



บ้านระเบียงน้ำ

50 ซอยนนทบุรี 23 แยก 4 ต. บางกระสอ
อ. เมืองนนทบุรี จ. นนทบุรี 11000

River Tree House

50 Soi Nonthaburi 23 Yaek 4, Bangkrasor,
Mueang Nonthaburi, Nonthaburi 11000



02 968 1481
089 182 7100



BAAN RABIANG NAM
RIVER TREE HOUSE
www.baanrabiangnam.com



ไม่ใส่ผงชูรส

ราคาสุทธิ (รวม VAT แล้ว)
ไม่มีค่าบริการเพิ่มเติม

NET PRICES (VAT INCLUDED)
NO SERVICE CHARGE



D13



K22

K25



J1

H24



I17

E25



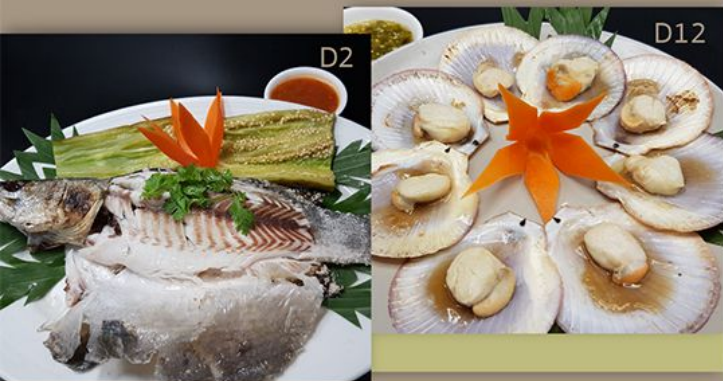
K12

ปลากุ้งเล็ก [F12]	170
Prawn & lemon grass with mint spicy salad	
สลัดคอหมูย่างสมุนไพร [F15]	150
Grilled pork neck salad w/ basil & cabbage	
ยำสามสี [F2]	150
Winged bean & banana flower salad	
ต้มแซ่บหมูตุ๋น [I11]	170
Marinated pork spicy sour soup	
ปูนิ่มทอดยำมะม่วง [K25]	240
Deep fried soft shell crab w/ mango dip	
ปลาช่อนโบราณ [J1]	340
Fried mullet fish covered w/ green mango	
ทอดมันกุ้งฟรุ๊ตสลัดตะกร้าเผือก [E25]	180
Fruit salad w/ prawn balls in taro basket	
ไก่ทอดครีมมะนาว [E12]	150
Chicken w/ lemon cream & crispy leaves	
เห็ดนางฟ้าทอดกรอบสามรส [G11]	140
Crispy mushrooms w/3 flavour sauce	
หอยเชลล์ผัดพริกไทยดำ [K12]	240
Scallop shells with black pepper	
กุ้งคั่วกระเทียมพริกขี้หนูสวน [K15]	220
Prawns w/ garlic, spring onions & chilli	
แกงคั่วหมูตุ๋นใบมะดันอ่อน [I17]	180
Coconut red curry soup w/ marinated pork	
แกงส้มชะอมปลาหมึกไข่ใส่ขิง [I15]	280
Tamarind soup w/ giant squid & ginger	
ปลาหมึกไข่นึ่งมะนาว [K22]	340
Steamed giant squid in lime & garlic soup	
ห่อหมกปลาชามอน [K21]	220
Steamed salmon mousse with red curry	
ขาหมูเยอรมันทอด [H24]	370
German style fried pork knuckle	
กุ้งแม่น้ำเผาเสาน้ำปลาหวาน [D13]	-
Grilled river tiger prawns (500g, 1 kg)	
แกงฮังเล [I25]	190
Northern curry w/ pork & ginger	
ต้มยำปลาคัง [I13]	190
Tasty fish pieces in lemongrass soup	
ปลากระพงคั่วสมุนไพร 5 ส [J8]	360
Fried snapper w/ herbs and fish maws	

เมนูใหม่ New Menu

เกี๊ยวเบคอนชีส [A1]	150
Crispy wontons with bacon & cheese	
กะหล่ำปลีผัดเบคอน [A2]	150
Sauteed cabbage with bacon	
หมูกรอบรมควันผัดพริกเกลือ [A3]	220
Smoked crispy pork w/ garlic, chilli & onions	
ผัดฉ่าหมูกรอบรมควัน [A4]	220
Smoked crispy pork cooked with spicy herbs	
ปูทะเล [A5]	180
Crab & minced pork in a coconut milk dip	
ยำปลาสดใบโหระพา [A6]	170
Fried gourami spicy salad w/ basil leaves & cashew nuts	
ยำทูน่าฟู [A7]	160
Spicy crispy tuna salad w/ green mango dip	
ยำหมูย่างกระเทียมโทน [A8]	170
Spicy grilled pork salad with fermented garlic	
ปลาทึบทอดขมิ้น [A9]	340
Deep fried tubtim fish with turmeric & lemongrass	
แกงป่าลูกชิ้นปลาทราย [A10]	190
Spicy jungle soup with fresh fish balls	
แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลาทราย [A12]	190
Green curry soup with fresh fish balls	
กุ้งผัดซอสมะขาม [A13]	190
Sauteed prawns in tamarind sauce with sesame	
หอยเชลล์ผัดใบโหระพา [A14]	240
Stir-fried scallops w/ sweet basil	
ผัดฉ่าลูกชิ้นปลาทราย [A15]	200
Fish balls sauteed in spicy mixed herbs	





ทะเลเผา [D1] 1190
(กุ้งแม่น้ำ ปลาหมึกไข่ ปลาหมึก หอยแครง
หอยเชลล์เผา หอยแมลงภู่เผา)

Seafood barbecue
(tiger prawns, giant squid, squid,
cockles, scallops, mussels)

ปลากระพงเผาเกลือ [D2] 320
Barbecue salty snapper with herbs

ปลาหมึกไข่เผา [D3] 200
Grilled giant squid with eggs

ปลาหมึกเผา [D4] 160
Grilled squid

หอยแครงเผา [D5] 150
Grilled cockles

หอยแมลงภู่เผา [D6] 140
Grilled mussels

หมูย่างน้ำจิ้มแจ่ว [D7] 140
Grilled pork with sweet & sour sauce

คอหมูย่าง [D8] 140
Grilled pork neck

เนื้อย่างน้ำจิ้มแจ่ว/เนื้อไทย [D9] 180
Grilled Thai beef with spicy dip

เนื้อย่างน้ำจิ้มแจ่ว/ออสเตรเลีย [D10] 280
Grilled Australian beef with spicy dip

คอหมูย่างมะนาว [D11] 160
Grilled pork neck w/ garlic, lime & chilli dip

หอยเชลล์เผา [D12] 190
Grilled scallop shells

กุ้งแม่น้ำเผาเสเดาน้ำปลาหวาน [D13] --
(500 กรัม, 1 กิโลกรัม)
Grilled tiger prawns (500 g, 1 kg)

ทานเล่น Snacks & Appetizers

ขออี๊กจาน [E1]	150
Dried squid fried w/ herbs & cashew nuts	
ปอเปี๊ยะฮ่องเต้ [E2]	180
Prawn & crab meat pancake	
เทมปุระกุ้งผัก [E3]	180
Prawns and mixed vegetables tempura	
กุ้งชุบแป้งทอด [E4]	180
Prawns fritters	
ข้าวตังหน้าตั้ง [E5]	120
Crispy rice served with sweet pork sauce	
แฮมซี่โครงหมูทอด [E6]	140
Fried soft pork spare ribs	
เฟรนช์ฟรายส์ [E7]	90
French fries	
เนื้อ/หมูแดดเดียว [E8]	150
Fried sundried beef or pork	
หนวดปลาหมึกแดดเดียว [E9]	150
Squid moustache fritters	
ไก่ทอดเกลือ [E10]	130
Fried salty chicken	
ไก่ตระไคร้ [E11]	140
Fried chicken with lemon grass	
ไก่ทอดครีมมะนาว [E12]	150
Chicken w/ lemon cream & crispy leaves	
เอ็นไก่ทอด [E14]	130
Soft fried chicken neck	
ทอดมันกุ้ง [E15]	180
Prawn cakes with plum sauce	
ทอดมันปลาทราย [E16]	150
Fish cakes with sweet peanut sauce	
ลาบหมูทอด [E17]	140
Spicy pork cakes, "larb style"	
ไก่ตะไคร้สมุนไพร [E18]	150
Fried chicken & lemon grass in taro basket	
หมี่กรอบโบราณ [E19]	100
Crispy sweet & sour sticky noodles	
ปูอัด [E20]	110
Surimi crab stick	
สาหร่ายกุ้งวาชาบิ [E21]	180
Prawn & crab meat rolled in seaweed	
เกี๊ยวทอดผักโขมชีส [E22]	120
Crispy wonton with spinach & cheese	
ทอดมันกล้วยหอม [E23]	180
Prawns & banana cakes with plum sauce	
ทอดมันข้าวโพด [E24]	150
Corn & pork cakes w/ sweet peanut dip	





F6



F11

F1



F5

F15



F16

F2



F12

ยำผักบุ้งทอดกรอบ [F1]	150
Crispy morning glory spicy salad	
ยำสามสี [F2]	150
Winged bean & banana flower salad	
ยำสองเกลอ (ปลาหมึกห่อกุ้ง) [F3]	170
Prawn & squid spicy salad w/ mint & garlic	
ยำก้านคะน้ากรอบ [F4]	170
Prawn & squid and Chinese vegetable salad	
ยำถั่วพู [F5]	150
Tasty winged bean salad	
ยำส้มโอกุ้งสด [F6]	150
Pomelo salad with prawns	
ยำหัวปลี [F7]	150
Banana flower with prawns salad	
ยำคอหมูย่าง [F8]	150
Grilled pork neck salad	
หมูมะนาว [F9]	140
Pork in lime juice salad	
ยำหอยแครง [F10]	150
Cockles spicy salad	
ยำมะเขือพวกุ้งสด [F11]	150
Grilled eggplants w/ prawns spicy salad	
พล่ากุ้งเล็ก [F12]	170
Half cooked prawns with mint spicy salad	
ยำรวมมิตรทะเล [F13]	170
Mixed seafood spicy salad	
ยำปลาตุ๋น [F14]	150
Crispy cat fish with green mango salad	
สลัดคอหมูย่างสมุนไพร [F15]	150
Grilled pork neck salad w/ basil & cabbage	
ยำวุ้นเส้นทะเล [F16]	170
Glass noodle with seafood salad	
ยำสามกรอบ [F17]	170
Mixed cashew nuts & fish maws salad	
กุ้งแช่น้ำปลา [K1]	170
Raw prawns & garlic with fish sauce	
ยำหมูตุ๋น [F19]	150
Marinated pork spicy salad	
พระล่อตามไก่ (ยำมะม่วงไก่ฉีก) [F20]	150
Spicy green mango & chicken salad	
ยำเนื้อย่างมะเขือเปราะ [F21]	190
Grilled Thai beef spicy salad	

อีสาน Isarn Specials

ลาบสามเห็ด [G1]	140
Spicy minced mushrooms salad "Larb"	
ลาบหมูทอด [E17]	140
Spicy pork cakes, "Larb style"	
น้ำตกคอหมูย่าง [G3]	140
Spicy sliced pork neck salad "Namtok"	
ส้มตำไทย [G4]	110
Papaya salad, Thai style "Somtam"	
ส้มตำผลไม้ [G5]	150
Somtam with mixed fruit	
ส้มตำปลาอุกฟู [G6]	150
Somtam with crispy cat fish	
ส้มตำกุ้งสด [G7]	170
Somtam with raw prawns	
ส้มตำไข่เค็ม [G8]	130
Somtam with salted eggs	
ส้มตำข้าวโพด [G9]	120
Corn somtam with salted eggs	
ส้มตำหัวปลี [G90]	150
Banana flower salad, "Somtam style"	

ผักรวม Vegetable dishes

กระหล่ำปลีผัดน้ำมันปลา [G10]	100
Fried cabbage with fish sauce	
เห็ดนางฟ้าทอดกรอบสามรส [G11]	140
Crispy mushrooms with 3-flavour sauce	
ผัดผักรวมมิตรน้ำมันหอย [G12]	140
Fried vegetables with oyster sauce	
สามเซียนน้ำมันหอย [G13]	140
Fried mushrooms, chinese style	
ผัดเห็ดรวมมิตรน้ำมันหอย [G14]	140
Mixed mushrooms with oyster sauce	
ยอดฟักแม้วน้ำมันหอย [G15]	120
Chayote shoots with oyster sauce	
กระหล่ำปลีผัดน้ำมันปลาเห็ดหอม [G16]	140
Fried cabbage w/ fish sauce & shitake mushroom	
ผักบุ้ง, กระเจตไฟแดง [G17]	110
Fried morning glory "Fai daeng" style	
ยอดฟักแม้วไฟแดง [G18]	120
Chaiyote shoots, "Fai daeng" style	
คะน้าปลาเค็ม [G19]	140
Fried green vegetables with salty fish	
ฟักทองผัดไข่ [G20]	140
Pumpkin with spring onions & egg	
แพนงเต้าหู้ [G21]	140
Fried tofu in creamy curry sauce	
ผัดฉ่าผักรวม [G22]	150
Stir-fried spicy mixed veggies "pad cha"	
ห่อหมกผักรวม [G23]	150
Red curry mousse with mixed veggies	





ไก่ผัดเม็ดมะม่วง [H1]	150
Fried chicken with cashew nuts	
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงแอปเปิ้ลเขียว [H2]	170
Fried chicken with cashew nuts & apples	
ผัดเปรี้ยวหวานหมู, ไก่ [H3]	150
Sweet & sour chicken or pork	
เนื้อ, หมูแดดเดียวกระเทียมกรอบ [H4]	170
Sundried beef or pork w/ spicy fried basil	
ยอดมะพร้าวอ่อนผัดเผ็ดกุ้ง [H5]	190
Spicy fried prawns with coconut shoots	
บร็อกโคลี่ผัดกุ้ง [H6]	190
Fried prawns w/ broccolli & oyster sauce	
กุ้ง, ปลาหมึกทอดกระเทียม [H7]	190
Fried prawns or squid w/ garlic & pepper	
เนื้อผัดพริกไทยดำกระเทียมร้อน (เนื้อไทย) [H8]	200
Thai beef w/ black pepper (hot plate)	
เนื้อผัดพริกไทยดำกระเทียมร้อน (เนื้อออสเตรเลีย) [H9]	300
Australian beef w/ black pepper (hot plate)	
หมูผัดพริกไทยดำกระเทียมร้อน [H10]	170
Sauteed pork w/ black pepper (hot plate)	
เห็ดคั่วกระเทียมพริกขี้หนูสวน [H11]	150
Mushrooms sauteed w/ garlic & chilli	
ผัดสองหอมกุ้งสด [H12]	190
Acacia pennata w/ garlic & prawns	
จู้จี้เขียวหวานกุ้ง [H13]	190
Creamy green curry w/ prawns	
แกงหมู, ไก่ [H14]	150
Creamy red curry w/ pork or chicken	
แกงเนื้อ (เนื้อไทย) [H15]	200
Creamy red curry w/ thai beef	
แกงเนื้อ (เนื้อออสเตรเลีย) [H16]	300
Creamy red curry w/ Australian beef	
จู้จี้เขียวหวานไก่, หมู [H17]	150
Creamy green curry w/ chicken, pork	
ไข่เจียวหมูสับใบโหระพา [H18]	100
Omelette w/ minced pork & basil leaves	
ไข่เจียวปู [H19]	150
Thai style omelette with crab	
ไข่ระเบิดกระเทียมหมู [H20]	150
Exploded fried eggs w/ pork & basil	
แฮมผัดกระเทียมโทน [H21]	150
Fermented sausage sauteed w/ onions	
ผัดผัดกบ [H22]	150
Fried frog in spicy curry & herbs	
ปลาชิวผัดพริกขิง [H23]	130
Fried tiny fish in spicy chilli paste	

ต้ม/แกง Thai soups and curries

ต้มข่าไก่ [I1]	150
Chicken in coconut soup	
ต้มข่าปลาสด [I2]	180
Crispy gourami fish in coconut soup	
ต้มยำทะเล, เนื้อปลากระพงทอด [I3]	200
Seafood or fish in lemongrass soup	
ต้มยำกุ้งเล็ก (น้ำขุ่น, น้ำใส) [I4]	190
Prawns in lemongrass soup	
ต้มยำกุ้งแม่น้ำ (หม้อไฟ) [I5]	520
Tiger prawn soup with lemongrass	
ต้มยำกุ้งยอดมะพร้าวอ่อน [I6]	200
Lemongrass prawn soup w/coconut shoot	
ต้มยำเห็ดรวมมิตร [I7]	150
Mixed mushrooms in lemon grass soup	
ต้มยำปิ๊ดเต็ก [I8]	200
Clear lemongrass soup w/ prawns & squid	
ต้มยำไก่บ้านใบมะขามอ่อน [I9]	150
Lemongrass soup w/chicken & tamarind	
ต้มแซ่บเอ็นกั่ว [I10]	170
Spicy sour soup with pork tendon	
ต้มแซ่บหมูตุ๋น [I11]	170
Marinated pork spicy sour soup	
ต้มแซ่บรวมมิตรทะเล [I12]	200
Mixed seafood spicy sour soup	
ต้มยำปลาคัง [I13]	190
Tasty fish pieces in lemon grass soup	
แกงส้มชะอมกุ้ง [I14]	190
Tamarind soup w/ prawns & herb omelet	
แกงส้มชะอมปลาหมึกไข่ใส่ขิง [I15]	280
Tamarind soup w/ giant squid & ginger	
แกงส้มเนื้อปลาช่อนทอด [I16]	190
Tamarind soup with mullet fish pieces	
แกงคั่วหมูตุ๋นใบมะดันอ่อน [I17]	180
Coconut red curry soup w/ pork	
แกงเลียงกุ้งสด [I18]	190
Peppery vegetable & prawn soup	
ต้มยำปลาสดใบมะขามอ่อน [I19]	180
Lemongrass gourami fish tamarind soup	
แกงจืดเต้าหู้สำหรับหมูสับ [I20]	140
Clear soup with tofu and minced pork	
แกงเขียวหวานเนื้อ (เนื้อไทย) [I21]	200
Green curry soup with Thai beef	
แกงเขียวหวานเนื้อ (เนื้อออสเตรเลีย) [I22]	300
Green curry soup with Australian beef	
แกงเขียวหวานไก่ [I23]	170
Green curry soup with chicken	
แกงส้มแป๊ะชะงั่วปลาช่อน (ตัวปลา) [I24]	360
Full size mullet fish in tamarind soup	
แกงฮังเล [I25]	190
Northern curry w/ pork & ginger	
มัสมั่นไก่ [I26]	190
Southern curry w/ chicken & potatoes	



จานปลา Fish selection



J2



J11



J7



J8



J4



J6



J5



J12

ปลาช่อนโบราณ [J1] 340
Fried mullet fish covered w/green mango

ปลาช่อนทรงเครื่อง (เมี่ยง) [J2] 340
Sweet fried fish w/ peanuts & herbs

ปลากระพงนึ่งบ๊วย [J3] 360
Steamed snapper with plum sauce

ปลากระพงนึ่งมะนาว [J4] 360
Steamed snapper with chilli, lime & garlic

ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว [J5] 360
Steamed snapper in soya sauce & ginger

ปลากระพงทอดน้ำปลา [J6] 300
Fried snapper with fish sauce

ปลากระพงผัดพริกไทยดำ [J7] 340
Fried snapper with black pepper & garlic

ปลากระพงคั่วสมุนไพร 5 รส [J8] 360
Fried snapper w/ Thai herbs & fish maws

ปลากระพงทอดซอสขิง [J9] 340
Fried snapper fish in ginger sauce

ปลาทับทิมทอดกระเทียม [J10] 340
Fried Tubtim fish with garlic & pepper

ปลาทับทิมสามรส [J11] 340
Fried Tubtim fish with 3-flavour sauce

ปลากระพงทอดยำมะม่วง [J12] 360
Crispy snapper w/ green mango salad

ปลาช่อนนึ่งน้ำจิ้มแจ่ว [J13] 360
Steamed mullet w/ veggies & spicy dip

ปลาช่อนทอดสวนพริก [J14] 340
Deep fried mullet with lime, chilli & garlic

ปลาทับทิมทอดขมิ้น [A9] 340
Deep fried Tubtim fish with turmeric & lemongrass

กุ้งแซ่บน้ำปลา [K1]	170
Raw prawns & garlic with fish sauce	
หอยแครงลวก [K2]	150
Boiled cockles	
หอยแมลงภู่ออบหน่อดิน [K3]	150
Mussels sauteed with basil leaves	
ผัดจ๋ารวมมิตรทะเล [K4]	220
Mixed seafood, "pad cha" spicy style	
ออส่วน [K5]	180
Oyster omelet w/bean sprouts (hot plate)	
กุ้งแซบวียอบวุ้นเส้น เหล้าจีน [K6]	220
Prawns baked in glass noodles w/ herbs	
เนื้อปูอบวุ้นเส้น [K7]	280
Crab meat baked in glass noodles	
เนื้อปูผัดผงกะหรี่ [K8]	260
Crab meat in yellow curry	
ปลากุ้งแม่น้ำ [K9]	520
Tiger prawns in spicy salad with herbs	
จู้จี้กุ้งแม่น้ำ [K10]	520
Tiger prawns in red chuchi creamy curry	
กุ้งแม่น้ำอบวุ้นเส้น เหล้าจีน [K11]	520
Tiger prawns baked in glass noodles	
หอยเชลล์ผัดพริกไทยดำ [K12]	240
Scallop shells with black pepper	
หอยเชลล์อบเนยกระเทียม [K13]	240
Scallop shells with garlic & butter	
หอยเชลล์ซีงไฮ้ [K14]	240
Spicy scallop shells sauteed w/ broccoli	
กุ้งคั่วกระเทียมพริกขี้หนูสวน [K15]	220
Prawns w/ garlic, spring onions & chilli	
ปูนึ่งทอดกระเทียมพริกไทย [K16]	240
Soft crab fried with garlic & pepper	
ปูนึ่งผัดผงกะหรี่ [K17]	240
Soft crab in yellow curry	
ปูนึ่งผัดพริกไทยดำ [K18]	240
Soft crab with black pepper and herbs	
ปลาหมึกผัดไข่เค็ม [K19]	200
Squid cooked w/ salted eggs & pepper	
ห่อหมกทะเล [K20]	190
Steamed seafood mousse with red curry	
ห่อหมกปลาแซลมอน [K21]	220
Steamed salmon mousse with red curry	
ปลาหมึกโขลนึ่งมะนาว [K22]	340
Giant squid in spicy lemon & garlic soup	
แซลมอนคั่วกระเทียม [K23]	220
Salmon sauteed w/ garlic, chilli & onions	
กุ้งห่อแซลมอน [K24]	220
Raw prawns in raw salmon fish rolls	



น้ำพริก Shrimp paste specials



L3

น้ำพริกขี้หนุ [L1] 170

Spicy shrimp paste with sweet pork

น้ำพริกมะขาม [L2] 180

Spicy shrimp paste with tamarind

น้ำพริกปลาทุป [L3] 180

Spicy shrimp paste with mackerel



L2

L1

จานเดียว One dish only

ข้าวผัดไก่, หมู (เล็ก) [L4] 80

Fried rice with chicken or pork

ข้าวผัดปู, กุ้ง, ปลาหมึก (เล็ก) [L5] 90

Fried rice with crab, prawns or squid

ข้าวผัดคะน้าปลาเค็ม (เล็ก) [L6] 100

Fried rice w/ Chinese kale & salty fish

ข้าวผัดสับปะรด (เล็ก) [L7] 100

Fried rice with pineapple, chicken & pork

ข้าวผัดเห็ด (เล็ก) [L8] 90

Fried rice with mushrooms

ไก่, หมูกระเทียมราดข้าว [L9] 100

Chicken or pork w/ garlic on rice

กุ้ง, ปลาหมึกกระเทียมราดข้าว [L10] 140

Prawns or squid w/ garlic on rice

ไก่, หมูผัดพริกเผาราดข้าว [L11] 100

Red curry paste w/ chicken, pork on rice

กุ้ง, ปลาหมึกผัดพริกเผาราดข้าว [L12] 140

Red curry paste w/ prawns on rice

ข้าว (จาน, โถ) [L13] 25/90

Plain jasmine rice (plate/pot)

ข้าวผัดปู, กุ้ง (จานใหญ่) [L14] 270

Fried rice w/ crab or prawns (large plate)

ข้าวผัดรวมมิตรทะเล (จานใหญ่) [L15] 300

Fried rice w/ seafood (large plate)

ข้าวผัดสับปะรด (จานใหญ่) [L16] 270

Fried rice w/ pineapple, chicken & pork (large)



L4

L5



L8

L14



L16

น้ำดื่ม Soft drinks

โค้ก แพนต้า เอส สไปรท์ โซดา [M1] Coca Cola, Fanta, Est, Sprite, soda	30
แตงโม, มะนาว, สตอเบอร์รี่, กีวีปั่น [M2] Watermelon, lime, strawberry, kiwi smoothies	65
ชามะนาว [M3] Iced lemon tea	65
มะนาวโซดา, น้ำมะนาว [M4] Lemon soda, lemon juice	65
มะม่วงสะระแหน่, แตงโมขิง [M5] Mango mint, watermelon ginger smoothies	75
ตะไคร้, กระจับปี่, วุ้นใบเตย, อัญชัน [M6] Lemon grass, roselle, pandanus, purple flower & lemon juice:	
แก้ว Glass	40
เหยือก Carafe	80
กาแฟเย็น, ชาเขียวนมเย็น Iced coffee or iced milk green tea	75
น้ำ [M8] Plain water	30
น้ำแข็ง (กระติกเล็ก, ใหญ่) [M9] Ice (small bucket, large bucket)	35/70

ค็อกเทล Cocktails

พินช์มรกต (ไม่มีแอลกอฮอล์) [M10] Emerald Punch (no alcohol)	100
ฟรุ๊ตพินช์ (ไม่มีแอลกอฮอล์) [M11] Fruit Punch (no alcohol)	100
จินโทนิค [M12] Gin & tonic (xoriguer gin)	160
โมริโตะ [M13] Mojito	195
บราวน์ ไคปิริญา [M14] Brown Caipirinha	195
มาร์การิตา [M15] Margarita	195
พังก์เลดี้ [M16] Pink Lady	195
ลองไอส์แลนด์ โอชี่ [M17] Long island	195
สตอเบอร์รี่, มะม่วงดากีร์รี่ [M18] Strawberry or Mango Daiquiri	195
ไมโท [M19] Mai Tai	195
คามิกาเซ่ฟ้า, ชมพู (แก้ว/เหยือก) [M20] Kamikaze blue, pink, purple (glass/jug)	195/420
สปายไวน์คูลเลอร์ (เรด, คลาสสิก) [M21] Spy wine cooler (red, classic)	80



เบียร์ Beers



เบียร์ช้าง (ใหญ่) [N1]	120
Chang beer (large)	
เบียร์ลีโอ (ใหญ่) [N2]	120
Leo beer (large)	
เบียร์สิงห์ (ใหญ่) [N3]	130
Singha beer (large)	
เบียร์ไฮเนเกน (ใหญ่) [N4]	150
Heineken beer (large)	
เบียร์โฮการ์เด้น (ครึ่งลิตร) [N5]	260
Draft Hoeggarden beer (pint)	
เบียร์โฮการ์เด้น rose (ครึ่งลิตร) [N50]	270
Draft Hoeggarden rosé beer (pint)	

เหล้า Whisky

แสงโสม (แบบ/กม) [N6]	290/390
Sang Som (small/large bottle)	
เบลนด์ 285 [N7]	390
Blend 285	
100 ไพเปอร์ [N8]	590
100 pipers	
รีเจนซี (แบบ) [N9]	490
Regency (small bottle)	
รีเจนซี (กม) [N9]	790
Regency (large bottle)	
เรด เลเบล [N10]	990
Red label (70 CL)	
เรด เลเบล (ลิตร) [N10]	1290
Red label (1 litre)	
แบล็ค เลเบล [N11]	1890
Black label (70 CL)	
แบล็ค เลเบล (ลิตร) [N11]	2090
Black label (1 Litre)	
ชีวาส [N12]	1890
Chivas	
ค่าเปิดไวน์ต่อขวด [N13]	250
Corkage charge per bottle	

ของหวาน Desserts

ผลไม้รวม [N14]	140
Mixed fruit plate	
กะทอนลอยแก้ว [N15]	55
Santol fruit in its syrup	
ลอดช่องเผือกน้ำกะทิ [N16]	55
Green "lod chong" in coconut milk	
สาหร่ายแคนตาลูป [N17]	55
Tapioca balls in milk with cantaloupe	
สละลอยแก้ว [N18]	60
Sala fruit in syrup	
ข้าวเหนียวมะม่วง (ตามฤดู) [N19]	130/230
Sticky rice with fresh mango (seasonal)	
ไอศกรีม (มีหลายรสให้เลือก) [N20]	-
Ice cream : many flavours	
เค้กไอศกรีม (บลูเบอร์รี่พาย, ท็อฟฟี่บานอฟฟี) [N21]	115
Ice cream cake (blue berry pie, toffee banoffee)	
เค้กแครปสเตอร์เบอร์รี่ [N22]	115
Strawberry crêpe cake	
พานา คอตต้า [N23]	90
Panna Cotta	