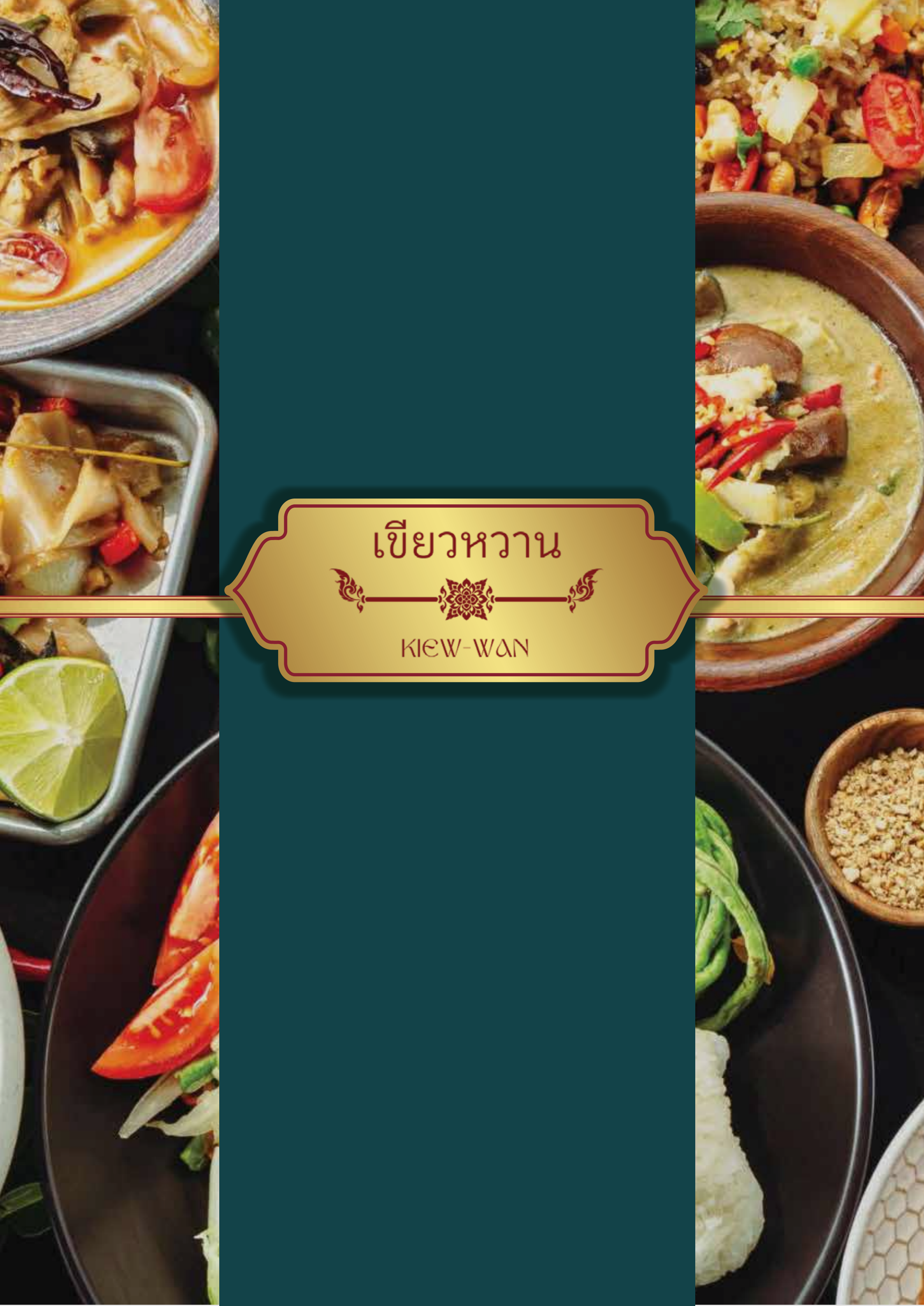




เขี้ยวหวาน



KIEW-WAN

Appetizers

1. เฟรนช์ฟรายด์ 150

French Fries

2. ชีสสติก 180

Cheese Sticks

3. เอ็นช็องไกทอด 180

Deep-Fried Chicken Tendons

4. แฮมซี่โครงหมูทอด 180

Fried Fermented Pork

5. กุ้งทอง 180

Crispy Stuffed Pastry Pouches

6. ปีกไก่ทอดน้ำปลา 180

Fish Sauce Chicken Wings

7. เอ็นช็องไกคั่วพริกเกลือ 200

Stir-Fried Chicken Tendons

8. คูโรบุดะพอร์คชอปจัมแจ่ว 220

Pork Chop

9. กุ้งชุบแป้งทอด 250

Deep-Fried Battered Shrimp

10. ทอดมันกุ้ง 250

Shrimp Cakes

11. เนื้อออสเตรเลียย่างจัมแจ่ว 280

Grilled Australian Beef

BEST
SELLER



คูโรบุดะพอร์คชอปจัมแจ่ว
Kurobuta Pork Chopp



ปีกไก่ทอดน้ำปลา
Crispy Fried Chicken
with Fish Sauce

12. ลาบหมูทอด 200

Fried Larb Moo

13. หมูแดดเดียว 180

Thai Sun-Dried Pork

14. เนื้อออสเตรเลียทอดน้ำมัน 250

Deep-Fried Australian Beef

BEST
SELLER



เนื้อวัวออสเตรเลียทอดน้ำมัน
Australian beef fried in oil

Street Food

15. ข้าวกระเพราหมู/ไก่	150
Rice with Stir-Fried Holy Basil and Pork/Chicken	
16. ข้าวผัดแกงเขียวหวานหมู/ไก่	180
Fried Rice with Green Curry and Pork/Chicken	
17. ข้าวผัดปู / กุ้ง	180
Fried Rice with Crab	
18. ข้าวไข่ข้นหมู/ไก่ผัดพริกเผา	200
Rice with Pork/Chicken and Thai Chili Paste Omelette	
19. โรตีสานแกงเขียวหวานหมู/ไก่	230
Roti with Green Curry and Pork/Chicken	
20. ข้าวไข่ข้นซีฟู้ดผัดพริกเผา	250
Rice with Seafood and Thai Chili Paste Omelette	
21. ข้าวกะเพราเนื้อออสเตรเลีย	250
Rice with Stir-Fried Holy Basil and Australian Beef	
22. ข้าวผัดแกงเขียวหวานเนื้อออสเตรเลีย	280
Fried Rice with Green Curry and Australian Beef	
23. โรตีสานแกงเขียวหวานเนื้อออสเตรเลีย	380
Roti with Green Curry and Australian Beef	
24. ข้าวผัดปูก้อน	450
Fried Rice with Crab Meat Lump	



ข้าวผัดหมู
Fried rice with pork.



ข้าวผัดทะเล
Fried rice with seafood and egg



ข้าวผัดกุ้ง
Fried Rice Shrimp



ข้าวกระเพราหมู
Stir-fried Pork
and Basil

Street Food

25. ข้าวผัดหมู / ไก่	150
Pork/Chicken Fried Rice	
26. ข้าวผัดโบราณ	150
Traditional Thai-Style Fried Rice	
27. ข้าวยำปลาทู	180
Rice Salad with Mackerel	
28. ข้าวผัดแหม่ม	180
Fried Rice with Fermented Pork Sausage (Naem)	
29. ข้าวผัดทะเล	180
Seafood Fried Rice	
30. ข้าวผัดหมูเค็มพริกขี้หนู	180
Fried Rice with Spicy Salted Pork and Chili	
31. ข้าวผัดคะน้าปลาเค็ม	200
Fried Rice with Chinese Kale and Salted Fish	
32. ข้าวผัดต้มยำกุ้ง	200
Fried Rice Tom Yum Kung	



ไข่ตุ๋นหม้อไฟ
Hot Pot Steamed Egg



ข้าวผัดหมูเค็ม
Salted Pork Fried Rice



ข้าวผัดแหม่ม
Fried rice with soured pork.



ข้าวยำปลาทู
Spicy Mackerel Salad
with rice and Soft boiled egg

33. ไข่ดาว	30
Fried Egg	
34. ไข่เจียว	50
Thai-Style Omelette	
35. ไข่เจียวหมูสับ	100
Omelette with Minced Pork	
36. ไข่เจียวแหม่ม	150
Thai-Style Omelette with Fermented Pork Sausage	
37. ไข่เจียวปู	200
Omelette with Crab	
38. ไข่ตุ๋นหม้อไฟทะเลหมูสับ	280
Seafood and Minced Pork Steamed Egg in Hot Pot	
39. ไข่เจียวปูก้อน	380
Omelette with Crab Meat Lump	

Street Food

40. วุ้นเส้นผัดแฮม

Noodles with Fermented Pork Sausage

150

41. ผัดไทยเจ

Vegetarian Pad Thai

150

42. สุกี้แห้ง/น้ำ หมูหรือไก่

Stir-Fried or Soup Sukiyaki with Pork or Chicken

150

43. ผัดไทยกุ้งสด

Pad Thai with Fresh Shrimp

180

44. สุกี้แห้ง/น้ำ ทะเล

Stir-Fried or Soup Sukiyaki with Seafood

180

45. ขนมนจีนแกงเขียวหวานหมู/ไก่

Rice Noodles with Green Curry and Pork/Chicken

220

46. ข้าวกุ้งแกะ

Rice with Peeled Shrimp and Fried Egg

220

47. เส้นหมีผัดผักกระเฉดกุ้ง

Stir-Fried Vermicelli with Water Mimosa and Shrimp

250

48. ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ

Pad Thai with River Prawns

380

49. ขนมนจีนแกงเขียวหวานเนื้อออสเตรเลีย

Rice Noodles with Green Curry and Australian Beef

380

50. ผัดไทยปูก้อน

Pad Thai with Crab Meat Lump

450



สุกี้แห้ง
Stir-Fried

51. ขนมนจีนเปล่า

Rice Noodles

30

52. ข้าวเหนียว

Sticky Rice

30

53. ข้าวเปล่า ถ้วย

Rice

30

54. โรตี่เปล่า

Roti

50

55. ข้าวเปล่าโถ

Rice (Serving Pot)

90



ข้าวกุ้งแกะ
Rice with Peeled Shrimp

ผัดไทยกุ้งสด
Pad Thai with Fresh Shrimp



ภาพเพื่อใช้ในการโฆษณาเท่านั้น

Fish Menu



ปลาทุสดทอดกระเทียม
Garlic Fried Fresh Mackerel



จู้จี้ปลาทุสดโบราณ
Choo Chee Curry with
Fresh Mackerel



ปลาเก๋าลวกจิ้ม
Boiled Grouper with Chili Sauce

- | | |
|---|-----|
| 56. ปลากระพงทอดน้ำปลา | 450 |
| Deep-Fried Sea Bass with Fish Sauce | |
| 57. ปลากระพงสามรส | 450 |
| Three-Flavored Sea Bass | |
| 58. ปลากระพงราดพริก | 450 |
| Sea Bass with Chili Sauce | |
| 59. จู้จี้ปลาทุสดโบราณ | 290 |
| Traditional Choo Chee Curry with Fresh Mackerel | |
| 60. จู้จี้ปลาเนื้ออ่อน | 450 |
| Choo Chee Soft-Shelled Fish Curry | |
| 61 จู้จี้ปลาทุสดโบราณ | 290 |
| Traditional Choo Chee Curry with Fresh Mackerel | |
| 62. ต้มยำปลาทุสดโบราณ | 290 |
| Traditional Spicy and Sour Soup with Fresh Mackerel | |
| 63. ปลาคังลวกจิ้ม | 320 |
| Blanched Giant Catfish with Spicy Dipping Sauce | |
| 64. ปลาเนื้ออ่อนทอดกระเทียม | 450 |
| Deep-Fried Soft-Shelled Fish with Garlic | |

Fish Menu

65. ต้มกะทิสายบัวโบราณปลาทูสด

Traditional Lotus Stem Coconut Soup with Fresh Mackerel

66. ปลาทูทอดราดพริกขี้หนู

Fried Mackerel Topped with Bird's Eye Chili Sauce

67. ปลาทูสดทอดกระเทียม

Fried fresh mackerel with garlic

68. ปลาเก๋าราดพริกขี้หนู

Thai-style spicy grouper with bird's eye chili sauce

69. ปลาเก๋าลวกจิ้ม

Blanched grouper with spicy dipping sauce

70. ปลาเก๋านึ่งซีอิ๊ว

Steamed grouper with soy sauce

71. ต้มยำปลาเก๋

Spicy and sour grouper soup (Tom Yum style)

290

290

450

450

450

450

450



ปลาเก๋าราดพริกขี้หนู

Crispy Grouper with
Spicy Thai Chili Sauce



ปลาเก๋านึ่งซีอิ๊ว

Steamed Grouper
with Soy Sauce



ต้มกะทิสายบัว

Lotus Stem Coconut Soup



ต้มยำปลาทู

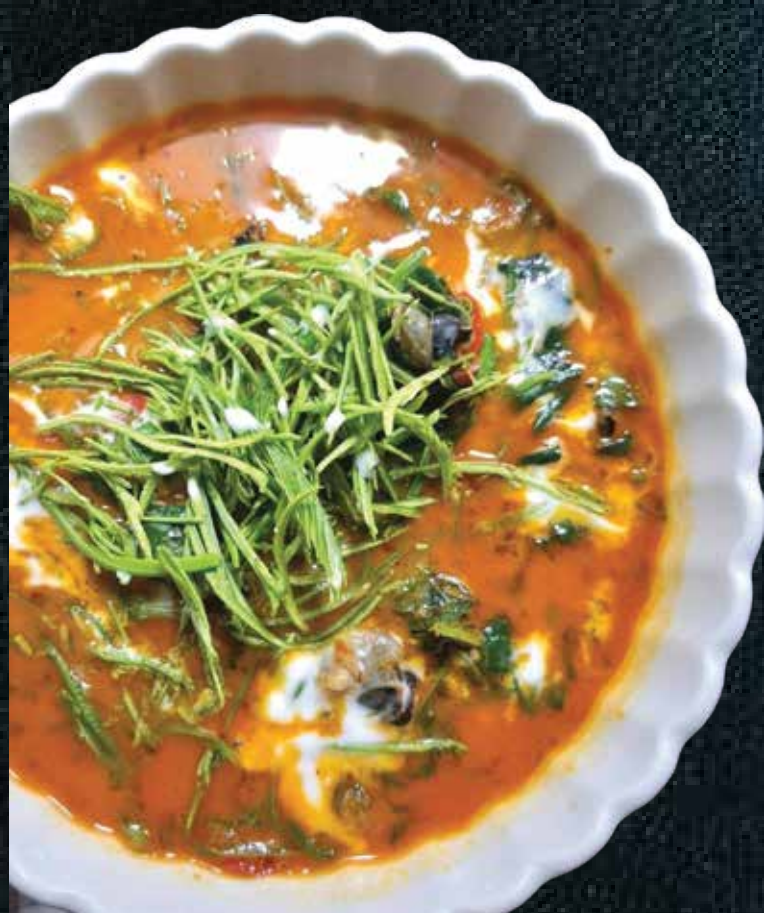
Tom Yum with Mackerel

Thai Curry



แกงเหงาหงอดปลาเนื้ออ่อน
Spicy Southern Curry
with Fish Fillet

แกงคั่วหอยขม
Spicy Coconut Curry with
River Snails and Betel Leaves



พะแนงไก่
Chicken Panang Curry

72. แกงเขียวหวานหมู/ไก่	200
Green Curry with Pork/Chicken	
73. ต้มข่าไก่	200
Tom Kha (Coconut Galangal Soup)	
74. แกงพะแนงหมู/ไก่	200
Panang Curry with Pork/Chicken	
75. แกงส้มชะอมกุ้ง	250
Cha-Om Omelette and Shrimp	
76. แกงส้มกุ้งผักรวม	250
Sour Curry with Mixed Vegetables and Shrimp	
77. ต้มข่าปลาสด	250
Tom Kha with Solid Fish	
78. แกงคั่วหอยขมใบชะพลู	250
Spicy Coconut Curry with River Snails and Betel Leaves	
79. แกงเผ็ดเปิดอย่าง	280
Red Curry with Roasted Duck	
80. แกงพะแนงเนื้อออสเตรเลีย	380
Panang Curry with Australian Beef	
81. แกงเขียวหวานเนื้อออสเตรเลีย	380
Green Curry with Australian Beef	

82. แกงระแวงหมู 250

Curry with Pork

83. แกงเหลืองปลากะพงยอดมะพร้าว 280

Southern Sour Curry with Sea Bass and Coconut Shoots

84. แกงระแวงเนื้อออสเตรเลีย 380

Southern - Style Yellow Curry with Australian Beef

85. แกงปลาเนื้ออ่อน 380

Spicy Southern Curry with Fish Fillet



แกงรัญจวนซี่โครงหมู
Spicy Aromatic Soup with Pork Ribs



แกงเขียวหวาน
Green Curry
with Pork/Chicken

86. แกงป่าไก่ 200

Curry with Chicken

87. แกงรัญจวนซี่โครงหมู 250

Cheese with Pork Ribs

88. แกงเลียงกุ้งสด 250

Kaeng Liang

89. แกงป่าปลาเนื้ออ่อน 320

Curry with Soft - Flesh Fish

90. แกงขาวหมูเค็ม 290

White Curry with Salted Pork

91. แกงรัญจวนปลาคัง 290

Curry with Giant Catfish

92. แกงป่าเนื้อออสเตรเลีย 380

Curry with Australian Beef

93. แกงรัญจวนเนื้อออสเตรเลีย 380

Curry with Australian Beef



แกงขาวหมูเค็ม
Curry with Salted Pork

Fried Menu

89. ไก่ผัดเม็ดมะม่วง 250

Stir-Fried Chicken with Cashew Nuts

90. ซีโครงหมูผัดใบยี่หระ 250

Stir-Fried Pork Ribs with Wild Basil

91. ผัดจ๋าปลาคัง/ทะเล 320

Stir-Fried Spicy Herbs with Giant Catfish

92. เนื้อออสเตรเลียผัดใบยี่หระ 380

Stir-Fried Australian Beef with Wild Basil



เนื้อออสเตรเลียผัดใบยี่หระ
Stir-Fried Australian Beef
with Wild Basil



เนื้อปูผัดผงกระหรี่
Stir-Fried Crab Meat
with Curry Powder

93. ซีฟู้ดผัดผงกระหรี่ 350

Stir-Fried Seafood with Curry Powder

94. เนื้อปูผัดผงกระหรี่ 350

Stir-Fried Crab Meat with Curry Powder

95. ปูก้อนผัดผงกระหรี่ 650

Stir-Fried Crab Lump Meat with Curry Powder

Fried Vegetables

- | | |
|--|-----|
| 101. กะหล่ำปลีผัดน้ำปลา | 150 |
| Stir-Fried Cabbage with Fish Sauce | |
| 102. ผัดผักบุ้งไฟแดง | 150 |
| Stir-Fried Morning Glory with Chili and Garlic | |
| 103. ผัดผักรวมหมู | 180 |
| Stir-Fried Mixed Vegetables with Pork | |
| 102. ผัดผักรวมกุ้ง | 200 |
| Stir-Fried Mixed Vegetables with Shrimp | |
| 104. ผัดผักคะน้าปลาเค็ม | 200 |
| Stir-Fried Chinese Kale with Salted Fish | |



กะหล่ำปลีผัดน้ำปลา
Stir-Fried Cabbage
with Fish Sauce

- | | |
|--|-----|
| 111. ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ | 150 |
| Clear Soup with Tofu and Minced Pork | |
| 112. ต้มยำทะเลโป๊ยะแตก | 290 |
| Spicy Mixed Seafood Soup with Thai Herbs (Po Taek Style) | |
| 113. ต้มโคล้งปลากรอบ | 290 |
| Spicy and Smoky Soup with Crispy Fish (Tom Khlong) | |



ต้มยำทะเลโป๊ยะแตก
Po Taek Style

- | | |
|---|-----|
| 105. ผัดสายบัวกุ้ง | 180 |
| Stir-Fried Lotus Stems with Shrimp | |
| 106. ผัดสายบัวหมูสับ | 150 |
| Stir-Fried Lotus Stems with Minced Pork | |
| 107. ต้มยำกุ้งน้ำข้นมะพร้าวอ่อน | 290 |
| Tom Yum with Shrimp and Young Coconut in Creamy Broth | |
| 108. ต้มยำปลากระพง | 290 |
| Tom Yum with Sea Bass (Clear or Creamy Broth) | |
| 109. ต้มยำซีฟู้ดน้ำข้น | 290 |
| Tom Yum Seafood in Creamy Broth | |
| 110. ต้มยำปลาคังน้ำใส | 290 |
| Tom Yum with Giant Catfish (Clear Broth) | |

Papaya Salad

114.ตำปู 85

Papaya Salad with Pickled Crab

115.ตำไทย 85

Thai-Style Papaya Salad

116.ตำปูปลาร้า 85

Papaya Salad with Pickled Crab and Fermented Fish Sauce

117.ตำปูไทย 85

Thai-Style Papaya Salad with Pickled Crab

118.ตำทะเล 150

Papaya Salad with Mixed Seafood



ตำหลวงพระบาง
Luang Prabang-Style
Papaya Salad

125.ตำมะม่วงกุ้งสด 150

Spicy Mango Salad with Fresh Shrimp

126.ตำถาด 220

Papaya Salad Platter with Assorted Toppings



ตำถาด
Papaya Salad Platter with
Assorted Toppings

119.ตำไข่เค็ม 85

Papaya Salad with Salted Egg

120.ตำมะม่วง 85

Spicy Mango Salad

121.ตำข้าวโพด 85

Corn Salad (Thai Style)

122.ตำหลวงพระบาง 100

Luang Prabang-Style Papaya Salad

123.ตำคอหมูทอดปลาร้า/ไม่ปลาร้า 150

Papaya Salad with Fried Pork Neck and Fermented Fish Sauce

124.ตำเส้นเล็กหมูยอ 150

Papaya Salad with Rice Noodles and Vietnamese Sausage

Northeastern Food Menu

127.ลาบหมู 150

Spicy Minced Pork Salad (Larb Moo)

128.ลาบเป็ด 180

Spicy Minced Duck Salad (Larb Ped)

129.น้ำตกคอหมูทอด 160

Nam Tok with Fried Pork Neck

130.ลาบปลาหมึก 200

Spicy Squid Salad (Larb Style)



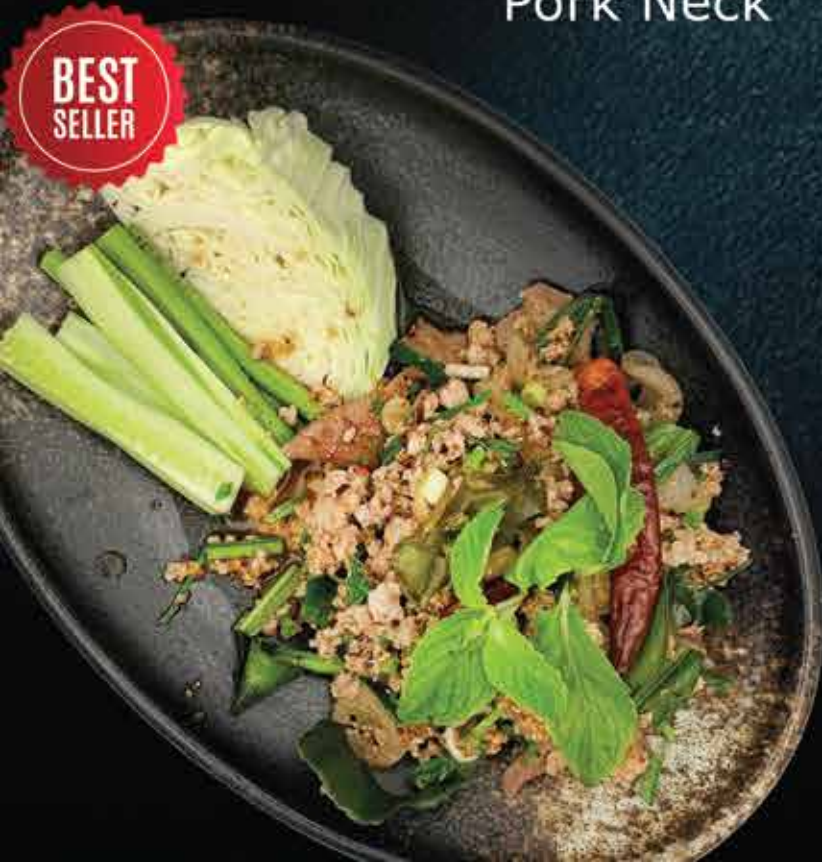
ปลาหมึก
Cuttlefish



คอหมูทอด
Deep-Fried Pork Neck



น้ำตกคอหมูทอด
Nam Tok with Fried
Pork Neck



ลาบหมู
Spicy Minced Pork Salad
(Larb Moo)

131.ตับหวาน 150

Spicy Thai-Style Pork Liver Salad

132.คอหมูทอด 180

Deep-Fried Pork Neck

133.ปลาหมึกกระดองย่าง 190

Cuttlefish

134.ต้มแซ่บกระดูกหมูอ่อน 280

Spicy and Sour Soup with Tender Pork Ribs (Tom Saep)

135.ลาบเนื้อออสเตรเลีย 380

Spicy Australian Beef Salad (Larb Style)

**BEST
SELLER**



ข้าวผัดหมู
Fried rice with pork.



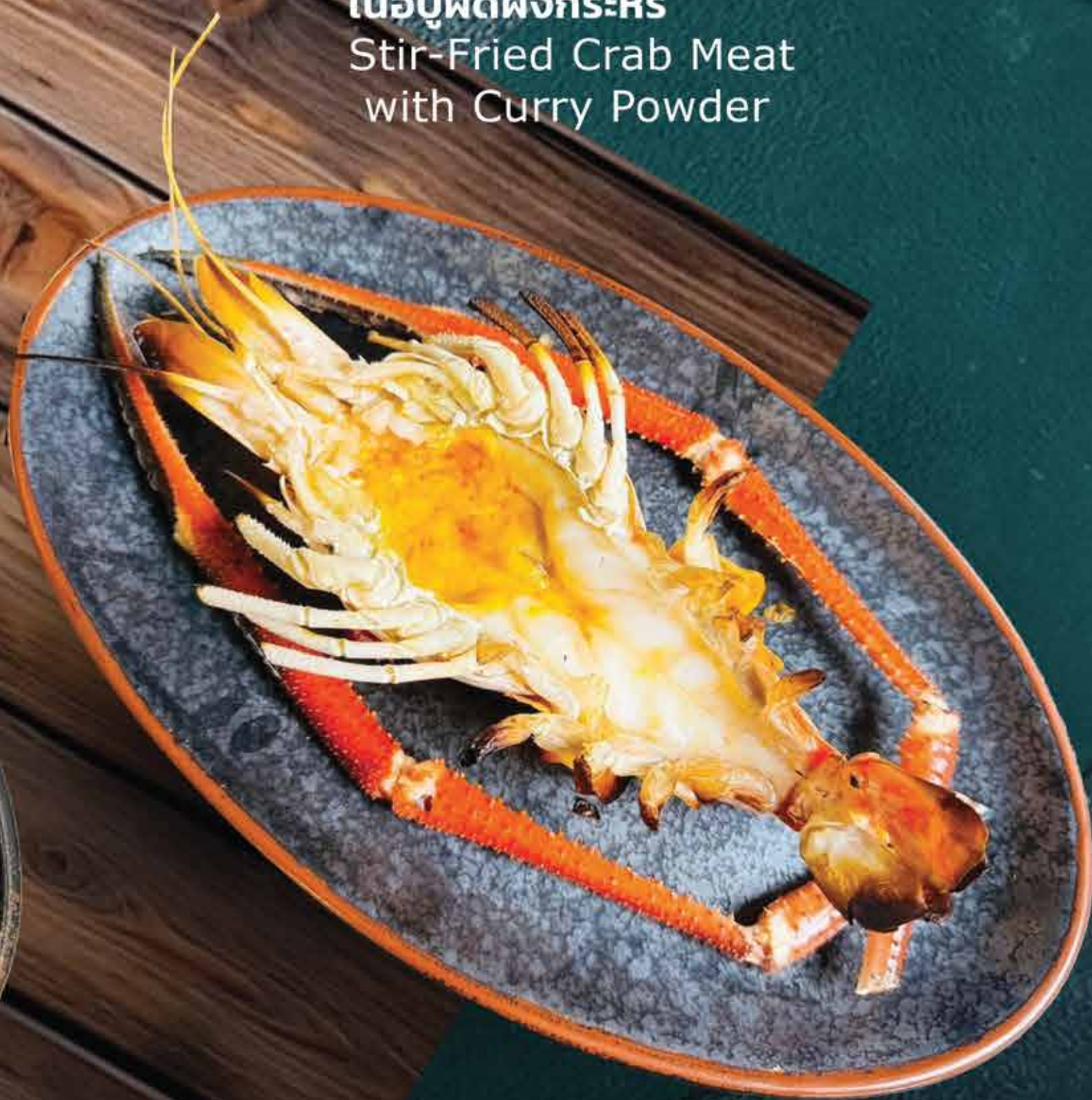
คุโรบูตะพอร์คชอปจิ้มแจ่ว
Kurobuta Pork Chopp



ลาบหมู
Spicy Minced Pork Salad
(Larb Moo)



เนื้อปูผัดผงกระหรี่
Stir-Fried Crab Meat
with Curry Powder



กุ้งเผา
Grilled River Prawns



Shrimp/Crab

136. กุ้งอบวุ้นเส้น

350

Baked River Prawns with Glass Noodles (Goong Ob Woon Sen)

137. กุ้งแม่น้ำผัดซอสมะขาม

650

Stir-Fried River Prawns with Tamarind Sauce

138. กุ้งแม่น้ำผัดพริกเกลือ

650

Stir-Fried River Prawns with Chili and Salt

139. กุ้งแม่น้ำทอดกระเทียม

650

Deep-Fried River Prawns with Garlic

140. กุ้งแม่น้ำผัดซอสพริกไทยดำ

650

Stir-Fried River Prawns with Black Pepper Sauce

141. กุ้งแม่น้ำเผาไชส้จัมโบ้ตัวละ

900

Grilled River Prawns



กุ้งเผา

Grilled River Prawns

142. มาม่าผัดกะเพราหมูสับ

150

Stir-Fried Instant Noodles with Minced Pork and Holy Basil

143. ยำมาม่า

180

Yum Mama

144. มาม่าผัดซีเมากะเล

200

Kee Mao Style

145. มาม่าต้มยำกุ้งน้ำข้น

220

Tom Yum Instant Noodles with Shrimp in Creamy Broth

146. เนื้อปูก้อนผัดพริกเกลือ

650

Stir-Fried Crab Lump Meat with Chili and Salt



มาม่าผัดซีเมากะเล
Kee Mao Style



เนื้อปูก้อนผัดพริกเกลือ
Kee Mao Style

147. ปูก้อนอบวุ้นเส้น

650

Baked Crab Lump Meat with Glass Noodles

148. เนื้อปูก้อนผัดต้นหอม

650

Stir-Fried Crab Lump Meat with Spring Onion

149. เนื้อปูก้อนผัดพริกแห้งและใบกะเพรา

650

Stir-Fried Crab Lump Meat with Dried Chili and Holy Basil

150. เนื้อปูก้อนผัดพริกเหลือง

650

Stir-Fried Crab Lump Meat with Yellow Chili

ภาพเพื่อใช้ในการโฆษณาเท่านั้น

Salad Yum Menu

151.ยำกุ้งสด(ปลาร้า/ไม่ปลาร้า) 290

Spicy Shrimp Salad

152.ยำปลาสด 200

Spicy Salad with Crispy Gourami Fish

153.ยำเม็ดมะม่วง 200

Spicy Cashew Nut Salad

154.พล่าเนื้อออสเตรเลีย 380

Spicy Grilled Australian Beef Salad (Pla Style)

155.ยำเนื้อออสเตรเลีย 380

Spicy Australian Beef Salad)

161.หมูมะนาว 200

Spicy Lime Pork Salad

162.ยำคอหมูทอด 250

Spicy Salad with Fried Pork Neck

163.ยำปลาหมึก 250

Spicy Squid Salad

164.น้ำพริกขิงเรื้อ ปลาสด 250

Mixed Thai Chili Dip (Nam Prik Long Ruea)



BEST
SELLER

ยำวันเส้นโบราณ
Traditional Spicy Glass Noodle Salad

156.ยำหมูยอไข่แดงเค็ม(ปลาร้า/ไม่ปลาร้า) 200

Spicy Vietnamese Sausage Salad with Salted Egg Yolk

157.ยำถั่วพุด 200

Spicy Winged Bean Salad

158.ยำวันเส้นโบราณ 250

Traditional Spicy Glass Noodle Salad

159.ยำแซ่บทะเล 280

Spicy Mixed Seafood Salad

160.ยำคะน้ากุ้งสด 280

Spicy Chinese Kale Salad with Fresh Shrimp

165.หลนเต้าเจี้ยวหมูสับ 150

Fermented Soybean Dip with Minced Pork

166.น้ำพริกหมูโบราณ 150

Traditional Chili Dip with Minced Pork

167.น้ำพริกขิงเรื้อปลาทุ 250

Mixed Thai Chili Dip (Nam Prik Long Ruea) with Fried Mackerel

168.หลนเต้าเจี้ยวปู 250

Fermented Soybean Dip with Crab Meat



ยำคอหมูทอด
Spicy Salad with Fried Pork Neck

Western Food

169.สปาเก็ตตี้เบคอนพริกแห้ง 200

Spaghetti with Dried Chili and Bacon

170.สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า 200

Spaghetti Carbonara

171.สปาเก็ตตี้แกงเขียวหวานหมู/ไก่ 220

Spaghetti with Green Curry and Pork/Chicken

172.สปาเก็ตตี้ชีแมทะเล 250

Spaghetti Kee Mao with Seafood

173.สปาเก็ตตี้ชีฟู้ดพริกแห้ง 250

Spaghetti with Dried Chili and Seafood

174.ฟิชแอนด์ชิปส์ 300

Fish and Chips

175.คารามารี 300

Calamari



สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า
Spaghetti Carbonara



ฟิชแอนด์ชิปส์
Fish and Chips



สปาเก็ตตี้เบคอนพริกแห้ง
Spaghetti with Dried Chill and Bacon

คารามารี
Calamari



Drink Menu

เบียร์ สิงห์/ช้าง	120	น้ำแร่อร่า	30
เบียร์ไฮเนเก้น	150	โค้กซีโร่	40
เบียร์ไฮการ์เด็น	200	โค้กออริจินัล	40
โซดา	30	โค้กไลท์	40
น้ำแข็งถั่ง	40	ชเวปส์ออริจินัล	40
รีเจนซี่ (แบน)	590	น้ำลำไย	65
ค่าเปิดขวด	400	น้ำเก๊กฮวย	50
Black Label 700ml	1690	น้ำกระเจี๊ยบ	50
กาแฟโบราณ (เย็น)	50		
โอเลี้ยง (เย็น)	50		
โอเลี้ยงยกล้อ (เย็น)	50		
โอเลี้ยงจัมบ๊ะ (เย็น)	50		
โอย๊วะ (ร้อน)	50		
โกปี้ (ร้อน)	50		



	Hot	Ice
Americano	70	75
Cappuccino	80	85
Espresso	70	75
Latte	80	85
Caramel Macchiato	85	90
Mocha	85	90
Kiewwan Special	-	85
Choccolate	70	75
Lemon Tea	70	75
Matcha Latte	70	80
Twinnings Pot	90	-
Thai Tea	70	75
Strawberry Soda	100	
Blueberry Soda	100	
Yuzu Soda	100	
Ice Cream per scoop	40	



โทร: 084-297-8518
เปิดบริการทุกวัน 11.00-22.00 น.
พิกัด : ศูนย์การค้า JAS green village - Prawet