

บริษัท กำจัดหิว

Hungry

REMOVAL COMPANY

จะกินอะไรนะ
JA KIN YA BON
Cuisine & Bar



บริษัท สตีฟ กรุ๊ป (ไทยแลนด์) จำกัด เปิดตัวร้านอาหารแนวใหม่ Mix brand Cloud Kitchen ชื่อว่า “บริษัท กำจัดหิว” ซึ่งจะมีการรวม 3 ร้านอาหารเข้าไว้ด้วยกัน คือ

1. ร้านจะกินอะไรนะ เป็นร้านอาหารแนวฟิวชั่น เสิร์ฟอาหารง่าย ๆ โดยเมนูทั้งหมดคิดโดยคุณสตีฟเอง เช่น พิซซ่าหน้าเนื้อ ไข่เสฉู สตีฟเบอร์เกอร์ เป็นต้น

2. ร้านกายา ส้มตำ ยำ ปลาร้า เราเน้นอาหารรสจัด อาหารไทยทุกภาคและภาคอีสาน โดยใช้วัตถุดิบที่มี คุณภาพในรสชาติ ที่ดั้งเดิมของภาคนั้น ๆ ปลาร้าคลิ๊ก ๆ แซ่บสะใจ

***ร้านกายามีความเผ็ดอยู่สี่ระดับ

1. เผ็ดน้อย พริก 5 เม็ด 2. เผ็ดกลาง พริก 8 เม็ด 3. เผ็ดมาก พริก 12 เม็ด

4. โคตรเผ็ด พริก 16 เม็ด 5. ไม่เผ็ดไม่มี

3. ร้านอยากกินข้าวต้ม เป็นร้านอาหารที่เปิดตัวใหม่พร้อมกับบริษัทกำจัดหิว เราพร้อมเสิร์ฟข้าวต้มร้อน ๆ กับ เครื่องเคียงหลากหลาย ไม่ว่าจะเป็นมี้อข้า กลางวัน เย็น หรือมี้อดึก

- ชุด กรุบกริบ (Jiǎndān) (เจี้ยน ตาน) 简单 (กับ 3 อย่าง ข้าวต้ม 1 ที่) 159 บาท

- ชุด ละมุน (Tīn de) (เถียนเตะ) 甜的 (กับ 4 อย่าง ข้าวต้ม 2 ที่) ราคา 249 บาท

- ชุด ปาร์ตี้ (Pàiduì) (ไผ่ตุ๋ย) 派对 (กับ 6 อย่าง ข้าวต้ม 4 ที่) ราคา 399 บาท

Steve Group (Thailand) Co., Ltd. is opening the new mix brand cloud kitchen, 'Borisat Kamjat Hiw' (the Hungry Removal Company). It blends from 3 restaurants:

1. The 'Ja Kin Ya Bon' fusion restaurant which serve easy-to-have menu from Mr. Steve's ideas such as pizza with meat topping, Steve's burger.

2. The 'Kaya: Papaya Salad, Spicy Salad and Fermented Fish' which focus on the spicy menu from all parts of Thailand especially the Northeast style in its original taste.

The HOT level of kaya:

1. less spicy 5 chillies 2. mild spicy 8 chillies 3. hot and spicy 12 chillies

4. super spicy 16 chillies 5. NOT spicy without chilli

3. The 'Yak Kin Khao Tom' (Want Some Boiled Rice) We serve 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) 159 THB

- Middle Set 甜的 (Tíán de) (2 boiled rice with 4 side dishes) 249 THB

- Party Set 派对 (Pàiduì) (4 boiled rice with 6 side dishes) 399 THB

จะกินอย่างไหน

JA KIN YA BON

C u i s i n e & B a r

➤ ร้านจะกินอย่างไหน ➤



Steve Burger 190฿
Pork with Thai Herb, Lemon Grass
and Chili Burger



Pat Burger 190฿
Ostrich Meat Burger



Pam Pam Burger 190฿
Prawn Burger



P P Burger 170฿
Pork Paper Burger



ขาหมูเยอรมันทอด 490฿
Deep Fried Pork Knuckle

ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% /All prices are subject to 7% VAT

จะกินอย่างไหน

JA KIN YA BON

Cuisine & Bar

ร้านจะกินอย่างไหน



สปาเก็ตตี้ผัด
เนื้อปูผงกะหรี่

Spaghetti Crab Meat
with Yellow Curry

240฿



สปาเก็ตตี้ผัดแห้ง
ต้มยำทะเล

Spaghetti Fried Tom yam Seafood
Sauce

200฿



สปาเก็ตตี้ครีมซอส
ปลาสิริเดี๋ย

Spaghetti Cream Sauce with
Gourami Fish

200฿



สปาเก็ตตี้เพรสโตซอสกุ้ง
สไตล์ไทย

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

200฿



สปาเก็ตตี้แกงปู

Spaghetti Curry with Crab
Meat

240฿



สปาเก็ตตี้เนื้อปู

Spaghetti with Crab Meat

240฿



สปาเก็ตตี้ปลาเค็ม

Spaghetti with Salty Fish

190฿



สปาเก็ตตี้เบบี้

Spaghetti Baby

200฿



สปาเก็ตตี้หอยลายผัดฉ่ำ

Spaghetti Fried with Baby Clams
Spicy Sauce

190฿



สลัดชาวสวน

Associate Vegetable Salad

180฿



สลัดผัดย่าง

Grilled Vegetable Salad

180฿

จะกินอย่างไหน

JA KIN YA BON

C u i s i n e & B a r

ร้านจะกินอย่างไหน



ผักโขมอบชีส 160฿
Baked Spainach with Cheese



พิซซ่าหน้ายาหยี 240฿
Pizza Salmon with Butterfly
Flower Sauce



พิซซ่าคาโบนาร่า 240฿
Pizza Carbonara



พิซซ่าหน้าผัก 240฿
Pizza Vegetable



พิซซ่าหน้าเนื้อโหระพา 240฿
Pizza Spicy Meat with Hot Basil



พิซซ่าหน้าเนื้อปูผัดผงกระหรี่ 290฿
Pizza Crab Meat in
Yellow Curry Sauce



พิซซ่าหน้าเขียวหวานไก่ 260฿
Green Curry Chicken Pizza



พิซซ่าหน้าต้มยำทะเล 290฿
Tomyum Seafood Pizza

ราคาข้างบนยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% /All prices are subject to 7% VAT



อาหารกรุปกริบ



แก้มกุ้งทอดพริกปาริก้า 120+ Baht
Deep Fried Shrimp Head with Paprika



เอี่ยมต้อทอดเกลือ 160+ Baht
Deep Fried Pork Chest with Salt



ไก่กรอบทรงเครื่อง 160+ Baht
Deep Fried Seasoning Crispy Chicken



หมูแดดเดียว 140+ Baht
Deep Fried Sun-Dried Pork



ซี่โครงหมูทอดกระเทียมพริกไทย 160+ Baht
Deep Fried Pork Rib with
Garlic and Pepper



เนื้อแดดเดียว 180+ Baht
Deep Fried Sun-Dried Meat



กากหมูทอด 60+ Baht
Deep Fried Pork Crackling



หมูกรอบทอดน้ำปลา 160+ Baht
Deep Fried Crispy Pork with Fish Sauce



ปีกไก่ทอดน้ำปลา 160+ Baht
Deep Fried Chicken Wing And Fish Sauce

ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% /All prices are subject to 7% VAT



จานเดียว



บาทไก่ตุ๋นยาจีนต้มปลาเค็ม 160+ Baht
Chicken Feet and Salty Fish Soup with Herbs



บาทไก่ตุ๋นยาจีนซุปรเปอร์ 160+ Baht
Special Chicken Feet Soup with Herbs



เส้นหมี่ผัดกะปิปลาทุ 140+ Baht
Fried Rice Noodle with Mackerel and Shrimp Paste



ผัดหมี่ร้อนเผ็ด 140+ Baht
Stir-Fried Hot and Spicy Fermented Rice Noodle



กุ้งแช่น้ำปลาราดวาซาบิ 220+ Baht
Shrimp in Fish Sauce And Wasabi



หมูผัดเคย 160+ Baht
Stir-Fried Pork And Shrimp Paste



เนื้อผัดเคย 180+ Baht
Stir-Fried Meat And Shrimp Paste



ข้าวคลุกปลาทุแมว 150+ Baht
Rice Blend With Small Mackerel



ข้าวผัดกากหมูกระเทียมพริกสด 150+ Baht
Fried Rice With Pork Crackling And Fresh Chillies

ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% /All prices are subject to 7% VAT



ปลาทอด



ปลาฉี่ทอดกระเทียม 280+ Baht
Deep Fried Tilapia With Garlic



ปลาหับกิมทอดขมิ้น 320+ Baht
Deep Fried Red Tilapia with Turmeric



ปลากระพงแดดเดียวทอดน้ำปลา 420+ Baht
Deep Fried Sun-Dried Sea Bass
With Fish Sauce



ปลาส้มทอดกระเทียม 210+ Baht
Deep Fried Fermented Fish With Garlic



ตำถาด



ตำถาดกายาสีทรี 490+ Baht



ตำถาดคลาสสิก 490+ Baht



ตำถาด Tik Tok 490+ Baht

.....
~~~~~  
ปริมาณความเผ็ดตาม “กายา” ของคุณ

1. เผ็ดน้อย พริก 5 เม็ด
2. เผ็ดกลาง พริก 8 เม็ด
3. เผ็ดมาก พริก 12 เม็ด
4. โคตรเผ็ด พริก 16 เม็ด
5. ไม่เผ็ด ไม่มี

.....  
~~~~~

ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% /All prices are subject to 7% VAT



☞ เกาเหला ส้มตำ ☞



เกาเหลาปลาเจ้ากุ้งสด 220+ Baht
Kaulau Sontum with Pickled Fish and Fresh Shrimp



เกาเหลาปลาเจ้าซีฟู้ด 360+ Baht
Kaulau Sontum with Pickled Fish and Seafood



เกาเหลาปลาเจ้าหมูยอหมูกรอบ 180+ Baht
Kaulau Sontum with Pickled Fish and Vietnamese Style Pork Sausage and Crispy Pork



เกาเหลาปลาเจ้าหอยนางรม 240+ Baht
Kaulau Sontum with Pickled Fish and Oyster



เกาเหลาปลาเจ้าปูไข่ดอง 720+ Baht
Kaulau Sontum with Pickled Fish and Fermented



เกาเหลาปลาเจ้าหอยแครง 220+ Baht
Kaulau Sontum with Pickled Fish and Cockle



เกาเหลาแซลมอน 240+ Baht
Sontum with Pickled Fish and Salmon

.....
~~~~~  
ปริมาณความเผ็ดตาม "กายา" ของคุณ

1. เผ็ดน้อย พริก 5 เม็ด
2. เผ็ดกลาง พริก 8 เม็ด
3. เผ็ดมาก พริก 12 เม็ด
4. โคตรเผ็ด พริก 16 เม็ด
5. ไม่เผ็ด ไม่มี

.....  
~~~~~  
.....

ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% / All prices are subject to 7% VAT



สมตำ



ตำมะละกอปูเค็มปลาร้า 120+ Baht
Papaya Salted Crab And Fermented Fish



ตำแตงปลาร้า 120+ Baht
Cucumber Salad with Pickled Fish



ตำหลวงพระบาง 120+ Baht
Papaya Salad In Laung Pra Bang Style



ตำขนมจีนปลาร้าปลาทุ 160+ Baht
fermented rice noodle salad with mackerel and pickled fish



ตำข้าวโพดหมูยอปลาร้า 140+ Baht
corn salad with Vietnamese style pork and pickled fish



ตำปลาร้ากายา 160+ Baht
Kaya Papaya Salad with Pickled Fish



ตำปลาร้าไหลบัวกุ้ง 180+ Baht
Young Lotus Stem with Pickled Fish and Shrimp

.....
~~~~~  
ปริมาณความเผ็ดตาม “กายา” ของคุณ

1. เผ็ดน้อย พริก 5 เม็ด
2. เผ็ดกลาง พริก 8 เม็ด
3. เผ็ดมาก พริก 12 เม็ด
4. โคตรเผ็ด พริก 16 เม็ด
5. ไม่เผ็ด ไม่มี

.....  
~~~~~  
ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% /All prices are subject to 7% VAT



≡ ส้มตำ ≡



ตำแดงหมูยอปลาร้า 180+ Baht
Cucumber Salad with
Vietnamese Style Pork Sausage
and Pickled Fish



ตำโหลบัวกะปิกุ้งสด 180+ Baht
Young Lotus Stem Salad with
Shrimp Paste and Fresh Shrimp



ตำผลไม้ไข่เค็ม 150+ Baht
Mix Fruit Salad and Salted Egg



ตำไทยกุ้งฝอยไข่เค็ม 120+ Baht
Thai Style Shrimp Salad
with Salted Egg



ตำแอปเปิ้ลน้ำปลาร้าหวาน 140+ Baht
Apple Salad In Sweet Sauce



ตำมะม่วงน้ำปลาร้าหวาน 140+ Baht
Fresh Mango Salad in
Sweet Sauce



ตำผักบุ้งทอดหมูปลาร้า 160+ Baht
Deep Fried Morning Glory Salad
Pork and Pickled Fish



ตำยอดมะพร้าวปลาร้าไก่ฉีก 160+ Baht
Young Coconut Shoot with
Pickled Fish and Shredded Chicken

.....
~~~~~

ปริมาณความเผ็ดตาม “กายา” ของคุณ

1. เผ็ดน้อย พริก 5 เม็ด
2. เผ็ดกลาง พริก 8 เม็ด
3. เผ็ดมาก พริก 12 เม็ด
4. โคตรเผ็ด พริก 16 เม็ด
5. ไม่เผ็ด ไม่มี

.....  
~~~~~

ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% / All prices are subject to 7% VAT



ยำ ลาบ น้ำตก



ยำหมูยอไข่ดาว 180+ Baht
Vietnamese Style Pork Sausage
and Fried Egg Salad



ยำไข่ต้ม 120+ Baht
Hard Boiled Egg Salad



ยำไข่ครอบ 160+ Baht
Sated Duck Egg Yolk Salad



ยำวุ้นเส้น 160+ Baht
Vermicelli Salad



ยำมะม่วงปลากกรอบ 120+ Baht
Fresh Mango Salad with Crispy Fish



ยำสปาเก็ตตี้แองเจิลแฮร์ 180+ Baht
Angel Hair Spaghetti Salad



ยำแหนม 140+ Baht
Pickled Pork Salad



ลาบปลาทู 140+ Baht
Hot and Spicy Mackerel Salad



ลาบหมูคั่ว 180+ Baht
Hot and Spicy Roasted Pork



ลาบวุ้นเส้นไก่ฉีก 160+ Baht
Hot and Spicy Vermicelli Salad
with Shredded Chicken

ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% / All prices are subject to 7% VAT



ยำ ลาบ น้ำตก



น้ำตกเอี่ยมต้อ 180+ Baht
Hot and Spicy Grilled Pork
Chest Salad



น้ำตกเนื้อย่าง 160+ Baht
Hot and Spicy Grilled Meat Salad



ปลาสมบ่างใบตอง 180+ Baht
fermented fish grilled in
banana leaf



ไก่แป๊ะชะ 190+ Baht
Seasoning Steamed Chicken
with Vegetables



น้ำตกหมูย่าง 140+ Baht
Hot and Spicy Grilled Pork Salad



ตับหวาน 160+ Baht
Hot and Spicy Pork Liver Salad



ตับกระเทียม 160+ Baht
Pork Liver and Garlic



ไก่ทอดสงขลา 190+ Baht
Deep Fried Chicken in Songkhla Style



ไก่หนึ่งข่าตะไคร้ใบมะกรูด 190+ Baht
Steamed Chicken with Herbs



คอหมูย่าง 120+ Baht
Grilled Pork Neck



หมูขบแผ่นทอด 140+ Baht
Deep Fried Vietnamese Style
Pork Sausage



ลาบปลากะพง 420+ Baht
Hot and Spicy Sea Bass Salad

ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% /All prices are subject to 7% VAT



๖ ต้ม



ต้มส้มปลากะพง 180+ Baht
Hot and Spicy Sea Bass Soup



กุ้งต้มมะนาว 180+ Baht
Hot and Spicy Shrimp Soup with Lime



ต้มแซ่บกระดูกอ่อนหมู 180+ Baht
Hot and Spicy Pork Spare Rib Soup



ต้มยำปลากระป๋อง 140+ Baht
Hot and Spicy Canned Mackerel Soup



ต้มลาวปลาไส้โครงกระดูกอ่อนหมู 140+ Baht
Hot and Spicy Pork Spare Rib with Pickled Fish



➤ เครื่องเคียงอื่น ๆ ➤



ข้าวเหนียวดำ 40+ Baht
Steamed Black Sticky Rice



ข้าวนุงา 50+ Baht
Steamed Sticky Rice Mix
with Perilla Seed



ปลาرائبองผักสด 150+ Baht
Fermented Fish with
Fresh Vegetables

ข้าวเหนียว
STEAMED STICKY RICE

20+ BAHT

ข้าวสวย
COOKED RICE

20+ BAHT

ขนมจีน
RICE VERMICELLI

20+ BAHT

เส้นหมี่ลาว
BLANCHED RICE NOODLE

20+ BAHT

เส้นสปาเก็ตตี้แองเจิลแฮร์ลาว
BLANCHED ANGEL HAIR SPAGHETTI SALAD

60+ BAHT

ข้าวเกรียบทอด
DEEP FRIED RICE CRACKER

120+ BAHT

เฟรนช์ฟราย
FRENCH FRIES

120+ BAHT

ไข่ต้ม 2 ใบ
2 HARD BOILED EGGS

40+ BAHT

ไข่ครอบ 2 ใบ
2 SATED DUCK EGG YOLKS

80+ BAHT

ไข่ดาว 2 ใบ
2 FRIED EGGS

60+ BAHT

ไข่เจียวหอมแดง
OMELET WITH SHALLOT

80+ BAHT

ผักเคียง
ASSORTED VEGETABLES

80+ BAHT



อยากกินข้าวต้ม

ชุด กรูบกริบ (jiǎndān) (เจี้ยน ตาน) 简单 159 บาท

(กับ 3 อย่าง ข้าวต้ม 1 ที่)

ชุด ละมุน (Tián de) (เถียนเตะ) 甜的 ราคา 249 บาท

(กับ 4 อย่าง ข้าวต้ม 2 ที่)

ชุด ปาร์ตี้ (Pàiduì) (ไผ่ตู่ย) 派对 ราคา 399 บาท

(กับ 6 อย่าง ข้าวต้ม 4 ที่)

ข้าวต้มกุย



ข้าวต้มขาว

40฿



ข้าวต้ม มันท่วง 50฿ (เพิ่มทีละ 10 บาท)



ข้าวต้ม ข้าวกล้อง 50฿ (เพิ่มทีละ 10 บาท)



ข้าวต้ม ผสมโรบอรี 50฿ (เพิ่มทีละ 10 บาท)



อยากกินข้าวต้ม

เมนูกับข้าว



ยำกุ้งแห้ง

60฿

Dried Shrimp spicy Salad



ยำกั๊ยมฉ่ายหวาน

50฿

Pickled Green Mustard Spicy Salad



ยำผักกาดดอง

50฿

Sour Green Mustard Spicy Salad



ยำไข่เค็ม

50฿

Salted Egg Spicy Salad



ยำกุนเชียง

60฿

Chinese Sausage Spicy Salad



ยำไข่แดง

60฿

Salted Eggs Yolk Spicy Salad



ยำไชโป๊

50฿

Sweet Preserved Radish Spicy Salad



กุนเชียง

50฿

Fried Chinese Sausage



ปลาสดขึ้นทอด

60฿

Fried Minced Gourami Fish



ปลาสดทอดทรงเครื่อง

70฿

Fried Minced Gourami Fish
With Sweet Sauce



หมูหยอง

60฿

Dried Shredded Pork



หมูหวานซีอิ๊ว

60฿

Sweet Pork Condiment

ราคาข้างนี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% / All prices are subject to 7% VAT



อยากกินข้าวต้ม

เมนูกับข้าว



หมูแผ่น 50฿
Sliced Sheets of Dried and
Crispy Pork



ปลาเค็ม 60฿
Fried Salted Fish



หมูสับก้อนทอด 50฿
Fried Minced Pork Ball



ผัดผักบุ้งไฟแดง 50฿
Stir-Fried Morning Glory



ผัดกาดแก้วทอดน้ำปลา 50฿
Fried Lettuce with Fish Sauce



ถั่วงอกเตาผัดน้ำมันหอย 50฿
Stir-Fried Green Peas with
Oyster Sauce



แขนงผัดน้ำมันหอย 50฿
Stir Fried Baby Cabbage with
Oyster Sauce



ถั่วงอกผัดเต้าหู้ 60฿
Stir Fried Bean Sprouts with Tofu



ไข่ผัดไชโป๊ 60฿
Egg Stir-Fried with Sweet
Preserved Radish



ไข่ผัดหมูสับซีอิ๊ว 60฿
Egg Stir-Fried with Minced Pork
and Soy Sauce

ราคาข้างนี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% /All prices are subject to 7% VAT



ขนมหวาน



สาอูเป็กกล้วย 80+ Baht
Sago with Longan in Coconut Milk



กล้วยเชื่อมกะทิน้ำแข็ง 80+ Baht
Banana in Syrup Served with
Coconut Milk and Ice



ไอศกรีมกะทิเจลาโตโรยข้าวพอง 190+ Baht
Gelato Coconut Ice Cream Topped
with Crispy Rice



ข้าวเหนียวเป็กกล้วย 80+ Baht
Sticky Rice with Longan in
Coconut Milk



แตงโมปลาสดแห้ง 190+ Baht
Melon Serve with Seasoning
Mashed Gourami



ลิ้นี่ล้อยแก้ว 80+ Baht
Lychee in Ice with Syrup



ลำไยล้อยแก้ว 80+ Baht
Longan in Ice with Syrup



กระทอนล้อยแก้ว 80+ Baht
Santol in Ice with Syrup



ลูกตาลล้อยแก้วใบเตย 80+ Baht
Sugar Plum in Pandanus Syrup
with Ice



สตอเบอรี่ล้อยแก้ว 80+ Baht
Strawberry in Ice with Syrup



สละล้อยแก้ว 80+ Baht
Sala in Ice with Syrup

เครื่องดื่ม



ชาซีลอน

คุณสต๊อฟ สั่งซื้อชาจากประเทศศรีลังกาซึ่งต้องประมูล เป็นชาที่ขึ้นชื่อที่สุดและนิยมมากที่สุด เรียกว่า “ชาซีลอน” โดยคุณสต๊อฟ นำมาผสมและปรุงรสเองในแบบธรรมชาติ 100% กลิ่นและรสชาติจะหอมและสดชื่นมาก เป็นชาเสริมร้อนที่เหมาะสมจะดื่มได้ในทุกช่วงวัน ชาผสมเอง มี 6 ชนิด ชามะนาว, ชาส้ม, ชามะตูม, ชาดอกเก็กฮวย, ชาใบเตย, ชาตะไคร้

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



โซดา/ เอสโคล่า/ เอส (แดง, เขียว, ส้ม)/ เซเว่นอัพ 30฿
Soda/ Soft Drink (Est Cola, Est Red, Orange, Green, Seven up)

น้ำขิง/ น้ำใบเตย/ น้ำดอกอัญชัน/ น้ำกระเจียว (เย็น/ ร้อน) 69฿
Ginger Drink/ Pandanus Drink/ Butterfly Pre Drink/ Roselle Juice (Ice/ Hot)

น้ำตะไคร้/ น้ำรากบัว/ น้ำมะตูม (เย็น/ ร้อน) 69฿
Lemongrass Drink/ Water Lilly Root Drink/ Bael Fruit Drink (Ice/ Hot)

โอเลี้ยง/ ชาดำเย็น/ ชานมไทย/ กาแฟเย็นโบราณ 79฿
Ice Local Black Coffee/ Ice Local Thai Tea/ Ice Local Thai Milk Tea/ Ice Local Coffee

ชาเขียวเย็น/ ชามะนาว/ ชาเขียวอัญชัน 90฿
Ice Green Tea with Milk/ Ice Lemon Thai Tea/ Ice Green Tea with Butterfly Pea

ชาร้อน 90฿
Hot Tea

โกโก้ (เย็น/ ร้อน) 90฿
Cocoa (Ice/ Hot)

อาราบิก้า น้ำผึ้ง โซดา 95฿
Arabica Honey Soda

กาแฟ แพม พี คอฟฟี่ เบลน (เย็น/ ร้อน) 90฿
Pam P Coffee Blend (Espresso/ Cappuccino/ Americano/ Latte) (Ice/ Hot)

แพท คอฟฟี่ ทรีโอ 120฿
Pat Coffe Trio

มะพร้าวลูกละ 95฿
Coconut Fruit Juice

น้ำมะนาว/ น้ำมะนาวโซดา 79฿
Lemon Juice/ Lemon Juice Soda

น้ำมะนาวน้ำผึ้ง 79฿
Honey Lemon

น้ำส้มสด 79฿
Orange Juice

น้ำฟรุ๊ตพังก์/ น้ำฟรุ๊ตพังก์โซดา 79฿
Fruits Punch/ Fruits Punch Soda

น้ำเปล่า 20฿
Drinking Water

น้ำแข็ง (เล็ก/ ใหญ่) 20/50฿
Ice (Small/ Large)

ค่าน้ำเครื่องดื่มเข้ามารถานที่ร้าน 300 บาท/ขวด*
Corkage Charge 300 Baht/Bottle*

Pam P
COFFEE BLEND

เครื่องดื่ม

น้ำปั่น SMOOTHIES

น้ำแตงโมปั่น
Watermelon Smoothie

85฿

น้ำแอปเปิ้ลโยเกิร์ตปั่น
Apple Yogurt Smoothie

85฿

น้ำมะพร้าวปั่น
Coconut Smoothie

95฿

น้ำสับปะรดปั่น
Pieapple Smoothie

85฿

น้ำกล้วยหอมปั่น
Banana Smoothie

85฿

น้ำมะละกอโยเกิร์ตปั่น
Papaya Yogurt Smoothie

85฿

น้ำมะม่วงปั่น
Mango Smoothie

85฿



เครื่องดื่มค็อกเทล COCKTAIL

เลมอน เลลิตี้
Lemon Reality

190฿

เบียร์ปั่น
Beer Shake

210฿

บี 52
B52

190฿

เสาวรสวอดก้าโซดา
Passion Vodka Soda

210฿

ดรายมาร์ตินี่
Dry Martini

190฿

ลิ้นจี่วอดก้าโซดา
Lychee Vodka Soda

210฿

มากาเร็ตต้า
Margarita

190฿

ส้มวอดก้าโซดา
Orange Vodka Soda

210฿

เหล้าตะไคร้
Lemongrass Booze

190฿

วอดก้าทิงเกลโซดา
Red Blue Vodka Soda

300฿

จินโทนิค
Gintonic

190฿

โมจิโต้ (ลิ้นจี่, ส้ม, เสาวรส)
Mojito (Lychee Mojito,
Orange Mojito, Passio Fruit Mojito)

250฿

วิสกี้ออนเดอะร็อก (ต่อ 1 แก้วชอก)
Whisky On The Rock (Glass Shot)

190฿

แพตปาร์ตี้
Pat Party

250฿

วิสกีโซดา (ต่อ 1 แก้วชอก)
Whisky Sode (Glass Shot)

190฿

สตีฟ คัลเลอร์ฟูล
Steve Color Full

ไมไทย
Mai Tai

190฿

เครื่องดื่ม

ลิ้นจี่โซดา Lychee Soda	80฿	บ๊วยโซดา Plum Soda	80฿
เสาวรสโซดา Passion Fruit Soda	80฿	ราสเบอร์รี่โซดา Raspberry Soda	80฿
ส้มโซดา Orange Soda	80฿	ช็อกโกแลต เฟรปปี้ Chocolate Frappe	90฿
แอปเปิ้ลโซดา Apple Soda	80฿	ชานมไทย เฟรปปี้ Milk Tea Frappe	90฿
บลูฮาวายโซดา Blue Hawaii Soda	80฿	ลาเต้ เฟรปปี้ Latte Frappe	90฿
มะม่วงโซดา Mango Soda	80฿	ชาเขียว เฟรปปี้ Green Tea Frappe	90฿
		คาปูชิโน เฟรปปี้ Cappuccino Frappe	90฿

เหล้า WHISKEY

เหล้าบ๊วยสไตส์คาวาอิ Kacha Plum Wine	190฿	เรดเลเบล (70 ML.) Red Label	990฿
โซจู (ขวด) Soju Bottle (Original Soju, Chamisul Fresh Soju, Green Grape Soju, Plum Soju, Grapefruit Soju, Strawberry Soju)	260฿	แบล็ค เลเบล (70 ML.) Black Label	1,590฿
		รีเจนซี่ (35 ML.) Regency	490฿

เบียร์ BEERS

เบียร์สิงห์ (เล็ก/ใหญ่) Singha Beer Bottle (Small/ Large)	80/140฿	เบียร์ลีโอ (ใหญ่) Leo Beer Bottle (Large)	120฿
เบียร์คาร์ลสเบิร์ก (ใหญ่) Carlsberg (Large)	140฿	เบียร์โฮการ์เดน Hoegaarden	210฿
เบียร์พอลลาเนอร์ Paulaner	210฿	เบียร์โฮการ์เดน โรเซ่ Hoegaarden Rosée	210฿
เบียร์โคโรนาเอ็กซ์ตรา Corona Extra	210฿	เบียร์สโนว์ ไวเซน Snowy Weizen	120฿

เบียร์สด DRAUGHT BEERS

เบียร์สด (เหยือก) อาซาฮี Draught Beer (Jug) Asahi	280฿	เบียร์อาซาฮีผลไม้ (แก้ว) Asahi Fruity (Glass)	85฿
เบียร์สดอาซาฮี (แก้ว) Asahi Draft Beer (Glass)	85฿	เบียร์อาซาฮีลิ้นจี่ Asahi Lychee	
		เบียร์อาซาฮีบ๊วย Asahi Plum	
		เบียร์อาซาฮีส้ม Asahi Orange	
		เบียร์อาซาฮีเสาวรส Asahi Passion Fruit	
		เบียร์อาซาฮีสตอเบอร์รี่ Asahi Strawberry	

เครื่องดื่ม

RED WINE

ไวน์แดง/ไวน์ขาว (บุต์) แก้วละ 190฿

Red/ White House Wine (By Glass for MOUTE)



MOUTE SPECIAL RED
1,050 ฿



ANGOVE, CHALK HILL BLUE
SHIRAZ CABERNET
1,300 ฿



LA REFERENCE
CABERNET SAUVIGNON
1,400 ฿



MILLAMAN CONDOR
CABERNET
SAUVIGNON
1,300 ฿



Chateau Saint-Christophe
Bordeaux
1,500 ฿



RONAN BORDEAUX
1,600 ฿



BOUCHON RED
CABERNET
SAUVIGNON
1,400 ฿

WHITE WINE



MOUTE PREMIUM
WHITE
1,050 ฿



OUSTRIC SAUVIGNON
BLANC/ LA REFERENCE
SAUVIGNON
1,400 ฿



SILVERLEAF SEMILLON
SAUVIGNON BLANC
1,400 ฿



MILLAMAN CONDOR
CHARDONNAY
1,300 ฿



PALO ALTO RESERVA
SAUVIGNON BLANC
1,400 ฿



FERRATON PERE
& FILS COTES DU
RHONE WHITE
1,500 ฿



LA REFERENCE
CHARDONNAY
1,400 ฿



Domaine Mur-Mur-Ium
Viognier
1,600 ฿

SPARKLING WINE



VILLA CONCHI "BRUT"/
DE MI - SEC ROSE
1,200 ฿



CHURCHVIEW
SILVERLEAF
1,400 ฿



NO.1 BRUT
1,800 ฿

Steve

GROUP THAILAND

Steve Group (Thailand) Co.,Ltd.



BED
STYLISH

Steve
CAFÉ & CUISINE

Steve
CATERING

Steve
DESIGN

Steve
BOUTIQUE HOSTEL

PatCafé
Bo Raan
By Steve

บริษัท กำจัดหิว
Hungry
REMOVAL COMPANY



จะกินอะไร
JA KIN YA B O N
Cuisine & Bar



อาหารไทยสไตล์โฮมเมด #รสมือแม่ แอดไลน์ สั่งเลย!

แอดเลย!



ร้านสตีฟ สาขาเทเวศร์

Line ID: @stevecafebedhevat

Tel: 02 281 0915

แอดเลย!



ร้านสตีฟ สาขาพระรามหก

Line ID: @stevecaferama6

Tel: 02 164 2594

แอดเลย!



ร้านบริษัท กำจัดหิว

Line ID: @hungryremoval

Tel: 02 282 4003

แอดเลย!



ร้านกாயา ส้มตำ ยำปลา

Line ID: @kayasomtum

Tel: 02 164 2594

แอดเลย!



ร้านแพท คาเฟ่ โบราณ

Line ID: @patcafeboaraan

Tel: 02 116 9966