

**SUPANNIGA
EATING ROOM**
BY KHUNYAI

MENU

THONG LOR

SUPANNIGA GROUP
LOCAL THAI, GLOBAL FAVORITES



Supanniga Eating Room



supannigagroup



@supannigagroup

www.supannigaeatingroom.com

ราคาไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

Prices are subject to 10% service charge and 7% VAT

ผู้เป็นแรงบันดาลใจ INSPIRATION

คุณยายสมศรี จันทรา
KHUNYAI SOMSRI CHANTRA



เกิดที่ตำบลเขาสมิง จังหวัดตราด (2473-2554)

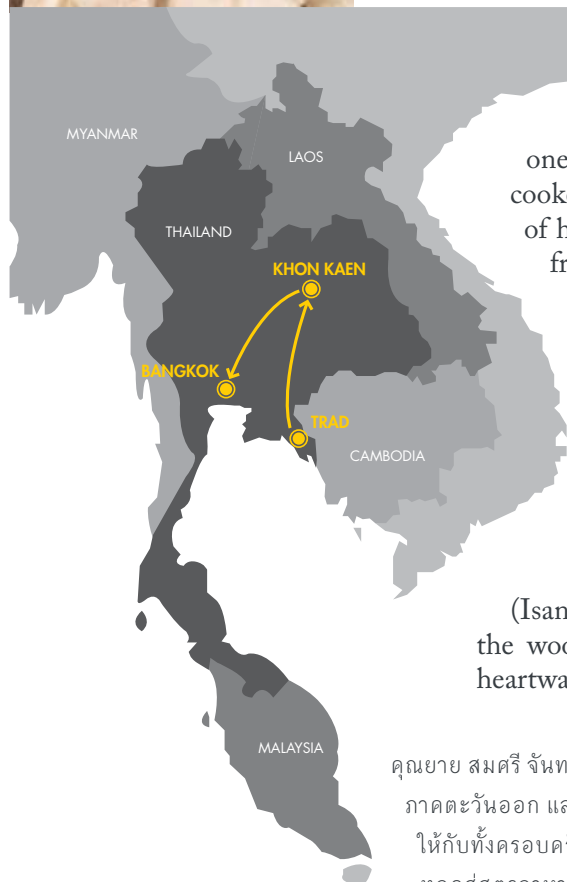
และย้ายสู่จังหวัดขอนแก่นดินแดนภาคอีสาน

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 ผู้เป็นต้นตำรับสูตรอาหารของห้องทานข้าวสุพรรณนิการ์ เกิดที่จังหวัดตราด ทางชายทะเลภาคตะวันออก และได้ย้ายไปจังหวัดขอนแก่นในภาคอีสานเพื่อเลี้ยงหลานๆ จะคอยทำอาหารที่แสนอร่อยให้กับทั้งครอบครัวและเพื่อนๆ ของหลานๆ เสมอ ความทรงจำในรสมือของคุณยายจากในครั้งนั้นได้ถูกถ่ายทอดสู่สูตรอาหารของครอบครัวจากรุ่นสู่รุ่น และเป็นจุดเริ่มต้นของ ห้องทานข้าวสุพรรณนิการ์ ในกรุงเทพฯ

สีเหลืองสดใสในโลโก้และบรรยากาศของร้านนั้นมาจากสีของดอกสุพรรณนิการ์ 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

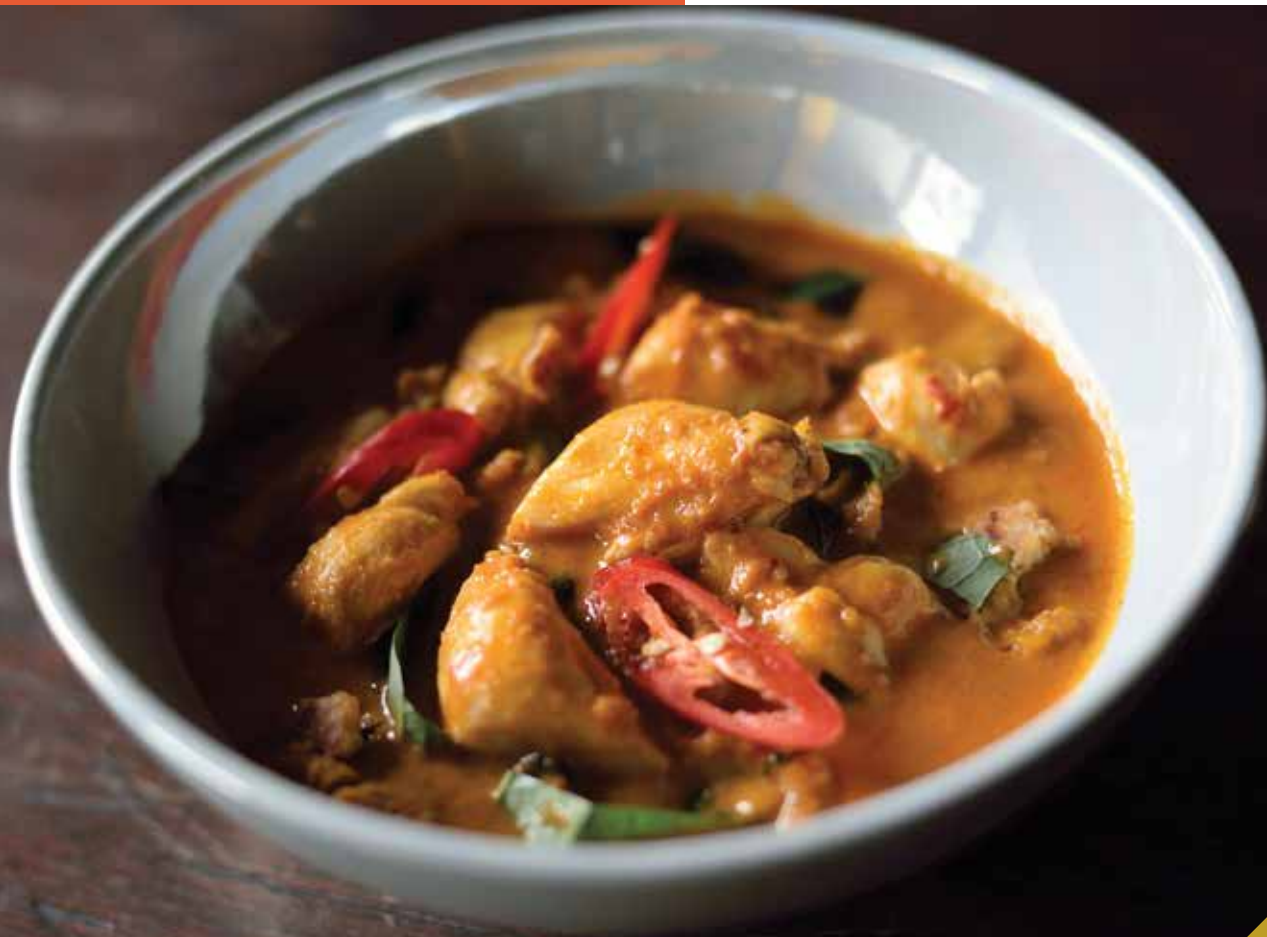


SPECIAL CRAB MENU เมนูปูพิเศษ

แกงเผ็ดเนื้อปูใบชะพลู Gaeng Crab Meat Bai Cha Plu

แกงเผ็ดใบชะพลูรสเข้มข้นใส่เนื้อกรรเชียงปูชิ้นโตจากสุราษฎร์ และไข่ปู เข้ากันมากๆทั้งกับขนมจีนหรือข้าวสวย

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.-



690.-



+
เพิ่มชิ้นละ
Extra Piece
135.-

490.-

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

ห่อหมกเนื้อปู (4 ชิ้น) Hor Mok Crab Meat (4 Pieces)

ห่อหมกเนื้อกรรเชียงปูชิ้นโตจากสุราษฎร์รองด้วยกะหล่ำปลีและ
โหระพาในกระทงขนาดพอเหมาะ

Steamed Surat Thani's colossal crab meat lumps with curry paste served in banana-leave cups



520.-

ข้าวขยำปู Khao Kayum Puu

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



520.-

ไข่ยกทรง Kai Yok Song

ไข่เจียวด้วยเทคนิคพิเศษให้ได้ทรงสวยงาม อัดแน่นด้วยเครื่องระดับพรีเมียม
ทั้งเนื้อปูก้อนชิ้นโต กุ้งสด ไข่พะพา พริกชี้หนูสวน และกะปิเกาะช้าง
Special shape omelet with premium ingredients; colossal crab
meat, prawn, basil, bird's eye chili, and Koh Chang's shrimp paste.



490.-

เส้นจันท์ผัดปู Sen Chan Pad Pu

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

อาหาร ทานเล่น APPETIZER

ชุดอาหารทานเล่นสุพรรณิการ์ Supanniga Appetizer Platter

ม้าฮ่อ เมืองหยอง และข้าวตังน้ำพริกเผากากหมู
Ma Hor, Mieng Yong, & Khaotang
Namprik Kakmoo



340.-



+
เพิ่มขึ้นละ
Extra Piece
135.-

380.-



+
เพิ่มขึ้นละ
Extra Piece
45.-

195.-

ปูจ๋า (3 ชิ้น) Pu Jah (3 Pieces)

เนื้อปูสด ๆ คลุกเคล้าเพิ่มรสชาติด้วยหมูสับ พร้อมปรุงรสจนเข้มข้น
จับมานึ่งในกระดองปูให้สุกกำลังดี

Blended crabmeat and pork, seasoned and steamed
inside crab shells

ม้าฮ่อ (5 ชิ้น) Ma Hor (5 Pieces)

หมูสับผัดกับถั่วลิสงเสิร์ฟบนกลีบส้มสด

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



290.-

ทอดมันปลากราย Thai Fish Cake

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



180.-

ข้าวตังน้ำพริกเผาากหมู Khao Tung Nam Prik Pao Kak Moo

ข้าวตังทอดกรอบจิ้มกับน้ำพริกเผาสูตรคุณยายโฮลก
พร้อมกากหมูกรุบ ๆ และกุ้งแห้ง
Rice crackers with Khun Yai's famous chilli pork crackling dip

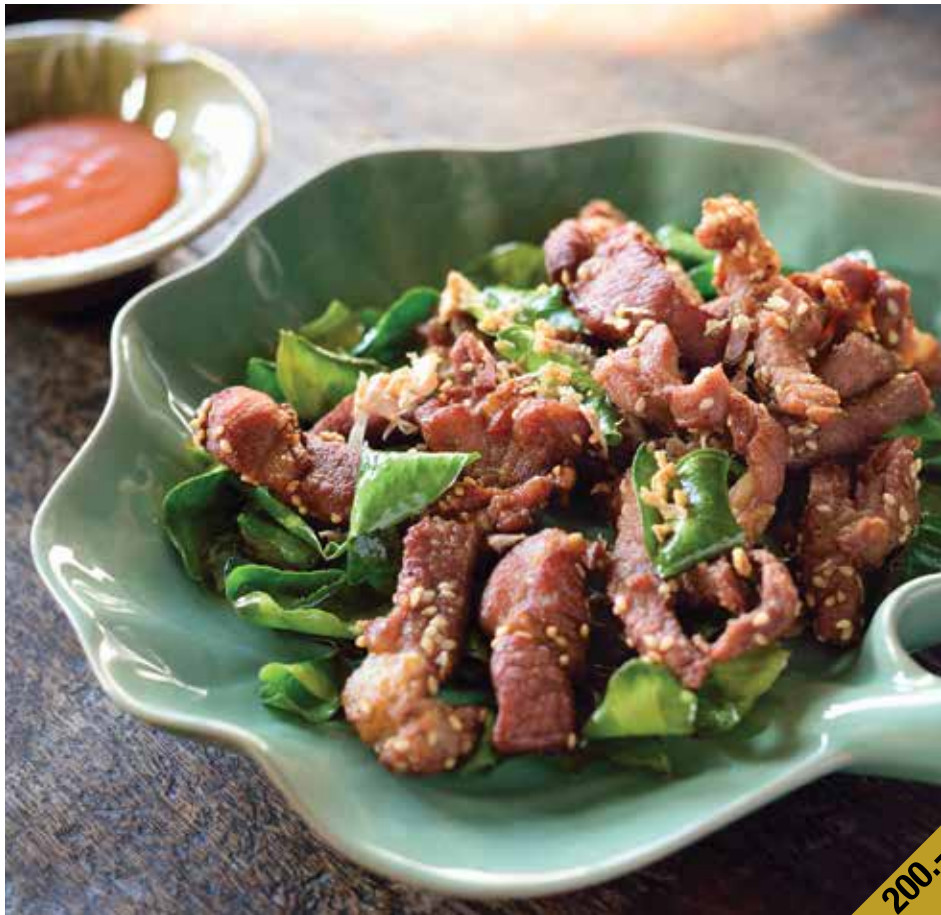


195.-

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

+
เพิ่มขึ้นละ
Extra Piece
45.-



หมูแดดเดียว
Fried Pork Jerky

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

200.-



เห็ดและรากบัวทอดกรอบ
Crispy Mushrooms & Lotus Roots

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

200.-



เกี้ยวกุ้งกรอบ
Crispy Prawn Wontons

กุ้งทั้งตัวทอดกรอบ หอมกลิ่นน้ำจิ้มรสหวาน
Whole-prawn wontons, deep-fried
and served with sweet dip

220.-



ไส้กรอกอีสานทอด
Fried Isan Sausages

ไส้กรอกอีสานเจ้าเด็ดทอด นุ่มกับเครื่องเคียง
Pork fermented with rice, served with local
condiments. A little sour, a little salty.

220.-



ปีกไก่ทอดกรอบ
Fried Chicken Wings

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

180.-

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

ยำถั่วพูกุ้งสดในน้ำย่าน้ำพริกเผาเข้มข้น 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

ส้มโอเม็ดสวย 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

ซูป แกง และสตูว์

CURRY & STEW

ต้มข่าปลากะพงมะพร้าวอ่อน

Tom Kha Seabass

ปลากะพงสดๆ นำมาต้มข่ากับมะพร้าวอ่อน

หอมฉุย อร่อยติดใจ

Seabass in coconut soup with
young coconut meat



380.-



พะแนงเนื้อลาย

Pa Nang Nue Lai

พริกแกงเคี่ยวกับน้ำกะทิคั้นสด

และเนื้อมะพร้าวอ่อนหั่นชิ้นพอดีคำ

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

290.-



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

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

320.-



แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย
Green Curry Look Chin Pla Krai

ลูกชิ้นปลากรายทำเอง โดยเลือกใช้เฉพาะเนื้อปลากรายล้วนเท่านั้น
แกงกับเครื่องแกงและกะทิคั้นสด
Chewy homemade fish balls in rich & tasty green curry

250.-



Chicken 280.-

แกงมัสมั่นเนื้อ/ไก่
Gaeng Massaman Nue/ Gai

เนื้อส่วนน่องลายหรือสะโพกไก่เคี่ยวจนนุ่มได้ที่ในเครื่องแกงมัสมั่น
พร้อมกับชิ้นมันฝรั่งและถั่วลิสง
Slow-cooked massaman curry with tender beef shank
or chicken thigh, potatoes, & peanuts

Beef 340.-



260.-

ต้มโคล้งปลาเนื้ออ่อนกรอบ
**Tom Kloang Pla
Nue Aon Krob**

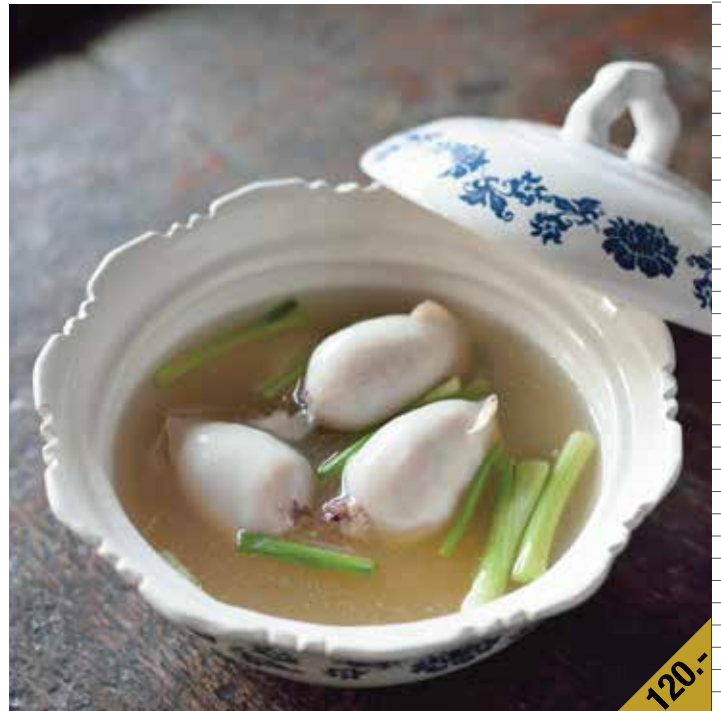
ปลาเนื้ออ่อนกรอบเลือกเฉพาะส่วนเนื้อและเห็ด 3 อย่าง
ในน้ำซุปรสแซบ มีกลิ่นของสมุนไพรที่ต้องอย่างก่อนนำมาปรุง
Smoke-dried Nue Aon fish meat, deep-fried and
boiled in a spicy soup of traditional Thai herbs



240.-

ซุปลากหมึกยัดไส้ (ใหญ่)
Soup Pla Muek Yud Sai

ปลากหมึกทั้งตัวยัดไส้ด้วยหมูบะซอในน้ำซุปลใส



120.-

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

ปลากหมึกทั้งตัวยัดไส้ด้วยหมูบะซอในน้ำซุปลใส
Clear broth of baby squids stuffed
with seasoned ground pork

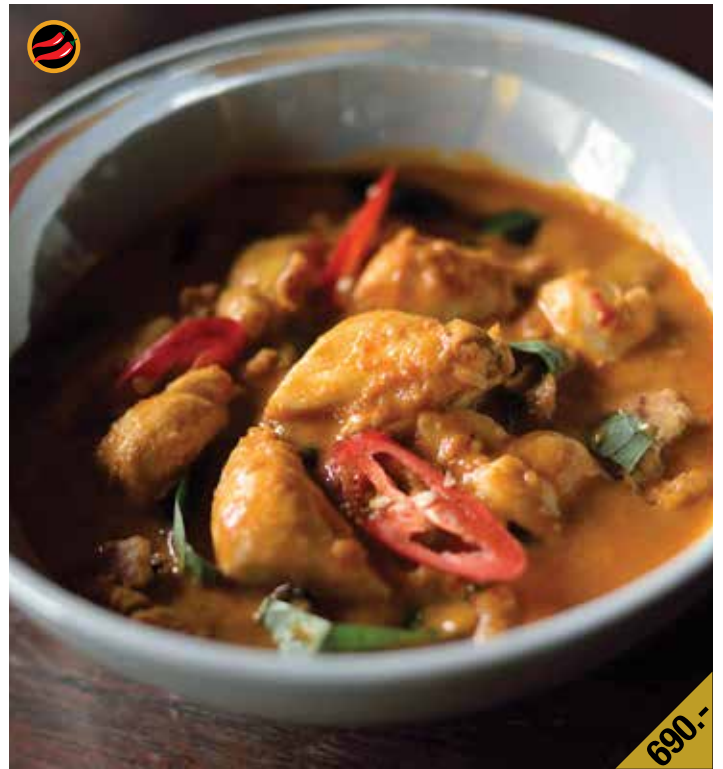


หมูชะมวง Moo Cha Muang

ใบชะมวงอย่างหอม ๆ เคี้ยวกับหมูสันคอ จนได้รสเปรี้ยวกลมกล่อมของ
ใบชะมวง ในน้ำซลุลูกกลิ้ง

Chunks of tender pork meat stewed with Thai herbs and
cha muang leaves

280.-

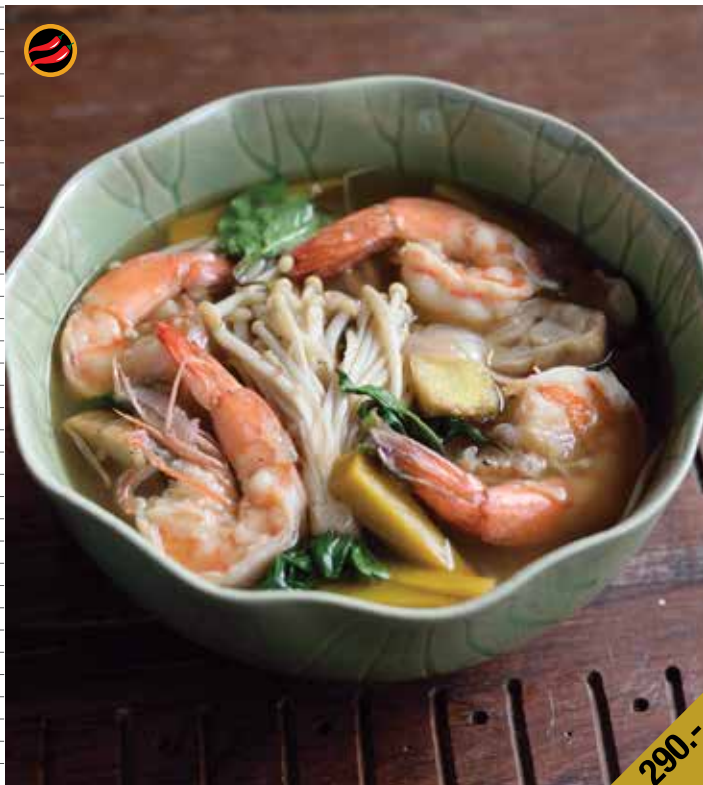


แกงเผ็ดเหี่ยวปูใบชะพลู Gaeng Crab Meat Bai Cha Plu

แกงเผ็ดใบชะพลูรสเข้มข้นใสเนื้อกรรเชียงปูชิ้นโตๆจากสุราษฎร์และไข่ปู
เข้ากันมากๆทั้งกับขนมจีนหรือข้าวสวย

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.-

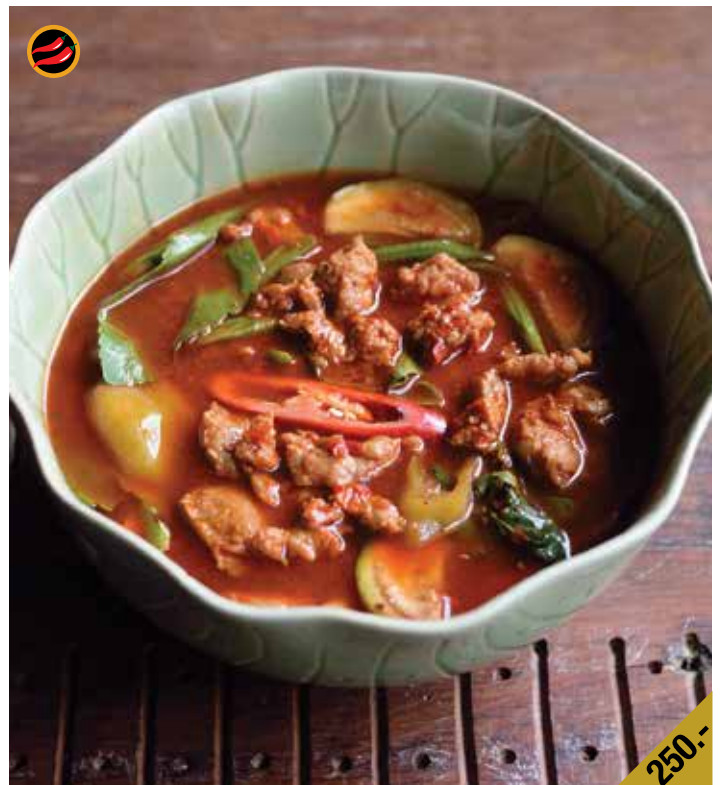


แกงเลียงกุ้งสด Gaeng Liang Goong Sod

ทำจากน้ำพริกแกงเลียงรสคุณยาย สูตรพิเศษเผ็ดร้อน พร้อมกุ้งสดตัวใหญ่

Traditional spicy Thai broth cooked from dried shrimps,
served with prawns, local herbs & spices

290.-



แกงป่าสับปลากราย Gaeng Pa Sub Pla Krai

ปลากรายสับ ในน้ำซลุลูกกลิ้งที่อบด้วยเครื่องเทศ รสจัดจ้าน

Chunks of sticky fish meat, minced and mixed in spicy herbal soup

250.-

RELISHน้ำพริก

WITH VEGETABLES

น้ำพริกกะปิ

Nam Prik Ka Pi

น้ำพริกกะปิอย่างดีจากเกาะช้าง ทานกับปลาพุดทอดตัวโต ชะอมทอด มะเขียวยาวทอด 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

ไข่ต้มสุกกึ่งดี 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

ต้นคะน้าฮ่องกงอบ 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



690.-

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



520.-

ไข่ยักทรง Kai Yok Song

ไข่เจียวด้วยเทคนิคพิเศษให้ได้ทรงสวยงาม อัดแน่นด้วยเครื่องระดับพรีเมียม
ทั้งเนื้อปูก้อนชิ้นโต กุ้งสด หอมพริกขี้หนูสวน และกะปิเกาะช้าง
Special shape omelet with premium ingredients; colossal crab meat, prawn, basil, bird's eye chili, and Koh Chang's shrimp paste.



+
เพิ่มชิ้นละ
Extra Piece
135.-

490.-

ห่อหมกเนื้อปู (4 ชิ้น) Hor Mok Crab Meat (4 Pieces)

ห่อหมกเนื้อกรรเชียงปูชิ้นโตจากสุราษฎร์รองด้วยกะหล่ำปลีและ
โหระพาในกระทงขนาดพอเหมาะ

Steamed Surat Thani's colossal crab meat lumps with curry paste served in banana-leaf cups



ผัดกระเพราทะเล Ka Prow Seafood

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



จู้จี้กุ้งย่าง Choo Chi Goong Yang

กุ้งสดย่างให้หอมราดน้ำพริกแกงจู้จี้รสจัดจ้าน
Grilled prawns served with Thai sweet and spicy curry



จู้จี้ปลาสดกรอบตัวแห้ง Choo Chi Pla Sa-lid

ปลาสดทอดกรอบแกะเฉพาะเนื้อ คั่วกับพริกแกงจนแห้งรวมเป็นหนึ่งเดียวกัน
Chunky Sa-lid fish meat, deep-fried and dry-sautéed with Thai sweet & spicy curry



ไข่เจียว (ปู/กุ้ง/หมูสับ) Thai Omelet (Crab, Prawns, Minced Pork)

เนื้อปูล้วน/กุ้งสับ/หมูสับ ผสมไข่เจียวที่ปรุงรสเข้มข้นจนทั่ว
Fried omelet with crab meat/ prawns/ minced pork

CHARCOAL ย่าง GRILLED

หมูย่างจิ้มแจ่วอีสานข้าวจี๋ Isan Steak - Pork

หมูย่างนุ่มๆทานกับข้าวเหนียวชุบไข่โป่ง
พร้อมน้ำจิ้มแจ่วสูตรเด็ด

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



เนื้อย่างจิ้มแจ่วอีสานข้าวจี๋ Isan Steak - Beef

เนื้อย่างโพนยางคำทานกับข้าวเหนียวชุบ
ไข่โป่ง พร้อมน้ำจิ้มแจ่วสูตรเด็ด

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



ข้าวผัดคะน้าปลาเค็มกุ้งหวาน

Khao Pad Ka Nah Pla Kem Goong Wan

ปลาเค็มเกาะข้างกับก้านคะน้ากรอบหั่นแฉลบผัดกับข้าวหอม ๆ เคียงมากับกุ้งหวานและต้นคะน้าฮ่องกง

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

RICE อาหาร จานเดียว & NOODLES



250.-



280.-

ข้าวผัดเนื้อปู

Fried Rice - Crabmeat

เนื้อปูผัดกับข้าวที่คลุกเคล้าด้วยไข่ไก่ ปิบบะมะนาวอีกนิด 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



ข้าวผัดสวนเห็ด Vegetarian Fried Rice

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

200.-



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.-

ผัดไทยกุ้งแม่น้ำเผา Pad Thai Goong Pao

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

420.-



ข้าวขยำปู Khao Kayum Puu

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

520.-



เส้นจันท์ผัดปู Sen Chan Pad Pu

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

490.-



ผัดเห็ดหอมกะเพรากรอบ Pad Hed Hom Ka Prow Krob

ผัดกะเพราเห็ดหอมโรยด้วยใบกะเพรากรอบๆ ง่ายๆ แต่รับรองถูกใจ
Shiitake mushroom, stir-fried with Holy basil & chilli

220.-



ผัดคะน้าเห็ดหอม Pad Kha Na Hed Hom

ผัดต้นคะน้าฮ่องกงอบ ๗ ทานคู่กับเห็ดหอมคั่วซีอิ้วรสหวานโดนใจ
Stir-fried Hong Kong kale served with soy sauce-roasted shiitake mushroom

220.-



ลาบเห็ดฟางข้าวคั่ว Larb Mushroom

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

180.-

VEGETARIAN อาหารเจและมังสวิรัต MENU



กะหล่ำทอดซีอิ้ว Ka Lum Tod Si Eiw

กะหล่ำปลีทอดน้ำมันราดด้วยซอสซีอิ้วรสเค็ม
Fried chinese cabbage gravied with soy sauce

190.-



เห็ดและรากบัวทอดกรอบ Crispy Mushrooms & Lotus Roots

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

200.-



ต้มยำสวนเห็ด

Tom Yum Mushroom

ต้มยำเห็ดหลากหลายชนิดสูตรน้ำใส รสชาติครบเครื่อง

Traditional Thai spicy soup with mushrooms

250.-



แกงเขียวหวานมังสวิรัติ

Green Curry Vegetables & Mushroom

แกงเขียวหวานผักและเห็ด รสชาติเข้มข้นแบบดั้งเดิม

Vegetables & mushrooms in rich & tasty green curry

250.-



ข้าวผัดสวนเห็ด

Vegetarian Fried Rice

เห็ด 3 อย่างและผักหลากหลายชนิดผัดรวมกับข้าวสวยพร้อมกับปรุงรสให้กลมกล่อม

Fried rice with an assortment of mushrooms and vegetables

200.-



ผัดไทยมังสวิรัติ

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



100.-

บัวลอยเผือกและฟักทอง
Bua Loy

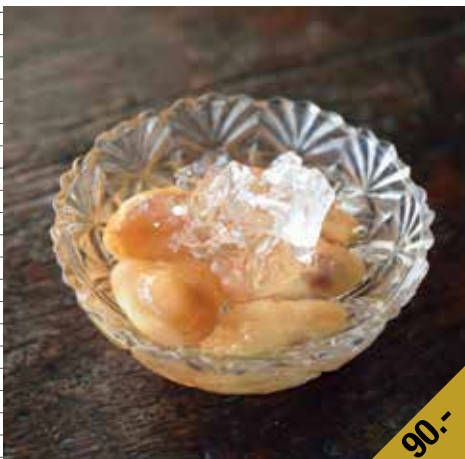
Taro and Pumpkins ball in Sweetened Coconut Milk



260.-

ข้าวเหนียวมะม่วง
Mango Sticky Rice

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



90.-

สละลอยแก้ว
Salaf fruit in syrup



140.-

พานาฉ็อตต้าชาไทย
THAI Tea Panna Cotta

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



ชาใจเย็นเย็น 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



180.-

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.-

สุพรรณิการ์โฮมแพชชัน
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.-

เวอร์จิ้นวอเตอร์เมล่อนโมจิโต้
Virgin Watermelon Mojito

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

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)

170

Asahi (330 ml)

170

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
THONGLOR - 091 774 9808

www.ruaymitr.com



SUPANNIGA GROUP

LOCAL THAI, GLOBAL FAVORITES
