




Nature • Fire • Isan


ธรรมชาติ • ไฟ • อีสาน

THE ISAN HEART & HARVEST

วิถีเตาไฟและผลผลิตแห่งผืนดิน

ISAN STEAKHOUSE

 043 100 555

 Food By Fire

 foodbyfire.grillhouse



Food by Fire

เปรียบเสมือน เข้มทิศ ในแนวคิดของเรา

ที่มุ่งนำผลิตผลทางการเกษตรวัตถุดิบท้องถิ่นอีสาน รวมถึงภูมิปัญญาด้านอาหารท้องถิ่นชุมชน นำวิถี ธรรมดา ธรรมชาติด้วยการหมัก และย่างด้วยไฟ ซึ่งเป็นเทคนิคการทำอาหารที่มีมาตั้งแต่ยุคสมัยโบราณ มาผ่านกรรมวิธีและศิลปะในการปรุงอาหาร

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

Food by Fire มีความตั้งใจที่จะนำเหล่าพ่อครัว แม่ครัว เชฟ ผู้ปรุงอาหาร และเหล่าเกษตรกร ผู้ปลูก ผู้หา ผู้ผลิตวัตถุดิบอาหาร ซึ่งรวมไปถึง นักปรุง เครื่องดื่มต่างๆ นักโภชนาการมาผสมผสานสไตล์การทำอาหาร โดยให้ความสำคัญกับวัตถุดิบท้องถิ่นที่หลากหลายให้กลายเป็นเอกลักษณ์ เพื่อค้นพบรสชาติที่แตกต่างกันให้ลงตัว เราเชื่อว่าประสบการณ์การทำอาหารร่วมสมัยที่เรานำมาส่งมอบจะทำให้คุณค้นพบเรื่องราวต้นกำเนิดของวัตถุดิบ ทรัพยากร รวมไปถึงความเป็นไปได้ในการทำอาหารด้วยเทคนิคใหม่ๆ ท่ามกลางความอบอุ่นของกองไฟ และผู้คน



Nature • Fire • Isan
ธรรมชาติ • ไฟ • อีสาน



Food by Fire

"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.



Nature • Fire • Isan

ธรรมชาติ • ไฟ • อีสาน



Nature • Fire • Isan

The Morning Smoke STARTER

ควันไฟยามเช้า แนวกินก่อน



Isan Chicken Empanada (3 Pieces) _____ 200

พายทอดไส้ไก่อบานาดาไส้ไก่อีสาน

Fried Pastries Filled with Chicken, Tomato & Nam Prik Ta Deang
Served with Fresh Tomato Relish

แป้งพายทอดสอดไส้ไก่ มะเขือเทศ และน้ำพริกตาแดง เสิร์ฟพร้อมซอสมะเขือเทศสด

Garden by fire _____ 360

สลัดออร์แกนิก "การ์เดน บาย ไฟร์"

Organic Salad, Organic Tomato, Purple Chili, Avocado,
Kalamata Olives, Shallot & Sesame Dressing

สลัดผักออร์แกนิก มะเขือเทศออร์แกนิก พริกม่วง อะโวคาโด มะกอกคาลามาตา
หอมแดง และน้ำสลัดงา

Dried Aged Barramundi Carpaccio _____ *Gruber Röschitz* 380

คาร์ปaccio ปลากระพงขาวดรายเอจ

Grüner Veltliner

Served with Kaffir Lime & Green Tomato Confit, Lime Oil

เสิร์ฟพร้อมมะกรูดและมะเขือเทศกึ่งพื และน้ำมันมะนาว



Fire Aged Duck Breast _____ 380

อกเป็ดดรายเอจย่างไฟ



Grilled Dried Aged Duck Breast, Bamboo Shoot
& Watercress Duxelles

อกเป็ดดรายเอจย่าง เสิร์ฟพร้อมหน่อไม้และวอเตอร์เครสตุ๋กเซลลี

Flamed Kissed Calamari _____ *Can Sumoi* 420

ปลาหมึกย่างไฟเผาหมึก

Ancestral

Sliced & Skewered, Grilled with Sato Teriyaki,
Spicy Eggplant Chili Relish

ปลาหมึกหั่นชิ้นเสียบไม้ย่างด้วยซอสซาโทเทริยากิ

เสิร์ฟพร้อมน้ำพริกมะเขือยาวรสเผ็ด



Food by Fire Wolffia Chawanmushi _____ *Frankland Estate* 440

ฟู๊ดบายไฟร์ไข่ตุ๋นไข่ฝ้า

Chardonnay

Steamed Egg with Superfood 'Duckweed', Surat Oyster,
Black Asita Rice & Tare Reduction

ไข่ตุ๋นนิ่งสโตล์ญี่ปุ่น ผสมไข่ฝ้า ซูเปอร์ฟู๊ดจากรธรรมชาติ

เสิร์ฟพร้อมหอยนางรมสุราษฏร์ธานี ข้าวอาซิเตะดำ และซอสทาเระเคียวเข้มข้น

Flame Touched Niçoise Salad _____ 480

สลัดนี้ซัวส์ผักออร์แกนิกรวม

Organic Mixed Vegetables, Avocado, Kalamata Olives,
Quail Egg, Feta Cheese & Tuna Gravlax Tataki

สลัดผักออร์แกนิกรวม อะโวคาโด มะกอกคาลามาตา ไข่นกกระทา เพต้าชีส
และกุน่ากราฟลักซ์ทาทากิ

The Midday Coals SEASONAL

ถ่านคิยามสวย แนวกินยามฝน

Fire Roasted Longdong Chicken _____ 520

ไก่หลงดงอบครึ่งตัว

Half a Chicken, Served with Bell Pepper Chimichurri,
Organic Salad Leaves

ไก่หลงดงอบครึ่งตัว เสิร์ฟพร้อมซอสซิมิซูริพริกหวาน
และผักสลัดออร์แกนิก

BBQ Kojibuta Pork Spare Ribs _____ 650

ซี่โครงหมูโคจิบูตะบาร์บีคิว

Served with Root Kraut & Pickled Garlic Bulb & Chili

เสิร์ฟพร้อมรากูเคราต์ กระเทียมดอง และพริกดอง



Fire Butter Jumbo River Prawn _____ *Gruber Röschitz* 680

กุ้งแม่น้ำย่างเนย

Grüner Veltliner

Garlic Herb Butter, Organic Leaves, Pickled Garlic Bulb
& Beef Chili Sambal

กุ้งแม่น้ำย่างไฟเคลือบเนยกระเทียมสมุนไพร เสิร์ฟพร้อมผักสลัดออร์แกนิก
กระเทียมดอง และพริกเนื้อซิมินัล



Slow Braised Fire Pot _____ *Bodegas Ponce* 890

เนื้อวัวตุ๋นไฟอ่อน

Bobal

Beef Tongue & Beef Shoulder Slow Cooked in Kombu Stock,
Served with Sauté Spinach & Mash

ลิ้นวัวและเนื้อวัวส่วนไหล่ตุ๋นไฟอ่อนในสต็อกสาหร่ายคอมบุ
เสิร์ฟพร้อมผักโขมผัดและมันบด



Food by Fire Lamb Rack _____ *Atlan Artisan Epistem* 1,250

ซี่โครงแกะย่างไฟ

Monastrell

Half a Lamb Rack, Roast Tomato & Eggplant Ragout,
Balsamic & Teriyaki Glaze

ซี่โครงแกะครึ่งแร็ค เสิร์ฟพร้อมสตูว์มะเขือเทศและมะเขือยาวสโตล์ฝรั่งเศส
ราดซอสบัลซามิกและเทริยากิ

Smoked Beef Short Rib _____ *Atlan Artisan Epistem* 3.5

เนื้อซี่โครงวัวรมควัน

Monastrell

Baht gram

Avocado, Isan Salsa Verde, Organic Salad Leaves

เสิร์ฟพร้อมอะโวคาโด ซลซ่าเวิร์เดออีสาน และผักสลัดออร์แกนิก



Nature • Fire • Isan

The Communal Gathering FIRE BOARD

อ้อมวงกินเข้า

Jumbo & Ribs | เซ็ตจัมโบ้และซี่โครง _____ **1,250**

Grilled Jumbo Prawn & BBQ Kojibuta Spare Ribs
Accompanied with Beef Chili Sambal, Root Kraut, Pickled Garlic Bulb & Chili
กุ้งแม่น้ำย่างไฟและซี่โครงหมูโคจิบูตะบาร์บีคิว เสริฟพร้อมพริกเนื้อซมบัล รุกคราต์ กระเทียมดอง และพริกดอง

Cock & Bull | ไก่อบและสเต็กพิกานย่า _____ **1,650**

Roast Longdong Chicken & Grilled Grain - Fed Picanha Steak
Bell Pepper Chimichurri, Organic Salad Leaves & Green Peppercorn Sauce
ไก่หลงดงอบ และสเต็กพิกานย่าจากวัวเลี้ยงด้วยธัญพืช เสริฟพร้อมซอสซิมิซูร์พริกหวาน ผักสลัดออร์แกนิก และซอสพริกไทยอ่อน

Carnivore on Fire | คาร์นิวอร์ ออน ไฟร์ _____ **2,550**

Roast Longdong Chicken, Grilled Grain - Fed Picanha Steak,
BBQ Kojibuta Pork Spare Ribs, Bell Pepper Chimichurri, Organic Salad Leaves
& Green Peppercorn Sauce Root kraut, Pickled Garlic Bulb & Chili
ไก่หลงดงอบ สเต็กพิกานย่าจากวัวเลี้ยงด้วยธัญพืชย่างไฟ และซี่โครงหมูโคจิบูตะบาร์บีคิว เสริฟพร้อมซอสซิมิซูร์พริกหวาน ผักสลัดออร์แกนิก ซอสพริกไทยอ่อน รุกคราต์ กระเทียมดอง และพริกดอง

Syrah / Shiraz

SELECTION OF SAUCE

เล็ยกแจ่ว

Bell Pepper Chimichurri _____
ซิมิซูร์พริกหวาน Isan Salsa Verde _____
ซอสซัลซ่าเวิร์เดอัสาน

Jim Jaew Sour _____
น้ำจิ้มแจ่วเปรี้ยว Red Wine Sauce _____
ซอสไวน์แดง

Jim Jaew Bitter _____
น้ำจิ้มแจ่วขม Green Peppercorn Sauce _____
ซอสพริกไทยอ่อน

SIDE DISHES

แนวกินแกล้ม

Green Papaya & Radish Kimchi _____ 80
กิมจิมะละกอและเรดิช

Black Asita Sticky Rice with Eggplant Dip _____ 80
ข้าวเหนียวดำอซิตะและน้ำพริกมะเขือ

Roast Potato & Garlic & Herbs _____ 100
มันอบกระเทียมและสมุนไพร

Organic Mixed Salad _____ 120
สลัดผักรวมออร์แกนิก

Mashed Potatoes _____ 120
มันฝรั่งบด

Grilled Eggplant & Zucchini with Beef Chili _____ 120
มะเขือยาวและซูกินีย่าง และซอสพริกเนื้อ

Sauté Organic Spinach with Garlic & Shrimp Paste _____ 160
ผักโขมออร์แกนิกผัดกระเทียมกะปิ

Sauté Garlic Butter Champignon Mushroom _____ 160
เห็ดชองปิฌองผัดเนยกระเทียม



The Sacred Terroir SIGNATURE STEAK

คุณค่าจากผืนดิน

At Food By Fire, we offer 2 most premium steaks from Isan province & airflow beef from Australia
ที่ Food By Fire เรานำเสนอเนื้อสเต็กระดับพรีเมียม 2 ชนิดจากจังหวัดในภาคอีสาน และเนื้อวัวนำเข้าจากออสเตรเลีย

Thai Wagyu
เนื้อไทยวากิว

MBS
4-5

Baht/gram

Striploin **Sung-Noen Korat**
เนื้อสันนอก **สูงเนิน โคราช**

8.0

Ribeye **Sung-Noen Korat**
เนื้อริบอาย **สูงเนิน โคราช**

8.5

Australian Black Angus
เนื้อแบล็กแองกัส ออสเตรเลีย

Grain Fed
150Days

Baht/gram

Striploin
เนื้อสันนอก

6.5

Cube Roll
เนื้อริบอายถอดกระดูก

7.0

Picanha
เนื้อพิกานย่า

6.0

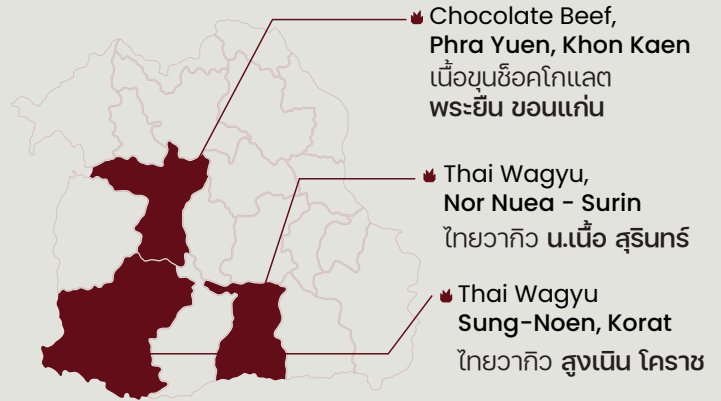
Every steak goes with complimentary of 1 side dish & 1 sauce,
allow customers to enjoy the steak in your own way

สเต็กทุกจานเสริฟพร้อมเครื่องเคียง 1 อย่าง และซอส 1 อย่าง
เพื่อให้ลูกค้าได้เพลิดเพลินกับสเต็กในแบบของคุณเอง

มิชลิน ไกด์



THE
MICHELIN
GUIDE




MBS ย่อมาจาก **Marbling Score** (คะแนนไขมันแทรก) ซึ่งเป็นระบบการให้คะแนนไขมันแทรกในกล้ามเนื้อ (**Intramuscular Fat**) ของเนื้อวัวที่ใช้กินแพร่หลายในหลายประเทศ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเนื้อวัวที่ผลิตในออสเตรเลีย (**Aus Meat Standard**) และเป็นมาตรฐานที่ผู้บริโภครู้จักทั่วโลกนิยมใช้ในการประเมินคุณภาพเนื้อ

Marbling Score (MBS): 4-5

ความหมาย: เนื้อวัวมีปริมาณ ไขมันแทรก (**Marbling**) อยู่ในระดับ ปานกลางถึงดี (**Moderate to Good**)

ลักษณะเนื้อ: เมื่อบริโภคด้วยตาเปล่า 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 | |
|  | 5+ | | | |
| | 4 | | | |
|  | 3 | | | |
| | 2 | | | |
|  | 1 | | | |
| | 0 | | | |
| MBS | | MSA | AUS MEAT | MBS |

QUALITY



Nature • Fire • Isan

The Twilight Embers DESSERTS

ถ่านคุดยามแลง แนวล้างปาก

Miso Caramel Flan, Kaffir Lime Confit _____ **240**

มิโสะคาราเมลฟลาน เสิร์ฟพร้อมมะกรูดกขพี



Fresh Fruit Platter, Chili Lime Salt _____ **260**

ผลไม้สด เสิร์ฟพร้อมมะนาวพริกเกลือ



Burnt Crème, Pistachio _____ **280**

& Wolffia Crème Brulée, Avocado Gelato

ครีมบรูเล่หน้าคาราเมล พิสตาชิโอและไข่ฝ่ำ

เสิร์ฟพร้อมเจลลาโต้อะโวคาโด

Rhum Baba, Soft & Buttery Cake, _____ **280**

Soaked in Rhum & Tea

Served with Hokkaido Milk Ice Cream

& Thai Seasonal Fruits

รัมบาบ่า เค้กเนยแซ่รัมและชา

เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมนมชอกโกโด้และผลไม้ไทยตามฤดูกาล

Blueberry & Apple Crumble, _____ **280**

Frangipane Pastry Cream,

Hokkaido Milk Ice Cream

ครีมเบิลบลูเบอร์รี่และแอปเปิล

เสิร์ฟพร้อมครีมพาสตริ์ฟริงจีแพน และไอศกรีมนมชอกโกโด้