



Nature • Fire • Isan

ธรรมชาติ • ไฟ • อีสาน

ISAN STEAKHOUSE

☎ 043 100 555

📘 Food By Fire

📷 foodbyfire.grillhouse

"Seasonal Isan ingredients meet contemporary culinary arts"

Food by Fire is our commitment to bring to the world Isan's natural produce and wild ingredients, as well as the region's deep knowledge in the art of cooking with fire and fermentation that has been preserved and further developed over many generations.

Isan encompasses 20 provinces in Northeastern Thailand. The region is the agricultural backbone of the country, with 22 million people of mixed ethnicities and cultures living together harmoniously.

It is blessed with varied tropical micro-seasons and a natural environment that produces vast biodiversity, making it a dynamic destination for gastronomic exploration.

This dynamism is the reason for the resurgence of Isan gastronomy, bringing master chefs, growers, farmers, foragers, brewers, and regenerative nutritionists to be based in the region, learning from each other, and sharing knowledge freely in the search to recover something lost and discover something new.

We are excited to be a part of this movement and believe that the contemporary culinary experience we bring to the table will be able to help push boundaries and lead to new culinary possibilities.

We hope that by dining with us you will discover origin stories of the ingredients and help us write new chapters for them, while, as always in Isan tradition, being around the warmth of the fire and amongst wholesome people.

Food by Fire เปรียบเสมือน เข็มนาฬิกา

ในแนวคิดของเรา

ที่มุ่งนำผลิตผลทางการเกษตร วัตถุดิบท้องถิ่นอีสาน รวมถึงภูมิปัญญาด้านอาหารท้องถิ่น ชุมชน นำวิถีธรรมชาติ ธรรมชาติ ด้วยการหมัก และย่างด้วยไฟ ซึ่งเป็นเทคนิคการทำอาหารที่มีมาตั้งแต่ยุคสมัยโบราณ มาผ่านกรรมวิธีและศิลปะในการปรุงอาหาร

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทยหรือที่เรียกกันว่าภาคอีสาน ทั้ง 20 จังหวัด เป็นแหล่งผลิตอาหารที่สำคัญของประเทศ โดยมีผลิตผลทางการเกษตรที่หลากหลาย ไม่ว่าจะเป็นข้าว พืชผัก ผลไม้ และเนื้อสัตว์ ผู้คนหลากหลายเชื้อชาติ ต่างหลงใหลมาอยู่รวมกันจนทำให้เกิดวัฒนธรรมประจำถิ่นอันเป็นเอกลักษณ์

Food by Fire มีความตั้งใจที่จะนำเหล่าพ่อครัว แม่ครัว เชฟ ผู้ปรุงอาหาร และเหล่าเกษตรกร ผู้ปลูก ผู้หา ผู้ผลิต วัตถุดิบอาหารซึ่งรวมไปถึงนักปรุงรสรองต้มต่างๆ นักโภชนาการมาผสมผสานสู่ใต้การนำอาหาร โดยให้ความสำคัญกับวัตถุดิบท้องถิ่นที่หลากหลายให้กลายเป็นเอกลักษณ์ เพื่อค้นพบรสชาติที่แตกต่างกันให้ลงตัว เราเชื่อว่าประสบการณ์การทำอาหารร่วมสมัยที่เรานำมาส่งมอบจะทำให้คุณค้นพบเรื่องราวต้นกำเนิดของวัตถุดิบ ทรัพยากร รวมไปถึงความเป็นไปได้ในการทำอาหารด้วยเทคนิคใหม่ๆ ท่ามกลางความอบอุ่นของกองไฟ และผู้คน

มิชลิน ไกด์



THE
MICHELIN
GUIDE

คำน้อยๆ แต่แซ่บ พาน้ำลายแตก **SMALL BITE**

Isan Wagyu Beef Burger, Grilled Eggplant, Caciocavallo Cheese, Sweet Potato Fries เบอร์เกอร์เนื้อวากิวอิสาน มะเขือยาวย่าง ชีสคาซิโอคาวัลโลและมันหวานทอด	450
Pork Rillette, Mochi Ball & Homemade Pickles โมจิบอลหมูทอดปรงรส และผักดองโฮมเมด	240
Wolffia Guacamole, Red Onion, Isan Jalapeno Chili, Sago Crackers กัวคาโมเล่ไข่ฝ่ำ หอมแดง พริกจาลาเปโนอิสาน และสาคุแครกเกอร์	240
Fried Dough, Iberico de Cebo, Marinated Isan Piquillo, Parmigiano Reggiano แป้งทอด ไอเบริโก เด เซโบ พริกพิควิลโลอิสานดอง และชีสพาร์เมจจาโนเรจจาโน	220

Wolffia (Kai-Phum) is the smallest flowering plant in the world. It has been elevated to a **"global superfood"** and earned the nickname **"Green Caviar."**

The core significance of Wolffia lies in its outstanding **nutritional value:**

High Protein: Contains over 40% protein by dry weight, complete with all essential amino acids comparable to animal protein.

Natural B12 Source: It is one of the few plants that naturally contains Vitamin B12.

Rich in Minerals: Loaded with iron, calcium, and Omega-3.

With a neutral taste, no pungent odor, and a crispy texture, Wolffia is an excellent **Plant-Based Protein** alternative for all health enthusiasts.

ไข่ฝ่ำ คือพืชดอกขนาดเล็กที่สุดในโลก ที่ถูกยกย่องว่าเป็น **"ซูเปอร์ฟู้ดระดับโลก"** และได้ชื่อว่า **"กรีนคาเวียร์"** หัวใจสำคัญของไข่ฝ่ำคือ **คุณค่าทางโภชนาการ** ที่โดดเด่น:

โปรตีนสูง: มีโปรตีนสูงกว่า 40% ของน้ำหนักแห้ง พร้อมกรดอะมิโนจำเป็นครบถ้วนเทียบเท่าโปรตีนจากสัตว์

แหล่งวิตามิน B12: เป็นพืชไม่กี่ชนิดที่มีวิตามิน B12 ตามธรรมชาติ

อุดมด้วยแร่ธาตุ: มีธาตุเหล็ก แคลเซียม และโอเมก้า 3

ด้วยรสชาติที่เป็นกลาง ไม่มีกลิ่นคาว และผิวสัมผัสกรุบกรอบ ทำให้ไข่ฝ่ำ เป็นทางเลือกของ **Plant-Based Protein** ชั้นเยี่ยมสำหรับคนรักสุขภาพ

แนวกินก่อน **STARTER**

Isan Beef Tartare Salted Egg Yolk, Assorted Condiments, Mustard Green, Seaweed Rice Crackers ทาร์ทาร์เนื้ออิสาน ไข่แดงเค็ม เครื่องปรุงรสหลากหลาย ผักกาดหั่น ข้าวเกรียบสาหร่าย	450	400
Wolffia Chawanmushi Served with Homemade Sticky Rice Crackers ไข่ตุ๋นไข่ฝ่ำ เสิร์ฟกับข้าวแต๋นทอดโฮมเมด	240	260
Farm to Table Salad Local Salad Leaves, Avocado, Cucumber, Red Apple, Isan Anchovy Dressing สลัดผักจากฟาร์ม ผักท้องถิ่น อะโวคาโด แดงควา แอปเปิ้ลแดง น้ำสลัดปลาร้าอิสาน	220	280
Hammered Chicken Salad Grilled Baby Eringi Mushroom, Celery Root & Apple Som Tum, Roasted Nori Dressing สลัดไก่ฟู เห็ดออริจินัลแบบย่าง ส้มตำหิวขึ้นฉ่ายฝรั่งและแอปเปิ้ล น้ำสลัดสาหร่ายย่าง		300
Red Snapper Carpaccio Ikejime & Dried Aged Method, Served with Kaffir Lime Confit, Lime Oil, Green Tomato Jus คาร์ปาชโช้ปลากระพงแดง ปลากระพงแดงอิเคะจิเมะดรายเอจเสิร์ฟกับมะกรูดกวงพี กรีนออยล์ และซอสมะเขือเทศเขียว		380
Magret de Canard Grilled Dried Aged Duck Breast, Bamboo Shoot & Watercress Duxelles อกเป็ดย่างถ่าน อกเป็ดดรายเอจย่างถ่าน เสิร์ฟกับหน่อไม้และวอเตอร์เครสดูเซลล์		380
Grilled Sundried Calamari Sato Teriyaki Tare, Spicy Isan Baba Ghanoush, Crispy Curly Kale & Lime ปลาหมึกแดดเดียวย่าง ซาโทเทอริยากิทาเระซอส อิสานสไปซี่บาบากานูซ คะนึ๋นใบหยิกทอดกรอบและมะนาว		380



Nature • Fire • Isan

ถ่าน ไม้ ไผ่ แสง CHARCOAL & FLAME

Thai Wagyu Striploin
เนื้อไทยวากิว สตรีปลอยน์

MBS 4-5

Baht/gram

Thai Wagyu Ribeye
เนื้อไทยวากิว ริปอาย

MBS 4-5

Baht/gram

Thai Wagyu, Sung-Noen Korat
ไทยวากิว สูงเนิน โคราช

6.0

Thai Wagyu, Sung-Noen Korat
ไทยวากิว สูงเนิน โคราช

6.5

Thai Wagyu, Nor Nuea - Surin
ไทยวากิว น.เนื้อ สุรินทร์

5.5

Thai Wagyu, Nor Nuea - Surin
ไทยวากิว น.เนื้อ สุรินทร์

6.0

Chocolate Beef, Phra Yuen, Khon Kaen
เนื้อขุนช็อคโกแลต พระยีน ขอนแก่น

5.0

Chocolate Beef, Phra Yuen, Khon Kaen
เนื้อขุนช็อคโกแลต พระยีน ขอนแก่น

5.5

Australian Striploin
สตรีปลอยน์ออสเตรเลีย

Black Angus, Grass Fed
แบล็คแองกัส ขุนด้วยหญ้า

5.5

Striploin
สตรีปลอยน์

7.0

Black Angus 270 Day Grain Fed
แบล็คแองกัสขุน 270 วัน ด้วยธัญพืช

6.0

Ribeye
ริปอาย

7.5

Australian Ribeye
ริปอายออสเตรเลีย

Black Angus, Grass Fed
แบล็คแองกัส ขุนด้วยหญ้า

6.0

Complimentary Side & Sauce

ฟรีแวกินแกล้มกับซอส

Please Select 1 Side & 1 Sauce for your favorite Beef Steak

เลือกแวกินแกล้มกับซอสที่มีคู่กับสเต็กที่เลือก

6.5

เลือกแจ่ว SELECTION OF SAUCE

Cold Sauce | 60 Baht Per Serve
แจ่วเย็น

Hot Sauce | 60 Baht Per Serve
แจ่วร้อน

Chimichurri Pla-ra
ซิมิชิอูร์ริปลาร้า

Red Wine Sauce
ซอสไวน์แดง

Jim Jaew Sour
น้ำจิ้มแจ่วเปรี้ยว

Green Peppercorn Sauce
ซอสพริกไทยอ่อน

Jim Jaew Bitter
น้ำจิ้มแจ่วขม

Hot BBQ Sauce
ซอสบาร์บีคิวร้อน

Isan Salsa Verde
ซอสซัลซ่าเวอร์เดอีสาน

Sato Teriyaki Sauce
ซอสสาโทเทริยากิ

แวกินแกล้ม SIDE DISH

Bacon Mashed Potatoes 160
มันฝรั่งบด เบคอน

Roast Potato & Garlic & Herbs 120
มันอบกระเทียมและสมุนไพร

Sweet Potato Fries, Parmigiano Reggiano 180
มันหวานทอด ชีสพาร์มีจานโน ไรจาโน

Green Papaya & Radish Kimchi 100
กิมจิมะละกอและเรดิช

Isan White Asparagus, Parmesan Butter Broth 200
หน่อไม้ฝรั่งขาวอีสานในเนยครีมพาร์เมซาน

ย่างรมควัน ROAST & SMOKE

BBQ Kojibuta Pork Spare Ribs 580 | 980
Turmeric & Fennel Sauerkraut

ซี่โครงหมูโคจิบูตะบาร์บีคิว
เสิร์ฟกับหัวผักชีล้อมขมิ้นเขาเออร์เคราท์

Smoked Beef Short Rib 3.5 Baht/gram
Avocado, Isan Salsa Verde, Micro Cress

เนื้อซี่โครงรมควัน
อโวคาโด ซอสซัลซ่าเวอร์เดอีสาน ไมโครเครส

65°C Roast Thai Wagyu Beef Paleron 850
Served with Smoked Nam Prik Num, Green Chili Dips

เนื้อไทยวากิวใบพายอบ 65 องศา
เสิร์ฟกับน้ำพริกหนุ่มรมควัน

Smoked Beef Tongue, Celeriac Remoulade 580
Served with Both Sour & Bitter Jaew

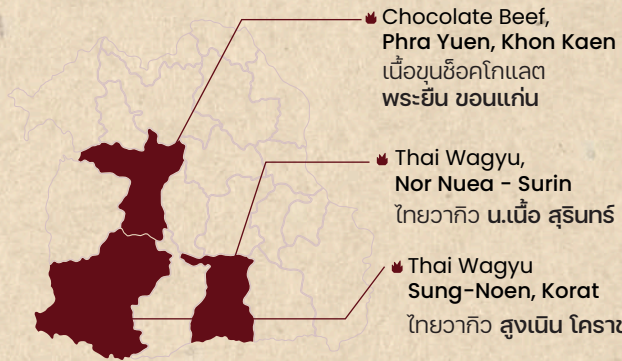
ลิ้นวัวรมควัน หัวขิ้นด้ายฝรั่งเรมูลาร์ด
เสิร์ฟกับแจ่วเปรี้ยวและแจ่วขม

Roast ½ Baby Chicken 400
Served with Chimichurri Pla-ra

ไก่เบบี้ครึ่งตัว
เสิร์ฟกับซิมิชิอูร์ริปลาร้า

River Prawn al Ajillo 680
Black Garlic Herb Butter, Pickled Garlic Bulb & Beef Chili Sambal

กุ้งแม่น้ำสไตลส์เปเน
เนยกระเทียมดำสมุนไพร กระเทียมดอง พริกเนื้อซิมบัล



Chocolate Beef, Phra Yuen, Khon Kaen
เนื้อขุนช็อคโกแลต พระยีน ขอนแก่น

Thai Wagyu, Nor Nuea - Surin
ไทยวากิว น.เนื้อ สุรินทร์

Thai Wagyu Sung-Noen, Korat
ไทยวากิว สูงเนิน โคราช

MBS ย่อมาจาก Marbling Score (คะแนนไขมันแทรก) ซึ่งเป็นระบบการให้คะแนนไขมันแทรกในกล้ามเนื้อ (Intramuscular Fat) ของเนื้อวัวที่ใช้กันแพร่หลายในหลายประเทศ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเนื้อวัวที่ผลิตในออสเตรเลีย (Aus Meat Standard) และเป็นมาตรฐานที่ผู้บริโภคมทั่วโลกนิยมใช้ในการประเมินคุณภาพเนื้อ

Marbling Score (MBS): 4-5
ความหมาย: เนื้อวัวมีปริมาณ ไขมันแทรก (Marbling) อยู่ในระดับ ปานกลางถึงดี (Moderate to Good)

ลักษณะเนื้อ: เมื่อมองด้วยตาเปล่า จะเห็นเส้นไขมันสีขาวแทรกอยู่ในเนื้อสีแดงเป็นลายคล้ายหินอ่อนอย่างชัดเจน แต่ยังไม่หนาแน่นเท่ากับเกรดที่สูงกว่า

รสชาติ/สัมผัส: เนื้อในระดับนี้จะมีความนุ่ม (Tenderness) และมีรสชาติเข้มข้น (Juiciness/Flavor) ที่ดีมาก เนื่องจากไขมันที่แทรกอยู่จะละลายเมื่อโดนความร้อน ทำให้เนื้อมีความฉ่ำและหอมอร่อย

	USA	AUS	Japan
			12
			11
			10 A5
		1100+	9
		1000-1100	8
		900-1000	7
		800-900	6 A4
		700-800	5
		600-700	4 A3
		500-600	3
		400-500	2
		300-400	1
		100-200	0
	MBS	MSA	MBS



QUALITY



Nature • Fire • Isan

ของหวานล้างปากจึกหน่อย **DESSERTS**

- Crispy Banana Crepes** 380
Whipped Marshmallow, Golden Sweet Egg Yolk, Pineapple Sorbet
ขนมเบื้องกรอบไส้กล้วย
มาร์ชเมลโลว์วิป ฝอยทอง และซอร์เบตสับปะรด
- Blueberry Dutch Baby Pancake** 280
Served with Double Scoop of Brown Butter Ice Cream
บลูเบอร์รี่ดีชเบบี้แพนเค้ก
เสิร์ฟกับไอศกรีมบราวบัตเตอร์ดับเบิลเบิ้ลสคู๊ป
- Valencia Crème brûlée** 280
Stew Stone Fruits, Chocolate Tuile
แครมบรูว์เล่สมัวเลนเซีย
ผลไม้เชื่อม ช็อกโกแลตทูลีอัส
- Kaffir Lime Confit** 220
Lime Sorbet, Cotton Floss
มะกรูดลอยแก้ว
ซอร์เบตมะนาว สายไหม

