

**SUPANNIGA
EATING ROOM**
BY KHUNYAI

MENU

THA TIEN

SUPANNIGA GROUP
LOCAL THAI, GLOBAL FAVORITES



Supanniga Eating Room



supannigagroup



@supannigagroup

www.supannigaeatingroom.com

ผู้เป็นแรงบันดาลใจ INSPIRATION

คุณยายสมศรี จันทรา
KHUNYAI SOMSRI CHANTRA



เกิดที่ตำบลเขาสมิง จังหวัดตราด (2473-2554)

และย้ายสู่จังหวัดขอนแก่นดินแดนภาคอีสาน

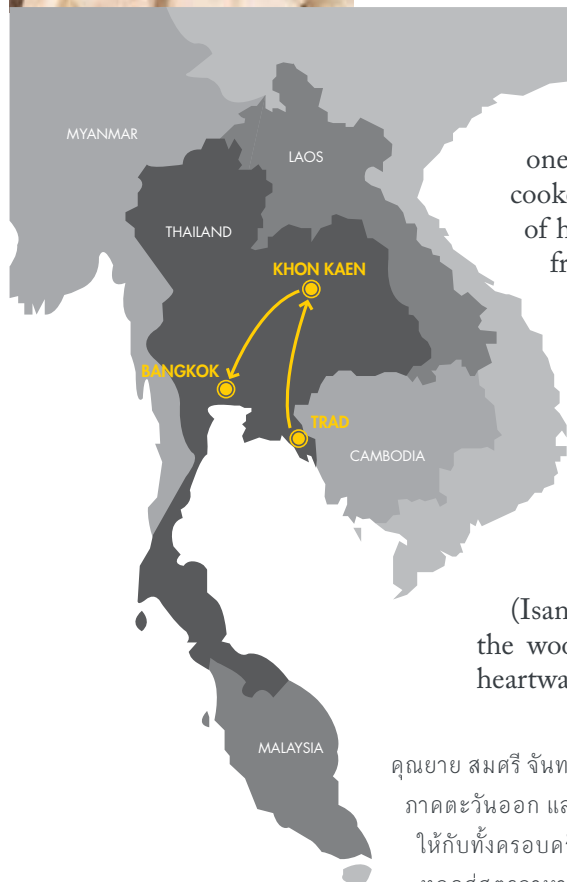
เพื่อเลี้ยงดูหลานๆ ตั้งแต่ปี 2520

Born in Khao Saming District, (1930 - 2011)

Trad Province, and from 1977 relocated to

Khon Kaen, an Isan Province,

to raise her grandchildren.



Khun Yai Somsri Chantra (“Khun Yai” in Thai means grandmother), the origin of Supanniga’s recipes, was born in Trad, eastern seaside province of Thailand and moved to Khon Kaen, one of Isan provinces, to look after her grandchildren. Khun Yai always cooked scrumptious meals not only for the entire family but also friends of her grandchildren. The origin of Supanniga Eating Room all started from the remembrance of Khun Yai’s food, became the concept of restoring family’s heritage recipes then resulting in outstanding generation-to-generation regional Thai food at Supanniga Eating Room in Bangkok.

The striking yellow in the restaurant’s logo and ambience is derived by the Supanniga flower, a beautiful yellow flower planted in Khun Yai’s backyard in Khon Kaen. The restaurant’s design is also inspired by Isan traditional culture with the use of pattern from mai fuem (Isan weaving tool) and decorative kabom (Isan tool to dry sticky rice). The warm and cozy atmosphere emitted by the wood and terracotta in the surrounding transports diners back to a heartwarming dining experience at our grandmother’s kitchen.

คุณยาย สมศรี จันทรา ผู้เป็นต้นตำรับสูตรอาหารของห้องทานข้าวสุพรรณิการ์ เกิดที่จังหวัดตราด ทางชายทะเลภาคตะวันออก และได้ย้ายไปจังหวัดขอนแก่นในภาคอีสานเพื่อเลี้ยงหลานๆ จะคอยทำอาหารที่แสนอร่อยให้กับทั้งครอบครัวและเพื่อนๆ ของหลานๆ เสมอ ความทรงจำในรสมือของคุณยายจากในครั้งนั้นได้ถูกถ่ายทอดสู่สูตรอาหารของครอบครัวจากรุ่นสู่รุ่น และเป็นจุดเริ่มต้นของ ห้องทานข้าวสุพรรณิการ์ ในกรุงเทพฯ

สีเหลืองสดใสในโลโก้และบรรยากาศของร้านนั้นมาจากสีของดอกสุพรรณิการ์ ซึ่งเป็นต้นไม้ใหญ่ที่ปลูกอยู่เต็มสวนหลังบ้านของคุณยายที่จังหวัดขอนแก่น ของตกแต่งในร้านได้แรงบันดาลใจมาจากเครื่องใช้พื้นบ้านอีสาน เช่น ไม้ฟีมที่เป็นอุปกรณ์ทอดผ้า และกะบมที่เป็นอุปกรณ์ตากข้าวเหนียว การใช้ไม้และดินเผาเป็นส่วนประกอบของร้านยังช่วยสร้างความรู้สึกรอบอุ่นและสบาย เหมือนกับการได้เดินทางกลับไปรับประทานอาหารที่บ้านของคุณยายอีกครั้ง

“SHE
CRAFTED

FLAVORS WITH AN INCREDIBLE
ABILITY TO COOK
BY HEARING AND SMELLING.”

When I think of my grandmother, Khunyai Somsri, I remember her in the kitchen, passionately preparing meals for her children, grandchildren, and even their friends. She was hands-on, guiding others and cooking herself to ensure everyone enjoyed a delicious feast from our childhood.

As time went by, her health declined, and she couldn't stand for long periods. However, she never left the kitchen and adapted her cooking techniques, using her sense of touch to season dishes and passing on her culinary wisdom to the next generation.

A memorable moment was when we were making chili paste with mortar. My grandmother sat on the floor, instructing her helper standing at a distance to grind the ingredients according to her enthusiastic directions until she said, "It's finely done."

Even when she was boiling curry, she would sit close by until it was ready and then call out to her helper, "It's ready... turn off the stove."

Despite her health challenges, she continued to cook skillfully, relying on her senses of "hearing" and "smelling" instead of tasting, yet the flavors always turned out perfectly, as if she had prepared everything herself. My grandmother, Somsri, is a true culinary master, and her ability to cook with unwavering expertise is truly admirable.

Thanavalai Laorauvirodge

Granddaughter

In remembrance of Khunyai Somsri Chantra,
always an inspiration



นึกถึงคุณยายที่ไร ก็จะนึกถึงภาพที่ท่านชลุกอยู่กับการทำอาหารอยู่ในครัว ทั้งลงมือเอง และ กำกับลูกมือ เพื่อทำอาหารเลี้ยงลูกหลาน ไปจนถึงเพื่อนลูก เพื่อนหลาน ได้อมร่อย จนเป็นที่กล่าวขานกันมาตั้งแต่เราเด็ก ๆ

ในช่วงหลัง คุณยายตาไม่ค่อยดี และยืนไม่ค่อยไหว แต่ท่านก็ไม่เคยละจากครัว แต่ปรับเปลี่ยนวิธีทำอาหารโดยใช้ประสาทสัมผัสในการปรุงอาหาร ผ่านลูกมือ

เรื่องน่าทึ่งในวันที่ต้องโศกพริกแกง คือ ภาพที่คุณยายนั่งอยู่ที่พื้น และให้ลูกมือซึ่งยืนอยู่ห่างพอสมควร เป็นคนหยิบจับเครื่องปรุงตามปริมาณที่คุณยายตะโกนบอก รวมถึงให้โศกไปเรื่อย ๆ จนหยุด เมื่อคุณยายพูดขึ้นว่า "ละเอียดยพอแล้ว"

หรือแม้แต่การต้มแกง ท่านก็จะคอยนั่งใกล้ ๆ จนเมื่อแกงได้ที่ ท่านก็จะตะโกนบอกลูกมือว่า "ได้ที่แล้ว...ปิดไฟได้"

ในวันที่คุณยายสุขภาพไม่สมบูรณ์เหมือนก่อน แต่ท่านก็ยังปรุงอาหารจากประสบการณ์ ผ่านประสาทสัมผัสจากการ "ฟังเสียง" และ "ดมกลิ่น" แกมไม่ต้องชิม แต่รสชาติที่ออกมานั้นก็ไม่เคยตก เหมือนยืนทำด้วยตัวเองทุกครั้ง คุณยายสมศรีคือยอดมนุษย์แห่งการปรุงอาหารที่หาตัวจับยากอย่างแท้จริง

ธนาวัลย์ เหล่าเราริโรจน์

หลานสาว

ด้วยความระลึกถึง คุณยายสมศรี จันทรา

ผู้เป็นแรงบันดาลใจเสมอ



SPECIAL CRAB MENU เมนูปูพิเศษ



แกงเผ็ดเนื้อปูใบชะพลู
Gaeng Crab Meat Bai Cha Plu

แกงเผ็ดใบชะพลูรสเข้มข้นใส่เนื้อกรรเชียงปูชิ้นโตจาก
สุราษฎร์และไข่ปู เข้ากันมากๆทั้งกับขมจีนหรือข้าวสวย
Surat Thani's colossal crab meat lumps and crab
roe in spicy red curry with cha plu leaves. Perfect
match with rice or rice vermicelli.



เนื้อปูผัดพริกเหลือง
Crab Meat Pad Prik Lueng

เนื้อกรรเชียงปูชิ้นโตจากสุราษฎร์ผัดกับพริกเหลือง
หอมเครื่องแกงคั่วกลิ้ง
Stir-fried Surat Thani's colossal crab meat lumps
with yellow bell peppers and yellow chili paste



ไข่ยกทรง
Kai Yok Song

ไข่เจียวด้วยเทคนิคพิเศษให้ได้ทรงสวยงาม อัดแน่นด้วย
เครื่องระดับพรีเมียมทั้งเนื้อปูก้อนชิ้นโต กุ้งสด
โหระพา พริกขี้หนูสวน และกะปิเกาะช้าง

Special shape omelet with premium ingredi-
ents; colossal crab meat, prawn, basil, bird's
eye chili, and Koh Chang's shrimp paste.



เส้นจันท์ผัดปู
Sen Chan Pad Pu

เส้นจันท์ผัดกับเนื้อปูก้อนชิ้นใหญ่
ในน้ำพริกสูตรเฉพาะของคุณยาย

Grandma's special rice noodles stir-fried
with colossal crabmeat lumps.



ข้าวขยำปู
Khao Kayum Puu

ปูก้อนใหญ่สุดเคล้ากับข้าวสวยร้อนๆและน้ำจิ้มซีฟู้ด
หอมพริกหอมน้ำปลา อาหารขึ้นชื่อของภาคตะวันออก
Colossal crab meat lumps mixed with
steamed rice and spicy seafood dipping.

อาหาร ทานเล่น APPETIZER



+
เพิ่มขึ้นละ
Extra Piece
45.-

195.-

ม้าฮ่อ (5 ชิ้น) Ma Hor (5 Pieces)

หมูสับผัดกับถั่วลิสงเสิร์ฟบนกลีบส้มสด

Minced pork stir-fried with garlic and peanuts served on tangerine. Sweet, salty with citrus tang.



+
เพิ่มขึ้นละ
Extra Piece
45.-

195.-

เมี่ยงหยอง (5 ชิ้น) Mieng Yong (5 Pieces)

ใบชะพลูสดห่อมะพร้าวคั่ว เครื่องสมุนไพร
โรยถั่วลิสง หมูหยอง และส้ม

Dried shredded pork, peanuts, and
sweet roasted coconut wrapped
in cha plu leaves



ข้าวตังน้ำพริกเผากากหมู Khao Tung Nam Prik Pao Kak Moo

ข้าวตังทอดกรอบจิ้มกับน้ำพริกเผาสุดรคุณยายโฮลก
พร้อมกากหมูกรุบ ๆ และกุ้งแห้ง

Rice crackers with Khun Yai's famous
chilli pork crackling dip



ชุดอาหารทานเล่นสุพรรณิการ์ Supanniga Appetizer Platter

ม้าฮ่อ เมี่ยงหยอง และข้าวตังน้ำพริกเผากากหมู
Ma Hor, Mieng Yong, & Khaotang
Nam prik Kakmoo

340.-



+
เพิ่มขึ้นละ
Extra Piece
135.-

380.-

ปูจ๋า (3 ชิ้น) Pu Jah (3 Pieces)

เนื้อปูสด ๆ คลุกเคล้าเพิ่มรสชาติด้วยหมูสับ พร้อมปรุง
รสจนเข้มข้น จับมานึ่งในกระดองปูให้สุกกำลังดี
Blended crabmeat and pork, seasoned
and steamed inside crab shells



ทอดมันปลากราย
Thai Fish Cake

ทอดมันปลากรายล้วนทำเอง นุ่มหนึบกำลังอร่อย
Home-styled fish cake made from minced
spotted knife fish and chili paste



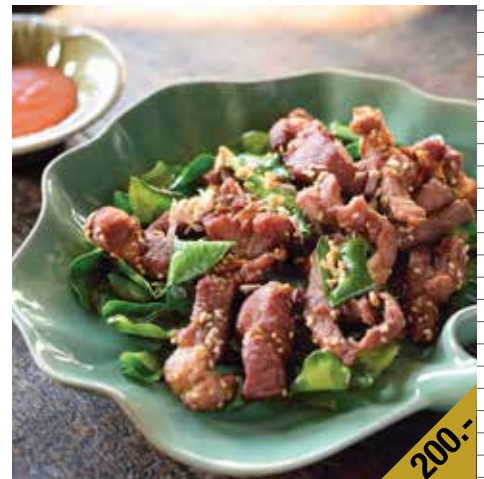
เห็ดและรากบัวทอดกรอบ
Crispy Mushrooms & Lotus Roots

เห็ดและรากบัวชุบแป้งทอดกรอบ จิ้มกับน้ำจิ้มเสารส
Deep-fried mushrooms & lotus roots
served with passion fruit dip



เกี้ยวกุ้งกรอบ
Crispy Prawn Wontons

กุ้งทั้งตัวห่อเกี้ยวทอด จิ้มกับน้ำจิ้มรสชาวล
Whole-prawn wontons, deep-fried
and served with sweet dip



หมูแดดเดียว
Fried Pork Jerky

หมูแดดเดียวหมักงาขาว เสริฟพร้อมซอสพริก
Fried sesame-marinated pork jerky
with kaffir lime leaves



ปีกไก่ทอดกรอบ
Fried Chicken Wings

ปีกไก่หมักกำลังดี ทอดจนหนังกรอบ
เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มแจ่ว
Tasty chicken wings, crisp-fried to perfection

SPICY ยำและลาบ SALAD



250.-

ยำปลาสดทอดกรอบ Yum Crispy Leaf Fish

ปลาสดทอดกรอบชิ้นเต็มคำผสมน้ำยำรสจัดจ้าน
Chunks of crispy leaf fish in spicy dressing



240.-

ยำถั่วพูกุ้งสด Yum Tua Puu Goong Sod

ยำถั่วพูกุ้งสดในน้ำยำน้ำพริกเผาเข้มข้น กับไข่ต้ม
Crunchy winged bean salad with prawns and boiled egg in chilli paste dressing



180.-

ลาบเห็ดฟางข้าวคั่ว Larb Mushroom

ลาบเห็ดฟางสำหรับคนไม่รับประทานเนื้อสัตว์
Minced mushroom salad with peppermint, lime, and freshly roasted rice



290.-

ยำส้มโอเครื่องทรง Yum Som-O Krueng Srong

ส้มโอเมืกดสวย หวานๆเปรี้ยวๆกำลังดี ยำกับกุ้ง
ย่าง หมูฝอย ไก่ฉีก
Pomelo salad with grilled prawns, shredded sweet
pork & shredded chicken



250.-

ยำเนื้อลาย Yum Nue Lai

เนื้อน่องลายหั่นบางลวกสุก คลุกตั้งฉ่าย ราดด้วยน้ำยำ
แล้วโรยด้วยกระเทียมเจียวหอม ๆ
Sliced marbled beef shank, tossed with spicy dressing
and garnished with fried garlic

SOUP

ซุ๊ป แกง และสตูว์

CURRY & STEW



380.-

ต้มข่าปลากระพงมะพร้าวอ่อน
Tom Kha Seabass

ปลากระพงสดๆ นำมาต้มข่ากับมะพร้าวอ่อน
หอม นวล อร่อย ติดใจ
Seabass in coconut soup with young coconut meat



290.-

พะแนงเนื้อลาย
Pa Nang Nue Lai

พริกแกงเคี่ยวกับน้ำกะทิคั้นสดและเนื้อน่องลายหั่นชิ้นพอดีคำ
Marbled beef shank red curry, topped with
fresh coconut milk and chopped kaffir lime leaves



240.-

ซุ๊ปปลาหมึกยัดไส้ (ใหญ่)
Soup Pla Muek Yud Sai

ปลาหมึกทั้งตัวยัดไส้ด้วยหมูบะซ่อในน้ำซุ๊ปใส



120.-

ซุ๊ปปลาหมึกยัดไส้ (เล็ก)
Soup Pla Muek Yud Sai
(Individual Portion)

ปลาหมึกทั้งตัวยัดไส้ด้วยหมูบะซ่อในน้ำซุ๊ปใส
Clear broth of baby squids stuffed
with seasoned ground pork



ต้มโคล้งปลาเหี่ยวอ่อนกรอบ Tom Kloang Pla Nue Aon Krob

ปลาเหี่ยวอ่อนกรอบเลือกเฉพาะส่วนเนื้อและห้ด 3 อย่าง
ในน้ำซุปรสแซบ มีกลิ่นของสมุนไพรที่ต้องย่างก่อนนำมาปรุง
Smoke-dried Nue Aon fish meat, deep-fried and
boiled in a spicy soup of traditional Thai herbs

260.-



ต้มยำกุ้ง (น้ำข้น/น้ำใส) Tom Yum Goong (Cream/Clear Soup)

ต้มยำกุ้งสูตรน้ำใส หรือ น้ำข้น เลือกได้ตามใจคุณ
Traditional Thai spicy soup with jumbo
prawns (Choice of cream soup or clear
soup)

320.-



หมูชะมวง Moo Cha Muang

ใบชะมวงย่างหอม ๆ เคี่ยวกับหมูสันคอ จนได้รสเปรี้ยวกลมกล่อมของ
ใบชะมวง ในน้ำซุหลกขลิค
Chunks of tender pork meat stewed with Thai herbs and
cha muang leaves

MICHELIN
RECOMMENDED
DISH

280.-



แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากร่าย Green Curry Look Chin Pla Krai

ลูกชิ้นปลากร่ายทำเอง โดยเลือกใช้เฉพาะเนื้อปลากร่าย
ล้วนเท่านั้น แกงกับเครื่องแกงและกะทิคั้นสด
Chewy homemade fish balls in rich &
tasty green curry

250.-



แกงเผ็ดเห็ปปูใบชะพลู Gaeng Crab Meat Bai Cha Plu

แกงเผ็ดใบชะพลูรสเข้มข้นใส่เนื้อกรรเชียงปูขึ้นโดจากสุราษฎร์และ
ไข่ปู เข้ากันมาก ๆ ทั่วกับขนมจีนหรือข้าวสวย
Surat Thani's colossal crab meat lumps and crab roe in
spicy red curry with cha plu leaves. Perfect match with
rice or rice vermicelli.

690.-



แกงมัสมั่นไก่ Gaeng Massaman Gai

สะโพกไก่เคี่ยวจนนุ่มได้ที่ในเครื่องแกงมัสมั่น
พร้อมทั้งขึ้นมันฝรั่งและถั่วลิสง
Slow-cooked massaman curry with
chicken thigh potatoes, & peanuts

280.-

RELISHน้ำพริก

WITH VEGETABLES

น้ำพริกกะปิ

Nam Prik Ka Pi

น้ำพริกกะปิอย่างดีจากเกาะช้าง ทานกับปลาพุดทอดตัวโต ชะอมทอด มะเขือยาวทอด เคียงด้วยผักสด

Chilli sauce made from Koh Chang's finest shrimp paste, served with whole meckerel and local vegetables



290.-



น้ำพริกไข่ปู

Nam Prik Khai Pu

โหลกไข่ปูและเนื้อปูเข้ากันกับน้ำพริกสกลมกล่อม จิ้มทานกับผักสด

Spicy dip of sea water crab eggs and crab meat, served with fresh vegetables

350.-



190.-

ไข่ลูกเขย

"Son in Law" Eggs

ไข่ต้มสุกก่ำลั้งดี นำไปทอด ราดด้วยซอส

สามรส โรยด้วยหอมเจียว

Fried medium-boiled eggs, served with
three-flavor sauce and fried shallots



220.-

ผัดคะน้าปลาเค็มเกาะช้าง

Pad Ka Nah Pla Kem Koh Chang

ต้นคะน้าฮ่องกงอวบ ๆ ผัดให้เข้ากันกับปลา

สละเค็มเกาะช้าง กลิ่นหอมตลบอบอวล

Hong Kong kale stir-fried with
salted fish from Koh Chang



280.-

ปลาทุทอดน้ำปลา

Pla Too Tod Nam Pla

ปลาทุสดทอดกรอบนอกนุ่มในราดด้วยซอส
น้ำปลาอย่างดี

Wok-fried fresh Thai mackerels
with Thai premium fish sauce

STIR-FRIED

ผัด DEEP-FRIED

ทอด

MICHELIN
RECOMMENDED
DISH



190.-

กะหล่ำทอดน้ำปลาดี

Ka Lum Tod Nam Pla

กะหล่ำปลีทอดน้ำมันราดด้วยซอสน้ำปลาอย่างดีของเมืองตราด

Fried chinese cabbage gravied with premium fish
sauce from Trad province



380.-

ปลากะพงทอดกระเทียม

Seabass Tod Kratiam

เนื้อปลากะพงสดๆแล้วทอดกระเทียมหอมอร่อย

Seabass stir-fried with garlic and pepper



เนื้อปูผัดพริกเหลือง Crab Meat Pad Prik Lueng

เนื้อกรรเชียงปูชิ้นโตจากสุราษฎร์ผัดกับพริกเหลือง
หอมเครื่องแกงคั่วกลิ้ง

Stir-fried Surat Thani's colossal crab meat
lumps with yellow bell peppers and yellow
chili paste

690.-



กุ้งย่าง Choo Chi Goong Yang

กุ้งสดย่างให้หอมราดน้ำพริกแกงฉู๊รีรสจัดจ้าน

Grilled prawns served with Thai sweet and
spicy curry

320.-



520.-

ไข่ยกทรง Kai Yok Song

ไข่เจียวด้วยเทคนิคพิเศษให้ได้ทรงสวยงาม อัดแน่นด้วย
เครื่องระดับพรีเมียมทั้งเนื้อปูก้อนชิ้นโต กุ้งสด โหระพา
พริกชี้หูสวน และกะปิเกาะช้าง

Special shape omelet with premium ingredi-
ents; colossal crab meat, prawn, basil, bird's
eye chili, and Koh Chang's shrimp paste.



520.-

ผัดกระเพราทะเล Ka Prow Seafood

กุ้ง ปลาหมึก และปลากะพงชิ้นโตมาผัดกะเพราแบบรสมือคุณยาย

Prawns, squid, and seabass stir-fried with holy basil and chilis



250.-
200.-
180.-

ไข่เจียว (ปู/กุ้ง/หมูสับ)

Thai Omelet (Crab, Prawns, Minced Pork)

เนื้อปูล้วน/กุ้งสับ/หมูสับ ผสมในไข่เจียวที่ปรุงรส
เข้มข้นจนทั่ว

Fried omelet with crab meat/ prawns/
minced pork

หมูย่างจิ้มแจ่วอีสานข้าวจี๋
Isan Steak - Pork

หมูย่างนุ่มๆทานกับข้าวเหนียวชุบไข่ปิ้ง
พร้อมน้ำจิ้มแจ่วสูตรเด็ด

Grilled premium pork, Isan style,
served with grilled sweet sticky rice

CHARCOAL ย่าง GRILLED



340.-

เนื้อย่างจิ้มแจ่วอีสานข้าวจี๋
Isan Steak - Beef

เนื้อย่างโพนยางคำทานกับข้าวเหนียวชุบ
ไข่ปิ้ง พร้อมน้ำจิ้มแจ่วสูตรเด็ด

Grilled premium Pone Yang Kam
beef, Isan style, served with grilled
sweet sticky rice



390.-

RICE อาหาร จานเดียว & NOODLES

ข้าวผัดคะน้าปลาเค็มกุ้งหวาน

**Khao Pad Ka Nah
Pla Kem Goong Wan**

ปลาเค็มแกะข้างกับก้านคะน้ากรอบหั่นแฉลบกับข้าวหอม ๆ เคียงมากับกุ้งหวานและต้นคะน้าฮ่องกง

Fried rice with salted fish and stir-fried Hong Kong kale, served with sweetend shrimps from Trad



250.-



280.-

ข้าวผัดเนื้อปู

Fried Rice - Crabmeat

เนื้อปูผัดกับข้าวที่คลุกเคล้าด้วยไข่ไก่ ปิบมะนาวอีกนิด เหยาะน้ำปลาอีกหน่อย

Fried rice with crab meat, shallots & eggs



250.-

ข้าวผัดกุ้ง

Fried Rice - Prawns

กุ้งตัวใหญ่ผัดกับข้าวสวยและไข่ไก่ รสชาตินุ่มนวล ได้รสกุ้งเต็มคำ

Fried rice with prawns and eggs



250.-

ข้าวผัดน้ำพริกเผาปลาสด

**Khao Pad Nam Prik Pao
Pla Sa Lid**

ข้าวผัดกับน้ำพริกเผาสูตรคุณยาย คลุกให้ทั่วกันกับปลาสดทอดกรอบ

Spicy fried rice with crispy leaf fish



ข้าวคลุกกะปิ Khao Klook Ka Pi

ข้าวคลุกกะปิเกาะช้าง ทานกับหมูหวาน กุ้งหวาน ถั่วฝักยาว ต้นหอม หั่นฝอย หอมเจียว หอมแดงสด มะม่วงสับ กุ้งแห้ง ไข่เจียวหั่นฝอย
Jasmine rice seasoned with fermented shrimp paste, served with shredded eggs, barbecued pork, dry shrimps and green mango

250.-



เส้นจันท์ผัดปู Sen Chan Pad Pu

เส้นจันท์ผัดกับเนื้อปูก้อนชิ้นใหญ่ ในน้ำพริกสูตรเฉพาะของคุณยาย
Grandma's special rice noodles stir-fried with colossal crabmeat lumps.

490.-



ข้าวผัดสวนเห็ด Vegetarian Fried Rice

เห็ด 3 อย่างและผักหลากชนิดผัดรวมกับข้าวสวย พร้อมกับปรุงรสให้กลมกล่อม (มังสะวิรัติ)
Fried rice with an assortment of mushrooms and vegetables

200.-



ผัดไทยกุ้งแม่น้ำเผา Pad Thai Goong Pao

ผัดไทยกุ้งเผารสชาติเข้มข้น รับรองต้องติดใจ
Pad Thai with grilled river prawn in our homemade sauce

420.-



ข้าวขยำปู Khao Kayum Puu

ปูก้อนใหญ่สุดๆเคล้ากับข้าวสวยร้อนๆและน้ำจิ้มซีฟู้ด หอมพริกหอมน้ำปลา อาหารขึ้นชื่อของภาคตะวันออก
Colossal crab meat lumps mixed with steamed rice and spicy seafood dipping.

520.-

VEGETARIAN

อาหารเจและมังสวิรัต

MENU



กะหล่ำทอดซีอิ้ว
Ka Lum Tod Si Eiw

กะหล่ำปลีทอดน้ำมันราดด้วยซอสซีอิ้วรสเค็ม
Fried chinese cabbage gravied with soy sauce



เห็ดและรากบัวทอดกรอบ
Crispy Mushrooms & Lotus Roots

เห็ดและรากบัวชุบแป้งทอดกรอบ
จิ้มกับน้ำจิ้มเสารส
Deep-fried mushrooms & lotus roots
served with passion fruit dip



แกงเขียวหวานมังสวิรัต
**Green Curry Vegetables
& Mushroom**

แกงเขียวหวานผักและเห็ด รสชาติเข้มข้นแบบดั้งเดิม
Vegetables & mushrooms in rich & tasty
green curry



ผัดคะน้าเห็ดหอม
Pad Kha Na Hed Hom

ผัดต้นคะน้าฮ่องกงอบ ๑ ทานคู่กับเห็ดหอมคั่วซีอิ้ว
รสฉ่ำโดนใจ
Stir-fried Hong Kong kale served with soy
sauce-roasted shiitake mushroom



ลาบเห็ดฟางข้าวคั่ว
Larb Mushroom

ลาบเห็ดฟางสำหรับคนไม่รับประทานเนื้อสัตว์
Minced mushroom salad with peppermint,
lime, and freshly roasted rice



ต้มยำสวนเห็ด
Tom Yum Mushroom

ต้มยำเห็ดหลากหลายชนิดสุตรน้ำใส รสชาติครบเครื่อง
Traditional Thai spicy soup with mushrooms

250.-



ข้าวผัดสวนเห็ด
Vegetarian Fried Rice

เห็ด 3 อย่างและผักหลากหลายชนิดผัดรวมกับข้าวสวยพร้อมกับปรุงรสให้กลมกล่อม
Fried rice with an assortment of mushrooms and vegetables

200.-



ผัดไทยมังสวิรัต
Vegetarian Pad Thai

ผัดไทยไม่ใส่เนื้อสัตว์
Pad Thai with tofu and vegetables

220.-

STEAMED ข้าว RICE

ข้าวหอมมะลิ (จาน) 35.-
Steamed Jasmine Rice (Dish)

ข้าวหอมมะลิ (โถ) 120.-
Steamed Jasmine Rice (Bowl)

ของหวาน DESSERT



พานาค็อตต้าชาไทย
Thai Tea Panna Cotta

140.-



บัวลอยเผือกและฟักทอง
Bua Loy

Taro & Pumpkin Balls in
Sweetened Coconut Milk

100.-



160.-

ไอศกรีมออร์แกนิกมะพร้าว
กล้วยไข่เชื่อม
**Organic coconut ice cream
with banana in syrup**



160.-

ไอศกรีมออร์แกนิกมะพร้าวบัวลอย
**Organic Coconut Ice Cream
with Bua Loy**



220.-

ไอศกรีมออร์แกนิกมะพร้าว
ข้าวเหนียวมะม่วง
**Organic coconut ice cream
with mango sticky rice**



ขนมครกสุพรรณิการ์

Supanniga Coconut Rice Cake

Thailand's favorite street food dessert
made from coconut and flour with
Supanniga's special toppings

160.-



ข้าวเหนียวมะม่วง

Mango Sticky Rice

Fresh Mango with Sweet Sticky Rice
topped with Coconut Milk and
Roasted Beans

260.-

DRINK

เครื่องดื่ม MENU

กาแฟเย็น / Iced Coffee



กาแฟเย็นน้ำตาลดอกมะพร้าว 160
Thai-styled Iced Coffee with
Organic Palm Sugar



เอสเปรสโซ่ซ่ามจี๊ดสปาร์คคาลามัง 160
Sparkling Espresso Calamansi

อเมริกาโน่เย็น 140
Iced Americano

คาปูชิโน่เย็น 140
Iced Cappuccino

น้ำผลไม้สด / Fresh Fruit Juice

น้ำส้มสด 140
Fresh Orange Juice
น้ำสับปะรดสด 120
Fresh Pineapple Juice
น้ำแตงโมสด 120
Fresh Watermelon Juice
น้ำมะพร้าวสด (ลูก) 140
Fresh Coconut Juice (whole)



ชา / Tea

ชานมเย็น 120
Thai Iced Milk Tea
ชามะนาว 120
Thai Iced Lime Tea
ชาดำเย็น 120
Thai Iced Black Tea

เครื่องดื่ม / Soft Drink

น้ำแร่ชนิดมีฟอง (250 มล.) 120
Saiyok Springs Sparkling
Mineral Water (250 ml.)
น้ำแร่ 40
Mineral Water
น้ำแข็ง (ถัง) 80
Ice (Bucket)

Signature Blended Tea by



ชาไจเย็นเย็น 220
Jai Yen Yen Blend (Hot/Ice)
Camomile/Chrysanthemum/
Peppermint/Butterfly Pea

ชาสุพรรณิการ์ 220
Supanniga Blend (Hot/Ice)
Tie Guan Yin Oolong/Ginger/
Lemongrass/Kaffir Lime

ชาบลูมิงการ์แลนด์ 220
Blooming Garland (Hot/Ice)
Jasmine Green Tea/ French Rose/
Cinnamon

กาแฟร้อน / Hot Coffee

เอสเปรสโซ่ 90
Espresso
อเมริกาโน่ 90
Americano
คาปูชิโน่ 100
Cappuccino
ลาเต้ 100
Latte

น้ำตะไคร้ 120
Lemongrass Herbal Drink
โซดาสินห์ / โค้ก / สไปรท์ 80
SINGHA Soda / Coke / Sprite
โทนิค 120
Fever Tree Mediterranean Tonic

SIGNATURE **MOCKTAIL**

ม็อกเทลสูตรพิเศษ



ส้มจี๊ดฟิช
Calamansi Fizz

ส้มจี๊ดสด , โซลปัส้มจี๊ด, น้ำดื่มสปาร์คคอลลิ่ง
Fresh Calamansi, Calamansi Syrup, Sparkling Water

180.-



ส้มจี๊ดไทยที
Calamansi Sour Thai Tea

ส้มจี๊ดสด , โซลปัส้มจี๊ด, ชาไทย
Fresh Calamansi, Calamansi Syrup, Thai Tea

180.-



สุพรรณิการ์โฮมแพชชั่น
Supanniga Home Passion

น้ำเสาวรสสด, น้ำแอปเปิ้ล, น้ำเชื่อม
Fresh Passion Fruit Juice,
Fresh Apple Juice, Syrup

180.-



เวอร์ทีเคิลรีไคลน์
Verticle Recline

ตะไคร้ในน้ำสับปะรดสด
Lemongrass in Fresh
Pineapple Juice

180.-



เวอร์จิ้นวอเตอร์เมลลอนโมจิโต้
Virgin Watermelon Mojito

น้ำแตงโมสด, ใบมินต์,
มะนาวบีบ, น้ำตาลทรายแดง
Fresh Watermelon, Mint Leaves,
Squeezed Lime, Brown Sugar

180.-

SIGNATURE COCKTAIL



360.-

Mellow & Yellow

42Below Vodka / Jackfruit /
Jasmine Syrup / Palm Juice / Citrus



360.-

Whitewash Coco

Jim Beam Whiskey / Cacao Nibs /
Mint syrup / Cream



360.-

Pandan Smooth

Mekhong / Pandan / Pineapple / Fresh Milk /
Lime / Matcha / Syrup / Chocolate Bitters



360.-

Honey Honey

Bombay Sapphire Gin / Honey Comb /
Honey / Chrysanthemum / Lemon



360.-

Farang-Chae-Buay

Bombay Sapphire Gin / Guava /
Passionfruit Cordial / Lime / Plum



360.-

Mango on the Rock

Mekhong / Mango / Ginger Syrup /
Lime / Islay Whisky

CLASSIC TWIST



360.-

B Negroni

Bourbon / Rye Whiskey /
Campari / Dry Vermouth /
Banana Liqueur



360.-

Spritz Bianco

Lemon & Thyme infused Bitter
Bianco / Prosecco / Soda / Olive



360.-

Rum Old-Fashioned

Bacardi AÑEJO CUATRO /
Chocolate Bitter / Cane Syrup /
Orange



360.-

Reverse Dirty Martini

Blanco Vermouth / Bombay
Sapphire Gin / Olive Brine

MOJITO



Watermelon Mojito

Bacardi Carta Blanca / Watermelon /
Lime / Mint / Sugar / Soda

360.-



Calamansi Honey Mojito

Bacardi Carta Blanca / Calamansi /
Honey / Clove / Soda

360.-



Pineapple Lychee Mojito

Bacardi Carta Blanca / Pineapple /
Lychee / Lime / Mint

360.-

GIN & TONIC



Bael Fruit Longan G&T

Bombay Sapphire Gin / Bael Fruit /
Longan / Fever Tree Mediterranean Tonic

360.-



Vanilla Mint G&T

Bombay Sapphire Gin / Mint / Vanilla /
Fever Tree Mediterranean Tonic

360.-



Ginger Lemon G&T

Bombay Sapphire Gin / Ginger /
Citrus / Fever Tree Mediterranean Tonic

360.-

SANGRIA

TO SHARE



White Sangria (Jug)

Lychee, Sunkist, Apple,
Bombay Sapphire Gin, Prosecco

Red Sangria (Jug) 1,390.-

Apple, Sunkist, Pineapple, Cinnamon,
Peach Liqueur, Red Wine

1,390.-

VODKA

42 Below



300



2,500

GIN

Bombay Sapphire



300



3,000

Roku

320

3,200

RUM

Mekhong



250



1,250

Bacardi Carta Blanca

320

2,500

Bacardi' Añejo Cuatro

350

2,900

WHISKY

Jim Beam Whiskey



300



2,000

Ezra Brooks Rye

320

2,500

Dewar's 15 YO

390

3,500

Ardbeig 10 YO

390

BEER

Singha (330 ml)

190

Asahi (330 ml)

190

Leo Supreme (490 ml)

220

CORKAGE CHARGE

Wine

800

Whisky & other spirits

1,500

Prices are subject to 10% service charge and 7% vat. ราคายังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%



SOMTUM DER

SALADAENG
082 294 2363

THA TIEN
061-498-2394

EAST VILLAGE
NYC, USA

YOYOGI
TOKYO, JAPAN

TORANOMON
TOKYO, JAPAN

TAIPEI
TAIPEI, TAIWAN

www.somtumder.com

SUPANNIGA EATING ROOM

THONGLOR - 091 774 9808
SATHORN 10 - 063 662 8850
THA TIEN - 092 253 9251

www.supannigaeatingroom.com

RUAYMITR

SATHORN - 063 662 8850
EKKAMAI - 065 964 4239

www.ruaymitr.com



SUPANNIGA GROUP

LOCAL THAI, GLOBAL FAVORITES
