



เส็นเส็นเส็น
Sensen Sennen

เส็นหัวใจ เส็นหัดันหน้ บรรจงเคิม
ด้วยรสดี รสเคิม เริมดิมด้า
สำหรับไทย รสแท้ รสแม่ทำ
ด้าทุกด้า ใส่ใจ ใส่จันผจง

เนาวรัตน์ พงษ์ไพบูลย์

อาหารว่าง

◦ STARTER ◦

ข้าวตังหน้าตั้ง

RICE CRACKER WITH MINCED PORK AND SHRIMP DIP
280.-

ซอมาลีไส้ปลาช่อนนา

DUMPLING IN FLOWER-SHAPED FILLED WITH FISH
320.-

เครื่องว่างไทยโบราณ

SIAMESE MIXED APPETIZER
490.-



หมี่กรอบกุ้งแม่น้ำ สตรีโบราณ

TRADITIONAL SWEET AND SOUR CRISPY RICE VERMICELLI
WITH RIVER PRAWN
590.-

หมวดยำ

◦ SPICY THAI SALAD ◦

ยำวุ้นเส้นสูตรโบราณ (

TRADITIONAL SPICY VERMICELLI SALAD, CRISPY SHRIMP
AND MINCED PORK
280.-

ส้มตำ ข้าวมัน หมูฝอย (|

PAPAYA SALAD WITH RICE COOKED IN COCONUT MILK
AND SHREDDED PORK
320.-

ยำส้มโอขาน้ำผึ้งกับกุ้งเสียบ (

POMELO SALAD WITH CRISPY SHRIMP AND MINCED PORK
390.-

ปลาจระเม็ดทอดซอสมะม่วง

DEEP FRIED WHITE POMFRET WITH MANGO SAUCE TOPPING
680.-

หมวดผัด

◦ STIR-FRIED ◦

ผัดผักตามฤดูกาล
STIR-FRIED SEASONAL VEGETABLE

350.-



ถั่วฝักยาวผัดกะปิ

STIR-FRIED STRING BEANS WITH SHRIMP PASTE

390.-

ปลากะพงผัดต้นหอม

STIR-FRIED SEABASS WITH LEEK

550.-

ไก่เบญจาคั่วใบจัน

STIR-FRIED CHICKEN WITH WILD BASIL LEAVES CURRY

450.-

กากหมู / ปลาอุยฟูผัดพริกขิง

STIR-FRIED PORK RIND OR CRISPY CATFISH WITH CHILI,

SALTY EGG AND KAFFIR LIME

420.-

ผัดไทยเส้นจันท์ กุ้งแม่น้ำย่าง

PAD THAI WITH GRILLED RIVER PRAWN

490.-



ผัดเขียวหวานเนื้อริบอาย

STIR-FRIED RIBEYE WITH GREEN CURRY PASTE

680.-

หมวด ต้ม นึ่ง

◦ SOUP / STEAMED ◦



ไข่พะโล้หมูเต้าเจี้ยว

FIVE SPICES EGG WITH KUROBUTA PORK

320.-



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.- / 750.-


ทอดหมกปลาช่อนนา

STEAMED CURRIED FISH WRAPPED IN BANANA LEAVES

390.-

หมวดแกง

◦ CURRY ◦

 แกงมอญคอกหมูย่าง (|)
MON CURRY WITH GRILLED PORK
450.-

แกงเขียวหวานไก่ หรือ เนื้อริบอวย (|)|
GREEN CURRY CHICKEN OR RIBEYE WITH BABY EGGPLANT
450.- / 680.-

 แกงมัสมั่นไก่ หรือ เนื้อน่องแก้วท่าแพงแสน (|)
MUSSAMAN CURRY WITH CHICKEN OR KAMPHAENG SAEN BEEF
450.- / 680.-

แกงคั่วปูใบชะพลู (|)|
BLUE SWIMMER CRAB CURRY WITH BETEL LEAF
780.-

หมวดเครื่องจิ้ม

◦ RELISH ◦

น้ำพริกกะปิเคียว ปลาทุแม่กลอง กับผักจิ้ม (|)
TRADITIONAL HOT AND SPICY SHRIMP PASTE DIP
WITH MAE KLONG MACKERELS
390.-

น้ำพริกกุ้งเสียบ บ้านแหลม กับปลาสดฟู (|)|
SPICY SHRIMP PASTE DIP WITH BAAN LAEM CRISPY SHRIMP
AND FRIED SALTED DAMSEL FISH
390.-

หมวดทอดและย่าง

◦ FRIED AND GRILLED

ไข่เจียวกากหมู

THAI OMELETS WITH CRACKLING PORK

220.-

ไข่เจียวเนื้อปู

THAI OMELETS WITH CRABMEAT

680.-

ทอดมันปลากราย

FRIED RIVER FISH CAKE WITH SWEET DIPPING SAUCE

390.-

หมูดำคุโรบุดะย่าง / เนื้อริบอาย่าง น้ำจิ้มแจ่วอีสาน

GRILLED KUROBUTA PORK OR RIBEYE WITH NORTHEASTERN STYLE DIP

580.- / 780.-

กุ้งแม่น้ำย่างซอสมะขาม

GRILLED RIVER PRAWN WITH TAMARIND SAUCE

880.-

ข้าวหอมมะลิ หรือ ข้าวกล้อง

JASMIN RICE OR BROWN RICE

50.- / 200.-

ขนมไทย

◦ THAI DESSERT ◦

เสน่ห์จันทร์

SANEH JAAN, MUNG BEAN IN FRUIT-SHAPED

250.-

ไอศกรีมกะทิอบเชย

COCONUT ICE CREAM WITH CINNAMON TWIST

250.-

ส้มจุก

SEASONAL FRUIT IN CITRUS SYRUP WITH SHALLOT AND GINGER

280.-


ไข่กบ นกปล่อย บัวลอย อ้ายตื้อ (ขนมประเพณี ๔ ถ้วย)

FOUR TRADITIONAL DESSERT

(BASIL SEED, PANDAN SHORT VERMICELLI, POP RICE,
BLACK STICKY RICE IN PALM SUGAR COCONUT MILK)

280.-

ข้าวเม่าราง

 Baby CRISPY RICE, TARO, CANTALOUPE IN COCONUT MILK

280.-

ขนมไทยรวม

ASSORTED THAI DESSERT

300.-

ขนมทองรวม

GOLDEN THAI DESSERT

300.-

ALL DISHES MAY CONTAIN NUTS AND SHELLFISH, PLEASE INFORM US OF ANY DIETARY RESTRICTIONS.
PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND GOVERNMENT TAX.

