BANGKOK '78

BANGKOK'S FAVORITES

Inspired by the golden era of Thailand's capital in the 70s, Bangkok'78 celebrates the city's **Greatest Hits** menu and many more retro classics using fresh local ingredients to offer authentic tastes by our experienced team of Thai Chefs.

For lovers of Thai-Cuisine, we offer long forgotten recipes in collaboration with the famous Saneh Jaan, a Thai Michelin one-star restaurant.

Experience Bangkok's eclectic vibes in a Thai-vintage 70's restaurant ambiance.

EAT FUN! BANGKOK'78

DIETARY RESTRICTIONS

ICON GUIDE

Beef Pork Fish Seafood Egg Dairy Gluten Sesame Nuts Vegan Vegetarian

If you have special dietary requirements, please let us know.

ของทานเล่น เรียกน้ำย่อย
APPETIZERS

ถุงทองไส้ไก่	190
Fried minced chicken dumplings, served with plum sauce	
กุยช่ายทอด	190
Pan-fried Chinese chive cakes, served with chili soy sauce	
ปอเปี๊ยะผัก	190
Vegetable spring rolls, served with plum sauce	
ไก่ทอดพริกเกลือ	220
Deep-fried chicken with chili and salt, served with sweet chili sauce	
ยำมะเขือยาวหมูสับ	220
Grilled long eggplant spicy salad with minced pork and soft-boiled egg	
หมูสามชั้นทอดน้ำปลา	220
Deep-fried pork belly with fish sauce	
ทอดมันปลากราย	250
Fried fish cakes, served with sweet and sour sauce *Freshly made upon order, up to 20 minutes cooking time	
กุ้งเล็กทอดพริกหอม	250
Deep-fried crispy shrimps with Northern herbs and spices	
ดอกขจรผัดวุ้นเส้นและแหนม	250
Cowslip flowers stir-fry with glass noodles and fermented sour pork	
คอหมูย่าง น้ำจิ้มแจ่วและแจ่วปลาร้า	250
Grilled pork neck, served with dried chili sauce and fermented fish chili sauce	
ยำวุ้นเส้นหมูและตับ	260
Spicy glass noodle salad with pork and liver	
ข้าวมันส้มตำหมูฝอย	290
Coconut rice, papaya salad and shredded pork	
ยำทะเลรวมมิตร	290
Spicy seafood salad with prawns, squids, New Zealand mussels, tomatoes and onions	
ปอเปี๊ยะกุ้ง	300
Prawn spring rolls, served with plum sauce	
ลูกชิ้นกุ้ง	320
Fried shrimp balls with pork and egg white, served with plum sauce and shrimp paste with soybean oil	

Saneh Jaan's Legacy

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% VAT

ราคาค่าอาหารและเครื่องดื่มข้างต้น ไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

ยำส้มโอกุ้งสด 350
Spicy pomelo salad with prawns and crispy shrimps

เสือร้องไห้ น้ำจิ้มแจ่วและแจ่วปลาร้า 350
Grilled marinated Australian wagyu beef brisket,
served with dried chili sauce and fermented fish chili sauce

ยำเนื้อวากิวย่าง 350
Sous vide then grilled wagyu beef brisket in spicy salad with cucumbers, tomatoes and shallots

Saneh Jaan's Legacy

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% VAT

ราคาค่าอาหารและเครื่องดื่มข้างต้น ไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

แกงคั่วใบชะพลูกุ้งและปู เสิร์ฟพร้อมขนมจีนและไข่ต้ม 490

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

เมนูต้มและแกง ชดคล่องคอ
SOUP & CURRY

แกงจืดไข่น้ำ 240
Omelet soup with minced pork, cabbage, spring onion and garlic

ต้มยำปลากะพงน้ำใส 290
Seabass Tom Yum clear soup with kaffir lime, lemongrass and mushroom

ต้มข่าไก่หัวปลี 290
Coconut chicken soup with galangal and banana blossom

แกงรัญจวนหมู 290
Pork curry with fermented shrimp paste chili sauce

หมูพะโล้เต้าเจี้ยวสูตรโบราณ 290
Stewed pork and eggs in five spices and fermented bean paste

โรตีแกงเขียวหวานไก่ 390
Thai green curry with chicken, eggplant, sweet basil,
red chili and coconut milk, served with roti

มัสมั่นไก่ 390
Chicken Massamun curry

แกงมอญคอหมูย่าง 390
Mon red curry with grilled pork neck

แกงเหลืองพริกสดปลากะพง 390
Southern Thai yellow curry with sea bass

ต้มยำกุ้งน้ำข้นหรือน้ำใส 390
Prawn Tom Yum soup with kaffir lime, lemongrass and mushroom
(Selection of creamy or clear soup)

แกงคั่วใบชะพลูกุ้งและปู เสิร์ฟพร้อมขนมจีนและไข่ต้ม 490
Betel leaves curry with crab meat and prawn, served with rice noodles
and soft-boiled egg

Saneh Jaan's Legacy

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% VAT
ราคาค่าอาหารและเครื่องดื่มข้างต้น ไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

กุ้งทอดซอสมะขาม 390
Batter-fried prawns with tamarind sauce
ปลาหมึกผัดไข่เค็ม 290
Stir-fried squids with salted egg yolk, onion, spring onion and celery
ปลาหมึกผัดผงกะหรี่ 290
Stir-fried squids with curry powder, egg, onion and spring onion
ปลาหมึกชุบแป้งทอด 250
Batter fried squids, served with plum sauce

จานหลักจานโปรด
MAIN DISH

ไข่เจียวหมูสับ 220
Thai-style omelet with minced pork
*Freshly made upon order, up to 15 minutes cooking time

มะเขือยาวผัดหมูสับ 220
Long eggplant stir-fry with minced pork, garlic, chili and sweet basil

ไข่ยัดไส้หมูสับ 220
Thai omelet stuffed with minced pork, tomato and onion

ผัดยอดฟักแม้วเห็ดหอมกระเทียมโทน 220
Chayote leaves stir-fry with mushrooms and garlic

ไก่ผัดเม็ดมะม่วง 220
Chicken stir-fry with cashew nuts, onion, chili and spring onion

ผัดผักบุ้งหมูกรอบ 220
Morning glory stir-fry with garlic, chili and crispy pork

ผัดคะน้าปลาเค็ม 220
Chinese kale stir-fry with salted fish

ปลาหมึกชุบแป้งทอด 250
Batter-fried squids, served with plum sauce

ปลาหมึกผัดผงกะหรี่ 290
Stir-fried squids with curry powder, egg, onion and spring onion

ปลาหมึกผัดไข่เค็ม 290
Stir-fried squids with salted egg yolk, onion, spring onion and celery

ห่อหมกปลาช่อนนา 320
Steamed curried fish in banana leaves
*Freshly made upon order, up to 20 minutes cooking time

กุ้งผัดพริกขี้หนูสวน 390
Prawn stir fry with bird's eye chili and garlic

กุ้งทอดซอสมะขาม 390
Batter-fried prawns with tamarind sauce

ทะเลผัดฉ่า 390
Stir-fried New Zealand mussels, prawns, squids
with finger root, garlic, chili and sweet basil

เนื้อผัดน้ำมันหอย 390
Stir-fried wagyu beef brisket with mushroom, onion and oyster sauce

Saneh Jaan's Legacy

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% VAT
ราคาค่าอาหารและเครื่องดื่มข้างต้น ไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

ข้าวต้มกุ๊ย **420**
Boiled jasmine rice with pandan
Please select 5 choices of side dishes:

- ยำไข่เค็ม Salted egg salad with shallot and chili
- หมูสับผัดหน่อไม้ดอง Minced pork stir-fry with black olive
- ยำกุนเชียง Chinese sausage and cucumber salad
- ไข่เจียว Thai-style omelet
- มะเขือยาวผัดหมูสับ Long eggplant stir-fry with minced pork
- ผัดผักบุ้งหมูกรอบ Morning glory stir-fry with garlic, chili and crispy pork
- ไชโป๊วผัดไข่ Preserved radish stir-fry with egg
- ผัดคะน้าปลาเค็ม Chinese kale stir-fry with salted fish
- กุนเชียงทอด Fried Chinese sausages
- ยำปลาเค็ม Salted fish salad
- ยำเกี่ยมฉ่าย Pickled mustard green salad

ไข่ตุ๋นทะเลหมูสับหม้อไฟ **490**
Steamed fluffy egg with prawn, squid and minced pork
*Freshly made upon order, up to 25 minutes cooking time

ปลากะพงทอดน้ำปลา ยำมะม่วง **690**
Deep-fried sea bass and green mango spicy salad

ปลากะพงนึ่งมะนาวหม้อไฟ **690**
Steamed whole seabass with lime, chili and garlic

ทานคู่จานหลัก
SIDE DISH

ขนมจีน **30**
Rice noodles

ข้าวหอมมะลิ **30**
Jasmine rice

ข้าวกล้อง **50**
Brown rice

ข้าวมัน **50**
Coconut rice

โรตี **50**
Roti

Saneh Jaan's Legacy

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% VAT
ราคาค่าอาหารและเครื่องดื่มข้างต้น ไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

ไข่ตุ๋นทะเลหมูสับหม้อไฟ 490

Steamed fluffy egg with prawn, squid and minced pork

ข้าวซอยปูนิ่ม 320

Northern Thai coconut curry noodles with soft shell crab

อาหารจานเดียวรสเด็ด
ONE DISH

ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่ 220
Stir-fried flat noodles with chicken and pickled squid

ข้าวกะเพราไก่หรือหมูสับ 220
Wok-fried minced pork or chicken, garlic and holy basil,
served with rice and fried egg

ข้าวผัดแหนม 220
Fermented sour pork fried rice, served with fried egg

ข้าวผัดรถไฟหมูหรือไก่ 220
Pork or chicken fried rice with kale, tomato, onion and egg

ข้าวผัดหนำเลี๊ยบ 260
Fried rice with minced pork, black olive and soft-boiled egg

สปาเก็ตตี้ปลาเค็มกุ้งสด 320
Spaghetti with salted fish and prawns

ข้าวซอยปูนิ่ม 320
Northern Thai coconut curry noodles with soft shell crab

ข้าวผัดสับปะรดทะเล 320
Pineapple fried rice with squids, prawns, egg, raisins and curry powder
and topped with dried shredded pork

ข้าวผัดน้ำพริกลงเรือ 320
Chili paste fried rice with minced pork, served with salted eggs,
sweet pork and shrimp skewers

ผัดไทยเส้นจันท์กุ้งสด 390
Pad Thai noodles with prawns

ข้าวกะเพราเนื้อสับ 390
Wok-fried wagyu beef brisket, garlic and holy basil,
served with rice and fried egg

Saneh Jaan's Legacy

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% VAT
ราคาค่าอาหารและเครื่องดื่มข้างต้น ไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

อาหารตะวันตกยอดนิยม
WESTERN HITS

½ Chicken Rotisserie 280
Herb & garlic country-style mashed potatoes, asparagus, carrots, broccolini, garlic and chicken jus

Coq au Vin 390
Braised chicken in red wine, served with potato dauphinoise

Pot au Feu 420
Slow-cooked beef stew with celery, carrot, potato and Dijon mustard

Braised Australian beef cheek 690
12-hour slow-cooked wagyu beef cheek served with mashed potatoes and red wine sauce

PASTA

Arrabiata 290
Choose pasta of choice: (Spaghetti \ Fettuccini \ Angel Hair \ Penne)

Aglio e Olio 290
Choose pasta of choice: (Spaghetti \ Fettuccini \ Angel Hair \ Penne)

Beef, Pork and Pancetta Bolognese 390
Choose pasta of choice: (Spaghetti \ Fettuccini \ Angel Hair \ Penne)

Carbonara 390
Choose pasta of choice: (Spaghetti \ Fettuccini \ Angel Hair \ Penne)

EXTRA TOPPING

- Broccoli, green pea, carrot and local mushroom 40
- Deep fried chicken breast 40
- Minced pork 60
- Squids 100
- Prawns 120

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% VAT
ราคาค่าอาหารและเครื่องดื่มข้างต้น ไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

อาหารตะวันตกยอดนิยม
Western Hits

PIZZA

Margherita	290
Hawaiian	390
Pepperoni	390
Barbara	390
Seafood	420
Smoked Salmon	420
Truffle	420

EXTRA TOPPING

• Broccoli, green pea, carrot and local mushroom	40
• Deep fried chicken breast	40
• Minced pork	60
• Squids	100
• Prawns	120

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% VAT

ราคาค่าอาหารและเครื่องดื่มข้างต้น ไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

ขนมหวานอร่อยชื่นใจ
DESSERTS

เฉาก๊วยน้ำตาลทรายแดง 90
Grass jelly syrup and brown sugar

กล้วยเชื่อมน้ำกะทิ 90
Bananas in syrup with coconut milk

ว่านหางจระเข้ในน้ำเชื่อมอัญชันมะนาว 90
Aloe vera compote with butterfly pea syrup and lime juice

ไอศกรีมทรงเครื่อง 90
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

กระท้อนหิมะพริกเกลือ 110
Santol granita

ส้มฉุนหิมะ 110
Mixed fruits in citrus syrup granita

มรกตกรอบ 110
Emerald in coconut milk

ข้าวเหนียวมะม่วง 150
Mango sticky rice

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% VAT
ราคาค่าอาหารและเครื่องดื่มข้างต้น ไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

ส้มฉุนหิมะ 110

Mixed fruits in citrus syrup granita

เครื่องดื่มดับกระหาย
DRINKS

MIDTOWNER'S FAVORITE ICED TEA

Chrysanthemum and Pandan Iced Tea	110
Lemon Iced Tea	110
Lemongrass and Ginger Iced Tea	110
Raspberry Iced Tea	110

70s HIT COCKTAILS

Inspired by the greatest hit tunes of the 1970s, Bangkok'78 signature cocktails feature elements of our Midtowner's Favorite Iced Tea together with RIVAL Sparkling Fusion.

Stayin' Alive 280
Chrysanthemum and Pandan Iced Tea,
Rival Thai Coconut Infused Sparking Australian Chardonnay and Club Soda

Old Time Rock And Roll 280
Thai Black Tea, Rival Thai Mangosteen Infused Sparking Australian Cabernet Sauvignon and Lime Juice

I Will Survive 280
Lemongrass and Ginger Iced Tea, Rival Thai Coconut Infused Sparking Australia Chardonnay and Club Soda

Dancing Queen 280
Raspberry Tea, Rival Thai Mangosteen Infused Sparking Australian Cabernet Sauvignon and Club Soda

FIZZY

Coke / Coke Zero / Sprite / Fanta Orange / Ginger Ale / Tonic	70
Blue Lemon Soda	110
Honey Lemon Soda	110
Lime Soda	110
Mango & Passion Fruit Soda	110
Plum Soda	110
Strawberry Soda	110

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% VAT
ราคาค่าอาหารและเครื่องดื่มข้างต้น ไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

เครื่องดื่มดับกระหาย
DRINKS

SMOOTHIE	
Coconut	150
Lychee	150
Mango	150
Pineapple	150
Salacca	150
Watermelon	150
FRESH JUICE	
Orange	130
Coconut	130
WATER	
Mont Fleur Mineral Water (500 ml)	50
Hot Water (500 ml)	50 / pot
Acqua Panna/San Pellegrino (500 ml)	130
Acqua Panna/San Pellegrino (750 ml)	180

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% VAT

ราคาค่าอาหารและเครื่องดื่มข้างต้น ไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

เครื่องดื่มดับกระหาย
DRINKS

COFFEE & TEA	HOT	ICED
Espresso	70	-
Double Espresso	80	-
Americano	70	90
Cappuccino	75	95
Caffè Latte	75	95
Mocha	75	95
Chocolate	75	95
Oliang	-	95
Thai Milk Tea	-	95
English Breakfast Ceylon	70	70
Earl Grey Ceylon	70	70
Sencha Shizuoka Summer	70	70
Highland Oolong	70	70
Whole Chamomile	70	70

BEER	BOTTLE
Singha Thai Lager 5%, 330 ml	140
Asahi Super Dry Japanese Rice Lager 5%, 330 ml	150
Heineken Pure Malt Lager 5%, 320 ml	160
Corona Extra Mexican Lager 4.50%, 330 ml	190

CRAFT	
Chalawan Pale Ale, Small-Batch 4.70%, 330 ml	230
Bussaba Ex-Weisse, Small-Batch 4.70%, 330 ml	230

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% VAT

ราคาค่าอาหารและเครื่องดื่มข้างต้น ไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

เครื่องดื่มดับกระหาย
DRINKS

SPIRITS	GLASS	BOTTLE
GIN		
Beefeater London Dry, UK 40%	300	2,590
Bombay Sapphire London Dry, UK 40%	350	3,390
RUM		
Pampero Blanco, 37.50%	300	2,590
Bacardi Carta Blanca Light, 37.50%	300	2,590
VODKA		
Stolichnaya, Latvia 40%	250	1,990
Ketel One, Netherlands 40%	350	2,590
TEQUILA		
Jose Cuervo, Mexico 38%	300	2,590
WHISK(E)Y		
Jim Beam White Label Kentucky Straight Bourbon, 40%	250	1,990
Jameson Blended Whiskey, 40%	300	2,590
Johnnie Walker Black Label, 40%	350	3,390

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% VAT

ราคาค่าอาหารและเครื่องดื่มข้างต้น ไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

จิบไวน์คู่กับจานโปรด
WINE LIST

WINE

SPARKLING	GLASS	BOTTLE
Marcello del Majano Prosecco Extra Dry, Italy	350	1,600
Rival Thai Coconut Infused Sparking Australian Chardonnay	350	1,600
Rival Thai Mangosteen Infused Sparking Australian Cabernet Sauvignon	350	1,600

WHITE		
Rival Sauvignon Blanc, Australia	330	1,500
Le Chardonnay de la Chapelle, France	350	1,600
Blue Nun Riesling Rheinhessen, Germany	350	1,600

RED		
Rival Shiraz, Australia	330	1,500
Velenosi Montepulciano D' Abruzzo DOC, Italy	350	1,600
Glenbrook Cabernet Sauvignon California, USA	350	1,600

ROSÉ		
Rival Rosé, Australia	350	1,600

WINE BY BOTTLE

CHAMPAGNE	BOTTLE
Taittinger Prestige Brut	4,900

ROSÉ	
Undurraga Pinot Noir Rosé, Chile	1,800

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% VAT

ราคาค่าอาหารและเครื่องดื่มข้างต้น ไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

จิบไวน์คู่กับจานโปรด
WINE LIST

SWEET	BOTTLE
Joh. Jos. Prüm Bernkasteler Badstube Riesling Spätlese, Mosel, Germany	2,400

WHITE	
Pinot Grigio, Zorzettig Vini, Friuli-Venezia Giulia, Italy	1,600
Colombard, Monsoon Valley Premium Range, Hua Hin, Thailand	1,800
Sauvignon Blanc, Domaine Du Pré Semelé, Loire Valley, France	2,000
Viognier, Kaesler Love Child, Barossa Valley, Australia	2,200
Cortese, Vite Colte 'Aureliana' Gavi, Piedmont, Italy	2,200
Riesling, Robert Weil Trocken, Rhiengau, German	2,200
Chardonnay, Maison L. Tramier & Fils Chablis, Burgundy, France	3,800

RED	
Malbec, Santa Ana Classic, Mendoza, Argentina	1,800
Shiraz, Monsoon Valley Premium Range, Hua Hin, Thailand	1,800
Syrah-Grenache, Delas Freres Cotes Du Rhone Saint Esprit Rouge, Rhone, France	2,200
Sangiovese, Castello Di Fonterutoli Chianti Classico, Tuscany, Italy	2,200
Tempranillo, Bodegas Fautino VII, Rioja, Spain	2,400
Cabernet Sauvignon, Kruger Family Reserve, Stellenbosch, South Africa	2,800
Zinfandel, Predator Old Vine, California, USA	2,800
Merlot-Cabernet Sauvignon, Château Des Tourtes Blaye Côtes De Bordeaux, France	3,200
Cabernet Sauvignon, Tenuta Belguardo Maremma Toscana Riserva, Tuscany, Italy	4,400

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% VAT

ราคาค่าอาหารและเครื่องดื่มข้างต้น ไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม