



NOODLES & RICE ก๋วยเตี๋ยว & ข้าว

- Phuket Noodle / หมี่ฮกเกี้ยน** 195
Traditional Phuket style stir-fried egg noodles, canton lettuce, carrots, egg and seafood
ผัดหมี่หลิ่งฮกเกี้ยนแบบต้นตำรับ ที่มีส่วนผสมของผักกาดขาวตุง แครอท ไข่ และอาหารทะเล
- Thai Fried Rice / ข้าวผัดสไตล์ไทย** 195
Your choice of: Chicken, beef, pork or prawn *มีให้เลือกทั้ง: เนื้อไก่ เนื้อวัว เนื้อหมู และเนื้อกุ้ง*
Wok fried rice with egg, tomato, onion, spring onion, soy sauce and a fried egg on top.
Served with fresh vegetables
ข้าวสวยผัดกับไข่ มะเขือเทศ หัวหอม ต้นหอม ประรสด้วยซอ้้วขาว เสิร์ฟพร้อมไข่ดาวและผักสด
- Pad Thai / ผัดไทย** 225
Thai rice noodles wok fried with prawns, shallot, fried tofu, Chinese chives, bean sprouts, egg and sweet pickled turnips, all wrapped in an egg net. Served with crushed peanuts and dried shrimp on the side
เส้นผัดไทยผัดกับกุ้ง หอมแดง เต้าหู้ทอด กุ้งแห้ง ถั่วงอก ไข่ และผักคอง ห่อมาในไข่ เสิร์ฟพร้อมกับถั่วลิสงบ่นและกุ้งแห้ง
- Steamed Organic or Jasmine Rice / ข้าวออร์แกนิก หรือข้าวหอมมะลิ** 50

STARTERS อาหารทานเล่น

- Kor Moo Yang / คอหมูย่าง** 145
Thai grilled pork marinated in Thai herbs and spicy tamarind sauce. Served with a side of vegetables
คอหมูย่างและน้ำจิ้มแจ่ว เสิร์ฟพร้อมผักสด
- Nam Moo / แหนมหมู** 145
Sliced northern Thai style sour minced pork served with fresh vegetables, chili, pickled ginger and roasted peanuts
แหนมหมูสไตล์อีสานหั่น เสิร์ฟพร้อมผักสด พริกขี้หนู พริกขี้หนู และถั่วลิสงอบ
- Tod Mun Pla / ทอดมันปลา** 145
Deep-fried homemade fish cakes served with sweet chili sauce sauce and pickled vegetables
ทอดมันปลา เสิร์ฟพร้อมผักคอง
- Peek Gai Tod / ปีกไก่ทอด** 145
Deep-fried chicken wings with sweet chili sauce
ปีกไก่ทอด เสิร์ฟพร้อมกับ น้ำจิ้มไก่
- Nam En Kor Gai / แหนมเอ็นขี้ไก่** 145
Deep-fried sour chicken served with fresh vegetables, chili, pickled ginger and roasted peanuts
แหนมเอ็นขี้ไก่ทอด เสิร์ฟพร้อมผักสด พริกขี้หนู พริกขี้หนู และถั่วลิสงอบ
- Gai Yang / ไก่ย่าง** 145
Chargrilled chicken in a Thai marinade served with fresh vegetables and sweet chili & spicy dipping sauces
ไก่ย่างหมักซอสสูตรไทยแท้ เสิร์ฟพร้อมผักสด น้ำจิ้มแบบหวาน และแบบเผ็ด
- Chicken or Pork Satay / สะเต๊ะไก่ หรือ หมู** 185
Chargrilled chicken or pork skewers marinated in coconut milk, turmeric and herbs. Served with pickled cucumber and Thai peanut sauce
ไก่ หรือ หมูหมักปรุงรสด้วยน้ำกะทิ ขมิ้นและสมุนไพรไทยเสียบไม้ย่าง เสิร์ฟพร้อมแตงกวาดอง และน้ำจิ้มถั่วลิสงรสชาติไทยแท้
- Tom Yum Goong / ต้มยำกุ้ง** 195
Authentic spicy and sour soup recipe with prawns, galangal, kaffir lime leaves, lemongrass, tomato, mushrooms, chili paste and shallot
ต้มยำกุ้งรสเปรี้ยวเผ็ดอย่างไทย ด้วยส่วนผสมของน้ำ ใบมะกรูด ตะไคร้ มะเขือเทศ เห็ด น้ำพริกเผา และหอมแดง

SEAFOOD อาหารทะเล

- Roasted Saba / ปลาซาบะย่างซีอิ๊ว** 195
Roasted boneless saba with sesame seeds and sweet soya sauce, garnished with green onions and coriander. Served with jasmine or organic rice
ปลาซาบะย่างซีอิ๊ว เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย และข้าวไรซ์เบอร์รี่
- Sweet & Sour Sea Bass / ปลาผัดเปรี้ยวหวาน** 225
Fried fillet of Andaman Sea Bass with seasonal vegetables. Served with steamed jasmine or organic rice.
ปลาทะเลพงหวานผัดเปรี้ยวหวาน เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย และข้าวไรซ์เบอร์รี่
- Thai Spicy Steamed Squid / ปลาหมึกนึ่งมะนาว** 225
Steamed spicy squid with garlic, chili, lime sauce and coriander. Served with steamed jasmine or organic rice
ปลาหมึกนึ่งมะนาว เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย และข้าวไรซ์เบอร์รี่
- Chargrilled Prawns / กุ้งเผา** 275
Fresh chargrilled prawns marinated in Thai herbs and spicy lime sauce. Served with a side of vegetables
กุ้งเผาและน้ำจิ้มซีฟู้ด เสิร์ฟพร้อมผักสด
- Goong Tod Sauce Makam / กุ้งทอดซอสมะขาม** 325
Deep-fried prawns with fried shallot in a sweet tamarind sauce. Served with steamed jasmine and organic rice
กุ้งทอดกรอบกับหอมเจียว ราดด้วยซอสน้ำมะขาม เสิร์ฟคู่กับข้าวสวยหอมมะลิหรือ ข้าวสวยออร์แกนิก
- Pla Neung Manow / ปลาเนียงมะนาว** 325
Steamed sea bass with garlic chili lime sauce, Chinese cabbage and local celery. Served with steamed jasmine and organic rice
ปลาทะเลพงหวานนึ่งกับพริก น้ำมะนาว กระหล่ำปลี ผักคีนฉ่าย เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย และข้าวไรซ์เบอร์รี่



SALAD สลัด

- Thai Larb / ลาบ** 145
Spicy minced pork or chicken salad with shallots, mint leaves and dried chili. Served with a side of vegetables.
ลาบหมู หรือ ลาบไก่ เสิร์ฟพร้อมผักสด
- Yum Kor Moo Yang / ยำคอหมูย่าง** 145
Traditional Thai grilled pork salad with Thai herbs and spicy tamarind sauce
ยำคอหมูย่างและน้ำจิ้มแจ่ว
- Yum Woon Sen Moo Seab / ยำวุ้นเส้นหมูสับ** 185
Glass noodle salad with minced pork, mushrooms, roasted peanuts, shallots, tomato and lime chili dressing
ยำวุ้นเส้นกับหมูสับ เห็ด ถั่วลิสงอบ หอมแดง มะเขือเทศ และ น้ำย่ำรสจัดจ้าน
- Yum Seafood / ยำทะเล** 195
Fresh shrimp, squid, mussel and fish ball salad with celery, shallots, tomato and lime chili dressing
ยำอาหารทะเล เช่น กุ้ง หมึก หอย แมลงู ลูกชิ้นปลา คีนฉ่าย หอมแดง มะเขือเทศ และน้ำย่ำรสจัดจ้าน
- Pomelo Salad / ยำส้มโอ** 195
Fresh pomelo, shallot, kaffir lime leaves and prawns with Thai seasoning sauce
ส้มโอสด หอมแดง ใบมะกรูด และกุ้งสด ปรุงรสด้วยเครื่องปรุงรสแบบไทยแท้
- Som Tam / ส้มตำ** 85
Green papaya salad with your choice of salted crab or Thai anchovies
ส้มตำไทยปู หรือ ส้มตำปูปลาร้า

MAINS อาหารจานหลัก

- See Krong Moo Tom Seab / ซีโครงหมูต้มแซ่บ** 185
A tasty pork spare-rib spicy clear soup with dried chili, lemongrass, mushrooms, shallots and kaffir lime leaves.
ซีโครงหมูต้มแซ่บ ใส่พริก น้ำมะนาว เห็ด และสมุนไพรไทย รสชาติจัดจ้าน
- Stir-Fried Thai Holy Basil / ผัดกระเพรา** 195
Your choice of: Chicken, beef, pork or seafood *มีให้เลือกทั้ง: เนื้อไก่ เนื้อวัว เนื้อหมู และอาหารทะเล*
Stir-fried with garlic, chili, onion, long bean and Thai holy basil. Served with steamed rice and a fried egg on top
ผัดปรุงรสกับกระเทียม พริกขี้หนู หัวหอม ถั่วงอกยาว และใบกระเพรา เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย และข้าวไรซ์เบอร์รี่ และไข่ดาว
- Thai Green Curry / แกงเขียวหวานไก่** 195
Green curry with chicken in coconut milk, Thai eggplant, sweet basil and kaffir lime leaves. Served with steamed jasmine and organic rice
เนื้อไก่ในเครื่องแกงเขียวหวานและน้ำกะทิ มะเขือยาว ใบโหระพา ใบมะกรูด เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย และข้าวไรซ์เบอร์รี่
- Chicken and Cashew Nut / ไข่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์** 205
Stir-fried chicken and cashew nuts, carrots, mushrooms, onion, spring onion, bell pepper, dried chili and chili paste. Served with steamed jasmine and organic rice
เนื้อไก่ผัดกับเม็ดมะม่วงหิมพานต์ แครอท เห็ด หอมใหญ่ ต้นหอม พริกหวาน พริกแห้งและน้ำพริกเผา เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย และข้าวไรซ์เบอร์รี่

SOUP & SALAD ซุป & สลัด

- Cream of Mushroom Soup / ซุปครีมเห็ด** 170
Traditional creamy soup of fresh wild shitake mushrooms served with crispy parmesan bread
ซุปครีมเห็ดหอมสดรสต้นตำรับ เสิร์ฟคู่กับขนมปังกรอบชีสพาร์เมซาน
- Pumpkin & Potato Salad / สลัดมันฝรั่ง** 195
Chilled roasted potatoes, pumpkin, green beans, sun-dried tomatoes, wild rocket, and pumpkin seeds with fresh goat cheese, sea salt, pepper & olive oil
สลัดมันฝรั่งอบ พักทองอบ ถั่วลันเตา มะเขือเทศอบแห้ง ร็อกเก็ตป่า และเมล็ดฟักทอง ที่เสิร์ฟพร้อมชีสมะเขือเทศ และน้ำสลัดน้ำมันมะกอก ที่ปรุงรจากเกลือทะเล และพริกไทย
- Mediterranean Salad / สลัดเมดิเตอร์เรเนียน** 195
Rocket, red onion, red oak lettuce, tomato, cucumber, black olives, feta cheese, croutons and pumpkin seeds in a balsamic vinaigrette dressing
ร็อกเก็ตป่า หอมแดง มันกาดแดง มะเขือเทศ แตงกวา มะกอกดำ เฟต้าชีส ครุตองส์ และเมล็ดฟักทอง ราดด้วยน้ำสลัดบัลซามิก
- Caesar Salad / ซีซาร์สลัด** 195
Heart of romaine lettuce tossed with slices of parmesan, garlic croutons, grilled chicken tenderloin, crispy Parma ham and lightly drizzled with our famous homemade Caesar dressing
ผักกาดคอส ซีสพาร์เมซาน ขนมปังกรอบ เนื้อไก่ลีนย่าง พาร์มาแฮมกรอบ นำมาคลุกเคล้ากับน้ำสลัดซีซาร์แบบโฮมเมด



BURGERS & SANDWICHES

เบอร์เกอร์และแซนด์วิช

- Soul Kitchen Wagyu Beef Burger / ไส้ล็กิเชนเบอร์เกอร์ เนื้อวากิว** 350
Homemade Wagyu beef patty with grilled onions, mushrooms, tomato and cheddar and Emmental cheese in a lightly toasted sesame bun
เนื้อวากิว หอมใหญ่ย่าง เห็ด มะเขือเทศ เชดดาร์ชีส และชีสเอ็มเมนทอลมาพร้อมกับขนมปังปิ้งโรยมา เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟราย
- BBQ Fried Chicken Burger / เบอร์เกอร์ไก่บาร์บีคิว** 249
Deep-fried chicken thigh marinated in a homemade BBQ sauce inside a charcoal bun with capsicum, chunky coleslaw, tomato and cheddar cheese
สะโพกไก่หมักซอสบาร์บีคิว และขนมปังบาร์บิคิว เสิร์ฟพร้อมกับพริกหวาน โกลสโลว์ มะเขือเทศ ชีสเชดดาร์ เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟราย
- Club Sandwich / คลับแซนด์วิช** 249
The classic: grilled chicken, iceberg lettuce, bacon, tomato, cheese and a fried egg, layered in slightly toasted white bread with mayonnaise
แซนด์วิชสุดคลาสสิกที่มีเนื้อไก่ย่าง ผักกาดแก้ว เบคอน มะเขือเทศ ชีส ไข่ดาว เสิร์ฟในขนมปังปิ้งและมายองเนส

Extra Toppings: Bacon, fried egg, Cheddar or Emmental cheese (THB 50 each) / สามารถเพิ่ม: เบคอน ไข่ดาว ชีสเชดดาร์ หรือชีสเอ็มเมนทอล (อย่างละ 50 บาท)
All burgers & sandwiches served with fries / เบอร์เกอร์และแซนด์วิชทั้งหมด เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟราย



DESSERT ของหวาน

- Mango Sticky Rice / ข้าวเหนียวมะม่วง** 185
Thai mango with Soul Kitchen's sticky rice and coconut sauce
มะม่วงสุก เสิร์ฟคู่กับข้าวเหนียวและน้ำกะทิแบบฉบับของครัว คิทเชน
- Assorted Seasonal Fruits / ผลไม้ตามฤดูกาล** 185
Served with natural yoghurt
เสิร์ฟพร้อมโยเกิร์ตธรรมชาติ
- Chocolate Fondant / ช็อกโกแลตฟองดอง** 225
Served with vanilla ice cream & chocolate sauce
เสิร์ฟคู่กับไอศกรีมรสวานิลลาและซอสช็อกโกแลต
- Ice Cream Scoop / ไอศกรีม** 80
Please ask your server for today's selection of ice cream
สามารถสอบถามรสชาติของไอศกรีมในแต่ละวันได้จากพนักงานของเรา

PASTA & PIZZA

พาสต้า & พิซซ่า

- Pasta / พาสต้า** 285
Your choice of: Spaghetti, fettuccine, penne, farfalle or fusilli
มีให้เลือกทั้ง: สเปกเก็ตตี เฟตตูชินี เพนเน่ ฟาฟาโล่ หรือ ฟุซิลลี
With: Tomato, carbonara, beef Bolognese, aglio e olio or pesto sauce
พร้อมทั้ง: ซอสมะเขือเทศ / คาร์บอนาร่า / โบโลเนสเนื้อ / อากลิโอ เอ ออิลิโอ หรือ ซอสเพสโต้
- Margherita / มارجิริตา** 199/285
Roma tomato sauce and basil topped with freshly grated mozzarella and parmesan cheese
พิซซ่าหน้าซอสมะเขือเทศ และใบโหระพา โรยหน้าด้วยชีสมอสซาเรลล่าแบบขูดและชีสพาร์เมซาน
- Seafood Marinara / มารีเนร่า** 235/329
Seafood medley with a marinara sauce and topped with freshly grated mozzarella cheese
พิซซ่าหน้าอาหารทะเลผสมด้วยซอสมะเขือเทศ โรยหน้าด้วยชีสมอสซาเรลล่าแบบขูด
- Salami & Pepperoni / ซาลามี่ และ เปปเปอร์อโน** 235/329
Salami, pepperoni, capsicum and basil topped with freshly grated mozzarella & parmesan cheese
พิซซ่าหน้าซาลามี่ เปปเปอร์อโน พริกหวาน และโหระพา โรยหน้าด้วยชีสมอสซาเรลล่าแบบขูดและชีสพาร์เมซาน
- Hawaiian / ฮาวายเอี้ยน** 235/329
Ham & pineapple, topped with freshly grated mozzarella cheese
พิซซ่าหน้าแฮม สับปะรด โรยหน้าด้วยชีสมอสซาเรลล่าแบบขูด
- Grilled Vegetable / ผักย่าง** 205/305
Zucchini, mushrooms, capsicum, onion, tomato and black olives topped with freshly grated mozzarella cheese
พิซซ่าหน้าผักนึ่ง เห็ด พริกหวาน หัวหอม มะเขือเทศ และมะกอกดำ โรยหน้าด้วยชีสมอสซาเรลล่าแบบขูด

SIDE DISHES เครื่องเคียง

- Steamed Organic or Jasmine Rice** 50
/ ข้าวไรซ์เบอร์รี่ หรือ ข้าวสวยหอมมะลิ
- Soul Fries (small / large)** 80/120
/ เฟรนช์ฟราย (เล็ก/ ใหญ่)
- Garden Salad / สลัดผัก** 80
- Mashed Potato / มันบด** 80



SIGNATURE DISH / อาหารแนะนำ



DAIRY FREE / อาหารที่ไม่มีส่วนผสมของนม ไขมันสัตว์



GLUTEN FREE / อาหารที่ไม่มีส่วนผสมของแป้งสาลี ไรสาลี และธัญพืช



VEGETARIAN / อาหารมังสวิรัติ

Please let our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances โปรดแจ้งพนักงานทราบหากท่านมีอาการแพ้อาหารใดๆ หรือมีความต้องการพิเศษอื่นๆ

All prices are subject to 10% service charge and applicable government tax · ราคาขึ้นอยู่กับค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม