

## FRIED / ทอด

- 1 ISAN STYLE HERBAL SAUSAGE 100.-  
ไส้กรอกแกงอ่อมหมูทอด
- 2 FRIED CHICKEN 130.-  
ไก่ชุบแป้งทอด\*\*
- 3 FRIED CHICKEN WING WITH MA-KUANG 130.-  
ปีกไก่ทอดมะแขว่น\*\*
- 4 FIRED PORK BELLY WITH FISH SAUCE 180.-  
หมูสามชั้นทอดน้ำปลา\*\*
- 5 FIRED PORK WITH FISH SAUCE 150.-  
หมูสันทอดน้ำปลา\*\*
- 6 FRIED PORK NECK 180.-  
คอหมูชุบแป้งทอด\*\*
- 7 FRIED VIETNAMESE SAUSAGE 100.-  
หมูยอกทอด
- 8 FRIED SPRING ROLL 130.-  
เปาะเปี๊ยะทอด
- 9 FRIED PORK WITH LIME SUACE 180.-  
คอหมูทอดซอสมะนาว
- 10 DEEP FRIED FISH 160.-  
ปลาแดดเดียวทอด

## GRILLED / ทอดย่าง

- 11 GRILLED CHICKEN 130.-  
ไก่ปิ้ง\*\*
  - 12 CARAMELIZE BBQ PORK 150.-  
หมูปิ้งหวานๆ\*\*
  - 13 GRILLED SAUCED PORK NECK 180.-  
คอหมูย่างซอส\*\*
  - 14 GRILLED PORK (WITHOUT FERMENTED FISH) 150.-  
หมูย่างไม่ปลาร้า\*\*
  - 15 GRILLED SOUR PORK SAUSAGE WITH EGG 70.-  
ແທນหมกไข่
- ### SOUP / ซุป
- 16 PORK RIBS SPICY SOUP 175.-  
ต้มแซ่บซี่โครงหมู
  - 17 SPICY AND SOUR SOUP WITH PICKLED CABBAGE AND PORK RIBS 175.-  
ต้มเผือก (ต้มยำกระดูกหมูผักกาดดอง)
  - 18 SOUP WITH PICKLED CABBAGE AND PORK RIBS 175.-  
ต้มกระดูกหมูผักกาดดอง
  - 19 MINCED PORK SPICY SOUP 175.-  
ต้มแซ่บหมูสับข้าวคั่ว
  - 20 SOUP PLUM SOUP WITH MINCED PORK 175.-  
หมูสับต้มบ๊วย

## SINGLE DISH / อาหารจานเดียว

- 21 GRILLED PORK (WITHOUT FERMENTED FISH) SERVE WITH RICE 125.-  
ข้าวหมูย่างไม่ปลาร้า\*\*
- 22 FRIED PORK NECK SERVE WITH RICE 135.-  
ข้าวคอกหมูชุบแป้งทอด\*\*
- 23 GRILLED SAUCED PORK NECK SERVE WITH RICE 135.-  
ข้าวคอกหมูย่างซอส\*\*
- 24 GRILLED CHICKEN SERVE WITH RICE 115.-  
ข้าวไก่ปิ้ง\*\*
- 25 CARAMELIZE BBQ PORK SERVE WITH RICE 125.-  
ข้าวหมูปิ้งหวานๆ\*\*
- 26 FRIED CHICKEN SERVE WITH RICE 115.-  
ข้าวไก่ชุบแป้งทอด\*\*
- 27 FIRED PORK WITH FISH SAUCE SERVE WITH RICE 125.-  
ข้าวหมูสันทอดน้ำปลา\*\*
- 28 FIRED PORK BELLY WITH FISH SAUCE SERVE WITH RICE 135.-  
ข้าวหมูสามชั้นทอดน้ำปลา\*\*

### เลือกข้าวได้ 1 ชนิด (CHOOSE 1 RICE)

- ข้าวมัน (STREAMED RICE WITH HURB) •
- ข้าวสวย (STREAMED RICE) •
- ข้าวเหนียว (STICKY RICE) •

\* = CHOOSE 1 DIP | \*\* = CHOOSE 2 DIPS  
\* = เลือกน้ำพริกได้ 1 อย่าง | \*\* = เลือกน้ำพริกได้ 2 อย่าง

## SIDE DISH / เครื่องเคียง

- 29 BOILED DUCK EGG 15.-  
ไข่เป็ดต้ม
- 30 BOILED DUCK EGG WITH CHILLI PASTE 25.-  
ไข่เป็ดต้มพร้อมน้ำพริก\*
- 31 SAKURA SHRIMP FRIED 70.-  
กุ้งฝอยทอด
- 32 STIR FRIED PORK CRACKLING 70.-  
กากหมูคั่วพริกเกลือ
- 33 FRIED CHICKEN SKIN 70.-  
หนังไก่ทอด
- 34 STREAMED RICE WITH HURB 25.-  
ข้าวมัน
- 35 STICKY RICE 25.-  
ข้าวเหนียว
- 36 STEAMED RICE 25.-  
ข้าวสวย
- 37 BOILED VEGETABLES 30.-  
ผักลวก\*
- 38 VEGETABLES 30.-  
ผักสด\*

## DIP / น้ำจิ้ม

- 39 HURB CHILLI PASTE 5.-  
แจ่วสมุนไพร
  - 40 MA-KUANG CHILLI PASTE 5.-  
แจ่วมะแขว่น
  - 41 SWEET CHILLI SAUCE 5.-  
น้ำจิ้มไก่หวาน
  - 42 SALTED EGG CHILLI PASTE 15.-  
น้ำพริกไข่เค็ม
  - 43 SHRIMP PASTE WITH DRIED SHRIMP CHILLI PASTE 15.-  
น้ำพริกกะปิกุ้งแห้ง
  - 44 DRIED CHILLI CHILLI PASTE 15.-  
น้ำพริกตาแดง
- ### DIP / น้ำจิ้ม
- #### FERMENTED FISH(ปลาร้า)
- 45 TAMARIND CHILLI PASTE 5.-  
แจ่วมะขาม
  - 46 LAOS STYLE GREEN CHILLI PASTE 15.-  
น้ำพริกหนุมลาว
  - 47 TOMATO CHILLI PASTE 15.-  
แจ่วมะเขือเทศ
  - 48 FERMENTED FISH CHILLI PASTE 15.-  
ปลาร้าบองเป็ยก
  - 49 FERMENTED FISH WITH WATERBUG CHILLI PASTE 15.-  
น้ำพริกปลาร้าแมงดา



# ครัวคุณบ๋วย