

# คสทไฮด์



อาหารไทย อีสาน ใต้ทอด ทะเลเอน ขนเอนเย็นปัสด



080-4422433

@CMTL



# เมนูน้ำสมุนไพร

1

คลายร้อน ดับกระหาย แก้อ่อนใน



น้ำลำไย

29.-



น้ำเก็กฮวย

29.-



น้ำฝรั่ง

35.-



น้ำอัญชันมะนาว

29.-



น้ำผึ้งมะนาว

29.-



น้ำใบเตย

29.-



น้ำกระเจี๊ยบ

29.-



# เมนูต้มตำ

บดๆ / ไม่บดๆ



|                                              |       |
|----------------------------------------------|-------|
| ตำซั่ว ( เส้นสด , ดองแดง , หัวไก่โธ่ , ผัก ) | 89.-  |
| ตำซั่ว ( กุ้ง , ปูม้า , ปลาหมึก )            | 209.- |
| ตำซั่ว หอยแครง                               | 269.- |
| ตำซั่ว หอยดอง                                | 129.- |
| ตำซั่ว ข้าวโพด ( กุ้ง , ปูม้า , ปลาหมึก )    | 229.- |
| ตำซั่ว ข้าวโพด หอยแครง                       | 289.- |
| ตำซั่ว ทะเลรวม                               | 389.- |
| ตำซั่ว แคปหมู                                | 129.- |
| ตำซั่ว หมูยอ                                 | 119.- |
| ส้มตำ ( กุ้ง , ปูม้า , ปลาหมึก )             | 179.- |
| ส้มตำ หอยแครง                                | 239.- |

|              |        |         |         |       |        |         |
|--------------|--------|---------|---------|-------|--------|---------|
| เพิ่มเครื่อง | หอยดอง | ข้าวโพด | ไข่เค็ม | หมูยอ | แซลมอน | หมูกรอบ |
|              | 20.-   | 20.-    | 20.-    | 30.-  | 100.-  | 120.-   |





# เมนูต้มตำ

## บดๆ / ไม่บดๆ



ตำ หอยดอง

79.-

ตำข้าวโพด

79.-

ตำทะเลรวม

359.-

ตำแคปหมู

129.-

ตำหมูยอ

99.-

ตำปูจืด

79.-

( เส้นมะละกอ , แตง , ถั้วฝักยาว , มะเขือเทศ )

ตำลาว

69.-

( เส้นมะละกอ , แตง , ถั้วฝักยาว , มะเขือเทศ )

ตำไทยปูจืด

79.-

( เส้นมะละกอ , แตง , ถั้วฝักยาว , มะเขือเทศ )

ตำไทย

69.-

( เส้นมะละกอ , แตง , ถั้วฝักยาว , มะเขือเทศ )

ส้มตำ แซลมอน

279.-

ตำป่า

139.-

ตำป่า ( กุ้ง , ปูม้า , ปลาหมึก )

249.-

ตำป่า หอยแครง

309.-

|              |        |         |         |       |        |         |
|--------------|--------|---------|---------|-------|--------|---------|
| เพิ่มเครื่อง | หอยดอง | ข้าวโพด | ไข่เค็ม | หมูยอ | แซลมอน | หมูกรอบ |
|              | 20.-   | 20.-    | 20.-    | 30.-  | 100.-  | 120.-   |





# เมนูต้มตำ

บดๆ / ไม่บดๆ

4



ตำหอยโข่งนา ( ตามฤดูกาล )

179.-

ตำหน่อไม้

99.-

ตำหน่อไม้ ( กุ้ง , ปูม้า , ปลาหมึก )

209.-

ตำหน่อไม้ หอยแครง

269.-

ตำหน่อไม้ ทะเลรวม

359.-

ตำหน่อไม้ แคปหมู

129.-

ตำ ตีนไก่

99.-

ตำ ตีนไก่ ( กุ้ง , ปูม้า , ปลาหมึก )

219.-

ตำ ตีนไก่ หอยแครง

279.-

เกาเหลา ( กุ้ง , ปูม้า , ปลาหมึก )

179.-

เกาเหลา หอยแครง

239.-

เกาเหลา ทะเลรวม

359.-

เกาเหลา แซลมอน

279.-

เกาเหลา ตีนไก่

109.-





# เมนูยำ

## บดๆ / ไม่บดๆ

5



ยำหอยโข่งนา ( ตามฤดูกาล )

179.-

ยำ ( กุ้ง , ปลาหมึก , ปูม้า )

179.-

ยำหอยแครง

239.-

ยำแซลมอน

279.-

ยำทะเลรวม

359.-

ยำหอยดอง

99.-

ยำมูยอ

99.-

ยำวุ้นเส้น , มาม่า

109.-

ยำวุ้นเส้น , มาม่า ( กุ้ง , ปูม้า , ปลาหมึก )

199.-

ยำวุ้นเส้น , มาม่า หอยแครง

259.-

ยำวุ้นเส้น , มาม่า ทะเลรวม

389.-

ยำข้าวโพด

79.-





# เมนูดอกจิ้ม/ช่าง

6



หอยโข่งนาลวกจิ้ม ( ตามฤดูกาล )

179.-

ทะเลลวกจิ้ม ( กุ้ง , ปลาหมึก , ปูม้า )

179.-

หอยแครงลวกจิ้ม

239.-

แซลมอนลวกจิ้ม ( ซาซิมิ )

279.-

( ปลาร้า , ซีฟู้ด , วาซาบิ )

เนื้อม่องลายลวก ( แจ่วเปรี้ยว , แจ่วขม )

139.-

หมูมะนาว

139.-

ไก่ย่าง ( ตัว )

209.-

เสีอร่องไห้

139.-

คอหมูย่าง

109.-

ปลาตุกย่าง

89.-

ตับวัวย่าง

129.-

ไส้ย่าง

129.-

พวงนมย่าง

179.-





# ต้ม / แกง

7

ต้อง หมั่นไฟ

แกงหน่อไม้

129.-

-

แกงเห็ด

119.-

-

แกงผักหวานไข่มดแดง ( ตามฤดูกาล )

139.-

-

แกงอ่อม ( ไก่ , หมู , หอยจู้บ )

139.-

-

แกงอ่อม ( เนื้อ )

169.-

-

ซุปรเปอร์ตีนไก่

109.-

209.-

ต้มแซ่บกระดูกอ่อน

109.-

209.-

ต้มยำไก่บ้าน

139.-

229.-

ต้มยำกุ้ง

179.-

259.-

ต้มยำทะเลรวม ( ข้น , ใส )

-

359.-

ต้มยำปลากะพง ( ข้น , ใส )

-

389.-

ต้มยำปลากด ( ค้าง )

-

239.-

ต้มยำพุงไข่ปลาซ่อน

-

279.-

ต้มยำพวงไข่ไก่

-

209.-

ต้มเนื้อ ( ขม , เปรี้ยว )

139.-

229.-

ต้มแห้ง ( ขม , เปรี้ยว )

139.-

-

แกงจืดหมูสับ

109.-

-





# อาหารฟิวชั่น

8



ก้อยหอยเชอร์รี่

99.-

ซูปหน่อไม้

79.-

ผัดผักรวม

99.-

ผัดเห็ดรวม

99.-

หอยลายผัดพริกเผา

139.-

ผัดผงกะหรี่ ( ปู, กุ้ง, ปลาหมึก )

209.-

ผัดผงกะหรี่ทะเลรวม

359.-

เนื้อปูผัดผงกะหรี่

319.-

ไข่เจียวปู

499.-

ไข่เจียว

69.-

ไข่เจียวหมูสับ

99.-

ไข่เจียวเนื้อสับ

119.-

ไข่เจียวกุ้งสับ

139.-

ไข่ดาว , ไข่ต้ม ฟองละ

15.-





# อาหารป้อนชั้น

9

ขนมจีนน้ำแจ่ว

69.-

ขนมจีนเส้นสด

39.-

กุ้งอบวุ้นเส้น

139.-

ผัดหมี่ไทเลย

69.-

ลาบ/ก้อย หมู

99.-

ลาบ/ก้อย เนื้อ

129.-

ตับหวาน

99.-

ก้อยไข่มดแดง ( ตามฤดูกาล )

109.-

ลาบปลาดุก

109.-

ลาบปลายี่สก

99.-

ลาบเป็ด

109.-

ลาบปลาหมึก

179.-

ลาบไส้อ่อนหมู

139.-

น้ำตกหมู

129.-

น้ำตกเนื้อ

139.-





# นั่ง / นอด

10



ปลากระพงทอดน้ำปลา

389.-

ปลากระพงลุยสวน

389.-

ปลากระพงนึ่งมะนาว

389.-

ปลากระพงนึ่งจิ้มแจ่ว

389.-

หมึกนึ่งมะนาว

249.-

นึ่งไก่บ้านใต้น้ำ

109.-

หมูแดดเดียวทอด

99.-

เนื้อแดดเดียวทอด

129.-

แคปหมูทอดสด

49.-

หมูยอทอด

99.-

ปีกไก่ทอดกระเทียม

109.-

ปีกไก่ทอดน้ำปลา

109.-

แฮมชีโครงหมู

109.-





# นั่ง / ทอด

11



|                       |       |
|-----------------------|-------|
| ไล่ทอด                | 129.- |
| ทอดมันปลา             | 99.-  |
| ปากเปิดทอด            | 139.- |
| นักร้องไก่            | 99.-  |
| ฟิชริง (ทอดมันปลา)    | 99.-  |
| ถั่วลิสงทอด           | 69.-  |
| เม็ดมะม่วงหิมพานต์ทอด | 99.-  |
| ยำถั่วรวม             | 109.- |
| เฟรนช์ฟรายส์          | 99.-  |
| เอ็นข้อไก่ทอด         | 129.- |
| หนวดหมึกทอด           | 159.- |
| กุ้งทอดกระเทียม       | 199.- |
| ปลาหมึกทอดกระเทียม    | 149.- |
| สามชั้นทอดกระเทียม    | 99.-  |





# ข้าว

12



|                    |       |
|--------------------|-------|
| ข้าวผัดหมูเล็ก     | 89.-  |
| ข้าวผัดหมูใหญ่     | 189.- |
| ข้าวผัดทะเลรวมเล็ก | 139.- |
| ข้าวผัดทะเลรวมใหญ่ | 249.- |
| ข้าวผัดกุ้งเล็ก    | 109.- |
| ข้าวผัดกุ้งใหญ่    | 219.- |
| ข้าวผัดปลาหมึกเล็ก | 109.- |
| ข้าวผัดปลาหมึกใหญ่ | 219.- |
| ข้าวผัดปูเล็ก      | 109.- |
| ข้าวผัดปูใหญ่      | 219.- |
| ข้าวสวย ( จาน )    | 15.-  |
| ข้าวสวย ( โถ )     | 60.-  |
| ข้าวเหนียว         | 15.-  |





# แนะนำพิเศษ

13

ปลาเนื้ออ่อนทอดกระเทียม

389.-

ต้มแซ่บเอ็นแก้วเนื้อ

209.-

ต้มแซ่บเอ็นแก้วหมูถ้วย

139.-

ต้มแซ่บเอ็นแก้วหมูมือไฟ

249.-

ไข่ตุ๋นมือไฟ

279.-

หมุกรอบคั่วพริกเกลือ

179.-

ตำกั่วหมุกรอบ

179.-

แกงเห็ดเผาะ ( ตามฤดูกาล )

199.-

ต้มอึ่งไข่ถ้วย ( ตามฤดูกาล )

199.-

ต้มอึ่งไข่มือไฟ ( ตามฤดูกาล )

329.-

ผัดเผ็ดหมูป่า

209.-

ผัดเผ็ดกบ

219.-

ผัดฉ่าปลาคัง

239.-

ผัดฉ่าทะเลรวม

329.-

กบทอดกระเทียม

209.-

ตำพลับ

199.-





# เมนู/ทะเลเผา

14



เมี่ยงปลากะพง (ทอด , เเผา )

389.-

เมี่ยงปลาทับทิม (ทอด , เเผา )

329.-

เมี่ยงปลาช่อน (ทอด , เเผา )

359.-

กุ้งก้ามกรามเผา 1 กิโลกรัม ( 10-12 ตัว )

889.-

กุ้งก้ามกรามเผา ครึ่ง กิโลกรัม ( 5 -6 ตัว )

559.-

หมึกกระดองเผา 1 ตัว ( 3 - 4 ซีด )

339.-







เมนูแนะนำ

15

# แกงเขียวหวานปลากระพง



389.-

สูตรเฉพาะทางร้าน

รสชาติหอมเครื่องแกง อร่อยลงตัวทุกคำ

ครกนิว | @cmtl | 080-4422433





เมนูแนะนำ

16

# ห่อหมกทะเลรวม มะพร้าวอ่อน



สูตรเฉพาะทางร้าน

รสชาติหอมเครื่องแกง อร่อยลงตัวทุกคำ

ครกนิว | @cmtl | 080-4422433





เมนูแนะนำ

17

# ปลาคังลวกจิ้ม



209.-

ครกนิว | @cmtl | 080-4422433





# Buffet ( ผัก , วัตถุดิบ )

หมูเล็ก

199.-

หมูใหญ่

259.-

เนื้อเล็ก

229.-

รวมเล็ก

259.-

รวมใหญ่

389.-

ปลาแซลมอน

389.-

ทะเลเล็ก

229.-

ปลาหมึก

329.-

ทะเลใหญ่

289.-

@CMTL : ครกนัว



# គេន្ទៀងចំង

អ្នកបៅ

ត្រី 15.- ឆ្នាំ 25.-

ប្រើប្រាស់

ត្រី 25.- ឆ្នាំ 45.-

ប្រើប្រាស់

19.-

ប្រើប្រាស់

119.-

ប្រើប្រាស់

99.-

ប្រើប្រាស់

99.-

ប្រើប្រាស់

129.-

ប្រើប្រាស់ Grande

496.-

ប្រើប្រាស់

ប្រើប្រាស់ 579.-

ប្រើប្រាស់ 889.-

ប្រើប្រាស់

ប្រើប្រាស់ 239.-

ប្រើប្រាស់ 389.-

ប្រើប្រាស់

ប្រើប្រាស់ 249.-

ប្រើប្រាស់ 409.-

ប្រើប្រាស់

ប្រើប្រាស់ 20.-

ប្រើប្រាស់ 40.-

គាត់ប្រើប្រាស់ប្រើប្រាស់

ប្រើប្រាស់ 100.-





คสทไฟ



080-4422433

@CMTL