



ข้าวต้มก๊วย ค็อกเทล เบียร์จุ่น & มิวสิค

Thai Boiled Rice, Cocktail, Frozen Beer & Music



Check out our playlist from
Supanniga Group Channel on Spotify



Ruay Mitr



ruaymitr



@supannigagroup



แก้ม Bar เหล้า Munchies



490.-

เนื้อทอดผิงไหย่ว

Hong Kong style quick-fried beef tenderloin



150.-

ซ้อไก่ทอด

Deep fried chicken tendons



160.-

ลูกชิ้นปลาระเบิด

Deep fried fish balls & chicken sausages with spicy dipping



360.-

มาม่าหม้อไฟรวมมิตร

Hotpot with instant noodles, minced pork, crispy pork, Chinese sausage & egg



150.-

เฟรนช์ฟรายหม้อล่ามาโย

French fries with málà mayo



150.-

กวยซ่ากรอบตลาคพลู่

Crispy Chinese chives cake



Spicy **ยำ** Salad



150.-

ยำเค็มฉ่ำไข่เค็ม
Pickled cabbage spicy
salad with salted egg



170.-

ยำปลาสดคิก
Crispy gourami spicy salad



120.-

ยำกุนเชียง
Chinese sausage spicy salad



260.-

กุ้งแช่น้ำปลาอุรูกลาไฉ้ย
Wild-caught sea prawn sashimi in spicy fish sauce



170.-

ยำไข่เค็มเป็ดไล่ทุ่ง
Salted free-range egg spicy salad



หมูสับต้มอุเมะ
Minced pork soup with Japanese Ume plum

👉 270.-
👉 170.-

ต้ม Soup



เพิ่มมาม่า 30.-
Add Instant Noodles



Hot Pot / หม้อไฟ



Bowl / ชาม



ต้มยำมันกุ้ง
Tom yum with creamy
prawn fat

👉 490.-
👉 390.-



ปลาหมึกต้มมะนาว
Spicy clear squid soup
with lime

👉 360.-
👉 260.-



ต้มเผ้งแซ่บหมูสับ
Minced pork spicy soup

👉 250.-
👉 150.-



ึ่ง Steamed

ไข่ตุ๋นหม้อไฟมันกุ้งเสวย

Steamed egg custard with
prawns and shrimp paste
in hot pot



390.-

ัด Wok-fried

หอยลายฉัดน้ำพริกเผา

Clams wok-fried with
chili paste



240.-



เชลล์ชวนชิม



250.-

กุ้งแช่ขี้วยทะเลสับผัดหน้าเลียบ

Minced wild-caught sea prawns wok-fried with salted olive



150.-

หมูสับผัดหน้าเลียบ

Minced pork wok-fried
with salted olive



150.-



เต้าหู้ผัดหน้าเลียบ

Tofu wok-fried with
salted olive



150.-
220.-

แขนงไฟแดง / หมูกรอบ
Baby cabbage wok-fried / with crispy pork

 Vegetable / ผัก
 Crispy Pork / หมูกรอบ



250.-

ปลาหมึกผัดไข่เค็ม
Squid wok-fried with salted egg



120.-
200.-

ผักบุ้งไฟแดง / หมูกรอบ
Chinese morning glory wok-fried /
with crispy pork



260.-

หมูกรอบผัดพริกเกลือ

Crispy pork wok-fried with salt & chilies



120.-

กะหล่ำปลีผัดปลาเค็มไฟแดง

Cabbage wok-fried with salted fish



120.-

ไชโป้วผัดไข่

Pickled sweet turnip wok-fried with egg

ทอด Deep- fried



140.-

ไข่เจียวไชโป้ว
Pickled sweet turnip omelette



240.-

ซี่โครงหมูแดงทอด
Fried char siu pork ribs



300.-

ปลาอินทรีแดดเดียวทอดราดน้ำยำ
Sun-dried fried king mackerel
with spicy dressing



160.-

เต้าหู้ทอดคั้งทอด
Deep-fried pudding tofu



120.-

กุนเชียงทอด
Fried Chinese sausage



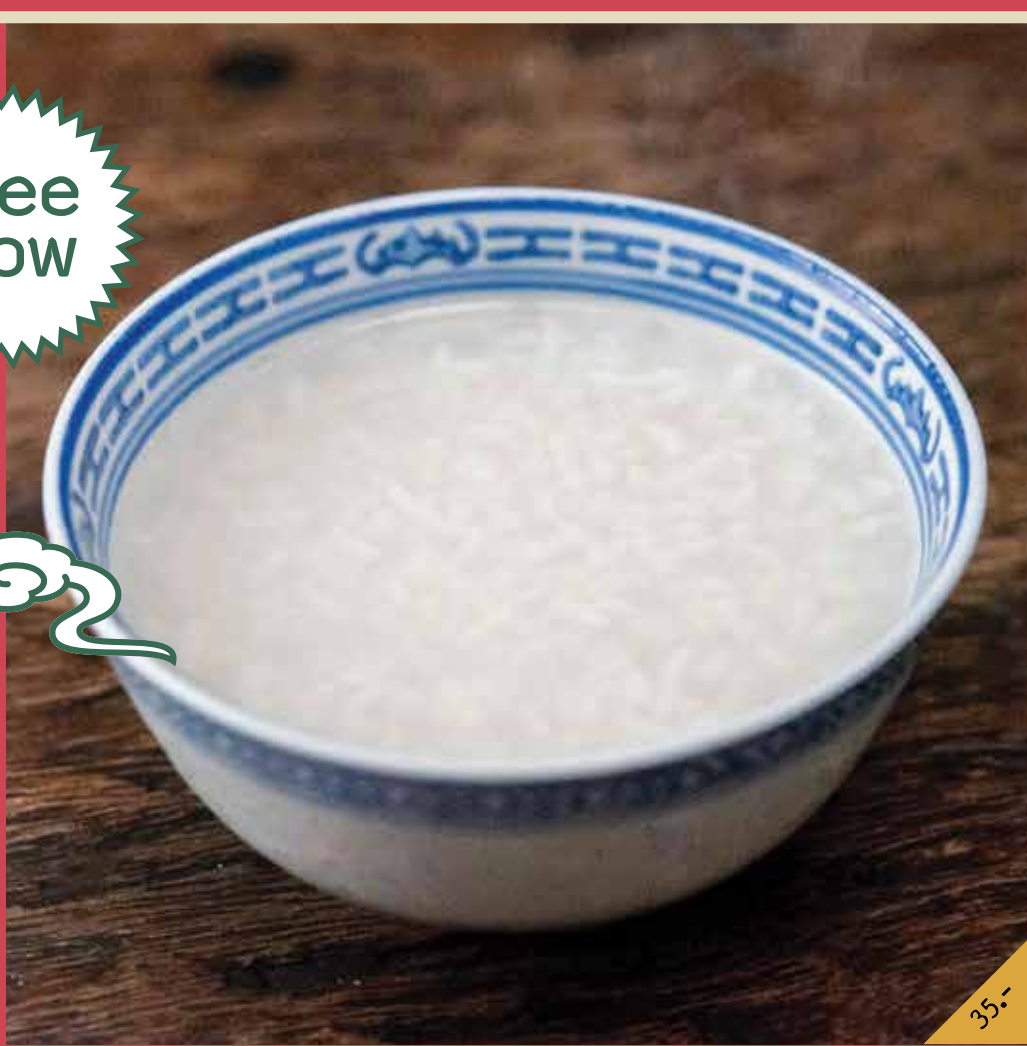
120.-

ปลาตลิ่งทอด
Fried crispy gourami

Free
Flow



ข้าว บะหมี่ Rice & Noodles



35.-

ข้าวต้มหอมมะลิใบเตย (ฟรีโฟลว์ต่อท่าน)

Boiled jasmine rice with pandan (Free flow per person)



35.-

ข้าวสวยหอมมะลิ (จาน)

Steamed jasmine rice (Dish)



30.-

เส้นมาม่า (จาน)

Instant Noodles (Dish)



ของ หวาน Dessert

ข้าวเหนียวมะม่วง
Mango sticky rice

260.-



บัวลอยเผือกและฟักทอง
Taro & pumpkin balls in sweetened
coconut milk

120.-





พานาคอตต้าชาไทย
Thai tea panna cotta

150.-

เครื่องดื่ม Beverage

Whisky & Brandy

		
Jim Beam Whiskey	300	2,000
Ezra Brooks Rye	320	2,500
Dewar's 15 YO	390	3,500
Ardbeg 10 YO	390	3,500
Regency V.S.O.P		690



Vodka

		
42Below	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

Wine

		
House Prosecco	350	1,450
House White	330	1,450
House Red	330	1,450

Ask our staff
for full wine list



Frozen Beer

Singha (620 ml)	250.-
Asahi (620 ml)	250.-




Beer

Singha (330 ml)	190.-
Leo Supreme (490 ml)	220.-

Umeshu Yuzushu



Kotsuzumi Plumtonic Baishin

 1,500 ml	3,650.-
 Glass	350.-
 Glass with Ume	390.-



SHIO Yuzushu

 720 ml	1,950.-
--	---------

Mocktail / Coffee / Tea

Ask our staff for menu

Ice

Ice (Bucket) 80.-

Signature Cocktail



Mellow & Yellow	370.-
42Below Vodka Jackfruit / Jasmine Syrup / Palm juice / Citrus	
Honey Honey	370.-
Gin Bombay Chrysanthemum / Honey / Lemon / Honey Comb	
Pandan Smooth	370.-
Mekhong Pandan / Pineapple / Fresh milk / Lime / Matcha / Syrup / Chocolate Bitter	



Mango on the Rock	370.-
Mekhong / Mango / Ginger Syrup / Lime / Islay Whisky	
Whitewash Coco	370.-
Jim Beam Whiskey / Choco Nibs / Mint syrup / Cream	
Farang-Chae-Buay	370.-
Bombay Sapphire Gin / Guava / Passion fruit Cordial / Lime / Plum	

Sangria to Share

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

Gin & Tonic

Bael Fruit Longan G&T 370.-

Gin Bael Fruity / Longan /
Mediterranean Tonic



Vanilla Mint G&T 370.-

Gin Mint / Vanilla / Mediterranean Tonic

Ginger Lemon G&T 370.-

Gin / Ginger / Citrus / Mediterranean Tonic

Soft Drink

Singha Soda / Coke / Coke Zero /
Sprite / Singha Lemon Soda 80.-

Fever Tree Mediterranean Tonic 120.-

Drinking Water

Mineral Water 40.-

Saiyok Springs Sparkling Mineral Water 120.-

Classic Twist

Spritz Bianco 370.-

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

Rum Old Fashions 370.-

Bacardi' Anejo Cuatro / Chocolate Bitter /
Cane syrup / Orange

Reverse Dirty Martini 370.-

Blanco Vermouth /
Bombay Sapphire Gin / Olive Brine

B Negroni 370.-

Jim Beam Whiskey / Ezra Brooks Rye /
Campari / Dry Vermouth / Banana Liqueurs



Mojito

Watermelon Mojito 370.-

Bacardi Carta Blanca / Water matelon /
Lime / Mint / Sugar / Soda

Calamansi Honey Mojito 370.-

Bacardi Carta Blanca / Calamansi Fresh /
Honey Clove / Soda

Pineapple Lychee Mojito 370.-

Bacardi Carta Blanca / Pineapple /
Lychee / Lime / Mint



Corkage Charge

Wine 800.-

Whisky & other spirits 1,500.-

Prices are subject to 10% service charge and 7% VAT
ราคาไม่รวมค่าบริการ 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.supannigagroup.com



SUPANNIGA GROUP

LOCAL THAI, GLOBAL FAVORITES
