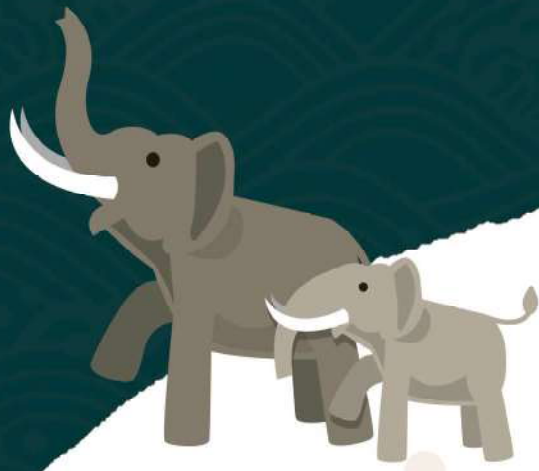


KRÓK

THAI CUISINE

ครก ไทย





บทนำ

ในประวัติศาสตร์อันยาวนานของมนุษย์ ครกและสากถือเป็นเครื่องมือที่เก่าแก่ที่สุดที่ใช้ในการเตรียมอาหาร โดยมีมรดกอันเก่าแก่และยาวนาน เดิมทีสร้างขึ้นจากหินที่แข็งแรงเนื่องจากง่ายต่อการจัดการ เครื่องมือเหล่านี้จึงถูกนำไปใช้อย่างกว้างขวาง เมื่ออารยธรรมก้าวหน้าไป เซรามิกและไม้ก็ค่อยๆ กลายเป็นวัสดุใหม่สำหรับการประดิษฐ์อุปกรณ์ดังกล่าว

ครกไทยแสดงความเคารพต่อประวัติศาสตร์นี้ด้วยการบูรณาการภูมิปัญญาของครกและสากแบบไทยๆ เข้ากับการประกอบอาหารของเรา โดยนำเสนอรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์จากภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคกลาง ภาคเหนือ และภาคใต้ของประเทศไทย เราใช้วิธีการแบบดั้งเดิมในการบดเครื่องเทศท้องถิ่นที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว สร้างสรรค์เมนูต่างๆ เช่น ส้มตำที่แสนอร่อย และมีกลิ่นหอมที่มาจากภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และขนมจิ้นน้ำยาปูที่แสนอร่อยจากภาคใต้ นอกจากนี้ ชาและขนมหวานอันเป็นเอกลักษณ์ของเรา เช่น ข้าวเหนียวมะม่วงยังช่วยให้สัมผัสถึงรสชาติที่หลากหลายที่พบได้ทั่วประเทศไทย

เป้าหมายของเราคือการสืบสานและอนุรักษ์งานฝีมือโบราณนี้ โดยนำเสนออาหารไทยที่รวบรวมรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์จากภูมิภาคต่างๆ ของประเทศไทย ครกไทยไม่เพียงแต่นำเสนออาหารเลิศรสเท่านั้น แต่ยังเป็นเครื่องพิสูจน์ถึงศิลปะครกและสากที่มีมานับพันปี ซึ่งถ่ายทอดประสบการณ์การรับประทานอาหารไทยอันโดดเด่นและประณีต

In the long history of humankind, the mortar and pestle are viewed as the oldest food preparation tools, with a long and rich tradition. They are ancient relics left behind by humans and precious heritage, initially made of hard stones because they are easy to process and widely used. As civilization advanced, ceramics and wood gradually evolved as new materials for manufacturing these tools.

Thai mortars and pestles honor this history by incorporating Thai traditional wisdom into our cooking practices, expressing respect for this history. We showcase distinctive tastes from Thailand's northeastern, central, northern, and southern regions. Employing traditional methods, we grind locally distinctive spices to create diverse menus such as the refreshing Northeastern green papaya salad and the aromatic Southern coconut milk chicken soup. Additionally, our signature teas and desserts like mango sticky rice offer a glimpse into the myriad flavors found across Thailand.

Our goal is to preserve and protect this ancient craft by presenting unique Thai flavors from various regions of Thailand. Krok Thai not only provides delicious food but also serves as a testament to the millennia-old artistry of mortars and pestles, offering a distinct and refined experience of Thai culinary art.

Throughout the extensive history of humankind, the mortar and pestle stand as some of the oldest tools used in food preparation, boasting an ancient and enduring heritage. Initially crafted from sturdy stones due to their ease of manipulation, these tools found widespread usage. As civilizations progressed, ceramics and wood gradually evolved as new materials for crafting these implements.

Thai mortar and pestle honor this history by amalgamating the wisdom of Thai-style mortars and pestles into our culinary practices. We showcase distinctive tastes from Thailand's northeastern, central, northern, and southern regions. Employing traditional methods, we grind locally distinctive spices to create diverse menus such as the refreshing Northeastern green papaya salad and the aromatic Southern coconut milk chicken soup. Additionally, our signature teas and desserts like mango sticky rice offer a glimpse into the myriad flavors found across Thailand.

Our goal is to preserve and uphold this ancient craftsmanship by presenting unique Thai flavors gathered from different regions of Thailand. Krok Thai not only offers exquisite cuisine but also serves as a testament to the millennia-old artistry of mortars and pestles, offering a distinct and refined experience of Thai culinary art.



อร่อยแบบไทย



Thailand



เรื่องเล็ก ๆ น้อย ๆ ที่น่าสนใจ:
ในสมัยโบราณ ครกและสากมีบทบาทสำคัญในการเลือกภรรยา ในการเลือกลูกสะใภ้ ผู้คนจะแอบฟังเสียงที่เกิดขึ้นเมื่อเธอใช้ครกและสากตำพริก เสียงที่สม่ำเสมอและรวดเร็วเป็นสัญลักษณ์ของความฉลาดไหวพริบรวดเร็วความขยันหมั่นเพียรในการทำงานและความสามารถในการเป็นแม่ที่ดี ในทางกลับกัน เสียงที่ไม่สม่ำเสมอหรือช้าบ่งบอกว่าเธอไม่คุ้นเคยกับห้องครัว ซึ่งบ่งบอกว่าเธออาจไม่เหมาะที่จะจัดการบ้าน

风趣小故事:

古老的研钵和杵曾是选择妻子的重要标准，如果想要谁来当儿媳，就偷偷的去听她用研钵舂辣椒的声音，若其声音均匀迅速象征着聪明和机智且劳动做事认真能当好母亲。反之则预示着这位女生对厨房不熟悉还不适合当家母。

Engaging Anecdote:

In ancient times, the mortar and pestle played a significant role in choosing a wife. To select a daughter-in-law, individuals would secretly listen to the sound produced when she used the mortar and pestle to pound chili peppers. A consistent and swift sound symbolized intelligence, quick-wittedness, diligence in labor, and the ability to be a good mother. Conversely, an uneven or slow sound indicated her lack of familiarity with the kitchen, suggesting she might not be suitable to manage a household.

KRÓK



018
 ยำสองใจ 泰式三文鱼鲜虾双拼
 THAI-STYLE SALMON AND PRAWN DUO
339 THB



077
 คอหมูย่าง 香烤猪颈肉
 FRAGRANT GRILLED PORK NECK
285 THB



025
 ตำถาดกระเทิน 多彩木瓜沙拉拼盘
 COLORFUL PAPAYA SALAD PLATTER
350 THB



001
 เมี่ยงคำบัวหลวง 莲蓬酿香
 LOTUS ROOT STUFFED WITH FRAGRANT FILLINGS
219 THB



034
 ตำถั่วหมูกรอบ 酥脆春豆角脆肉沙拉
 CRISPY CRUSHED GREEN BEAN AND MEAT SALAD
185 THB



088
 แกงปูภูเก็ต 泰式咖喱蟹配米线
 THAI-STYLE CURRY CRAB WITH RICE VERMICELLI
590 THB



011
 กุ้งโคโยตี้ 鱼露鲜虾
 FRESH PRAWNS IN FISH SAUCE
250 THB



056
 ผัดไทยกุ้งสด/กุ้งแม่น้ำ/ปูม้า/แซลมอน/หมูกรอบ
 AUTHENTIC THAI FRIED FLAT RICE NOODLES
 180/499/350/390/250 THB

KR

THAI CU

ครก

เมนูแนะนำ

特别推荐·ML



087
เซตน้ำพริก4ภาค 辣椒酱特色组合
SPECIAL COMBINATION WITH CHILI SAUCE

488^{THB}



072
แกงส้มปะชะฝั่งราม 酸辣咖喱鱼
SPICY AND SOUR CURRY FISH

499^{THB}



069
ปลากะพงทอดน้ำปลา 香脆炸鲈鱼
CRISPY FRIED SEA BASS

499^{THB}



071
ปลาหมึกนึ่งมะนาว 柠檬鲜嫩鱿鱼
TENDER LEMON SQUID

290^{THB}



074
ปูผัดผงกระหรี่ 醇厚咖喱蟹
RICH AND FLAVORFUL CURRY CRAB

599^{THB}



047
แกงเขียวหวานไก่/โรตี่ 香浓绿咖喱鸡
RICH AND AROMATIC GREEN CURRY CHICKEN

235^{THB}



048
มัสมั่นเนื้อ/โรตี่ 玛莎曼风味牛肉
MASSAMAN-STYLE BEEF FLAVORED SOUP

350^{THB}



040
ต้มยำกุ้ง (น้ำข้น/น้ำใส) 酸辣冬阴功浓汤/清汤
SPICY AND SOUR TOM YUM SOUP (THICK/CLEAR)

299^{THB}

OK

CUISINE

ก ไทย

แนะนำ

MUST TRY



โดนัทมันกุ้ง 002
金黄酥脆炸虾饼
CRISPY GOLDEN FRIED SHRIMP CAKES
189^{THB}



ไส้กรอกอีสาน 006
醇香东北香肠
AUTHENTIC NORTHEASTERN SAUSAGE
155^{THB}



เมี่ยงคำบัวหลวง 001
莲蓬酿香
LOTUS ROOT STUFFED
WITH FRAGRANT FILLINGS
219^{THB}

ของทานเล่น 小吃 SNACK

ล้นกระฉาด 007
香脆炸肉
CRISPY FRIED MEAT
120^{THB}



ทอดมันปลาไข่เค็ม 003
酥香炸鱼饼
CRISPY AND FRAGRANT
FRIED FISH CAKES
189^{THB}

ของทานเล่น 小吃 **SNACK**

008

หมูมะนาว 清新柠香肉片

FRESH AND ZESTY LEMON-FLAVORED MEAT SLICES

150 THB

009

ปีกไก่ทอด 金黄酥炸鸡翅

GOLDEN CRISPY FRIED CHICKEN WINGS

125 THB

010

แฮมซี่โครงหมูทอด 骨酥炸排骨

CRISPY AND TENDER FRIED SPARE RIBS

150 THB

005

หมูพวง 香煎猪肉长条

PAN-FRIED SLICES OF PORK

165 THB

004

เอ็นไก่ทอด 酥脆炸鸡筋条

CRISPY FRIED CHICKEN TENDON STRIPS

119 THB

012

ปอเปี๊ยะกุ้ง 太阳虾卷

SUN SHRIMP CAKE

120 THB

กุ้งโคโยตี 011

鱼露鲜虾

FRESH PRAWNS IN FISH SAUCE

250 THB



ยำ 凉拌 COLD SALAD



ยำแซลมอนฟู 013
泰式松鼠三文鱼
THAI SQUIRREL SALMON
225^{THB}



ยำวุ้นเส้นโบราณ 016
泰式清爽粉丝拌
THAI-STYLE REFRESHING GLASS NOODLES SALAD
219^{THB}

ยำมะม่วงปลาสดกรอบ 014
香脆芒果脆皮鱼
CRISPY MANGO-COATED FISH
225^{THB}



017

ยำทับทิมสยามกุ้งสด 香柚酸辣鲜虾

TANGY POMELO SPICY SHRIMP

290^{THB}

015

ยำแหยมข้าวทอด 泰式酸味凉拌肉

THAI-STYLE SOUR SPICED MEAT SALAD

165^{THB}

019

ยำหมูยอ 泰式扎肉拌

THAI-STYLE MINCED PORK SALAD

135^{THB}

020

ซูปหน่อไม้ 清爽泰式凉拌竹笋

REFRESHING THAI-STYLE BAMBOO SHOOT SALAD

99^{THB}

021

ลาบเป็ด 酸辣泰式鸭肉拌

SPICY AND SOUR THAI-STYLE DUCK SALAD

155^{THB}

022

ลาบหมู 香炸猪碎肉拌

FRAGRANT FRIED MINCED PORK SALAD

125^{THB}

023

น้ำตกหมู/เนื้อ 泰式凉拌肉片

THAI-STYLE MARINATED BEEF SLICES SALAD

150(355)^{THB}

024

ตับหวาน 泰式凉拌猪肝

THAI-STYLE PAN-FRIED PORK LIVER

125^{THB}

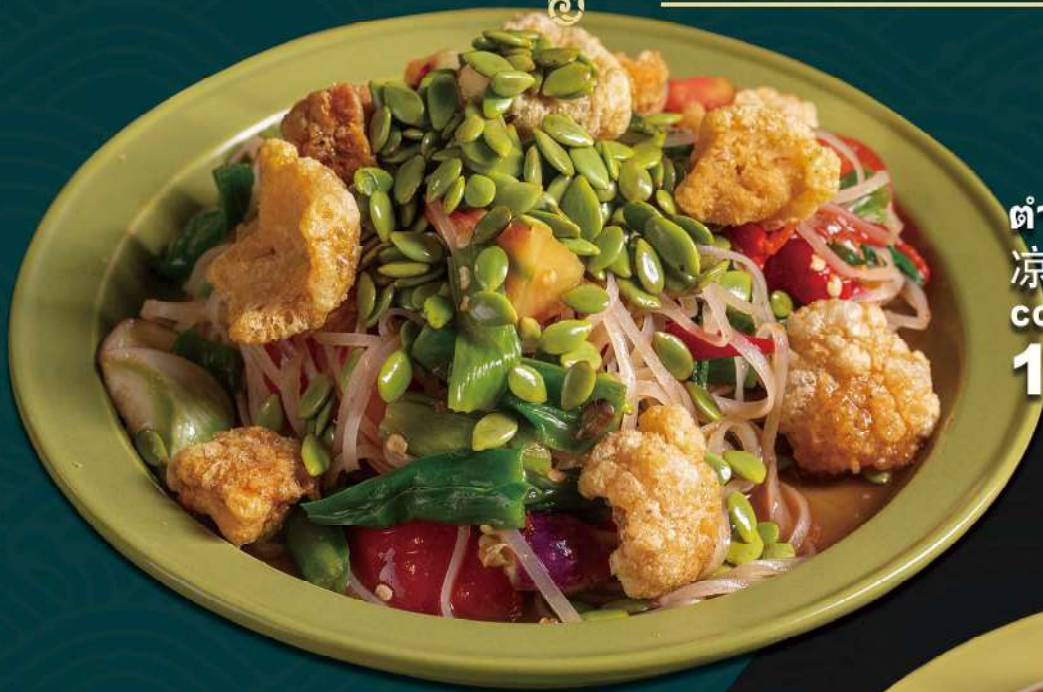
ยำสองใจ 018

泰式三文鱼鲜虾双拼

THAI-STYLE SALMON AND PRAWN DUO

339^{THB}

ตำ 宋丹 PAPAYA SALAD



ตำซุกเล็ก 036
凉拌水晶粉
COLD TOSSED CRYSTAL NOODLES
155 THB



ตำถั่วหมูกรอบ 034
酥脆春豆角脆肉沙拉
CRISPY CRUSHED GREEN BEAN AND MEAT SALAD
185 THB

027
ตำไทย/ตำไทยไข่เค็ม 泰式木瓜沙拉与咸鸭蛋
THAI PAPAYA SALAD WITH SALTED DUCK EGG
95(115) THB

026
ตำหลวงพระบาง 珑帕邦木瓜沙拉
LONGBONG PAPAYA SALAD
89 THB

028
ตำปูปลาร้า 泰式风味木瓜沙拉
THAI-STYLE PAPAYA SALAD
95 THB

ตำถาดกระเทียม 025
多彩木瓜沙拉拼盘
COLORFUL PAPAYA SALAD PLATTER
350 THB



ตำ 宋丹 PAPAYA SALAD



033

ตำข้าวโพดไข่เค็ม
舂玉米沙拉佐咸鸭蛋
CRUSHED CORN SALAD
WITH SALTED DUCK EGG

135^{THB}

031

ตำโคราช 呵叻风味特调沙拉

HEARTY SPECIALITY SALAD WITH HE-LA FLAVOR

119^{THB}

032

ตำปูม้า 梭子蟹木瓜沙拉鲜美搭配

MANGOSTEEN CRAB PAPAYA SALAD DELIGHT

165^{THB}

035

ตำไหลบัวกุ้งสด 藕带鲜虾清爽沙拉

LOTUS STEM AND FRESH SHRIMP REFRESHING SALAD

239^{THB}

037

ตำเส้นแก้ว 清爽凉拌粉条沙拉

REFRESHING GLASS NOODLES SALAD

95^{THB}

038

ตำก๋วยเตี๋ยว 酸辣凉拌米线沙拉

SPICY AND SOUR RICE VERMICELLI SALAD

165^{THB}

029

ตำแตง+ไข่เย็ม 清爽青瓜沙拉

REFRESHING CUCUMBER SALAD

115^{THB}

030

ตำซั่ว 舂米线酸辣沙拉

SPICY AND SOUR GLASS NOODLES SALAD

115^{THB}

หมูตกรอก 039

烤肉木瓜沙拉

GRILLED MEAT PAPAYA SALAD

175^{THB}





042

ต้มข่าไก่

南姜鸡

NAN GINGER CHICKEN CLEAR SOUP

195^{THB}

044

ต้มแซ่บกระดูกอ่อน 泰式酸辣排骨汤精选

THAI-STYLE SPICY AND SOUR SPARE RIB SOUP, SELECTED

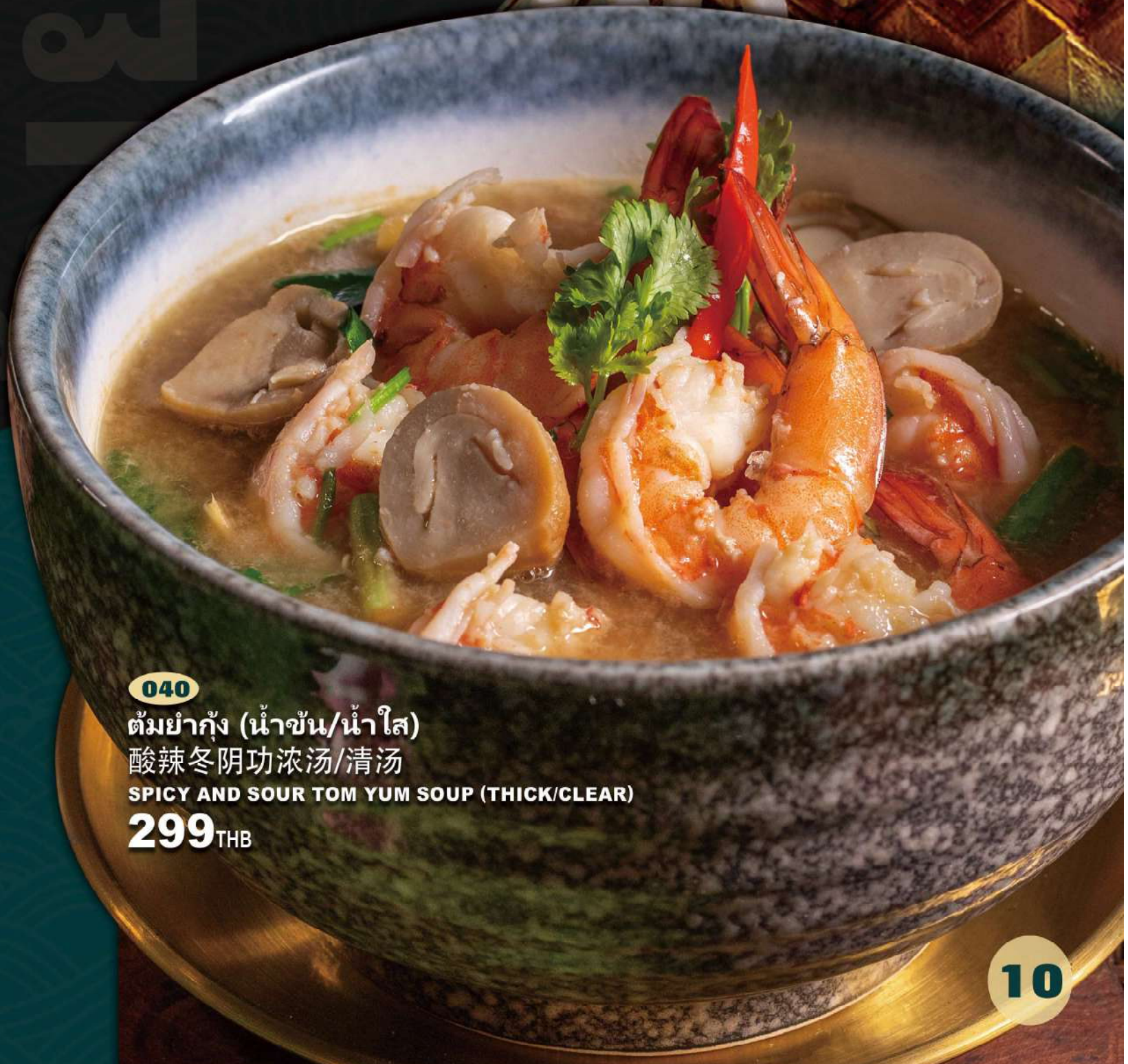
255^{THB}

045

แกงเปราะหอมไม้เห็ดรวม 菌菇竹笋鲜香汤

MUSHROOM AND BAMBOO SHOOT FRAGRANT SOUP

225^{THB}



040

ต้มยำกุ้ง (น้ำข้น/น้ำใส)

酸辣冬阴功浓汤/清汤

SPICY AND SOUR TOM YUM SOUP (THICK/CLEAR)

299^{THB}



041
 ต้มยำกุ้งแม่น้ำ
 香醇冬阴功河虾
 FRAGRANT TOM YUM RIVER PRAWNS
599^{THB}

049
 แกงคั่วหอยโบชะพลู 红咖喱螺肉汤
 DELICIOUS CONCH MEAT SOUP

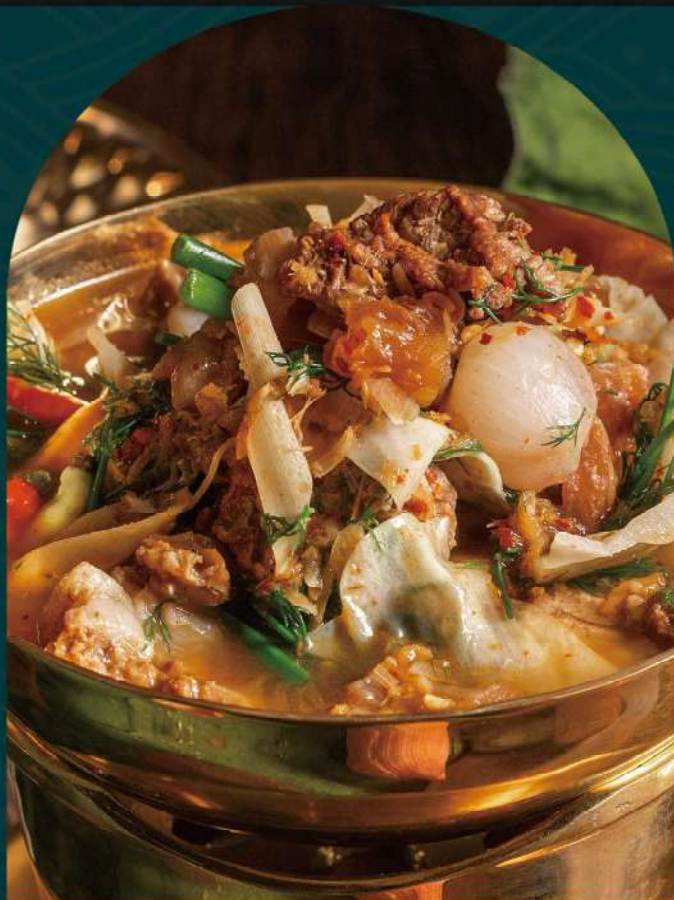
185^{THB}

050
 แกงสุดที่รัก 鲜美螺肉汤
 RED CURRY SNAIL MEAT SOUP

185^{THB}

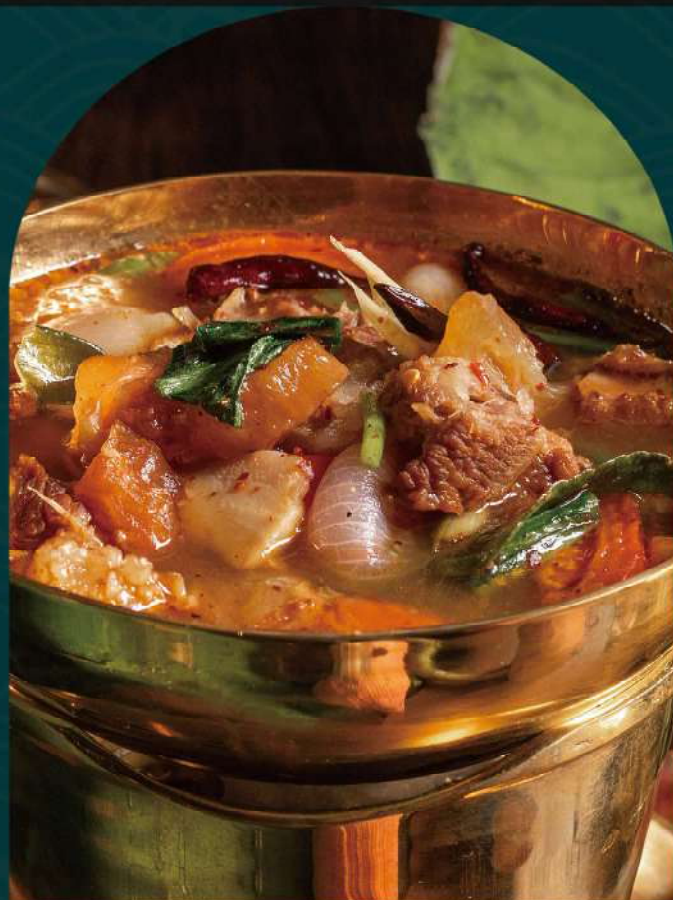
051
 แกงแพนงหมู/ไก่ 香浓红咖喱猪/鸡
 RICH RED CURRY PORK/CHICKEN

215^{THB}



046
 อ่อมหมู/ไก่/เนื้อ
 鱼酱风味猪/鸡/牛汤
 FERMENTED FISH FLAVOR PORK/
 CHICKEN/BEEF SOUP

225(335)^{THB}



043
 ต้มแซบเนื้อเปื่อย+เอ็นแก้ว
 泰式酸辣牛肉汤特调
 THAI-STYLE SPICY AND SOUR BEEF SOUP,
 CUSTOMIZED

350^{THB}



ต้ม/แกง 汤类 SOUPD



047

แกงเขียวหวานไก่/โรตีส
香浓绿咖喱鸡

RICH AND AROMATIC GREEN
CURRY CHICKEN

235^{THB}

052

แกงหน่อไม้ดองไก่ 酸爽笋类鸡汤

REFRESHING BAMBOO SHOOT SOUP

195^{THB}

053

แกงปูใบชะพลู 鲜美蟹肉汤

SAVORY CRAB MEAT CLEAR SOUP

330^{THB}

054

แกงจืดห่มูปีศาจ 豆腐素菜精选汤

TOFU AND VEGETABLES SELECTION SOUP

175^{THB}

055

แกงไก่วุ้นเส้น 咖喱鸡米线

CURRY CHICKEN RICENOODLS

195^{THB}

048

มัสมั่นเนื้อ/โรตีส
玛莎曼风味牛肉

MASSAMAN-STYLE BEEF
FLAVORED SOUP

350^{THB}





ผัด 炒菜 STIR-FRY



056

ผัดไทยกุ้งสด/กุ้งแม่น้ำ
ปูม้า/แซลมอน/หมูกรอบ
地道泰式炒河粉

AUTHENTIC THAI FRIED FLAT RICE NOODLES

180/499/350
390/250_{THB}



057

ผัดหมีโคราช 呵叻特色炒河粉

AUTHENTIC THAI FRIED FLAT RICE NOODLES

180_{THB}

058

มั่วบ้านงาน 东北风味炒河粉

NORTHEASTERN STYLE FRIED FLAT RICE NOODLES

90_{THB}

059

หมีผัดกระเจดมันกุ้ง 含羞草炒油虾

SENSITIVE PLANT SAUTÉED OIL SHRIMP

220_{THB}

060

SIGNATURE NOODLE
KROKTHAI KROKTHAI 特色炒粉

KROKTHAI SPECIALTY FRIED NOODLES

160_{THB}

061

ข้าวผัดปู/หมู 综合鲜香炒饭
ไก่/กุ้ง/ทะเล (蟹/猪/鸡/虾/海鲜)

ASSORTED SAVORY FRIED RICE (CRAB/PORK/CHICKEN/SHRIMP/SEAFOOD)

230/150/150/190/285_{THB}

062

ข้าวผัดปลาสด 鱼香炒饭

FISH-FLAVORED FRIED RICE

220_{THB}

063

ผัดบั้งไฟแดง 鲜美炒空心菜

DELICIOUS STIR-FRIED HOLLOW HEART VEGETABLES

90_{THB}

064

ผัดน้องดาว 爆炒小包菜心

STIR-FRIED BABY BOK CHOY

150_{THB}

065

ผัดเห็ดหอมมันกุ้ง 香酥菇类炒虾

MUSHROOM WITH CRISPY ONION SHRIMP

180_{THB}

066

ไหลบัวผัดไข่เค็ม 咸鸭蛋鲜香炒藕带

SALTED DUCK EGG SAUTÉED LOTUS ROOTLET

190_{THB}

067

กระเจดไฟแดง 爆炒含羞草

STIR-FRIED SENSITIVE PLANT

90_{THB}

068

ไข่เจียว 泰式煎蛋

THAI-STYLE FRIED EGG

120_{THB}

STIR-FRY

ปลา/ทะเล 鱼/海鲜 FISH/SEAFOOD



069

ปลากระพงทอดน้ำปลา
香脆炸鲈鱼
CRISPY FRIED SEA BASS
499 THB



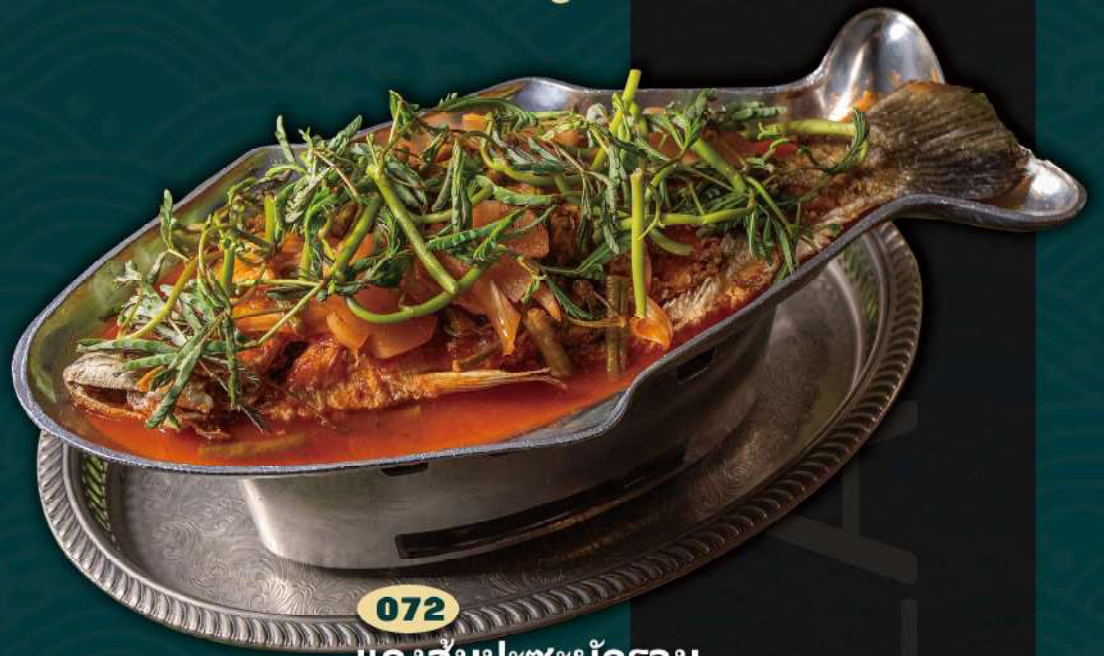
070

ปลากระพงนึ่งมะนาว
爽口柠檬鱼
REFRESHING LEMON FISH
499 THB



071

ปลาหมึกนึ่งมะนาว
柠檬鲜嫩鱿鱼
TENDER LEMON SQUID
290 THB



072

แกงส้มปะพะผักรวม
酸辣咖喱鱼
SPICY AND SOUR CURRY FISH

499^{THB}



074

ปูผัดผงกระหรี่
醇厚咖喱蟹
RICH AND FLAVORFUL CURRY CRAB

599^{THB}



083

ปลาหมึกย่าง
香烤鱿鱼
FRAGRANT GRILLED SQUID

245^{THB}



076

ปลาส้ม

酸辣炸鱼

SPICY AND SOUR FRIED FISH

150^{THB}

075

กุ้งแม่น้ำสะเดาพาดไฟ

烤香河虾

GRILLED FRAGRANT RIVER PRAWNS

550^{THB}





ย่าง 烧烤 BBQ



082

เสีอร่องให้
地道泰式烤牛肉
AUTHENTIC THAI-STYLE GRILLED BEEF
490^{THB}

078

ไก่อ่าง

经典烤鸡

CLASSIC ROAST CHICKEN

185^{THB}

079

ไส้ออนย่าง

酥香烤粉肠

CRISPY GRILLED SAUSAGE

185^{THB}

080

ลิ้นย่าง

精选烤牛舌

SELECTED GRILLED BEEF TONGUE

390^{THB}

081

สามชั้นย่าง

香烤五花肉

FRAGRANT GRILLED PORK BELLY

165^{THB}

073

หมึกผัดไข่เค็ม

咸蛋炒鱿鱼

FRIED SQUID WITH SALTED EGG

290^{THB}



077

คอหมูย่าง

香烤猪颈肉

FRAGRANT GRILLED PORK NECK

285^{THB}





084

ทอดครกไทย
KROKTHAI小吃拼盘
ASSORTED SNACK PLATTER

390^{THB}

085

เซตไก่ย่างส้มตำ
香烤鸡配木瓜沙拉
GRILLED CHICKEN WITH
PAPAYA SALAD

290^{THB}





086

อีสานแจ่วฮ้อน หมู/ไก่/เนื้อ
地道泰式小火锅

AUTHENTIC THAI-STYLE MINI
HOT POT

290/490 THB

PLATTER

087

เซตน้ำพริก4ภาค
辣椒酱特色组合
SPECIAL COMBINATION
WITH CHILI SAUCE

488 THB



088

แกงปูภูเก็ต
泰式咖喱蟹配米线

THAI-STYLE CURRY CRAB WITH
RICE VERMICELLI

590 THB



น้ำพริก 辣酱 SPICY SAUCE

089

น้ำพริกอ่อน 辣椒猪肉酱

CLASSIC ROAST CHICKEN

220_{THB}

090

น้ำพริกหนุ่ม 香辣青椒酱

CLASSIC ROAST CHICKEN

220_{THB}

091

น้ำพริกไข่มุก 蟹黄酱汁

CLASSIC ROAST CHICKEN

220_{THB}

092

น้ำพริกกะปิ 鲜味咸虾酱

CLASSIC ROAST CHICKEN

220_{THB}

093

น้ำพริกปลาร้า 茄子酱料

CLASSIC ROAST CHICKEN

220_{THB}

094

แจ่วบอง 泰式风味酱

CLASSIC ROAST CHICKEN

220_{THB}

095

แจ่วลาวดิบ 老挝风味辣酱

CLASSIC ROAST CHICKEN

220_{THB}

096

น้ำพริกไตปลาแห้ง 香浓鱼干辣酱

CLASSIC ROAST CHICKEN

220_{THB}

097

น้ำพริกมะขามอ่อน 酸爽酸角酱

CLASSIC ROAST CHICKEN

250_{THB}

099

หลนปูนา 椰浆蟹酱

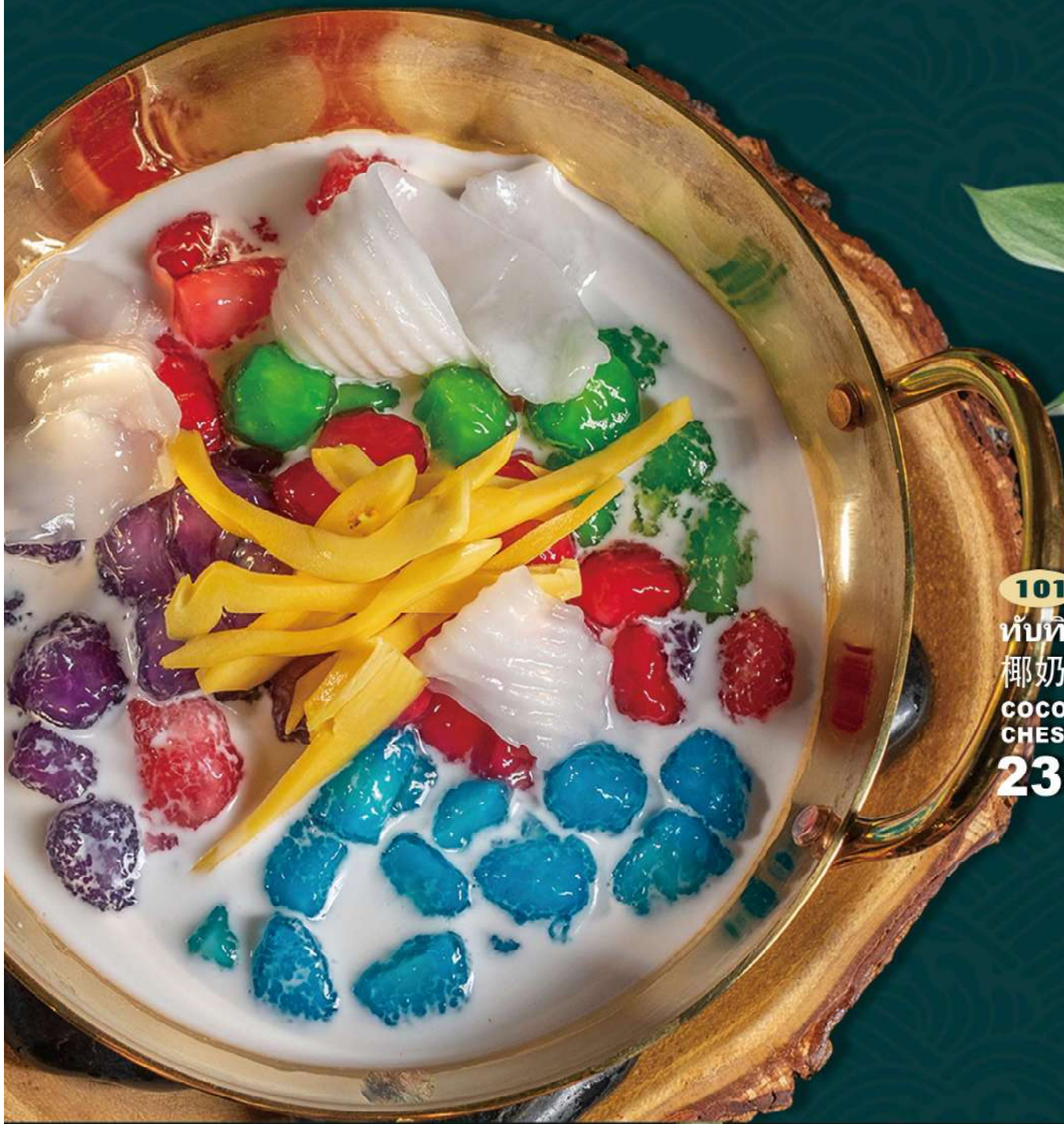
CLASSIC ROAST CHICKEN

220_{THB}

098

หลนปลาร้า
椰浆鱼酱
COCONUT MILK FISH SAUCE

220_{THB}



101

ทับทิมกรอบ
椰奶马蹄脆

COCONUT MILK WATER
CHESTNUT CRUNCH

239^{THB}

100

ข้าวเหนียวมะม่วง
芒果糯米饭

MANGO GLUTINOUS RICE FLOUR

190^{THB}





107

ผลไม้รวมตามฤดูกาล
水果组合拼盘

MIXED FRUIT
COMBINATION PLATTER

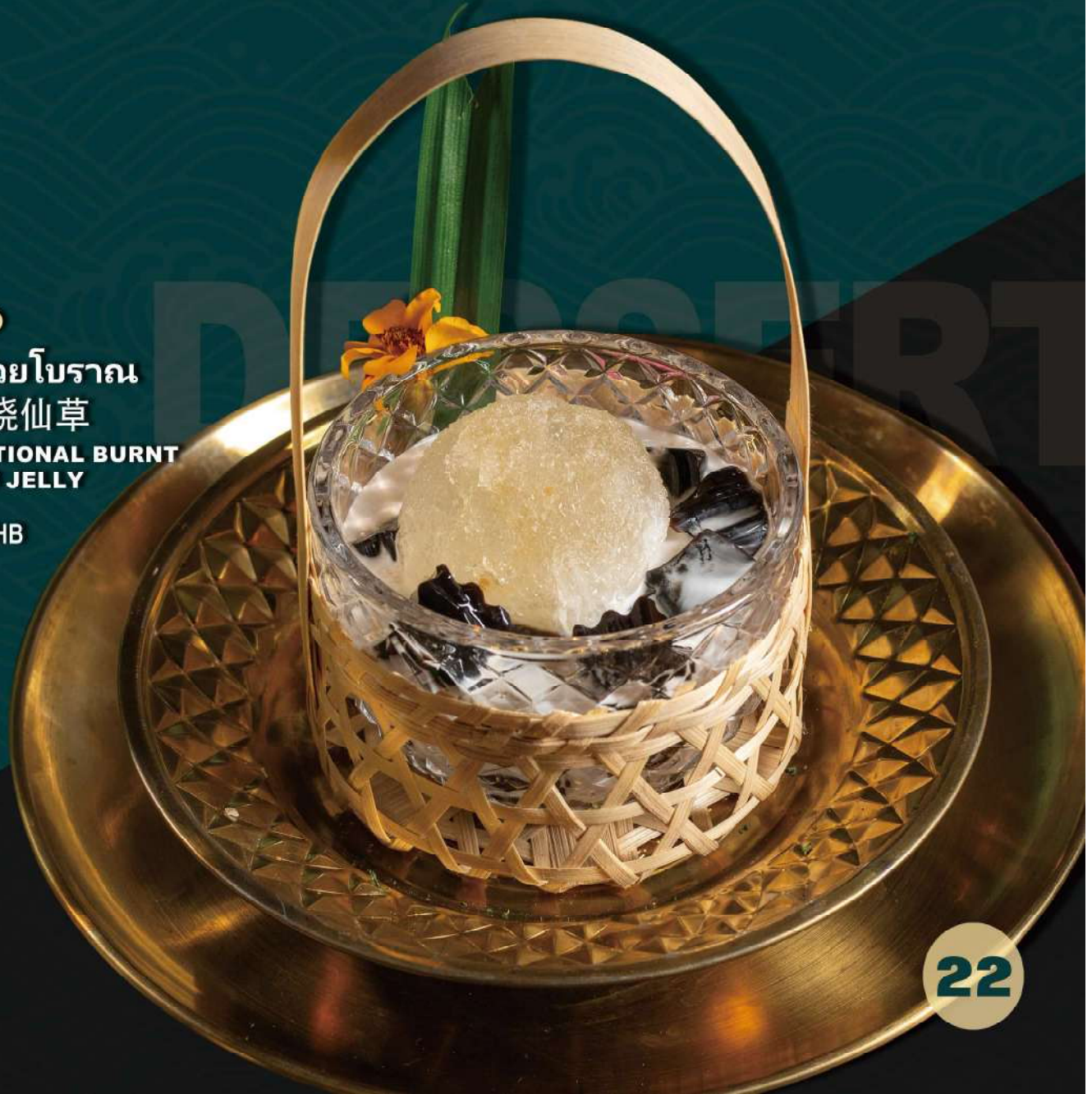
190^{THB}

103

เจาก้วยโบราณ
古早烧仙草

TRADITIONAL BURNT
GRASS JELLY

75^{THB}





105

สละลอยแก้ว
蛇皮果糖水

SALAK FRUIT SWEET SOUP

79^{THB}

102

มุสเปียกปูนเตยหอมกะทิสด 斑斓甜糕

COLORFUL SWEET CAKES

150^{THB}

106

ไอศกรีม

冰淇淋

ICE CREAM

90^{THB}

104

ลอดช่องน้ำกะทิ
椰奶晶凉冻

COCONUT MILK JELLY

79^{THB}





108

ข้าวสวย

米饭

RICE

25_{THB}

109

ข้าวเหนียว

糯米饭

STICKY RICE

25_{THB}

110

ขนมจีน

米线

RICE NOODLES

25_{THB}

111

แคบหมู

炸猪皮

FRIED PORK SKIN

35_{THB}

112

กากหมู

炸猪油

FRIED PORK FAT

35_{THB}

113

ไข่ดาว

荷包蛋

POCKET EGG

20_{THB}

114

ไข่ต้มยางมะตูม

流心蛋

RUNNY EGG

20_{THB}



สมุนไพร 古草飲品 **HERBAL DRINK**

117

น้ำใบเตยวุ้นมะพร้าว 斑瀾椰肉

VARIEGATED COCONUT FLESH

65^{THB}

121

น้ำผึ้งมะนาวโซดา 蜂蜜檸檬蘇打水

COLORFUL SWEET CAKES

65^{THB}

119

น้ำเก๊กฮวย

菊花水

CHRYSANTHEMUM WATER

65^{THB}



120

อัญชันมะนาว

蝶豆花檸檬水

BUTTERFLY PEA FLOWER
LEMON WATER

65^{THB}



122

อัญชันมะนาวโซดา 蝶豆花檸檬蘇打

BUTTERFLY PEA FLOWER LEMON SODA

65^{THB}



115

น้ำลำไยสด
桂圆水
LONGAN WATER
115^{THB}



116

น้ำตะไคร้ใบเตย
香茅
LEMONGRASS
65^{THB}



118

น้ำกระเจี๊ยบ
洛神花
ROSELLE FLOWER
65^{THB}



ชา/กาแฟ 茶/咖啡 TEA/COFFEE



123

กาแฟเย็น
冰咖啡
ICED COFFEE
80_{THB}



124

โอเลี้ยง
泰式黑咖啡
THAI STYLE BLACK COFFEE
80_{THB}



125

ชาไทย
泰式奶茶
THAI MILK TEA
80_{THB}



126

ชาเขียว
泰式奶绿
THAI MATCHA LATTE
80_{THB}

127

โอเลี้ยงหางแดง 双层黑咖啡

DOUBLE-LAYER BLACK COFFEE

80_{THB}

128

ชามะนาว 柠檬水

LEMON WATER

80_{THB}

27

134

แตงโมปั่น
西瓜冰沙

WATERMELON SMOOTHIE

85^{THB}



135

มะม่วงปั่น
芒果冰沙

MANGO SMOOTHIE

95^{THB}



136

สับปรดปั่น

菠萝冰沙

PINEAPPLE SMOOTHIE

85^{THB}

137

มะพร้าวปั่น

椰子冰沙

COCONUT SMOOTHIE

130^{THB}



น้ำผลไม้ 水果茶 FRUIT TEA



139

น้ำส้มคั้นสด

鲜榨橙汁

FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE

65^{THB}

140

น้ำเสาวรส

百香果汁

PASSION FRUIT

100^{THB}

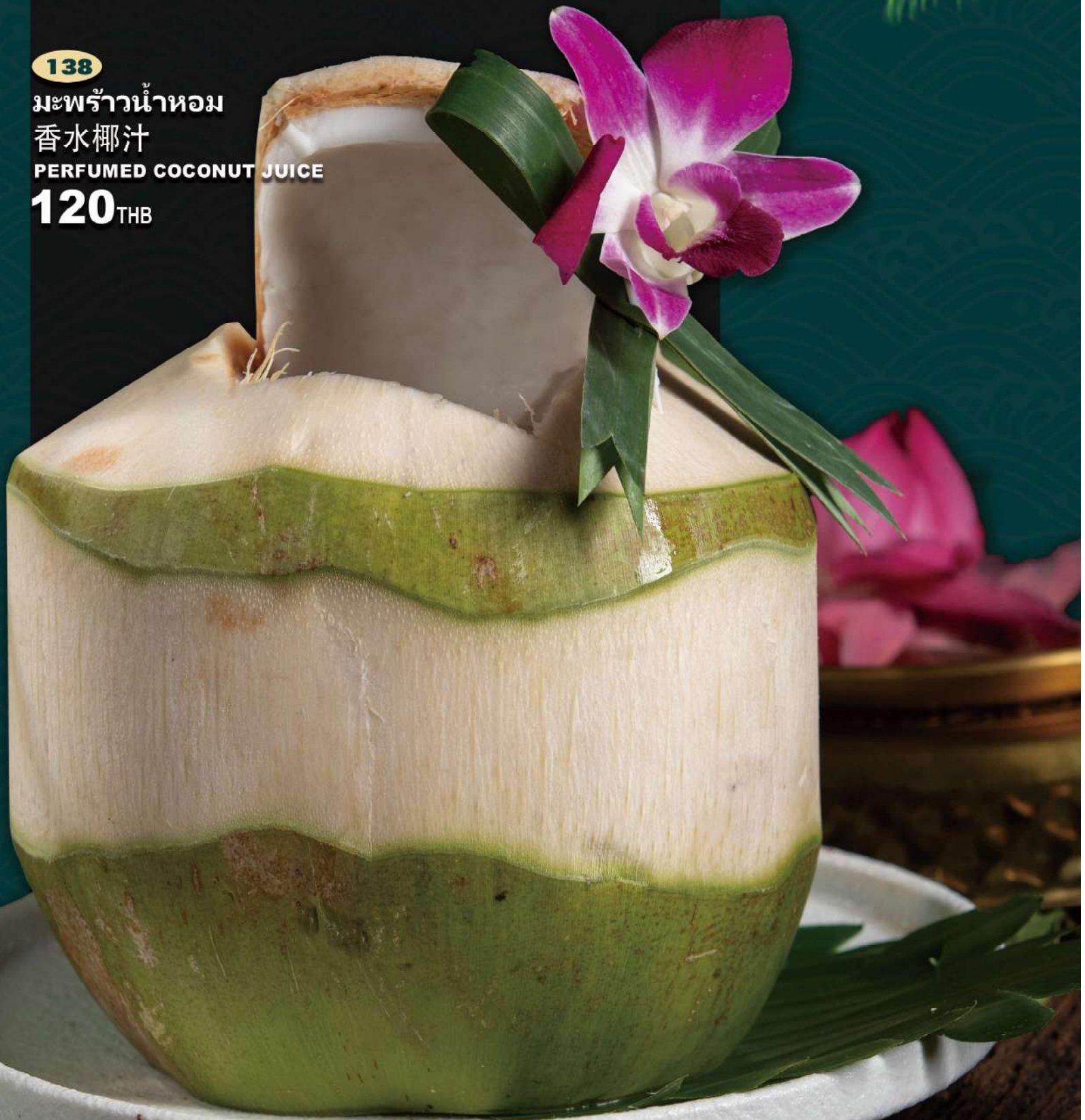
138

มะพร้าวน้ำหอม

香水椰汁

PERFUMED COCONUT JUICE

120^{THB}



โซดา 苏打类 SODA

129

น้ำเปล่า 500 ML 矿泉水

MINERAL WATER

25^{THB}

131

โค้กซีโร่ 325ML 无糖可乐

DIET COLA / COKE ZERO

30^{THB}

133

ชเวปส์จิงเจอร์โซดา SCHWEPPE'S 生姜

SCHWEPPE'S GINGER

30^{THB}

130

โค้ก 325ML 可乐

COKE

30^{THB}

132

ชเวปส์มะนาว SCHWEPPE'S 柠檬

SCHWEPPE'S LEMON

30^{THB}



เบียร์ 啤酒 BEER

141

เบียร์ช้าง 620ML 大象

CHANG

135^{THB}

143

เบียร์สิงห์ 620ML 狮牌

SINGHA

135^{THB}

142

เบียร์ลิโอ 620ML 虎牌

LEO

145^{THB}

144

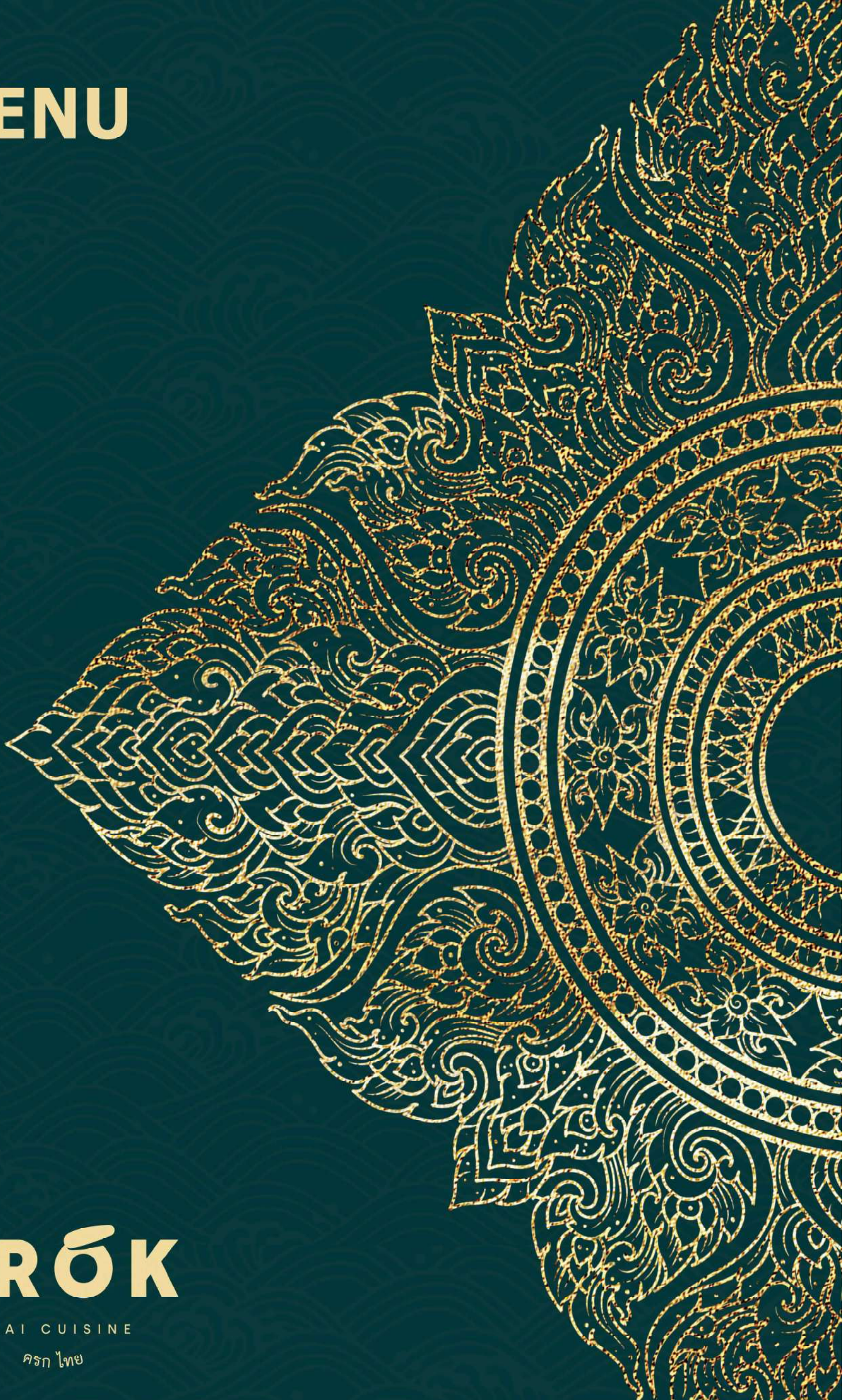
โซดาสิงห์ 325ML 狮牌苏打水

SINGHA SODA

25^{THB}



MENU



KRÓK

THAI CUISINE

ครก ไทย