



Nature • Fire • Isan

ธรรมชาติ • ไฟ • อีสาน

ISAN STEAKHOUSE

☎ 043 100 555

📘 Food By Fire

📷 [foodbyfire.grillhouse](https://www.instagram.com/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 ต่างหลั่งไหลมาอยู่รวมกันจนทำให้เกิดวัฒนธรรมประจำถิ่นอันเป็นเอกลักษณ์

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 มะเขียวย่าง ชีสคาซิโอคาวัลโลและมันหวานทอด	450
Pork Rillette, Mochi Ball & Homemade Pickles โมจิบอลหมูบดปรุงรส 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 ไอบริโก เด เซโบ พริกพิควิลโลอิสานดอง และชีสปาร์เมจจาโนเรจจาโน	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 ที่ถูกยกระดับเป็น "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 ทาร์ตาร์เนื้ออิสาน ไข่แดงเค็ม เครื่องปรุงรสหลากหลาย ผักกาดหั่น ข้าวเกรียบสาหร่าย	400
Wolffia Chawanmushi Served with Homemade Sticky Rice Crackers ไข่ตุ๋นไข่ฝ่ำ เสิร์ฟกับข้าวแต๋นทอดโฮมเมด	260
Farm to Table Salad Local Salad Leaves, Avocado, Cucumber, Red Apple, Isan Anchovy Dressing สลัดผักจากฟาร์ม ผักท้องถิ่น อะโวคาโด แตงกวา แอปเปิ้ลแดง น้ำสลัดปลาร้าอิสาน	280
Hammered Chicken Salad Grilled Baby Eringi Mushroom, Celery Root & Apple Som Tum, Roasted Nori Dressing สลัดไก่ฟู เห็ดออริจินเบ๊อย่าง ลัมตำห้วยขึ้นฉ่ายฝรั่งและแอปเปิ้ล น้ำสลัดสาหร่ายย่าง	300
Red Snapper Carpaccio Ikejime & Dried Aged Method, Served with Kaffir Lime Confit, Lime Oil, Green Tomato Jus คาร์ปาสโซ่ปลากระพงแดง ปลากระพงแดงอิเคจิเมะดรายเอจเสิร์ฟกับมะกรูดกวงฟี กรีนออยล์ และซอสมะเขือเทศเขียว	380
Magret de Canard Grilled Dried Aged Duck Breast, Bamboo Shoot & Watercress Duxelles อกเป็ดย่างถ่าน อกเป็ดดรายเอจย่างถ่าน เสิร์ฟกับหน่อไม้และวอเตอร์เครสดิกูเซลส์	380
Grilled Sundried Calamari Sato Teriyaki Tare, Spicy Isan Baba Ghanoush, Crispy Curly Kale & Lime ปลาหมึกแดดเดียวย่าง สาโทเทริยากิทาเระซอส อิสานสไปซี่บาบาฆานูซ คะนัาใบหยิกทอดกรอบและมะนาว	380

ถ่าน จี ไฟแรง
 CHARCOAL & FLAME

Thai Wagyu Striploin เนื้อไทยวากิว สตรีปลอยน์	Baht/gram	Thai Wagyu Ribeye เนื้อไทยวากิว ริปอาย	Baht/gram
MBS 4-5		MBS 4-5	
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 เนื้อขุนชีออคโกแลต พระยีน ขอนแก่น	5.0	Chocolate Beef, Phra Yuen, Khon Kaen เนื้อขุนชีออคโกแลต พระยีน ขอนแก่น	5.5
Australian Striploin สตรีปลอยน์ออสเตรเลีย		U.S Prime เนื้อวัวเกรดพรีเมียมจากอเมริกา	
USDA PRIME		USDA PRIME	
Black Angus, Grass Fed แบล็คแองกัส ขุนด้วยหญ้า	5.5	Striploin สตรีปลอยด์	7.0
Black Angus 270 Day Grain Fed แบล็คแองกัสขุน 270 วัน ด้วยธัญพืช	6.0	Ribeye ริปอาย	7.5
Australian Ribeye ริปอายออสเตรเลีย		Complimentary Side & Sauce ฟรีแนวกินแกล้มกับซอส	
Black Angus, Grass Fed แบล็คแองกัส ขุนด้วยหญ้า	6.0	Please Select 1 Side & 1 Sauce for your favorite Beef Steak	
Black Angus 270 Day Grain Fed แบล็คแองกัสขุน 270 วัน ด้วยธัญพืช	6.5	เลือกแนวกินแกล้มกับซอสที่มีคู่กับสเต็กที่เลือก	

เลี่ยงแฉ่ว
 SELECTION OF SAUCE

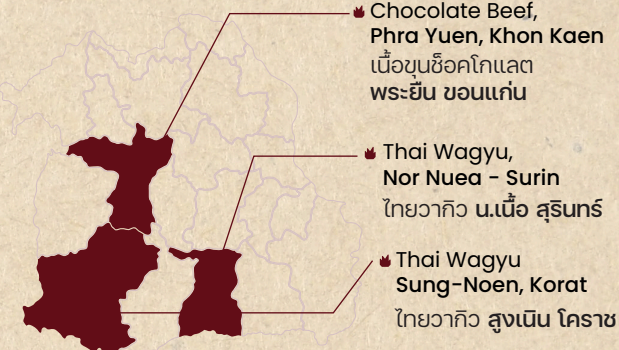
Cold Sauce แฉ่วเย็น	60 Baht Per Serve	Hot Sauce แฉ่วร้อน	60 Baht Per Serve
Chimichurri Pla-ra ซิมิซูริปลาร้า		Red Wine Sauce ซอสไวน์แดง	
Jim Jaew Sour น้ำจิ้มแจ่วเปรี้ยว		Green Peppercorn Sauce ซอสพริกไทยอ่อน	
Jim Jaew Bitter น้ำจิ้มแจ่วขม		Hot BBQ Sauce ซอสบาร์บีคิวร้อน	
Isan Salsa Verde ซอสซัลซ่าเวอร์เดอีสาน		Sato Teriyaki Sauce ซอสสาโทเทรียกิ	

แนวกินแกล้ม
 SIDE DISH

Bacon Mashed Potatoes มันฝรั่งบด เบคอน	160
Roast Potato & Garlic & Herbs มันอบกระเทียมและสมุนไพร	120
Sweet Potato Fries, Parmigiano Reggiano มันหวานทอด ชีสพาร์มีจาโน รีจจาโน	180
Green Papaya & Radish Kimchi กิมจิมะละกอและเรดิช	100
Isan White Asparagus, Parmesan Butter Broth หน่อไม้ฝรั่งขาวอีสานในเนยครีมพาร์เมซาน	200

ย่างรมควัน
 ROAST & SMOKE

BBQ Kojibuta Pork Spare Ribs Turmeric & Fennel Sauerkraut ซีโครงหมูโคจินูตะบาร์บีคิว เสิร์ฟกับหัวผักชีล้อมขมิ้นเซาเออร์เคราท์	½ Rib 580	Full Rib 980
Smoked Beef Short Rib Avocado, Isan Salsa Verde, Micro Cress		3.5 Baht/gram
เนื้อซี่โครงรมควัน อโวคาโด ซอสซัลซ่าเวอร์เดอีสาน ไมโครเครส		
65°C Roast Thai Wagyu Beef Paleron Served with Smoked Nam Prik Num, Green Chili Dips		850
เนื้อไทยวากิวใบพายอบ 65 องศา เสิร์ฟกับน้ำพริกหนุ่มรมควัน		
Smoked Beef Tongue, Celeriac Remoulade Served with Both Sour & Bitter Jaew		580
ลิ้นวัวรมควัน หัวขิ้นฉ่ายฝรั่งเรมูลาร์ด เสิร์ฟกับแจ่วเปรี้ยวและแจ่วขม		
Roast ½ Baby Chicken Served with Chimichurri Pla-ra		400
ไก่เบบี้ครึ่งตัว เสิร์ฟกับซิมิซูริปลาร้า		
River Prawn al Ajillo Black Garlic Herb Butter, Pickled Garlic Bulb & Beef Chili Sambal		680
กุ้งแม่น้ำสไตล์สเปน เนยกระเทียมดำสมุนไพร กระเทียมดอง พริกเนื้อซิมบัล		

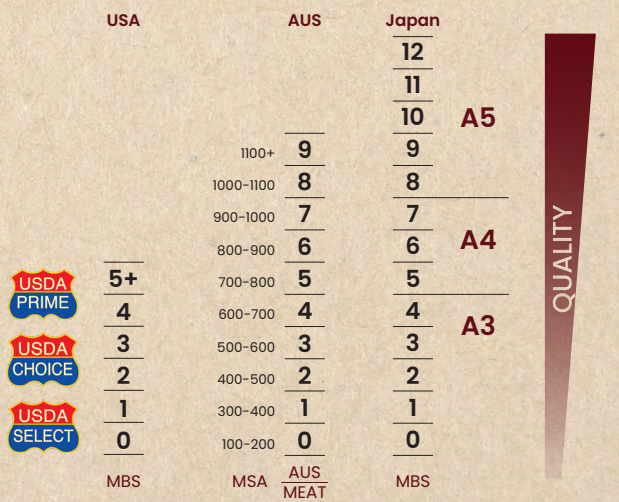


MBS ย่อมาจาก **Marbling Score** (คะแนนไขมันแทรก) ซึ่งเป็นระบบการให้คะแนนไขมันแทรกในกล้ามเนื้อ (**Intramuscular Fat**) ของเนื้อวัวที่ใช้กันแพร่หลายในหลายประเทศ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเนื้อวัวที่ผลิตในออสเตรเลีย (**Aus Meat Standard**) และเป็นมาตรฐานที่ผู้บริโภคทั่วโลกนิยมใช้ในการประเมินคุณภาพเนื้อ

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





Nature • Fire • Isan

ของหวานล้างปากจึกหน้อย **DESSERTS**

Crispy Banana Crepes

380

Whipped Marshmallow, Golden Sweet Egg Yolk, Pineapple Sorbet

ขนมเบี๋องกรอบไล้กล้วย

มาร์ชเมลโลว์วิป ฟลอยทอง และซอร์เบตสับปะรด

Blueberry Dutch Baby Pancake

280

Served with Double Scoop of Brown Butter Ice Cream

บลูเบอร์รี่ดัชเบบี้แพนเค้ก

เสิร์ฟกับไอศกรีมบราวบัตเตอร์ดับเบิลสก็ูป

Valencia Crème brûlée

280

Stew Stone Fruits, Chocolate Tuile

แครมบูร์วเลสลีมวาเลนเซีย

ผลไม้เชื่อม ช็อกโกแลตทูลี

Kaffir Lime Confit

220

Lime Sorbet, Cotton Floss

มะกรูดลอยแก้ว

ซอร์เบตมะนาว สายไหม

