

MADE TO ORDER

Please inform us of any dietary requirements or food intolerances

SAMOSORN THAI LOCAL FOOD HALL

SAMOSORN

โกเล็ค อาหารตามสั่ง

★ 1. **Padt Si Ew** + Peanut sauce \$5 \$22

ผัดซีอิ้ว
Stir fried flat noodles with chicken, egg and chinese kale

2. **Padt Ki Mao** 🌶🌶 \$22

ผัดขี้เมา
Stir fried flat noodles with chicken, holy basil and chilli

3. **Mee Padt Kwang Toong** 🌶 \$22

เส้นหมี่ผัดกวางตุ้ง
Stir fried rice vermicelli noodles with pork, egg and choy sum

4. **Suki [Soup/ Dry]** 🌶 \$22

สุกี้ *contains sesame seeds and oil*
Glass noodles, chicken, eggs and water spinach in sukiyaki sauce

5. **Padt Mama Tom Yum** 🌶🌶 \$22

ผัดมาม่าต้มยำ
Egg noodles with chicken, spicy and sour curry paste

6. **Padt Ba Mee/ Padt Hokkien** 🌶 \$22

ผัดบะหมี่ / ผัดฮกเกี้ยน
Egg noodles/ Hokkien noodles with chicken, holy basil and chilli

★ 7. **Padt Thai** (I) \$22

ผัดไทย *contains peanuts and dried shrimps*
Rice noodles, chicken, eggs, bean sprouts and garlic chives in tamarind sauce

8. **Padt Nam Prik Paoh** 🌶 \$25

ผัดน้ำพริกเผา *contains nuts*
Stir fried rice noodles in chilli jam with chicken and cashew nuts

★ 9. **Bamee Padt Goong** 🌶🌶 (I) \$25

บะหมี่ผัดกุ้ง
Stir fried egg noodles, prawns, choy sum, wombok and chilli

10. **Raadt Naah** Regular \$22 / Jumbo (2ppl.) \$32

ราดหน้าหมู
Stir fried rice noodles with pork and chinese kale in gravy

RECOMMEND !

1



11. **Padt Paak** + Peanut sauce \$5 \$20

ผัดผัก
Stir fried vegetables with oyster sauce and rice

12. **Fried Rice** \$22

ข้าวผัด
Fried rice with chicken, eggs, chinese kale and onion

13. **Kana Mhu Grob** 🌶 \$25

ข้าวคะน้าหมูกรอบ
Stir fried crispy pork belly with chinese kale and rice

14. **Mackerel Fried Rice** 🌶 (I) \$25

ข้าวผัดปลาเค็ม
Fried rice with salted Mackerel, chilli, egg and red onion

15. **Chilli Fried Rice** 🌶🌶 \$25

ข้าวผัดกะเพราไก่ชิ้นไข่ดาว
Fried rice with chicken, chilli and holy basil with fried egg

16. **Stir-Fried Garlic Pork and Rice** \$25

ข้าวหมูกระเทียมไข่ดาว
Stir fried pork with pepper and garlic sauce with fried egg and rice

★ 17. **Pineapple Fried Rice** (I) \$25

ข้าวผัดสับปะรด *contains nuts*
Fried rice with pineapples, sultanas, egg, prawns and cashew nuts

18. **Dtom Yum Fried Rice** 🌶 (I) \$25

ข้าวผัดต้มยำ
Fried rice with prawns, soft boiled egg and herbs

19. **Crab Meat Fried Rice** (I) \$25

ข้าวผัดปู
Fried rice with crab meat, eggs and green onions

20. **Padt Paak Boohng** \$22

ข้าวผัดผักบุ้งไฟแดง
Stir fried water spinach, garlic, chilli with yellow bean sauce and rice

🌿 Mild 🌶 Medium 🌶🌶 Hot 🌶🌶🌶 Extra + Peanut sauce \$5

* เชิงสะพานอาหารอีสานและย่าง *

GRILLED & SPICY SALAD

★ 30. **Homemade Vegetable Spring Rolls** \$9

ปอเปี๊ยะผัก (2 pieces)

31. **Homemade Chicken Larbp Spring Rolls** \$9

ปอเปี๊ยะลาบไก่ทอด (2 pieces)

32. **Homemade Karee Puffs** (2 pieces) \$9

กะหรี่ป๊อป
Chicken curry puffs

★ 33. **Chicken Satay** (2 skewers) \$12

ไก่สะเต๊ะ *sauce contains peanuts*
Chicken satay

34. **Som Dtum Thai** 🌶 (I) \$22

สมตำไทย *contains peanuts*
Papaya salad with peanuts and dried shrimps

35. **Som Dtum Thai-Bpu** 🌶 (I) \$22

สมตำไทยปู *contains peanuts*
Papaya salad with peanuts, dried shrimps and pickled crab

36. **Som Dtum Bpu Bpla Ia** 🌶 (I) \$22

สมตำปูปลาร้า *Strong and distinct flavour*
Papaya salad with pickled crab and fermented fish

37. **Larbp Chicken** 🌶 \$22

ลาบไก่
Spicy minced chicken or pork salad with prawns chip

38. **Dtom Saap Pork ribs** 🌶 \$22

ต้มแซ่บหมู
Hot and sour soup with pork ribs

39. **Beef Salad** 🌶 \$25

ยำเนื้อ
Grilled beef salad with tomatoes, cucumber and chilli

40. **Yum Woon Sen** 🌶 (I) \$27

ยำวุ้นเส้น
Spicy salad of glass noodles with minced chicken, calamari, mussels and prawns

★ 41. **Som Dtum Taardt** 🌶 \$28

สมตำถาด (Perfect to Share)
Papaya salad family style with condiments, pork roll, pork cracker, boiled egg, thin rice noodles

7



21. **Padt Prik Khing Crispy Pork** \$25

ข้าวผัดพริกขิงหมูกรอบ
Stir fried crispy pork belly and green beans in chilli paste with rice

22. **Chicken Cashew Nuts** \$25

ข้าวไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ *contains nuts*
Stir fried chicken, cashew nuts and chilli jam with rice

23. **Grapao Crispy Pork** 🌶 \$25

ข้าวกะเพราหมูกรอบ
Stir fried crispy pork belly, chilli, holy basil with fried egg and rice

24. **Grapao Duck** 🌶 \$25

ข้าวกะเพราเป็ด
Stir fried roast duck, chilli, holy basil with fried egg and rice

25. **Panang with Rice** \$25

พะแนง และ ข้าว
Panang curry chicken with rice

26. **Green Curry Chicken with Rice** \$25

แกงเขียวไก่ และ ข้าว 🌶
Green curry chicken with rice

27. **Red Curry Chicken / Duck** \$25 / \$27

แกงแดงไก่ / เป็ด และ ข้าว 🌶
Red curry Chicken / Duck with rice

28. **Mussamun Beef with Rice** 🌶 \$27

มัสมั่นเนื้อ และ ข้าว *contains peanuts*
Mussaman curry with slow braised beef and potato with rice

★ 29. **Grapao Chicken** Regular \$22 / Jumbo (2ppl.) \$33.90

Grapao Beef ข้าวกะเพราไก่ / เนื้อ 🌶 \$22
Stir fried minced chicken or minced beef chilli, holy basil with fried egg and rice



9



29



17



30



H.



26



4



40



37



36

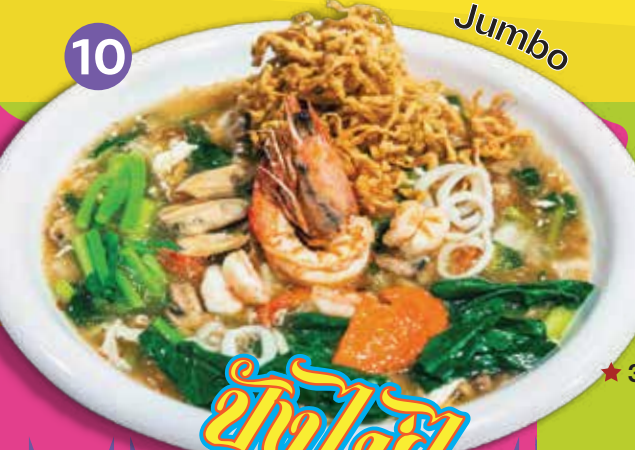


38



10

Jumbo



39



M.



ยำไม้น้ำ

**SEAFOOD ORIGINS: I = IMPORTED; PRAWNS (VIETNAM), MUSSELS (NEW ZEALAND), CALAMARI (CHINA), SOFT SHELL CRAB



(*Please inform us of any dietary requirements or food intolerances*)

รตนิยม-ก๋วยเตี๋ยวและซุปร NOODLES & SOUP

- 42. **Guay Tiew Nahm Sai** ก๋วยเตี๋ยวน้ำใส \$22
Rice noodles with shredded chicken in clear broth
- 43. **Boat Noodles Soup** ก๋วยเตี๋ยวเรือ \$22
Rice noodles with pork/ beef and chinese kale in thick spicy broth
- 44. **Sukho Thai (Soup / Dry)** ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย *"peanuts"* (I) \$22
Spicy rice noodles with fish balls, bbq pork, dried shrimps and minced chicken
- 45. **Yen Ta For (Soup / Dry)** เย็นตาโฟ (I) \$22
Rice noodles with fish balls, blood jelly and calamari in a fermented bean curd broth
- 46. **Khao Dtom Sen** ข้าวต้มเส้น \$22
Rice noodles with pork ribs in thick broth
- 47. **Laksa** ลักซา \$22
Egg noodles and chicken in turmeric-coconut curry with chilli oil
- 48. **Guay Tiew Neau Dtoon** ก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋น \$22
Rice noodles with beef in five spice broth
- 49. **Guay Tiew Mhu Dtoon** ก๋วยเตี๋ยวหมูตุ๋น \$22
Rice noodles with pork in five spice broth
- 50. **Guay Tiew Dtom Yum Onsen egg** \$25
ก๋วยเตี๋ยวมั้ยไข่ออนเซ็น *"contains peanuts & dried shrimps"*
Egg noodles with onsen egg, grilled pork, chicken, fish balls in spicy dtom yum broth
- 51. **Ba Mee Bpedt (Soup / Dry)** บะหมี่เป็ด \$25
Egg noodles with duck in five spice broth
- 52. **Dtom Yum Goong** ต้มยำกุ้ง (I) \$25
Noodles / Rice with prawns, calamari and egg in dtom yum broth



ข้าวแกงจานด่วน ***

SPECIAL MENU

- Soft Shell Crab Mango Salad สลัดมะม่วงปูนิ่ม (I) \$28
Soft shell crab crispy with mango salad
- J.O. Mama Tom Yum เจ๊โอมาม่าต้มยำ (I) \$28
Classic Thai hot pot with sour soups seafood, minced chicken and crispy pork
- A. **Fish Cake** (3 pieces) ทอดมันปลา (I) \$15
Fried fish cakes with pickled cucumber relish *"includes peanuts"*
- B. **Fried Crispy Chicken Wontons** เกี๊ยวไก่เจี๊ยงทอด \$15
Crispy chicken wontons with sweet chilli sauce
- C. **Kanom Jeen Namya Krati** ขนมจีนน้ำยากะทิ (I) \$22
Rice vermicelli with minced fish red curry
- D. **Grilled Chicken Salad** ยำไก่ย่าง \$25
Char-grilled chicken salad with tomatoes, cucumber, fresh chilli and herbs
- E. **Grilled Chicken with rice** ไก่ย่าง + ข้าว \$25
Grilled marinated chicken with chilli and tamarind relish
- F. **Grilled Pork Neck Salad** ยำคอหมูย่าง \$25
Char-grilled pork neck salad with chilli and herbs
- G. **Gai Kua Prik** ไก่คั่วพริก \$25
Fried chicken with fried garlic, kaffir lime leaf and chilli
- H. **Emerald Duck** เป็ดย่างผัดผักเขียว \$25
Stir fried five spice roast duck with seasonal greens
- I. **Padt Bamee Crispy Pork Holy Basil +Onsen egg** ผัดบะหมี่กะเพราหมูกรอบไข่ออนเซ็น \$25
Stir fried egg noodles with crispy pork belly, holy basil and onsen egg
- J. **Padt Thai Grilled Pork Jowl** ผัดไทคอหมูย่าง \$25
Stir fried thin noodles with grilled pork jowl, eggs, bean sprouts and garlic chives in tamarind sauce
- K. **Goong Opb Woon Sen** กุ้งอบวุ้นเส้น (I) \$27
Stir fried king prawns, glass noodles, onion, ginger and chinese celery
- L. **Kai Jiew Crab / Prawn** ไข่เจียวปู / กุ้ง (I) \$27
Puffy omelette with crab / prawn
- M. **Dried Seafood Dtom Yum** ต้มยำทะเลแห้ง (I) \$27
Stir fried seafood in dtom yum chilli paste
- N. **Padt Thai Woon Sen Bpu Nim (I)** \$27
ผัดไทวุ้นเส้นปูนิ่มทอด *"contains peanuts & dried shrimps"*
Stir fried glass noodles with soft shell crab, eggs, bean sprouts and garlic chives in tamarind sauce
- O. **Mhu Bpla La** หมูปลาร้า \$28
Grilled marinated pork with Fermented Thai anchovy sauce
- P. **Soft Shell Crab Tordt Kratiem** ปูนิ่มทอดกระเทียม \$28
Deep fried soft shell crab with garlic, pepper and plum sauce
- Q. **Soft Shell Crab with Curry Sauce** \$28
ปูนิ่มทอดราดซอสผงกะหรี่ (I)
Deep fried soft shell crab with a mildly aromatic yellow curry sauce with chinese celery

RUSH HOUR MENU

- 53. **Khao Mun Gai** ข้าวมันไก่ \$22
Tender boiled chicken served on flavoured rice with soy sauce and chicken broth
- 54. **Khao Ka Mhu** ข้าวขาหมู \$22
Caramelised pork hock in five spice served with chinese kale and pickled cabbage and rice
- 55. **Khao Mok Gai** ข้าวหมกไก่ \$22
Thai turmeric chicken rice with mint sauce
- 56. **Khao Grilled Chicken** ข้าวไก่ย่าง \$22
Grilled marinated chicken with chilli and tamarind relish with rice
- 57. **Khao Mhu Grob** ข้าวหมูกรอบ \$25
Crispy pork belly, bbq pork, boiled egg and gravy with rice
- 58. **Khao Grilled Pork Jowl** ข้าวคอหมูย่างจิ้มแจ่ว \$25
Char-grilled pork jowl with nahm jim jaew served with rice
- 59. **Khao Na Bpedt** ข้าวหน้าเป็ด \$25
Roasted duck with pickled ginger, greens and duck gravy with rice
- 60. **Jasmine Rice / Sticky Rice** ข้าวสวย / ข้าวเหนียว \$5

SAMOSORN THAI LOCAL FOOD HALL



ชานเย็น-ชาไข่มพ DRINKS & DESSERTS

- 61. **Traditional Coffee** \$7
61.1 **Orlieng** โอเลี้ยง Sweet iced black coffee
61.2 **Kaffe Yen** กาแฟเย็น Sweet iced coffee with milk
- 62. **Traditional Red Tea** \$7
62.1 **Cha Nohm Yen** ชานมเย็น Sweet iced tea with milk
62.2 **Cha Dum Yen** ชาดำเย็น Sweet iced tea
- 63. **Nohm Chomp Phu** นมชมพู Pink iced milk \$7
- 64. **Lodt Shong Singapore** ลอดช่องสิงคโปร์ \$7
Coconut milk with silky pandan jelly
- 65. **Cha Ma Nao** ชามะนาว Sweet iced lemon tea \$7
- 66. **Whole Fresh Coconut** น้ำมะพร้าว \$9
- 67. **Blended Juices** [Watermelon / Mango / Lychee] \$9
- 68. **Sticky Rice With Mango** ข้าวเหนียวมะม่วง \$15



**SEAFOOD ORIGINS: I = IMPORTED; PRAWNS (VIETNAM), MUSSELS (NEW ZEALAND), CALAMARI (CHINA), SOFT SHELL CRAB