

Steve

CAFÉ & CUISINE
SINCE 2017



บริษัท สตีฟ กรุ๊ป (ไทยแลนด์) จำกัด รับประทานอาหารแนวใหม่ Mix brand Cloud Kitchen

ซึ่งจะมีการรวม 4 ร้านอาหารเข้าไว้ด้วยกัน คือ

1. ร้านสตีฟ คาเฟ่ แอบดี ครุยซิบ เป็นร้านอาหารไทย สโลว์ไลฟ์เหมือนคุณยายทำให้อาหารที่บ้าน

2. ร้านจะกินอย่างมัน เป็นร้านอาหารแนวฟิวชั่น เสริฟอาหารง่าย ๆ

โดยเมนูทั้งหมดคิดโดยคุณสตีฟเอง

3. ร้านจงใจเผ็ด เป็นร้านอาหารสไตล์อีสานโดยชื่อนั้นสื่อความหมายถึง อาหารที่มีความเผ็ด

และรสชาติจับรวมไปถึงคุณภาพของอาหารที่เป็นมาตรฐานและคงความเผ็ดไว้ทุกจาน

4. ร้านอยากกินข้าวต้ม เราพร้อมเสิร์ฟข้าวต้มร้อน ๆ กับเครื่องเคียงหลากหลาย

ไม่ว่าจะมือเช้า กลางวัน เย็น หรือนมดึก

- ชุด กรอบกริม 简单 (Jiǎndān) (เจี้ยน ตาน) (กิน 3 อย่าง ข้าวต้ม 1 ที่)

- ชุด ละมุน 甜的 (Tián de) (เถียนเตะ) (กิน 4 อย่าง ข้าวต้ม 2 ที่)

- ชุด ปาร์ตี้ 派对 (Pàiduì) (ไผ่ดุย) (กิน 6 อย่าง ข้าวต้ม 4 ที่)

Steve Group (Thailand) Co.,Ltd. mix brand cloud kitchen from 4 restaurants:

1. Steve Cafe & Cuisine serve homemade style Thai food.

2. Ja Kin Ya Bon a fusion restaurant serves easy-made style from Mr. Steve ideas.

3. JONGJAIPHED is Isan style restaurant, the name of our restaurant mean food that is hot and spicy, we aim to maintain the standard of our food to be spiciness in every dish.

4. Yak Kin Khao Tom serves hot boiled rice with a variety of side dishes.

Anytime you want Morning, Noon, Evening or Midnight.

- Small Set 简单 (Jiǎndān) (1 boiled rice with 3 side dishes)

- Middle Set 甜的 (Tián de) (2 boiled rice with 4 side dishes)

- Party Set 派对 (Pàiduì) (4 boiled rice with 6 side dishes)



แพม พี คีออฟเฟ้ เบลนด์

ตั้งแต่เปิดร้านเมื่อ 8 ปีที่แล้ว คุณสตีฟใช้เมล็ดกาแฟสดยี่ห้อของประเทศอิตาลี ซึ่งต้นทุนสูงมาก เลยทำให้ราคาขายค่อนข้างสูง แต่เนื่องจากคุณสตีฟเป็นคนชอบดื่มกาแฟและดื่มกาแฟที่ไม่เปรี้ยว แต่ Creamy ดังนั้น คุณสตีฟจึงไปหาโรงงานที่รับคั่วกาแฟ และเอาเมล็ดกาแฟพันธุ์อาราบิก้าของจังหวัดเชียงใหม่มาผสมกับอาราบิก้าของประเทศลาว และให้โรงงานคั่วตามระยะเวลาและสูตรที่คุณสตีฟกำหนดจนได้รสชาติ และกลิ่นใกล้เคียงกับเมล็ดกาแฟของอิตาลีโดยนำมาขายในทุกร้านของคุณสตีฟ รวมทั้งบรรจุถุงขายด้วย

Pam P Coffee Blend

After starting the restaurant 8 years ago, Mr. Steve chose only high-end coffee beans from Italy, so the price is rather high. According to his taste, coffee is not sour but creamy. He mixed Arabica beans from Chiang Rai with the one from Laos PDR and got them roasted according to his formula. The coffee's taste and odor are similar to the imported Italian one. The beans are served at Mr. Steve's restaurants and can be purchased in package as well.



โอกินาวา แบล็ค โซร็ป

ทางร้านเราเลือกใช้ Okinawa Black Syrup เป็นโซร็ปที่หารสชาติ และกลิ่นที่หอมกว่าโซร็ปทั่วไป Okinawa Black Syrup ทำมาจากอ้อยดำจากเมืองโอกินาวา ประเทศญี่ปุ่น ซึ่งสามารถปลูกได้ที่เมืองนี้เท่านั้น ต้นทุนจึงสูง รสชาติจะไม่หวานแหลม เรานำมาเสิร์ฟคู่กับกาแฟให้ลูกค้าซึ่งจะทำให้กาแฟหอม และรสชาติดียิ่งขึ้น

Okinawa Black Syrup

We use the Black Syrup, made from black sugar canes grown only in Okinawa, Japan. This syrup gives special taste and has more scents than other syrups.

ชุดอาหารเช้า BREAKFAST SET



ชุดอาหารเช้า A 199฿

BREAKFAST SET A

Two Sunny Eggs with Sausage, Baked Beans, Hash Brown, Two Grilled Breads and a Cup of Coffee (Americano) or Tea or Ovaltine (Hot / Ice)



ชุดอาหารเช้า C 199฿

BREAKFAST SET C

Scrambled Eggs with Ham, Baked Beans, Hash Brown, Two Grilled Breads and a Cup of Coffee (Americano) or Tea or Ovaltine (Hot / Ice)



ชุดอาหารเช้า E (ชุดอาหารเช้าคัทรี) 190฿

BREAKFAST BASKET

Two Soft-Boiled Eggs, Sausage, Two Grilled Breads, Thai Style Coffee with Milk



ชุดอาหารเช้า B 199฿

BREAKFAST SET B

Two Sunny Eggs with Bacon, Baked Beans, Hash Brown, Two Grilled Breads and a Cup of Coffee (Americano) or Tea or Ovaltine (Hot / Ice)



ชุดอาหารเช้า D 220฿

BREAKFAST SET D

Two Sunny Eggs with Sausage, Ham, Baked Beans, Hash Brown, Two Grilled Breads and a Cup of Coffee (Americano) or Tea or Ovaltine (Hot / Ice)



ชุดอาหารเช้า F 220฿

BREAKFAST SET F

Eggs Benedict with Ham, Bacon Served on Bread, Two Grilled Breads and a Cup of Coffee (Americano) or Tea or Ovaltine (Hot / Ice)

รับเครดิตการ์ด 500 บาทขึ้นไป
Minimum 500 Baht Credit Card Accepted

อาหารจานเดียว SINGLE DISHES



ข้าวทะเลราห์หรือหมู (ใส่หมู) 160฿

Rice with Fried Basil Leaves Chicken or Pork with Scrambled Eggs



ข้าวผัดแซ่กชิงปลาตุ๋น 160฿

Fried Rice with Crispy Catfish and Curry Paste and Salted Egg



ข้าวผัดปลาทู (เล็ก/ใหญ่) 160/480฿

Fried Rice with Mackerel (Small/Large)



ข้าวผัดกุ้งหรือปู (เล็ก/ใหญ่) 240/590฿

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



ข้าวกลูกกะปิ 210฿

Fried Rice with Shrimp Paste



ข้าวผัดน้ำพริกเผา 190฿

Fried Rice with Chili Paste



ข้าวอบสับประรด 180/480฿

(เล็ก/ใหญ่)

Fried Rice with Pineapple (Small/Large)



ข้าวผัดน้ำพริกมะขาม 180฿

Fried Rice with Tamarind Paste



ข้าวผัดกะน้าปลาเค็ม / เนื้อเค็ม 180฿

Fried Rice with Chinese Broccoli and Salty Fish or Salty Beef



ข้าวผัดสเติ (เล็ก/ใหญ่) 190/520฿

Steve Fried Rice (Small/Large)



ข้าวผัดหมู / ไก่ (เล็ก/ใหญ่) 160/420฿

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



ข้าวต้มกุ้ง/ซี่โครงหมู/หมู / ไก่ / ปลา 160฿

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

อาหารจานเดียว SINGLE DISHES



ก๋วยเตี๋ยวผัดฉ่ำหมู/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)



ก๋วยเตี๋ยวผัดฉ่ำกุ้ง 190฿

Fried Spicy Noodles with Basil Leaves and Shrimp



ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่ 160฿

Fried Noodles with Chicken



เส้นหมี่ผัดเบคอนไข่เค็ม 180฿

โรนารน Fried Noodles with Bacon and Salty Egg



ข้าวทะเลหุ้ง/เนื้อ (ไข่ดาว) 190฿

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



ผักกาดแก้วทอดน้ำปลา 120฿

Fried Lettuce with Fish Sauce



ผักบุ้งโสร่ง 120฿

Stir-Fried Morning Glory



ผัดทะเลกับผักจีนไข่เค็ม 190฿

Fried Squid with Chinese Broccoli and Salted Egg



ต้มยำทะเล/กุ้ง 220฿

Tom Yum Seafood or Prawns

อาหารใต้ SOUTHERN FOOD



หัวปลีผัดหมู / 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



แกงกะปิปลี 210฿

Shrimp Paste Curry with Duck Eggs



แกงเหลืองปลา
หรือกุ้งใหญ่ / เนื้อปลู 240/520฿

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



แกงเขียวหวานปลากระป๋อง
/ ไก่ / หมู 190฿

Green Curry with Fish Ball
or Chicken or Pork



ใบเหลียงต้มกะทิกุ้งสด
(เน้น+กะทิหน่อกุ้ง+หอม) 240฿

Liang Leaves Boiled in Coconut Soup
with Prawn



ยำถั่วงอก 180฿

Spicy winged Bean Salad



ทอดหัวปลีผัดกุ้งพริกขี้หนูสด 220฿

Fried Shrimp and Lotus Root with Chili
and Shrimp Paste



แกงหัวปลีป๊อป-สอ-กุ้ง 240฿

Pineapple Shrimp Curry



ทอดเหลียงผัดไข่ 160฿

Fried Liang Leaves with Egg



ผัดสามเกลอหมก (ผัดสามเกลอหมก) 190฿

Stir-Fried Stink Bean and Clink Bing Wattle with
Pickled Garlic and Minced Pork with Chilies

อาหารไทยโบราณ ANCIENT THAI FOOD



เมี่ยงกะน้า 240฿

Miang Ka Na



แกงฮังเลหมูสามชั้น 220฿

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



แกงส้มไข่ทอดกุ้ง หรือ 220฿

แกงส้มผักรวมกุ้ง/แซลมอน

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



แกงมัสมั่นไก่ 190฿

Chicken Mussaman Curry



แกงริญจวน 190฿

Kheng Ran Juan



แกงสายบัวต้มกะทิปลาทุ 190฿

Lotus Stems Boiled in Coconut
Milk with Mackerel



ปลาอุกฟู๊ผัดพริกถึงไข่เค็ม 190฿

Stir Fried Crispy Catfish with Curry
Paste and Salted Egg



แกงระแวง (ไก่/เนื้อ) 190฿

Ra-Waeng Curry (Chicken/Beef)



ป่าส้มโอ 160฿

Spicy Pomeelo Salad



กุ้งทอดมะขาม 190฿

Deep Fried Prawn in
Tamarind Sauce



ต้มข่าไก่ 180฿

Coconut Soup with Chicken



แกงเขียวหวานเนื้อ/ไก่ 220฿

พริกขี้หนูโรตีสี่

Green Curry Beef or Chicken
Served with Roti

อาหารไทยโบราณ ANCIENT THAI FOOD



ยำตะไคร้ 170฿
Spicy Lemongrass Salad



แกงหัวปลีรสจัดไก่หรือหมู 190฿
Spicy Southern Curry with
Pork Spare Rib



แกงพะเนียงหมู,ไก่/เนื้อ 190/220฿
Panang Curry Pork or Chicken or Beef



น้ำพริกยำ (เผ็ด+เปรี้ยว+เค็ม) 290฿
Spicy Shrimp Paste with Fresh
Vegetable and Shrimp

SPAGHETTI



สปาเกตตีครีมซอส
ปลาช่อนเค็ม 220฿
Spaghetti Cream Sauce with
Gourami Fish



สปาเกตตีปลาเค็ม 220฿
Spaghetti with Salty Fish



สปาเกตตีผัดหอยลายผัดฉ่า 220฿
Spaghetti Fried with Baby Clams
Spicy Sauce



สปาเกตตีโบโลเนส
ไก่/เนื้อ 220/260฿
Spaghetti Bolognese Chicken or Beef



สปาเกตตีผัดต้มยำ
ซีฟู้ด 260฿
Spaghetti Fried Tom Yum Seafood
Sauce



สปาเกตตีซอสpestoกุ้งสดไทย 280฿
Spaghetti Pesto Sauce With Prawns
(Homemade sauce Thai style little spicy)



สปาเกตตีนึ่งปู 280฿
Spaghetti with Crab Meat



สปาเกตตีแกงปู 280฿
Spaghetti Curry with Crab Meat

SPECIAL DISHES



ข้าวซอยไก่ 150฿

Khao Soi Chicken



ข้าวหมูอบ (ไข่ดาว) 150฿

Rice with Steam Pork and Fried Egg



ข้าวผัดอเมริกัน 210฿

American Fried Rice



สลัดชาวสวน 180฿

Associate Vegetable Salad
with Crispy Bacon and Egg



สลัดผักย่าง 180฿

Grilled Vegetable Salad



ขาหมูเยอรมันทอด 590฿

Deep Fried Pork Knuckle



ชุดขนมปังปิ้ง 30฿

Grilled Breads Set

Two Grilled Breads Served with Butter and Jam



ข้าวเกรียบทอด/
มันฝรั่งทอด 120฿

Prawn Crackers/ French Fried



ถั่วทอด/
เม็ดมะม่วงทอด 120฿

Peanuts/ Cashew Nuts



ข้าวเปล่า 25฿

Steamed Rice

อาหารจานหลัก

MAIN DISHES (VEGETARIAN)



ลาบจ 150฿

Spicy Minced Salad



ยำส้มโอร 160฿

Spicy Pomelo Salad



ยำตะไคร้จ 170฿

Spicy Lemongrass Salad



ยำเห็ดรวมจ 180฿

Spicy Mixed Mushrooms Salad
in Thai Style



แกงเหลืองเต้าหู้จ 220฿

Southern Style Yellow Curry with Tofu



เต้าหู้ทรงเครื่องจ 180฿

Bean Curd with Sweet Gravy Sauce



แกงเขียวหวานจ 180฿

Green Curry Tofu



ส้มตำจ 160฿

Papaya Spicy Salad
(Som Tum)



ผัดพริกอินจ 160฿

Spicy Fried with Red Curry



ผัดทอดผสมจ 160฿

Deep Fried Mixed Vegetable
with Tamarind Sauce



เส้นผัดเผ็ดผักบุ้งจ 160฿

Fried Spicy Noodles with
Morning Glory

อาหารเจจานเดียว

JE DISHES (VEGETARIAN)



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 Sar 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฿
ข้าวผัดพริกแดง Fried Rice with red Curry	160฿	ปอเปี๊ยะทอด Spring Roll	180฿
ผักกาดแก้วทอดซอสซีอิ๊ว Fried lettuce with Soya sauce	120฿	ผัดผักรวม Fried Mix Vegetables	160฿
น้ำพริกขี้เจียว Vegetarian Chili Paste	190฿	น้ำพริกมะขาม Tamarind Chili Paste	190฿

อาหารกรุบกริบ SNACK



๓กัมกึ่งทอดพริกปาปริก้า 150฿

Deep Fried Shrimp Head with Paprika



เย็นนด็อกทอดเกลือ 260฿

Deep Fried Pork Chest with Salt



ไก่ทอดทรงเครื่อง 160฿

Deep Fried Seasoning Crispy Chicken



หมูแดดเดียว 160฿

Deep Fried Sun-Dried Pork



ซี่โครงหมูทอดกระเทียมพริกไทย 160฿

Deep Fried Pork Rib with Garlic and Pepper



เนื้อแดดเดียว 190฿

Deep Fried Sun-Dried Meat



ตับกระเทียม 160฿

Pork Liver and Garlic



ปีกไก่ทอดน้ำปลา 160฿

Deep Fried Chicken Wing and Fish Sauce



มังงะม่วงปลากรอบ 160฿

Fresh Mango Salad with Crispy Fish

เกาหลา ส้มตำ KAOLAO SOMTUM



เกาหลาปลาร้า
หมูยอหมูกรอบ 180฿

Kaolao Somtum with Pickled Fish and
Vietnamese Style Pork Sausage and Crispy Pork



เกาหลาสร้มอบ 260฿

Kaolao Somtum with Pickled Fish
and Salmon



ตำหลวงพระบาง 120฿

Papaya Salad in Laung Pra Bang Style



ตำนมจีนปลาร้าปลาทุ 190฿

Fermented Rice Noodle Salad with
Mackerel and Pickled Fish



ตำมะละกอปูเค็มปลาร้า 120฿

Papaya Salted Crab and
Fermented Fish



ตำเตงปลาร้า 120฿

Cucumber Salad with Pickled Fish



ตำปลาร้าหอยบัวตึง 240฿

Young Lotus Stem with Pickled Fish
and Shrimp



ตำหอยบัวตึงกุ้งสด 240฿

Young Lotus Stem Salad with
Shrimp Paste and Fresh Shrimp



ตำผลไม้ดองเค็ม 160฿

Mix Fruit Salad and Salted Egg



ตำกยกุ้งผัดไข่เค็ม 120฿

Thai Style Shrimp Salad with
Salted Egg



ตำมะม่วงน้ำปลาหวาน 140฿

Fresh Mango Salad in Sweet Sauce

ปริมาณอาหารเฉลี่ย
เนื้อวัว 5 มื้อ / เนื้อปลา 8 มื้อ / เนื้อหมู 12 มื้อ / เนื้อไก่ 16 มื้อ / เนื้อหมู 16 มื้อ

อาหารจานหลัก MAIN DISHES



เส้นหมี่ผัดกระป๋ปลาทุ 190฿

Fried Rice Noodle with Mackerel and Shrimp Paste



ผัดฮมหมี่จีนเผ็ด 160฿

Stir-Fried Hot and Spicy Fermented Rice Noodle



กุ้งต้มมะนาว 180฿

Hot and Spicy Shrimp Soup with Lime



ต้มซี่โครงกระดูกอ่อนหมู 180฿

Hot and Spicy Pork Spare Rib Soup



กุ้งแช่น้ำปลาราดวาซาบิ 190฿

Shrimp in Fish Sauce and Wasabi



เนื้อผัดฮม 210฿

Stir-Fried Meat and Shrimp Paste



หมูผัดฮม 190฿

Stir-Fried Pork and Shrimp Paste



ไก่ทอดสงขลา 190฿

Deep Fried Chicken in Songkhla Style



ปลาบิลอกทอดกระเทียม 420฿

Deep Fried Tilapia with Garlic



ปลากระพงแดดเดียวทอดน้ำปลา 490฿

Deep Fried Sun-Dried Sea Bass with Fish Sauce



ปิ้งหมูย่าง 160฿

Hot and Spicy Grilled Pork Salad



ตับหวาน 160฿

Hot and Spicy Pork Liver Salad

อาหารจานหลัก MAIN DISHES



ยำหมูยอไข่ดาว 180฿

Vietnamese Style Pork Sausage
and Fried Egg Salad



ไข่ต้มยำ 160฿

Hard Boiled Egg Salad



ยำวุ้นเส้น 180฿

Vermicelli Salad



ลาบหมูทั่ว 180฿

Hot and Spicy Roasted Pork



น้ำตกเนื้อย่าง 190฿

Hot and Spicy Grilled Meat Salad



ข้าวเหนียวดำ 40฿

Steamed Black Sticky Rice



ข้าวเหนียว 20฿

Steamed Sticky Rice



ไข่เจียวหมูสับ/ไก่สับ 110฿

Thai Omelet with Minced Pork
/ Minced Chicken

ข้าวเปล่า (จาน/โถ)
Steamed Rice (Dish/Bowl)

25/100฿

ปลาข้าวของผักสด
Fermented Fish with Fresh Vegetables

150฿

ซอมจิ
Rice Vermicelli

20฿ ไข่ต้ม 2 ใบ
2 Hard Boiled Eggs

40฿

เส้นหมี่ลวก
Blanched Rice Noodle

20฿ ไข่ดาว 2 ใบ
2 Fried Eggs

60฿

ข้าวเกรียบทอด
Deep Fried Rice Cracker

120฿ ไข่เจียวหอยนางรม
Omelet with Shalot

80฿

เฟรนช์ฟรายส์
French Fries

120฿ ผักทึบ
Assorted Vegetables

80฿

อยากกินข้าวต้ม VARIETY BOILED RICE



- ชุด กรุบกรับ 简单 (Jiǎndān) (เจี้ยนตาน) (ก๊ับ 3 อย่าง ข้าวต้ม 1 ที่) 199 บาท
- ชุด ละมุน 甜的 (Tián de) (เทียนเตะ) (ก๊ับ 4 อย่าง ข้าวต้ม 2 ที่) 299 บาท
- ชุด ปาร์ตี้ 派对 (Pàiduì) (ไผ่ด๊วย) (ก๊ับ 6 อย่าง ข้าวต้ม 4 ที่) 499 บาท
- Small Set 简单 (Jiǎndān) (1 boiled rice with 3 side dishes) 199 THB
- Middle Set 甜的 (Tián de) (2 boiled rice with 4 side dishes) 299 THB
- Party Set 派对 (Pàiduì) (4 boiled rice with 6 side dishes) 499 THB

ข้าวต้มก๊วย



ข้าวต้มขาว

40฿

White Rice Soup



ข้าวต้มมันม่วง

50฿ (เปลี่ยนที่ละ 10฿)

Purple Sweet Potato Rice Soup



ข้าวต้มข้าวกล้อง

50฿

(เปลี่ยนที่ละ 10฿)

Brown Rice Soup



ข้าวต้มผสมข้าวไรซ์เบอร์รี่

50฿

(เปลี่ยนที่ละ 10฿)

Riceberry Rice Soup

เมนูกับข้าว (ขนาดถ้วยเล็ก)

VARIETY OF MAIN DISHES SMALL PORTION



ยำกุ้งแห้ง

60฿

Dried Shrimp Spicy Salad



ยำกึ๊ยบด้วยหฺวาน

60฿

Pickled Green Mustard Spicy Salad



ยำผักกาดดอง

60฿

Sour Green Mustard Spicy Salad



ยำไข่เค็ม

60฿

Salted Egg Spicy Salad



ยำกุนเชียง

60฿

Chinese Sausage Spicy Salad



ยำไข่แดง

70฿

Salted Eggs Yolk Spicy Salad



ยำใส่ปิ่ว

60฿

Sweet Preserved Radish Spicy Salad



กุนเชียง

60฿

Fried Chinese Sausage



ปลาสดขึ้นทอด

70฿

Fried Minced Gourami Fish



ปลาสดทอดทรงเครื่อง

70฿

Fried Minced Gourami Fish
with Sweet Sauce



หมูหยอง

60฿

Dried Shredded Pork



หมูแผ่น

60฿

Sliced Sheets of Dried and Crispy
Pork

เมนูกับข้าว (ขนาดถ้วยเล็ก)

VARIETY OF MAIN DISHES SMALL PORTION



หมูหวานซีอิ๊ว 60฿

Sweet Pork Condiment



ปลาเค็ม 80฿

Fried Salted Fish



หมูสับก้อนทอด 60฿

Fried Minced Pork Ball



ถั่วงอกผัดเต้าหู้ 70฿

Stir-Fried Bean Sprouts with Tofu



ไข่ผัดองปิว 70฿

Egg Stir-Fried with Sweet Preserved Radish



ไข่ผัดหมูสับซีอิ๊ว 70฿

Egg Stir-Fried with Minced Pork and Soy Sauce



ถัสดัดเตาผัดน้ำมึนหอย 60฿

Stir-Fried Green Peas with Oyster Sauce



แซบงผัดน้ำมึนหอย 60฿

Stir-Fried Baby Cabbage with Oyster Sauce



มะระผัดไข่ 60฿

Stir-Fried Bitter Gourd with Egg

ของหวาน DESSERTS



สาเกเปียกลำไย 80฿
Sago Boiled with Longan



กล้วยบวชชี 80฿
Banana Boiled in Coconut Milk



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



ข้าวเหนียวมะม่วง 180฿
Mango Sticky Rice



ลิ้นจี่ลอยแก้ว 80฿
Lychee in Ice with Syrup



ลำไยลอยแก้ว 80฿
Longan in Ice with Syrup



กระเทียมลอยแก้ว 80฿
Santol in Ice with Syrup



ลูกตาลลอยแก้วใบเตย 80฿
Sugar Plum in Pandanus
Syrup with Ice



สตอว์เบอร์รี่ลอยแก้ว 80฿
Strawberry in Ice with Syrup



สะลอลอยแก้ว 80฿
Sala in Ice with Syrup



TARTUFO

DARK CHOCOLATE	190฿
HAZELNUT	190฿
VANILLA	190฿
RUE RAISIN CHOCOLATE	190฿

WHITE CHOCOLATE	190฿
LEMONCELLO	190฿
FERRERO ROCHER	190฿
AFFOGATO	280฿

DESSERT & YOGURT

YOGURT STRAWBERRY	190฿
TIRAMISU	190฿

YOGURT BLUEBERRY	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฿

เครื่องดื่ม DRINKS

เอส โคล่า, เอส (แดง, เขียว, ส้ม, เลมอนไลม์) **est**
Soft Drink (est Cold, est Red, est Green,
est Orange, Lemon Lime)

35฿ น้ำมะนาว
Lemon Juice

เอส โคล่า ซูการ์ฟรี **est**
est Cold Sugar Free

35฿ น้ำมะนาวน้ำผึ้ง
Honey Lemon

มะพร้าวลูก:
Coconut Fruit Juice

95฿ น้ำฟรุ๊ตผสม
Fruit Family

น้ำส้มสด
Orange Juice

85฿ ใสดา
Soda

ชาร้อนโอบเชยเมล็ดชิลอน (กาน้ำชา)
Hot Tea (Honeyseed Orange Peel)

150฿ น้ำแข็ง (เล็ก/ใหญ่)
Ice (Small/ Large)

ชาชิลอน 150฿

คุณสเตฟี่ส่งเครื่องดื่มจากประเทศอินเดียมา ซึ่งต้องประยุ
กในภาชนะที่สะอาดที่สุด และนิยมมากที่สุด เรียกว่า "ชาชิลอน" 100% กว่าจะ
รสชาติจะหอมและสดชื่นมาก เป็นชาที่อร่อยที่ทุกคนจะดื่มได้
ทุกช่วงเวลาของวันเลย มี 6 ชนิด
ชามะนาว, ชาส้ม, ชาตะกั่ว, ชาดอกทิวลิป, ชาใบชา, ชาดอกรัก

น้ำเปล่า **CRYSTAL**
Drinking Water

20฿

กาน้ำชงร้อนมีจำหน่ายที่ร้าน
300 บาท/ตัว*
Korhage Charge 300 Baht/Bottle*

Pam P
COFFEE BLEND

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, Basil Tea, Chrysanthemum Tea, Pandanus Tea, Lemongrass Tea



เครื่องดื่ม DRINKS



น้ำแตงโมปั่น Watermelon Smoothie	85฿	น้ำแอปเปิ้ลโยเกิร์ตปั่น Apple Yogurt Smoothie	85฿
น้ำมะพร้าวปั่น Coconut Smoothie	95฿	น้ำแอปเปิ้ลปั่น Pieapple Smoothie	85฿
น้ำกล้วยหอมปั่น Banana Smoothie	85฿	น้ำมะละกอโยเกิร์ตปั่น Papaya Yogurt Smoothie	85฿
น้ำมะม่วงปั่น Mango Smoothie	85฿	มะนาวปั่น Lime Smoothie	85฿
ลิ้นจี่โซดา Lychee Soda	85฿	นิวยโซดา Plum Soda	85฿
เลมอนโซดา Passion Fruit Soda	85฿	น้ำฟรุ๊ตปั่นโซดา Fruits Punch Soda	85฿
ส้มโซดา Orange Soda	85฿	ราสเบอร์รี่โซดา Raspberry Soda	85฿
แอปเปิ้ลโซดา Apple Soda	85฿	ช็อกโกแลต เฟรปปี้ Chocolate Frappe	110฿
บลูฮาวายโซดา Blue Hawaii Soda	85฿	ชาเนกไทย เฟรปปี้ Milk Tea Frappe	110฿
มะม่วงโซดา Mango Soda	85฿	ลาเต้ เฟรปปี้ Latte Frappe	110฿
น้ำเลมอนโซดา Lemon Juice Soda	85฿	ชาเขียว เฟรปปี้ Green Tea Frappe	110฿
		คาปูชิโน เฟรปปี้ Cappuccino Frappe	110฿

เหล้า WHISKEY

เหล้าบ๊วยสดคากาอิ Kacha Plum Wine	389฿	เรดแลเบล (70 ML) Red Label	1,290฿
โซจู (ขวด) Soju Bottle (Original Soju, Chamisul Fresh Soju, Green Grape Soju, Plum Soju, Grapefruit Soju, Strawberry Soju)	260฿	แบล็ก เลเบล (70 ML) Black Label	1,790฿
		รีเจนซี่ (35 ML) Regency	690฿

เบียร์ BEERS

เบียร์สิงห์ (เล็ก) Singha Beer (Small)	80฿	เบียร์เฟเดอร์บรา (เล็ก/ใหญ่) Federation Beer (Small/Large)	90/140฿
เบียร์ช้างคลาสสิก (เล็ก/ใหญ่) Chang Classic Beer (Small/Large)	80/120฿	เบียร์โครน่าเอ็กซ์ตร้า (ขวด) Corona Extra Beer (Bottle)	210฿
เบียร์ช้างคูลด์เบร (เล็ก/ใหญ่) Chang Cold Brew Beer (Small/Large)	90/140฿	เบียร์โฮกการ์ด (ขวด) Hoegaarden Beer (Bottle)	220฿
เบียร์คิริน (ขวด) Kirin Beer (Bottle)	160฿	เบียร์โฮกการ์ดโรส (ขวด) Hoegaarden Rosée Beer (Bottle)	220฿
เบียร์พอลลาเนอร์ (ขวด) Paulaner Beer (Bottle)	220฿	เบียร์ช้างอับพาสเตอไรส์ (1.5 ลิตร) Chang Unpasteurized (1.5 Liter)	699฿

WINE



ไวน์แดง/ไวน์ขาว (บุด้) 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
1,690฿



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฿

Coffee



คุณสตีฟ Khun Steve (Standard Coffee) 89+ Baht



Hot Americano



Hot Espresso



Hot Mocha



Hot Capuchino



Hot Latte



Ice Americano



Ice Espresso



Ice Mocha



Ice Capuchino



Ice Latte



Cocoa
(Ice/Hot)



Green Tea with Milk
(Ice/Hot)



Ice Green Tea with
Butterfly Pea



Ice Lemon
Thai Tea

Coffee



พีสตีฟ Pi Steve (Fashion Coffee) 120+ Baht



Americano Orange



Ice Coconut Espresso



Arabica Honey soda



Pink Coffee



Salted Egg Coffee Latte



MAO MAO



Butterfly pea Latte



Lemon Honey Espresso



Whipping Double Espresso



Martini Thai Coffee

ลุงสตีฟ Uncle Steve (Old Style Coffee)

ไอศเบง (Ice Local Black Coffee) 89+ Baht

ชาดำเย็น (Ice Local Thai Tea) 89+ Baht

ชานมไทย (Ice Local Thai Milk Tea) 89+ Baht



กาแฟเย็นโบราณ 89+ Baht
(Ice Local Coffee)

แพท คีออฟฟี่ ทรีโอ 120+ Baht
(Pat Coffee Trio)

Special Signature Mocktail



Mocktail 160+ Baht (Non Alcohol)

Steve Welcome

1. Orange/J
2. Pineapple/J
3. Strawberry
4. Soda on top



Steve's Passion

1. Passion fruit /J
2. Mango/ J
3. Ginger
4. Sour Mix



Recipes Mocktail

Mango Moulin

(แมงโก้มูลิน)

1. Mango/J
2. Orange/J
3. Kaffir Lime Leaves
4. Sour Mix



Recipes Mocktail

Steve Swinging

1. Pineapple
 2. Honey
 3. Mint Leaves
 4. Sour Mix
- (น้ำเชื่อม + น้ำมะนาว) *ปั่นเป็นสมูทตี้



Steve Virgin

1. Orange/J
2. Pineapple/J
3. Vanilla Syrup
4. Sour Mix



Butterfly pea layer

1. Orange/J
2. Butterfly
3. Lemon/J
- *Mix layer



Ton Yun

Steve Mocktail

1. น้ำอัญชัน
2. ตะไคร้
3. ใบมะกรูด
4. มะนาวปั่น
5. โซดา on top



Steve Sweetie

1. ผลไม้มixed
2. Lychee Syrup
3. Mint Leaves
4. Sour Mix



Cocktail



ค็อกเทล (Cocktail)

เลมอน เรปบลิตี Lemon Reblity	180฿	เบียร์ปิ่น Beer	210฿
บี 52 B52	180฿	เสาวรสวอดก้าโซดา Passion Vodka Soda	210฿
ดรายมารินี Dry Martini	180฿	ลิ้นจี่วอดก้าโซดา Lychee Vodka Soda	210฿
มาร์กาไรตา Margarita	180฿	ส้มวอดก้าโซดา Orange Vodka Soda	210฿
เหลืงอะไร์ Lemongrass Booze	180฿	แพน ปาร์ตี้ Pat Party	250฿
จินโทนิค Gin tonic	180฿	มอยโต (ลิ้นจี่, ส้ม, เสาวรส) Mojito (Lychee Mojito, Orange Mojito, Passion Fruit Mojito)	250฿
วิสกี ออน เดอะ ร็อค (ต่อ 1 แก้วชอก) Whisky On The Rock (Glass Shot)	180฿	วอดก้ากะทิงแดงโซดา Red Blue Vodka Soda	300฿
วิสกี โซดา (ต่อ 1 แก้วชอก) Whisky Soda (Glass Shot)	180฿	สตีฟ คอลอร์ฟูล Steve Color Full	350฿
ไม้นไทย Mai Tai	180฿		

<u>Forget me not</u>	190฿	<u>Heaven in your Heart</u>	190฿	<u>Steve's Island</u>	190฿
Vodka		Rum		Gin	
Red Wine		Blue Curacao		Rum	
Sour mix		Pineapple/J		Vodka	
		Lychee Syrup		Strawberry	
		Lemon/J		Sour Mix	
<u>Steve on Bed</u>	190฿	<u>Steve Run Wong</u>	190฿	<u>Steve Smile</u>	190฿
Gin		White Rum		Tequila	
Mint		Dark Rum		Cherry	
Blue Curacao		Butterfly pea		Cherry/J	
Sour mix		Sour mix		Sour mix	



Steve
CAFÉ & CUISINE

สตีฟ คาเฟ่ แอนด์ กรูอิน (สาขา เดอะเวท)

STEVE CAFE & CUISINE (DHEVET BRANCH)

02 281 0915



Steve
CAFÉ & CUISINE

สตีฟ คาเฟ่ แอนด์ กรูอิน (สาขา รัชดา 6)

STEVE CAFE & CUISINE (RAMA VI BRANCH)

02 164 2594



Steve
CAFÉ & CUISINE

สตีฟ คาเฟ่ แอนด์ กรูอิน (สาขา สามเสน 5)

STEVE CAFE & CUISINE (SAMSEN BRANCH)

02 282 4003



จงใจเฟ็ด
JONGJAIPHED

จงใจเฟ็ด สีนดา

JONGJAIPHED

02 164 2594



PatCafé
Bo-Raan
by Pat

แพท คาเฟ่ โบราณ

PAT CAFE BORAAN

02 116 9966



Steve
CUISINE & BAR

สตีฟ กรูอิน แอนด์ บาร์

STEVE CUISINE & BAR

02 166 9592



Steve
DESIGN
Cafe & Bar

สตีฟ ดีไซน์ คาเฟ่ แอนด์ บาร์

STEVE DESIGN CAFE & BAR

02 126 7855



Steve
SECRET BAR

สตีฟ ฮิดริค บาร์

STEVE SECRET BAR

02 164 2594



อาหารไทยสไตล์โฮมเมด #รสมือแม่ แอดไลน์ สั่งเลย!

แอดเลย!



ร้าน Steve Cafe & Cuisine
Line ID: @stevecafeandcuisine
Tel: 02-281 5515

แอดเลย!



ร้าน Steve Cafe & Cuisine
Line ID: @stevecafeandcuisine
Tel: 02-164 2584

แอดเลย!



ร้าน Steve Cafe & Cuisine
Line ID: @stevecafeandcuisine
Tel: 02-282 4603

แอดเลย!



ร้าน Steve Cafe & Cuisine
Line ID: @stevecafeandcuisine
Tel: 02-282 4603

แอดเลย!



ร้าน JONGJAIPHET
Line ID: @jongjaiphet
Tel: 02-164 2584

แอดเลย!



ร้าน Pat Cafe Bo Raan
Line ID: @patcafebooran
Tel: 02-115 9965

แอดเลย!



ร้าน Steve Cafe & Cuisine
Line ID: @stevecafeandcuisine
Tel: 02-282 4603