



Please order > pay > get the number's
table at the counter
Thank you

กรุณาสั่งอาหารและเครื่องดื่ม > ชำระเงิน > รับเบอร์โต๊ะ

ที่เคาเตอร์นะคะ ขอขอบคุณค่ะ

Food

SET A



All day Breakfast 125 ₪

SET B

2 Scramble eggs
2 Circle Bacons
2 Pork sausages
1 Homemade toasted

Extra 1 Fried egg = 20
 1 Scramble egg = 30
 1 Circle bacon = 5
 1 Pork Sausage = 15
 1 Homemade Toasted = 35



50 ₪

No. 1

2 Scramble eggs
with vegetable
(Carrot, Tomato, Onion)

*** Extra toasted + 25 ₪ ***



80 ₪

No. 2

1 Homemade Toasted
1 Cheddar Cheese
1 Scramble egg



95 ₪

No. 3

1 Homemade Toasted
1 Cheddar Cheese
1 Pork Ham
1 Scramble Egg

Bread size ::: Regular 3.5 x 4 x 1 inch



* Small Bowl

GRANOLA WITH BANANA

Yogurt

70 ₺



100 ฿



Spaghetti Chilli & Garlic

สปาเก็ตตี้พริกกระเทียม

Extra Shrimp กุ้ง + 65 ฿

เพิ่ม Bacon เบคอน + 55 ฿



165 ฿



Spaghetti Gourami Fish

สปาเก็ตตี้ปลาสด

Deep Fried Sun Dried Fish
with Basil Leaves, Dried Chilli
and Black Pepper



155 ฿

Spaghetti Pad Thai With Shrimp

สปาเก็ตตี้ผัดไทยกุ้ง

Chilli Powder is separated



175 ฿



Spaghetti With Homemade Shrimp Paste

สปาเก็ตตี้มันกุ้ง



125 ฿



Spaghetti Mushroom

สปาเก็ตตี้เห็ด

Orinji and Shimeji Mushroom stir fried with Soy sauce, Basil leave, Cherry Tomato and Dried Chilli



155 ฿



Spaghetti Tom Yum With Shrimp

Flavoured with a spicy, sweet, Tangy and savoury sauce from Thai herbs (Garlic, Kaffir lime leaves, Lemongrass and Fresh Chilli)



165 ฿

Spaghetti Shrimp With Curry Powder

สปาเก็ตตี้ผัดผงกะหรี่กุ้ง



165 ฿

Spaghetti Unbranded



สปาเก็ตตี้อันแบรนด์

Stir Fired with Pizza Sauce,
Shrimp, Orinji Mushroom,
Cherry Tomato, Basil leave and
Dried Chilli. Topped with
Parmesan Cheese.



175 ฿

Spaghetti Bolognese

สปาเก็ตตี้ซอสเนื้อ

Stew Meat Spaghetti Sauce.
Combination of beef and Bacon
with Tomato Sauce, Onion,
Carrot, Celery, and Red wine.



165 ฿

Spaghetti White Sauce

Shrimp 165 ฿

Bacon 155 ฿

สปาเก็ตตี้ไวท์ซอส กุ้ง 165 ฿

เบคอน 155 ฿

* Fresh Cream



155 ฿

Spaghetti Carbonara

สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า

* Fresh Cream



135 ฿



Fried Rice With Gourami Fish ข้าวผัดปลาสด

Deep Fried Sun Dried Fish with
Basil Leaves and Dried Chilli



135 ฿

Fried Rice With Bacon Cheese ข้าวผัดเบคอนชีส

Tomato, Carrot, Onion, Pineapple,
Bacon and Mozzarella Cheese



Fried Rice with Homemade Shrimp Paste

ข้าวผัดมันกุ้ง



145 ฿



Rice With Stew Pork Stir-Fried With Holy Basil

ข้าวราดกะเพราหมูตุ๋น

135 ฿



Rice with Stew Pork

ข้าวราดหมูตุ๋น

135 ฿



Fried Rice with Herbal Pork

ข้าวผัดหมูสมุนไพร

105 ฿

Pizza Toasted

Baked : 15 mins

Bread size ::: Regular 3.5 x 4 x 1 inch

HOMEMADE

• BREAD

• PIZZA SAUCE



Caprese คาเปเซ 80.-

Mozzarella Cheese + Tomato + Basil

Margherita มาร์เกริตา 80.-

Mozzarella Cheese + Tomato

Cheese ชีส 95.-

Mozzarella+ Parmesan

Ham&Cheese แฮมชีส 95.-

Mozzarella Cheese + Pork Ham



Hawaiian ฮาวาอี언 95.-

Mozzarella Cheese + Pork Ham + Pineapple

Pork Sausage ไส้กรอกหมู 95.-

Mozzarella Cheese + Pork Sausage





80 ฿

Homemade Vegetable Spring Rolls

ปอเปี๊ยะผัก

Stir Fired with Vermicelli Noodle, Carrot, Bean sprouts, Wood Ear Mushroom and Soy Sauce



80 ฿

Herb French Fried

เฟรนช์ฟราย

(Curly Parsley + Basil Leave +
Mint Leave)



95 ฿

Pork Sausage

ไส้กรอกหมู



95 ฿

Spinach Cheese Bake

ผักโขมอบชีส

(Spinach + Bacon)

Baked : 10 - 15 mins

Bechamel Ham & Cheese

แซนด์วิชเบชาเมลแฮมชีส

Baked : 15 mins

Hot sandwich with Bechamel White Sauce
(Milk + Butter + Flour + Pepper + Salt),
Pork Ham and Emmental Cheese



105 ฿



95 ฿

Croissant Ham & Cheese

ครัวซองต์แฮมชีส



150 ฿

Spicy Shrimp Salad



สลัดกุ้งแซ่บ

Green salad, Shrimps, Cherry Tomato. Dressed with Mayo, Pickled Cucumber and Fresh Chili. Topped with Ebiko.



150 ฿

Caesar Salad

ซีซาร์สลัด

Green salad of Cos Lettuce, Croutons and Bacon with Homemade Caesar dressing



150 ฿

Japanese Sesame Salad

สลัดซอสวาญี่ปุ่น

Green salad, Grilled Mushroom (Orinji + Himeji) and Apple. Dressed with Soy Sauce, Lime, Ginger and Sesame.



105 ฿

Caramel Pineapple Waffle

วาฟเฟิลสับปะรด

Extra Vanilla Ice cream + 35 ฿

Banana Waffle

วาฟเฟิลกล้วย

Extra Vanilla Ice cream + 35 ฿



105 ฿



50 ฿

Scone With Jam

สโคน เสิร์ฟพร้อมแยม

- ♦ ออริจินัล [Original]
- ♦ แครนเบอร์รี่ [Cranberry]
- ♦ ผงส้ม [Marmalade]



160 ฿

Set Box Scone With Jam [3 pcs.]



45 ฿

Toasted With Jam

ขนมปังจี่เหนย เสิร์ฟกับแยม



Croissant

- ♦ ธรรมดา [Plain] 65.-
- ♦ ราสเบอร์รี่ [Raspberry] 80.-
- ♦ ช็อคโกแลต [Pain Au CHocolat] 80.-

Cheesecake

Unbranded 110.-



Soft and light cheesecake with vanilla and yogurt.

ชีสเค้กเนื้อนุ่ม หอมกลิ่นวานิลลาและโยเกิร์ต

Blueberry 135.-



Creamy blueberry cheesecake.

Base made from short dough crust and almond.

บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก ครีมชีสเข้มข้น ฐานทำด้วยแป้งครีซ
และแอลมอนด์

New York 135.-



Dense and Thick cheesecake with short dough crust.

นิวยอร์กชีสเค้ก เนื้อครีมชีสหนักรและแน่น เข้มข้น หอม
นิลา ฐานทำด้วยแป้งครีซ

Mango 135.-



Creamy Mango cheesecake.

Base made from Cashew nut and brown sugar.

ชีสเค้กมะม่วง ครีมชีสเข้มข้น ฐานทำด้วยเม็ดมะม่วงหิม-
พานต์และน้ำตาลทรายแดง