

อีสาน ทาบาส

ทานเล่น (APPETIZER)

1. ปีกไก่ทอดหัวน้ำปลา 180.-
Crispy fried chicken wings with concentrated fish sauce
2. ไส้กรอกอีสานย่างเตาถ่าน 200.-
Charcoal grilled Thai northeastern sausage
3. เครื่องในไก่เสียบไม้ย่างเตาถ่าน (ตับไก่, กี่นไก่, หนังไก่) 200.-
Charcoal grilled chicken giblets (chicken liver, chicken gizzard, chicken skin) skewer
4. หมูติดมันแดดเดียว 200.-
Homemade pork sun-dried
5. เนื้อติดมันแดดเดียว 240.-
Homemade beef sun-dried
6. ลาบหมูทอด 200.-
Fried spicy minced pork balls
7. หมูยอทอด เสิร์ฟกับแจ่วปลาร้าบอง 240.-
Vietnamese pork sausage with fermented fish dip
8. ขากบทอดกระเทียม 240.-
Fried frog legs and crispy garlic
9. ปลาสามทอดทรงเครื่อง 260.-
Fried fermented local fish and spicy herb
10. แหนมซี่โครงหมูเสิร์ฟพร้อมผักแหนม 240.-
Homemade fermented pork spare-ribs served with local vegetables
11. คอหมูย่างถ่าน 260.-
Charcoal grilled pork neck and toasted rice powder

อีสาน กาปาส

น้ำพริกและผักสดพื้นบ้าน (CHILI PASTE)

- | | |
|--|--|
| 12. แจ่วปลาرائبองสับกับไข่เป็ดต้ม เสิร์ฟพร้อมผักต้มและผักสด 220.-
Fermented fish dip with boiled duck egg and local seasonal vegetables | |
| 13. น้ำพริกปลาย่างกับไข่เป็ดต้ม เสิร์ฟพร้อมผักต้มและผักสด 220.-
Grilled fish dip with boiled duck egg and local seasonal vegetables | |
| 14. น้ำพริกตาแดงกับปลาสดทอด เสิร์ฟพร้อมผักต้มและผักสด 220.-
Spicy chili dip with sun-dried fish and local seasonal vegetables | |
| 15. ป่นปลาช่อนนัว เสิร์ฟพร้อมผักต้มและผักสด 220.-
Traditional E-Sarn fish dip and local seasonal vegetables | |
| 16. น้ำพริกรวม E-Sarn : น้ำพริก 4 ชนิด (แจ่วปลาرائبอง, น้ำพริกปลาย่าง, น้ำพริกตาแดง, 380.-
ป่นปลาช่อนนัว) เสิร์ฟพร้อมไข่ต้ม ปลาสดและผักสด
Mixed E-Sarn dips with sundried fish and local seasonal vegetables | |

กินด้วยกิน (SALAD)

- | | |
|--|---|
| 17. น้ำตกเนื้อโคขุนย่างข้าวคั่ว 320.-
E-Sarn grilled beef and
toasted rice power salad | 23. ลาบคั่วหมูสับ 220.-
Traditional E-Sarn spicy minced pork salad |
| 18. น้ำตกแก้มหมูย่างข้าวคั่ว 260.-
E-Sarn grilled pork collar and
toasted rice power salad | 24. ลาบคั่วเนื้อ 240.-
Traditional E-Sarn spicy beef salad |
| 19. ชั่วแฮมรมควัน 260.-
E-Sarn smoked pork ham salad | 25. ลาบปลาตุ๋น 240.-
Crispy catfish spicy herb salad |
| 20. ชั่วมะเขือส้มกับกุ้งแพทอดกรอบ 200.-
E-Sarn wild tomato and
crispy shrimp fritter | 26. ตับหวาน 220.-
Pork liver spicy herb salad |
| 21. ลาบเปิดคั่วขา 240.-
Traditional spicy duck salad | 27. ชุปหน่อไม้ 180.-
Spicy bamboo shoot salad |
| 22. ลาบขลุ่ยขลิบเอ็นขี้ไก่ทอด 220.-
Crispy chicken tendons herb salad | 28. สลัดเวียดนาม 280.-
Vietnamese pork sausage salad |

อีสาน ทาบัส

ส้มตำ (PAPAYA SALAD)

29. ตำกะปิกับแคปหมู	180.-
SOM-TUM KAPI (Thai papaya salad and shrimp paste) with pork scrachings	
30. ตำไทย	150.-
SOM-TUM THAI (Original Thai papaya salad)	
31. ตำไทยไข่เค็ม	160.-
SOM-TUM KAI-KHEM (Thai papaya salad with salted egg)	
32. ตำไทยหมูยอ	200.-
SOM-TUM MOO-YOR (Thai papaya salad and Vietnamese sausage)	
33. ตำปูนา	160.-
SOM-TUM POO-NAR (Thai northeastern papaya salad and field crab)	
34. ตำปูปลาร้า	180.-
SOM-TUM POO-PAR-RAR (Papaya salad and fermented fish)	
35. ตำลาว	150.-
SOM-TUM LAO (E-Sarn style papaya salad)	
36. ตำซั่ว	150.-
SOM-TUM SAUR (Fresh rice noodle and fermented fish salad)	
37. ตำไหลบัวหมูยอ	200.-
TUM-LAI-BUA (Lotus root and Vietnamese sausage salad)	
38. ตำป่าเขาใหญ่ หน่อไม้ ถั่วงอก ปลาร้า	200.-
TUM-PAR-KHAOYAI (Bamboo shoot and fermented fish salad)	
39. ตำข้าวโพดหมูยอ	220.-
TUM-KHAO-POD (Khaoyai sweet corn and Vietnamese sausage salad)	
40. ตำซั่วขนมจีนปูนา	180.-
TUM-SAUR-POO-NAR (Fresh rice noodle and field crab salad)	
41. ตำซั่วมามา ปูนา หมูยอ	220.-
TUM-SAUR MAMA (Instant noodle with Vietnamese sausage and field crab salad)	

อีสาน กาปาส

ต้มแซ่บ – ต้มยำ (SPICY SOUP)

42. ต้มแซ่บอีสานเนื้อน่องลาย 320.-
TOM-SAAB NUER (Traditional E-Sarn beef shank soup)
43. ต้มแซ่บอีสานหมูแดง 260.-
TOM-SAAB MOO DENG (Traditional E-Sarn pork patties soup)
44. แกงอ่อมไก่บ้านน้ำใบย่านาง 260.-
AOM-KAI BARN (Thai northeastern free-range chicken and yanang leaves soup)
45. แกงเปราะเห็ด 200.-
KAENG-PAAE HED (Thai northeastern style mixed mushroom soup)
46. ต้มยำไก่บ้าน ไข่อ่อน ใบมะขาม 260.-
TOM-YUM KAI BARN (Free-range chicken and tamarind leave soup)
47. แกงป่าปลาคังลำตะคอง 280.-
KAENG-PAR PLA KRANG (Pakchong jungle fish soup)
48. ต้มยำปลาแม่น้ำกะเพราพริกแห้ง 280.-
TOM-YUM PLA MAR (Spicy Chaopraya river fish soup)

ย่างถ่าน (GRILLED DISH)

49. สเต็กลาจระหะร้อน 480.-
E-Sarn grilled beef striploin served in hot plate
50. ไก่บ้านย่างเตาถ่าน 420.-
Charcoal grilled free-range chicken
51. ลิ้นวัวย่างดอกเกลือ 350.-
Charcoal grilled beef tongue
52. ปลากระพงเผาเกลือเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มแจ่ว 3 อย่าง และผักสดพื้นบ้าน 480.-
Baked salted whole seabass served with 3 Thai style spicy sauces and local seasonal vegetables
53. กุ้งแม่น้ำเผาเตาถ่านเสิร์ฟกับสะเดาและน้ำปลาหวาน 690.-
Charcoal grilled river prawn served with sweet fish sauce and neem leaves

อีสาน ทาสี

จานเดี่ยว (RICE & NOODLE)

54. ข้าวผัดปลาข้าวเล็กรับกับปลาสดและไข่เค็มไชยาทอด 250.-
Wok fried rice with fermented fish, sun-dried fish and fried salted egg
55. ข้าวผัดซุ้มทางปากช่องเล็กรับพร้อมหมูเค็มและไข่ดาวกรอบ 220.-
Fried rice with sun-dried pork and fried salted egg
56. วุ้นเส้นผัดมั่ว 220.-
Wok-fried vegetable and glass noodle
57. ข้าวเหนียวดำลิ้มผัว 30.-
Black stricky rice
58. ข้าวเหนียวขาวเขาวง 40.-
White stricky rice
59. ขนมจีน 30.-
Fresh rice noodle
60. ข้าวสวย 30.-
Steam jasmine rice

ของหวาน (DESSERT)

61. สละลอยแก้ว 120.-
Zalacca in syrup (Sala Loy Kaew)
62. กล้วยไข่เชื่อมและน้ำกะทิมะพร้าวอ่อน 120.-
Lady finger banana in syrup with salted coconut cream
63. โรตีสกรอบมะพร้าวอ่อน 180.-
Crispy roti with young coconut meat
64. จั้มบ๊ะ โบราณ 120.-
Thai style shaved ice with syrup, bread and sweetened condensed milk

อีสาน ทาบัส

เครื่องดื่ม BEVERAGES

SOFT DRINKS

65. Toscana Purra mineral water (600 ml.)	30.-
66. Coke (250 ml.)	40.-
67. Coke zero (325 ml.)	40.-
68. Sprite (250 ml.)	40.-
69. Tonic water (330 ml.)	40.-
70. Schweppes Lemon Soda (330 ml.)	40.-
71. Schweppes Citrus Raspberry Soda (330 ml.)	40.-
72. Soda water (325 ml.)	40.-
73. Evian Mineral Water (500 ml.)	100.-
74. San Pellegrino Sparkling Mineral Water (750 ml.)	300.-

BOTTLED BEER

75. Singha Beer (320 ml.)	130.-
76. Heineken Beer (320 ml.)	130.-
77. Chang Classic Beer (320 ml.)	130.-
78. Lao Lager (330 ml.)	160.-
79. Leo beer (320 ml.)	130.-
80. Budweiser (330 ml.)	130.-

เย็นหวาน (เหล้าตั้ง)

E-SARN BUCKET (ALCOHOL)

81. Lemon Refresh	690.-
82. Raspberry Citrus	690.-

E-SARN เสวยร้อน (THAI DRINKS)

83. โอเลี้ยง Thai black coffee	70.-
84. ชาไทย Thai milk tea	70.-
85. ชาดำเย็น Thai black tea	70.-
86. ชาমনาว Thai black tea with lime	70.-
87. อัญชันমনาว Butterfly pea and lime juice	70.-
88. น้ำมะตูม Bael juice	70.-
89. น้ำลำไย Longan juice	70.-
90. น้ำกระเจี๊ยบ Roselle juice	70.-

น้ำผลไม้ (FRESH FRUIT JUICE)

91. น้ำมะพร้าว (ลูก) Coconut water	120.-
---------------------------------------	-------