

SAUCES

น้ำจิ้ม

แจ่มมะขาม

Jaew Tamarind

"Jaew Tamarind" base Fish sauce with Tamarind Water & Dry Chili

ไทยชิมิซูร์

Thai Chimichurri

"Thai Chimichurri" Rice Bran Oil, Local Herbs, Garlic and Dried Chili

แจ่มมะเขือใส่ปลาร้า

Jaew Pla-ra

"Pla-ra" Fermented Fish with Roasted Chili, Shallots, Tomatoes and Garlic

Jaew with tamarind base, local herb Chimichurri and Pla-ra roasted chili Chutney are a staple of our home here at 100 Mahaseth. Please try it with our various meat dishes, sticky rice or complimentary fresh local vegetables and crispy pork rinds.

Let us know if you need more and we will gladly fill you up.

BITES

กับแกล้ม

ลิ้นดรายเอจ

Dry Aged Tongues

Beef tongue hung for two weeks, trimmed grilled and sliced thin served with peppercorn, perilla seeds, sweet chili vinegar, and Chamuang leaf
490.-

เนื้อย่างใบชะครามลวกกะทิ

Bavette and Seablite

Seablite blanched in coconut cream with grilled bavette slices, smoked chilli flakes
390.-

ไส้หมูทอด

Pork Intestines

Braised Intestines, Dehydrated and Fried served with a sweet & spicy sauce
220.-

ส้มตำไก่ย่าง

Som Tam Kai Yang

Marinated grilled chicken with papaya compressed in a seasoned fermented fish sauce with lime and chili
220.-

คางหมูทอด

Pork Jowl

Pan fried marinated pork jowl served with an onion and sawtooth leaf chutney, sprinkle with rice crisps
320.-

ซอยจู

Soy - Ju

Rare slices of flank with condiments and a bitter sauce
250.-

ปูดอง

Pickle Crab

Small Sea Crab from Chumphon province pickled in fish sauce, served semi frozen like a popsicle.
650.-

ฮอกดอกไส้ฮั้วรมควัน

A Northerner's Hot Dog

Hot dog with a smokey Northern style sausage (Sai-Oua), Nam prik Nhum jam, pickled radish and basil
190.-

เนื้อเค็ม

Thai Beef Jerky

Flank steak cured in fish sauce with palm and roasted spices, served with "Hlon of Buffalo Skin"
390.-

หมูสามชั้นทอดน้ำจิ้มพริกกะปิแหมงดาคั่วพวงลาบ
กับแจ่มพริกป่นใส่น้ำปลาร้า

Fried Pork Belly

Pork belly bits marinated with coriander root and fish sauce served with boiled shrimp paste & 'Mang Da' (Giant water bug) dip and 'Pla-ra', fish sauce with chilli powder sauce and grilled cabbage
250.-

ROOT TO FRUIT

พืช ผัก ผลไม้

ยำสับประรดน้ำปลาร้ากับหอยแครง Pineapple And Blood Cockle

A spicy salad of pineapple and blood cockle with pla-ra (Thai fermented fish sauce)
280.-

ยำซี่หัวใจหมู Yum Chee

Grilled Pig's Heart coriander, sawtooth leaves and dill salad with lime and chili dressing
250.-

น้ำพริกหนุ่มใส่เมงดา Green Chilli and Water bug

Grilled green chilli relish with fried pork belly & Sai Oua sausage
280.-

แจ่วบอง Pla-Ra relish

Fermented fish relish with blanched vegetables
200.-

ON STICKS

เสียบไม้ย่าง

ตับวัวย่าง Beef Liver

Liver from Jasmine Wagyu cows in Khonkaen tossed in beef tallow and our house glazed grilled and served with a Jaew with fresh herbs and shallots
250.-

หมูปิ้ง Pork Shoulder

Marinated pork shoulder cut into slices and grilled served with tamarind and chili sauce
150.-

เนื้อปิ้ง Beef Sirloin on Skewer

Marinated beef sirloin cut into slices and grilled, served with tamarind chilli sauce
250.-

หัวใจวัวย่าง Grilled OX Heart

Grilled aged ox heart with soy glaze and roasted rice
150.-

ตำหลวงพระบาง Somtam Luang-Prabang

Wide slivers of papaya with crab paste, Pla-Ra, salted crab, chili and lime
150.-

ตำไทย / ตำปูปลาร้า Somtam Thai / Somtam Pu Pla-Ra

Thai papaya salad with peanut and salted shrimp or Thai papaya salad with black crab and Pla-Ra
150.-

ตำแตงใส่ปูดำ Somtam Tang

Shredded cucumber salad with black crab and shrimp paste
150.-

ตำถั่วพูปลาร้าใส่กะปิ Yardlong bean with Poo-Na, Pla-Ra and Ka-Pi

Pounded yardlong bean with salted black crab, Pla-Ra and shrimp paste
150.-

ไส้กรอกอีสานปิ้งไก่ย่าง Fermented Rice Stuffed Chicken Wings

Chicken wings stuffed with fermented sticky rice and garlic
200.-

ไก่สะเต๊ะ Chicken Oyster

Grilled chicken oysters marinated with lemongrass, coriander root, pepper and garlic.
190.-

ไส้หมูย่าง Pork Intestine

Braised then grilled served with sweet chili sauce
220.-

ใจเป็ด Duck Hearts

Duck hearts brined in fish sauce and flash grilled served in our version of the Chimichurri
290.-

LARB & TARTARES

ลาบ ก้อย

นางงามไซ่ง่อน Miss Saigon

A clean flavour of Tenderloin and flank steak chopped, seasoned with Nuoc Nam, herbs and pickled radish served with fermented fish rice chip
360.-

ซูปหน่อไม้ Bamboo Shoot

Bamboo shoot curry with wild celery
220.-

ลาบอีสาน Larb Esaan

Minced meat (beef or pork) seasoned with shallots, dried chilli, roasted rice and local herbs
280.-

ลาบเป็ด Larb Ped

Larb of duck breast with galangal and duck fat
250.-

ก้อยดิบ (ขม / เปรี้ยว) Koi Dib

A tartare of beef with bile, roasted rice, mint, shallot, spring onions and roasted rice.
*if you don't like it bitter, please let us know, we will season with lime instead
360.-

ยำปลาหมึกย่าง Grilled Calamari Salad

Calamari grilled and served with cured tuna roe, with tomato powder and celery.
200.-

ลาบคั่วลาบนาไส้กรอกเลือด Black Pudding Sausage Larb Muang

Black pudding sausage and minced pork tossed in prik larb, a combination of a number of spices and dried herbs, flash cooked with blood served with fried garlic and shallots
290.-

ลาบคั่วล้านนา (เนื้อ/หมู) Larb Kon Muang (Beef / Pork)

Minced beef Tenderloin or Minced pork with Northern spices, cooked with local herbs, fried shallots and dried chilli
280.-

GRILL

ปิ้ง ย่าง

ไขกระดูกขาหมูอ่อน Bone Marrow

Bone marrow roasted and buried in charcoal served with toasted perilla seeds, scallion, palm sugar, lime and lemongrass.
360.-

แฮมซี่โครงหม้ออู่น้ำ Fermented Pork Ribs

Pork ribs fermented in sticky rice with garlic and coriander roots
550.-

ลิ้นวัวตุ๋นย่าง Grilled Braised Ox Tongue

Braised Ox Tongue grilled, served with dry bitterground relish
490.-

ซี่โครงแพะ Goat Ribs

Goat ribs from 'RATCHABURI' with pickled shallots and sprinkle of curry powder
680.-

เนื้อชายท้องน้ำใบย่านาง Bavette Ya-Nang

Grilled Bavette with house glaze, in a Ya-Nang broth
850.-

คางหมูย่าง Pork Jowl

Grilled jowl of pork seasoned and glazed on the fire served with dried chili jaew
320.-

กุ้งย่างเกลือ Grilled Tiger Prawns

Grilled prawns served with jaew and Pla-Ra
650.-

SOUP & CURRIES

ต้ม กับ แฉ

แกงซี่เหล็กหางวัว

Ox Tail Cassia Curry

Cassia leaf curry with Ya-Nang, Salted Mackerel and Braised Ox Tail
380.-

แกงหน่อไม้

Bamboo Shoot in Yanang Broth

Bamboo shoot slow cooked served with a Yanang broth with fermented fish and "Hom Yae" leaves
190.-

แกงเประพักรวม

Pruhh

A dark umami filled curry made from Yanang leaves, grounded rice, fermented fish and a medley of vegetables
240.-

ไก่ต้มน้ำ

Kai Tai Naam

Slow cooked chicken in dry herbal curry
280.-

ต้มชัวเป็ด

Braised Duck with Rau Ram

Slow cooked duck leg with galangal and lemongrass. Seasoned and perfumed with Vietnamese coriander
300.-

อ่อมเนื้อวัว / อ่อมหมู

Thick Soup of Beef / Pork with Dill

Braised Beef bavette or Pork then boiled in a Pla-Ra and ground roasted rice powder broth with seasonal local vegetables and a handful of dill
240.-

ซี่โครงหมูอ่อนต้มใบชะมวง

Baby Pork Ribs & Chamuang

Braised Pork ribs in a broth of shrimp paste with Chamuang leaves
280.-

ต้มแซบเนื้อ / หมู

Tom Zab

Beef or Pork in herbal spicy broth and ground roasted rice powder
280.-

NOODLES & RICE

เส้น กับ ข้าว

ยำขนมจีนคาวหมูทอดใส่ปลาร้า

Yum Kanom Jeen Pork Jowl

Fermented noodles with fried pork jowl in a spicy Pla-Ra Salad
280.-

พัดหมี่โคราช

Korat Noodles

Mee Korat stir fried rice noodles best eaten with papaya salad
150.-

ขนมจีนปลาทอดขมิ้นแบบญวน

Tumeric Fish Noodles

Fried tumeric marinated cobia with fermented noodles and dill
260.-

ข้าวจี

Grilled Sticky Rice Patties

Sticky rice from Khonkaen rolled into patties glazed with egg and grilled
80.-

ข้าวเหนียว

Sticky Rice

Glutinous rice from Arunsupa Farm, Muang Pol, Khonkaen
40.-

ข้าวหุง

Steamed Rice

105 Organic rice from 'KHONKEAN'
40.-

DESSERTS

ชองหวาน

ลอดช่อง

Lod Chong

Sweet coconut granita accompanied with three types of meringue and pandanus leaf crystal

120.-

เซอร์เบตสับปะรดกับใบชะมวง

Pineapple Sorbet

Pineapple sorbet with Chamuang leaves and grilled pineapple

260.-

ไอศกรีมมะม่วงน้ำปลาหวานกับ

มาร์ชเมลโลว์พริกทะเลือ

Green Mango Sorbet

Green mango sorbet and Naam Plawaan sugar shards with salt and chili marshmallow

260.-

ไวท์ช็อคโกแลตชีสเค้กสตอเบอร์รี่เชียมใหม่ดอง

White Chocolate Cheese Cake

Served with mulberry, passion fruit and strawberry from 'CHIANGMAI'

360.-

ขนมกล้วยๆ

Banana

Grilled bananas, with braised banana stalk in coconut milk, dehydrated banana leaf powder and roasted rice ice cream

260.-

อี๋นดอกไอติมกะทิ

Coconut Ice cream in a Bun

Coconut ice cream in a brioche bun, served with sticky rice and roasted peanuts

120.-