บ้านระเบียงน้ำ
RIVER TREE HOUSE

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

MSG
NO MSG
ไม่ใส่ผงชูรส

ราคาสุทธิ (รวม VAT แล้ว)
ไม่มีค่าบริการเพิ่มเติม

NET PRICES (VAT INCLUDED)
NO SERVICE CHARGE

ทานให้อร่อย Enjoy your meal Bon appétit

Guten Appetit Buen provecho Bom apetite

胃口好 良い食欲 شهية جيدة

ชวนชิม Recommended

พล่ากุ้งเล็ก [F12] 180
Prawn & lemon grass with mint spicy salad

สลัดคอหมูย่างสมุนไพร [F15] 160
Grilled pork neck salad w/ basil & cabbage

ยำสามสี [F2] 160
Winged bean & banana flower salad

ต้มแซบหมูตุ๋น [I11] 180
Marinated pork spicy sour soup

ปูนิ่มทอดยำมะม่วง [K25] 260
Deep fried soft shell crab w/ mango dip

ปลาช่อนโบราณ [J1] 360
Fried mullet fish covered w/ green mango

ทอดมันกุ้งฟรุ๊ตสลัดตะกร้าเผือก [E25] 190
Fruit salad w/ prawn balls in taro basket

ไก่ทอดครีมมะนาว [E12] 160
Chicken w/ lemon cream & crispy leaves

เห็ดนางฟ้าทอดกรอบสามรส [G11] 150
Crispy mushrooms w/3 flavour sauce

หอยเชลล์ผัดพริกไทยดำ [K12] 270
Scallop shells with black pepper

กุ้งคั่วกระเทียมพริกขี้หนูสวน [K15] 240
Prawns w/ garlic, spring onions & chilli

แกงคั่วหมูตุ๋นใบมะดันอ่อน [I17] 190
Coconut red curry soup w/ marinated pork

แกงส้มชะอมปลาหมึกไข่ใส่ขิง [I15] 300
Tamarind soup w/ giant squid & ginger

ปลาหมึกไข่นึ่งมะนาว [K22] 360
Steamed giant squid in lime & garlic soup

ห่อหมกปลาซาลมอน [K21] 240
Steamed salmon mousse with red curry

ขาหมูเยอรมันทอด [H24] 450
German style fried pork knuckle

กุ้งแม่น้ำเผาสะเดาน้ำปลาหวาน [D13] -
Grilled river tiger prawns (500g, 1 kg)

แกงฮังเล [I25] 190
Northern curry w/ pork & ginger

ต้มยำปลาคัง [I13] 200
Tasty fish pieces in lemongrass soup

ปลากระพงคั่วสมุนไพร 5 รส [J8] 380
Fried snapper w/ herbs and fish maws

เมนูใหม่ New Menu

เกี๊ยวเบคอนชีส [A1] 160
Crispy wontons with bacon & cheese

กะหล่ำปลีผัดเบคอน [A2] 160
Sauteed cabbage with bacon

หมูกรอบรมควันผัดพริกเกลือ [A3] 230
Smoked crispy pork w/ garlic, chilli & onions

ผัดฉ่าหมูกรอบรมควัน [A4] 230
Smoked crispy pork cooked with spicy herbs

หลนเนื้อปูม้า [A5] -
Crab & minced pork in a coconut milk dip

ยำปลาสลิดใบโหระพา [A6] 180
Fried gourami spicy salad w/ basil leaves & cashew nuts

ยำทูน่าฟู [A7] 170
Spicy crispy tuna salad w/ green mango dip

ยำหมูย่างกระเทียมโทน [A8] 180
Spicy grilled pork salad with fermented garlic

ปลากับทิมทอดขมิ้น [A9] 360
Deep fried tubtim fish with turmeric & lemongrass

แกงป่าลูกชิ้นปลากราย [A10] -
Spicy jungle soup with fresh fish balls

แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย [A12] -
Green curry soup with fresh fish balls

กุ้งผัดซอสมะขาม [A13] 200
Sauteed prawns in tamarind sauce with sesame

หอยเชลล์ผัดใบโหระพา [A14] 270
Stir-fried scallops w/ sweet basil

ผัดฉ่าลูกชิ้นปลากราย [A15] -
Fish balls sauteed in spicy mixed herbs

ทะเลเผา Barbecue

ทะเลเผา [D1] **(กุ้งแม่น้ำ ปลาหมึกไข่ ปลาหมึก หอยแครง หอยเชลล์เผา หอยแมลงภู่เผา)** Seafood barbecue (tiger prawns, giant squid, squid, cockles, scallops, mussels)	**1250**
ปลากระพงเผาเกลือ [D2] Barbecue salty snapper with herbs	**340**
ปลาหมึกไข่เผา [D3] Grilled giant squid with eggs	**220**
ปลาหมึกเผา [D4] Grilled squid	**190**
หอยแครงเผา [D5] Grilled cockles	**180**
หอยแมลงภู่เผา [D6] Grilled mussels	**150**
หมูย่างน้ำจิ้มแจ่ว [D7] Grilled pork with sweet & sour sauce	**150**
คอหมูย่าง [D8] Grilled pork neck	**160**
เนื้อย่างน้ำจิ้มแจ่ว/เนื้อไทย [D9] Grilled Thai beef with spicy dip	**-**
เนื้อย่างน้ำจิ้มแจ่ว/ออสเตรเลีย [D10] Grilled Australian beef with spicy dip	**340**
คอหมูย่างมะนาว [D11] Grilled pork neck w/ garlic, lime & chilli dip	**180**
หอยเชลล์เผา [D12] Grilled scallop shells	**200**
กุ้งแม่น้ำเผาสะเดาน้ำปลาหวาน [D13] **(500 กรัม, 1 กิโลกรัม)** Grilled tiger prawns (500 g, 1 kg)	**--**

ทานเล่น Snacks & Appetizers

ขออีกจาน [E1] Dried squid fried w/ herbs & cashew nuts	160
ปอเปี๊ยะฮ่องเต้ [E2] Prawn & crab meat pancake	190
เทมปุระกุ้งผัก [E3] Prawns and mixed vegetables tempura	190
กุ้งชุบแป้งทอด [E4] Prawns fritters	190
ข้าวตังหน้าตั้ง [E5] Crispy rice served with sweet pork sauce	130
แหนมซี่โครงหมูทอด [E6] Fried soft pork spare ribs	150
เฟรนช์ฟรายส์ [E7] French fries	90
เนื้อแดดเดียว [E8] Fried sundried beef	180
หนวดปลาหมึกแดดเดียว [E9] Squid moustache fritters	160
ปีกไก่ทอดเกลือ [E10] Fried salty chicken	140
ปีกไก่ตะไคร้ [E11] Fried chicken with lemon grass	150
ไก่ทอดครีมมะนาว [E12] Chicken w/ lemon cream & crispy leaves	160
เอ็นไก่ทอด [E14] Soft fried chicken neck	140
ทอดมันกุ้ง [E15] Prawn cakes with plum sauce	180
ทอดมันปลากราย [E16] Fish cakes with sweet peanut sauce	160
ลาบหมูทอด [E17] Spicy pork cakes, "larb style"	150
ไก่ตะกร้าสมุนไพร [E18] Fried chicken & lemon grass in taro basket	160
หมี่กรอบโบราณ [E19] Crispy sweet & sour sticky noodles	110
ปูอัด [E20] Surimi crab stick	120
สาหร่ายกุ้งวาซาบิ [E21] Prawn & crab meat rolled in seaweed	190
เกี๊ยวทอดผักโขมชีส [E22] Crispy wonton with spinach & cheese	130
ทอดมันกุ้งกล้วยหอม [E23] Prawns & banana cakes with plum sauce	-
ทอดมันข้าวโพด [E24] Corn & pork cakes w/ sweet peanut dip	-

ยำ Thai spicy salads

ยำผักบุ้งทอดกรอบ [F1] 160
Crispy morning glory spicy salad

ยำสามสี [F2] 160
Winged bean & banana flower salad

ยำสองเกลอ (ปลาหมึกห่อกุ้ง) [F3] 190
Prawn & squid spicy salad w/ mint & garlic

ยำก้านคะน้ากรอบ [F4] 180
Prawn & squid and Chinese vegetable salad

ยำถั่วพู [F5] 160
Tasty winged bean salad

ยำส้มโอกุ้งสด [F6] 160
Pomelo salad with prawns

ยำหัวปลี [F7] 160
Banana flower with prawns salad

ยำคอหมูย่าง [F8] 160
Grilled pork neck salad

หมูมะนาว [F9] 150
Pork in lime juice salad

ยำหอยแครง [F10] 180
Cockles spicy salad

ยำมะเขือเผากุ้งสด [F11] 160
Grilled eggplants w/ prawns spicy salad

พล่ากุ้งเล็ก [F12] 180
Half cooked prawns with mint spicy salad

ยำรวมมิตรทะเล [F13] 190
Mixed seafood spicy salad

ยำปลาดุกฟู [F14] 160
Crispy cat fish with green mango salad

สลัดคอหมูย่างสมุนไพร [F15] 160
Grilled pork neck salad w/ basil & cabbage

ยำวุ้นเส้นทะเล [F16] 190
Glass noodle with seafood salad

ยำสามกรอบ [F17] 190
Mixed cashew nuts & fish maws salad

กุ้งแช่น้ำปลา [K1] 180
Raw prawns & garlic with fish sauce

ยำหมูตุ๋น [F19] 160
Marinated pork spicy salad

พระลอตามไก่ (ยำมะม่วงไก่ฉีก) [F20] 160
Spicy green mango & chicken salad

ยำเนื้อย่างมะเขือเปราะ [F21] -
Grilled Thai beef spicy salad

อีสาน Isarn Specials

ลาบสามเห็ด [G1] 150
Spicy minced mushrooms salad "Larb"
ลาบหมูทอด [E17] 150
Spicy pork cakes, "Larb style"
น้ำตกคอหมูย่าง [G3] 160
Spicy sliced pork neck salad "Namtok"
ส้มตำไทย [G4] 120
Papaya salad, Thai style "Somtam"
ส้มตำผลไม้ [G5] 160
Somtam with mixed fruit
ส้มตำปลาดุกฟู [G6] 160
Somtam with crispy cat fish
ส้มตำกุ้งสด [G7] 180
Somtam with raw prawns
ส้มตำไข่เค็ม [G8] 140
Somtam with salted eggs
ส้มตำข้าวโพด [G9] 140
Corn somtam with salted eggs
ส้มตำหัวปลี [G90] 160
Banana flower salad, "Somtam style"

ผักรวม Vegetable dishes

กระหล่ำปลีผัดน้ำปลา [G10] 110
Fried cabbage with fish sauce
เห็ดนางฟ้าทอดกรอบสามรส [G11] 150
Crispy mushrooms with 3-flavour sauce
ผัดผักรวมมิตรน้ำมันหอย [G12] 150
Fried vegetables with oyster sauce
สามเซียนน้ำมันหอย [G13] 150
Fried mushrooms, chinese style
ผัดเห็ดรวมมิตรน้ำมันหอย [G14] 150
Mixed mushrooms with oyster sauce
ยอดฟักแม้วน้ำมันหอย [G15] 130
Chayote shoots with oyster sauce
กระหล่ำปลีผัดน้ำปลาเห็ดหอม [G16] 150
Fried cabbage w/ fish sauce & shitake mushroom
ผักบุ้ง, กระเฉดไฟแดง [G17] 120
Fried morning glory "Fai daeng" style
ยอดฟักแม้วไฟแดง [G18] 130
Chaiyote shoots, "Fai daeng" style
คะน้าปลาเค็ม [G19] 150
Fried green vegetables with salty fish
ฟักทองผัดไข่ [G20] 150
Pumpkin with spring onions & egg
แพนงเต้าหู้ [G21] 150
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

ผัดๆ ทอดๆ Thai Favourites

ไก่ผัดเม็ดมะม่วง [H1] Fried chicken with cashew nuts	160
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงแอปเปิ้ลเขียว [H2] Fried chicken with cashew nuts & apples	190
ผัดเปรี้ยวหวานหมู, ไก่ [H3] Sweet & sour chicken or pork	160
เนื้อแดดเดียวกระเพรากรอบ [H4] Sundried beef w/ spicy fried basil ed basil	190
ยอดมะพร้าวอ่อนผัดเผ็ดกุ้ง [H5] Spicy fried prawns with coconut shoots	200
บรือคโคลี่ผัดกุ้ง [H6] Fried prawns w/ broccolli & oyster sauce	200
กุ้ง,ปลาหมึกทอดกระเทียม [H7] Fried prawns or squid w/ garlic & pepper	200
เนื้อผัดพริกไทยดำกระทะร้อน (เนื้อไทย) [H8] Thai beef w/ black pepper (hot plate)	-
เนื้อผัดพริกไทยดำกระทะร้อน (เนื้อออสฯ) [H9] Australian beef w/ black pepper (hot plate)	360
หมูผัดพริกไทยดำกระทะร้อน [H10] Sauteed pork w/ black pepper (hot plate)	180
เห็ดคั่วกระเทียมพริกขี้หนูสวน [H11] Mushrooms sauteed w/ garlic & chilli	160
ผัดสองหอมกุ้งสด [H12] Acacia pennata w/ garlic & prawns	200
ฉู่ฉี่เขียวหวานกุ้ง [H13] Creamy green curry w/ prawns	200
แพนงหมู, ไก่ [H14] Creamy red curry w/ pork or chicken	160
แพนงเนื้อ (เนื้อไทย) [H15] Creamy red curry w/ thai beef	-
แพนงเนื้อ (เนื้อออสฯ) [H16] Creamy red curry w/ Australian beef	360
ฉู่ฉี่เขียวหวานไก่, หมู [H17] Creamy green curry w/ chicken, pork	160
ไข่เจียวหมูสับใบโหระพา [H18] Omelette w/ minced pork & basil leaves	100
ไข่เจียวปู [H19] Thai style omelette with crab	180
ไข่ระเบิดกระเพราหมู [H20] Exploded fried eggs w/ pork & basil	170
แหนมผัดกระเทียมโทน [H21] Fermented sausage sauteed w/ onions	170
ผัดเผ็ดกบ [H22] Fried frog in spicy curry & herbs	-
ปลาซิวผัดพริกขิง [H23] Fried tiny fish in spicy chilli paste	-

ต้ม/แกง Thai soups and curries

ต้มข่าไก่ [I1] Chicken in coconut soup	160
ต้มข่าปลาสลิด [I2] Crispy gourami fish in coconut soup	190
ต้มยำทะเล, เนื้อปลากระพงทอด [I3] Seafood or fish in lemongrass soup	220
ต้มยำกุ้งเล็ก (น้ำข้น, น้ำใส) [I4] Prawns in lemongrass soup	200
ต้มยำกุ้งแม่น้ำ (หม้อไฟ) [I5] Tiger prawn soup with lemongrass	540
ต้มยำกุ้งยอดมะพร้าวอ่อน [I6] Lemongrass prawn soup w/coconut shoot	220
ต้มยำเห็ดรวมมิตร [I7] Mixed mushrooms in lemon grass soup	160
ต้มยำโป๊ะแตก [I8] Clear lemongrass soup w/ prawns & squid	220
ต้มยำไก่บ้านใบมะขามอ่อน [I9] Lemongrass soup w/chicken & tamarind	160
ต้มแซบเอ็นแก้ว [I10] Spicy sour soup with pork tendon	-
ต้มแซบหมูตุ๋น [I11] Marinated pork spicy sour soup	180
ต้มแซบรวมมิตรทะเล [I12] Mixed seafood spicy sour soup	220
ต้มยำปลาคัง [I13] Tasty fish pieces in lemon grass soup	200
แกงส้มชะอมกุ้ง [I14] Tamarind soup w/ prawns & herb omelet	200
แกงส้มชะอมปลาหมึกไข่ใส่ขิง [I15] Tamarind soup w/ giant squid & ginger	300
แกงส้มเนื้อปลาช่อนทอด [I16] Tamarind soup with mullet fish pieces	200
แกงคั่วหมูตุ๋นใบมะดันอ่อน [I17] Coconut red curry soup w/ pork	190
แกงเลียงกุ้งสด [I18] Peppery vegetable & prawn soup	200
ต้มยำปลาสลิดใบมะขามอ่อน [I19] Lemongrass gourami fish tamarind soup	190
แกงจืดเต้าหู้สาหร่ายหมูสับ [I20] Clear soup with tofu and minced pork	150
แกงเขียวหวานเนื้อ (เนื้อไทย) [I21] Green curry soup with Thai beef	-
แกงเขียวหวานเนื้อ (เนื้อออสฯ) [I22] Green curry soup with Australian beef	360
แกงเขียวหวานไก่ [I23] Green curry soup with chicken	180
แกงส้มแป๊ะซะปลาช่อน (ตัวปลา) [I24] Full size mullet fish in tamarind soup	380
แกงฮังเล [I25] Northern curry w/ pork & ginger	190
มัสมั่นไก่ [I26] Southern curry w/ chicken & potatoes	-

จานปลา Fish selection

ปลาช่อนโบราณ [J1] **360**
Fried mullet fish covered w/green mango

ปลาช่อนทรงเครื่อง (เมี่ยง) [J2] **360**
Sweet fried fish w/ peanuts & herbs

ปลากระพงนึ่งบ๊วย [J3] **380**
Steamed snapper with plum sauce

ปลากระพงนึ่งมะนาว [J4] **380**
Steamed snapper with chilli, lime & garlic

ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว [J5] **380**
Steamed snapper in soya sauce & ginger

ปลากระพงทอดน้ำปลา [J6] **320**
Fried snapper with fish sauce

ปลากระพงผัดพริกไทยดำ [J7] **360**
Fried snapper with black pepper & garlic

ปลากระพงคั่วสมุนไพร 5 รส [J8] **380**
Fried snapper w/ Thai herbs & fish maws

ปลากระพงทอดซอสขิง [J9] **360**
Fried snapper fish in ginger sauce

ปลาทับทิมทอดกระเทียม [J10] **360**
Fried Tubtim fish with garlic & pepper

ปลาทับทิมสามรส [J11] **360**
Fried Tubtim fish with 3-flavour sauce

ปลากระพงทอดยำมะม่วง [J12] **380**
Crispy snapper w/ green mango salad

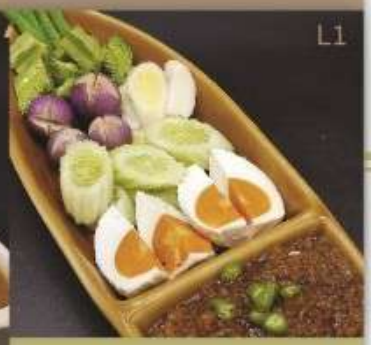
ปลาช่อนนึ่งน้ำจิ้มแจ่ว [J13] **380**
Steamed mullet w/ veggies & spicy dip

ปลาช่อนตกสวนพริก [J14] **360**
Deep fried mullet with lime, chilli& garlic

ปลาทับทิมทอดขมิ้น [A9] **360**
Deep fried Tubtim fish with turmeric & lemongrass

ทะเล Seafood delights

กุ้งแช่น้ำปลา [K1] Raw prawns & garlic with fish sauce	180
หอยแครงลวก [K2] Boiled cockles	180
หอยแมลงภู่อบหม้อดิน [K3] Mussels sauteed with basil leaves	160
ผัดฉ่ารวมมิตรทะเล [K4] Mixed seafood, "pad cha" spicy style	250
ออส่วน [K5] Oyster omelet w/bean sprouts (hot plate)	190
กุ้งแชบ๊วยอบวุ้นเส้น เหล้าจีน [K6] Prawns baked in glass noodles w/ herbs	240
เนื้อปูอบวุ้นเส้น [K7] Crab meat baked in glass noodles	-
เนื้อปูผัดผงกะหรี่ [K8] Crab meat in yellow curry	-
พล่ากุ้งแม่น้ำ [K9] Tiger prawns in spicy salad with herbs	540
จู่จี่กุ้งแม่น้ำ [K10] Tiger prawns in red chuchi creamy curry	540
กุ้งแม่น้ำอบวุ้นเส้น เหล้าจีน [K11] Tiger prawns baked in glass noodles	540
หอยเชลล์ผัดพริกไทยดำ [K12] Scallop shells with black pepper	270
หอยเชลล์อบเนยกระเทียม [K13] Scallop shells with garlic & butter	270
หอยเชลล์เชี่ยงไฮ้ [K14] Spicy scallop shells sauteed w/ broccoli	270
กุ้งคั่วกระเทียมพริกขี้หนูสวน [K15] Prawns w/ garlic, spring onions & chilli	240
ปูนิ่มทอดกระเทียมพริกไทย [K16] Soft crab fried with garlic & pepper	260
ปูนิ่มผัดผงกะหรี่ [K17] Soft crab in yellow curry	260
ปูนิ่มผัดพริกไทยดำ [K18] Soft crab with black pepper and herbs	260
ปลาหมึกผัดไข่เค็ม [K19] Squid cooked w/ salted eggs & pepper	220
ห่อหมกทะเล [K20] Steamed seafood mousse with red curry	190
ห่อหมกปลาแซลมอน [K21] Steamed salmon mousse with red curry	240
ปลาหมึกไข่นึ่งมะนาว [K22] Giant squid in spicy lemon & garlic soup	360
แซลมอนคั่วกระเทียม [K23] Salmon sauteed w/ garlic, chilli & onions	240
กุ้งห่อแซลมอน [K24] Raw prawns in raw salmon fish rolls	250



น้ำพริก Shrimp paste specials

น้ำพริกลงเรือ [L1] — 190
Spicy shrimp paste with sweet pork

น้ำพริกมะขาม [L2] — 200
Spicy shrimp paste with tamarind

น้ำพริกปลาทูป่น [L3] — -
Spicy shrimp paste with mackerel

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] — 110
Fried rice w/ Chinese kale & salty fish

ข้าวผัดสับปะรด (เล็ก) [L7] — 110
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] — 300
Fried rice w/ crab or prawns (large plate)

ข้าวผัดรวมมิตรทะเล (จานใหญ่) [L15] — 320
Fried rice w/ seafood (large plate)

ข้าวผัดสับปะรด (จานใหญ่) [L16] — 300
Fried rice w/ pineapple, chicken & pork (large)

น้ำดื่ม Soft drinks

โค้ก แฟนต้า เอส สไปรท์ โซดา [M1] — 30
Coca Cola, Fanta, Est, Sprite, soda

แตงโม, มะนาว, สตอเบอร์รี่, มะม่วง [M2] — 70
Watermelon, lime, strawberry, mango smoothies

ชามะนาว [M3] — 70
Iced lemon tea

มะนาวโซดา, น้ำมะนาว [M4] — 70
Lemon soda, lemon juice

มะม่วงสะระแหน่, แตงโมขิง [M5] — 80
Mango mint, watermelon ginger smoothies

ตะไคร้, กระเจี๊ยบ, วุ้นใบเตย, อัญชัน [M6]
Lemon grass, roselle, pandanus, purple flower & lemon juice:

- **แก้ว** — 50
  Glass
- **เหยือก** — 100
  Carafe

กาแฟเย็น, ชาเขียวนมเย็น — 80
Iced coffee or iced milk green tea

น้ำ [M8] — 30
Plain water

น้ำแข็ง (กระติกเล็ก, ใหญ่) [M9] — 35/70
Ice (small bucket, large bucket)

ค็อกเทล Cocktails

พั้นช์มรกต (ไม่มีแอลกอฮอล์) [M10] — 100
Emerald Punch (no alcohol)

ฟรุ๊ตพั้นช์ (ไม่มีแอลกอฮอล์) [M11] — 100
Fruit Punch (no alcohol)

จินโทนิค [M12] — 160
Gin & tonic (xoriguer gin)

โมริโตะ [M13] — 195
Mojito

บราวน์ ไคปิรินญา [M14] — 195
Brown Caipirinha

มาร์การิต้า [M15] — 195
Margarita

พิ้งค์เลดี้ [M16] — 195
Pink Lady

ลองไอส์แลนด์ ไอซ์ที [M17] — 195
Long island

สตอเบอร์รี่, มะม่วงไดกีรี [M18] — 195
Strawberry or Mango Daiquiri

ไหมไท [M19] — 195
Mai Tai

กามิกาเซ่ฟ้า, ชมพู (แก้ว/เหยือก) [M20] — 195/440
Kamikaze blue, pink, purple (glass/jug)

สปายไวน์คูเลอร์ (เรด, คลาสสิก) [M21] — 80
Spy wine cooler (red, classic)

เบียร์ Beers

เบียร์ช้าง (ใหญ่) [N1] Chang beer (large)	120
เบียร์ลีโอ (ใหญ่) [N2] Leo beer (large)	120
เบียร์สิงห์ (ใหญ่) [N3] Singha beer (large)	130
เบียร์ไฮเนเก้น (ใหญ่) [N4] Heineken beer (large)	150
เบียร์โฮการ์เด้น (ครึ่งลิตร) [N5] Draft Hoeggarden beer (pint)	280
เบียร์โฮการ์เด้น rose (ครึ่งลิตร) [N50] Draft Hoeggarden rosé beer (pint)	290

เหล้า Whisky

แสงโสม (แบน/กลม) [N6] Sang Som (small/large bottle)	320/450
เบลนด์ 285 [N7] Blend 285	420
100 ไปเปอร์ [N8] 100 pipers	590
รีเจนซี่ (แบน) [N9] Regency (small bottle)	590
รีเจนซี่ (กลม) [N9] Regency (large bottle)	890
เรด เลเบิ้ล [N10] Red label (70 CL)	990
เรด เลเบิ้ล (ลิตร) [N10] Red label (1 litre)	1290
แบล็ค เลเบิ้ล [N11] Black label (70 CL)	1890
แบล็ค เลเบิ้ล (ลิตร) [N11] Black label (1 Litre)	2090
ชีวาส [N12] Chivas	1890
ค่าเปิดไวน์ต่อขวด [N13] Corkage charge per bottle	250

ของหวาน Desserts

ผลไม้รวม [N14] Mixed fruit plate	140
กะท้อนลอยแก้ว [N15] Santol fruit in its syrup	60
ลอดช่องเผือกน้ำกะทิ [N16] Green “lod chong” in coconut milk	60
สาคูแคนตาลูป [N17] Tapioca balls in milk with cantaloupe	-
สละลอยแก้ว/มะยงชิดลอยแก้ว [N18] Sala fruit or sweet plum in syrup	70
ข้าวเหนียวมะม่วง (ตามฤดู) [N19] Sticky rice with fresh mango (seasonal)	140/240
ไอศกรีม (มีหลายรสให้เลือก) [N20] Ice cream : many flavours	-
เค้กไอศกรีม (บลูเบอร์รี่พาย, ท็อฟฟีบานอฟฟี) [N21] Ice cream cake (blue berry pie, toffee banoffee)	120
เค้กเครปสตรอเบอร์รี่ [N22] Strawberry crêpe cake	-
พานนา คอตต้า [N23] Panna Cotta	95

บ้านระเบียงน้ำ
RIVER TREE HOUSE

อาหารอร่อย
ท่ามกลางธรรมชาติและสายน้ำ

Where food
and nature meet...