

# FOOD BY FIRE

NATURE • FIRE • ISAN INGREDIENTS

Seasonal Isan ingredients meet contemporary culinary arts.



# FOOD BY FIRE

NATURE • FIRE • ISAN INGREDIENTS  
Seasonal Isan ingredients meet contemporary culinary arts.

## BITES

**JAMON SERRANO** 360

จามอนเซอร์ราโน

Spanish Prosciutto, Pickled Musk Melon, Honey, Sourdough

แฮมสเปน, แดงไทยดอง, น้ำผึ้ง, ขนมปังชาวโดว์

**THAI PEPPER** 300

พริกหนุ่ม

Smoked and Marinated, Walnut Bagna Cauda, Tomato Rub Sourdough

พริกหนุ่มรมควันหมักน้ำมันมะกอก, บักนำเคาต้าถั่ววอลนัท, ขนมปังชาวโดว์และมะเขือเทศเพียงเร่

**BEEF TARTARE** 380

ทาร์ตาร์เนื้อ

Raw Beef, Semolina Puff, Smoked Beef Bearnaise, Salted Duck Egg, Chives

เนื้อเทนเดอร์ลอยน์, เซโมลิน่าพัพ - แป้งทอดสไตลีนเดีย, ซอสเบียร์เนสและไข่ต้มวอร์มควิน, ไข่เปิดเค็ม, ต้นกระเทียม



## STARTER

**KOMBU – JIME AGED GROUPER** 480

ปลาเก่าคอมบูจิเมะ

Seaweed Cured, Fermented Basil and Tomato Gel, Umai Herbs Remoulade

สาหร่ายคอมบูหมัก, ฐุ่นมะเขือเทศและโหระพาหมัก มายองเนสอุไม

**GRILLED MACKERAL** 460

ปลาแมคเคอเรลย่าง

Dry Aged, Escabeche Bell Pepper Nam Prik, Burnt Butter, Sourdough

ปลาแมคเคอเรลทรายเอจ, เอสคาเบเช่พริกน้ำพริกหนุ่ม, เบิร์นบัตเตอร์, ขนมปังชาวโดว์

**BARELY COOKED SHRIMPS** 580


กุ้งสะตุ้งไฟ

Argentinian Red Shrimps, Sato Marinade, Burnt Kombu Oil, Isan Sauerkraut

กุ้งอาร์เจนติน่า, สาโทปรุงรส, น้ำมันสาหร่ายคอมบูย่าง, ลัมผัก - ผักดองสไตลีนเดีย

## FERMENTATION



 Our ferments and pickles are made using Lactobacillus fermentation which is done through salting our ingredients using natural sea salt in order

to obtain the distinct acidity and umami from lacto-fermentation. Sourdough breads cultures are obtained from slow ferments using only rye flour which adds a distinct taste.

With no other substitution, these flavours can only be developed with time and patience.

### การหมัก

การหมัก และการดองแบบแลคโต-เฟอร์เมนเตชัน คือกรรมวิธีหลักของเรา โดยนำวัตถุดิบไปหมักในเกลือทะเลธรรมชาติ เพื่อให้ได้รสชาติเปรี้ยวและกลมกล่อมจากกรดแลคติก เกิดจุลินทรีย์แลคโตบาซิลลัส ซึ่งมีประโยชน์ต่อร่างกาย นอกจากนี้ เรายังใช้แป้งไรย์หมักในการทำให้ขนมปังชาวโดว์มีรสชาติที่โดดเด่นไม่เหมือนใคร โดยจุลินทรีย์ที่เกิดขึ้นจากการหมักแป้งไรย์จะสร้างสารประกอบทางกลิ่นและรสชาติเฉพาะตัวที่ไม่สามารถหาได้จากวัตถุดิบอื่นๆ

STORY LINE

## FIRE SIDES

**Sourdough, Whipped Honey Butter** 80

ขนมปังชาวโดว์, แยมน้ำผึ้ง

**Food by Fire Tomato Salad** 150

สลัดมะเขือเทศพุดบายไฟร์เออร์

**Broccolini, Salted Fish Soubise, Fried Shallots** 280

บร็อกโคลินี, ซอสหัวหอมซูบิเซปลาเค็ม, หอมทอด

**Charcoal Roasted Potatoes, Raclette Cheese** 320

มันฝรั่งอบถ่าน, ชีสราเค็ทชีส



# FOOD BY FIRE

NATURE • FIRE • ISAN INGREDIENTS

Seasonal Isan ingredients meet contemporary culinary arts.



## CHARCOAL OVEN



### BAKED NORMANDY SCALLOPS

#### หอยเชลล์ฝรั่งเศสอบ

Ponzu Glaze, Preserved Lemon, Garlic & Dill Cream  
พอนซึซอส, มะนาวดอง, ครีมกระเทียมและผักชีลาว

680

### FREE RANGE CHICKEN

#### ไก่เลี้ยงธรรมชาติ

Smoked Chili Jeow, Soy Butter Garlic  
แจ่วพริกมควัน, เนยกระเทียมโชยุ

Half Whole  
520 / 840

### BRAISED PORK SHANK

#### ขาหมูตุ๋น

Apple dashiLemon & Gin Puree, Caraway Seeds, Sumac Onion  
แอปเปิ้ล ดาชิ เลมอนและเหล้าจินเพียวเร่, เมล็ดคาราเวย์, หัวหอมใหญ่ซুমัค

850

### UBONRAT RIVER PRAWN 'THERMIDOR' By Piece

#### กุ้งเทอร์มิดอร์ - จากกุ้งแม่น้ำเขื่อนอุบลรัตน์ (ตัว)

Balinese Inspired Spicy Relish, Coral Brown Butter  
ผักดองสไตล์บาห์ลี, บราวน์บัตเตอร์ปะการัง

880



## LOCAL INGREDIENT

FARM TO TABLE



### Ubonrat River Prawn

Seasonal, meaty, orange, and creamy coral and diver caught is available only in Isan Province.

### Suwapach Farm Khon Kaen – Thai Wagyu Beef

It's probably the best cross-breed Thai wagyu beef in Thailand.  
Full body flavor, marbling, and tender.



### Spring Chicken from Korat

Free Range, Bio Farming, Hormone Free Spring Chicken raised by Local farmers using French Poulet feeding method.

### Vegetables, Herbs and Fruit

From the local farmer to the table. Bio farming system and organic source. Every product is carefully selected and prepared to maintain freshness and nutrition.

## วัตถุดิบท้องถิ่น

### กุ้งแม่น้ำ จากเขื่อนอุบลรัตน์

เป็นวัตถุดิบที่หาได้เฉพาะในจังหวัดภูมิภาคอีสานของประเทศไทย กุ้งแม่น้ำเหล่านี้มีเนื้อหนา สีส้ม มีรสชาติที่เข้มข้น โดดเด่นและเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคจำนวนมาก



### เนื้อวัวไทยวากิว จากสุวพัชรฟาร์ม ขอนแก่น

เป็นเนื้อวัวที่เกิดจากการผสมพันธุ์ระหว่างวัวสายพันธุ์ญี่ปุ่นและพันธุ์ไทย ให้รสชาติที่เข้มข้น มาร์เบิลสูง ที่สวยงาม และมีความนุ่มเป็นพิเศษ

### ไก่ฟาร์มจากโคราช

เป็นไก่ที่เลี้ยงแบบปล่อยอิสระในระบบเกษตรอินทรีย์ ปลอดฮอร์โมน ได้รับการเลี้ยงดูอย่างใกล้ชิดโดยเกษตรกรท้องถิ่นให้อาหารแบบเทศมิดเฉพาะ ดังนั้นไก่ฟาร์มจากโคราชจะมีเนื้อที่นุ่ม ฉ่ำ และอุดมไปด้วยสารอาหาร



### ผัก สมุนไพร และผลไม้ จากชุมชน

ผลผลิตที่มาจากเกษตรกรท้องถิ่นที่ปลูกด้วยระบบเกษตรอินทรีย์ ผลผลิตเหล่านี้จึงมีความสดใหม่ สะอาด และอุดมไปด้วยสารอาหาร เพื่อเป็นวัตถุดิบชั้นเยี่ยมสำหรับประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ



# FOOD BY FIRE

## NATURE • FIRE • ISAN INGREDIENTS

Seasonal Isan ingredients meet contemporary culinary arts.

### PARILLA GRILL

All cuts of steak are accompanied by in-house Condiments  
เมนูในรายการนี้ เสริฟพร้อมกับเซ็ทเครื่องเคียงต่างๆ



#### THAI WAGYU BEEF

Khon Kaen SWP Suwapat Farm

##### เนื้อวากิวไทย

Ribeye Steak, Dry Aged

สเต็กเนื้อริบอาย ทรายเอจ

Striploin, Dry Aged

สตริปลอยด์ ทรายเอจ

2,200 / 250 g

2,100 / 250 g

#### HANDMADE SMOKED PORK SAUSAGE

##### ไส้กรอกหมูรมควันแฮนด์เมด

Galangal, Roasted Rice, Caramelized Cabbage,  
Smoked Chili Powder

ข่า, ข้าวคั่ว, กะหล่ำปลีคาราเมลไลซ์, พริกป่นรมควัน

550

#### AUSTRALIAN ANGUS STEAKS

##### สเต็กเนื้อแองกัสออสเตรเลีย

Oyster Blade, 270 Days Grain Fed

เนื้อใบพาย ขุนด้วยธัญพืช 270 วัน

Beef Tenderloin, 270 Days Grain Fed

เนื้อเทนเดอร์ลอยน์ ขุนด้วยธัญพืช 200 วัน

Prime Rib, Bone In, 200 Days Grain Fed

เนื้อไพร์มริบติดกระดูก ขุนด้วยธัญพืช 200 วัน

1,200 / 250 g

1,900 / 250 g

2,980 / 1kg +

#### BEEF SHORT RIB KUSHIYAKI

##### เนื้อซี่โครงวัวคิซียากิ

Assorted Pickles, Shrimp Paste and Citrus Tare

ผักดองหลากหลายชนิด, ซอสทาเรซีสและกะปิ

700 / 100 g

CHARCOAL & LYCHEE WOOD



### CHARCOAL & LYCHEE WOOD

Our grills and charcoal oven are powered by selected woods and charcoal.

We selected Binchotan charcoal as our primary cooking fuel due to its carbon density and purity. Made with a traditional technique that omits the addition of binders or any chemicals, it burns hotter and longer than standard charcoal, even reuseable, giving it sustainable qualities. We also use lychee wood to give a distinct aroma to our grilled dishes. The combination of both creates a pairing that is unique to Food by Fire.

### ถ่านหินและไม้ลิ้นจี่



ถ่านหินและไม้เป็นอีกหนึ่งในกรรมวิธีหลักการทำอาหารที่เราต้องการนำเสนอ ถ่านหินบินโชตัน เป็นเชื้อเพลิงหลักที่เราเลือกใช้ เนื่องจากมีคาร์บอนบริสุทธิ์ และมีความหนาแน่นสูง ผลิตด้วยเทคนิคดั้งเดิมโดยไม่ใช้สารยึดเกาะหรือสารเคมีใดๆ ทำให้เผาไหม้ได้ ร้อนและนานกว่าถ่านทั่วไป อีกทั้งยังสามารถนำกลับมาใช้ซ้ำได้ จึงเป็นเชื้อเพลิงที่ยั่งยืน

นอกจากนี้ เรายังใช้ไม้ลิ้นจี่ในการย่างอาหาร ไม้ลิ้นจี่จะให้กลิ่นหอมที่โดดเด่น อุณหภูมิสูงที่เกิดขึ้นทันที ในระหว่างการย่างส่งผลให้ผิวภายนอกของวัตถุดิบที่นำมาอย่างสามารถรักษาความหอมอร่อยของอาหารไว้

# FOOD BY FIRE

## NATURE • FIRE • ISAN INGREDIENTS

Seasonal Isan ingredients meet contemporary culinary arts.

### DESSERTS

#### ORANGE CRÈME BRULEE

##### ครีมบุเล่มีลค์ช็อคโกแลต

Citrus Supreme, Pine Nut and Cinnamon Crumble  
ซีตรัสซูพรีม, คริมเบิ้ลอบเชยและไพน์นัท

280

#### SOURDOUGH ETON MESS

##### อีตัน เมส ชาวโดว์

Pistachio Crème Diplomat, Brown Butter Ice Cream,  
Smoked Strawberries  
ครีมถินโกลเมตถั่วพิสตาชิโอ, ไอศกรีมบราวเน็บบัตเตอร์, สตรอว์เบอร์รี่รมควัน

280

#### BAKED SKILLET COOKIE (20 Minutes)

##### คุกกี้กระทะร้อน

Caramelized Marshmallow Cream, Marinated Berries  
วิปครีมมาร์ชเมลโลว์คาราเมล, เบอร์รี่ปิ้งสุก

260

#### CHARCOAL FIRED CAMEBERT (20 Minutes)

##### ชีสคามองแบร์อบถ่าน

Seasonal Fruits, Walnuts, Honey, Sourdough  
ผลไม้ตามฤดูกาล, ถั่ววอลนัท, น้ำผึ้ง, ชนมปังชาวโดว์

360

## CELADON & CERAMIC

Explore the world of Thai ceramic artistry at **Food by Fire** with SILADON and Ceramic. Known for its precision and natural color derived from firing, SILADON highlights the cultural significance of Thai ceramics. Crafted using traditional kilns, each piece reflects the mastery and skill of artisans, combining elements of earth, wood, fire, and water to seamlessly merge nature with modern living.

## ศิลาเคลและเซรามิก

เครื่องปั้นดินเผา "ศิลาเคล" เป็นที่รู้จักถึงความยากซับซ้อนและประณีตในการผลิต โดยเอกลักษณ์เด่นอยู่ที่ "สี" อันเกิดจากการเผาธรรมชาติ และผิวแตกลายงา ซึ่งเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว **พุดบายไฟร์** ได้เลือกใช้เครื่องปั้นดินเผาไทย ที่มีเอกลักษณ์งานหัตถกรรมทั้งยังสะท้อนภูมิปัญญาและทักษะเชิงช่าง จากแหล่งต่างๆ รวมไปถึงเครื่องใช้เซรามิกที่ปั้นมือ องค์กรประกอบด้วยธาตุของโลก, ไม้, ไฟ, และน้ำ เพื่อสร้างเซรามิกที่เชื่อมโยงระหว่างธรรมชาติและไลฟ์สไตล์ที่ทันสมัย