From Trat to Bangkok: A Family Recipe Journey



ROOTS& INSPIRATIONS

ต้นตำรับอาหารและแรงบันดาลใจ

คุณยายสมศรี จันทรา (2473-2554)
เกิดที่ตำบลเขาสมิง จังหวัดตราดแลง
ย้ายสู่จังหวัดขอนแก่นลิ่นแดนภาคอีสาน
เพื่อเลี้ยงดูหลาน ๆ ตั้งแต่ปี 2520

คุณยายสมศรีของเราเกิดที่จังหวัดตราด ฝั่งทะเลภาคตะวันออกของไทย ที่อุดมสมบูรณ์ไปด้วยอาหารทะเลและอาหารป่า คุณยายใช้ชีวิตแบบชาวบ้านไทยอย่างเรียบง่าย ก่อนจะย้ายไปจังหวัดขอนแก่นเพื่อดูแลหลาน ๆ ที่นั่น ทั้งครอบครัว และเพื่อน ๆ ต่างก็ได้สัมผัสรสมืออาหารไทยถึงเครื่องอันเป็นเอกลักษณ์ที่ยากจะลืมเลือน รสชาตินี้กลายเป็นมรดกอันทรงคุณค่าถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น จนเป็นจุดเริ่มต้นตำรับอาหารของห้องทานข้าวสุพรรณิการ์ กรุงเทพฯ ในปีพ.ศ. 2555 เรื่อยมาจนปัจจุบัน สีเหลืองอร่ามในร้านได้รับแรงบันดาลใจจากดอกสุพรรณิการ์ที่บานสะพรั่งในสวนหลังบ้านคุณยายที่ขอนแก่น ขณะที่การตกแต่งภายในร้านใช้ข้าวของเครื่องใช้พื้นบ้านอีสานอย่างไม้ฟืมทอผ้าและกะบมตากข้าวเหนียว ผสานกับไม้และดินเผาที่ให้ความรู้สึกอบอุ่นราวกับได้ย้อนกลับไปรับประทานอาหารกับคุณยายอีกครั้ง





Our Khunyai Somsri (Khun Yai in Thai means grandmother), the origin of Supanniga's recipes, was born in Trat, an eastern coastal province rich in seafood and lush wild produce. She enjoyed a simple, joyful Thai village life before moving to Khon Kaen to care for her grandchildren. There, family and friends fell in love with her authentic, memorable Thai cooking. Her recipes became cherished family heirlooms, passed down through generations, and eventually inspired the founding of Supanniga Eating Room in Bangkok in 2012. The restaurant's vibrant yellow is inspired by the Supanniga flowers blooming in Khunyai's family garden. Inside, traditional Isan tools like the mai fuem (an Isan weaving loom) and kabom (an Isan antique sticky-rice dryer), combined with warm wood and terracotta, evoke cozy memories of delightful meals enjoyed at grandma's table.



Khunyai Somsri Chantra (1930-2011)
Born in Khao Saming District, Trat Province, and from 1977 relocated to Khon Kaen, an Isan Province, to raise her grandchildren.

"She crafted flavors with an incredible ability to cook by hearing and smelling."

นึกถึงคุณยายทีไร ก็จะนึกถึงภาพที่ท่านขลุกอยู่กับการทำอาหารในครัวทั้งลงมือเองและทั้งกำกับลูกมือ อิ่มกันตั้งแต่ลูกหลานไปถึงเพื่อนลูกเพื่อนหลาน จนอาหารบ้านเรากลายเป็นที่กล่าวขานถึงความอร่อย ในช่วงหลังคุณยายตาไม่ค่อยดี และยืนไม่ค่อยไหว แต่ท่านก็ไม่เคยละจากครัว คอยปรับเปลี่ยนวิธีทำอาหารโดยใช้ประสาทสัมผัสในการปรุงอาหารผ่านลูกมือ เรื่องน่าทึ่งในวันที่ต้องโขลกพริกแกง คือ ภาพคุณยายนั่งอยู่ที่พื้นและให้ลูกมือซึ่งยืนอยู่ห่างพอสมควรเป็นคนหยิบจับเครื่องปรุง ตามปริมาณที่คุณยายตะโกนบอก รวมถึงให้โขลกไปเรื่อย ๆ และหยุด เมื่อคุณยายพูดขึ้นว่า "ละเอียดพอแล้ว" หรือแม้แต่การต้มแกง ท่านก็จะคอยนั่งใกล้ ๆ จนเมื่อแกงได้ที่ ท่านก็จะตะโกนบอกลูกมือว่า "ได้ที่แล้ว...ปิดไฟได้" คุณยายปรุงอาหารจากประสบการณ์ผ่านประสาทสัมผัสในการ "ฟังเสียง" และ "ดมกลิ่น" แถมไม่ต้องชิมแต่รสชาติที่ออกมานั้นไม่เคยตก เหมือนยืนทำด้วยตัวเองทุกครั้ง คุณยายสมศรีคือยอดมนุษย์แห่งการปรุงอาหารที่หาตัวจับยากอย่างแท้จริง

Whenever I think of grandma, I picture her in the kitchen—happily surrounded by pots, pans, and a few helping hands. She was always hands-on, guiding every dish with care and feeding not just us grandkids, but our friends too. Her food quickly became known for its flavor and heart. Even later on, when her eyesight wasn't as strong and standing became difficult, she never left the kitchen. She simply adapted—cooking by instinct, using her ears and sense of smell, and giving clear directions to her helpers. One of my favorite memories is watching her sit on the floor, calling out exact amounts of ingredients and telling us when the chili paste was "fine enough" without ever touching it. Even with curries, she'd sit nearby and say, "It's ready... turn off the heat," right at the perfect moment. She didn't need to taste—just listened, smelled, and always got it right. To me, Khunyai was a true master of Thai cooking.

With gratitude to Khunyai Somsri, for leaving us this timeless treasure.

ธนาวลัย เหล่าเราวิโรจน์
Thanavalai Laorauvirodge
Granddaughter

SUPANNIGA SIGNATURE



GAENG CRAB MEAT BAI CHA PLU 740.-
แกงเผ็ดเนื้อปูใบชะพลู
SURAT THANI COLOSSAL CRAB MEAT LUMPS AND CRAB ROE IN SPICY RED CURRY WITH CHA PLU LEAVES

MOO CHA MUANG 340.-
หมูชะมวง
CHUNKS OF TENDER PORK MEAT STEWED WITH THAI HERBS AND CHA MUANG LEAVES

TOM KHA SEABASS 390.-
ต้มข่าปลากะพงสามน้ำมะพร้าวอ่อน
SAM NAM SEABASS IN COCONUT SOUP WITH YOUNG COCONUT MEAT

MICHELIN RECOMMEND

MICHELIN RECOMMEND

KA LUM TOD NAM PLA DEE 220.-
กะหล่ำทอดน้ำปลาดี
FRIED CHINESE CABBAGE GRAVIED WITH PREMIUM FISH SAUCE FROM TRAT PROVINCE

GREEN CURRY WITH ISAN WAGYU BEEF 590.-
แกงเขียวหวานเนื้ออีสานวากิวย่าง
ISAN WAGYU BEEF GRILLED AND SERVED WITH GREEN CURRY



SUPANNIGA APPETIZER PLATTER 360.-
ชุดอาหารทานเล่นสุพรรณิการ์



PA NANG NUE LAI 340.-
พะแนงเนื้อลาย
SLICED BEEF SHANK RED CURRY



YUM NUE LAI 260.-
ยำเนื้อลาย
SLICED BEEF SHANK SPICY SALAD



PU JAH (3 PIECES) 420.-
ปูจ๋า (3 ชิ้น) EXTRA PIECE เพิ่มชิ้นละ 140.-
CRAB & PORK STUFFED IN CRAB SHELLS



"SON IN LAW" EGGS 200.-
ไข่ลูกเขย
THREE-FLAVOR SAUCE EGGS



KHAO KLOOK KA PI 280.-
ข้าวคลุกกะปิ
SHRIMP PASTE RICE WITH CONDIMENTS



NAM PRIK KHAI PU 460.-
น้ำพริกไข่ปู
SPICY CRAB ROE DIP



CHICKEN MASSAMAN ROTI 340.-
แกงมัสมั่นไก่โรตี



SEN CHAN PAD PU 540.-
เส้นจันท์ผัดปู
CRAB MEAT FRIED NOODLES

SPECIAL CRAB, SEABASS, & RIVER PRAWN

PAD THAI GOONG PAO 440.-
ผัดไทยกุ้งแม่น้ำเผา
PAD THAI WITH GRILLED RIVER PRAWN IN OUR HOMEMADE SAUCE

CRAB MEAT FRIED RICE 540.-
ข้าวผัดเนื้อปู
FRIED RICE WITH CHUNKY CRAB MEAT & EGGS

SEN CHAN PAD PU 540.-
เส้นจันท์ผัดปู
GRANDMA'S SPECIAL RICE NOODLES STIR-FRIED WITH COLOSSAL CRAB MEAT LUMPS



KHAO KAYUM PUU 540.-
ข้าวขยำปู

COLOSSAL CRAB MEAT LUMPS MIXED WITH STEAMED RICE AND SPICY SEAFOOD DIPPING
ปูก้อนใหญ่สด ๆ เคล้ากับข้าวสวยร้อน ๆ และน้ำจิ้มซีฟู้ดหอมพริกหอมน้ำปลา อาหารชื่นชื่อของภาคตะวันออก



PLA TALAY 390.-
พล่าทะเลกะทิสด

CRAB MEAT, PRAWNS, AND SQUID IN MILD SPICY COCONUT DRESSING
เนื้อปู กุ้ง ปลาหมึก นำมาพล่ากับน้ำยำหอมกะทิและตะไคร้คั่ว



CRAB MEAT PAD PRIK LUENG 740.-
เนื้อปูผัดพริกเหลือง

STIR-FRIED SURAT THANI COLOSSAL CRAB MEAT LUMPS WITH YELLOW CHILI
เนื้อกรรเชียงปูชิ้นโตจากสุราษฎร์ผัดกับพริกเหลืองหอม ๆ



STIR-FRIED SEAFOOD CURRY 540.-
ทะเลผัดผงกะหรี่

CRAB MEAT LUMPS, PRAWNS, AND SQUID STIR-FRIED WITH CURRY
เนื้อปูก้อน กุ้ง ปลาหมึก นำมาผัดผงกะหรี่หอม ๆ



TOM KHA SEABASS 390.-
ต้มข่าปลากะพงสามน้ำมะพร้าวอ่อน

SAM NAM SEABASS IN COCONUT SOUP WITH YOUNG COCONUT MEAT
ปลากะพงสามน้ำจากทะเลสาบสงขลานำมาต้มข่ากับมะพร้าวอ่อน



GAENG CRAB MEAT BAI CHA PLU 740.-
แกงเผ็ดเนื้อปูใบชะพลู

SURAT THANI COLOSSAL CRAB MEAT LUMPS AND CRAB ROE IN SPICY RED CURRY WITH CHA PLU LEAVES
แกงเผ็ดใบชะพลูรสเข้มข้นใส่เนื้อกรรเชียงปูจั๊มโต ๆ จากสุราษฎร์ และไข่ปู เข้ากันมาก ๆ กับข้าวสวย



GRILLED RIVER PRAWNS 250.-/ 690.-
1 PC/ 3 PCS
กุ้งแม่น้ำเผา 1ตัว/ 3ตัว

GRILLED JUMBO RIVER PRAWNS SERVED WITH SPICY DIPPING
กุ้งแม่น้ำเผา เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มรสเด็ด



KAI YOK SONG 690.-
ไข่ยกทรง

SPECIAL-SHAPED OMELET WITH COLOSSAL CRAB MEAT, PRAWN, BASIL, BIRD'S EYE CHILI, AND KOH CHANG SHRIMP PASTE
ไข่เจียวด้วยเทคนิคพิเศษให้ได้ทรง อัดแน่นด้วยเครื่องทั้งเนื้อปูก้อนชิ้นโต กุ้งสด โหระพา พริกขี้หนูสวน และกะปิเกาะช้าง



SAM NAM SEABASS 520.-
TOD KRATIAM
กะพงสามน้ำทอดกระเทียม
SAM NAM SEABASS STIR-FRIED
WITH GARLIC AND PEPPER

SEABASS NUNG MANOW 520.-
กะพงสามน้ำนึ่งมะนาว
STEAMED SAM NAM SEABASS
WITH CHILI AND LIME

APPETIZER

1 KHAO TUNG NAM PRIK PAO KAK MOO
ข้าวตังน้ำพริกเผากากหมู
180.-

RICE CRACKERS WITH KHUN YAI'S FAMOUS CHILI PORK CRACKLING DIP
ข้าวตังทอดกรอบจิ้มกับน้ำพริกเผาสูตรคุณยายโชลกพร้อมกากหมูกรุบ ๆ และกุ้งแห้ง

2 MA HOR (4 PIECES)
ม้าฮ่อ (4 ชิ้น)
200.-

MINCED PORK STIR-FRIED WITH GARLIC AND PEANUTS SERVED ON ORANGE SLICE
หมูสับผัดกับถั่วลิสงเสิร์ฟบนกลีบส้มสด

EXTRA PIECE เพิ่มชิ้นละ 50.-

3 MIENG YONG (4 PIECES)
เมี่ยงหยอง (4 ชิ้น)
200.-

DRIED SHREDDED PORK, PEANUTS, AND SWEET ROASTED COCONUT WRAPPED IN CHA PLU LEAVES
ใบชะพลูสดห่อมะพร้าวคั่ว เครื่องสมุนไพร โรยถั่วลิสง หมูหยอง และส้ม

EXTRA PIECE เพิ่มชิ้นละ 50.-

4 SUPANNIGA APPETIZER PLATTER
ชุดอาหารทานเล่นสุพรรณิการ์
360.-

MA HOR, MIENG YONG, & KHAO TUNG NAM PRIK KAK MOO
ม้าฮ่อ เมี่ยงหยอง และข้าวตังน้ำพริกเผากากหมู



5 CRISPY MUSHROOMS & LOTUS ROOTS 200.-
เห็ดและรากบัวทอดกรอบ

DEEP-FRIED MUSHROOMS & LOTUS ROOTS SERVED WITH PASSION FRUIT DIP
เห็ดและรากบัวชุบแป้งทอดกรอบ จิ้มกับน้ำจิ้มเสาวรส

6 FRIED PORK JERKY 220.-
หมูแดดเดียว

FRIED SESAME-MARINATED PORK JERKY WITH SRIRACHA DIP
หมูแดดเดียวหมักงาขาว เสิร์ฟพร้อมซอสพริก

7 FRIED CHICKEN WINGS 180.-
ปีกไก่ทอดกรอบ

TASTY CHICKEN WINGS, CRISP-FRIED TO PERFECTION
ปีกไก่หมักกำลังดี ทอดจนหนังกรอบ เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มแจ่ว

8 THAI FISH CAKE 290.-
ทอดมันปลากราย

HOME-STYLED FISH CAKE MADE FROM MINCED SPOTTED KNIFE FISH AND CHILI PASTE
ทอดมันปลากรายล้วน นุ่มหนึบกำลังอร่อย

9 PU JAH (3 PIECES) 420.-
ปูจ๋า (3 ชิ้น)

CRAB MEAT LUMPS AND PORK, SEASONED AND STEAMED, THEN FRIED INSIDE CRAB SHELLS
เนื้อปูก้อนสด ๆ คลุกเคล้าเพิ่มรสชาติด้วยหมูสับนึ่งในกระดองปูแล้วนำไปทอด

EXTRA PIECE เพิ่มชิ้นละ 140.-

10 CRISPY PRAWN WONTONS 240.-
เกี๊ยวกุ้งกรอบ

PRAWN WONTONS, DEEP-FRIED AND SERVED WITH SWEET & SOUR PLUM DIP
กุ้งสับห่อเกี๊ยวทอด จิ้มกับน้ำจิ้มรสนวล

SPICY SALAD



YUM SOM-O KRUENG SRONG GOONG YANG
ยำส้มโอเครื่องทรงกุ้งย่าง
390.-

POMELO SALAD WITH GRILLED PRAWNS, SHREDDED SWEET PORK, SHREDDED CHICKEN & ROAST COCONUT
ส้มโอเม็ดสวย หวาน ๆ เปรี้ยว ๆ กำลังดี ยำกับกุ้งย่าง หมูฝอย ไก่ฉีก



PLA TALAY
พล่าทะเลกะทิสด
390.-

CRAB MEAT, PRAWNS, AND SQUID IN MILD SPICY COCONUT DRESSING
เนื้อปู กุ้ง ปลาหมึก นำมาพล่ากับน้ำยำ หอมกะทิและตะไคร้คั่ว



LARB MUSHROOM
ลาบเห็ดฟางข้าวคั่ว
180.-

MINCED MUSHROOM SALAD WITH PEPPERMINT, LIME, AND FRESHLY ROASTED RICE
ลาบเห็ดฟางสำหรับคนไม่รับประทานเนื้อสัตว์



YUM NUE LAI
ยำเนื้อลาย
260.-

SLICED BEEF SHANK, TOSSED WITH SPICY DRESSING AND GARNISHED WITH GARLIC OIL
เนื้อน่องลายหั่นบางลวกสุก คลุกตั้งฉ่าย ราดด้วยน้ำยำ แล้วโรยด้วยกระเทียมเจียวหอม ๆ

RELISH WITH VEGETABLES

NAM PRIK KHAI PU
น้ำพริกไข่ปู
460.-

SPICY DIP OF SEA WATER CRAB ROE AND CRAB MEAT, SERVED WITH FRESH VEGETABLES

NAM PRIK KA PI
น้ำพริกกะปิ
300.-

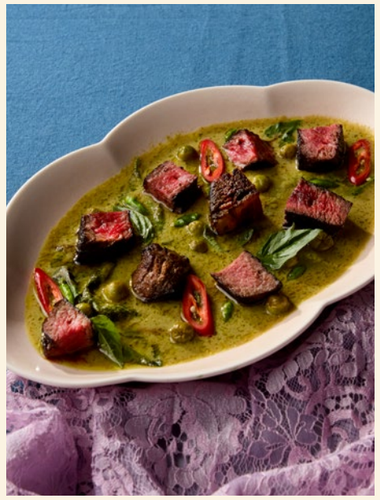
CHILI DIP MADE FROM KOH CHANG FINEST SHRIMP PASTE, SERVED WITH WHOLE MACKEREL AND LOCAL VEGETABLES

SOUP, CURRY & STEAMED



MOO CHA MUANG 340.-
หมูชะมวง

CHUNKS OF TENDER PORK MEAT STEWED WITH THAI HERBS AND CHA MUANG LEAVES
ใบชะมวงย่างหอม ๆ เคี่ยวกับหมูสันคอ จนได้รสเปรี้ยวกลมกล่อมของใบชะมวงในน้ำขลุกขลิก



GREEN CURRY WITH ISAN WAGYU BEEF 590.-
แกงเขียวหวานเนื้ออีสานวากิวย่าง

ISAN WAGYU BEEF GRILLED AND SERVED WITH GREEN CURRY
นำเนื้ออีสานวากิวนุ่ม ๆ มาย่างจนหอม แล้วเสิร์ฟคู่กับแกงเขียวหวานรสเข้มข้น



GAENG CRAB MEAT BAI CHA PLU 740.-
แกงเผ็ดเนื้อปูใบชะพลู

SURAT THANI COLOSSAL CRAB MEAT LUMPS AND CRAB ROE IN SPICY RED CURRY WITH CHA PLU LEAVES
แกงเผ็ดใบชะพลูรสเข้มข้นใส่เนื้อกรรเชียงปูชิ้นโต ๆ จากสุราษฎร์และไข่ปู เข้ากันมาก ๆ กับข้าวสวย



TOM KHA SEABASS 390.-
ต้มข่าปลากะพงสามน้ำมะพร้าวอ่อน

SAM NAM SEABASS IN COCONUT SOUP WITH YOUNG COCONUT MEAT
ปลากะพงสามน้ำจากทะเลสาบสงขลา นำมาต้มข่ากับมะพร้าวอ่อน



TOM YUM GOONG (CLEAR SOUP) 360.-
ต้มยำกุ้งน้ำใส

TRADITIONAL THAI SPICY SOUP WITH JUMBO PRAWNS IN CLEAR SOUP
ต้มยำกุ้งสดสูตรน้ำใส จัดจ้าน หอมสมุนไพร



SEABASS NUNG MANOW 520.-
กะพงสามน้ำนึ่งมะนาว

STEAMED SAM NAM SEABASS WITH CHILI AND LIME
ปลากะพงสามน้ำจากทะเลสาบสงขลานึ่งมะนาว รสจัดจ้าน



CHICKEN MASSAMAN ROTI 340.-
แกงมัสมั่นไก่โรตี
SLOW-COOKED MASSAMAN CURRY WITH CHICKEN THIGH, POTATOES, & PEANUTS, SERVED WITH ROTI

PA NANG NUE LAI 340.-
พะแนงเนื้อลาย
SLICED BEEF SHANK RED CURRY, TOPPED WITH COCONUT MILK AND KAFFIR LIME LEAVES

TOM YUM GOONG (CREAM SOUP) 360.-
ต้มยำกุ้งน้ำข้น
TRADITIONAL THAI SPICY SOUP WITH JUMBO PRAWNS IN CREAM SOUP

CHARCOAL GRILLED

GRILLED RIVER
PRAWNS 1 PC/ 3 PCS 250.-/ 690.-

กุ้งแม่น้ำเผา 1ตัว/ 3ตัว

GRILLED JUMBO RIVER PRAWNS SERVED WITH SPICY DIPPING

กุ้งแม่น้ำเผา เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มรสเด็ด

ISAN WAGYU BEEF STEAK
& GRILLED STICKY RICE 740.-

เนื้ออีสานวากิวย่างจิ้มแจ่วข้าวจี่

GRILLED ISAN WAGYU BEEF, SERVED WITH GRILLED SWEET STICKY RICE

เนื้ออีสานวากิวย่างทานกับข้าวเหนียวชุบไข่ปิ้ง พร้อมน้ำจิ้มแจ่วสูตรเด็ด

STIR-FRIED& DEEP-FRIED



KA LUM TOD NAM PLA DEE 220.-
กะหล่ำทอดน้ำปลาดี

FRIED CHINESE CABBAGE GRAVIED WITH PREMIUM FISH SAUCE FROM TRAT PROVINCE
กะหล่ำปลีทอดน้ำมันราดด้วยซอสน้ำปลาอย่างดีของเมืองตราด



PAD KHA NA HED HOM 220.-
ผัดคะน้าเห็ดหอม

STIR-FRIED HONG KONG KALE SERVED WITH SHIITAKE MUSHROOM
ผัดต้นคะน้าฮ่องกงอวบ ๆ ทานคู่กับเห็ดหอมรสนวลโดนใจ



SAM NAM SEABASS TOD KRATIAM 520.-
กะพงสามน้ำทอดกระเทียม

SAM NAM SEABASS STIR-FRIED WITH GARLIC AND PEPPER
เนื้อปลากะพงสามน้ำสด ๆ จากทะเลสาบสงขลาแล่ทอดกระเทียมหอม ๆ



"SON IN LAW" EGGS 200.-
ไข่ลูกเขย

FRIED MEDIUM-BOILED EGGS, SERVED WITH THREE-FLAVOR SAUCE AND FRIED SHALLOTS
ไข่ต้มสุกกำลังดี นำไปทอด ราดด้วยซอสสามรส โรยด้วยหอมเจียว



KHAI JIEW GOONG 250.-
ไข่เจียวกุ้ง

FRIED OMELET WITH PRAWNS
ไข่เจียวเนื้อกุ้งล้วนปรุงรสเข้ม



KHAI JIEW PU 360.-
ไข่เจียวปูก้อน

FRIED OMELET WITH CRAB MEAT LUMPS
เนื้อปูล้วนชิ้นโต ผสมในไข่เจียวที่ปรุงรสเข้มข้นจนทั่ว



1 STIR-FRIED SEAFOOD CURRY 540.-
ทะเลผัดผงกะหรี่

CRAB MEAT LUMPS, PRAWNS, AND SQUID STIR-FRIED WITH CURRY
เนื้อปูก้อน กุ้ง ปลาหมึก นำมาผัดผงกะหรี่หอม ๆ

2 KAI YOK SONG 690.-
ไข่ยกทรง

SPECIAL-SHAPED OMELET WITH COLOSSAL CRAB MEAT, PRAWN, BASIL, BIRD'S EYE CHILI, AND KOH CHANG SHRIMP PASTE
ไข่เจียวด้วยเทคนิคพิเศษให้ได้ทรง อัดแน่นด้วยเครื่องทั้งเนื้อปูก้อนชิ้นโต กุ้งสด โหระพา พริกขี้หนูสวน และกะปิเกาะช้าง

3 CRAB MEAT PAD PRIK LUENG 740.-
เนื้อปูผัดพริกเหลือง

STIR-FRIED SURAT THANI COLOSSAL CRAB MEAT LUMPS WITH YELLOW CHILI
เนื้อกรรเชียงปูชิ้นโตจากสุราษฎร์ ผัดกับพริกเหลืองหอม ๆ

RICE & NOODLES



KHAO KAYUM PUU 540.-
ข้าวขยำปู

COLOSSAL CRAB MEAT LUMPS MIXED WITH STEAMED RICE AND SPICY SEAFOOD DIPPING
ปูก้อนใหญ่สด ๆ เคล้ากับข้าวสวยร้อน ๆ และน้ำจิ้มซีฟู้ดหอมพริกหอมน้ำปลา อาหารขึ้นชื่อของภาคตะวันออก



CRAB MEAT FRIED RICE 540.-
ข้าวผัดเนื้อปู

FRIED RICE WITH CHUNKY CRAB MEAT & EGGS
เนื้อปูชิ้นโตผัดกับข้าวที่คลุกเคล้าด้วยไข่ไก่ บีบมะนาวอีกนิด เหยาะน้ำปลาอีกหน่อย



PINEAPPLE FRIED RICE 360.-
ข้าวผัดสับปะรด

FRIED RICE WITH PINEAPPLE, PRAWNS, BACON, CHINESE SAUSAGE, RAISIN, CASHEW NUT, PORK FLOSS, & EGG
ข้าวผัดสับปะรดแบบครบเครื่องทั้งกุ้ง เบคอน ลูกเกด กุนเชียง เม็ดมะม่วงหิมพานต์ หมูหยอง และไข่



VEGETARIAN FRIED RICE 250.-
ข้าวผัดสวนเห็ด

FRIED RICE WITH AN ASSORTMENT OF MUSHROOMS AND VEGETABLES
เห็ด 4 อย่างและผักหลากชนิดผัดรวมกับข้าวสวย พร้อมกับปรุงรสให้กลมกล่อม (มังสวิรัติ)



KHAO KLOOK KA PI 280.-
ข้าวคลุกกะปิ

JASMINE RICE SEASONED WITH FERMENTED SHRIMP PASTE, SERVED WITH SHREDDED EGGS, BARBECUED PORK, CHINESE SAUSAGE, SWEET PRAWNS, AND GREEN MANGO
ข้าวคลุกกะปิเกาะช้าง ทานกับหมูหวาน กุ้งหวาน กุนเชียง ถั่วฝักยาว หอมแดง มะม่วงสับ กุ้งแห้ง ไข่เจียวหั่นฝอย



PRAWN FRIED RICE 360.-
ข้าวผัดกุ้ง

FRIED RICE WITH PRAWNS AND EGGS
กุ้งตัวใหญ่ผัดกับข้าวสวยและไข่ไก่ รสชาตินุ่มนวล ได้รสกุ้งเต็มคำ



PAD THAI GOONG PAO 440.-
ผัดไทยกุ้งแม่น้ำเผา

PAD THAI WITH GRILLED RIVER PRAWN IN OUR HOMEMADE SAUCE
ผัดไทยกุ้งแม่น้ำเผารสชาติเข้มข้น รับรองต้องติดใจ



SEN CHAN PAD PU 540.-
เส้นจันท์ผัดปู

GRANDMA'S SPECIAL RICE NOODLES STIR-FRIED WITH COLOSSAL CRAB MEAT LUMPS
เส้นจันท์ผัดกับเนื้อปูก้อนชิ้นใหญ่ในน้ำพริกสูตรเฉพาะของคุณยาย

VEGETARIAN MENU



CRISPY MUSHROOMS & LOTUS ROOTS 200.-
เห็ดและรากบัวทอดกรอบ

DEEP-FRIED MUSHROOMS & LOTUS ROOTS SERVED WITH PASSION FRUIT DIP
เห็ดและรากบัวชุบแป้งทอดกรอบ จิ้มกับน้ำจิ้มเสาวรส



LARB MUSHROOM 180.-
ลาบเห็ดฟางข้าวคั่ว

MINCED MUSHROOM SALAD WITH PEPPERMINT, LIME, AND FRESHLY ROASTED RICE
ลาบเห็ดฟางสำหรับคนไม่รับประทานเนื้อสัตว์



TOM YUM MUSHROOM 250.-
ต้มยำสวนเห็ด

TRADITIONAL THAI SPICY SOUP WITH MUSHROOMS
ต้มยำเห็ดหลากชนิดสูตรน้ำใส รสชาติครบเครื่อง



GREEN CURRY MUSHROOM 250.-
แกงเขียวหวานมังสวิรัติ

MUSHROOM IN RICH & TASTY GREEN CURRY
แกงเขียวหวานเห็ด รสชาติเข้มข้นแบบดั้งเดิม



KA LUM TOD SI EIW 220.-
กะหล่ำทอดซีอิ้ว

FRIED CHINESE CABBAGE GRAVIED WITH SOY SAUCE
กะหล่ำปลีทอดน้ำมันราดด้วยซอสซีอิ้วรสเด็ด



VEGETARIAN FRIED RICE 250.-
ข้าวผัดสวนเห็ด

FRIED RICE WITH AN ASSORTMENT OF MUSHROOMS AND VEGETABLES
เห็ด 4 อย่างและผักหลากชนิดผัดรวมกับข้าวสวยพร้อมกับปรุงรส ให้กลมกล่อม (มังสวิรัติ)



PAD KHA NA HED HOM 220.-
ผัดคะน้าเห็ดหอม

STIR-FRIED HONG KONG KALE SERVED WITH SHIITAKE MUSHROOM
ผัดต้นคะน้าฮ่องกงอวบ ๆ ทานคู่กับเห็ดหอม รสนวลโดนใจ



VEGETARIAN PAD THAI 220.-
ผัดไทยมังสวิรัติ

PAD THAI WITH TOFU AND VEGETABLES
ผัดไทยไม่ใส่เนื้อสัตว์

STEAMED RICE & ROTI

STEAMED JASMINE RICE (DISH)/ (BOWL) 35.-/ 120.-
ข้าวหอมมะลิ (จาน)/ (โถ)

FRIED ROTI 55.-
โรตี

DESSERT

MANGO STICKY RICE 260.-
ข้าวเหนียวมะม่วง
FRESH MANGO WITH SWEET STICKY RICE TOPPED WITH COCONUT MILK AND ROASTED BEAN

BUA LOY 120.-
บัวลอยเผือกและฟักทอง
TARO AND PUMPKIN BALLS IN SWEETENED COCONUT MILK

SUPANNIGA COCONUT RICE CAKE 200.-
ขนมครกสุพรรณิการ์
THAILAND'S FAVORITE STREET FOOD DESSERT MADE FROM COCONUT AND FLOUR WITH SUPANNIGA'S SPECIAL TOPPINGS

THAI TEA PANNA COTTA 150.-
พานนาคอตต้าชาไทย

"We serve happiness
at the table—with care, fine ingredients, and
the thoughtful cooking passed down from our grandmom.
This is the heart of Supanniga Eating Room."

"เราขอส่งความสุขบนโต๊ะอาหาร
ด้วยความใส่ใจ คุณภาพวัตถุดิบ กรรมวิธีที่ละเอียดอ่อน
และอร่อยถูกปาก ในแบบที่คุณยายเคยสอน สู่ห้องทานข้าวสุพรรณิการ์นี้

SIGNATURE COCKTAIL



MELLOW & YELLOW 370.-
42BELOW VODKA/ JACKFRUIT/
JASMINE SYRUP/ PALM JUICE/ CITRUS



WHITEWASH COCO 370.-
JIM BEAM WHISKEY/ CACAO NIBS/
MINT SYRUP/ CREAM



PANDAN SMOOTH 370.-
MEKHONG/ PANDAN/ PINEAPPLE/
FRESH MILK/ LIME/ MATCHA/ SYRUP/
CHOCOLATE BITTERS



HONEY HONEY 370.-
BOMBAY SAPPHIRE GIN/ HONEY COMB/
HONEY/ CHRYSANTHEMUM/ LEMON



FARANG-CHAE-BUAY 370.-
BOMBAY SAPPHIRE GIN/ GUAVA/
PASSIONFRUIT CORDIAL/ LIME/ PLUM



MANGO ON THE ROCK 370.-
MEKHONG/ MANGO/ GINGER SYRUP/
LIME/ ISLAY WHISKY

CLASSIC TWIST

SPRITZ BIANCO 370.-
LEMON & THYME INFUSED
BITTER BIANCO/ PROSECCO/
SODA/ OLIVE

B NEGRONI 370.-
BOURBON/ RYE WHISKEY/
CAMPARI/ DRY VERMOUTH/
BANANA LIQUEUR

RUM OLD-FASIONED 370.-
BACARDI ANEJO CUATRO/
CHOCOLATE BITTER/ CANE
SYRUP/ ORANGE

REVERSE DIRTY MARTINI 370.-
BLANCO VERMOUTH/
BOMBAY SAPPHIRE GIN/
OLIVE BRINE

MOJITO



WATERMELON MOJITO 370.-
BACARDI CARTA BLANCA/ WATERMELON/ LIME/ MINT/ SUGAR/ SODA



CALAMANSI HONEY MOJITO 370.-
BACARDI CARTA BLANCA/ CALAMANSI/ HONEY/ CLOVE/ SODA



PINEAPPLE LYCHEE MOJITO 370.-
BACARDI CARTA BLANCA/ PINEAPPLE/ LYCHEE/ LIME/ MINT

GIN & TONIC



BAEL FRUIT LONGAN G&T 370.-
BOMBAY SAPPHIRE GIN/ BAEL FRUIT/ LONGAN/ FEVER TREE MEDITERRANEAN TONIC



VANILLA MINT G&T 370.-
BOMBAY SAPPHIRE GIN/ MINT/ VANILLA/ FEVER TREE MEDITERRANEAN TONIC



GINGER LEMON G&T 370.-
BOMBAY SAPPHIRE GIN/ GINGER/ CITRUS/ FEVER TREE MEDITERRANEAN TONIC

SANGRIA



WHITE SANGRIA (JUG) 1,390.-
BOMBAY SAPPHIRE GIN/ PROSECCO/ LYCHEE/ SUNKIST/ APPLE

RED SANGRIA (JUG) 1,390.-
RED WINE/ PEACH LIQUEUR/ PINEAPPLE/ SUNKIST/ APPLE/ CINNAMON

SIGNATURE MOCKTAIL



1 CALAMANSI SOUR THAI TEA 190.-
ส้มจี๊ดไทยที

FRESH CALAMANSI/ CALAMANSI SYRUP/ THAI TEA
ส้มจี๊ดสด/ ไซรัปส้มจี๊ด/ ชาไทย

2 CALAMANSI FIZZ 190.-
ส้มจี๊ดฟิซ

FRESH CALAMANSI/ CALAMANSI SYRUP/ SPARKLING WATER
ส้มจี๊ดสด/ ไซรัปส้มจี๊ด/ น้ำดื่มสปาร์คกลิ้ง

3 SUPANNIGA HOME PASSION 190.-
สุพรรณิการ์โฮม แพชชั่น

FRESH PASSION FRUIT JUICE/ FRESH APPLE JUICE/ SYRUP
น้ำเสาวรส/ น้ำแอปเปิ้ล/ น้ำเชื่อม

4 VIRGIN WATERMELON MOJITO 190.-
เวอร์จิ้น วอเทอร์เมล่อน โมฮิโต้

FRESH WATERMELON/ MINT LEAVES/ LIME JUICE/ BROWN SUGAR
น้ำแตงโมสด/ ใบมิ้นต์/ น้ำมะนาว/ น้ำตาลทรายแดง

5 VERTICLE RECLINE 190.-
เวอร์ทิเคิล รีไคลน์

LEMONGRASS/ FRESH PINEAPPLE JUICE
น้ำตะไคร้/ น้ำสับปะรดสด

COFFEE



ICED COFFEE

1 SPARKLING ESPRESSO CALAMANSI 160.-
เอสเปรสโซ่ส้มจี๊ดสปาร์คกลิ้ง

2 THAI-STYLED ICED COFFEE WITH ORGANIC PALM SUGAR 160.-
กาแฟเย็นน้ำตาลดอกมะพร้าว

ICED AMERICANO 140.-
อเมริกาโน่เย็น

ICED CAPPUCCINO 140.-
คาปูชิโน่เย็น

ICED LATTE 140.-
ลาเต้เย็น

HOT COFFEE

ESPRESSO 90.-
เอสเปรสโซ่

AMERICANO 90.-
อเมริกาโน่

CAPPUCCINO 100.-
คาปูชิโน่

LATTE 100.-
ลาเต้

SUPANNIGA BLENDED TEA



ICED TEA



1 JAI YEN YEN BLEND (HOT/ ICE) 220.-
ชาใจเย็นเย็น

CHAMOMILE/ CHRYSANTHEMUM/ PEPPERMINT/ BUTTERFLY PEA

2 SUPANNIGA BLEND (HOT/ ICE) 220.-
ชาสุพรรณิการ์

TIE GUAN YIN OOLONG/ GINGER/ LEMONGRASS/ KAFFIR LIME

3 THAI ICED LIME TEA 120.-
ชามะนาว

4 THAI ICED BLACK TEA 120.-
ชาดำเย็น

5 THAI ICED MILK TEA 120.-
ชานมเย็น

FRESH FRUIT JUICE



1 FRESH WATERMELON JUICE 120.-
น้ำแตงโมสด

2 FRESH COCONUT JUICE (WHOLE) 140.-
น้ำมะพร้าวสด (ลูก)

3 FRESH PINEAPPLE JUICE 120.-
น้ำสับปะรดสด

4 FRESH ORANGE JUICE 140.-
น้ำส้มสด

SOFT DRINK

LEMONGRASS HERBAL DRINK 120.-
น้ำตะไคร้

SAIYOK SPRINGS SPARKLING MINERAL WATER (250 ML) 120.-
น้ำแร่ชนิดมีฟอง (250 มิลลิลิตร)

SUPANNIGA MINERAL WATER 40.-
น้ำแร่สุพรรณิการ์

SINGHA SODA/ COKE/ COKE ZERO/ SPRITE 80.-
โซดาสิงห์/ โค้ก/ โค้ก ซีโร่/ สไปร์ท

FEVER TREE MEDITERRANEAN TONIC 120.-
โทนิค

ICE (BUCKET) 80.-
น้ำแข็ง (ถัง)

SPIRITS & BEER

VODKA (GLASS/ BOTTLE)

42 BELOW	300/ 2,500.-

GIN (GLASS/ BOTTLE)

BOMBAY SAPPHIRE	300/ 3,000.-
ROKU	320/ 3,200.-

RUM (GLASS/ BOTTLE)

MEKHONG	250/ 1,250.-
BACARDI CARTA BLANCA	320/ 2,500.-
BACARDI AÑEJO CUATRO	350/ 2,900.-

WHISKY (GLASS/ BOTTLE)

JIM BEAM WHISKEY	300/ 2,000.-
DEWAR'S 15 YO	390/ 3,500.-
EZRA BROOKS RYE	320/ 2,500.-
ARDBEG 10 YO	390/ 3,500.-

BEER

SINGHA (330 ML)	190.-
LEO SUPREME (490 ML)	220.-

CORKAGE CHARGE

WINE	800.-
WHISKY & OTHER SPIRITS	1,500.-