



เส็นเส็นเทย์
Saneh Jaan

เส็นหัวใจ เส็นหัดันท์ บรรจงเจิม
ด้วยรสดี รสเดิม เริ่มดิมด้า
สำหรับไทย รสแท้ รสแม่ทำ
ด้าทุกด้า ใส่ใจ ใส่จานผจง

เนาวรัตน์ พงษ์ไพบูลย์

อาหารว่าง Starter

แซลมอนแห้งแดงโมข้าวเหนียวมูน
Watermelon with Sweet Dried Salmon and Sticky Rice
280.-

ข้าวตังหน้าตั้ง
Rice Cracker with Minced Pork and Shrimp Dip
280.-

ซอมาลีไส้ปลาช่อนนา
Stuffed Flower-Shaped Dumpling filled with Fish
320.-

ถุ้งทองไส้ไก่
Fried Dumpling stuffed with Minced Chicken
320.-

ลูกชิ้นกุ้ง
Fried Shrimp Ball with Sweet and Sour Sauce
350.-

ขนมเบื้องโบราณไส้กุ้ง
Thai Traditional Crispy Crepe filled with Shrimp
390.-


ทอดมันปลากราย
Fried River Fish Cake with Ajard Dipping Sauce
390.-

 หมี่กรอบกุ้งแม่น้ำ สูตรโบราณ
Traditional Sweet and Sour Crispy Rice Vermicelli with River Prawn
590.-

เครื่องว่างสำหรับเอก
Chef Selection of Thai Mixed Appetizer
650.-




หมวดยำ Spicy Thai Salad

ยำวุ้นเส้นสูตรโบราณ 


Traditional Spicy Vermicelli Salad, Crispy Shrimp and Minced Pork
280.-

ยำถั่วพูกุ้ง 

Winged Beans Salad with Prawns
320.-

ส้มตำ ข้าวมัน หมูฝอย 


Papaya Salad with Rice cooked in Coconut Milk and Shredded Pork
320.-

ยำส้มโอขาวน้ำผึ้งกับกุ้งเสียบ 

Pomelo Salad with Crispy Shrimp and Minced Pork
390.-


ปลาจระเม็ดทอดซอสมะม่วง

Deep Fried White Pomfret with Mango Sauce Topping
420.-

เสิร์ฟกุ้งแม่น้ำปลาสดพิพ 


Broiled River Prawn Salad with Ginger and Citrus, Damsel Fish
590.-

หมวดตุ๋น Simmer


ไข่พะโล้หมูเต้าเจี้ยว 

Five Spices Egg with Kurobuta Pork
320.-


หมวดต้ม Soup

แกงรัญจวนเอ็นแก้ว 

Traditional Hot and Spicy Herbal Pork Soup
320.-

ต้มข่าไก่สูตรโบราณ 

Traditional Chicken Soup in Coconut Milk with Galangal
390.-


ต้มยำปลากะพง / กุ้งแม่น้ำ 

Seabass or River Prawn Tom Yum Soup, Kaffir Lime, Lemongrass, Mushroom
390.- / 650.-

หมวดนี้้ง-ผัด Steamed and Stir-fried

ผัดยอดฟักแม้วเห็ดหอมกระเทียมโทน
Stir-Fried Chayote Shoot with Mushroom and Garlic
350.-

ห่อหมกปลาช่อนนา  
Steamed Curried Fish wrapped in Banana Leaves
390.-

 ถั่วฝักยาวผัดกะปิ
Stir-Fried String Beans with Shrimp Paste
390.-

กากหมู / ปลาอุยฟูผัดพริกขิง  
Stir-Fried Pork Rind or Crispy Catfish with Chili, Salty Egg and Kaffir Lime
420.-

กุ้งผัดพริกขี้หนู  
Stir-Fried Prawn with Bird Eye Chili
480.-

ปลากะพงผัดต้นหอม
Stir-Fried Seabass with Leek
550.-

ผัดกะเพราเนื้อริบอาย  
Stir-Fried Australian Ribeye with Holy Basil
580.-

 ผัดเขียวหวานเนื้อริบอาย  
Stir-Fried Australian Ribeye with Green Curry Paste
580.-



ผัดดอกขจรเนื้อปู
Stir-Fried Cowslip Flowers with Crabmeat
580.-



หมวดแกง Curry

 แกงมอญคอกหมูย่าง  
Mon Curry with Grilled Pork
450.-

แกงเขียวหวานไก่ หรือ เนื้อริบอาย  
Green Curry Chicken or Ribeye with Baby Eggplant
450.-/580.-

 แกงมัสมั่นไก่ หรือ เนื้อน่องแก้วกำแพงแสน 
Mussaman Curry with Chicken or Kamphaeng Saen Beef
450.-/580.-

แกงคั่วปูม้าใบชะคราม หรือ ใบชะพลู  
Blue Swimmer Crab with Seablite or Wildbetel Leafbush (Seasonal)
580.-

ฉูฉีปลากระพงขาว / กุ้งแม่น้ำ  
Roasted Fillet Seabass or Grilled River Prawns with Choo Chee Sauce
680.-/780.-

หมวดทอดและย่าง Fried and Grilled

ไข่เจียวหมูสับ/กากหมู
Thai Omelette with Minced Pork or Cracking
220.-

ไข่เจียวกุ้ง
Thai Omelette with Shrimp
280.-

ไข่ลูกเขยทรงเครื่อง
Eggs in Tamarind Sauce
320.-

ไข่เจียวเนื้อปู
Thai Omelette with Crabmeat
580.-

หมูดำคุโรบุดะย่าง / เนื้อริบอาย่าง น้ำจิ้มแจ่วอีสาน
Grilled Kurobuta Pork or Grain Fed Rib Eye with Northeastern Style Dip
580.-/680.-

กุ้งแม่น้ำย่างซอสมะขาม
Grilled River Prawn with Tamarind Sauce
780.-

หมวดเครื่องจิ้ม Relish

น้ำพริกกะปิเคียว ปลาทุแม่กลอง กับผักจิ้ม 🌶️🌶️
Traditional Hot and Spicy Shrimp Paste Dip with Mae Klong Mackerels
served with Assorted Vegetables
390.-

👨🍳 น้ำพริกกุ้งเสียบ บ้านแหลม กับปลาสดฟู 🌶️🌶️
Spicy Shrimp Paste Dip with Baan Laem Crispy Shrimp
and Fried Salted Damsel Fish
390.-

หลนปู กับผักจิ้ม
Sweet and Sour Coconut Dip with Crab and Assorted Vegetables
480.-

น้ำพริกเมืองเหนือ 🌶️🌶️
Spicy Northern Style Dip with Chiangmai Sausage,
Pork Crackling and Assorted Vegetables
480.-

หมวดอาหารจานเดียว Rice and Noodle dishes

ข้าวคลุกกะปิทรงเครื่อง
Fried Rice with Specially Treated Shrimp Paste Served with Harmonious Condiments
350.-

👨🍳 ผัดไทยเส้นจันท์ กุ้งแม่น้ำย่าง
Pad Thai Noodles with Grilled River Prawn
450.-

ขนมจีนชาน้ำ แจงลอน สับปะรดศรีราชา
Thai vermicelli Served with Sriracha Pineapple,
Dried Shrimp, Fish Balls in Flavored Coconut Milk
550.-

👨🍳 เนื้อเทนเดอร์ลอยด์ ซอสพะแนง กับข้าวไรซ์เบอร์รี่ผัดใบรา
Australian Tenderloin with Panang Sauce and Stir-fried Riceberry Rice and Tree Basil
680.-

ข้าวหอมมะลิ หรือ ข้าวกล้อง ทุ่งกุลาร้องไห้
Thung Kula Ronghai Jasmine Rice or Brown Rice
50.-/200.-

ขนมไทย
Thai Dessert

เสน่ห์จันทร์
Saneh Jaan , Mung Bean in Fruit-Shaped
250.-

ผลไม้ตามฤดูกาล
Seasonal Fruits
250.-

ไอศกรีมกะทิอบเชย
Coconut Ice Cream with Cinnamon Twist
250.-

ส้มฉุน
Seasonal Fruit in Citrus Syrup with Shallot and Ginger
280.-

ไข่กบ นกปล่อย บัวลอย อ้ายตื้อ (ขนมประเพณี ๔ ถ้วย)
Four Traditional Desserts
(Basil Seed, Pandan Short Vermicelli, Pop Rice, Black Stick Rice in Palm Sugar Coconut Milk)
280.-

ข้าวเม่าราง
Baby Crispy Rice, Taro, Cantaloupe in Coconut Milk
280.-

ข้าวเหนียวมะม่วง
Mango Sticky Rice and Coconut Milk
280.-

ขนมไทยรวม
Assorted Thai Dessert
300.-

ขนมทองรวม
Golden Thai Dessert
300.-

