



KAEN GROUND

Premium coffee beans,
Homemade sourdough sandwiches,
Bakery & Pastry

All prices are Baht NET.
ราคาทุกรายการเป็นราคาสุทธิ



SMOKED SALMON TOAST 180
cream cheese, avocado
choice of sourdough
or shokupan

ขนมปังปิ้งหน้าแซลมอนรมควัน
เสิร์ฟพร้อมครีมชีสและอะโวคาโด
ขนมปังเลือกระหว่าง ขนมปังชาวดัวร์
หรือโซกูปัง



**CROISSANT
EGGS BENEDICTS 160**
poached eggs, Cheddar cheese,
marinated kale

ครัวซองไข่เบเนดิกท์
เสิร์ฟพร้อมเซดาร์ชีส และ ผักเคลหมัก



GRANOLA YOGURT 180
with blueberry, banana, avocado
& roasted almond

โยเกิร์ตทรานอสล่า
เสิร์ฟพร้อมบลูเบอร์รี่ กล้วย อะโวคาโด
และอัลมอนต์อบ



**AVOCADO & TOMATO
TOAST 140**
drizzled with balsamic glaze
choice of sourdough
or shokupan

ขนมปังปิ้งหน้าอะโวคาโดและมะเขือเทศ
ราดซอสบัลซามิก ขนมปังเลือกระหว่าง
ขนมปังชาวดัวร์ หรือโซกูปัง



BIRCHER MUESLI 140
chilled oatmeal soaked in milk &
orange juice, topped with
seasonal fruits & almond

เบอร์เชอร์มูสลี่
ข้าวโอ๊ตแช่เย็นในนมและน้ำส้ม เสิร์ฟพร้อม
อัลมอนต์และผลไม้ตามฤดูกาล



TOAST, BUTTER & JAM 90
sourdough & shokupan toast

ขนมปังปิ้ง เสิร์ฟพร้อมเนยและแยม
ขนมปังสามารถ เลือกเป็น ชาวดัวร์ หรือ
โซกูปัง



7:00 – 11:00

CENTURY EGG CONGEE

with fried dough, peanut, sesame oil & spring onion

โจ๊กไข่เยี่ยวม้า

เสิร์ฟพร้อมปาท่องโก๋ ถั่วลิสง น้ำมันงา และต้นหอม

Pork & Pork Balls

โจ๊กลูกชิ้นหมูและเนื้อหมู

160

Sea Bass Fillet

โจ๊กปลากระพง

180



7:00 – 20:00

ALL DAY BIG BREAKFAST

350

selection of eggs: scramble, omelet, sunny side up,
over easy, hard boiled, soft boiled

cooked ham, smoked salmon, grilled bacon,
avocado, mixed salad and grilled sourdough

ชุดอาหารเช้า

ไข่เลือกได้: ไข่คน ไข่อบเล็ท ไข่ดาว ไข่ต้มสุก ไข่ลวก
เสิร์ฟพร้อมแฮม แซลมอนรมควัน เบคอนย่าง อะโวกาโด
สลัดผัก และขนมปังซาวโดว์

GRILLED PANINI SANDWICH

all grilled sandwich is made by shokupan bread, freshly baked daily

แซนด์วิชพานินี

แซนด์วิชทั้งหมดใช้ขนมปังโซคุปังสดใหม่ทุกวัน



ROASTED BEEF GRILLED SANDWICH

roasted beef, jalapeno chili, onion
& Gouda cheese

แซนด์วิชเนื้ออบ

เนื้ออบ พริกฮาลาปินโญ หอมใหญ่
และเกาดาชีส

220



GRILLED MEDITERRANEAN SANDWICH

Thomas tomato, marinated kale,
anchovy, Gouda cheese

แซนด์วิชเมดิเตอร์เรเนียน

มะเขือเทศโทมัส เคลหมัก แอนโชวี
และเกาดาชีส

180



GRILLED HAM & CHEESE SANDWICH

Italian cooked ham, Gouda cheese
& gherkin

แซนด์วิชแฮมและชีส

แฮมอิตาลีเลียน เกาดาชีส และแตงกวาดอง

160

FOCACCIA SANDWICH

a unique sandwich that made by pressed pizza dough, flavored with olive oil

แซนด์วิชฟอคคาเซีย

แซนด์วิชสูตรพิเศษจากแป้งพิซซ่าแต่งรสด้วยน้ำมันมะกอก



3 CHEESE FOCACCIA

Gouda, Cheddar, Parmesan
& Thomas tomato

ฟอคคาเซียชีส 3 ชนิด

เกาดาชีส เชดดาร์ชีส พาร์เมซานชีส
และมะเขือเทศโทมัส

180



SMOKED SALMON FOCACCIA

marinated bell pepper,
Gouda cheese

แซนด์วิชฟอคคาเซีย แซลมอนรมควัน

แซลมอนรมควัน ผักเคลหมัก และเกาดาชีส

180



MORTADELLA HAM FOCACCIA

Mortadella ham, marinated kale,
Gouda Cheese

แซนด์วิชฟอคคาเซียมอร์ตาเดลา

แฮมมอร์ตาเดลา ผักเคลหมัก และเกาดาชีส

160



Rigatoni Bolognese

tube pasta with beef sauce, Stracciatella cheese
& a touch of dried chili

ริกาโทนี โบโลเนส

พาสต้าริกาโทนีซอสเนื้อ ชีสสตราเซียและพริกแห้ง

320



Orecchiette Basil Pesto

Liguria olives & roasted pine nut

โอเรคคิเอตเต เพสโต้

มะกอกลิกูเรีย และถั่วไพน์นัทอบ

300



**Spaghetti Carbonara
Romana**

egg yolk, Pecorino cheese
and bacon

สปาเกตตี คาโบนาร่า โรมาน่า

ไข่แดง ชีสเพคอรินโน และเบคอน

300



Spaghetti AOP

garlic, olive oil, bacon,
chili and Italian parsley

สปาเกตตีผัดพริกกระเทียม

น้ำมันมะกอก

กระเทียม น้ำมันมะกอก เบคอน พริก

และอิตาเลียนพาร์สลีย์

280



Spaghetti Pomodoro

cooked with rich tomato sauce,
basil leaves, garlic
& olive tapenade

สปาเกตตี โฟมโตรี

ซอสมะเขือเทศ ใบโหระพา กระเทียม

และมะกอกทาเปนาด

260



Bollito Misto 650

boiled beef cheek, beef tongue,
organic chicken
with Italian verde salsa

โบลลิโต มิสโต

เนื้อรวมต้มสไตส์ดั้งเดิม แก้มวัว สันวัว
และไก่ออร์แกนิก
พร้อมซอสเวอร์ดิตาเลียน



Roasted Organic Chicken Breast 580

black truffle, baby carrot,
truffle jus

อกไก่ออร์แกนิกอบ

เห็ดทรัฟเฟิลดำ เบบีแครอท
และทรัฟเฟิลจูส์



Grilled Spanish Octopus 580

sauté potato, marinated kale,
spicy sausage crème

หมึกสเปนย่าง

มันฝรั่งอบ ผักเคลดอง และครีมซอส
ไส้กรอกสเปน



White Snapper Fillet 480

capers butter, sauté dinosaur kale
& pine nut

ปลากระพงขาว

ซอสเนยเคเปอร์ ผักเคลผัดเนย
และถั่วไพน์นัท



Beef Burger 420

grilled beef chuck patty
with sesame bun, Asiago cheese
& fries

เบอร์เกอร์เนื้อ

เสิร์ฟในขนมปังปิ้งงา กับชีสอาซิอาโก
และมันฝรั่งทอด



Fish & Chips 400

halibut fritter with beer batter,
served with tartare sauce
& malt vinegar

ฟิชแอนด์ชิพ

ปลาฮาไลบิวต์ชุบแป้งเบียร์กรอบ
เสิร์ฟคู่ซอสทาร์ทาร์ และมอลต์วินีการ์



Larb Salmon

served with rice cracker & organic watercress

ลาบแซลมอน

เสิร์ฟพร้อม ข้าวเกรียบและผักวอเตอร์เครส



340 Grilled Thai Wagyu Beef Flank 'Tiger Cry' 320

served with jeow Isan

เนื้อไทยวากิว 'เสือร้องไห้'

เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มแจ่วอีสาน



Grilled Pork Jowls

300

served with purple chili,
cucumber & jeow tamarind

คอหมูย่าง

เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มแจ่วมะขาม



**Deep-Fried
Single Bone Chicken Wing**

200

coated with Tom Yum syrup

ปีกไก่ทอดกรอบ

เคลือบซอสต้มยำ



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

200

served with Nuoc Cham sauce

ปอเปี๊ยะทอดโฮมเมดไส้จุนเส้นและหมู

เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มสไตส์เวียดนาม



Fried Rice 240 | 280
Prawns or Crab Meat
with garlic, spring onion and
scramble egg

ข้าวผัดกุ้ง หรือเนื้อปู
ข้าวผัดกับกระเทียม ต้นหอม และไข่



Phad Krapao 180 | 280
Pork or Thai Wagyu Beef
served with jasmine rice
& fried egg

ผัดกะเพราเนื้อไทยวากิว หรือหมู
เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิและไข่ดาว



Rad Nah 200 | 280
Pork or Seafood Noodle
with assorted vegetables &
mushroom in thick gravy

ราดหน้าเส้นใหญ่ หมู หรือทะเล
เส้นราดหน้าผัดกับผักรวมและเห็ด



Pad Woon Sen 180 | 240
Pork or Prawns, Fried Glass Noodle
fried glass noodle with cha-om,
chinese cabbage,
wood ear mushroom, chili paste

ผัดวุ้นเส้นเส้นใหญ่ หมู หรือ กุ้ง
ซอส ผักกาดขาว เห็ดหูหนู และพริกเผา



Hainanese Chicken Rice 180
served with soy bean sauce,
chili sauce & dark soy sauce

ข้าวมันไก่ไหหลำ
เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้ม 3 ชนิด
สามารถเลือกเป็นอกไก่หรือสะโพกไก่



Isan Boat Noodle 180
spicy pork noodle cooked in
spicy blood soup

ก๋วยเตี๋ยวเรือสไลด์อีสาน
ก๋วยเตี๋ยวหมูน้ำตกต้นตำรับและลูกชิ้น

Beverage Menu

KAEN
GROUND

The Isan Coffee Journey



Espresso 70.-
Double Espresso 95.-



Es-Yen (Cold Espresso) 95.-



Machiato 95.-



Americano
Hot 100.- | Cold 110.-



Cappuccino
Hot 110.- | Cold 120.-



Cafe Latte
Hot 110.- | Cold 120.-



Mocha
Hot 110.- | Cold 120.-



Black Orange
130.-



Banana Bread Latte
150.-



Brown Sugar Latte
130.-



Einspaner
140.-



Espresso Tonic
110.-



Yuzu Espresso Tonic
130.-



Coffee Lemonade
120.-



Coconut Americano
140.-



Sea Salt Cream Americano
140.-

Coffee Bean

add on

Milk

add on



Chujai Honduras
+60.-



Chujai Colombia Peach
+60.-



Chujai Ethiopia
+40.-



Oat Milk
+10.-



Coconut Milk
+10.-



Almond Milk
+10.-

Signature Coffee



Salted Caramel Machiato
150.-



Blue Sky Latte
150.-



Lychee Yuzu
Black Coffee
150.-



Dirty Coffee
110.-



Dirty Strawberry Coffee
130.-



Dirty Coconut Coffee
130.-



Beverage Menu

KAEN
GROUND

Beyond the Beans



Strawberry Sweet Matcha
150.-



Thai Tea Latte
Hot 100.- | Cold 110.-



Green Tea Latte
Hot 130.- | Cold 140.-



Lemon Ice Tea
120.-



Jasmin Ice Tea
120.-



Cocoa Milk
Hot 110.- | Cold 130.-



Chocolate
Hot 130.- | Cold 140.-



Banana Vanilla
Protein Shake 165.-



Choco Peanut Butter
Protein Shake 165.-

The Matcha Atelier



Uji Premium Grade

Taste Notes : Seaweed • Sweet Pea • Umami • Creamy

Clear 120.-
Hot Latte 130.-
Cold Latte 130.-



Fukuoka Premium Grade

Taste Notes:Almond • Roasted Nuts • Cereal • Rich Body

Clear 150.-
Hot Latte 160.-
Cold Latte 160.-



Yame Ceremonial Grade

Taste Notes:Floral • Honey • Sweet Corn • Smooth Finish

Clear 220.-
Hot Latte 230.-
Cold Latte 230.-

