



Signature

101 ก๋วย ก้วน (GOI CUON) ปอเปี๊ยะสดไส้กุ้ง

Fresh spring rolls stuffed with prawns, chicken and aromatic herbs

180.-

105 จ๋า หย๋อ (CHA GIO) ปอเปี๊ยะทอด

Fried spring rolls stuffed with shrimps, chicken, pork and transparent vermicelli

180.-

106 จ้าว โทม (CHAO TOM) กุ้งพันอ้อย (ชิ้นละ)

Sugar cane skewered fried minced shrimps

80.-

108 แหนมเนือง (NEM NUONG)

ลูกชิ้นหมูปิ้งพร้อมเครื่องเคียง

Charcoal grilled pork balls with selected condiments and homemade sauce

250.-

113 หมึก เวียน ตี๊ด ฮวา

(MUC VIEN TUYET HOA) ปลาหมึกทรงเครื่องทอด

Deep-fried breaded minced squid served with sweet and spice sauce

300.-

114 บ่อ ลา โล๊ป (BO LA LOT)

หมู / เนื้อห่อชะพลูย่าง

Brochettes of beef or pork in " GOOD KING HENRY " leaves

150 / 180.-

115 บั่น ก้วน (BANH CUON)

ข้าวเกรียบปากหม้อผวนไส้หมู / กุ้ง

Steamed Vietnamese ravioli filled with minced pork, shrimps and mushrooms

150 / 180.-

129 บั่น แห้ว (BANH XEO)

ขนมถ้วยหน้าหมู

Steamed dumpling with grilled pork Vietnamese style

150.-

127 บั่น หอย โทม เนือง

(BANH HOI TOM NUONG)

เส้นหมี่กุ้งย่าง

Grilled marinated river prawns with Vietnamese noodles

450.-



101



103



Appetizers

101 ก๋วย ก้วน (GOI CUON) ปอเปี๊ยะสดไส้กุ้ง

Fresh spring rolls stuffed with prawns, chicken and aromatic herbs

180.-

102 ก๋วย ก้วน (GOI CUON) ปอเปี๊ยะสดไส้หมู

Fresh spring rolls stuffed with pork and aromatic herbs

150.-

103 ปอเปี๊ยะฮอยอัน

Fried special pepper spring rolls stuffed with shrimps, chicken and crabmeat

200.-

104 จ๋า หย๋อ โตม (CHA GIO TOM) เกี้ยวกุ้งทอด

Fried Vietnamese wonton stuffed with shrimps, chicken, crabmeat and mushrooms

180.-

105 จ๋า หย๋อ (CHA GIO) ปอเปี๊ยะทอด

Fried spring rolls stuffed with shrimps, chicken, pork and transparent vermicelli

180.-

106 จ้าว โตม (CHAO TOM) กุ้งพันอ้อย (จีนละ)

Sugar cane skewered fried minced shrimps

80.-

107 ก้วน ฮั่น (KOUN HAIN) 150.-

ต้นหอมม้วนทรงเครื่อง

Lettuce rolls with prawns, Vietnamese sausage, egg and rice vermicelli



104



105



106



107



108

108 แหนมเนือง (NEM NUONG)

ลูกชิ้นหมูปิ้งพร้อมเครื่องเคียง

250.-

Charcoal grilled pork balls with selected condiments and homemade sauce

109 กำ เนือง ซอย เฉียน

(GA NUONG XOI CHEN)

ไก่ย่างข้าวเหนียวทอด

150.-

Charcoal grilled marinated chicken served with deep-fried rice balls

110 หมูย่างเวียดนาม

150.-

Grilled pork Vietnamese style

เนื้อย่างเวียดนาม

300.-

Grilled beef Vietnamese style



110

111 จ่าว โตม ว้อย มี

200.-

(CHAO TOM VOI ME)

ขนมปังหน้ากุ้งและปูโรยงา

Shrimp, crabmeat and pork with Sesame seeds on toast

112 โตม เวียน เตียด ฮวา

250.-

(TOM VIEN TUYET HAO)

ลูกชิ้นกุ้งทรงเครื่องทอด

Deep-fried breaded minced prawn ball served with sweet and spice sauce



111



109



112

Photos For Reference Only



113



117



114

113 หมึก เวียน ตี๊ด ฮวา

300.-

(MUC VIEN TUYET HOA)

ปลาหมึกทรงเครื่องทอด

Deep-fried breaded minced squid
served with sweet and spice sauce

114 บ่อ ลา โล๊ต (BO LA LOT)

150 / 180.-

หมู / เนื้อห่อชะพลูอย่าง

Brochettes of beef or pork in
" GOOD KING HENRY " leaves

115 บั๊น กั๊ว (BANH CUON)

150 / 180.-

ข้าวเกรียบปากหม้อฉวนไส้หมู / กุ้ง

Steamed Vietnamese ravioli filled with
minced pork, shrimps and mushrooms

116 บั๊น แซว (BANH XEO)

150.-

ขนมเบื้องฉวน

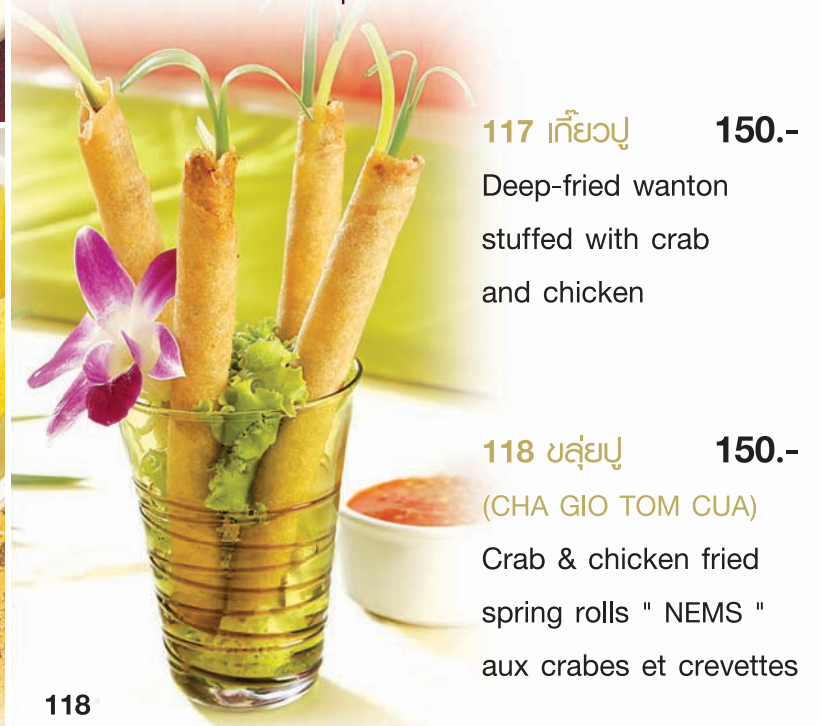
Crispy Saigon rice crepe filled
with minced chicken, prawns,
mushrooms and beansprouts



115



116



118

117 เกี้ยวปู

150.-

Deep-fried wonton
stuffed with crab
and chicken

118 ซลุ่มปู

150.-

(CHA GIO TOM CUA)

Crab & chicken fried
spring rolls " NEMS "
aux crabes et crevettes

119



120

121



Appetizers

119 ไช้เจียวปู

200.-

Crab omelet

120 ปีกไก่ทอด

150.-

Deep-fried chicken wings

121 ไส้กรอกพริกไทดำ

200.-

Sausage with black pepper

122 ไส้กรอกพริกสด

200.-

Sausage with chilli

123 บั๊น หอย ทิด เนื้อ

150 / 250.-

(BANH HOI TID NUONG) เส้นหมีหมูย่าง / เนื้อย่าง

Thinly sliced pork or beef fillet served with Vietnamese noodles

124 บุ้ง บ่อ (BUNG BO)

150 / 250.-

ขนมจีนหน้าทรงเครื่องหน้าหมูย่าง / เนื้อย่าง

Slices of pork or beef fillet served on a bed of mixed vegetables and rice vermicelli

125 บุ้ง แฮว (BUNG HEO) ขนมจีนหน้าหมูย่าง / เนื้อย่าง

150 / 250.-

Slices of barbecued pork or beef served on a bed of rice vermicelli



123



125

126



127



126 กุ้งต๋น (TOM BACH HOA)

Fried shrimp mix with lemongrass,
shrimp paste and pepper

450 - 500.-

127 บั๊น หอย โต้ม เนื้อ

(BANH HOI TOM NUONG) เส้นหมี่กุ้งย่าง

Grilled marinated river prawns with Vietnamese noodles

450 - 500.-

128 บั๊ง บี (BUNG BI) ชนมนจีนหน้าหมูเส้น

Shredded BBQ pork served on a bed of
mixed vegetables and rice vermicelli

150.-

129 บั๊น ไชว (BANH XEO) ชนมนถ้วยหน้าหมู

Steamed dumpling with grilled pork Vietnamese style

150.-



128



129

130



130 โอค ฮัพ ลา กัง (OC HAP LAGUNG)
หอยโข่งเวียดนาม
Steamed snails in shell Vietnamese style

250.-

131 อ็อก ซา ออก (OX XA OT)
หอยแมลงภู่งอบเนย

Baked mussels with garlic butter sauce
served with garlic bread

250.-

132 หอยแมลงภู่งอบซอส

Baked mussels with sesame oil and oyster sauce

250.-

133 ก้น ก้า จั้ว (CANH CA CHUA)
ต้มยำปลาสดใส่ส้มเวียดนาม

Fish soup with tamarind juice and fresh herbs

200.-

134 จ่า ท้า กัง ลอง (CHA CA THANG LONG)
ปลาช่อนคลุกขมิ้นย่าง

Grilled snakehead fresh tumeric
served with fondue sauce

300.-

135 ซุปปู (SUP CUA BAP NON)

Baby corn crab soup de crab aux jeunes mais

150.-



134

132



131



133



135

136 โบ โนง เจี่ยม
(BO NGONG GIAM)
สุกี้เวียดนาม / เนื้อ
ชุดละ 300 / 450.-

Mixed seafood,
pork, chicken and
vegetable fondue



137

137 หย๋อ (GIO) หมูยอเวียดนามนึ่ง
Pork sausage steamed in banana
leaves served with chilli sauce

150.-

138 หย๋อ บิ (GIO BI) หมูยอหนังทอด
Fried pork sausage, the most
favourite in the Vietnamese cuisine

150.-

139 ขาหมูเวียดนาม
Pork leg Vietnamese style

150.-

140 เหลี่ยน หวิด เตียด ฮวา
(LUON VIT TUYET HOA)
เป็ดกรอบเวียดนาม
Vietnamese roasted duck

350.-

141 ปูไข่ดอง
Preserved roe crab
with spicy herb sauce

400.-



139



140



141



142



143



145



144

142 บ่อ ลุก ลัก (BO LUC LAC) เนื้อลูกเต๋า **300.-**
Fried marinated beef dice with
onion, pineapple and green pepper

143 บ่อ ไต จัน (BO TAI CHANH) เนื้อ / หมู / กุ้งมะนาว **300 / 150 / 200.-**
Medium rare sliced beef, pork or prawns
cooked in lime and tomato sauce

144 ส่ว ส่ว เอ็ก (XAO XA OT) หมู / กุ้งพัตตะโกธ **150 / 200.-**
Sliced beef, pork or prawns braised
with lemongrass and chilli

145 กัว รัง มัวย (CUA RANG MUOI) ปูนิ่มพัตตะเครื่องเทศ **300.-**
Deep-fried soft shell crab with salt butter & spices

146 กัว รัง เม (CUA RANG ME) ปูนิ่มทอดราดซอสมะขาม **300.-**
Deep-fried soft shell crab with tamarind sauce

147 กุ้งแม่น้ำราดซอสมะขาม **450.-**
River prawns with tamarind sauce

148 กุ้งแช่ซอส **200.-**
Prawns marinated with spicy herb sauce



146



148



149 ปลาแรดฮานอย 500.-

Deep-fried fish with
sweet & sour (ginger, onion,
peanut, dried shrimp) sauce
" HANOI " Style

149



Fish / Spicy Salad



150

150 ปลาช่อนโขลน 400.-

Fried snakehead fish
" Saigon Style "

151 ปลาช่อน 3 รส 400.-

Deep-fried snakehead fish
with three flavoured herb sauce

152 ปลาช่อนนึ่ง / ทอด

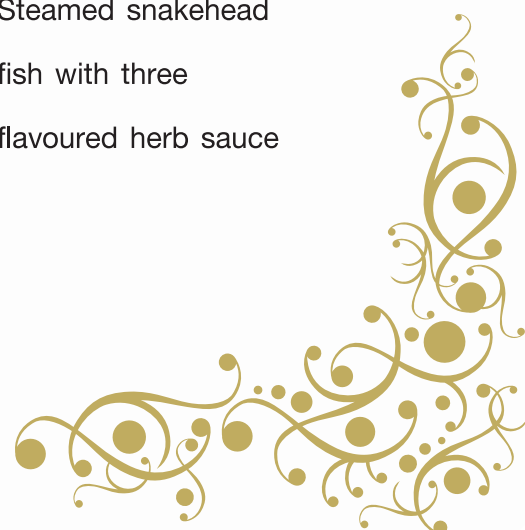
ชอสสามรส 400.-

(CA QUA SOT " NGU LIEU ")

Steamed snakehead
fish with three
flavoured herb sauce



151



153 ก้า ไชน ซา 400.-

(CA CHIEN XA)

ปลาทอดตะไคร้

Deep-fried whole flounder
with toasted peanuts and
spicy lemongrass dip



153

154 เมี่ยงปลากระพง 500.-

ก้า ท่า ซอล หู้ เลี้ยว

(CA QUA SOT "NGU LIEU")

Deep-fried sea bass with
three flavoured herbs sauce



154

155 ปลาช่อนนึ่งจิ้มแจ่ว 400.-

Steamed snakehead fish with
chilli paste dip and vegetables



Fish / Salad



155

156 สลัด 180.-

หนังปลากรอบใช้จิ้ม

Deep-fried salmon skin salad
with sweet and sauce

(ginger, onion, peanut dried
shrimp sauce " SAIGON STYLE ")

157 สลัดปูนิ่ม 300.-

Deep-fried soft shell crab salad

158 สลัด 250 / 300.-

หมูย่าง / เนื้อย่าง

Grilled pork or beef salad



Spicy Salad Yam



159 ก๋วย ไช้จ๋อน (GOUÏ SAIGON) ยำไช้จ๋อน **150.-**
Seafood, chicken and pork sausage
salad with spicy herb sauce

160 โนม ชับ คัม **150.-**
(NOM THAP CAM) ยำทีเฮาส์
Fried-seafood and chicken salad " T.HOUSE " Style

161 ยำสายบัว **150.-**
Lotus stem salad with shrimps, pork,
pork sausage and chicken

162 สลัด ก้า (SALAD CA) ยำปลาทะพง **180.-**
Fish salad with aromatic herbs and spices

163 ซิว เจื้อย (THIF-NGUOI) ยำหมูยอ **150.-**
Vietnamese pork sausage and green
noodle salad with spicy herb dressing

164 ทิด ดอง ตัน **150 / 250.-**
(THIT DONG LANH) ยำหมูตุ๋น / เนื้อตุ๋นเวียดนาม
Salad of jellied pork and beef ear with fresh mushrooms



Spicy Salad Yam

165 หมูย่างน้ำตก

BBQ Pork salad

200.-

165 เนื้อย่างน้ำตก

BBQ Beef salad

300.-

166 ลาบวุ้นเส้น

Spicy glass noodle salad
with roasted rice

150.-

167 ลาบหมู / ไก่ / เนื้อ

Spicy minced pork or chicken
or beef salad with roasted rice

150 / 250.-

168 ลาบเห็ดรวม

Spicy mushroom salad with
Thai herbs and roasted rice

150.-

169 ยำเห็ด

Spicy mushroom salad

150.-

170 สลัดมะละกอกุ้งสด

Green papaya salad with
Prawns in homemade sauce

150.-

171 ยำวุ้นเส้น

Spicy glass noodle salad

150.-

172 ยำผลไม้รวมกุ้งสด

Spicy mixed fruit salad
with prawns

150.-



175



176



177



Spicy Salad Yam

173 ต้มยำกุ้งน้ำข้นมะพร้าวอ่อน

250.-

Spicy soup with shrimps
and young coconut

174 ต้มข่าไก่เห็ดหอมสด

200.-

Chicken, galangal and onion,
fresh mushrooms in coconut milk soup

175 ส้มตำปูม้า

200.-

Papaya salad with salt water crab

176 ส้มตำกุ้งสด

180.-

Papaya salad with shrimps

177 ส้มตำคอหมูย่าง

150.-

Papaya salad with BBQ pork neck

178 ส้มตำปูไข่

350.-

Papaya salad with female crab

179 ส้มตำไทย Thai papaya salad

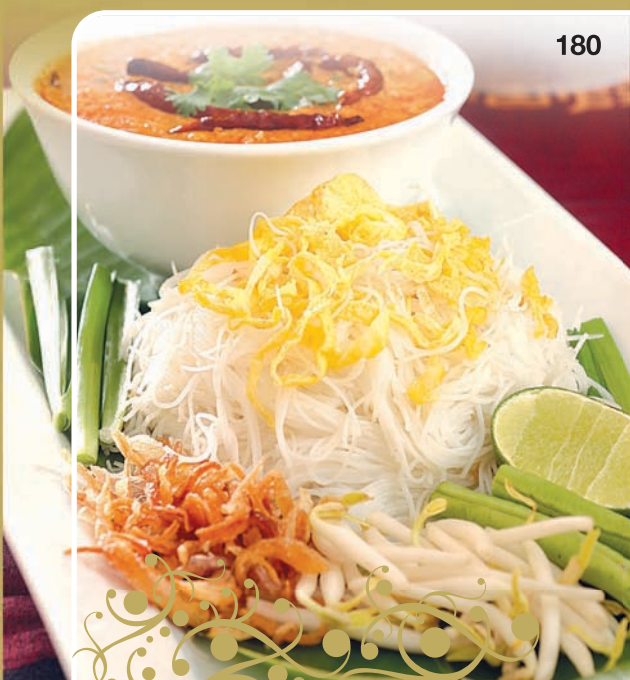
90.-

173



174





180



181



182

Individual Favourites



180 หมี่กะทิ

Fried rice noodles with
coconut milk, chicken and prawns

150.-

181 เฟอ (PHO) ก๋วยเตี๋ยวเนื้อออสเตรเลีย

Rice noodle soup with beef

200.-

182 ฮู เตี้ยว (HU TIEU)

เส้นเล็กน้ำไก่, หมูยอ

เส้นเล็กน้ำกุ้ง, ปลา

Rice noodle soup with chicken,
pork sausage, shrimps or fishes

120.-

150.-

183 จ๋าว ซาน (CHAO CANH) ก๋วยจั๊บเวียดนาม

Vietnamese noodles with pork sausage and spareribs

120.-

184 จ๋าว ลอย (CHAO LO)

ข้าวต้มเวียดนาม หมูยอ, ไก่ / กุ้ง

Vietnamese boiled rice with

Vietnamese pork sausage, chicken or prawns

120 / 150.-

185 เมี่ยง ก๋า (MIEN GA) จุ้นเส้นไก่

Chicken with transparent vermicelli soup

120.-

186 เฟอ ซ่าว เวีย โตม วา ซา

(PHO XAO VOI TOM VA RAU)

เส้นเล็กผัดสไตส์เวียดนาม

Fried Vietnamese rice noodles
with prawns and vegetable

150.-

187 เส้นกรอบพัดไทย Crispy Pad Thai

150.-



183



186



187

188



189



Individual Favouritese

188 มี่ ซอ ทาพ คัม (MIXAO THAP CAM) ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าสี่ทิศ

Fried noodles with vegetable, seafood, chicken and pork sausage

150.-

189 โคม เต๋ย คัม (COM TAY CAM) ข้าวอบไข่ซ่อน

Rice with chicken, pork and seafood in a clay casserole

150.-

190 โคม เชียน ซ่งจ๋อน 150.-

(COM CHIEN SAIGON)

ข้าวพัดเวียดนาม

Saigon fried rice

191 ข้าวพัดปู / กุ้ง 150.-

Fried rice with

crabmeat / shrimps

190

