

Jay-Fai Cuisine

Noodle Dishes

(หน่วย: บาท)

- | | | | | |
|---|---------------------|---|---|----------------------|
| <p>9. ก๋วยเตี๋ยวน้ำทะเล หรือ กุ้ง
<i>Guay-tiew nam Talay or Goong</i>
Rice noodle in tasty plain soup,
made with a selection of Seafood or Prawn.</p> | <p>500-600 Baht</p> |  | <p>13. โภยซีหมี่ทะเล หรือ กุ้ง
<i>Goy-see-mee Talay or Goong</i>
Stir-fried egg noodle topped with bamboo shoot and
a selection of Seafood or Prawn in gravy</p> | <p>Not Available</p> |
| <p>10. ก๋วยเตี๋ยวน้ำต้มยำทะเล หรือ กุ้ง
<i>Guay-tiew nam (tom-yum) Talay or Goong</i>
Rice noodle in Thai hot and sour tom-yum soup,
made with a selection of Seafood or Prawn</p> | <p>500-600 Baht</p> |  | <p>14. เกี้ยวน้ำทะเล หรือ กุ้ง
<i>Geaw nam Talay or Goong</i>
Wonton (made with minced pork) in tasty plain soup,
made with a selection of Seafood or Prawn.</p> | <p>500-600 Baht</p> |
| <p>11. สุกี้ทะเล หรือ กุ้ง
<i>Sukiyaki nam Talay or Goong</i>
Glass noodle in tasty plain soup, made with mixed vegetables and
a selection of Seafood or Prawn served with <u>Sukiyaki sauce</u></p> | <p>500-600 Baht</p> |  | <p>15. โจ๊กน้ำทะเล หรือ กุ้ง
<i>Congee with Talay or Goong</i>
Old-style home-cooked congee (rice porridge)
made with a selection of Seafood or Prawn</p> | <p>500-600 Baht</p> |
| <p>12. สุกี้แห้งทะเล หรือ กุ้ง
<i>Sakiyaki hang Talay or Goong</i>
Glass noodle cooked <u>dryly</u> with mixed vegetables and made with
a selection of Seafood or Prawn served with <u>Sukiyaki sauce</u></p> | <p>600 Baht</p> |  | <p>16. โจ๊กแห้งทะเล หรือ กุ้ง
<i>Dry congee Talay or Goong</i>
Congee (rice porridge) cooked <u>dryly</u> with a selection of
Seafood or Prawn and served with boiled egg</p> | <p>500-600 Baht</p> |

Jay-Fai Cuisine

Rice Dishes

Selection of:	Prawn (กุ้ง)	500-600 Baht	Squid (ปลาหมึก)	500 Baht	(หน่วย: บาท)
	Crab meat (ปู)	500-700 Baht	Beef (เนื้อ)	300-350 Baht	
	Fish (ปลา)	500-600 Baht	Chicken (ไก่)	200-300 Baht	
	Seafood (ทะเล)	500-600 Baht	Pork (หมู)	200-300 Baht	
Topped with:	Fried egg (ไข่ดาวฟองละ)	20 Baht	Omelet (ไข่เจียวฟองละ)	20 Baht	

1. ข้าวผัด *Keo phad*
We suggest: Prawn, Crab meat or Seafood
Fried rice with egg
2. ผัดกระเพราสดข้าว *Phad kra-paw*
This dish goes well with all selections!
Stir-fried with basil leaves and chili, topped on rice
3. ผัดพริกสดข้าว *Phad prik*
This dish goes well with all selections!
Stir-fried with chili paste and topped on rice
4. ผัดคินช่ายสดข้าว *Phad-kun-chai*
We suggest: Fish or Crab meat
Stir-fried with Thai celery and spring onion, topped on rice
5. ผัดน้ำพริกเผาสดข้าว *Phad-num-prik-paw*
This dish goes well with all selections!
Stir-fried with roasted-chili-paste and bell pepper, topped on rice
6. ผัดพริกไทยดำสดข้าว *Phad-prik-Thai-dum*
We suggest: Prawn, Crab meat, Fish or Seafood
Stir-fried with black pepper sauce and topped on rice
7. ผัดกระเทียมสดข้าว *Tod-gra-siam*
We suggest: Prawn, Fish, Seafood or Pork
Stir-fried with garlic and pepper, topped on rice
8. บล๊อคโคลี่ผัดน้ำมันหอยสดข้าว *Broccoli phad-num-man-hoy*
We suggest: Prawn
Stir-fried with broccoli in oyster sauce and topped on rice
9. ยอดมะพร้าวผัดพริกสดข้าว *Yod-ma-prac phad-prik*
We suggest: Prawn and Seafood
Stir-fried with coconut shoot and chili paste, topped on rice
10. ผัดผักรวมสดข้าว *Phad-pak-ruam nam-man-hoy*
This dish goes well with all selections!
Stir-fried with mixed vegetables in oyster sauce, topped on rice



*อาหารทุกจานสามารถทำเป็นกับข้าวได้ กรุณาสอบถามราคาจากพนักงานเสิร์ฟ