

## Voice of The Owner

### Q: What is your decision to open the second "Steve Café & Cuisine In Town"?

**A:** After the 1-year anniversary of Steve Café & Cuisine, our first restaurant by Chaopraya river, Khun Pat and I have been recommended by several foreign and Thai customers to expand our branch to a location that are more accessible for those residing in the city. So we sat down and thought it would be nice if we set up another restaurant in the city center at a location where our customers can easily commute to by BTS sky train or other public transportations. This can be another option for the exiting customers and new customers in the neighboring area who want a true taste of Thai cuisine. For this second branch, we decided to keep the name "Steve Café & Cuisine" but add "In Town" at the end to suggest our location and city restaurant concept. So that is how we landed with the name "Steve Café & Cuisine In Town".

Khun Pat and I then started our exploration around Bangkok to find best venue and locations. It took us nearly 3 months to finally find the perfect venue in Soi Rajakru - a building situated in Ketsing family compound. The new "Steve Café & Cuisine In Town" will comprise of 2 zones - one on 2nd and 3rd floor of the building and another in a nice space by main road. At first Khun Pat was not so sure about the idea of having our new restaurant separated in 2 zones, how we would decorate the place and manage with limited parking space. But I thought of this the other way round. With 2-zone venue, we give our customers an option to enjoy our restaurant in different atmosphere.

We choose Wood Loft as our decoration style which will give the place a simple, spacey and a modern look and feel suitable for family dining together or younger people who want a place to hang out. Although parking space is quite limited. Customers can park easily in alley or even walk to the restaurant from Ari BTS station.

Khun Pat and I want to open a Thai restaurant-a place where teenagers or family can hang out. Today, I don't see much of new Thai restaurants around Bangkok anymore. This might be because the making of Thai food takes quite a lot of processes, ingredients and time. The chef with skills to master Thai food cooking might also be rare.

Last but not least, Khun Pat and I would like to pass our deepest appreciation and warm-hearted thanks to all beloved customers for their support to Steve Café & Cuisine Restaurant. This means so much to our family because we wouldn't make it to the second year without you. We will continue our best effort to be a restaurant with great taste of food and ideal location you can enjoy. Hope "Steve Café & Cuisine In Town" have an opportunity to serve you with the same very best food experience and be your choice for a city restaurant. See you around!

Best regards,

Steve, Pat and children - Pam and Phee



## ความเป็นมาของร้าน

### ทำไมถึงคิดที่จะเปิด สาขาที่สองในเมืองอีก?

นี่คือคำถามสำหรับลูกค้าเก่าหรือลูกค้าประจำหลายๆท่านที่ถามเรากระซิบ และตัวผมเอง

หลังจากที่พบกับคุณแพทเปิดร้าน สตีฟ คาเฟ่ แอนด์ ครุยซีน ที่ริมน้ำเจ้าพระยา เป็นร้านแรก และครบ 1 ปี ในเดือนที่แล้ว เราได้รับ ข้อความ หรือ คำแนะนำจากลูกค้าหลายๆ ท่านทั้งจากคนไทยเองหรือต่างชาติว่า บางท่านบ้านอยู่ไกลมากแต่เวลาอยากมาทานที่ร้าน การเดินทางค่อนข้างลำบาก รวมถึงชาวต่างชาติที่พักอยู่ในเมือง โดยเฉพาะสีกอกที่ไม่ไกลจากรถไฟฟ้า และบริเวณที่ๆ มีร้านที่เป็นอาหารไทยแท้ๆ ไม่เยอะ เพื่อที่เราจะได้เป็นทางเลือกให้ลูกค้าเราทั้งเก่าและใหม่ โดยเฉพาะลูกค้าเก่าที่จะได้มีสถานที่หลากหลายบรรยากาศที่แตกต่างจากเดิม เพื่อเขาจะได้ไม่เบื่อ ก็มางั้นๆ ดังนั้นพบกับคุณแพทจึงเริ่มตระเวนหาสถานที่และทำเลที่จะเปิดสาขาสอง โดยใช้ชื่อเดิมแต่เพิ่มคำว่า "Steve Café & Cuisine In Town" เข้าไปเพื่อลูกค้าจะได้เข้าใจได้ง่ายขึ้น ซึ่งเราใช้เวลาหาประมาณ 3 เดือน จึงได้ทำเลในซอยราชครู ซึ่งเป็นบ้านเก่าแก่ของครอบครัว เกตุสิงห์ แต่ท่านแบ่งพื้นที่ด้านหน้าทำเป็นซีกและหน้าร้านให้เช่า ซึ่งครั้งแรกที่เห็น ผมรู้สึกว้าว แปลกดี แปลกในที่นี้คือ ร้านเราจะอยู่บนชั้น 2 และ 3 รวมทั้งยังมี ห้องอยู่ริมถนนในซอยอีก (แบ่งเป็นสองโซน) แต่คุณแพทถึง ว่าแล้วจะถ่ายยังไง? แต่งร้านแบบไหนดี? ที่จอดรถก็น้อย.....

### ผมตอบว่า

- สองโซนก็ดี เพราะจะได้ให้ลูกค้าเลือกนั่งได้ตามใจชอบในหลายๆ บรรยากาศ
- ผมเลือกแต่ร้านในแนว Wood Loft ซึ่งจะดูเรียบง่าย โปรงสบาย และเหมาะทั้งครอบครัวและวัยรุ่น สามารถนั่งทานอาหารไทยด้วยกันก็ได้
- และผมอยากทำร้านที่สองนี้ให้ มีค็อกเทล ที่อร่อยและดังที่สุดในซอยอารีย์ด้วย
- ผมคิดว่า ที่จอดรถไม่ใช่ข้อสรรคหลัก เพราะบริเวณแถวนั้น สามารถจอดในซอยได้ รวมทั้งลูกค้าที่อยู่ในเมืองสามารถเดินทางมาร้านได้ถึง Taxi หรือ รถไฟฟ้า ซึ่งสะดวกกว่าด้วยซ้ำ

พบกับคุณแพท ตั้งใจอยากเปิดร้านอาหารไทย ที่เหมาะสำหรับวัยรุ่นมาทำงานกับเพื่อนๆ หรือครอบครัวก็ได้ เพราะว่าทุกวันนี้ จะหาคนที่เปิดร้านอาหารไทยใหม่ๆ แทบจะไม่มี การทำหรือปรุงอาหารไทยขึ้นตอนและการปรุงจะยุ่งยากกว่าอาหารประเภทอื่นๆ รวมทั้งหาบุคลากรที่เก่งในการทำอาหารไทยแท้ๆ ยากขึ้นทุกวัน ดังนั้นเราจึงตั้งใจทำร้านให้เหมาะกับกลุ่มวัยรุ่น เพราะทุกวันนี้วัยรุ่นหรือคนรุ่นใหม่ๆ หนีไปทานอาหารฟิวชั่น หรือ อาหารญี่ปุ่น หรืออาหารต่างชาติกันมากขึ้นจนลืมอาหารไทยกันหมด ซึ่งไม่รู้ว่าคุณคิดถูกหรือผิดนะที่เปิดร้านอาหารไทยในเมืองเพิ่ม แต่ผมก็คิดว่าถ้าขายไม่ได้หรือไม่มีใครสนใจทานอาหารไทย ผมก็เห็นที่ที่จะเลิกทำแล้วปล่อยให้ร้านอาหารไทยหรือร้านอาหารไทยค่อยๆ สิ้นสุดหายไปจากอาหารประจำชาติ

สุดท้ายพบกับคุณแพท อยากจะขอกราบขอบพระคุณในความเมตตาและสนับสนุนร้านอาหารไทยของเราแรกให้อยู่รอดได้ถึงเข้าปีที่สองแล้ว และหวังว่า ร้านที่สองนี้จะสามารถสร้างความสุขสำหรับหลายๆท่านที่อยากมาทานอาหารไทยที่ร้านเราด้วยเหมือนเช่นเคยที่พามา

ด้วยความตั้งใจจริง และเคารพอย่างสูง  
สตีฟ-แพท และลูกๆ น้องแพม น้องพี

# SPECIAL OFFER



1,900 Baht

3 River Prawns Fried with Black Pepper  
กุ้งแม่น้ำพริกไทยดำ



1,900 Baht

3 River Prawns Fried with Salt and Chili  
กุ้งแม่น้ำพริกเกลือ



3 Grilled River Prawns  
กุ้งแม่น้ำเผา 3 ตัว

1,800 Baht

# RECOMMENDED DISHES / อาหารแนะนำ



180 Baht

Partially Cooked Prawns in Fish sauce and Wasabi

กุ้งแช่น้ำปลาวาซาบิ



180 Baht

Deep Fried Prawn with Tamarind Sauce

กุ้งทอดมะขาม



160 Baht

Fried Noodles with Bacon and Salted Egg

เส้นหมี่ทอดคอบโช้เค็มโบราณ



160 Baht

Spicy Lemon Grass Salad

ยำตะไคร้



160 Baht

Spicy Sour Soup with Fish Salad & Mushrooms

ต้มโคลงปลาสดเห็ดฟาง

# RECOMMENDED DISHES / อาหารแนะนำ



Mieng Kuay Teaw

เมี่ยงก๋วยเตี๋ยว

180 Baht



160 Baht

Khun Pat's Spicy Salad

ยำคุณแพท



180 Baht

Mieng Ka Na

เมี่ยงคะน้า



Steam river fish with Thai Herb

หมกปลาทรายสมุนไพร

180 Baht

# APPETIZERS / อาหารทานเล่น



200 Baht

Deep Fried Soft Shell Crabs / with Garlic

ปูนึ่งทอดกรอบ / ทอดกระเทียม



130 Baht

Prawn Heads Deep Fried with Salt Fish

แถมกุ้งทอดน้ำปลา



130 Baht

Fried Baby Crab

ปูกระต่ายทอดกรอบ



150 Baht

Dried Pork

หมูแดดเดียว



180 Baht

Dried Beef

เนื้อแดดเดียว



160 Baht

Fried Ostrich Sausage with Black Pepper

ไส้กรอกนกกระจอกเทศ



130 Baht

Soft Boiled or Fried Squid Ball

ลูกชิ้นปลาหมึกสังกะโปร์ ลวก หรือ ทอด



130 Baht

Crab Spring Roll

ขลุ่ยปู



100 Baht

Prawn Crackers, French Fries

ข้าวเกรียบทอด, มันฝรั่งทอด



110 Baht

Peanuts / Cashew Nuts

ถั่วทอด / เม็ดมะม่วงทอด

# SOUTHERN FOOD / อาหารใต้



190 Baht

Southern Style Yellow Curry Fish or Prawn  
แกงเหลืองกุ้งใหญ่, ปลา



190 Baht

Southern Style Fish Curry with Shrimp  
แกงใต้ปลา



160/180 Baht

Spicy Mined Pork or Beef  
with Cumin  
คั่วกลิ้งหมู / เนื้อ



180 Baht

Fried Pork or Beef with Salty  
Spicy Sauce  
หมู / เนื้อ พัดกะปิ



180 Baht

Fried Sator with Shrimp  
Southern Style  
สะตอผัดกุ้ง



150 Baht

Fried Liang Leaves with Egg  
ใบเหลียงผัดไข่



250 Baht

Spicy Southern Sauce with  
Fresh Vegetable and Shrimp  
น้ำพริกขยำ  
(เผ็ด + เปรี้ยว + แซ่บ)



190 Baht

Liang Leaves Boil in Coconut  
Soup with Prawn  
ใบเหลียงต้มกะทิกุ้งสด  
(มัน + กลมกล่อม + หอม)

# NORTHERN FOOD / อาหารเหนือ



190 Baht

Nam Prik Num (Northern Thai Green Chilli Dip)  
น้ำพริกหนุม



190 Baht

Nam Prik E Kay with pork cracklings (Northern Thai Spicy Sauce)  
น้ำพริกอีเก๋



190 Baht

Nam Prik Aong (Northern Thai Meat and Tomato Spicy Dip)  
น้ำพริกอ่อง



160 Baht

Larb Moo (Pork Cooked Northeastern Style)  
ลาบเหนือหนุม



180 Baht

Kaeng Hor Chicken  
แกงโฮะโง่



190 Baht

Kaeng Khae Kai (Katurai Chilli Soup with Chicken)  
แกงแคไก่



190 Baht

Kaeng Oom (Northern Thai Spicy Soup with Pork)  
แกงอ่อมหนุม



190 Baht

Kaeng Puk Kad Jo  
แกงจ้อพักกาด



190 Baht

Tam eggplant burn spicy salad  
ตำมะเขือยาว



190 Baht

Kaeng Pree Pork Sparerib (Banana Blossom C Curry with Pork Sparerib)  
แกงปลีกระดุกหนุม



210 Baht

Kaeng Hung Ley Moo (Pork Curry)  
แกงฮังเลหนุมสามชั้น

# SPICY SALAD / ยำ



180 Baht

Mixed Seafood Spicy Salad

ยำทะเล



150 Baht

Spicy Wing Bean Salad

ยำถั่วงอก



150 Baht

Spicy Pomelo Salad

ยำส้มโอ



200 Baht

Spicy Roast Duck Salad

ยำเป็ดย่าง



150 Baht

Spicy Tuna Salad

ยำทูน่า



150 Baht

Spicy Morning Glory Salad

ยำผักบุ้งทอดกรอบ



150 Baht

Spicy Cat Fish Salad

ยำปลาชุกพู



150 Baht

Spicy Mango Salad

ยำมะม่วง



150 Baht

Spicy Vegetable Salad  
(Yum Ka Nar)

ยำถั่วงอก



160 Baht

Spicy Glass Noodle  
Salad

ยำวุ้นเส้น



# MAIN DISHES / อาหารจานหลัก



130/150 Baht

Spicy Papaya or Fruit Salad with Prawns  
ส้มตำไทย กุ้งสด / ส้มตำผลไม้ กุ้งสด



140 Baht

Spicy Coconut Shoot Salad with Prawns  
ส้มตำยอดมะพร้าวกุ้งลวก



200 Baht

Spicy Minced Crab Meat Salad  
ลาบปู



130 Baht

Fried Fermented Spareribs  
แหนมซีโครงกระดุกอ่อน



130 Baht

Fried Chicken Marrowbones Fermented  
แหนมเอ็นไก่



180 Baht

Stir Fried Beef with Fresh Chili  
เนื้อผัดพริกขี้หนู



200 Baht

Green Curry Beef Served with Roti  
แกงเขียวหวานเนื้อพริกขี้หนูโรตีสี่เหลี่ยม



180 Baht

Fried Minced Fish Salad with weet Sauce  
ปลาสดทอดทรงเครื่อง

# MAIN DISHES / อาหารจานหลัก



150 Baht

Spicy Minced Chicken or Pork or Mackerel

ลาบไก่ หรือ หมู หรือ ปลา หรือ ปลาทู



200 Baht

Spicy Minced Beef or Duck or Salmon or Crab

ลาบ เนื้อ หรือ เป็ด หรือ แซลมอน หรือ ปลา



150 Baht

Fried Fish Cakes

ทอดมันปลา



130 Baht

Fried Chicken Wings with Red Wine Sauce

ปีกไก่ทอดไวน์แดง



150 Baht

Chicken Cooked in Pandanus Leaves

ไก่ห่อใบเตย



130 Baht

Fried Spareribs Baked in Brandy Sauce

ซี่โครงหมูบรันดี้



220 Baht

Salmon in Fish Sauce

ปลาแซลมอนซอสน้ำปลา



150 Baht

Fried Sun-Dried Squid

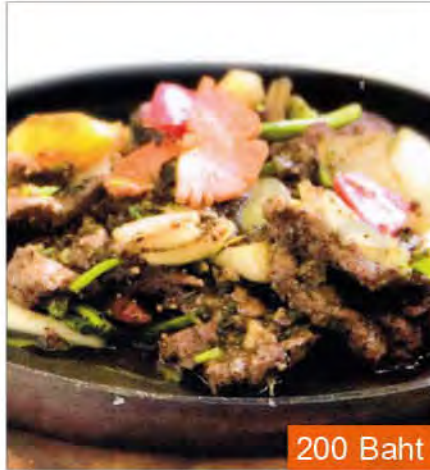
ปลาหมึกแดดเดียว

# MAIN DISHES / อาหารจานหลัก



390 Baht

Deep Fried Pork Knuckle  
ขาหมูเยอรมันทอด



200 Baht

Stir Fried Ostrich Meat with  
Black Pepper  
นกกระทาจอกเทศพริกไทยดำ



240 Baht

Soft Shell Crab Fried with  
Black Pepper  
ปูนิ้มพริกไทยดำ (ตามฤดูกาล)



240 Baht

Fried Soft Shell Crabs with  
Yellow Curry  
ปูนิ้มพริกขี้หนู



180 Baht

Fried Beef or Prawns with  
Basil Leaves  
เนื้อ หรือ กุ้ง พริก-เพรา



200 Baht

Large Prawns Baked with Vermicelli  
กุ้งอบวุ้นเส้น



150 Baht

Fried Chicken or Pork with  
Basil Leaves  
ไก่ หรือ หมู พริก-เพรา



160 Baht

Fried Chicken with Cashew Nut  
ไก่พริกเม็ดมะม่วงหิมพานต์

# MAIN DISHES / อาหารจานหลัก



200 Baht

Fried Prawn or Squid or Crab  
meat in Yellow Curry Sauce

กุ้ง หรือ ปลาหมึก หรือ เนื้อปู  
พัดผงกะหรี่



150 Baht

Fried Chinese Broccoli with  
Oysters and Garlic

ก้านคะน้าพัดน้ำมันหอยกับกระเทียม



160 Baht

Fried Squid or Crispy Pork  
with Chinese Broccoli and  
Salty Egg

พัดคะน้าปลาหมึก หรือ  
หมูกรอบไข่เค็ม



150 Baht

Stir-Fried Mixed  
Vegetables with  
Shrimp

พัดพริกวมมิตรกุ้ง



180 Baht

Fried Coconut Shoots  
with Spicy Shrimp Thai  
Herbs

ยอดมะพร้าวพัดซีเมากุ้ง



90 Baht

Fried Lettuce with Fish  
sauce

พัดกาดแก้วทอดน้ำปลา



90 Baht

Stir-Fried Morning Glory

พัดบุ้งไฟแดง

# MAIN DISHES / อาหารจานหลัก



390 Baht

Deep Fried Sea Bass with Garlic  
ปลากระป๋องทอดกระเทียม



390 Baht

Spicy Sea Bass Salad  
ปลากระป๋องผัด



390 Baht

Deep Fried Sea Bass with Herbs  
ปลากระป๋องทอดสมุนไพร



390 Baht

Deep Fried Sun Dried Sea Bass  
ปลากระป๋องแดดเดียวทอดน้ำปลา



390 Baht

Steamed Sea Bass with Lime  
ปลากระป๋องนึ่งมะนาว



190 Baht

Stir-fried Sea Bass with Chinese Celery  
ปลากระป๋องผัดคะน้า



390 Baht

Two Ocean Sea Bass Style  
(Fried with Garlic and Spicy Salad)  
ปลากระป๋องสองน้ำ (ผัดกระเทียม และ ปลา)



390 Baht

Deep Fried Sea Bass with Black Pepper  
ปลากระป๋องทอดพริกไทยดำ



390 Baht

Deep Fried Sea Bass with Three Sauces  
ปลากระป๋องสามรส



390 Baht

Deep Fried Sea Bass with Spicy Gravy  
ปลากระป๋องราดพริก



390 Baht

Steamed Sea Bass with Soya Sauce  
ปลากระป๋องนึ่งซีอิ๊ว



180 Baht

Fried Crispy Catfish with String Bean  
ปลาอุกฟูพริกขี้หนู ไข่เค็ม

# MAIN DISHES / อาหารจานหลัก



160 Baht

Thai Style Vegetable Sour Soup or with Egg and Prawns or with Salmon

แกงส้มพริกรวม หรือ แกงส้ม  
ชะอมหมูขี้ หรือ แซลมอน



160 Baht

Tom Yum Chicken

ต้มยำไก่



180/220 Baht

Tom Yum Prawns or River Prawns

ต้มยำกุ้ง หรือ กุ้งแม่น้ำ



160 Baht

Coconut Soup with Chicken

ต้มข่าไก่



160 Baht

Spicy Sour Soup with Fish Solid & Mushroom

ต้มโคล้งปลาสดเห็ด



180 Baht

Red Curry with River Fish Ball

แกงป่าปลากราย



160 Baht

Red Curry with Chicken or Pork

แกงเผ็ด ไก่ หรือ หมู



180 Baht

Thai Spicy Mixed Vegetable Soup with Prawns

แกงเลียงกุ้งสด



180 Baht

Pork Curry with Water Spinach

แกงกะทิหมูสามชั้น



200 Baht

Red Curry with Prawns, Beef or Duck

แกงเผ็ด กุ้ง หรือ เนื้อ หรือ เป็ด



180 Baht

Green Curry with Fish Ball, Chicken or Pork

แกงเขียวหวานปลากราย หรือ แกงเขียวหวานไก่ หรือ หมู



190 Baht

Green Curry with Beef, Shrimp or Salmon

แกงเขียวหวาน เนื้อ หรือ กุ้ง หรือ ปลาแซลมอน



# MAIN DISHES / อาหารจานหลัก



200 Baht

Steamed Duck with Chinese Broccoli  
เป็ดอบคะน้า



160 Baht

Golden brown egg Hard Boil  
with Streaky pork  
ไข่พะโล้หมูสามชั้นเห็ดหอม



180 Baht

Pork or Chicken or Prawns or  
Beef in Red Curry  
พะเนียง ไก่ หรือ กุ้ง หรือ เนื้อ



180 Baht

Steamed Mixed  
Seafood with Curry  
ห่อหมกทะเล



90 Baht

Thai Omelet with Minced Pork  
ไข่เจียวหมูสับ



120 Baht

Thai Omelet with Minced Shrimp  
ไข่เจียวกุ้งสับ



Stuffed Omelet with Pork or  
Steamed Egg with Shrimp  
ไข่ยัดไส้ หรือ ไข่ตุ๋นกุ้งสับ



160 Baht



220 Baht

River Prawns or Salmon  
in Dry Red Curry  
จู๋ดีกุ้งแม่น้ำ หรือ  
ปลาแซลมอน

# MAIN DISHES / อาหารจานหลัก



180 Baht

Nam Prick Kapik (Dry Shrimp Sauce)  
with Mackerel & Vegetable  
น้ำพริกกะปิ ปลาทุ



160 Baht

Nam Prick (Chili sauce) Grilled  
Mackerel with Chili Sauce  
น้ำพริกปลาย่าง



160 Baht

Crabs in Coconut Sauce  
หอยปูเค็ม



180 Baht

Coconut Soup (Shrimp / Salid, Salmon)  
ต้มข่ากุ้ง / ปลาสด, ปลาแซลมอน



150 Baht

Bean Curd Soup with Minced  
Pork and Seaweed  
แกงจืดเต้าหู้สาหร่ายหมูสับ



150 Baht

Chinese Vegetable or Vermicelli  
with Minced Pork Soup  
แกงจืดผักกาดขาว หรือ วุ้นเส้น หมูสับ



150 Baht

Omelet with Minced Pork in  
Soup  
แกงจืดไข่น้ำหมูสับ



# MAIN DISHES / อาหารจานหลัก



180 Baht

Pork Spare Ribs Fried with Black Paper  
กระดุกหมูพริกไทยดำ



180 Baht

Pork Spare Ribs Fried in Sweet and Sour  
กระดุกหมูพริกเปรี้ยวหวาน



120 Baht

Spicy Long Green Bean  
Salad with Shrimp  
ส้มตำถั่วฝักยาวกุ้ง



160 Baht

Squid Balls Fried with Pickled  
Chili  
ลูกชิ้นปลาหมึกพริกน้ำส้ม



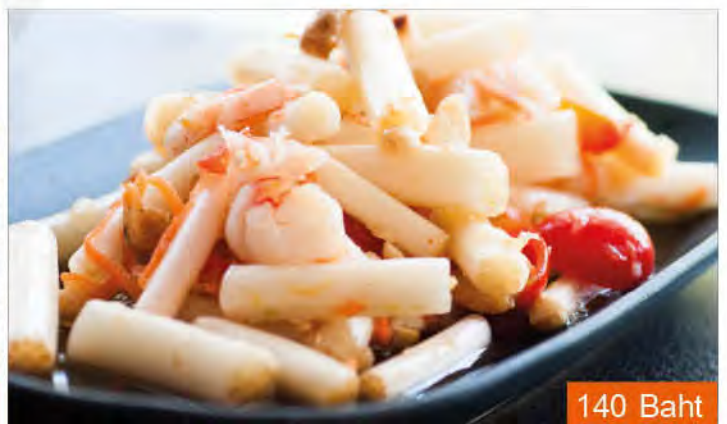
120 Baht

Spicy Green Mango Salad  
with Pickled Crabs  
ส้มตำมะม่วงปูเค็ม



200 Baht

Thai Spicy Salmon Salad  
ลาบปลาแซลมอน



140 Baht

Spicy Lotus Stolon Salad with Shrimp  
ส้มตำไหลบัวกุ้ง

# MAIN DISHES / อาหารจานหลัก



190 Baht

Grill Pork with Lemongrass and Chili  
หมูย่างตะไคร้พริกขี้หนูสด



190 Baht

Fried Mussels with Black pepper  
or Fried with Salt and Chili  
หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ พัดพริกไทยดำ หรือ พัดพริกเกลือ



Fried Scallops with Black Pepper or Fried with Salt and Chili  
หอยเชลล์พัดพริกไทยดำ หรือ พัดพริกเกลือ



190 Baht



190 Baht

Thai Style Hot and Spicy Fried  
Mussels  
หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์พัดดำ



190 Baht

Thai Style Hot and Spicy Fried  
Scallops  
หอยเชลล์พัดดำ



190 Baht

Fried Mussels with Butter  
and Garlic  
หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์เนยกระเทียม

# SINGLE DISHES / อาหารจานเดียว



180 Baht

Fried Noodle with Red Curry and Sea Bass

ก๋วยเตี๋ยวยัดพริกขิง  
ปลากระพง



140 Baht

Fried Spicy Noodles with Basil Leaves and Pork or Chicken

ก๋วยเตี๋ยวยัดซี่มาหมูหรือไก่



140 Baht

Fried Noodle Pork or Chicken with Gravy

ราดหน้าหมู หรือ ไก่



160 Baht

Fried Noodle Shrimp or Beef or Mixed Seafood

ราดหน้ากุ้ง หรือ เนื้อ หรือ ทะเล



140 Baht

Pad Thai with Prawn

พัดไทยกุ้งสด



160 Baht

Fried Spicy Noodles with Basil Leaves and Shrimp

ก๋วยเตี๋ยวยัดซี่มากุ้ง



140 Baht

Fried Dry Noodles with Chicken

ก๋วยเตี๋ยวยัดซี่ไก่



160 Baht

Rice with Fried Basil Leaves Beef or Shrimp with Egg (Sunny side up)

ข้าวกะเพราเนื้อ หรือ กุ้ง ไข่ดาว



150 Baht

Spaghetti with Salted Fish

สปาเก็ตตี้ปลาเค็ม



200 Baht

Spaghetti fried with Crab Yellow Curry

สปาเก็ตตี้ปูพัดผงกะหรี่



160/390 Baht

Fried Rice with Egg and Shrimp or Crab (Small/Large)

ข้าวพัดกุ้ง หรือ ปู (เล็ก/ใหญ่)

# SINGLE DISHES / อาหารจานเดียว



130/350 Baht

Fried Rice with Egg and Pork or Chicken (Small/Large)

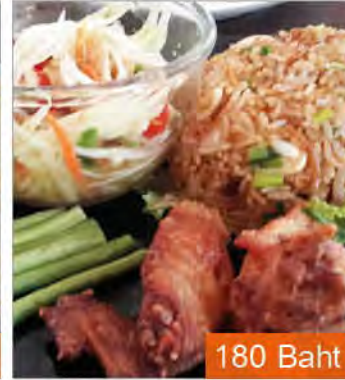
ข้าวผัดหมู หรือ ไก่ (เล็ก/ใหญ่)



130 Baht

Rice with Fried Basil Leaves Chicken or Pork with Egg (Sunny side up)

ข้าวกะเพราไก่ หรือ หมู ไข่ดาว



180 Baht

Fried Rice with Salty Pork and Fried Chicken Wings with Papaya Salad

ชุดข้าวผัดหมูเค็มกับไก่ทอด และส้มตำ



140 Baht

Fried Rice with Crispy Catfish and Curry

ข้าวผัดพริกขิงปลาอุกฟู



140/350 Baht

Fried Rice with Mackerel (Small/Large)

ข้าวผัดปลาทู (เล็ก/ใหญ่)



160 Baht

Fried Rice with Tamarind Paste

ข้าวคลุกกะปิ หรือ ข้าวผัดน้ำพริกเผา



160/390 Baht

Fried Rice with Pineapple (Small/Large)

ข้าวอบสับปะรด



140 Baht

Fried Rice with Tamarind Chili

ข้าวผัดน้ำพริกมะขาม



160 Baht

Fried Rice with Chinese Broccoli & Salty Fish or Salty Beef

ข้าวผัดคะน้าปลาเค็ม หรือ เนื้อเค็ม



160/390 Baht

Steve Fried Rice (Small/Large)

ข้าวผัดสตีฟ (เล็ก/ใหญ่)



140 Baht

Porridge (Pork mined or Spare Ribs or Chicken or Fish or Shrimp)

ข้าวต้ม หมู หรือ ซีโครงหมู หรือ ไก่ หรือ ปลา หรือ กุ้ง



20/100 Baht

Steamed Rice Dish / Bowl

ข้าวเปล่า จาน / โถ

# JE MAIN DISHES (VEGETARIAN) / อาหารเจจานหลัก



190 Baht

Southern Style Yellow Curry Tofu  
แกงเหลืองเต้าหู้



160 Baht

Spicy Lemon Grass Salad  
ยำตะไคร้



160 Baht

Nam Prick Long Ruare (Chili sauce) Tofu  
น้ำพริกขิงเรือ



150 Baht

Spicy Pomelo Salad  
ยำส้มโอ



160 Baht

Bean Curd with Sweet Gravy Sauce  
เต้าหู้ทรงเครื่อง



140 Baht

Spicy Minced Tofu Salad  
ลาบเต้าหู้

# JE MAIN DISHES (VEGETARIAN) / อาหารเจจานหลัก



160 Baht

Spicy Mix Mushrooms Salad in Thai Style  
ยำเห็ดรวม



140 Baht

Papaya Spicy Salad  
ส้มตำเจ



160 Baht

Green Curry Bean Curd  
แกงเขียวหวานเต้าหู้



150 Baht

Bean Curd Fried with Red Curry  
เต้าหู้ผัดพริกขิง



140 Baht

Deep Fried Mix Vegetable with Tamarind Sauce  
ผักทอดซอสมะขาม



140 Baht

Fried Spicy Noodle with Gourd  
เส้นหมี่ผัดพริกนึ่งฟักเต๋

# JE DISHES (VEGETARIAN) / อาหารเจทานจานเดียว



Deep Fried Tofu.....120 Baht

เต้าหู้ทอด

Fried Rice with Vegetables.....140 Baht

ข้าวผัดเจ

Fried Rice with Tofu and Spicy Basil.....140 Baht

ข้าวผัดกระเพาเจ

Pad Thai Vegetable.....140 Baht

ผัดไทยเจ

Bean Curd Fried with Black Paper.....150 Baht

เต้าหู้ผัดพริกไทยดำ

Som Tum Thai / Fruits.....140 Baht

ส้มตำผลไม้

Spicy Sour Soup with Mushrooms.....160 Baht

ต้มโคล้งเห็ด

Fried Noodle vegetarian with Gravy.....140 Baht

ราดหน้าเจ

Fried Rice with Tofu and Red Curry...140 Baht

ข้าวผัดพริกขิงเต้าหู้

Fried Rice with Pineapple.....140/320 Baht

(Small/Large)

ข้าวอบสับปะรดเจ

Fried Lettuce with Soya sauce.....140 Baht

ผักกาดแก้วทอดซีอิ๊ว

Spring Roll.....150 Baht

ปอเปี๊ยะทอดเจ

Fried Tofu with Cashew Nut.....160 Baht

เต้าหู้ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

Fried Mix Vegetables.....140 Baht

ผัดผักรวม

# DESSERTS / ของหวาน



120/160 Baht

Mixed Fruits (Small/Large)  
ผลไม้รวม (เล็ก/ใหญ่)



160 Baht

Mango Sticky Rice  
ข้าวเหนียวมะม่วง



70 Baht

Banana Boil in  
Coconut Milk  
กล้วยบวชชี



120 Baht

Green Mango with  
Sweet Sauce  
มะม่วงน้ำปลาหวาน



แปะก๊วยลูกตาล



สละลอยแก้ว



มีตามฤตูกาล

กระท้อนลอยแก้ว



สตอเบอรี่ลอยแก้ว



กีวีลอยแก้ว



ลิ้นจี่ลอยแก้ว

Variety of Fruit in Ice with Syrup (Sara, Sentul, Kiwi, Strawberry, Lychee)  
ผลไม้ลอยแก้ว (สละ, กระท้อน, กีวี, สตอเบอรี่, ลิ้นจี่)

70 Baht



# TARTUFO



DARK CHOCOLATE ..... 150 BAHT

WHITE CHOCOLATE ..... 150 BAHT

HAZELNUT ..... 150 BAHT

LEMONCELLO ..... 150 BAHT

VANILLA ..... 150 BAHT

PISTACCHIO ..... 150 BAHT

RUM RAISINS CHOCOLATE ..... 150 BAHT

## DESSERT & YOGURT



YOGURT STRAWBERRY



YOGURT BLUEBERRY



TIRAMISU

# GELATO CUPS



COCONUT.....	80 BAHT
RUM RAISINS.....	80 BAHT
ROCHER.....	80 BAHT
GREEN TEA.....	80 BAHT
IRISH COFFEE.....	80 BAHT
CHOCOLATE MINT.....	80 BAHT
MELON.....	80 BAHT
STRAWBERRY.....	80 BAHT

# DRINKS / เครื่องดื่ม



Soda, Soft Drink .....30 Baht  
(Est Cola Est Red, Orange, Green, Seven Up)  
โซดา, เอสโคล่า, เอส (แดง, เขียว, ส้ม), เซเวนอัพ

Lemon Juice, Lemon Juice Soda .....80 Baht  
น้ำมะนาว, น้ำมะนาวโซดา

Mango juice, passion fruit juice, .....90 Baht  
grape juice  
น้ำมะม่วง, น้ำเสาวรส, น้ำองุ่น

Fruits Punch, Fruit Punch Soda .....80 Baht  
น้ำฟรุ๊ตพินซ์ / โซดา

Lemon Grass Drink, .....80 Baht  
Water Lilly Root Drink, Bel Fruit Drink  
น้ำตะไคร้, น้ำรากบัว, น้ำมะตูม (เย็น/ร้อน)

Ginger Drink, Pandanus Drink, .....80 Baht  
Butterfly Pea Drink, Roselle Juice  
น้ำขิง, น้ำใบเตย, น้ำดอกอัญชัน, น้ำกระเจี๊ยบ (เย็น/ร้อน)

Drinking Water .....20 Baht  
น้ำเปล่า

Ice (Small/Large) .....20/50 Baht  
น้ำแข็ง (เล็ก/ใหญ่)

Local Ice Coffee, Ice Green Tea Milk, ...80 Baht  
Thai Lemon Ice Tea  
กาแฟเย็นโบราณ, ชานมเขียวเย็น, ชามะนาวเย็น

Hot / Ice Lavenzza Coffee .....90 Baht  
(Espresso, Cappuccino, Americano, Late)  
กาแฟ ลาเวนซา (ร้อน/เย็น)

Hot Tea .....90 Baht  
ชาร้อน



PASSION VODKA SODA .....180 Baht  
เสาวรสวอดก้าโซดา

ORANGE VODKA SODA .....180 Baht  
ส้มวอดก้าโซดา

LYCHEE VODKA SODA .....180 Baht  
ลิ้นจี่วอดก้าโซดา

## SPECIAL COCKTAIL

## KACHA UMESHU / เหล้าบ๊วย

KACHA PLUM WINE

เหล้าบ๊วยสไตส์คาวาอิ

190 Baht



## BEERS / เบียร์

SINGHA BEER BOTTLE (SMALL / LARGE)

เบียร์สิงห์ (เล็ก/ใหญ่)

75/ 130 Baht

LEO BEER BOTTLE (LARGE)

เบียร์ ลีโอ (ใหญ่)

95 Baht

CARLSBERG (LARGE)

เบียร์คาลเบอร์ก (ใหญ่)

130 Baht

CORONA EXTRA BEER

เบียร์โคโรนาเอ็กซ์ตรา

190 Baht

WEIHENSTEPHANER

ไวเฮินชเตฟานเนอร์

190 Baht

FLENSBURGER

เฟลนซ์เบอร์เกอร์

190 Baht

PAULANER BEER

เบียร์พอลลาเนอร์

190 Baht

HOEGAARDEN BEER

เบียร์โฮการ์เดิน

190 Baht

HITE BEER

เบียร์ไฮท์

130 Baht

## DRAUGHT BEERS / เบียร์สด

DRAUGHT BEER (JUG)

เบียร์สด (เหยือก)

280 Baht

Corkage Charge 300 Baht / Bottle

ทางร้านคิดค่านำเครื่องดื่มเข้ามาทานที่ร้าน 300 บาท / ขวด



\*ราคาเบียร์ยังไม่รวมค่าบริการ 10% / All prices are subject to 10% service charge

www.stevecafeandcuisine.com

# RED WINE

# WHITE WINE

Red, White House Wine (By Glass for MOUTE and LA MARINA)

ไวน์แดง, ไวน์ขาว (แก้ว มูเต้ และ ลา มาริน่า) 160 Baht / Glass



**MOUTE SPECIAL RED**  
890 Baht



**LA MARINA RED**  
890 Baht



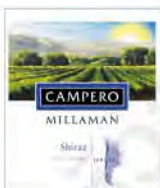
**GASSAC CLASSIC**  
1,100 Baht



**MILLAMAN CONDOR  
CABERNET SAUVIGNON**  
1,100 Baht



**BOUCHON RED  
CABERNET SAUVIGNON**  
1,100 Baht



**CAMPERO SHIRA**  
1,100 Baht



**OUSTRIC CABERNET  
SAUVIGNON**  
1,300 Baht



**RONAN BORDEAUX**  
1,490 Baht



**MOUTE PREMIUM WHITE**  
890 Baht



**LA MARINA WHITE**  
890 Baht



**MILLAMAN CONDOR  
CHARDONNAY /  
S BLANC**  
1,200 Baht



**OUSTRIC SAUVIGNON  
BLANC / CHARDONNAY**  
1,300 Baht



**SILVERLEAF SEMILLION  
SAUVIGNON BLANC**  
1,300 Baht

## SPARKLING WINE



**VILLA CONCHI "BRUT" /  
DE MI-SEC ROSE**  
999 Baht



**SILVERLEAF SEMILLION  
SAUVIGNON BLANC**  
1,300 Baht



**NO.1 BRUT**  
1,600 Baht

# COCKTAIL / ค็อกเทล

LEMON REALITY.....190 Baht  
เลมอน เลลิตี้

B52.....190 Baht  
บี 52

POM POM.....190 Baht  
ปอม ปอม

BLUE OCEAN.....190 Baht  
บลู โอเชียน

LONG ISLAND.....190 Baht  
ลอง ไอส์แลนด์

DRY MARTINI.....190 Baht  
ดรายมาร์ตินี่

MARGARITA.....190 Baht  
มาการีตา

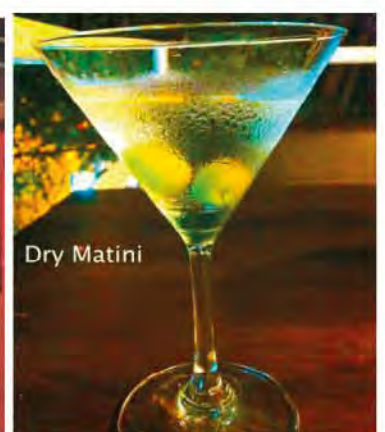
LEMONGRASS BOOZE.....190 Baht  
เหล้าตะไคร้

BEER SHAKE.....210 Baht  
เบียร์ปั่น



# COCKTAIL / ค็อกเทล

STEVE COLOR FULL.....	350 Baht
สตีฟ คัลเลอร์ฟูล	
PAT PARTY.....	250 Baht
แพท पार्टी	
WHISKY ON THE ROCK (GLASS SHOT).....	190 Baht
วิสกี ออน เดอะ ร็อก	
WHISKY SODA (GLASS SHOT).....	190 Baht
วิสกี โซดา	
MAI TAI.....	190 Baht
ไมไทย - ไมทอง	
MALIBU BEACH.....	190 Baht
มาลิบู บีช	
STEVE MOJITO.....	190 Baht
สตีฟ โมจิโต้	
GOD FATHER.....	190 Baht
ก็อต ฟาเธอร์	
GOD MOTHER.....	190 Baht
ก็อต มาเธอร์	
GOD GRAND FATHER.....	190 Baht
ก็อต แกรนด์ ฟาเธอร์	



## ร้านอาหารในเครือ

### Steve Café & Cuisine Riverside

68 ถนนศรีอยุธยา ซอยศรีอยุธยา 21 ((เทเวศร์)  
แขวงจิวรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300

68 Sri Ayuthaya road, Soi Sri Ayuthaya 21 (Devet),  
Vachiraphayabaan, Dusit, Bangkok 10300

Tel : +66 (0) 2 281 0915, +66 (0) 2 280 2989

### Steve Café & Cuisine in Town

16 ซอยราชครู ถนนพหลโยธิน แขวงสามเสนใน  
เขตพญาไท กรุงเทพมหานคร 10400

16 Soi Rajakru, Phahonyothin Road, Samsen,  
Phayathia, Bangkok 10400

Tel : +66 (0) 2 619 9822

### Ja Kin Ya Bon Cuisine & Bar

554/1-2 ถนนพระสุเมรุ แขวงบวรนิเวศ  
เขตพระนคร กรุงเทพฯ 10200

554/1-2 Pha Sumen road, Borvornnivet,  
Phanakorn Bangkok 10200

Tel : +66 (0) 22 824 003

## OUR GROUPS

Steve  
GROUP THAILAND  
Steve Group (Thailand) Co., Ltd

H  
HOTEL  
STYLISH

BED  
STYLISH

Steve  
CAFÉ & CUISINE

Steve  
in town  
CAFÉ & CUISINE

จ-กิ้นยอ/บ-น  
JA KIN YA BON  
Cuisine & Bar

Steve  
BOUTIQUE HOSTEL

Steve  
DESIGN

# Steve

## CAFÉ & CUISINE

ร้าน **Steve Café & Cuisine** เราเป็นลักษณะร้านอาหารไทยในแนวครอบครัว (Home Made) เหมือนท่านนั่งทานอาหารโดยมีคุณแม่ หรือ คุณยายทำอาหาร อยู่ที่บ้าน ซึ่งการบริการของเราไม่ได้รีดหรือเหมือนโรงแรม ห้างดาว หรือโรงแรมโต รวดเร็วเหมือนสวนอาหาร หวังทุกท่านจะเข้าใจในสไตล์ร้านเราค่ะ

**Steve Café & Cuisine**, we are Home Made Style and not serving like 5 star hotel or Big Restaurant that can be fast cooking for you and we are build atmosphere feel like your Grand Mom cooked for you. So we are hoping you understand us with enjoy our Original Thai Food.

ขอกราบขอบพระคุณ ทุกท่านที่มาอุดหนุนร้าน **Steve Café & Cuisine** นะคะ เราหวังว่าท่านจะกลับมานั่งทานอาหารที่ร้านของเราอีกครั้งเร็วๆ นี้

Thank you for coming and we are looking to welcome you again soon



Photo by P89CV