



# 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

ขนมปังปังหน้าแซลมอนรมควัน

เสิร์ฟพร้อมครีมชีสและอะโวกาโด  
ขนมปังเลือกระหว่าง ขนมปังชาร์โดว์  
หรือโซกุปัง



### CROISSANT EGGS BENEDICTS 160

poached eggs, Cheddar cheese,  
marinated kale

ครัวซองไข่เบเนดิกท์

เสิร์ฟพร้อมเซดาร์ชีส และ ผักเคลหมัก



### GRANOLA YOGURT 180

with blueberry, banana, avocado  
& roasted almond

โยเกิร์ตทรานิล่า

เสิร์ฟพร้อมบลูเบอร์รี่ กล้วย อะโวกาโด  
และอัลมอนด์อบ



### AVOCADO & TOMATO TOAST 140

drizzled with balsamic glaze  
choice of sourdough  
or shokupan

ขนมปังปังหน้าอะโวกาโดและมะเขือเทศ

ราดซอสบัลซามิก ขนมปังเลือกระหว่าง  
ขนมปังชาร์โดว์ หรือโซกุปัง



### BIRCHER MUESLI 140

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

เบอร์เชอร์มูสลี่

ข้าวโอ๊ตแช่เย็นในนมและน้ำส้ม เสิร์ฟพร้อม  
อัลมอนด์และผลไม้ตามฤดูกาล



### TOAST, BUTTER & JAM 90

sourdough & shokupan toast

ขนมปังปัง เสิร์ฟพร้อมเนยและแยม

ขนมปังสามารถ เลือกเป็น ชาร์โดว์ หรือ  
โซกุปัง



**7:00 - 11:00**

**CENTURY EGG CONGEE**

with fried dough, peanut, sesame oil & spring onion

**โจ๊กไข่เยี่ยวม้า**

เสิร์ฟพร้อมभाग่องโก้ ถั่วลิสง น้ำมันงา และต้นหอม

**Pork & Pork Balls**

โจ๊กหมูชิ้นและหมูสับปั้นก้อน

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 ไข่อบเสิร์ฟ ไข่ดาว ไข่ต้มสุก ไข่ลวก  
เสิร์ฟพร้อมแฮม แซลมอนรมควัน เบคอนย่าง อะโวคาโด  
สลัดผัก และขนมปังซาวร์ดี

**GRILLED PANINI SANDWICH**

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

**แซนด์วิชพานินี**

แซนด์วิชทั้งหมดใช้ขนมปังโซกุปังสดใหม่ทุกวัน



**ROASTED BEEF GRILLED SANDWICH** 220

roasted beef, jalapeno chili, onion & Gouda cheese

**แซนด์วิชเนื้ออบ**

เนื้ออบ พริกฮาลาพีนโฌ หอมใหญ่ และเกาดาชีส



**GRILLED MEDITERRANEAN SANDWICH** 180

Thomas tomato, marinated kale, anchovy, Gouda cheese

**แซนด์วิชเมดิเตอร์เรเนียน**

มะเขือเทศโทมาโต เคลหมัก แอชโอฟี่ และเกาดาชีส



**GRILLED HAM & CHEESE SANDWICH** 160

Italian cooked ham, Gouda cheese & gherkin

**แซนด์วิชแฮมและชีส**

แฮมอิตาลีเลียน เกาดาชีส และแตงกวาดอง

**FOCACCIA SANDWICH**

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

**แซนด์วิชฟอคคาเซีย**

แซนด์วิชสูตรพิเศษจากแป้งพิซซ่าแต่งรสด้วยน้ำมันมะกอก



**3 CHEESE FOCACCIA** 180

Gouda, Cheddar, Parmesan & Thomas tomato

**ฟอคคาเซียชีส 3 ชนิด**

เกาดาชีส เชดดาร์ชีส พาร์เมซานชีส และมะเขือเทศโทมาโต



**SMOKED SALMON FOCACCIA** 180

marinated bell pepper, Gouda cheese

**แซนด์วิชฟอคคาเซีย แซลมอนรมควัน**

แซลมอนรมควัน พริกเคลหมัก และเกาดาชีส



**MORTADELLA HAM FOCACCIA** 160

Mortadella ham, marinated kale, Gouda Cheese

**แซนด์วิชฟอคคาเซียมอร์ตาเดลา**

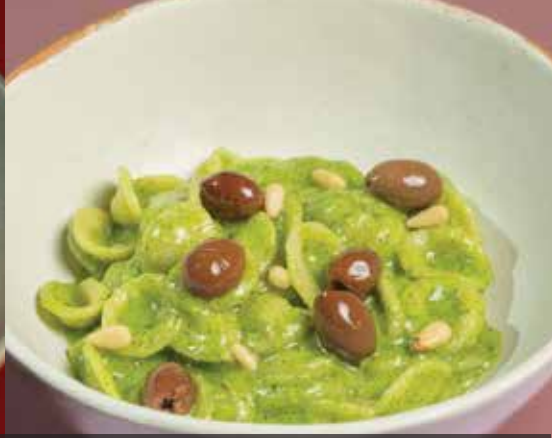
แฮมมอร์ตาเดลา พริกเคลหมัก และเกาดาชีส



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

**ริกาโทนี โบโลเนส**  
พาสต้าริกาโทนีซอสเนื้อ ชีสสตราเซียเตลลา และพริกแห้ง

320



**Orecchiette Basil Pesto**  
Liguria olives & roasted pine nut

**โอเรคคิเอตเต เพสโต**  
มะกอกลิกูเรีย และถั่วไพน์นัทอบ

300



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

**สปาเกตตี คาโบนาร์รา โรมาน่า**  
ไข่แดง ชีสเพคอรินโน่ และเบคอน

300



**Spaghetti AOP**  
garlic, olive oil, bacon,  
chili and Italian parsley

**สปาเกตตีที่ผัดพริกกระเทียม**  
น้ำมันมะกอก  
กระเทียม น้ำมันมะกอก เบคอน พริก  
และอิตาเลียนพาร์สลีย์

280



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

**สปาเกตตี โฟมโตรี**  
ซอสมะเขือเทศ ใบโหระพา กระเทียม  
และมะกอกทาเปนาต

260



**Bollito Misto 650**  
boiled beef cheek, beef tongue,  
organic chicken  
with Italian verde salsa

**โบลลิโต มิสโต**

เนื้อรวมต้มสไตส์ดั้งเดิม แก้วว ลีนวัว  
และไก่อออร์แกนิก  
พร้อมซอสเวอร์เดอิตาเลียน



**Roasted Organic Chicken Breast 580**  
black truffle, baby carrot,  
truffle jus

**อกไก่อออร์แกนิกทอว**

เห็ดทรัฟเฟิลดำ เบบี้แครอท  
และทรัฟเฟิลจูส์



**Grilled Spanish Octopus 580**  
sauté potato, marinated kale,  
spicy sausage crême

**หมึกสเปนย่าง**

มันฝรั่งอบ ผักเคลดอง และคริมซอส  
ไส้กรอกรสเผ็ด



**White Snapper Fillet 480**  
capers butter, sauté dinosaur kale  
& pine nut

**ปลากระพงขาว**

ซอสเนยเคปเปอร์ ผักเคลผัดเนย  
และถั่วไพน์นัท



**Beef Burger 420**  
grilled beef chuck patty  
with sesame bun, Asiago cheese  
& fries

**เบอร์เกอร์เนื้อ**

เสิร์ฟในขนมปังบิงงา กับชีสอาซิอาโก  
และมันฝรั่งทอด



**Fish & Chips 400**  
halibut fritter with beer batter,  
served with tartare sauce  
& malt vinegar

**ฟิชแอนด์ชิพ**

ปลาฮาไลบิตชุบแป้งเบียร์กรอบ  
เสิร์ฟคู่ซอสทาร์ทาร์ และมอลต์วีนิการ์



**Larb Salmon**

served with rice cracker & organic watercress

ลาบแซลมอน

เสิร์ฟพร้อม ข้าวเกรียบและผักออร์แกนิก



**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



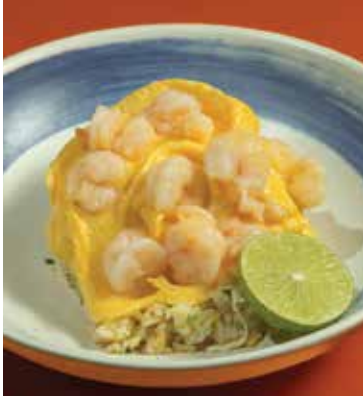
**Deep - Fried Homemade Glass Noodle & Pork Spring Roll**

**200**

served with Nuoc Cham sauce

ปอเปี๊ยะทอดโฮมเมดใส่วุ้นเส้นและหมู

เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มสไตล์เวียดนาม



**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

**ผัดวุ้นเส้น หมู หรือ กุ้ง**  
ชะอม 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

**ก๋วยเตี๋ยวเรือสไตส์อีสาน**  
ก๋วยเตี๋ยวหมูน้ำตกต้นตำรับและลูกชิ้น



**Salted Caramel Macchiato** 155 THB  
Salted caramel syrup,  
Butterscotch syrup,  
Fresh milk, Foam &  
Fresh brewed espresso

ซอลท์เค็ดคาราเมลมัทคิอาโต้  
ซอลท์เค็ด คาราเมล บัตเตอร์สก็๊อต นม  
ฟองนม ช็อคกาแลพ



**Lychee Yuzu Black Coffee** 155 THB  
Senorita lychee syrup,  
Yuzu puree, Soda,  
Fresh brewed coffee

ลิ้นจี่ยูซุแมลลิกคอฟฟี่  
น้ำเชื่อมลิ้นจี่ ยูซุพูเร โซดา ช็อคกาแลพ



**Blue Sky Latte** 155 THB  
Senorita coconut syrup,  
Butterfly pea,  
Fresh milk with Espresso foam

ซอลท์เค็ดคาราเมลมัทคิอาโต้  
น้ำเชื่อมมะพร้าว อัญชัน นม ช็อคกาแลพ



**Pink Rosie Coffee** 155 THB  
Rose syrup, Lychee puree,  
Soda, Fresh brewed espresso  
with Rose petals

พิงคีโรซี่คอฟฟี่  
น้ำเชื่อมดอกกุหลาบ ลิ้นจี่พูเร โซดา ช็อคกาแลพ  
กลีบดอกกุหลาบ

### Classic Menu เมนูคลาสสิก



**Espresso** 90.-  
เอสเพรสโซ  
**Double Espresso** 110.-  
ดับเบิลเอสเพรสโซ



**Macchiato** 110.-  
มัทคิอาโต้



**Americano** Hot 110.- Iced 130.-  
อเมริกาโน่



**Cappuccino** Hot 110.- Iced 140.-  
คาปูชิโน่



**Café Latte** Hot 110.- Iced 140.-  
ลาเต้



**Mocha** Hot 110.- Iced 140.-  
มอคค่า



**Black Orange** Iced 150.-  
กาแฟส้ม

**Selection of coffee beans  
are available**  
เมล็ดกาแฟพรีเมียม

Add Single Shot +30 THB  
Add Double Shot +50 THB



**Blossom Spring Green tea** 155 THB  
Green tea, Rose syrup,  
Elderflower syrup,  
Roselle tea, Rose petals

บลอสซัมสปริงกรีนที  
ชาเขียว น้ำเชื่อมดอกกุหลาบ  
น้ำเชื่อมเอลเดอร์ฟลาวเวอร์  
ชาดอกกระเจียน กลีบดอกกุหลาบ



**Mango Moonshine** 155 THB  
Mango, Flavoured tea.  
แมงโกมูนไชน์  
มะม่วง ชาสูตรพิเศษ



**Matcha Yuzu Sunset** 155 THB  
Matcha green tea,  
Yuzu puree, Soda with  
Fresh orange slice

มิทอะยูซุซันเซ็ท  
ชาเขียวมิทอะ ยูซุพูเร โซดา  
ตกแต่งด้วยชิ้นส้ม



**Strawberry Sweet Matcha** 155 THB  
Matcha green tea,  
Strawberry puree,  
Blended milk,  
Fresh strawberry

สตรอเบอร์สวีทมิทอะ  
ชาเขียวมิทอะ สตรอว์เบอร์รี่พูเร  
นมสูตรพิเศษ ตกแต่งด้วยสตรอว์เบอร์รี่

## Classic Menu เมนูคลาสสิก

### TEA



**Thai Tea Latte**  
ชาไทยนมสด  
Hot Iced Frappé  
115.- 145.- 180.-



**Green Tea Latte**  
ชาเขียวนมสด  
Hot Iced Frappé  
155.- 145.- 180.-



**Matcha Latte**  
มิทอะลาเต้  
Hot Iced Frappé  
120.- 160.- 190.-



**Hojich**  
ชาเขียวโฮจิฉะ  
Hot Iced Frappé  
120.- 160.- 190.-



**Lemon Iced Tea**  
ชามะนาว  
Iced  
120.-

### NON - Coffee



**Cocoa**  
โกโก้  
Hot Iced Frappé  
110.- 130.- 180.-



**Chocolate**  
ช็อคโกแลต  
Hot Iced Frappé  
110.- 145.- 180.-



**Milk**  
นมสด  
Hot Iced Frappé  
85.- 120.- 155.-

### Smoothies



**Mango Yogurt Smoothie**  
190.-



**Strawberry Yogurt Smoothie**  
190.-