

ของว่าง

ของว่างหรือของกินเล่น
ของคนไทย
มักปรุงเป็นคำเล็กๆ
มีรูปทรงสวยงาม
และรสชาติกลมกล่อม
เพื่อสร้างความรู้สึก
ให้เกิดความอยากกินข้าว
และอาหารจานหลัก
ในลำดับต่อๆ มา

01 หมี่กรอบ 320.

หมี่กรอบสูตรโบราณขนานแท้
ที่นำเส้นหมี่มาทอดให้กรอบ
เป็นสีเหลืองทอง คลุกกับเครื่อง
ที่ร่วนจนกลมกล่อม เต็มน้ำส้มซ่า
กับผิวส้มซ่าที่สุดแสนจะหายาก
เพื่อให้ได้กลิ่นหอมชื่นใจ แต่ยังคงไว้
ซึ่งความกรอบ ร่วน ไม่เหนียว
เหมือนหมี่กรอบที่อาจพบได้ทั่วไป



02 กอดมันกินแกงนิต 310.

ทอดมันกุ้งสูตรพิเศษของร้านข้าวที่เขยหัวหินศรีนครคีรี โดยนำเนื้อกุ้งมาปรุงรสด้วยหมึกดำ ผสมกับปลาหมึกสด เนื้อแน่นกรอบ เวลาผัดจึงจะเป็นสีดำ และมีจุดขาวเหมือนค้ำกันติด อร่อยกินแกงนิต กินคู่กับน้ำจิ้มบ๊วย และซอสมะม่วง



03 เกี้ยวปลาเนิ่งสูตรพิเศษ 250.

เนื้อปลาหมากเหลืองนำมาปรุงรสและมาทอดให้เหนียว ทอดด้วยแผ่นแป้งเกี้ยว ต้มจนสุกหอม กินกับซีอิ๊วดำ น้ำส้ม พริก และผักกาดหอม พร้อมด้วยกระเทียมเจียวหอมกรอบ



04 กอดมันปลากราย สอดไส้ไข่เค็มไชยา 270.

“มากินข้าวไทยก็ต้องมีทอดมัน” ยิ่งเป็นทอดมันเนื้อปลากรายแท้ๆ นวดกับเครื่องแกงไชยาใหม่ๆ ทอดด้วยไฟแดงเค็มไชยา ทอดจนสีเหลืองสวย กินคู่ใบโหระพากรอบ และน้ำจิ้มแดงกว่าคูลูกกับข้าวบด ทำให้ได้รสชาติกลมกล่อม เข้ากันอย่างยิ่ง



05 แซ่บอีสานทรงเครื่อง 250.

ไส้กรอกอีสานทำเป็นชิ้นเล็กๆ ทอดจนหอมเคล้ากับเครื่องแซ่บ คือหอมแดง ชিং พริก ปรุงรสด้วย น้ำมะนาว และน้ำปลาดี กินแหม่มกับใบชะพลู



06 หน้าตั้ง-เมี่ยงลาว ข้าวตั้งทอด 220.

คนไทยสมัยก่อนชอบกินข้าวตั้ง โดยใช้ข้าวที่กระเพาะซึ่งมีกลิ่นหอมพิเศษ
ร้านข้าวน้ำข้าวหอมมะลิแดงมาทำข้าวตั้ง โดยจัดไว้กินกับ “หน้าตั้งไก่-กุ้ง”
หรือ “เมี่ยงลาวไก่” อร่อยควบคู่กันไปเลย

07 ลาบหมูทอด 200.

ร้านข้าวน้ำเนื้อหมูชั้นดีมาลั่นสะเอียด เคล้าเครื่องลาบแบบอีสาน ปั่นเป็นก้อน
ทอดจนผิวนอกกรอบ แต่ข้างในยังคงความนุ่ม กินแบบกับเครื่องเคียง

08 ขมเป็งหน้าหมู-กุ้ง 220.

คนกรุงเทพสมัยก่อนมักทำขนมเป็งหน้าหมูเป็นของว่างพิเศษ กินคู่กับน้ำชายามบ่าย
ขนมเป็งหน้าหมูของร้านข้าวมีความไม่ธรรมดา คือเราใส่เนื้อกุ้งทะเลสับลงไปด้วย
ก่อนนำมาชุบไข่ทอดจนกรอบ พู ไม่น่ามัน กินกับน้ำจิ้มอาจาดรสเปรี้ยวหวานอร่อยดี

09 หมู หรือ เนื้อแดดเดียว และข้าวเหนียว 220.

ของเนรมิตกับชาวไทย ที่คนสมัยนี้น่าจะกินกันเล่น เราเลือกเนื้อหมู และเนื้อวัวชิ้นดี
คีดมันดี ๆ หมักกับน้ำปลาดี น้ำตาลโตนดขยิบตาตากเพียงแดดเดียว ทิ้งคืนหนึ่งก็อร่อย
ทอดจนลั่นกลิ่นหอม กินกับซอสพริก พร้อมข้าวเหนียวนี่ร้อนๆ สุดแสนจะเข้ากัน

10 ข้าวว่างรอน 520.

เป็นของว่าง 4 อย่างที่เลือกจากหมวดเครื่องว่าง ตามความชอบของลูกค้า

น้ำพริกและเครื่องจิ้ม

เป็นกับข้าวจานหลักของ
คนไทยลำดับแรกๆ มาตั้งแต่
ครั้งบรรพกาล ก่อนที่เราจะ
มีกับข้าวหมวดอื่นๆ ตามมา
ดังนั้นน้ำพริก และเครื่องจิ้ม
ไทยจึงมีรสชาติที่จัดจ้าน
เปรี้ยว เค็ม และหวาน
เพื่อให้กินกับข้าว ผักสด
และเครื่องแนมได้อย่าง
กลมกล่อมลงตัว

11 น้ำพริกไข่ปู

350.

เป็นน้ำพริกที่คล้ายน้ำพริกหย่าของทางใต้
โดยนำไข่ปูพิเศษมาปรุงรสโดยไม่ใช้กะปิ
หากแต่ยังคงส่วนผสมเดิมไว้ครบถ้วน
กินแนมกับผักหลากชนิด



12 น้ำพริกหลงเรือ 320.

เครื่องจิ้มที่คิดโดย เจ้าจอมสดับ ในรัชกาลที่ 5 เล่ากันว่าครั้งหนึ่ง เจ้านายฝ่ายใน
อยากเล่นสนุก ลงเรือพายเล่นในเวลาพลบค่ำแล้วเกิดหิว เลยให้เจ้าจอมวังเข้าครัว
ไปค้นหามอนมากินในเรือ เจ้าจอมแจอน้ำพริกกะปิ หมูหวาน ไข่เค็มดิบวีตไข่ขาวออก
ปลาตุ๋นฟู และกระเทียมคอง เลยนำมาผสมจัดใส่ลงในสำรับ เกิดรสชาติอร่อยขึ้นมา
ครั้งเดียวเจ้านายอยากเสวยอีก ก็รีบสั่งว่าเอาอย่างที่ได้กินวันลงเรือ เลยได้ชื่อ “น้ำพริกหลงเรือ”

13 น้ำพริกมะเขือบ่อ 320.

น้ำมะเขือบ่อต้มสุกเปลือก ตำรวมกับพริก กระเทียม โดยใช้พริกชี้ฟ้าแดง
พริกชี้ฟ้าเหลือง พริกชี้ฟ้าเขียว สามสีตำรวมกัน ผสมเนื้อหมูและกุ้ง ผัดกับน้ำมัน
ให้หอม ปูรลงบนกล้วยทอดชิ้นเนื้อ เสิร์ฟคู่ปลาทอด และผักเคียง

14 น้ำพริกกะปิกุ้งแห้ง 320.

น้ำพริกสุดคลาสสิกของไทย หรือมีชื่อว่า “น้ำพริกปลาทุ” นั่นเอง กินร่วมกับปลาทอด
ที่แสนจะเข้ากันเป็นอย่างดี และผักเคียง นับเป็นกับข้าวที่ขึ้นโต๊ะเสวยของเจ้านายไทย
แทบทุกมื้อยามเสวยเครื่องไทย

15 ปลาธำรงหรือเครื่อง 320.

กับข้าวโบราณที่โปรดปรานกันมาหลายยุคหลายสมัย มีปรากฏอยู่ในบทประพันธ์เรื่อง
“สี่แผ่นดิน” ของ ม.ร.ว. คึกฤทธิ์ ปราโมช ปลาธำรงหรือปลาเลือกให้ปลากะพงทอดอย่างดี
นำมาคั่วกับตะไคร้ ใบมะกรูด กรองเอาแต่น้ำมาปรุงใส่ปลาคูกลุยทอดนานเนื้อเหลือง
เสร็จด้วยกะทิสดคั้นใหม่รสชาติหวานมันกับเครื่องปรุงรสกลิ่นหอม พร้อมผักหลากหลายชนิด
มีความใส คล้ายแกงกะทิ กินแหม่นผักสดอวบน้ำ กรอบด้ชื่นใจ

16 กะปิควั

350.

รสชาติอร่อยคล้ายของว่าง แต่เป็นเครื่องจิ้ม!
เราใช้พริกแห้ง หอมแดง ข่า กระเทียม
ตำรวมกับตะไคร้ ใสกะปิเคี้ยวตำจากระยอง
ทอดกรอบอย่างจันทรม ผัดกับกะทิสด
จนแตกมัน ปูรงรสเคี้ยวให้เข้าเนื้อ
กินคู่ผักสด ปลาอุกฟู



17 เนื้อเค็มผัดกะทิ

350.

คล้ายกับเนื้อเค็มต้มกะทิ อาหารยอดนิยม
ของคนไทย เราทำเนื้อเค็มให้อร่อย
โดยการย่างจนหอม รนกับหัวกะทิสด
พร้อมเครื่องปรุงอื่นๆ เคี้ยวจนเข้าเนื้อ

18 หลนปลาอุกมัน

350.

ปลาอุกจะอร่อยที่สุด ต้องเป็นปลาอุกแม่กลอง
ตัวเล็ก เนื้อมัน นึ่งจนหอม ก่อนอัดลงแข่งใบเล็ก
อันเป็นเอกลักษณ์โดดเด่น “นางอ คอทัก”
ร้านข้าวเลือกปลาอุกแม่กลองมาแกะเอาแต่เนื้อ
หลนกับกะทิคั้นสดใหม่ จนกลายเป็น
หลนปลาอุกมันรสชาดีดี

19 หลนแหหม

320.

แหมนำมาทำอะไรก็อร่อย
ร้านข้าวน้ำแหมมาทอดจนหอม
ก่อนบุบในครกหินพอแตก นำมาหลน
กับหัวกะทิคั้นสด จนได้รสชาติกลมกล่อม

ยำ ลาบ พล่า

คำว่ายำของคนภาคกลางสมัยก่อน โดยเฉพาะยำแบบชาววังนั้น หมายถึง การคิดสรรวัตถุดิบ และเครื่องปรุง นานาชนิดมาทำให้เป็นชิ้นขนาดเล็ก แล้วผสมรวมกันจนได้รสชาติที่ กลมกล่อม เหมาะสม โดยไม่จำเป็นต้องมีรสเผ็ดมาข่ม ส่วนยำแบบ สมัยใหม่ รวมถึงลาบ และพล่านั้น มักจะมีรสเผ็ดและเปรี้ยวมาเป็น รสชาตินำในการปรุงด้วย



20

20 ยำส้มโอ

360.

ยำส้มโอแบบโบราณมีหลายสูตร หลายตำรา แต่สำหรับร้านข้าว เราใช้เนื้อส้มโอขาวน้ำผึ้ง คัดพิเศษ มายำแบบเช้าหัวกะทิสด โรยด้วย เครื่องกรอบ รสชาติชุ่มฉ่ำ กลมกล่อม

- 21** ยำมันขาวกับกุ้งทอด 320.
เรานำขมิ้นขาวอ่อนๆ มาซอยเป็นเส้นบางๆ ล้างน้ำเย็นจัดจนกรอบ คลุกกับเครื่องยำ พร้อมกุ้งทอด
- 22** ยำดอกอัญชันทอดกรอบ 320.
เรานำดอกอัญชันชุดใหม่จากต้นมาชุบแป้งทอดกรอบ เคล้าหมูฝอยกับเครื่องยำ โรยหน้าด้วยหอมเจียว กระเทียมเจียว และพริกทอด กลายเป็นเครื่องกรอบ ที่กินเล่นได้เพลินๆ อร่อยจนหมดจานโดยไม่รู้ตัว
- 23** ยำผลไม้สดกับกุ้ง 380.
เราคัดผลไม้สดอย่างดีที่สุดในช่วงฤดูนั้นๆ มายำพร้อมกับหอมเจียว กระเทียมเจียว ผักชีซอย พริกชี้หนูซอย น้ำยำสูตรของร้านข้าว คลุกรวมกับกุ้งต้มสุก กลายเป็นของกินเล่นหรือกินจริงได้อย่างเพลิดเพลิน
- 24** ยำเนื้อย่างออสเตรเลียกับองุ่นแดงไร้เมล็ด 550.
เรานำเนื้อออสเตรเลียอย่างดีมาย่างให้หอม คลุกกับน้ำยำที่มีส่วนผสมของ ก้านสาระแหน่ พริก กระเทียม เสริมความอร่อยด้วยองุ่นแดงไร้เมล็ด
- 25** ยำก้านคะน้ากับกุ้งและหมูบะช่อ 320.
อาหารชั้นดีของคนคุ่มน้ำหนัก! เราคัดก้านคะน้าอ่อนๆ มาหั่นเป็นชิ้นพอดี ลวกจนสุกหวาน ยำกับหมูสับและกุ้ง
- 26** ยำหับปลีสดกับไก่จิก 280.
หับปลีสดมีความหอม ผาต และกรอบ เราเลือกกลีบในของหับปลีสดมาซอยบางๆ ตามขวาง ผสมหับกะทิสด น้ำพริกเผา น้ำยำ พริกดำ หอมแดง และอกไก่จิก
- 27** ยำมะเขือยาวกับกุ้งแม่น้ำย่าง 320.
มะเขือยาวย่างจะมีความนุ่ม ละมุนละไม เราคัดมะเขือยาวมาเผาไฟแรงจนสุก ลอกเปลือกที่ไหม้ด้านนอกออก นำมาคลุกน้ำยำแบบโบราณ วางเคียงกับ กุ้งแม่น้ำผ่าครึ่ง อย่างไฟจนมันเยิ้ม น่ากิน





28 ยำชะครามกับกุ้ง

320

ใบชะครามของดี ของเด็ดจากเมืองน้ำเค็ม เราใช้ใบชะคราม จากเมืองสมุทรสงคราม คัดแต่ใบอ่อนๆ มาลวกให้สุก ขย่ำบิบน้ำ ให้ความเค็มไม่ขมออกไปบ้าง เพราะใบชะคราม มีความเค็มอยู่แล้ว ยำกับหัวกะทิที่มันสด และกุ้งตัวโต



29 ยำมะม่วง กับปลาสดทอดกรอบ 280.

เราเลือกปลาสดตัวใหญ่ เนื้อฟู มาทำให้อร่อยขึ้นโดยใส่เป็นชิ้นขนาดพอดีคำ และทอดจนเป็นสีเหลืองทอง ก่อนคล้ากับยำมะม่วง 2 อย่างคือ มะม่วงเปรี้ยว และมะม่วงมัน ช่วยให้ยำปลาสดจานนี้มีมิติเพิ่มมากขึ้น



29

30 ยำไข่ปู ไข่ปลา 320.

ยำจานนี้เป็นของดั้งเดิมที่รวมความอร่อยหอมมัน ของไข่ปูทะเล และไข่ปลา โดยนำมาขยำรวมกับมะม่วงดิบที่ฝอย และพริกที่ทุบสวาน จนได้รสชาติกลมกล่อม



30



31 ลาบเปิดกับฟัวกราส์ทอด 750.

ลาบเปิดสูตรอีสานของเราที่ใช้เนื้อเปิดสับ รวนน้ำปลาอย่างดี คลุกหมักลาบแบบอีสาน เพิ่มความอร่อยด้วยหนังเปิดเส้นบาง เจียวกับลูกผักชีจนหอมกรุบ เสิร์มที่เสกด้วยฟัวกราส์ทอดจนเหลืองหอม กินคู่ข้าวดังทอดกรอบที่แสนจะเข้ากัน



32 **น้ำตกเห็ด** 280.

ความอร่อยอยู่ที่เราใช้เห็ดหลายชนิดมาปรุง จึงได้ทั้งความหลากหลายของรสชาติ และเนื้อสัมผัส โดยนำมาปรุงกับน้ำยำรสจัดจ้าน ข้าวคั่ว พริกป่น และสมุนไพรสด



33 **ลาบหมู-ไก่** 250.

อาหารธรรมดาที่ไม่ธรรมดาของร้านข้าว เพราะพริกลาบของเราประกอบไปด้วย ข่า ตะไคร้ หอมแดง กระเทียม กะปิ พริกแห้งเผา ไข่ลวกละเอียดแล้วปรุง จนได้ลาบอันเป็นเอกลักษณ์ของเรา



34 **เนื้อออสเตรเลียย่างน้ำตก** 800.

"เนื้อย่างน้ำตก" คือน้ำซอญเนื้อที่ตกลงมาเป็นหยดๆ ระหว่างย่าง เกิดเสียง และกลิ่นหอมฟุ้ง เราคิดเนื้อออสเตรเลียอย่างตีมาอย่างจน "น้ำตก" ก่อนนำมาเคล้ากับข้าวคั่ว พริกป่น ใบสะระแหน่ น้ำปลาหวาน น้ำมะนาว จนกลมกล่อม

35 **ลาบปลากะพงกับมะเข้ว้น** 390.

งานนี้เป็นการผสมกลมกลืนระหว่างลาบเหนือ และลาบอีสาน เราใช้ปลากะพงสด รวนกับน้ำปลาดี เคล้ามะขามแฉะและพริกลาบสูตรของร้านข้าว ไรซ์ด้วยผักแพ้ว หอมเจียว และกระเทียมเจียว