

Steve

CAFE & CUISINE

SINCE 2012

Food at Steve Cafe & Cuisine is homemade style. Every single dish is cooked freshly from the best ingredients by our chef right after you order.

This will take a little more time. Please be patient for the best flavor.

Our food is free of monosodium glutamate (MSG). We only serve the pure flavor and healthy ingredients to our customers.

We use palm sugar instead of granulated sugar for the authentic Thai flavor.

Our broth is made of vegetable, not chicken or pork, to give the original flavor of Thai food.

ผมทำร้านในลักษณะของโฮมเมด อาหารจะทำด้วยวัตถุดิบสดๆ จานต่อจานเมื่อสั่ง
ฉะนั้นอาหารร้านผมจะช้า กรุณาย่านับหรือเร่ง และร้านเราใช้ของสดทั้งหมด

ร้านผมไม่ต้องบอกเวลาสั่งอาหารว่า "ไม่ใส่ผงชูรส" เพราะผมไม่นิยมใช้
และไม่ใช้ผงชูรส หรือ ผงปรุงรส

ร้านผมใช้น้ำตาลปี๊บแทนน้ำตาลทรายเกือบทั้งหมด

ร้านผมนำซอสต็อกเราใช้เป็นน้ำต้มผัก เพราะโบราณมีคำว่า "ยามรักน้ำผักต้มก็ว่าหวาน"
เราไม่ใช้น้ำซีโครงไก่หรือกระดูกหมู เพราะอาหารจะคาวและมัน



SPECIAL MENU



แกงหัวขลุ่ยหมูซี่โครงหมู 190฿

Spicy Southern Curry with Pork Spare Rib



กุ้งอบไข่เนยสด 260฿

Prawns Steamed with Egg and Milk



แกงมัสมั่นไก่ 190฿

Chicken Mussaman Curry



ลาบหมูย่าง 190฿

Spicy Minced Pork Grilled in Banana Leaf



แกงระแวง (ไก่/เนื้อ) 190฿

Ra-Waeng Curry (Chicken/Beef)



แกงทอดหน่องไก่ฉีก 190฿

Shredded Chicken Spicy Dried Curry



ทอดหัวขลุ่ยกุ้งผัดหัวไชเท้า 220฿

Fried Shrimp and Lotus Root with Chili and Shrimp Paste



แกงหัวขลุ่ยป๊อปกุ้ง 240฿

Pineapple Shrimp Curry

รับเครดิตการ์ด 800 บาท ขึ้นไป
Minimum 800 Baht Credit Card Accepted

อาหารจานพิเศษ SPECIAL OFFER



กุ้งแม่น้ำเผา 3 ตัว

1,800฿

3 Grilled River Prawns



ปูไข่ดอง

690฿

Pickled Crab Roe in Fish sauce



กุ้งแม่น้ำผัดพริกไทยดำ

1,900฿

3 River Prawns Fried with Black Pepper



กุ้งแม่น้ำผัดพริกเกลือ

1,900฿

3 River Prawns Fried with Salt and Chillies

อาหารแนะนำ RECOMMENDED DISHES



กุ้งแม่น้ำปลาวาซาบิ

190฿

Shrimp in Fish Sauce with Wasabi



กุ้งทอดมะขาม

190฿

Deep Fried Prawn in Tamarind Sauce



หมูย่างตะไคร้พริกขี้หนูสด

260฿

Grilled Pork with Lemongrass and chili



ยำตะไคร้

170฿

Spicy Lemongrass Salad



เมี่ยงกะปิ

240฿

Miang Ka Na



เมี่ยงกวยเตี๋ยว

240฿

Miang Kua Tiao



แกงฮังเลหมูสามชั้น

220฿

Kaeng Hung Ley Pork Belly
(Pork Belly Curry Northern Style)



แกงเคยไข่เป็ด

210฿

Shrimp Paste Curry with Duck Eggs



กุ้งผัดกะปิ

220฿

Stir Fried Shrimp with Shrimp Paste

อาหารทานเล่น

APPETIZERS



ปูนึ่งทอดกระเทียม/ทอดกรอบ 260฿

Deep Fried Soft Shell Crabs with Garlic
/ Deep Fried Soft Shell Crabs



แก้มกุ้งทอดน้ำปลา 150฿

Cheek Prawns Deep Fried with Fish
Sauce



ปูกระดองทอดกรอบ 150฿

Dried Fried Baby Crab



ลูกชิ้นปลาหมึกลวก/ปิ้ง 160฿
ลวก หรือ ทอด

Soft Boiled or Fried Squid Ball



ซูชิปู 150฿

Crab Spring Roll



ข้าวเกรียบทอด/
มันฝรั่งทอด 120฿

Prawn Crackers/ French Fried



ถั่วทอด/
เม็ดมะม่วงทอด 120฿

Peanuts/ Cashew Nuts



หมูแดดเดียว 160฿

Fried Sun-Dried Pork



เนื้อแดดเดียว 190฿

Fried Sun-Dried Beef



ปลาหมึกแดดเดียว 190฿

Fried Sun-Dried Squid

อาหารใต้ SOUTHERN FOOD



ก๋วยจั๊บน้ำข้น / เนื้อ 190฿

Stir Fried Pork or Beef with
Yellow Curry Paste



หมู / เนื้อผัดกะปิ 190฿

Fried Pork or Beef with Spicy Shrimp
Paste



สะตอผัดกุ้ง 200฿

Fried Sator with Shrimp Southern Style



แกงเหลืองปลา
หรือกุ้งใหญ่ / เนื้อปู 240/520฿

Southern Yellow Curry with
Lotus Stem Fish or Prawn / Crab meat



แกงใต้ปลา 240฿

Southern Style Fish Curry with
Shrimp



ใบเหลียงต้มกะทิกุ้งสด
(น้ำ+กลบกล่อม+หอม) 240฿

Liang Leaves Boiled in Coconut Soup
with Prawn



ใบเหลียงผัดไข่ 160฿

Fried Liang Leaves with Egg



น้ำพริกกุ้ง (เผ็ด+เปรี้ยว+แซ่บ) 290฿

Spicy Shrimp Paste with Fresh
Vegetable and Shrimp



ผัดสามเกลอหอม (ผัดสามเหม็น) 190฿

Stir - Fried Stink Bean and Clim Bing Watle with
Pickled Garlic and Minced Pork with Chilies

ยำ SPICY SALAD



ยำทะเล 190฿

Mixed Seafood Spicy Salad



ยำถั่วงอก 180฿

Spicy winged Bean Salad



ยำส้มโอ 160฿

Spicy Pomelo Salad



ยำมะม่วง 160฿

Spicy Mango Salad



ยำผักกาดน้ำ 160฿

Spicy Vegetable Salad (Yum Ka Na)



ยำวุ้นเส้น 180฿

Spicy Vermicelli Salad



ยำขมิ้นขาว 190฿

Spicy White Turmeric Salad with Minced Pork and Shrimp



ส้มตำไทยกุ้งสด/ ส้มตำผลไม้กุ้งสด 160฿

Spicy Papaya or Fruit Salad with Prawns



ตำมะเขือยาว 190฿

Spicy Eggplants Salad

อาหารจานหลัก MAIN DISHES



ปีกไก่ทอดไวน์แดง 150฿

Fried Chicken Wings with Red Wine Sauce



ซี่โครงหมูรมควัน 160฿

Fried Spare Ribs Baked in Brandy Sauce



ขาหมูยอร์มันทอด 590฿

Deep Fried Pork Knuckle



เอียนดัดผัดเคย 260฿

Pork Breast Milk Fried with Shrimp Paste and Chili



เอียนดัดทอดเกลือ 260฿

Pork Breast Milk Fried with Salt



กุ้ง / เนื้อผัดกะเพรา 240฿

Fried Prawns or Beef with Basil Leaves



ปูนิ่มผัดพริกไทยดำ 280฿

Fried Soft Shell Crabs with Black Pepper



ปูนิ่มผัดผงกะหรี่ 280฿

Fried Soft Shell Crabs with Yellow Curry



เนื้อปู / กุ้ง / ปลาหมึกผัดผงกะหรี่ 290฿

Fried Crab Meat / Prawns / Squid in Yellow Curry Sauce

อาหารจานหลัก MAIN DISHES



ทอดนึ่งปลา 190฿
Fried Fish Cakes



ปลาสลิบทอดทรงเครื่อง 190฿
Fried Minced Gourami Fish with Sweet Sauce



ไข่ลูกเขย 160฿
Egg with Tamarind Sauce



แกงเขียวหวานเนื้อ/ไก่ พริกขี้หนูโรตีสี่ 220฿
Green Curry Beef or Chicken Served with Roti



หมู / เนื้อผัดพริกขี้หนู 190฿
Stir Fried Pork or Beef with Fresh Chili



ลาบหมู / ไก่ 170฿
Spicy Minced Pork or Chicken



ยำแซลมอน 220฿
Spicy Salmon Salad



ลาบแซลมอน 220฿
Spicy Minced Salmon



ลาบหม้อฮู้ 180฿
Larb Moo (Pork Cooked Northern Style)

อาหารจานหลัก MAIN DISHES



หมู / ไก่ผัดกะเพรา 160฿

Fried Pork or Chicken with Basil Leaves



ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ 180฿

Fried Chicken with Cashew Nut



กุ้งอบวุ้นเส้น 250฿

Large Prawns Baked with Vermicelli



ก้านคะน้าผัดน้ำมันหอยกับ
กระเทียม 160฿

Fried Chinese Broccoli with Oysters and Garlic



ผัดคะน้าปลาหมึกไข่ก้น 190฿

Fried Squid with Chinese Broccoli
and Salted Egg



ผัดผักรวมมิตรกุ้ง 190฿

Stir-Fried Mixed Vegetables with Shrimp



ยอดมะพร้าวผัดชีมากุ้ง 190฿

Fried Coconut Shoots with Spicy Shrimp
Thai Herbs



ผักกาดแก้วทอดน้ำปลา 120฿

Fried Lettuce with Fish Sauce



ผัดบุ้งไฟแดง 120฿

Stir - Fried Morning Glory

อาหารจานหลัก MAIN DISHES



กระดุกหมูผัดพริกไทยดำ 190฿

Fried Spare Ribs with Black Pepper



กระดุกหมูผัดเปรี้ยวหวาน 190฿

Fried Spare Ribs with Sweet and Sour Sauce



หม้อหุงทะเล 250฿

Steamed Mixed Seafood with Curry



หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ 280฿

ผัดพริกไทยดำ/ผัดพริกเกลือ

Fried Mussels with Black pepper or
Fried with Salt and Chili



หอยเชลล์ผัดพริกไทยดำ/ 280฿

ผัดพริกเกลือ

Fried Scallops with Black pepper or
Fried with Salt and Chili



หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ 280฿

ผัดเบียร์กระเทียม

Fried Mussels with Butter and Garlic



หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ผัดดำ 280฿

Thai Style Hot and Spicy Fried Mussels



หอยเชลล์ผัดดำ 280฿

Thai Style Hot and Spicy Fried Scallops



ซูชิกุ้ง/ซูชิปลาแซลมอน 280฿

Dried Red Curry Shrimp or Salmon

อาหารจานหลัก MAIN DISHES



ปลาแซลมอนแช่น้ำปลา 280฿

Salmon in Fish Sauce



ปลาอุกฟูผัดพริกขิงไข่เค็ม 190฿

Stir Fried Crispy Catfish with Curry Paste and Salted Egg



ปลากระพงทอดสมุนไพร 490฿

Deep Fried Sea Bass with Herbs



ปลากระพงแดดเดียวทอดน้ำปลา 490฿

Deep Fried Sun Dried Sea Bass



ปลากระพงนึ่งมะนาว 490฿

Steamed Sea Bass with Lime



ปลากระพงผัดขึ้นฉ่าย 490฿

Stir-fried Sea Bass with Chinese Celery



ปลากระพงทอดพริกไทยดำ 490฿

Deep Fried Sea Bass with Black Pepper Sauce



ปลากระพงสามรส 490฿

Deep Fried Sea Bass with Sweet Chili Sauce



ปลากระพงนึ่งซีอิ้ว 490฿

Steamed Sea Bass with Soy Sauce

อาหารจานหลัก MAIN DISHES



แกงส้มไข่ชะโอนกุ้ง หรือ 220฿
แกงส้มผักรวนกุ้ง / แซลมอน

Sour Soup Fried egg with climbing waffle
and Shrimp or Sour Soup Mixed Vegetable
with Prawns / Salmon



แกงรัญจวน 190฿
Kheng Ran Juin



ต้มยำไก่ 180฿
Tom Yum Chicken



ต้มยำทะเล / กุ้ง 220฿
Tom Yum Seafood or Prawns



ต้มข่าไก่ 180฿
Coconut Soup with Chicken



ต้มโคล้งปลาสดเห็ด 180฿
Spicy Sour Soup with Gourami
Fish & Mushroom



แกงป่าปลาราย 190฿
Red Curry with River Fish Ball



แกงสาหร่ายต้มกะทิปลาทุ 190฿
Lotus Stems Boiled in Coconut
Milk with Mackerel



ต้มข่าปลาสด/กุ้ง 200฿
/ ปลาแซลมอน

Coconut Soup with Gourami Fish
or Shrimp or Salmon



แกงเขียวหวานปลาราย 190฿
/ ไก่ / หมู

Green Curry with Fish Ball
or Chicken or Pork



แกงเขียวหวานกุ้ง/เนื้อ 220฿
/ ปลาแซลมอน

Green Curry with Shrimp
or Beef or Salmon



แกงพะเนียง 190/220฿
หมู, ไก่/เนื้อ

Panang Curry
Pork, Chicken / Beef

อาหารจานหลัก MAIN DISHES



แกงจืดเต้าหู้สาหร่ายหมูสับ 180฿

Tofu Egg Soup with Minced Pork and Seaweed



หมูสับต้มบ๊วย 180฿

Minced Pork and Sour Plum Soup



ไข่ตุ๋นหมูสับ / กุ้งสับ 180/220฿

Steamed Eggs with Minced Pork or Minced Shrimp



แกงเลียงกุ้งสด 240฿

Thai Spicy Mixed Vegetable Soup with Prawns



แกงจืดไข่หมูสับ 180฿

Omelet with Minced Pork in Soup



ไข่เจียวหมูสับ 110฿

Thai Omelet with Minced Pork



ไข่เจียวกุ้งสับ 160฿

Thai Omelet with Minced Shrimp



ไข่เจียวเนื้อปู 290฿

Thai Omelet with Crab Meat



ไข่ยัดไส้ 180฿

Stuffed Omelet with Pork



น้ำพริกเผาเอง 290฿

Stir Fried Chili Paste



น้ำพริกคัปปากู 290฿

Nam Prick Kapi (Dried Shrimp Sauce) with Mackerel and Vegetables



น้ำพริกปลาทู 290฿

Nam Prick (Chilli Sauce) Grilled Mackerel with Chilli Sauce and Vegetables

อาหารจานเดียว SINGLE DISHES



ก๋วยเตี๋ยวผัดซีเม่าหมู / ไก่ 160฿

Fried Spicy Noodles with Basil Leaves and Pork or Chicken



ราดหน้าหมู / ไก่ 160฿

Fried Noodles Pork or Chicken with Gravy



ราดหน้าทะเล / กุ้ง / เนื้อ 260฿

Fried Noodles Mixed Seafood or Shrimp or Beef



ผัดไทยกุ้งสด 190฿

Pad Thai with Prawn
(Fried Noodle Thai Style with Prawn)



ก๋วยเตี๋ยวผัดซีเม่ากุ้ง 190฿

Fried Spicy Noodles with Basil Leaves and Shrimp



ก๋วยเตี๋ยวไก่ 160฿

Fried Noodles with Chicken



เส้นหมี่ผัดเบคอนไข่เค็ม 180฿

ไม่ราด
Fried Noodles with Bacon and Salty Egg



ข้าวกะเพรากุ้ง/เนื้อ (ไข่ดาว) 190฿

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



ข้าวผัดกุ้งหรือปู (เล็ก/ใหญ่) 240/590฿

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



ข้าวผัดหมู ไก่ (เล็ก/ใหญ่) 160/420฿

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

อาหารจานเดียว SINGLE DISHES



ข้าวผัดอเมริกัน 210฿

American Fried Rice



ข้าวกะเพราหมูหรือไก่ (ไข่ดาว) 160฿

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



ข้าวผัดปลาร้าทอดกับข้าวแกง 160฿

Fried Rice with Crispy Catfish and Curry Paste and Salted Egg



ข้าวผัดปลาทู (เล็ก/ใหญ่) 160/480฿

Fried Rice with Mackerel (Small/Large)



ข้าวกลูทก-ปี 210฿

Fried Rice with Shrimp Paste



ข้าวผัดน้ำพริกเผา 190฿

Fried Rice with Chili Paste



ข้าวอบสับปะรด 180/480฿

(เล็ก/ใหญ่)
Fried Rice with Pineapple
(Small/Large)



ข้าวผัดน้ำพริกมะขาม 180฿

Fried Rice with Tamarind Paste



ข้าวผัดกะป๋องปลาเค็ม / เนื้อเค็ม 180฿

Fried Rice with Chinese Broccoli and Salty Fish or Salty Beef



ข้าวผัดสตีฟ (เล็ก/ใหญ่) 190/520฿

Steve Fried Rice (Small/Large)



ข้าวต้มกุ้ง/ซี่โครงหมู/หมู/ไก่/ปลา 160฿

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



ข้าวเป๋ล้า (จาน/ถาด) 25/100฿

Steamed Rice (Dish/Bowl)

อาหารจานหลัก

MAIN DISHES (VEGETARIAN)



ลาบเจ 150฿

Spicy Minced Salad



ยำส้มโอเจ 160฿

Spicy Pomelo Salad



ยำตะไคร้เจ 170฿

Spicy Lemongrass Salad



ยำเห็ดรวมเจ 180฿

Spicy Mixed Mushrooms Salad in Thai Style



แกงเหลืองเต้าหู้เจ 220฿

Southern Style Yellow Curry with Tofu



เต้าหู้ทรงเครื่องเจ 180฿

Bean Curd with Sweet Gravy Sauce



แกงเขียวหวานเจ 180฿

Green Curry Tofu



ส้มตำเจ 160฿

Papaya Spicy Salad (Som Tum)



ผัดพริกขิงเจ 160฿

Spicy Fried with Red Curry



ผัดทอดรวมผักเจ 160฿

Deep Fried Mixed Vegetable with Tamarind Sauce



เส้นผัดเผ็ดผักบุ้งไฟแดงเจ 160฿

Fried Spicy Noodles with Morning Glory

อาหารเจจานเดียว

JE DISHES (VEGETARIAN)

Steve
CAFÉ & CUISINE
since 2013



เต้าหู้ทอด Deep Fried Tofu	120฿	ข้าวผัด Fried Rice with Vegetables	150฿
ข้าวผัดกะเพรา Fried Rice with Spicy basil Leaves	150฿	ผัดไทย Pad Thai Vegetables	160฿
เต้าหู้ผัดพริกไทยดำ Bean Curd Fried with Black pepper	180฿	ส้มตำผลไม้ Som Tum Thai Fruits	160฿
ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ Stir Fried Cashew Nut with Vegetable and Protein	180฿	ราดหน้า Fried Noodle vegetarian with Gravy	160฿
ต้มโคล้งเห็ด Spicy Sour Soup with Mushrooms	180฿	ข้าวอบสับปะรด (เล็ก/ใหญ่) Fried Rice with Pineapple (Small/ Large)	160/420฿
ข้าวผัดพริกขิง Fried Rice with red Curry	160฿	โปะเปี๊ยะทอด Spring Roll	180฿
ผักกาดแก้วทอดซอสซีอิ๊ว Fried lettuce with Soya sauce	120฿	ผัดผักรวม Fried Mix Vegetables	160฿
น้ำพริกขมิ้น Vegetarian Chili Paste	190฿	น้ำพริกมะขาม Tamarind Chili Paste	190฿

TARTUFO



DARK CHOCOLATE	190฿	WHITE CHOCOLATE	190฿
HAZELNUT	190฿	LEMONCELLO	190฿
VANILLA	190฿	FERRERO ROCHER	190฿
RUE RAISIN CHOCOLATE	190฿	AFFOGATO	280฿



DESSERT & YOGURT

YOGURT STRAWBERRY	190฿	YOGURT BLUEBERRY	190฿
TIRAMISU	190฿		



GELATO CUPS



BANANA CHOC	85฿
GREEN TEA	85฿
COOKIES AND CREAM	85฿
COCONUT MILK	85฿
DARK CHOC	85฿
DURIAN	85฿
MANGO	85฿
MINT CHIP	85฿
MIXED BERRY	85฿
PASSION FRUIT	85฿

ของหวาน DESSERTS



ผลไม้รวม (เล็ก/ใหญ่) 140฿/190฿
Mixed Fruits (Small/Large)



ข้าวเหนียวมะม่วง 180฿
Mango Sticky Rice



แตงโมหน้าปลาสดแห้ง 195฿
Seasonal Watermelon served with
Sweet and Salty dried Gourami



พุดดิ้งมะพร้าวนมสด 80฿
Coconut Pudding with milk



สาธูปยกลำไย 80฿
Sago Boiled with Longan



ข้าวเหนียวเปียกลำไย 80฿
Sweet Sticky Rice Boiled with Longan



กล้วยบวชชี 80฿
Banana Boiled in Coconut Milk



ลูกตาลลอยแก้วใบเตย 80฿
Sugar Plum in Pandanus
Syrup with Ice



สตรอว์เบอร์รี่ลอยแก้ว 80฿
Strawberry in Ice with Syrup



ลิ้นจี่ลอยแก้ว 80฿
Lychee in Ice with Syrup



ลำไยลอยแก้ว 80฿
Longan in Ice with Syrup



สละลอยแก้ว 80฿
Sala in Ice with Syrup



กระถินลอยแก้ว 80฿
Santol in Ice with Syrup

เครื่องดื่ม DRINKS



ชาซีลอน 150฿

คุณสตีฟสั่งซื้อชาจากประเทศศรีลังกา ซึ่งต้องประมูลเป็นชาที่ขึ้นชื่อที่สุด และนิยมมากที่สุด เรียกว่า "ชาซีลอน" โดยคุณสตีฟนำมาผสมและปรุงรสเองในแบบธรรมชาติ 100% กลิ่นและรสชาติจะหอมและสดชื่นมาก เป็นชาลิ้นฟรอนท์ที่เหมาะสมที่จะดื่มได้ในทุกช่วงเวลาของวัน ชาซีลอน มี 6 ชนิด

ชามะนาว, ชาส้ม, ชาตะกั่ว, ชาดอกเก็กฮวย, ชาใบเตย, ชาดิลรี่

Ceylon Tea

Khun Steve was order Tea from Sri Lanka which is the most famous tea and most popular call "Ceylon Tea" Mixed by Khun Steve with 100% natural ingredients, The Smell and Tastes are very fragrant and refreshing you. It is suitable to serve in hot style and can drink all day night. There are 6 type of mixed tea. Lemon Tea, Orange Tea, Bael Tea, Chrysanthemum Tea, Pandanus Tea, Lemongrass Tea



ชามะนาว
Lemon Tea



ชาส้ม
Orange Tea



ชาตะกั่ว
Beef Tea



ชาดอกเก็กฮวย
Chrysanthemum Tea



ชาใบเตย
Pandanus Tea



ชาดิลรี่
Lemongrass Tea

เอส โคล่า, เอส (แดง, เขียว, ส้ม, เมมเบอเร) **est**
Soft Drink (est Cola, est Red, est Green, est Orange, Lemon Lima)

เอส โคล่า ซูการ์ฟรี **est**
est Cola Sugar Free

น้ำจิง/ น้ำใบเตย/ น้ำดอกเก็กฮวย/ น้ำกระเจี๊ยบ (เย็น/ ร้อน)
Ginger Drink/ Pandanus Drink/ Butterfly Pea Drink/ Roselle Juice (Ice/ Hot)

น้ำดิลรี่/ น้ำรากบัว/ น้ำตะกั่ว (เย็น/ ร้อน)
Lemongrass Drink/ Water Lily Root Drink/ Bael Fruit Drink (Ice/ Hot)

ไอส์ลิ่ง/ ชาดำเย็น/ ชาเนกย/ กาแฟเย็นโบราณ
Ice Local Black Coffee/ Ice Local Thai Tea/ Ice Local Thai Milk Tea/ Ice Local Coffee

ชาร้อนโฮมเมดซีลอน (กาเขียว)
Hot Tea Homemade Ceylon (Poi)

โกโก้ (เย็น/ ร้อน)
Cocoa (Ice/ Hot)

อาราบิก้า น้ำผึ้ง ไรดา
Arabica Honey Soda

กาแฟ พนม ซี คอฟฟี่ เบลนด์ (เย็น/ ร้อน)
Pam P Coffee Blend (Espresso/ Cappuccino/ Americano/ Latte/ Mocha) (Ice/ Hot)

แพค คอฟฟี่ ทรีโอ
Pat Coffee Trio

35฿ ชาเขียวเย็น/ ชามะนาว/ ชาเขียวอัญชัน
Ice Green Tea with Milk/ Ice Lemon Thai Tea/ Ice Green Tea with Butterfly Pea

35฿ มะพร้าวลูกละ
Coconut Fruit Juice

69฿ น้ำมะนาว/ น้ำมะนาวไรดา
Lemon Juice/ Lemon Juice Soda

69฿ น้ำมะนาวน้ำผึ้ง
Honey Lemon

69฿ น้ำส้มสด
Orange Juice

89฿ น้ำฟรุ๊ตพังก์/ น้ำฟรุ๊ตพังก์ไรดา
Fruits Punch/ Fruits Punch Soda

150฿ น้ำเปล่า **CRYSTAL**
Drinking Water

89฿ ไรดา
Soda

120฿ น้ำแข็ง (เล็ก/ ใหญ่)
Ice (Small/ Large)

89฿

ค่าน้ำเครื่องดื่มจากทางร้าน
300 บาท/ขวด*

120฿ Corkage Charge 300 Baht/Bottle*

Pam P
COFFEE BLEND

เครื่องดื่ม SPECIAL COCKTAIL



เสาวรสวอดก้าโซดา
Passion Vodka Soda

210฿

ลิ้นจี่วอดก้าโซดา
Lychee Vodka Soda

210฿

ส้มวอดก้าโซดา
Orange Vodka Soda

210฿

โมจิโต้ (ลิ้นจี่, ส้ม, สตอว์เบอร์รี่)
Mojito (Lychee Mojito, Orange Mojito, Strawberry Mojito)

250฿

เหล้าบ๊วย / โซจู KACHA UMESHU / SOJU

เหล้าบ๊วยสดรสชาวนา
Kacha Plum Wine

389฿

โซจู (ขวด)

260฿

Soju Bottle (Original Soju, Chamisul Fresh Soju, Green Grape Soju, Plum Soju, Grapefruit Soju, Strawberry Soju)

เบียร์ BEERS

เบียร์ช้างคลาสสิก (เล็ก/ใหญ่)
Chang Classic Beer (Small/Large)



80/120฿

เบียร์เฟดเดอร์บราว (เล็ก/ใหญ่)
Federbrau Beer (Small/Large)



90/140฿

เบียร์ช้างโกลด์เบรว์ (เล็ก/ใหญ่)
Chang Gold Brew Beer (Small/Large)



90/140฿

เบียร์โคโรนาเอ็กซ์ตร้า (ขวด)
Corona Extra Beer (Bottle)

210฿

เบียร์คิริน (ขวด)
Kirin Beer (Bottle)

160฿

เบียร์โฮกาาร์เดน (ขวด)
Hoegaarden Beer (Bottle)

220฿

เบียร์พอลลาเบอร์ (ขวด)
Paulaner Beer (Bottle)

220฿

เบียร์โฮกาาร์เดน โรส (ขวด)
Hoegaarden Rosé Beer (Bottle)

220฿

เบียร์สด DRAUGHT BEERS FEDERBRAU

เบียร์สด (แก้ว)
Draft Beer (Glass)

99฿

เบียร์ผลไม้ (แก้ว)
Fruity Beer (Glass)

110฿

เบียร์สด (หม็อก)
Draught Beer (Jug)

260฿

เบียร์ลิ้นจี่
Lychee Beer



เบียร์ช้างอิมแพสเซอร์ไรซ์ (1.5 ลิตร)
Chang Unpasteurized (1.5 Liter)



699฿

เบียร์ส้ม
Orange Beer

เบียร์เสาวรส
Passion Fruit Beer

เบียร์สตอว์เบอร์รี่
Strawberry Beer

WINE



ไวน์แดง/ไวน์ขาว (บุล) แก้วละ 190฿

Red/White House Wine (By Glass for MOUTE)

RED WINE



MOUTE SPECIAL RED
1,190฿



MILLAMAN CONDOR
CABERNET SAUVIGNON
1,390฿



BOUCHON SUPERIOR
CABERNET SAUVIGNON
1,590฿



ST. GEORGE
CABERNET SAUVIGNON
1,190฿



ANGOVE CHALK HILL BLUE
SHIRAZ CABERNET
1,490฿



RONAN BY CLINET
BORDEAUX
1,890฿



CHATEAU
SAINT-CHRISTOPHE
BORDEAUX
1,890฿

WHITE WINE



MOUTE PREMIUM
WHITE
1,190฿



MILLAMAN CONDOR
CHARDONNAY
1,390฿



CHURCHVIEW
SILVERLEAF SEMILLON
SAUVIGNON BLANC
1,490฿



ST. GEORGE
CHARDONNAY
1,190฿



ANGOVE CHALK HILL BLUE
SEMILLON SAUVIGNON BLANC
1,490฿



BOUCHON SUPERIOR
CHARDONNAY
1,590฿



FERRATON PERE & FILS
COTES DU RHONE
SAMORENS BLANC
1,590฿

SPARKLING WINE



OTTOCENTO SPUMANTE
EXTRA DRY ROSE
1,290฿



CHURCHVIEW
SILVERLEAF
1,490฿



PREMIERE BULLE
NO.1 - BRUT
1,890฿



RIVE DELLA CHIESA
MOSCATO SPUMANTE DOLCE
1,290฿



อาหารไทยสไตล์โฮมเมด #รสมือแม่ แอดไลน์ สั่งเลย!

แอดเลย!



ร้านกาแฟและบาร์
Line ID: @stevecasbar
Tel: 02-281-8915

แอดเลย!



ร้านกาแฟและบาร์
Line ID: @stevecasbar
Tel: 02-281-8915

แอดเลย!



ร้านกาแฟและบาร์
Line ID: @stevecasbar
Tel: 02-281-8915

แอดเลย!



ร้านกาแฟและบาร์
Line ID: @stevecasbar
Tel: 02-281-8915

แอดเลย!



ร้านกาแฟและบาร์
Line ID: @stevecasbar
Tel: 02-281-8915

แอดเลย!



ร้านกาแฟและบาร์
Line ID: @stevecasbar
Tel: 02-281-8915

แอดเลย!



ร้านกาแฟและบาร์
Line ID: @stevecasbar
Tel: 02-281-8915