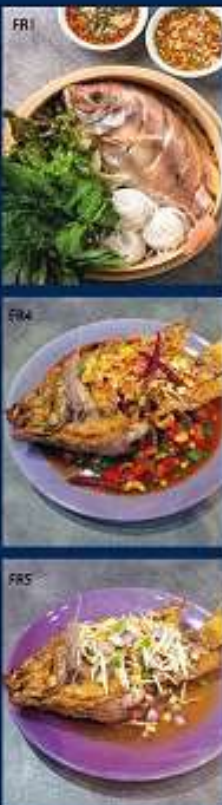


ปลา FISH



ปลาเก๋า Grouper

- FG1** ปลาเก๋าทะเลยำขมิ้นขาว
Deep-fried Grouper with white Turmeric, Lime and Thai Herbs
- FG2** ปลาเก๋าทะเลแต้จ๊วง
Deep-fried Grouper with Mango Salad and Kaffir Lime Zest
- FG3** ปลาเก๋าทะเลทอดผัดพริกชี้หูสวน
Deep-fried Grouper with Bird's Eye Chilies, Young Peppercorn & Kaffir Lime Leaves
- FG4** ปลาเก๋าทะเลซอสมะขาม
Deep-fried Grouper with Chicken, Roasted Cashew Nut & Special Home-made Tamarind Sauce
- FG5** ปลาเก๋าทะเลสามรส
Deep-fried Grouper with Trio Sauce
- FG6** ปลาเก๋าทะเลทอดกระเทียมพริกไทย
Deep-fried Grouper with Garlic & Pepper
- FG7** ปลาเก๋าทะเลทอดผัดพริกแห้ง
Deep-fried Grouper with Chilies, Garlic & Pepper



ปลาทับทิม Red Tilapia

- FR1** เมืองปลาทับทิมสมุนไพร
Steamed Red Tilapia Fish Served with Spicy Sauce, Rice Noodle and Vegetables
- FR2** ปลาทับทิมผัดพริกขิง
Red Tilapia Fish with Red Chili Paste & Beans
- FR3** ปลาทับทิมราดพริก
Red Tilapia Fish with Trio Sauce
- FR4** ปลาทับทิมซอสมะขาม
Deep-fried Red Tilapia Fish with Roasted Cashew Nut & Special Home-made Tamarind Sauce
- FR5** ปลาทับทิมแต้จ๊วง
Deep-fried Red Tilapia Fish with Mango Salad & Kaffir Lime Zest
- FR6** ปลาทับทิมนึ่งซีอิ้ว
Red Tilapia Fish in Soya Sauce
- FR7** ปลาทับทิมทอดกระเทียม
Deep-fried Red Tilapia Fish with Garlic & Pepper
- FR8** น้ำตกปลาทับทิม
Red Tilapia Fish with Grounded Rice & Piquant Salad

ปลาจระเม็ด Pomfret



- FP1** ปลาจระเม็ดตำแต้จ๊วง
Deep-fried Pomfret with Mango Salad and Kaffir Lime Zest
- FP2** ปลาจระเม็ดตำทอดกระเทียม
Deep-fried Pomfret with Garlic & Pepper
- FP3** ปลาจระเม็ดตำยำขมิ้นขาว
Deep-fried Pomfret with White Turmeric, Lime and Thai Herbs
- FP4** ปลาจระเม็ดตำซอสมะขาม
Deep-fried Pomfret with Chicken, Roasted Cashew Nut & Special Home-made Tamarind Sauce
- FP5** ปลาจระเม็ดตำทอดผัดพริกชี้หูสวน
Deep-fried Pomfret with Bird's Eye Chilies, Young Peppercorn and Kaffir Lime Leaves
- FP6** ปลาจระเม็ดตำสามรส
Deep-fried Pomfret with Trio Sauce



ปูทะเล CRABS

ปูทะเลจืด “กินข้าว”
เป็นปูที่เลี้ยงตามธรรมชาติจากอ่าวไทย



- CR01** ปูทะเลผัดผงกะหรี่
Stir-fried Fresh Crabs with Yellow Curry Powder
- CR02** ปูทะเลอบนึ่งเต้า
Steamed Glassnoodle with Fresh Whole Crab
- CR03** ปูทะเลผัดพริกชี้หู
Stir-fried Crab with Bird Eye Chilies & Kaffir Lime Leaves
- CR04** ปูทะเลผัดสะตอ
Stir-fried Fresh Whole Crab with Sator (Southern Bean) and Shrimp Paste
- CR05** ปูทะเลผัดเคย
Stir-fried Mud Crab with Eggs & Shrimp Paste
- CR06** ปูทะเลนึ่งซีอิ้ว
Crab in Soya Sauce
- CR07** หลนปูทะเล
Mud Crab in Thai Style Dipping
- CR08** แกงคั่วปูทะเลโบชะพลู/โบชะคราม
Home-made Yellow Curry with Fresh Whole Crab or Crab Meats, Coconut Milk & 'Bai Chao Plu' or 'Bai Chao Kram'
- CR09** แกงเหลืองปูทะเลยอดมะพร้าวอ่อน
Southern Yellow Curry with Mud Crab with Eggs and Young Coconut
- CR10** ปูทะเลนึ่งมะนาว
Steamed Fresh Whole Crab with Lime, Chili & Garlic

กินข้าว KINKAO

อ่าวไทย กุ้งไทย

f KINKAOBKK i KINKAO.THAI #KINKAO

กุ้งแม่น้ำย่าง GRILLED RIVER PRAWNS

River prawns are best wild caught The meat are firm and sweet with charcoal grilled aroma.

กุ้งแม่น้ำตัวโตของ "ก้นขาว" จากแหล่งธรรมชาติ เนื้อแน่นฟู ไข่กลับหอมย้วยยวบ ขวบให้ลิ้มลอง ได้บิบบักสิหลิวสดหรือส้ม ป่ารับประทาน จับคู่กับน้ำจิ้มซีฟู้ด พริกสดกรอบ น้ำปลาหวาน สูตรเด็ดเคล็ดลับของทางร้าน



กุ้งแม่น้ำย่าง

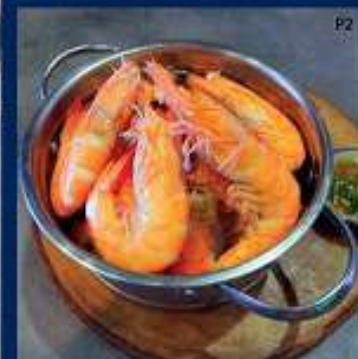
River Prawns



กุ้งแม่น้ำย่าง
Charcoal-grilled King River Prawn



- PR06** ต้มยำกุ้งแม่น้ำ
Tom Yum Goong Mae Nam
Thai Hot and Sour Soup with River Prawn
- PR07** กุ้งแม่น้ำอบวุ้นเส้น
Steamed Glassnoodle with River Prawn
- PR08** กุ้งแม่น้ำทอดกระเทียม
Deep-fried River Prawns with Garlic and Pepper
- PR09** กุ้งแม่น้ำซอสมะขาม
Stir-fried River Prawns with Tamarind Sauce
- PR10** กุ้งแม่น้ำนึ่งซีอิ๊ว
Steamed River Prawns in Soya Sauce
- PR11** กุ้งแม่น้ำผัดสะตอ
Stir-fried River Prawns with Bitter Bean and Shrimp Paste
- PR12** จู๋ซีกุ้งแม่น้ำ
Red Thick Curry with River Prawns
- PR13** พล่ากุ้งแม่น้ำ
River Prawns with Thai Piquant Salad



กุ้งทะเล

Prawn

กุ้งทะเลของร้าน "ก้นขาว" เป็นกุ้งทะเลอินทรีย์เลี้ยงตามธรรมชาติจากจังหวัดประจวบคีรีขันธ์

- P1** กุ้งทะเลอบวุ้นเส้น
Steamed Glassnoodle with Prawns
- P2** กุ้งทะเลอบเกลือ
Steamed Prawns with Salt
- P3** กุ้งทะเลทอดกระเทียมพริกไทย
Deep-fried Prawns with Garlic & Pepper
- P4** กุ้งทะเลราดพริกกระเทียม
Deep-fried Prawns with Trio Sauce
- P5** กุ้งทะเลซอสมะขาม
Deep-fried Prawns with Roasted Cashew Nut & Special Home-made Tamarind Sauce
- P6** กุ้งทะเลผัดผงกะหรี่
Stir-fried Prawns with Yellow Curry Powder
- P7** กุ้งทะเลผัดพริกขี้หนูสวน
Deep-fried Prawns with Bird's Eye Chilies, Young Peppercorn & Kaffir Lime Leaves
- P8** กุ้งทะเลผัดพริกแห้งกระเทียม
Deep-fried Prawns with Chilies, Garlic & Pepper
- P9** กุ้งทะเลนึ่งซีอิ๊ว
Prawns in Soya Sauce



RM02



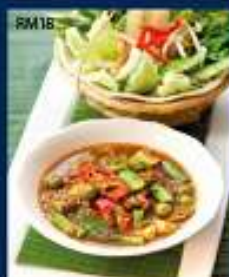
RM03



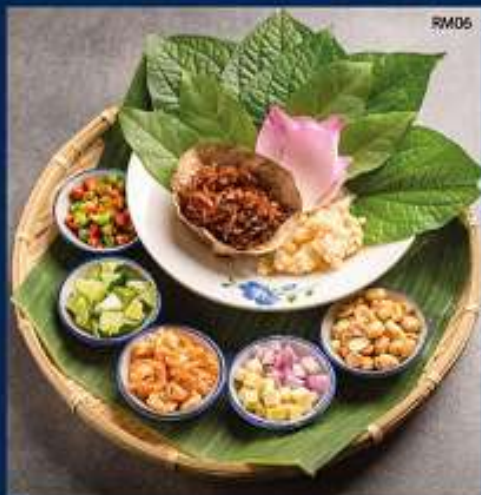
RM07



RM04



RM18



RM05



RM15



RM08



RM17



RM19



RM12



RM09



RM20



RM11



RM13

เมนูแนะนำ KINKAO'S Recommendations

- RM01** ยำใบชะคราม 200 THB
Chakram Salad (Local Plants that Grow in Brackish Water with Crunchiness Texture) Topped with Coconut Cream
- RM02** ม้าฮ่อผลไม้ (ของว่างไทยโบราณ) 140 THB
Thai Traditional Snacks, "Ma Hor". Fresh Fruits/Vegetables with Peanut Toppings
- RM03** ข้าวตังหลากหลายรส 140 THB
Rice Crackers with Thai Style Toppings
- RM04** ส้มตำไทยหมูย่าง 240 THB
Papaya Salad Served with Sticky Rice and Grilled Pork Loin
- RM05** หมูร้องไห้ 200 THB
Marinated Charcoal-grilled Pork Loin with Thai Aromatic Herbs & Spicy E-Sam Sauce
- RM06** เมืองทองเครื่อง 120 THB
Local Thai Appetizers, Roasted Coconut, Lime & Shallot Wrapped in Lotus Leaves & Wild Betel Leaves
- RM07** พะแนงซี่โครงหมู 300 THB
"Panang Si-Klong Moo" Red Curry with Spangribis
- RM08** หมูฮ่อซี่โครงกระพรวน 280 THB
Southern Style Stewed Pork
- RM09** แกงกะทิสายบัวปลาทู 190 THB
Lotus Steam with Coconut Curry and Mackerel
- RM10** แกงคั่วเนื้อปลาใบยี่ห่วย 250 THB
The Taste of Southern Dish, Southern Style Curry with Bled Eyes Chilis, Cumin Leaves & Fish Fillet
- RM11** ต้มกะทิเนื้อเค็ม 260 THB
Coconut Curry with Beef Jerky
- RM12** ต้มยำหูงปลาช่อน 260 THB
Hot & Sour Soup with Fish Belly
- RM13** ขนมหุ้นน้ำยาปลาน้ำดอกไม้ 120 THB
Bassacuda Fish in Yellow Curry Served with Vegetable & Thai Vermicelli
- RM14** ขนมหุ้นน้ำยาปู 150 THB
Thai vermicelli with yellow curry and crab meats served with vegetables
- RM15** หลนเนื้อปูทรงเครื่อง 380 THB
Crab Meats with Coconut Dipping and Fresh Vegetables
- RM16** ข้าวย่านมุนไพโร 120 THB
Kao Yam is A One Plate Meal that Originates in The South Which Consists of Several ingredients Such as Rice, Nam Budu Mixed with Coconut Milk and Fresh Vegetables
- RM17** แกงรัฐจวนหมู/เนื้อ 220/ 240 THB
Gaeng Run Chuan (Pork/ Beef) is An Ancient Recipe Curry Created Since the King Rama V.
- RM18** แกงไตปลา 240 THB
"Gaeng Tai Pla" One of the Most Known Southern Black Curry Made with Fish Stomach, Southern Spices & Local Vegetables. This Dish is One of the Best Favourite on Our Menu for 30 years. It is Not Wrong to Say That It has Helped us to Where We are Today.
- RM19** แกงเหลืองปลากะพงยอดมะพร้าว/ยอดคุดง 250 THB
Southern Style Spicy Curry with Young Coconut Shoot and Fish Fillet
- RM20** ผัดผักพื้นบ้าน 150 THB
Stir-fried Assorted Local Thai Vegetable
- RM21** ใบเหมียงผัดไข่ 160 THB
Stir-fried Southern Local Thai Vegetable (Pak Mlang) with Eggs
- RM22** ไข่พระอาทิตย์ 130 THB
Recipe From the Royal Palace, Thai Omelet Stuffed with Rice

Dessert

- DS01** ข้าวฟ่างน้ำกะทิมะพร้าวอ่อน 85 THB
Millet Grass in Coconut Milk Cream & Pandan
- DS02** โยคกริมกะทิสดขนมไข่โบราณ (กะทิสด/ ชาไทย/ มะม่วง) 85 THB
Coconut Milk /Thai Ice Tea / Mango Ice-Cream Served with Thai Egg Pudding
- DS03** ข้าวเหนียวมะม่วง 130 THB
Mango with Sticky Rice



DS01



DS02



DS03

หอยนางรม FRESH OYSTERS

Enjoy variety kinds of delicious, fresh and well-selected oysters from France, Australia & Ireland accompany with special garnishes; local leaves, seafood sauce, homemade tamarind sauce and more.

"กินข้าว" คัดสรรหอยนางรมสดๆ ที่ขึ้นชื่อจากทั่วทุกมุมโลก สายพันธุ์ Fine de Claire (France) จากฝรั่งเศส Saint Kerber (Ireland) จากไอร์แลนด์ และ Smoky Bay (Australia) จากออสเตรเลีย เสิร์ฟพร้อม เครื่องเคียงครบสูตรซีฟู้ด น้ำพริกเผา มะนาวผ่าเน่น หอมเหี่ยว แบนโอบีอัน



หอยนางรม *Fresh Oysters*

- OY1 FINE DE CLAIRE (FRANCE)
- OY2 SMOKY BAY (AUSTRALIA)
- OY3 SAINT KERBER (IRELAND)

"กินข้าว" คัดก๋วยสด ตัวโต เนื้อเนื้อแน่นฟู เสิร์ฟคู่กับน้ำจิ้มซีฟู้ดสูตรลับทาบพร้อมมะระสด ใบสะระแหน่ พริกขี้หนู และกระเทียม อร่อยกึ่งใจ



กุ้งแช่น้ำปลา

Fresh prawns in seafood and fish sauce (Goong Shae Nam Pla)

กินข้าว KINKAO

อร่อยทุกคำ ทำจากใจ

f KINKAOBKK @ KINKAO.THAI

ราคาอาหารและเครื่องดื่มขึ้นอยู่กับเมนูที่เลือกและปริมาณการบริการ
All prices are subject to a 10% service charge & applicable government tax.

I love the sea.. I love seafood.. & I love KINKAO..