

BANGKOK '78

BANGKOK'S FAVORITES



FREE FLOW

Soft Drinks and Drinking Water

SOFT DRINKS

Coke / Coke Zero / Sprite / Fanta Orange / Ginger Ale / Tonic

THB
990 NET



FREE FLOW

Local Draught Beer, Soft Drinks, and Drinking Water

THB
1290 NET



Prices are in Thai Baht and inclusive of 10% service charge and 7% VAT
ราคาอาหารและเครื่องดื่มข้างต้น รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

เมนูพิเศษ (เลือก 1 รายการต่อท่าน)

SPECIAL MENU (SELECT 1 PER PERSON)

ยำหมูสับในรังนก 🍷 306

Crispy fish noodles with spicy and sour minced pork salad

แกงจืดปลาหมึกยัดไส้หมูสับ 🍷 459

Squid stuffed with minced pork in clear soup

ต้มกะทิสายบัวปลา 🍷 459

Lotus stem with steamed mackerel in coconut soup

ปลากะพงแป๊ะซะ 🍷 965

Steamed whole sea bass with lime, chili and pickled plum

ลูกชิ้นกุ้ง 447

Fried shrimp balls with pork and egg white served with plum sauce and shrimp paste with soybean oil

ย่างเนื้อวากิวย่าง 494

Sous vide then grilled wagyu beef brisket in spicy salad with cucumbers, tomatoes and shallots

เสีอร่องไห้ น้ำจิ้มแจ่วและแจ่วปลาร้า 494

Grilled marinated Australian wagyu beef brisket, served with dried chili sauce and fermented fish chili sauce

ข้าวต้มกุ๊ย (เลือกเครื่องเคียง 5 อย่าง) 530

Boiled jasmine rice with pandan (Please select 5 choices of side dishes)

ยำไข่เค็ม Salted egg salad with shallot and chili

ไข่เจียว Thai-style omelet

ยำกุนเชียง Chinese sausage and cucumber salad

หมูสับผัดหน้าเลียบ Minced pork stir-fry with black olive

กุนเชียงทอด Fried Chinese sausages

ไช้ป๊อ้วผัดไข่ Preserved radish stir-fry with egg

ยำปลาเค็ม Salted fish salad

ผัดผักบุ้งหมูกรอบ Morning glory stir-fry with garlic, chili and crispy pork

กุ้งผัดพริกขี้หนูสวน 530

Prawn stir fry with bird's eye chili and garlic

ไข่ตุ๋นทะเลหมูสับหม้อไฟ 694

Steamed fluffy egg with prawn, squid and minced pork

แกงคั่วใบชะพลูกุ้งและปู ขนมนจีนและไข่ต้ม 694

Betel leaves curry with crab meat and prawn, served with rice noodles and soft-boiled egg

Margherita pizza 412

Hawaiian pizza 530

Pepperoni pizza 530

Barbara pizza 530

🍷 Chef's creation choice

อาหารจานหลัก

MAIN DISH

ไข่เจียวหมูสับ 306

Thai-style omelet with minced pork

มะเขือยาวผัดหมูสับ 306

Long eggplant stir-fry with minced pork, garlic, chili and sweet basil

ไข่ยัดไส้หมูสับ 306

Thai omelet stuffed with minced pork, tomato and onion

ผัดยอดฟักแม้วเห็ดหอมกระเทียมโทน 306

Chayote leaves stir-fry with mushrooms and garlic

ไก่ผัดเม็ดมะม่วง 306

Chicken stir-fry with cashew nuts, onion, chili and spring onion

ผัดผักบุ้งหมูกรอบ 306

Morning glory stir-fry with garlic, chili and crispy pork

ผัดคะน้าปลาเค็ม 306

Chinese kale stir-fry with salted fish

ปลาหมึกชุบแป้งทอด 412

Batter-fried squids, served with plum sauce

ปลาหมึกผัดผงกะหรี่ 412

Stir-fried squids with curry powder, egg, onion and spring onion

ปลาหมึกผัดไข่เค็ม 412

Stir-fried squids with salted egg yolk, onion, spring onion and celery

กุ้งทอดซอสมะขาม 530

Batter-fried prawns with tamarind sauce

ทะเลผัดฉ่า 530

Stir-fried New Zealand mussels, prawns, squids with finger root, garlic, chili and sweet basil

เนื้อผัดน้ำมันหอย 530

Stir-fried wagyu beef brisket with mushroom, onion and oyster sauce

PASTA

Pasta Aglio e Olio 412

Pasta Arrabiata 412

Pasta Carbonara 530

Pasta Bolognese 530

อาหารทานเล่น

APPETIZERS

กุงทองไส้ไก่	271
Fried minced chicken dumplings, served with plum sauce	
กวยช่ายทอด	271
Pan-fried Chinese chive cakes, served with chili soy sauce	
ปอเปี๊ยะผัก	271
Vegetable spring rolls, served with plum sauce	
ไก่ทอดพริกเกลือ	306
Deep-fried chicken with chili and salt, served with sweet chili sauce	
ยำมะเขือยาวหมูสับ	306
Grilled long eggplant spicy salad with minced pork and soft-boiled egg	
หมูสามชั้นทอดน้ำปลา	306
Deep-fried pork belly with fish sauce	
ทอดมันปลากราย	341
Fried fish cakes, served with sweet and sour sauce	
กุ้งเล็กทอดพริกหอม	341
Deep-fried crispy shrimps with Northern herbs and spices	
ดอกขจรผัดวุ้นเส้นและแฮม	341
Cowslip flowers stir-fry with glass noodles and fermented sour pork	
ยำวุ้นเส้นหมูและตับ	341
Spicy glass noodle salad with pork and liver	
คอหมูย่าง น้ำจิ้มแจ่วและแจ่วปลาธา	341
Grilled pork neck, served with dried chili sauce and fermented fish chili sauce	
ยำทะเลรวมมิตร	412
Spicy seafood salad with prawns, squids, New Zealand mussels, tomatoes and onions	
ข้าวมันส้มตำหมูฝอย	412
Coconut rice, papaya salad and shredded pork	
ยำส้มโอกุ้งสด	494
Spicy pomelo salad with prawns and crispy shrimps	

อาหารจานเดียว

ONE DISH

ข้าวผัดรถไฟหมูหรือไก่	306
Pork or chicken fried rice with kale, tomato, onion and egg	
ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่	306
Stir-fried flat noodles with chicken and pickled squid	
ข้าวกะเพราไก่หรือหมูสับ	306
Wok-fried minced pork or chicken with basil,	

ข้าวผัดแฮม	306
Fermented sour pork fried rice, served with fried egg	
ข้าวผัดหน้าเลียบ	341
Fried rice with minced pork, black olive and soft-boiled egg served with rice and fried egg	
สปาเก็ตตี้ปลาเค็มกุ้งสด	447
Spaghetti with salted fish and prawns	
ข้าวซอยปูนึ่ง	447
Northern Thai coconut curry noodles with soft shell crab	
ข้าวผัดน้ำพริกขิงเรื้อ	447
Chili paste fried rice with minced pork, served with salted eggs, sweet pork and shrimp skewers	
ผัดไทยเส้นจันท์กุ้งสด	530
Pad Thai noodles with prawns	

เมนูต้มและแกง

แกงจืดไข่น้ำ	341
Omelet soup with minced pork, cabbage, spring onion and garlic	
ต้มยำปลากะพงน้ำใส	412
Seabass Tom Yum clear soup with kaffir lime, lemongrass and mushroom	
ต้มข่าไก่หิวปลี	412
Coconut chicken soup with galangal and banana blossom	
แกงรัญจวนหมู	412
Pork curry with fermented shrimp paste chili sauce	
หมูพะโล้เต้าเจี้ยวสูตรโบราณ	412
Stewed pork and eggs in five spices and fermented bean paste	
โรตีสานเขียวหวานไก่	412
Thai green curry with chicken, eggplant, sweet basil, red chili and coconut milk, served with roti	
ต้มยำกุ้งน้ำข้นหรือน้ำใส	530
Prawn Tom Yum soup with kaffir lime, lemongrass and mushroom (Selection of creamy or clear soup)	
แกงเหลืองพริกสดปลากะพง	530
Southern Thai yellow curry with sea bass	
แกงมอญคอหมูย่าง	530
Mon red curry with grilled pork neck	
มัสมั่นไก่	530
Chicken Massamun curry	

ขนมหวาน

DESSERTS

เจวากิ้วยน้ำตาลทรายแดง	106	ว่านหางจระเข้ในน้ำเชื่อมอัญชันมะนาว	106
Grass jelly syrup and brown sugar		Aloe vera compote with butterfly pea syrup and lime juice	
กล้วยเชื่อมน้ำกะทิ	106	ส้มฉุนหิมะ	130
Bananas in syrup with coconut milk		Mixed fruits in citrus syrup granita	
ไอศกรีมทรงเครื่อง	106	กระท้อนหิมะพริกเกลือ	130
A scoop of ice-cream (choice of plain coconut ice-cream or coconut ice-cream with corn, jackfruit and rice flour jelly) served with sweet sticky rice, palm seeds in syrup and peanuts		Santol granita	
		มรกตกรอบ	130
		Emerald in coconut milk	

Prices are in Thai Baht and inclusive of 10% service charge and 7% VAT

ราคาอาหารและเครื่องดื่มข้างต้น รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

