



MENU

DIGITAL



MENU

"คุณชู" ทานเล่น

KHUN CHU's APPETIZER

กวยช่ายทอด 75.-
Deep Fried Chives Cake

จำยอร์วี่ หมูสับ 95.-
(ปอเปี๊ยะญวนทอด)
Deep Fried Spring Rolls

สามชั้นทอดน้ำปลา 120.-
Deep Fried Pork Belly
with Fish Sauce

ผัดไทยคุณชู กุ้ง



ผัดไทยคุณชู

PADTHAI KHUN CHU, our signature, original recipe with the secret sauce.

ต้นตำหรับผัดไทยสูตรเฉพาะของทางร้าน

เลือกเส้น : เส้นจันทน์ / เส้นมะละกอ

Pick your noodle
Padthai Noodle / Papaya Shredded

เต้าหู้ 140.-
with Egg and Tofu

กุ้ง 190.-
with Prawn

ปูก้อน 450.-
with Jumbo Lump Crab

เกี้ยวกรอบซอสผัดไทย

THAI NACHOS (crispy wonton sheet)
with Padthai Khun Chu's Sauce



เกี้ยวกรอบ เนื้อปู

เต้าหู้ 140.-
with Egg and Tofu

กุ้งสับ 190.-
with Minced Prawn

คอหมูย่าง 190.-
with Grilled Pork Neck

ไก่ย่าง 190.-
with Grilled Chicken

แฮมหม้อ 190.-
with Fermented Minced Pork

เนื้อปู 350.-
with Crab Meat

ปูก้อน 450.-
with Jumbo Lump Crab

ถังแตก

STREET FOOD STYLE, seasoning with chili and peanuts.
ผัดไทยปรุงรสด้วยพริกและถั่วลิสง



ผัดไทยถังแตก คอหมูย่าง

เสิร์ฟพร้อมกากหมู
serve with homemade crackling pork

ผัดไทยถังแตก 120.-
Padthai

ขนมผักกาดถังแตก 150.-
Turnip Cake

มังสวิรัต

PLANT BASED (Vegetarian)

ผัดไทยถังแตก 145.-
Padthai with Plant Based Meat

เกี้ยวกรอบราดซอสผัดไทย 145.-
Thai Nacho's with Plant Based Meat

ขนมผักกาดถังแตก 155.-
Turnip Cake with Plant Based Meat

TOPPING PLANT BASED หมูกรอบ + 70.-
Plant Based Crispy Pork

TOPPING

กุ้ง + 70.-
with Prawn

คอหมูย่าง + 70.-
with Grilled Pork Neck

ไก่ย่าง + 70.-
with Grilled Chicken

แฮมหม้อ + 70.-
with Fermented Minced Pork

เนื้อปู + 230.-
with Crab Meat

ปูก้อน + 330.-
with Jumbo Lump Crab

EXTRA

กากหมู (ใหญ่) 25.-
Homemade Crackling Pork

เกี้ยวกรอบ 25.-
Deep Fried Wonton Sheet

เพิ่มไข่ 25.-
Extra Egg

เพิ่มเส้น 25.-
Extra Noodle