

## แบ่งกันกิน To Start

“บ้าน” ปอเปี๊ยะทอด Por Pia Tod - “Baan” signature spring roll	180
ส้มตำไทย Somtum Thai - sweet & a bit spicy	150
ส้มตำปู Somtum Plu - intense with fermented crab flavor & spicy	150
ส้มตำปู ปลา ร้า Somtum Plu-Pla-Lar - super intense with fermented fish & crab flavor	150
ส้มตำป่า Somtum Pa - intense with fermented crab & clam & fish flavor & spicy	150
กุ้งแช่น้ำปลา Kung Chae Num Pla - Marinated raw shrimp in chili & fish sauce	350
“บ้าน” กุ้งอบวุ้นเส้น Kung Ob Woon Sen - “Bann” signature Casseroled Prawns with glass noodle	590
“บ้าน” ปลา คอ หมูย่าง Pra Kor Moo Yang - “Bann” signature spicy grilled pork jawl salad	350
ลาบเนื้อชนิดพิเศษ Larb Nua - Spicy minced dry-aged beef salad	390
“บ้าน” ทอดมันกุ้ง Tod Mun Kung - “Baan” signature deep-fried pork & shrimp pancake	350
“บ้าน” ทอดมันปลา Tod Mun Pla - “Baan” signature deep-fried fish pancake	350
ปีกไก่ทอด Kai Tod - Fried chicken wings	250
“บ้าน” หมูสะเต๊ะ Moo Satay - “Baan” signature grilled pork satay	290
น้ำพริกอ่องไข่เค็ม	300

Nam Prik Ong - Spicy tomato dip with pork & salted egg	
น้ำพริกกะปึกับปลาทุ	350
Nam Kapi - Spicy shrimp paste dip with fried mackarel	
“บ้าน” หมูแดดเดียว	250
Moo Dad Deaw - “Baan” signature sun-dried pork	
หมูมะนาว	320
Moo Ma Nao - Spicy pork salad with kale	
ปลากุ้ง	350
Pra Kung - Spicy shrimp salad	
ยำผักบั้งกรอบ	350
Yum Pak Bung Kob - Crispy morning glory salad with shrimp & pork	
ยำยอดแม้ว	320
Yum Yod Maew - Young Chayote leaves salad with shrimp & pork	
น้ำ น้ำ	
<b>Curry &amp; Soup</b>	
“บ้าน” แกงเขียวหวานเนื้อตุ๋น	390
“Baan” signature braised beef green curry	
แกงเหลืองปลากะพง	390
Southern style yellow curry with sea bass	
“บ้าน” ไช้พะโล้ต้มแซ่บ	280
Kai Pa Loew Tum Zap - “Baan” signature spicy five-spiced egg stew	
ไช้พะโล้	250
Kai Pa Loew - Five-spiced egg stew	
แกงจืดเต้าหู้หมูหมัก	250
Tofu & marinated pork soup	
ต้มยำทะเลน้ำขุ่น	390
Tom Yum seafood	
โป๊ะแตกทะเล	390
Po Tak - Spicy seafood soup with holy basil	

“บ้าน” มัสมั่นแกะตุ๋น “Baan” signature Massaman curry with braised lamb belly	590
ต้มแซ่บเนื้อตุ๋น Tom Zap - Spicy braised beef brisket soup	390
ซี่โครงหมอบสัปปะรด Braised pork ribs with pineapple	350
แกงป่าไก่ Kang Pa Kai - Wild curry with chicken	290
ต้มข่าไก่/ทะเล Tom Ka Kai/Talay - Coconut curry soup with chicken/seafood	290/390
แกงส้มกุ้งชะอมทอด Kang Som Gung - Sour curry with shrimp and herbal egg	390
<b>ผัด ผัด</b>	
<b>From hot wok</b>	
“บ้าน” ผัดกะเพราเนื้อพิเศษ Dry-aged 30 วัน (Ka Pao Nua) “Baan” signature stir-fried minced dry-aged beef in spicy holy basil	390
“บ้าน” ผัดเผ็ดคอหมูย่าง (Pad Ped Kor Moo) “Baan” signature stir-fried pork jawl in red curry paste	350
ผัดเขียวหวานทะเลแห้ง Stir-fried seafood in green curry paste	390
เนื้อพิเศษDry-aged 30 วันทอดกระเทียม Nua Ka Tiem - Minced dry-aged rib eye fried with garlic	390
“บ้าน” ไข่ผัดไข่โป้วทรงเครื่อง Pad Chai Po - “Baan” signature stir-fried eggs with basil and chil	180
ยอดมะระผัดน้ำมันหอย Stir-fried young Chayote leaves with oyster sauce	180
ผักบุ้งไฟแดง Stir-fried Morning glory with oyster sauce	180

ก๋วยช่ายขาวผัดหมูสับ Stir-fried white Chive with oyster sauce	200
เต้าหู้ทรงเครื่อง Pan-fried tofu with pork and spring onion gravy	250
ไก่ผัดเม็ดมะม่วง Kai Pad Med Mamung - Stir-fried chicken with cashew nuts	290
ไข่ยัดไส้ Kai Yud Sai - Thai style omelet stuffed with pork and tomato	250
หมกคลุกฝุ่น Moo Kluk Foon - Stir-fried pork with good shrimp paste	290

## มััจฉาแหวกว่าย Whole Fish

“บ้าน” ปลากระพงทอดกระเทียม “Baan” signature deep fried Whole sea bass with garlic	790
“บ้าน” ปลากระพงทอดน้ำปลาอย่างดี “Baan” signature deep fried Whole sea bass with good fish sauce	790
“บ้าน” ปลากระพงนึ่งมะนาว “Baan” Signature Streamed Whole Sea-bass with spicy lime sauce	890
“บ้าน” เป็ะชะปลากระพง “Baan” signature deep fried Whole sea bass with Sour curry	890
“บ้าน” ปลากระพงทอดสามรส “Baan” signature deep fried Whole sea bass with Sweet and sour	890

## จานเดี่ยว

### Individual

ข้าวผัดพริกแกงคอกหมูย่าง	290
Jasmine rice stir-fried with pork jawl curry	
ข้าวผัดเขียวหวานทะเล	290
Jasmine rice stir-fried with seafood green curry	
ข้าวผัดต้มยำทะเล	290
Jasmine rice stir-fried with seafood Tom Yum	
ข้าวผัดหมูแดดเดียว	290
Jasmine rice stir-fried with sun-dried pork	
“บ้าน” เส้นใหญ่ผัดทะเลแห้ง	290
“Baan” signature stir-fried flat noodle with seafood	
ขนมจีนแกงเขียวหวานเนื้อตุ๋น	290
Rice vermicelli served with “Baan” signature braised beef green curry	
ผัดไทกุ้งสดห่อไข่	290
Pad Thai - Small flat noodle stir-fried with shrimp gravy	
ราดหน้าหมูหมัก	290
Rad Nar Moo - Flat noodle with pork gravy and kale	
ข้าวสวย/ข้าวกล้อง/ขนมจีน	
Organic Jasmine rice/ Brown rice/ Rice noodle	50

## ของหวานตบท้าย

### To End the good meal

วันกะทิมะพร้าวอ่อน	150
Young coconut jelly	
ข้าวเหนียวมะม่วง	290
Coconut sticky rice with mango (seasonal)	
สาขุข้าวเหนียวถั่วดำ	150
Tapioca sticky rice with black bean in coconut cream	
บัวลอยเผือก	150
Taro balls in coconut cream	
สละลอยแก้ว	150
Salak in icy syrup	