวางไว้ตรงหน้าคุณแล้ว
Gulf of Thailand Seafood Platter
Assorted charcoal-grilled coastal seafood with dipping sauces

22. แจงลอนกุ้งลายเสือ 1,200
แจงลอนหรือห่อหมกย่างรวมร่างกับกุ้งมันเยิ้ม
Jumbo tiger prawn fused with Chonburi-style grilled curried fish mousse

ของโปรดเชฟ Chef 's favorite

23. สะเออะไข่นึ่งกุ้งลายเสือ 380
ไข่ตุ๋นสไตล์โคราชใส่สมุนไพร ปรุงรสด้วยปลาร้า
โรยหน้าด้วยกุ้งลายเสือ
Isan-Style Steamed Egg Custard ("Sa-Aeu")
Savory herbal steamed egg infused with Pla Ra, topped with grilled tiger prawns

24. หมูสามชั้นหมกเคย 250
อาหารรสมือแม่ แค่แกะห่อใบตองก็หายคิดถึง
Banana Leaf-Baked Pork Belly with Shrimp Paste
Pork belly marinated in aromatic herbs and shrimp paste (Khey) wrapped and baked in banana leaves

25. หมึกมันปูนาน้ำดำ 320
หมึกผัดน้ำดำที่มีวัตถุดิบลับคือมันปูนา
Signature stir-fried squid with squid ink sauce and rich field crab paste.

26. หลนเค็มบักนัตปูและไข่ปู 350
เครื่องจิ้มจากอุบล เมืองคนโก้
Ubon Crab & Fermented Pineapple Dip ("Lon")
Creamy coconut milk dip seasoned with fermented pineapple (Khem Mak Nut), minced pork, crab meat, and crab roe, served with seasonal raw vegetables

ข้าว และ เส้น RICE & NOODLE

27. เส้นจันท์ผัดปูม้า 350
อาหารพื้นบ้านจากจันทบุรี เส้นเหนียวนุ่ม โปะปูม้าก้อนฉ่ำๆ
Stir-Fried Chanthaburi Noodles with Blue Crab - Chewy Chanthaburi rice noodles stir-fried in a spicy sauce, topped wit lump blue swimming crab meat

28. ข้าวผัดสับปะรดศรีราชา 350
ข้าวผัดสับปะรดที่เป็นสับปะรดใส่กุ้ง คุนเชียง
และหมูหยองจากบ้านไผ่
Sriracha Pineapple Fried Rice - Fried rice served in a pineapple with prawns, sweet Chinese sausage, and shredded pork floss from Ban Phai

29. ข้าวคลุกพริกเกลือกับทะเล 580
อาหารถิ่นชาวตราด ข้าวคลุกพริกเกลือแบบไม่มีเกลือ
แต่มีทะเลแน่นๆ
Trat-Style Seafood Chili Rice
Jasmine rice tossed with Trat spicy garlic-chili dressing, loaded with fresh local seafood

Pork | Beef | Spicy | Contains Nuts | Vegetarian

เคียง SIDE DISHES

30. กิมจิมะละกอ 60
Papaya Kimchi

31. มะเขือเทศดอง 60
Pickled tomato

32. ไข่แดงเป็ดดองน้ำปลาดี 100
Fish Sauce-Cured Duck Egg Yolks

33. กะหล่ำปลีผัดน้ำปลาร้า 120
Stir-Fried Cabbage
with Fermented Fish Sauce
Cabbage wok-fried with garlic and Pla Ra

34. ข้าวท้องถิ่นจากเกษตร 60
Heirloom Organic Local Rice

35. ข้าวทับทิมชุมแพจากบ้านเชฟไพศาล 60
Chum Phae Ruby Red Rice

36. ข้าวหอมมะลิต้นฤดู 50
First-Harvest Jasmine Rice

หวาน DESSERT

37. ส้มฉุนน้ำเชื่อมสาโท 180
ผลไม้ตามฤดูจากสวนเมืองจันทร์ ลอยแก้วในน้ำเชื่อมสาโท
โรยหน้าด้วยผิวส้มซ่า และหอมเจียว
Seasonal Fruits in Sato Syrup
and Som Chun
Chilled seasonal fruits in a sato (rice wine)
infusion, topped with bitter orange zest
(Som Chun) and crispy fried shallots

38. ไอติมข้าวหลามหนองมน 180
หลับตาแล้วกินดูว่ารสชาติเหมือนข้าวหลามหนองมนมั้ย
Nongmon ice cream
Nong Mon "Khao Lam" Ice Cream –
House-made ice cream inspired
by the flavors of sticky rice baked
in bamboo

Pork | Beef | Spicy | Contains Nuts | Vegetarian



KAEN
chichan

SIGNATURE KAENCHCHAN

สาวขอนแก่น 280
SAO KHONKAEN:
koon (khonkaen white spirit), pom juice, chrysanthemum, honey, chili and lime

เสือลาย 280
SAKOL TIGER:
onson premium rum / coconut juice / lemon

หนุ่มชัยภูมิ 280
BOY OF CHAIYAPHUM:
the spirit of chaiyaphum / butterfly pea syrup / passion fruit

THAI PREMIUM SPIRIT SATO SATO

Sato sato is Thailand's own fermented sticky rice drink.
Brewed the traditional way and made for the modern table.
Crafted from Khao Niao Khiao Ngoo snake eye sticky rice
Sourced directly from farmer in ban Phai,
Khon Kaen, the Heartland of Thai Sato production.

ORIGINAL/ MELON/ ROSELLE/ LIME 180

WATER

EVIAN (330 ml)	100
EVIAN (750 ml)	170
EVIAN SPARKLING (330 ml)	150
EVIAN SPARKLING (750ml)	190
WELLE LOCAL MINERAL WATER	60

BEER

BEERLAO	170
PERONI	170
SINGHA	170
HEINEKEN	180

SOFT DRINKS

COKE	90
COKE ZERO	90
SPRITE	90
GINGER ALE	90
SODA	90
SCHWEPPES MANAO	90
FEVER-TREE INDIAN TONIC	140
FEVER-TREE MEDITERRANEAN TONIC	140
FEVER-TREE SPARKLING PINK GRAPEFRUIT SODA	140

COFFEE

	HOT	ICED
CAFFÈ LATTE	120	140
CAPPUCCINO	120	140
ESPRESSO	90	
DOUBLE ESPRESSO	120	
CAFFÈ MOCHA	120	140
ESPRESSO MACCHIATO	120	140
AMERICANO	120	140
DECAFFEINATED	120	140

PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.