

ISAN  
CONTEMPORARY

อาหารอีสานมิติใหม่

17:00 - 23:30

# Chef's Selection



## Phad Kaprao

with garlic, chili & holy basil,  
served with jasmine rice  
& fried egg

### ผัดกะเพรา

กระเทียม พริก และกะเพรา  
เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิและไข่ดาว

Thai Wagyu beef 280

เนื้อไทยวากิว

seafood 280

ทะเล

pork 180

หมู



## Thai Fried Rice

with egg, garlic & spring onion,  
topped with scrambled egg

### ข้าวผัดสไตล์ไทย

ไข่ กระเทียม ต้นหอม เสิร์ฟพร้อมไข่ขี้ขี้

pork 220

หมู

prawns 240

กุ้ง

crab meat & curry powder 280

เนื้อปู และ ผงกะหรี่



## Pad Woon Sen

fried glass noodle with cha-om,  
Chinese cabbage,  
wood ear mushroom, chili paste

### ผัดวุ้นเส้น

ชะอม ผักกาดขาว เห็ดหูหนู และพริกเผา

pork 180

หมู

prawns 240

กุ้ง

seafood 280

ทะเล



## Rad Nah

fried noodle with assorted  
vegetables & mushroom  
in thick gravy

### ราดหน้าเส้นใหญ่

ผัดคะน้าและเห็ดในซอสเข้มข้น

pork 200

หมู

seafood 280

ทะเล



**Yellow Crab Curry**  
blue crab meat cooked with betel leaf,  
served with rice noodle

แกงปูใบชะพลู  
เสิร์ฟพร้อมกับเส้นหมี่

390



**Grilled Organic Chicken**  
served with Thai papaya salad & sticky rice

ไก่ออร์แกนิกย่าง ครึ่งตัว  
เสิร์ฟพร้อมส้มตำไทยและข้าวเหนียว

290



**Isan Boat Noodle**  
Isan specialty, spicy pork noodle cooked in blood soup

ก๋วยเตี๋ยวเรือสไตส์อีสาน  
ก๋วยเตี๋ยวหมูน้ำตกต้นตำรับและลูกชิ้น

180



**Hainanese Chicken Rice**  
served with soy bean sauce, chili sauce & dark soy sauce

ข้าวมันไก่ไหหนาน  
เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้ม 3 ชนิด สามารถเลือกเป็นอกไก่หรือสะโพกไก่

180

Asian Favorite



**Salmon & Bitter Gourd Marinated**  
with fish sauce, garlic, chili and lime

360

แซลมอนแช่น้ำปลา

เสิร์ฟพร้อมมะระ กระเทียม พริก และมะนาว



**Larb Salmon**  
served with rice cracker & organic watercress

340

ลาบแซลมอน

เสิร์ฟพร้อม ข้าวเกรียบและผักวอเตอร์เครส



**Deep - Fried Fermented Pork Ribs** 280  
with purple chili & cucumber

แฮมซี่โครงหนุททอด

เสิร์ฟพร้อมพริกเกาหลี และแตงกวา



**Green Mango Salad** 280  
with grilled calamari

ยำมะม่วง

เสิร์ฟพร้อมปลาหมึกย่าง



**Grilled Smoky Chicken Wings** 200  
with pickled green papaya

ปีกไก่ย่างรมควัน

เสิร์ฟพร้อมมะละกอดอง



**Grilled Thai Wagyu Beef Flank 'Tiger Cry'**

served with jeow Isan

เนื้อไทยวากิว `เสีอร่องไห้'  
เสีรฟพร้อมน้ำจิ้มแจ่วอีสาน

320



**Grilled Pork Jowls**

served with purple chili, cucumber & jeow tamarind

คอหมูย่าง

เสีรฟพร้อมพริกเกาหลี แดงควา และน้ำจิ้มแจ่วมะขาม

300



**Grilled Chicken Satay**

with achar & peanut sauce

สะเต๊ะไก่ย่าง

เสีรฟพร้อมอาจาด และน้ำจิ้มถั่วลิสง

200



**Deep-Fried Single Bone Chicken Wing**

coated with Tom Yum syrup

ปีกกลางไก่ทอด

เคลือบซอสต้มยำ

200



**Deep - Fried Homemade Glass Noodle & Pork Spring Roll**

served with Nuoc Cham sauce

ปอเปี๊ยะทอดโฮมเมดใส่วุ้นเส้นและหมู

เสีรฟพร้อมน้ำจิ้มสไตล์เวียดนาม

200

Som Tum Isan



Som Tum Papaya  
ส้มตำมะละกอ

160



Som Tum Corn  
ส้มตำข้าวโพด

180



Additional  
เพิ่มเติม

Atlantic Salmon 120  
ปลาแซลมอนสด

Grilled Squid 100  
หมึกย่าง

Prawns 100  
กุ้งลวก



**Tom Yum Prawn** ต้มยำกุ้ง **380**  
**Tom Yum Seafood** ต้มยำทะเล **380**  
 seasonal mushroom, sour tomato, chili paste and coconut milk  
 หนีตตามฤตฤกาล มะเขือเทศ พริกเผา และกะทิ



**Beef Run Juan** **350**  
 with sour tomato, shrimp paste, herbs and chili  
**แกงรัญจวนเนื้อ**  
 มะเขือเทศ กะปิ สมุนไพรว และพริก



**Clear Broth** **280**  
 with minced pork ball, assorted vegetables,  
 wood ear mushroom & tofu  
**แกงจืดหมูสับ**  
 ผักรวม หนีตหมู และเต้าหู้



**Fruitti de Mare** 480  
mixed seafood, olives & paprika  
พิซซ่าซีฟู้ด  
ซีฟู้ดรวมสโตนเมดิเตอร์เรเนียน มะกอก และปาปริก้า



**Quattro Formaggi** 450  
four cheese pizza with honey & watercress salad  
พิซซ่าควอตโตร พอร์มาจจิ  
ชีส 4 ชนิด เสริฟพร้อมน้ำผึ้ง และสลัดวอเตอร์เครส



**Mortadella** 420  
Romana Pala style, Mortadella ham, Stracciatella,  
marinated curly kale  
พิซซ่ามอร์ตาเดลล่า  
พิซซ่าสโตนโรมาเนอพาလာ แฮมมอร์ตาเดลล่า ชีสสตราเซียเตลล่า และผักเคลดอง



**Salsiccia** 420  
Italian sausage, sauté mushroom,  
Ricotta cheese  
พิซซ่าซาลซิกเซีย  
ไส้กรอกอิตาลี เห็ด และชีสริคอตต้า



**Diavola** 450  
spicy pepperoni salami, Jalapeno chili  
พิซซ่าดีอาโวล่า  
ซาลามิรสเผ็ด และพริกฮาลาปิโญ



**Capricciosa** 400  
artichoke, sauté mushroom,  
Italian cooked ham, mixed olives  
พิซซ่าคาปริซิโอซา  
อาร์ติโชค เห็ด อิตาลีแฮม และมะกอก



**Prosciutto** 480  
Parma ham & green leaves  
โปรซูตโตและพาร์มาแฮม  
เสิร์ฟพร้อมผักใบเขียว



**Marinara** 350  
tomato Pomodoro, garlic, anchovy  
& oregano  
พิซซ่ามารินารา  
มะเขือเทศโพโมโดโร กระเทียม แอนโชวี และออริกาโน่



**Margherita** 350  
tomato Pomodoro, Mozzarella cheese,  
Italian basil  
พิซซ่ามาร์เกอริต้า  
มะเขือเทศโพโมโดโร ชีสมอสซาเรลล่า และโหระพา

Pasta Specialty



**Linguine Seafood 400**

prawns, squid, scallops,  
green mussel, garlic,  
dried chili, tomato,  
Italian basil

ลิงกวินี ซีฟู้ด  
กุ้ง ปลาหมึก หอยเชลล์  
หอยแมลงภู่ดำ กระเทียม  
พริกแห้ง มะเขือเทศ  
และโรสเมารี



**Rigatoni Con Salsiccia 360**

short tube pasta cooked  
with Italian sausage,  
Tuscan kale,  
roasted mushroom, jus  
& cream

ริกาโทนี คอน ซัลซิกเซีย  
พาสต้าริกาโทนีและไส้กรอกอิตาลีเยียน  
ทัสคานีเคล เห็ด ซอสจู้ส และครีม



**Beef Lasagna 320**

baked pasta with beef sauce,  
cheese bechamel & Parmesan cheese

ลาซานญานี้  
ลาซานญานี้พร้อมซอสเนื้อ ชีสเบซามิล  
และชีสพาร์เมซาน



**Orecchiette Basil Pesto 300**

Liguria olives & roasted pine nut

โอเรคคิเอตเต เปสโต  
มะกอกลิกูเรีย และถั่วไพน์นัทอบ



**Spaghetti Vongole 300**

cooked with garlic, dried chili, parsley,  
white wine

สปาเกตตี หอยตลับ  
กระเทียม พริกแห้ง พาสลีย์ ไวน์ขาว



**Rigatoni Bolognese 320**  
tube pasta  
with beef sauce,  
Stracciatella cheese  
& a touch of dried chili

ริกาโทนี โบโลเนส  
พาสต้าริกาโทนีซอสเนื้อ  
ชีสตราเซียเตลลา  
และพริกแห้ง



**Orecchiette Puttanesca 320**  
mixed olives, capers,  
anchovy, tomato,  
grilled eggplant,  
dried chili, oregano  
& Ricotta cheese

โอเรคคิเอตเต พุกทาเนสซ่า  
มะกอก เคเปอร์เบอร์รี่ แอนโชวี  
มะเขือเทศ มะเขือม่วงย่าง  
พริกแห้ง ออริกาโน่  
และชีสริคอตต้า



**Spaghetti Carbonara Romana 300**  
egg yolk, Pecorino cheese and bacon

สปาเกตตี คาร์บอนาร่า โรมาน่า  
ไข่แดง ชีสเพคอรินโน่ และเบคอน



**Spaghetti AOB 280**  
garlic, olive oil, bacon,  
chili and Italian parsley

สปาเกตตีผัดพริกกระเทียมน้ำมันมะกอก  
กระเทียม น้ำมันมะกอก เบคอน พริก  
และอิตาเลียนพาร์สลีย์



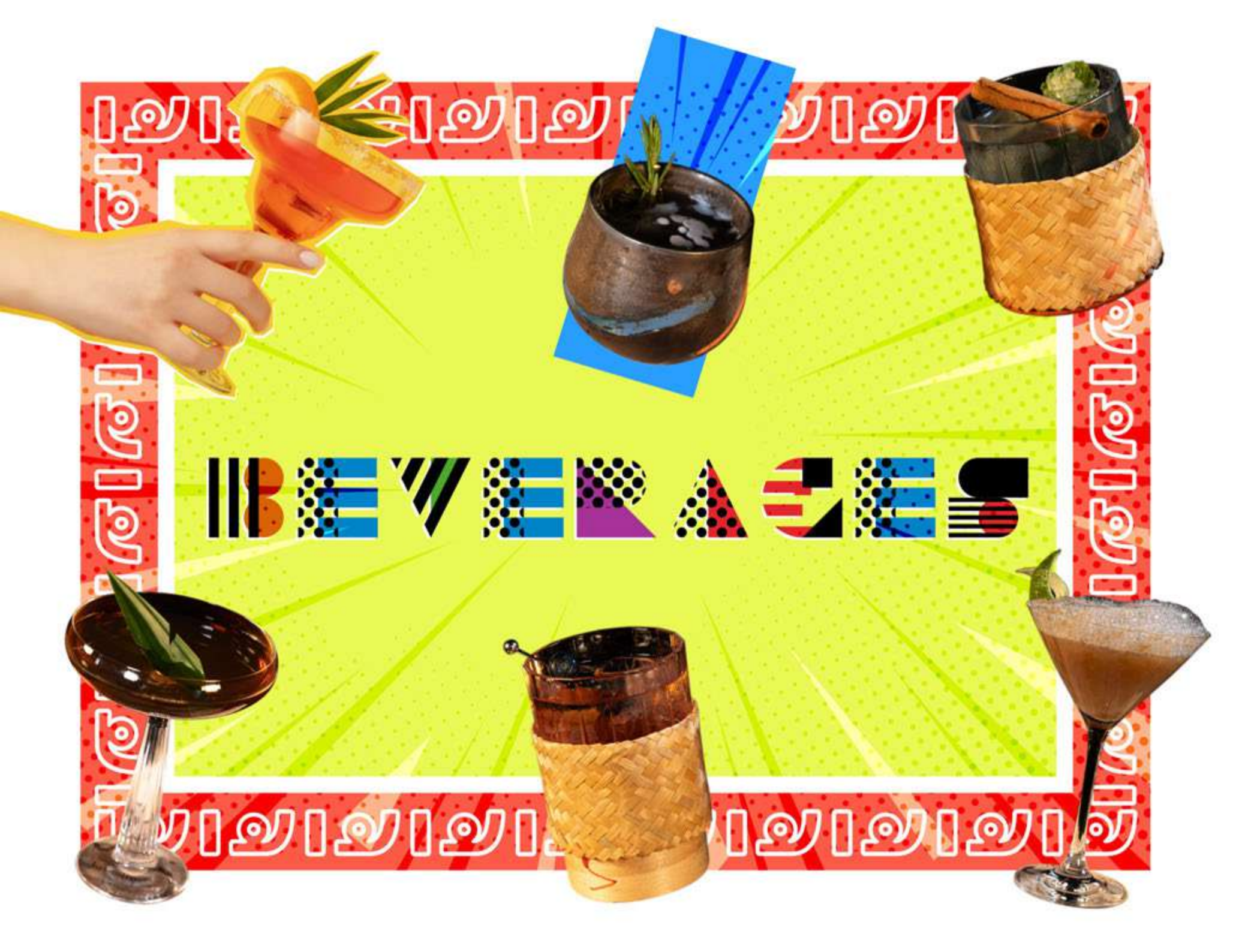
**Spaghetti Pomodoro 260**  
cooked with rich tomato sauce,  
basil leaves, garlic & olive tapenade

สปาเกตตี โฟมโอดโร  
ซอสมะเขือเทศ ใบโหระพา กระเทียม  
และมะกอกทาเปนาด



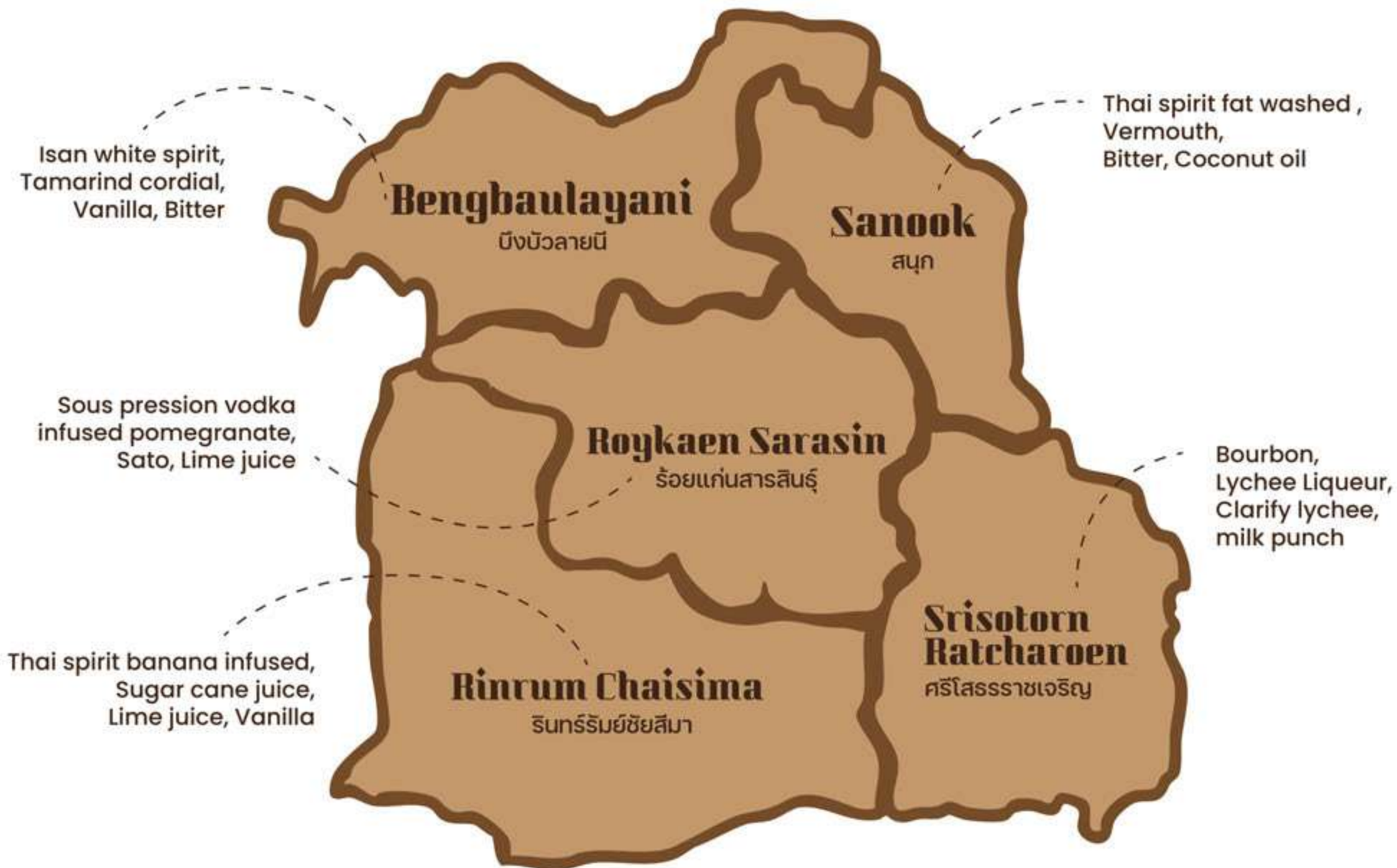
# KÄENKÄEW

LIVE HOUSE



# BEVERAGES

# Isan Signature Cocktail





## Sanook

สนุก

Thai spirit fat washed , Vermouth,  
Bitter, Coconut oil

400



## Rinrum Chaisima

รินทร์รัมย์ชัยสิมา

Thai spirit banana infused,  
Sugar cane juice,  
Lime juice, Vanilla

380



## Srisotorn Ratcharoen

ศรีโสธรราชเจริญ

Bourbon, Lychee Liqueur,  
Clarify lychee, milk punch

400



## Roykaen Sarasin

ร้อยแก่นสารสินธุ์

Sous pression vodka +  
Infused pomegranate,  
Sato, Lime Juice

380



## Bueng Bua Layani

บึงบัวลาชนี

Thai spirit, Tamarind cordial,  
Vanilla, Bitter

380



## God of Isan

..... Loading .....

# Bottle

## Single Malt

Singleton 12 YRS **3,700**

## Blend

JW Black Label **2,500**

JW Gold Label **3,700**

## Tennessee

Jack Daniel's Old No.7 **2,500**

## Irish Whiskey

Jameson Irish **2,500**

## Brandy/Cognac

Hennessy V.S. **3,700**

## Gin

Tanqueray **2,500**

# Kaen Kaew Special

**Our Drinks are cheaper than therapy**

# Package

Regency 350 ml. + 4 mixers	<b>650</b>
Regency 500 ml. + 4 mixers	<b>850</b>
2 Regency 500 ml. + 8 mixers	<b>1,550</b>
JW Blond + 4 mixers	<b>1,900</b>
2 JW Blond + 8 mixers	<b>3,200</b>

# Shooter

Tequila Jose Cuervo Especial 10 Shots **1,000**

# Beer

Singha Draft 1 L.	<b>300</b>
Singha 5 Bottles 330 ml.	<b>550</b>

# Energy drink

Red Bull **120**

No discount can apply to these beverages

**STEP 1**

choose your  
**Favourite Gin**

Beefeater 24	390
Monkey 47	620
Roku Gin	390
Four Pillars Blood Shiraz	520
Tanqueray	380
Hendrick's	520
Bombay	380
The Botanist	560
Harahorn	500
Gordon's	320
Siam Lana	380
Saneha	360
Saneha Luminous	420
Caorunn	500
Iron Balls	420

**STEP 2**

choose your  
**Premium Tonic Water**

London Essence	: Blood orange & Elderflower
	: Grapefruit & Rosemary
Fever-Tree	: Indian Tonic
	: Mediterranean
East Imperial	: Tonic Water



Additional premium tonic will be charged at 190 Baht

*The Gin Lab*

*"Please drink GIN responsibly. Don't spill it"*

**STEP 3**

choose two  
**Botanicals**

 Rosemary	 Orange Wheel	 Lemon Wheel	 Lime Wheel	 Pomelo
 Star Anise	 Cinnamon	 Cucumber	 Mint Leaves	 Grape
 Ginger	 Kaffir Lime	 Blueberry	 Sweet Basil	 Rose

# Classic Cocktail



**Margarita** 350

Tequila, Cointreau,  
Lime Juice, Syrup



**Mojito** 350

Rum, Sugar, Mint,  
Lime Leaves, Soda



**Whiskey Sour** 350

Bourbon, Lime Juice,  
Syrup, Egg White,  
Angostura Bitters



**Old Fashioned** 360

Bourbon, Angostura Bitters,  
Sugar Cube, Soda



**Long Island Ice Tea** 360

Dry Gin, Vodka, Rum,  
Tequila, Cointreau,  
Lemon Juice, Syrup, Cola



**Mai Tai** 380

White Rum, Dark Rum,  
Orange Curacao, Almond Syrup,  
Grenadine, Lime Juice,  
Angostura Bitters



**Negroni** 400

Dry Gin, Martini Rosso,  
Campari



**Singapore Sling** 360

Dry Gin, Benedictine,  
Heering cherry, Cointreau,  
Pineapple Juice, Lemon Juice,  
Angostura Bitters, Grenadine

# Wine by Glass

## Sparkling Wine

	Glass	Bottle
Astoria Butterfly Prosecco Extra Dry, Italy	380	1,900

## White Wine

Le Petit Balthazar, Pays d' Oc, France Viognier, Sauvignon Blanc	320	1,900
Mapu, Maule Valley, Chile Sauvignon Blanc	320	1,900

## Red Wine

VIGNO, Baron Philippe de Rothschild Tierra Sagrada, Chile. Carignan	390	2,500
Matua Valley, Marlborough, New Zealand Pinot Noir	390	2,500



**Swirl, Sip, Repeat**

## Rose

Routas, Coteaux Varois en Provence, France Shiraz, Grenache, Cinsault		2,900
--	--	-------

## Sparkling

Golden Hour  
Golden Glass

### Dry / Lean / Zest

Xarel, Macabeo, Parellada Pere Ventura Tresor DO Cava, Spain	3,300
---	-------

### Light / Dry / Fruity / Floral

Moscato, Malvasia Bianca Lunga Astoria Cuvée Fashion Victim Spumante Extra Dry Rosé, Italy	2,600
Glera Val d'Oca Blu Prosecco Millesimato Extra Dry, Italy	4,400

### Sweet / Perfumed

Moscato d'Asti 7 Cascine, Italy	2,100
------------------------------------	-------

## Champagne

Bollinger Special Cuvée Brut Champagne blend	6,900
Moët & Chandon Brut Imperial Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	8,000

## White Wine

*In bottle we trust*

Crip / Clean / Tropical fruit / Light bodied

### Sauvignon Blanc

Mapu, Maule Valley, Chili  
Matua Valley, Marlborough, New Zealand

1,900  
2,800

### Sauvignon Blanc / Semillon

Voyager Estate Margaret River, Australia

3,100

### Bourboulenc / Grenache blanc / Ugni blanca/ Vermentino

La Vieille Ferme, Rhone Valley, France

2,200

Dry / Aromatic / Exotic / Medium bodied

### Pinot Grigio

Yalumba Y Series, Australia

2,400

### Riesling

Pewsey Vale, Eden Valley, Australia  
Erica, Chateau Ste. Michelle & Dr. Loosen, USA

3,400  
3,500

### Viognier / Sauvignon Blanc

Le Petit Balthazar, Pays d' Oc, France

1,900

Citrus / Ripe / Medium to full bodied

### Chardonnay

Mapu, Gran Reserva, Maule Valley, Chili  
Penfolds, Koonunga Hill, Australia  
Yalumba Organic Series, Australia

2,500  
2,200  
2,500

### Semillon

Torbreck, Woodcutter's, Australia

3,500



## Red Wine

Earth / Herb / Spice / Light to medium bodied

### Pinot Noir

Matua Valley, Marlborough, New Zealand  
Gerard Bertrand, Cotes Des Roses, France

2,500  
2,900

Intense / Soft and Smooth / Medium to full bodied

### Cabernet Sauvignon

Aviary Estate, Australia  
Thomas Goss, McLaren Vale, Australia  
Mapu Reserva, Valle Del Maule, Chile

1,900  
2,700  
2,500

### Shiraz

Thomas Goss, McLaren Vale, Australia  
Penfolds, Koonunga Hill, Australia

2,300  
1,900

### Montepulciano

Bajo ilLauri d'Abruzzo DOC, Italy

2,300

### Merlot

Gufo, Vino Varietale d'Italia, Italy  
Yalumba Y Series, Australia

2,300  
2,400

Rich / Ripe / Heartwarming / Full bodied

### Malbec

Portillo, Salentein, Mendoza Argentina

2,400

### Carignan

VIGNO, Baron Philippe de Rothschild Tierra  
Sagrada, Chile

2,500

### Chianti Superiore

Santa Cristina, DOCG Tuscany, Italy

3,200

# WHISKEY

*Because admitting is Hard*

## SINGLE MALT

	Glass	Bottle
Singleton 12 YRS	380	-
Singleton 18 YRS	650	10,500
Laphroaig Islay	440	7,000
The Glenlivet 12 YRS	420	6,600
The Glenlivet 15 YRS	700	13,000
The Macallan 12 YRS	880	15,000

	Glass	Bottle
Jack Daniel's Old No.7	210	-
Jack Daniel's Gentleman	260	4,100
Woodford Reserve Rye	350	5,800

## Tennessee Kentucky

### THAI SINGLE MALT

Prakaan Select Cask	380	
Prakaan Peated Malt	420	
Prakaan Double Cask	480	

Evan Williams	210	3,300
Wild Turkey	260	4,400
Elijah Craig Small Batch	330	5,600
Maker's Mark	260	4,400
Woodford Reserve	300	5,600
Woodford Reserve Double Oak	450	6,800

## Bourbon

### PRAKAAN FLIGHT 3 SINGLE MALT

Prakaan Select Cask		
Prakaan Peated Malt	1,000	
Prakaan Double Cask		

Jameson Irish	280	-
Jameson Black Barrel	330	5,000
Bushmills 10 YRS	390	6,300
Bushmills 12 YRS	490	8,500

## Irish Whiskey

## BLEND

Famous Grouse Finest	210	3,300
Famous Grouse Smoky Black	250	4,200
Chivas Regal 12 YRS	270	4,300
Chivas Regal 18 YRS	490	8,100
Chivas Regal Mizunara	420	6,300
Dewar's 12 YRS	260	4,200
Dewar's 18 YRS	480	7,700
Ballantine's 12 YRS	260	4,200
Ballantine's 17 YRS	520	8,200
JW Black Label	260	-
JW Gold Label	330	-
JW Blue Label	1,500	22,700

Kakubin High ball	250	-
Suntory Kakubin	210	3,300
Suntory Hibiki Harmony	888	13,700
Suntory Yamazaki	780	12,000

## JAPANESE WHISKEY

# KÄENKÄEW

LIVE HOUSE

*Less thinking. More Drinking.*

## GIN

	Glass	Bottle
Gordon's London Dry	210	3,000
Suntory Roku	300	4,600
Tanqueray	260	-
Bombay Sapphire	260	4,400
Saneha	300	4,600
Saneha Luminous	320	5,200
Iron Balls	350	5,400
Hendrick's	420	6,600
Harahorn Norwegian Small Batch	420	6,600
The Botanist Islay Dry	450	6,900
Caorunn	420	6,600
Four Pillars Blood Shiraz	420	6,600
Monkey 47 Dry	520	6,900
Siam Lana	300	4,600
Beefeater London Dry 24	280	4,400

## VODKA

Ketel One	210	3,200
Smirnoff	210	3,000
Absolut Elyx	330	5,600
Ciroc	330	5,600
Belvedere	330	5,600
Grey Goose	330	5,600

## LIQUEURS

Ricard	210	2,800
Jägermeister	210	3,200
Aperol	260	4,100
Campari	260	4,100
La Fee Parisienne	650	10,200

## TEQUILA

	Glass	Bottle
Jose Cuervo Especial Silver	210	3,200
Jose Cuervo Traditional Silver	300	4,100
Don Julio Blanco	330	5,600
Kah Blanco	270	4,400
Kah Reposado	330	6,100
1800 Blanco	350	6,300
1800 Reposado	380	6,300
Patron Silver	420	6,900

## RUM

Mekhong	140	2,200
Captain Morgan	180	2,500
Malibu	200	3,200
Bacardi Carta Blanca	210	3,200
Bacardi Carta Oro	220	3,200
Bacardi Ocho 8 YRS	350	5,200
Havana Club 7 YRS	270	4,000
Phraya Elements	200	3,200
Phraya Gold	330	5,600
Ron Zacapa 23 YRS	420	7,200
Chalong Bay Pure Series	220	3,200
Chalong Bay White Spiced	220	3,200
Chalong Bay Lemongrass	220	3,200
Chalong Bay Sweet Thai Basil	220	3,200
Chalong Bay Kaffir lime	220	3,200
Chaiyaphum	220	3,200

## BRANDY

St Agnes V.S.O.P.	210	3,000
Hennessy V.S.	340	-
Hennessy V.S.O.P.	580	8,800
Hennessy X.O.	1,700	25,000
Hennessy Paradis Extra	-	106,000
Remy Martin V.S.O.P.	500	7,300
Remy Martin X.O.	1,700	25,000
Martell Cordon Bleu	1,300	19,500

## Water

Acqua Panna 250 ml | 750 ml  
San Pellegrino 250 ml | 750 ml  
VAVA 450 ml

150 / 270  
170 / 350  
100

## BEER

Singha 150  
Asahi 170

### CRAFT Beer

Raven IPA 350  
Wila IPA 300



## Soft Drink

Coke, Coke Light, Fanta, Sprite  
Schweppes Ginger Ale, Schweppes Tonic,  
Soda water  
Schweppes Tubtim Blood orange  
Schweppes Mandarin Yuzu

100

## Signature Mocktail

**Gingered Spritzer** 180  
Apple Juice, Ginger Cordiat, Vanilla Syrup,  
Lemon Juice

**Berry Fizzy** 180  
Wild Berry Tea, Raspberry Syrup, Vanilla Syrup,  
Lemon Juice, Soda

**The Gardeny** 180  
Cucumber, Mint Leaves, Lemon Juice,  
Mojito Syrup, Tonic

**Spritzery** 180  
Cranberry Juice, Rose Syrup, Lemon Juice, Soda

## Juice

Orange, Apple, Pomegranate,  
Cranberry, Pineapple

140

*"Mocktails that slap — no cape required."*

# HAPPY HOUR

โปรโมชั่นพิเศษในช่วงเวลาแห่งความสุข  
17:00 - 18:30 Hrs.

# 50% Off

on Food & Beverage\*

Grilled Pork Belly Skewers, Achar, Peanut Sauce  
หมูสะเต๊ะ ซอสถั่วลิสงและอาจา

Buffalo Chicken Wings, Marinated in Special Sauce  
ปีกไก่อบซอสสามเกลอ สูตรพิเศษรสชาติเข้มข้น

Crispy Maccheroni, Black Pepper, Palm Sugar & Pork Floss  
ครองแครงมีกกระโรนีย์ คลุกเคล้าด้วยพริกไทยดำ น้ำตาลโตนดและหมูหยอง

Single Bone Chicken Wings, Plara Kochuchang Dressing  
ปีกไก่ทอดเสิร์ฟคู่กับน้ำสลัดปลาร้าโขยัวจั้ง

Prawn Donut with Pickled Green Papaya  
ทอดมันกุ้งและมะละกอดอง

All prices are in Baht NET.  
ราคาทุกรายการเป็นราคาสุทธิ

\*Not including ongoing promotions