

เครื่องดื่ม DRINKS

สุราภูมิปัญญาไทย LOCAL WISDOM ALCOHOL DRINKS

ยาดอง

Yadong (Thai white spirit fermented in mixed herbs and honey)

- | | |
|---|-----|
| 1. พระอภัยมณี / ราชสีห์คำราม / กากี (เสิร์ฟ 1 เป๊ก)
Seven Eleven / Lion King / Pussy Whipped (1 shot) | 200 |
| 2. ยาดองชุด (รวมยาดอง 3 ตัว เสิร์ฟครบชุด ชนิดละครึ่งเป๊ก)
Yadong Set (a taster set of 3 yadongs, half a shot of each kind) | 350 |

สุราพื้นบ้าน

*Local alcohol drinks throughout Thailand
(available in different seasons)*

- | | |
|--|-----|
| 3. อู (เสิร์ฟกับน้ำเย็น)
Au (made from sticky rice, alcohol starter, serves in a traditional jar) | 300 |
| 4. สาโท
Sato (traditional northeastern beer style, made from sticky rice) | 150 |

สุราผสม COCKTAILS

ค็อกเทลที่ใช้ยาดองเป็นส่วนผสม Yadong based cocktails

5. สงกรานต์ (เปรี้ยว หวาน ต้มง่าย ชวนให้สดชื่น) 280
Song Kran (sweet and sour with the aromatic kick of Thai herbs)
6. เมรี (ฟองนุ่ม แต่รสเข้ม ถูกใจสายแข็ง) 380
Myree (light and foamy with a double-kick of yadong)
7. พิชัยสงคราม (แรง แต่ดื่มง่าย เหมาะกับคนที่เตรียมจะออกรบคืนนี้) 450
Pichai Songkram (strong yet easy to drink)
8. บั้งไฟพญานาค (ยาดองทิ้งดิ่งลงในกระบอกไม้ไผ่ที่เต็มไปด้วยเบียร์สด) 280
E-Sarn Rocket (draught beer bomb with a yadong shot)

ค็อกเทลที่ได้จากการนำผัก หรือผลไม้ไทยไปดองกับรัมไทย (ตามฤดูกาล) Cocktails from Thai vegetables or fruits infused with Thai rum (available in different seasons)

9. ผลไม้ดองกับรัมไทย นำมาชงเป็นค็อกเทล 250-650
(เช่น มะขาม สับปะรด พริก ใบมะกรูด โทงเทง พุทรา บัวย ลิ้นจี่ สลละ ฯลฯ)
(i.e., tamarind, pineapple, chilli, gooseberry, plum, lychee, bergamot leaf
and many more)

ค็อกเทลที่คิดค้นขึ้นที่เทพาบาร์
TEP Signature Cocktails

10. **วันทอง** (ร็อคก้า รัม พริก-เกลือ สองใจเฉกเช่นนางวันทอง) 380
Wan Thong (rum, vodka, comes in sweet & spicy rimmed glass)
11. **นิลพัท** (ส้มผัสนวลนุ่มด้วยรัม ชิง และเฉาก๊วยที่ปิดด้วยแผ่นทองคำ) 390
Nila Pat (dark rum, ginger syrup, Thai black jello, and gold leaf)
12. **เปิดบริสุทธิ์** (เบาสบาย ใช้รัม น้ำเชื่อมตะไคร้สูตรเฉพาะ และชิงสด) 350
Like A Virgin (white rum, homemade lemongrass syrup, ginger)
13. **ซ่อนอารมณ์** (เปรี้ยวหวาน ใช้ผลไม้ตามฤดูกาล มังคุด ทับทิม เสาวรส) 350
Hidden Agenda (sweet & sour taste of seasonal fruits of Thailand)
14. **สังข์ทอง** (มะตูม บ๊วย ดองกับรัม ผสมโทนิค แต่งหน้าด้วยผลไม้ดอง) 300
Sung Thong
(rum based, strong, sour and salty, topped with pickled fruits)
15. **ยาเสน่ห์** (หวานนำ ใช้รัม และตัดด้วยรสของกระเจี๊ยบ โป๊ยกั๊กรมควัน) 250
Ya Sa Nae (strong and sweet, rum based mixed with roselle juice comes in aromatic smoke glass)
16. **รจนา** (ครบรสด้วยรัม น้ำเชื่อมชิงสูตรเฉพาะ พร้อมสับประรดดองชิ้นโต) 350
Rot Ja Na (full-flavoured cocktail with our ginger syrup, comes with a moonshine pineapple chunk)
17. **สิงห์ดำ** (รสเปรี้ยวนำ ต้มลิ้น ใช้รัมและน้ำเชื่อมใบชาดำของไทย) 350
Singha Dum
(smooth mixed of white rum and our Thai black tea syrup)
18. **ค็อกเทลพิเศษ** (ปรุงตามรสชาติความชอบของคุณ) 400-800
Special Menu (customised menu by your request)

เบียร์

BEER

- | | |
|--|-----|
| 19. เบียร์สิงห์ (ขวด)
Singha (small bottle) | 130 |
| 20. เบียร์ช้างคลาสสิก (ขวด)
Chang Classic (small bottle) | 130 |
| 21. เบียร์สด (ใส่ขัน - 400 มล.)
Draught (small traditional Thai bowl - 400 ml.) | 160 |

ไวน์

WINE

(ค่าเปิดขวดไวน์ที่ลูกค้านำมาเอง 700 / Corkage fee 700)

- | | |
|---|-------------|
| 22. ไวน์แดง (แก้ว / ขวด)
Red Wine (by glass / by bottle) | 220 / 1,200 |
| 23. ไวน์ขาว (แก้ว / ขวด)
White Wine (by glass / by bottle) | 220 / 1,200 |
| 24. สปาร์คคอลลิ่ง ไวน์ (ขวด)
Sparkling Wine (by bottle) | 890 |

สุราชนิดอื่นๆ

OTHERS ALCOHOL DRINKS

25. วิสกี้แบบซิงเกิ้ลมอลท์ (เสิร์ฟเป็นชอต) 350 - 1,000

(เราเสิร์ฟกับน้ำแข็งมวลแน่น ไสบริสุทธิ เพื่อรสและกลิ่นของวิสกี้ที่ดีที่สุด)

Single Malt Whisky (by shot, on the rock or neat, we use high quality rock ice for single malt whisky menu)

*สอบถามเพิ่มเติมจากพนักงานของเรา หรือเลือกชมทางเลือกของซิงเกิ้ลมอลท์ได้ที่บาร์

*please ask our staff or check out at the bar on available choices of the single malt

26. จิน + โทนิค 350

Gin + Tonic

27. สก็อตช์ วิสกี้ / ว็อดก้า / เบอร์เบน + มิกเซอร์ 350

Scotch Whisky / Vodka / Burbon / + Mixer

28. รัมไทย + มิกเซอร์ 200

Local Rum + Mixer

เครื่องดื่มชนิดอื่นๆ

OTHERS DRINK

29. น้ำสมุนไพรไทย (กระเจี๊ยบ / อัญชัน) 80

Thai herbal drinks (Roselle Juice or Butterfly-Pea)

30. น้ำดื่ม / น้ำอัดลม (โค้ก / สไปรท์ / โซดา) 40

Drinking Water / Soft drinks (Coke / Sprite / Soda Water)

31. น้ำแร่แบบมีฟอง (ขวดเล็ก) 80

Sparkling Water (small bottle)

อาหาร FOOD

ทานเล่น SNACKS

- 1. ถั่วสมุนไพโร** (เม็ดมะม่วงหิมพานต์ ถั่วปากอ้า ถั่วลิสงคั่วเครื่องต้มยำ) 90
Tua Samoon Prai
(mixed nuts roasted with Thai Tom Yum herbs)
- 2. ราชรด่วน** 120
Racha Rot Duan
(deep fried baby bamboo butterfly)
- 3. ปลาหมึกกรอบคั่วน้ำพริกนรก** 90
Pla Muk Krob
(crispy squid stir-fried with chilli paste)
- 4. ข้าวเกรียบว่าวน้ำพริกเผา** 150
Kao Kreab Wow
(Thai giant rice cracker comes with fried chilli paste)
- 5. ซ้อไก่กระบอก** (ซ้อไก่ทอด หมักเครื่องเทศไทย) 180
Koh Gai Krabok
(deep fried chicken cartilage soaked in spicy sauce)
- 6. เนื้อแดดเดียวสมุนไพรรอบ** 180
Nua Dad Diew
(sun-dried beef stir-fried with crispy Thai basil)

<p>7. ข้าวโพดคั่วคลุกฝุ่น (เมล็ดข้าวโพดคั่วไฟกับสามเกลอ) Khao Pode Klook Foon (sweet corn roasted with Thai trio spices)</p>	110
<p>8. ลาบทอด Larb Tod (deep fried spicy minced pork ball)</p>	120
<p>9. หมูโสร่ง (หมูก้อนหมักพันด้วยเส้นหมี่เหลืองทอดกรอบ) Moo-Sarong (deep fried pork dumpling wrapped with egg-noodles, dip with plum sauce)</p>	180
<p>10. กุ้งสไบ (กุ้งหมักห่มด้วยเส้นหมี่เหลืองทอดกรอบ) Goong Sabai (shrimp wrapped with egg-noodles served with plum sauce)</p>	180
<p>11. แหนมลูกชุบ (แหนมตุ้มจากเชียงใหม่ชุบเกล็ดขนมปังแล้วทอด) Nham Luk Choop (fried Thai sour sausage)</p>	150
<p>12. เต้าหู้ทอดปลาหมึกกรอบ Tao Hoo Tod (deep fried tofu topped with crispy squid)</p>	120
<p>13. รากบัวหน้ากุ้ง (เอารากบัวไปนึ่ง โปะด้วยหน้ากุ้ง แล้วนำไปทอด) Rak Bua Na Goong (deep fried steamed-lotus roots with shrimp topping)</p>	200
<p>14. กุ้งแช่น้ำปลา Goong Chae Numpla (sashimi white prawn soaked in spicy fish sauce)</p>	250

<p>15. ยำวุ้นเส้นอัญชัน Yum Woonsen Aunchan (spicy Thai glass-noodle salad)</p>	160
<p>16. ยำสามกรอบ Yum Sarm Krob (spicy salad made with trio crispy ingredients)</p>	180
<p>17. ส้มตำ (ตำไทย ตำปู ตำปูปลาร้า หรือตำข้าวโพด) Som Tum (papaya salad with following options; plain / with salted crab / with Thai anchovy / sweet corn)</p>	150
<p>18. น้ำพริกมะขามกะปิกุ้งสด Nam Prik Ma-kham Kapi (mixed fresh vegetables dip with spicy tamarind paste)</p>	250
<p>19. น้ำพริกนา (พริกหอมหลากหลายชนิดย่างไฟ ตำรวมกัน เสิร์ฟพร้อมไส้กรอกขวัญ) Nam Prik Na (Thai farmer's chilli dip served with assorted fresh veggies and Thai sour sausage)</p>	250
<p>20. ยำเหนมข้อไก่ทอด Yum Nham Koh Gai (deep fired chicken cartilage spicy salad)</p>	160

เตาถ่าน

BBQ ON THAI EARTH STOVE

21. ไก่ย่างขมิ้น	120
Kai Yang Ka-min (grilled turmeric chicken)	
22. กุ้งย่างตะไคร้	180
Goong Yang Ta Krai (grilled prawn with lemongrass)	
23. ไส้กรอกขี้ฉ้อ	150
Sai Krok Kwan (Thai sour sausage)	
24. ตับไก่ย่าง	120
Tub Kai Yang (grilled chicken liver)	
25. หมูย่างถ่านหอม	150
Moo Yang Tan (charcoal-grilled pork)	
26. คอหมูย่าง	200
Kor Moo Yang (Charcoal-grilled pork shoulder)	
27. ปลาเนื้อเตาถ่าน (ใช้เนื้อบ่ม - เสิร์ฟขนาด 1 จาน)	320
Pla Nua Tao Tan (spicy beef salad, “Dry-aged” ribeye, 150 grams.)	
28. เนื้อย่างใบตองหอม (ใช้เนื้อบ่ม - เสิร์ฟขนาด 1 จาน)	320
Nua Yang Baitong Hom (grilled beef, “Dry-aged” ribeye, 150 grams.)	
29. ไพร่าง (ผักรวมย่าง - เสิร์ฟขนาด 1 จาน)	150
Prai Yang (grilled of mixed vegetables)	

อาหารจานเดียว

MAIN DISH

30. ผัดไทยก้ามปู (ก้ามและเนื้อปูทะเล) / ผัดไทยกุ้ง 350/220
Pad Thai Kam Poo (famous Pad Thai with Giant crab meat & claw)
or Pad Thai Goong (another famous Pad Thai with white prawn)
32. ข้าวเหนียวหมูสวรรค์ / เนื้อสวรรค์ 90
Khao Neaw Moo / Khao Neaw Nue
(sticky rice topped with sweet sun-dried pork or beef)
33. ข้าวเนื้อแดดเดียวกะเพรากรอบ 180
Khao Nua Dad Diew
(rice topped with stir-fried sun-dried beef, crispy Thai basil)
34. ข้าวผัดสับปะรด 180
Khao Pad Sap Pa Rot (pineapple fried rice)
35. ข้าวไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ 180
Khao Gai Pad Med Mamuang
(rice topped with stir-fried chicken and cashew nut)
36. ข้าวผัดปลาสดน้ำพริกมะขาม 150
Khao Pad Pla Salid (fried rice, crispy fish and spicy tamarind paste)
37. ข้าวเนื้อตุ๋น 180
Khao Nue Toon (rice topped with braised beef)
38. ข้าวผัดแหนมห่อไข่ 150
Khao Pad Nham (fried rice with spicy Thai sour sausage)
39. ข้าวผัดมันกุ้ง 180
Khao Pad Mun Goong (fried rice with shrimp paste)