

เครื่องดื่ม DRINKS

สุราภูมิปัญญาไทย LOCAL WISDOM ALCOHOL DRINKS

สุราสมุนไพรไทย THAI HERBAL LIQUOR

- | | |
|--|-----|
| 1. พระอภัยมณี / ราชสีห์คำราม / กากี (เสิร์ฟ 1 เป๊ก)
SEVEN ELEVEN / LION KING / PUSSY WHIPPED (1 shot) | 200 |
| 2. สุราสมุนไพรชุด (รวม 3 ตัว เสิร์ฟครบชุด ชนิดละครึ่งเป๊ก)
THAI HERBAL LIQUOR (a taster set of 3 kinds, half a shot of each kind) | 350 |

สุราพื้นบ้าน LOCAL ALCOHOL DRINKS OF THAILAND

- | | |
|--|-----|
| 3. อุ (เลือกเสิร์ฟกับ เบียร์ หรือซอฟต์ดริง)
AU (local rice wine from E-Sarn, served with beer or soft drinks) | 250 |
| 4. สาโท
SATO (local rice wine from Central part of Thailand) | 180 |

สุราผสม COCKTAILS

ค็อกเทลที่ใช้สุราสมุนไพรเป็นส่วนผสม THAI HERBAL LIQUOR BASED MENU

(all syrups are homemade as well as lemon and lime are squeezed fresh everyday)

5. สกกรานต์ (เปรี้ยว หวาน ดื่มง่าย ชวนให้สดชื่น) 280
SONGKRAN (passionfruit, lime, syrup, mint)
6. เมรี (หอมสมุนไพรไทย ฟองนุ่ม แตรสเข้ม ถูกใจสายแข็ง) 380
MYREE (flower pollen infused-syrup, sweet vermouth, egg-white, lime)
7. พิชัยสงคราม (แรง แต่ดื่มดี เหมาะกับคนที่เตรียมจะออกรบคืนนี้) 450
PICHA SONGKRAM
(syrup, flower pollen infused-liquor, dry vermouth, Campari, egg-white, lime)
8. บั้งไฟพญานาค 280
(สุราสมุนไพรทั้งตั้งลงในกระบอกไม้ไผ่ที่เต็มไปด้วยเปียร์ไทย)
E-SARN ROCKET (beer bomb with herbal liquor shot)

ค็อกเทลที่ได้จากการนำผัก หรือผลไม้ไทยไปปรุงกับรัมไทย (ตามฤดูกาล) Cocktails made with seasonal Thai fruits infused with Thai rum

9. ผลไม้พื้นบ้าน ปรุงกับรัมไทย นำมาชงเป็นค็อกเทล 350
(เช่น มะขาม สับปะรด พริก ใบมะกรูด บัวย ลิ้นจี่ และผลไม้ตามฤดูกาล)
(i.e., tamarind, pineapple, chilli, plum, lychee, kaffir lime leaf, and many more)

ค็อกเทลที่คิดค้นขึ้นที่เทพาบาร์
TEP BAR SIGNATURE COCKTAILS

(all syrups are homemade as well as lemon and lime are squeezed fresh everyday)

10. วันทอง (๒ รส วีodka ร้าม พริก-เกลือรสบ้วย ไม้เผ็ดมาก ๒ ใจเนกเช่นนางวันทอง) 380
WAN THONG (rum, vodka, sweet & sour rimmed-glass, syrup, lime)

11. นิลพัท (ส้มผัสนวนลุ่มด้วยร้าม อบเซยและเนากัวยที่ปิดด้วยแผ่นทองคำ) 390
NILA PAT (brandy, red wine, with cinnamon & clove, egg-white, black jello and 100%-pure gold flake)

12. เปิดบริสุทธิ์ (เบาบาย ไร่ร้าม น้ำตะไคร้ และน้ำใบเตย) 350
LIKE A VIRGIN (white rum, lemongrass and pandan syrup, lime)

13. ซ่อนอารมณ์ (เปรี้ยวหวาน ไร่ผลไม้ตามฤดูกาล มังคุด ทับทิม เสาวรส) 350
HIDDEN AGENDA (sweet & sour taste of seasonal fruits of Thailand)

14. สั้งข์ทอง (จิน ดองกับบ้วย เก็กฮวยป่า ซาหอมหมื่นลี้ และผสมด้วยโทนิคชั้นดี) 350
SUNG THONG
(local gin infused with; plum, herbs, chrysanthemum tea, Fever Tree tonic)

15. ยาเสน่ห์ (หวานนำ ไร่ร้าม และตัดด้วยรสของกระเจี๊ยบ ไร่ยกักรมควันในแก้ว) 280
YA SA NAE
(Thai rum, roselle & butterfly pea tea, local herbs tea, served in aromatic smoked-glass)

16. รจนา (ครบรสด้วยร้าม น้ำเชื่อมขิงสูตรเฉพาะ ไร่ร้อมสับปะรดดองเหล้าขิ้นโต) 350
ROT JA NA
(Thai rum, ginger syrup, lime, and served with a moonshine pineapple chunk)

17. ค็อกเทลพิเศษ (ปรุงตามรสชาติความชอบของคุณ) 450-800
SPECIAL MENU (customised menu by your request)

ค็อกเทลที่ใช้รัมดั้งเดิมของไทย “แม่โขง”

COCKTAILS MADE WITH THAI RUM “MEKHONG”

(all syrups are homemade as well as lemon and lime are squeezed fresh everyday)

18. ทอง (หอมหวานด้วยรสมะม่วงน้ำดอกไม้ และน้ำผึ้งป่า) 350

THONG (fresh mango, wild honey, dill, lime, syrup, 100%-pure gold leaf)

19. แม่โขงไทยสบาย (สดชื่น เติ่นด้วยกลิ่นน้ำมันหอมระเหยจากใบโหระพา) 250

THAI SABAI (crushed basil leaves, lime, syrup, Angostura bitter)

20. แม่โขงมนตรา (ชงแบบนิโกรนี่ ชิงกับกับรสหวานจากอินทผลัม และน้ำยาอุทัยฯ) 350

MANTRA

(Negroni style cocktail with ginger, dates fruit, Campari, sweet vermouth, Thai bitter)

21. แม่โขงสามแซ่

(ดองกับของดีของไทย 3 ชนิด มะขามป้อม ใบมะกรูด กานพลู และผสมด้วยโทนิคชั้นดี) 350

3 MUSKETEER

(Infused with Indian gooseberry, kaffir lime leaves, clove, and Fever Tree tonic)

ค็อกเทลที่ใช้รัมบ่มนานพิเศษของไทย “พระยา”

COCKTAILS MADE WITH PREMIUM THAI RUM “PHRAYA”

(all syrups are homemade as well as lemon and lime are squeezed fresh everyday)

เมนูปรุงด้วย รัมชื่อพระยา มีทั้งหมด ๔ สูตรตามธาตุทั้ง ๔ ให้คุณลอง
4 different menu from the 4 elements (earth, water, fire and air)

22. ดิน EARTH (sweet vermouth, bitter, triple sec, homemade grenadine) 450

23. น้ำ WATER (honey, lime, ginger, and topped with soda) 450

24. ลม AIR (passionfruit, syrup, lime, brown sugar) 450

25. ไฟ FIRE (served neat or on the rock) 450

ไวน์

WINE (ค่าเปิดขวดไวน์ที่ลูกค้านำมาเอง 700 / Corkage fee 700)

26. ไวน์แดง (แก้ว / ขวด) 220/1,200

RED WINE (by glass / by bottle)

27. ไวน์ขาว (แก้ว / ขวด) 220/1,200

WHITE WINE (by glass / by bottle)

28. สปาร์คคอลลิ่ง ไวน์ (ขวด) 1,200

SPARKLING WINE (by bottle only)

เบียร์สัญชาติไทย

THAI BEER

29. เบียร์ช้าง (ขวด) 130

CHANG (LAGER BEER) 5% ALC. (small bottle)

30. เบียร์ชาละวัน Pale Ale จากภูเก็ต (ขวด) 220

CHALAWAN (PALE ALE) 4.7% ALC. (small bottle)

31. เบียร์บุษบา Wheat Beer จากภูเก็ต (ขวด) 220

BUSSABA (WHEAT BEER) 4.7% ALC. (small bottle)

32. เบียร์เชียงใหม่ American Amber Ale จากเชียงใหม่ (ขวด) 220

CHIANG MAI (AMERICAN AMBER ALE) 5% ALC. (small bottle)

33. เบียร์ควาย American Pale Ale (ขวด) 220

KWAI (PALE ALE) 5% ALC. (small bottle)

สุราชนิดอื่นๆ OTHERS DRINKS

34. วิสกี้แบบซิงเกิ้ลมอลท์ (เสิร์ฟเป็นชอต) 350 - 1,000
(เราเสิร์ฟกับน้ำแข็งมวลแน่น ไสบริสุทธิ เพื่อรสและกลิ่นของวิสกี้ที่ดีที่สุด)

SINGLE MALT WHISKY

(by shot, on the rock or neat, we use high quality rock ice)

*สอบถามเพิ่มเติมจากพนักงานของเรา หรือดูทางเลือกอื่นของซิงเกิ้ลมอลท์ได้ที่บาร์

*please ask our staff or check out at the bar on available choices of the single malt

35. จิน + โทนิค 350
GIN + TONIC (we use Fever Tree Tonic, and Caorunn Gin)

36. สก๊อตช์ วิสกี้ / ว็อดก้า / เบอร์เบน + มิกเซอร์ 300
SCOTCH WHISKY / VODKA / BOURBON / + MIXER

37. รัมไทย + มิกเซอร์ 200
LOCAL RUM + MIXER

เครื่องดื่มชนิดอื่นๆ OTHERS DRINK

38. น้ำสมุนไพรไทย (ฝาง / กระเจี๊ยบ / อัญชัน) 80
Thai herbal drinks (Sappanwood / Roselle Juice / Butterfly-Pea)

39. น้ำแร่ / น้ำอัดลม (โค้ก / สไปรท์ / โซดา / จิงเจอร์เอล) 40
MINERAL WATER / SOFT DRINKS (Coke / Sprite / Soda / Ginger ale)

40. น้ำแร่แบบมีฟอง (ขวดเล็ก) / โทนิคตราฟิเวอร์ทรี (ขวดเล็ก) 80 / 100
SPARKLING WATER / FEVER TREE TONIC WATER (small bottle)

อาหารทานเล่น APPETIZERS

1. ถั่วสมุนไพร (เม็ดมะม่วงหิมพานต์ ถั่วปากอ้า ถั่วลิสงคั่วเครื่องต้มยำ) 110
TUA SAMOON PRAI (mixed nuts roasted with Thai Tom Yum herbs)
2. หนอนไหม 150
SILKWORMS (deep fried silkworms with herbs)
3. ปลาหมึกกรอบคั่วน้ำพริกนรก 110
PLA MUK KROB (crispy squid stir-fried with Thai chilli paste)
4. ข้าวเกรียบว่าวน้ำพริกเผา 150
KAO KREAB WOW (Thai giant rice cracker served with sweet-spicy paste)
5. เต้าหู้ทอดปลาหมึกกรอบ 180
TAO HOO TOD (deep fried tofu topped with crispy squid)
6. ปลาทะเลทอดกรอบ ซอสศรีราชา 180
PLA TA-LAY TOD KROB (crispy fish dip with spicy Sriracha sauce)

อาหารแนะนำ OUR SIGNATURE MENU

7. หมูสร่ง (หมูก้อนหมักพันด้วยเส้นหมี่เหลืองทอดกรอบ) 210
MOO-SRONG
(deep fried pork dumpling wrapped with egg-noodles, served with plum sauce)
8. กุ้งสไบ (กุ้งหมักห่มด้วยเส้นหมี่เหลืองทอดกรอบ) 220
GOONG SABAI
(deep fried shrimp wrapped with egg-noodles served with plum sauce)
9. ข้าวไก่กระบอก (ข้าวไก่ทอด หมักเครื่องเทศไทย) 200
KOH GAI KRABOK (deep fried chicken cartilage soaked in spicy sauce)
10. เนื้อแดดเดียวสมุนไพรกรอบ 220
NUA DAD DIEW
(sun-dry beef, stir-fry with chilli and topped with crispy Thai basil)
11. ลาบทอด 180
LARB TOD (deep fried spicy pork ball)
12. แหนมลูกชุบ (แหนมตุ้มจากเชียงใหม่ ชุบเกล็ดขนมปังแล้วทอด) 180
NHAM LUK CHOOP
(Thai sour sausage, deep fried with bread crumbs)
13. ยำแหนมข้าวไก่ทอด 180
YUM NHAM KOH GAI
(Thai sour sausage, deep fried and mixed into spicy Thai salad)

เมนูรสจัดจ้าน HOT & SPICY MENU

14. ข้าวโพดคอกผุ่น (เมล็ดข้าวโพดคั่วไฟกับสามเกลอ) 150
KHAO PODE KLOOK FOON (sweet corn sauté with 3 Thai spices)
15. ยำวุ้นเส้นอัญชัน 180
YUM WOONSEN AUNCHAN
(spicy salad with Thai glass-noodle, pork sausage, cashew-nut, edible flower)
16. ยำมะม่วงปลากรอบ 180
YUM MAMUANG (spicy unripe-mango salad topped with crispy fish)
17. ตำสายบัว (ตำสายบัวไทยใส่กุ้ง หรือ ตำสายบัวกุ้งสดใส่ปลาร้า) 180
SOM TUM SAI BUA
(stem of lotus flower made into spicy Thai salad with following options;
#1 salad with shrimp / #2 salad with Thai anchovy and shrimp)
18. น้ำพริกมะขามกะปิกุ้งสด 250
NAM PRIK MA-KHAM KAPI
(fresh (raw) vegetables dip with tamarind paste)
19. น้ำพริกนา 250
NAM PRIK NA
(Thai farmer's chilli dip served with assorted raw vegetables and Thai sour sausage)

เตาถ่าน

BBQ ON THAI EARTH STOVE (BBQ LIVE BEHIND THE HOUSE BAND)

20. แก้วย่าง (รวมของย่าง 9 ไม้)	400
KAO YANG (grilled platter - 9 sticks) (chicken, pork, shrimp, sour sausage, liver served with tamarind sauce)	
21. ไก่ย่างขมิ้น (3 ไม้)	150
KAI YANG (cumin marinated grilled chicken served with tamarind sauce - 3 sticks)	
22. กุ้งย่างตะไคร้ (3 ไม้)	180
GOONG YANG (grilled lemongrass shrimp with - 3 sticks)	
23. ไส้กรอกขวัญ (3 ไม้)	150
SAI KROK KWAN (grilled Thai sour sausage - 3 sticks)	
24. ตับไก่ย่าง	150
TUB KAI YANG (grilled chicken liver served with tamarind sauce - 3 sticks)	
25. หมูย่างถ่านหอม	150
MOO YANG (grilled pork served with tamarind sauce - 3 sticks)	
26. ปลาเนื้อเตาถ่าน (ใช้เนื้อปัม - เสิร์ฟขนาด 1 จาน)	390
PLA NUA (spicy beef salad, “Dry-aged ribeye”, 150 grams.)	
27. เนื้อย่างใบทองหอม (ใช้เนื้อปัม - เสิร์ฟขนาด 1 จาน)	390
NUA YANG (grilled beef, “Dry-aged ribeye”, 150 grams.)	
28. ไพร่าง (ผักรวมย่าง - เสิร์ฟขนาด 1 จาน)	180
PRAI YANG (grilled vegetables; sweet corn, eryngii mushroom, zucchini, pineapple, tomato)	

**all prices are subject to 10% service charge and 7% VAT.*

อาหารจานเดียว MAIN DISH

29. ผัดไทยเทพฯ (ใส่กุ้งสูตรสุโขทัย) (S) 200 / (L) 250
PAD THAI TEP (Sukhothai recipe Pad Thai with shrimp, *contain nuts)
30. ข้าวเหนียวหมูสวรรค์ 180
KHAO NEAW MOO (sticky rice topped with flossy pork)
31. ข้าวผัดเนื้อแดดเดียวกระเพรากรอบ 240
KHAO NUA DAD DIEW
(spicy fried rice with sun-dry beef, topped with crispy Thai basil)
32. ข้าวผัดสับปะรด 180
KHAO PAD SAP PA ROT (pineapple fried rice, *contain cashew nuts)
33. ข้าวไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ 180
KHAO GAI PAD MED MAMUANG
(steam rice with stir-fry chicken, cashew nuts comes with sweet & sour sauce)
34. ข้าวผัดปลาสด น้ำพริกมะขามกะปิ 180
KHAO PAD PLA SALID
(fried rice served with crispy fish and spicy tamarind paste)
35. ข้าวสายบัวผัดไข่ น้ำพริกแกงไตปลา 180
KHAO SAI BUA
(steam rice with fried lotus stem sauté with eggs and curry fish paste)