



พิถีพิถัน...เพื่อมื้อสำคัญของคุณ
A.Mallika... We are dedicated to making your meal special

Conference & Banquet Services

ห้องจัดเลี้ยง ร้าน อ.มัลลิกา



MALLIKA
INTERFOOD

MALLIKA CATERING

รับบริการจัดเลี้ยงทั้งในและนอกสถานที่ในรูปแบบบุฟเฟ่ต์และชุดอาหาร

TAKE HOME
MEAL BOX
SNACK BOX



LINE @a.mallika

f ajarnmallika

Instagram a.mallika

อ.มัลลิการ์...อาณาจักรอาหารไทยคุณภาพ

ร้าน อ.มัลลิการ์ เกิดขึ้นจากความชอบรับประทานอาหารไทย ของ อ.มัลลิการ์ ธรรมวัฒน์ โดยเปิดบริการตั้งแต่ 15 พฤศจิกายน 2537 ซึ่งทุกเมนู อ.มัลลิการ์ เป็นผู้คิดสรรวัตถุดิบ

และลงมือปรุงอาหารร่วมกับเชฟ เพื่อให้ทุกจานมีคุณภาพ วัตถุดิบส่วนใหญ่มาจากผลผลิต จากสวนสาระพรรณ จ.ลพบุรี ซึ่งปลูกแบบออร์แกนิก ทั้งผักสวนครัว สมุนไพร รวมถึงผลไม้สด ที่ได้รับความนิยม ทั้งมะม่วงอกร่องพิบูลทองลูกโตเนื้อหวานดำ มะม่วงน้ำดอกไม้สีทอง และ มะม่วงแสดจัมโบ้รสหวานอ่อนเปรี้ยวรวมถึงไข่ไก่สดจากฟาร์มไก่อารมณ์ดี

และส่วนหนึ่งเป็นผลผลิตจากเกษตรกรที่คัดเลือกมาโดยเฉพาะ นอกจากเมนูข้าวหวานที่มีให้บริการกว่า 300 เมนูตั้งแต่เมนูอาหารเช้า อาหารไทยตำรับชาววัง อาหารประจำภาคและเมนูพิเศษตามฤดูกาลแล้ว ยังมีบริการจัดเลี้ยงหลากหลายรูปแบบทั้งบุฟเฟ่ต์ ค็อกเทล ชุมอาหาร อาหารกล่องและของว่างพร้อมทาน รวมถึงมีห้องจัดเลี้ยง ประชุม- สัมมนา รองรับความต้องการของลูกค้าอีกด้วย ด้วยประสบการณ์การทำร้านอาหารไทยมานานกว่า 30 ปี

ของ อ.มัลลิการ์ ธรรมวัฒน์ จึงเป็นเครื่องพิสูจน์ได้ถึงความพิถีพิถัน ใส่ใจคุณภาพ ให้ทุกจานมีคุณค่าพร้อมทั้งสร้างความสุขให้ลูกค้าที่น่ารักในทุกครั้งที่มาเยือน



A.MALLIKA'S
RECOMMENDED MENU
อ.มลลิการ์ แนะนำ

ซี่โครงหมูอบยอดผัก

Steamed Soft Ribs in Gravy

650.-



กุ้งแม่น้ำจัมโบ้เผา

Grilled Giant River Prawn

1,150.-



ไข่เจียวชาลาปาปูเป็นปู

Jumbo Crab Omlet Cake

1,000.-





ผัดชาวเกาะ 550.-
Spicy Stir-Fried Mixed Seafood with Crispy Basil



แกงเขียวหวานไก่-พิซซ่ากรอบ 300.-
Chicken Green Curry with Crispy Pizza Bread



ผัดกระเจตไฟแดง
ผัดกระเจตปาก่องไก่ไฟแดง
Stir-Fried Water Mimosa With Oyster Sauce and Chili
Stir-Fried Water Mimosa with Chopstick Doughnut
200.- / 220.-



ปลาสำลียำมะม่วง 580.-
Crispy Battered Black Banded Kingfish with Spicy Mango Salad



ข้าวมันส้มตำ 350.-
Somtum Thai, Chicken Green Curry, Sweet Pork
and Beef Jerky with Coconut Rice



น้ำพริกสองใจ

(น้ำพริกกระป๋อง + ปลาทุ + น้ำพริกไข่ปู)

Nam Prik Song Jai
(Roasted Shrimp Paste Chili Sauce + Fried Mackerel
+ Crab Egg Chili Sauce with Assorted Vegetables)

450.-



ยำชะอมกรอบ

350.-

Acaia Pennata (Cha-Ome) Vegetable with Spicy Seafood Salad



ยำสลัดทูน่าผักกาดแก้ว

350.-

Spicy Yum Tuna Thai Iceberg Lettuce Salad



แกงคั่วหอยแครงใบชะอม แกงคั่วหอยขมใบชะพลู

Gang-Kua Cockles in Red Curry
Gang-Kua River Snails in Red Curry

300.- / 250.-



ดูจี่ปลาแซลมอน

250.-/ขีด

Choo-Chee Salmon Red Curry

250.-/100g.



ไข่ตุ๋นทรงเครื่อง

250.-

Steamed Egg with Minced Pork,
Minced Shrimp and Century Egg



สาเกุใส่หมู

100.-

Pork and Sweet Radish stuffed Sago Balls



กุ้งพระอาทิตย์

Sun Shrimp

Sunny Eggs with
Stir-Fried Garlic
Jumbo Shrimp

450.-



ปลาหิมะทอดราดซีอิ๊ว

400.-/ขีด

Fried Snow Fish with Sweet Soy Sauce 400.-/100g.



ปลาช่อนผัดพริกขี้หนูสวน

300.-

Fried Flavored Freshwater Fish with Chilli and Kaffir Lime Leaves



เผือกกะทิทอด

120.-

Crispy Coconut Taro with Sweet Ginger Sauce



หมูสับกุ้งผัดใบกะเพราป่า

300.-

Spicy Stir-Fried Minced Pork and Shrimp with Holy Basil

A.MALLIKA'S

APPETIZER

เรียกน้ำย่อย

รวมมิตรเรียกน้ำย่อย

A.Mallika's Appetizer Platter

650.-



ทูน่าดิปปอริสสลัด

Pirate's Tuna Dip

150.-



ลูกชิ้นปลากระเทียมรสจัด

Knife-fish Balls with Spicy Seafood Sauce

300.-



เต้าหู้ทอดกับซอสมะขาม

Fried Soft Tofu and Tamarind Sauce

100.-



เกี๊ยวกุ้งกิมฉั่ง

Crispy Shrimp Wontons

100.-



หมูตุ๋นตุ๋น

Fried Herbal Pork

180.-



ทอดมันกุ้งฝอย

320.-

Fried Shrimp Patties with Crispy Tiny Shrimp



ทอดมันกุ้ง

300.-

Fried Shrimp Patties



เมี่ยงหัวใจกล้วย

Banana Blossom Petals
with Herbal Condiments

180.-



ห่อหมกกรอบ

200.-

Crispy Crab and Fish Coconut Souffle



ไก่ห่อใบเตย

180.-

Fried Pandan Chicken



ทอดมันปลาทรายห่อปลี

300.-

Fried Fish Cakes with Banana Blossom



ทอดมันปลากลาย

300.-

Spotted Knife Fish Cakes



ข้าวตังหน้าตั้ง

120.-

Rice Crispies with Mince Chicken-Shrimp Peanut Dip



ข้อไก่ทอด 180.- / มันฝรั่งทอด 100.-

Crispy Chicken Knuckles with White Sesame Seeds / French Fries

A.MALLIKA'S
ROYAL FOOD
อาหารชาววัง



สองหลน สองใจ
(หลนปูทิม หลนเต้าเจี้ยว)

"Song Lon Song Jai"
(Salty Crab Curry Dip
and Bean Paste Curry Dip
with Assorted Vegetables)

350.-

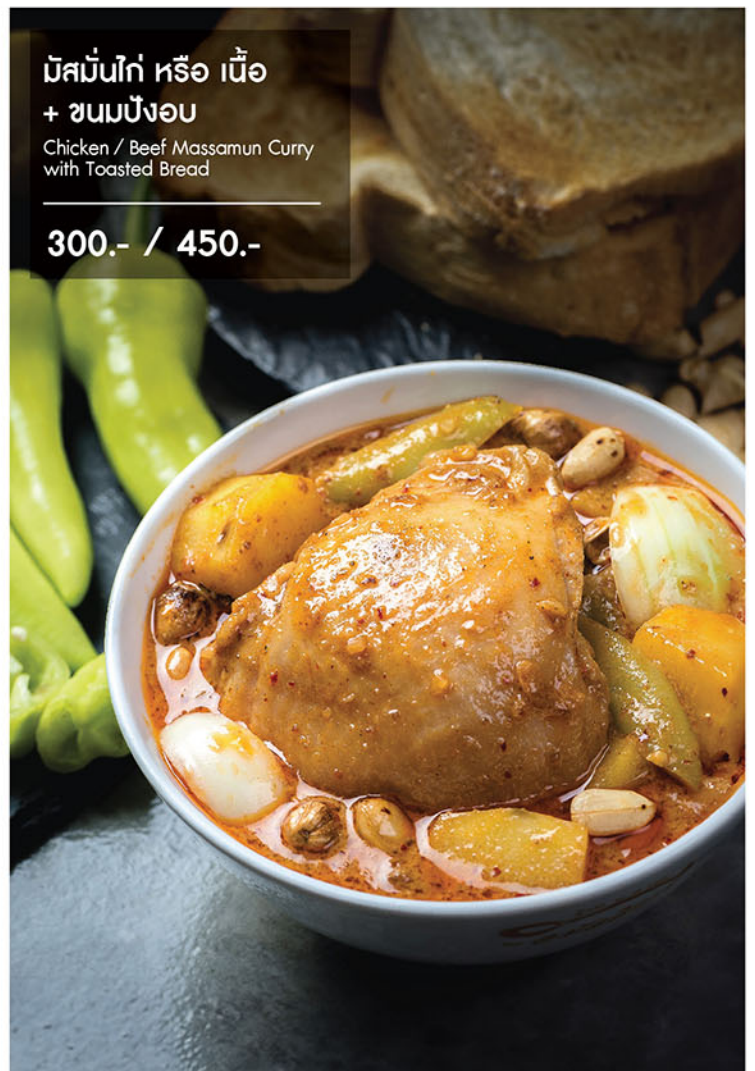


ข้าวแช่ชาววัง

(เฉพาะช่วง มี.ค.-พ.ค. ของทุกปี)

"Kao Chae"
Rice in Iced Jasmine Scented Water
and Various Elaborately
Prepared Side Dishes (Seasonal)

350.-



มัสมั่นไก่ หรือ เนื้อ
+ ขนมปังอบ

Chicken / Beef Massamun Curry
with Toasted Bread

300.- / 450.-



เมี่ยงสองใบ

(ใบคะน้า+ใบชะพลู)

"Miang Song Bai" (Chinese Broccoli Leaf + Wild Betel Leaves and Assorted Herbs with Roasted Sauce)

220.-



แตงโมน้ำพริกปลาแซลมอนกรอบ

120.-

Watermelon with Namprik Crispy Salmon



หมี่กรอบทรงเครื่อง

200.-

Savory and Crispy Vermicelli in Taro Nest



เมี่ยงกระทงทอง

120.-

Crispy Golden Cups with Herbs Filling



กระทงทอง

80.-

Crispy Golden Cups with Seasoned Pork, Shrimp, Corn and Peas



ยำถั่วพู

250.-

Spicy Wing Bean Salad with Shrimp



แกงเผ็ดเป็ดย่าง

Roasted Duck Red Curry

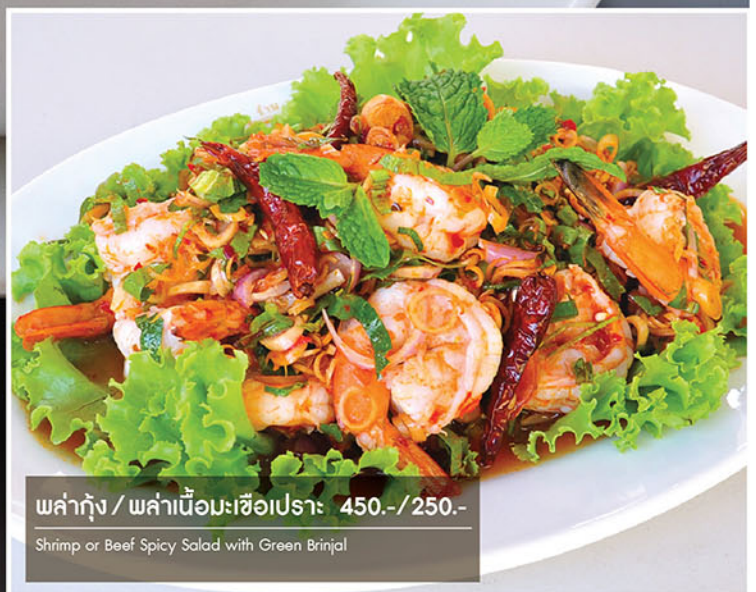
350.-



หมี่กะทิ

180.-

Shrimp and Chicken Curry with Rice Vermicelli



ปลาร้ากุ้ง / ปลาร้าเนื้อมะเขือเปราะ

450.- / 250.-

Shrimp or Beef Spicy Salad with Green Brinjal



ขนมจีนน้ำพริก

150.-

Vermicelli Topped with Sweet Shrimp-Peanut Curry



ขนมจีนน้ำยากะทิ

150.-

Vermicelli Topped with Spicy Fish Curry and Fish Balls



ขนมจีนขาวน้ำ

150.-

Vermicelli Topped with Fresh Coconut Milk, Dried Shrimp Flakes, Knife Fish Balls and Condiments

A.MALLIKA'S

SOUTHERN FOOD

อาหารใต้

ข้าวยำปากะใต้
สูตร อ.มัลลิการ์

"Khao Yum"
Southern Thai Rice Salad

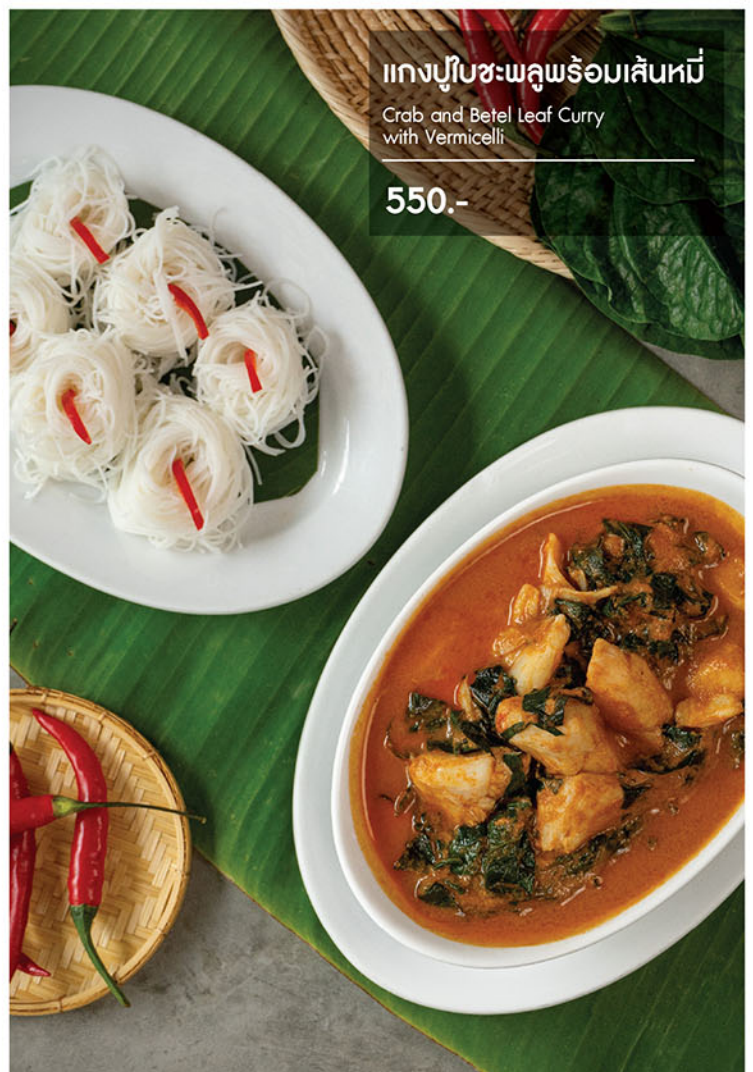
180.-



กุ้งผัดวุ้นเส้นสามหอม

Stir-Fried Shrimp
with Cha-Ome, Stink Bean,
Garlic and Glass Noodle

320.-



แกงปูใบชะพลูพริ้มเส้นหมี่
Crab and Betel Leaf Curry
with Vermicelli

550.-

แกงไตปลากุ้งสดรสจัดจ้าน

350.-

Southern-Style Fish Curry (Gaeng Tai Pla)



แกงเหลืองกุ้งสด ยอดมะพร้าวอ่อน หรือหน่อไม้ดอง

350.-

Southern - Style Yellow Curry with Shrimps and Coconut Shoots



ปลากะพงทอดขมิ้น

550.-

Fried Seabass with Crispy Turmeric Garlic



แกงเหลืองปลากะบอกมะละกอ หรือยอดมะพร้าวอ่อน

350.-

Southern-Style Mullet Fish Yellow Curry with Green Papaya or Coconut Shoots



ใบเหลียงคั่วไข่

200.-

Stir - Fried Malindjo Leaves with Eggs



ไถ่ย่างข้าวเหนียวทอด

250.-

Grilled Red Curry Chicken with Sticky Rice Balls



美味

Signature

หนึ่อาฆ่าสูตรจันดี

Arma's Chicken
Ginger Noodle Soup

180.-



กั่วกลิ้งซี่โครงหมูพริกแกงจันบุรี

250.-

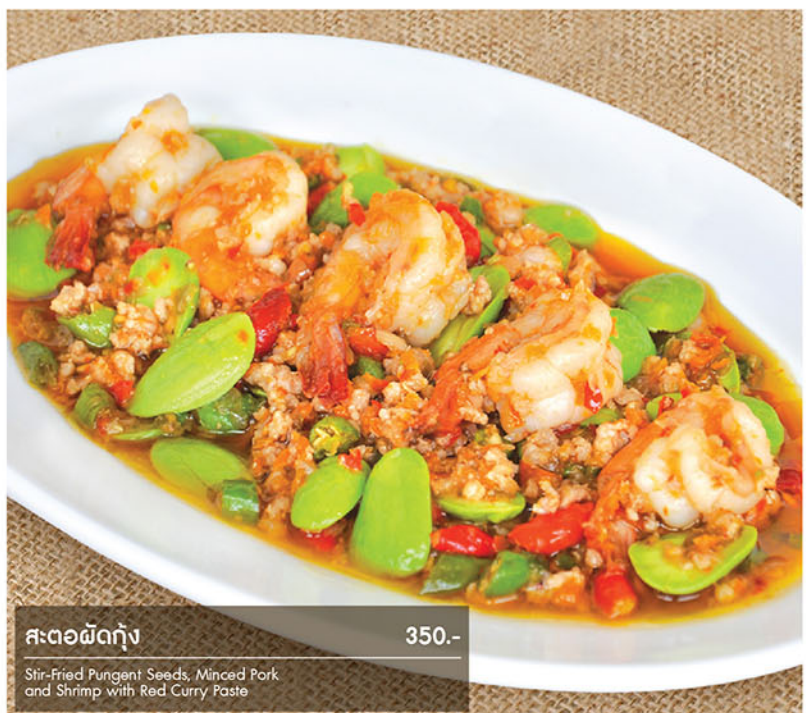
"Kua Gling" Stir-Fried Pork Soft Ribs in Southern Curry



ซาหมุกรอบแกงใต้ปลา

550.-

Deep-Fried Pork Leg with Southern-Style Fish Curry Sauce



สะตอผัดกุ้ง

350.-

Stir-Fried Pungent Seeds, Minced Pork
and Shrimp with Red Curry Paste

A.MALLIKA'S

ISAAN FOOD

อาหารอีสาน

ปลาช่อนลุยสวนผลไม้ปู้เค็ม

Fried Freshwater Fish
with Spicy Somtum Fruit Salad

580.-

ส้มตำไทย
ส้มตำปูเค็ม
ส้มตำปูปลาร้า
ตำมะม่วงปู้เค็ม / กุ้งแห้ง

-Somtum Thai Papaya Salad
with Dried Shrimps
-Somtum Papaya Salad
with Preserved Crab
-Somtum Papaya Salad
with Preserved Crab and Fermented Fish Sauce
-Somtum Mango
with Preserved Crab or Dried Shrimp

100.- / 150.-



ตำหลวงพระบางหนึ่ปลาแซลมอนกรอบ

Luang Prabang Papaya Salad

120.-



ส้มตำกุ้งสด

Somtum Papaya Salad with Fresh Shrimp

250.-



ส้มตำผลไม้รวมปู้เค็ม หรือ กุ้งแห้ง

Somtum Fruit Salad with Preserved Crab or Dried Shrimp

200.-



เนื้อแดดเดียว

250.-

Marinated Sun-Dried Beef



คอหมูย่างคะน้ากรอบ

280.-

Grilled Pork Shoulder with Kale and Spicy Seafood Sauce



ตำหัวปลี

180.-

Somtum Banana Blossom with Dried Shrimp



คอหมูย่าง

250.-

Grilled Pork Neck



ไก่บ้านสมุนไพรทอดเกลือ

250.-

Fried Free-Range Chicken

น้ำพริกปลาธำรสับ (แจ่วบอง) + ไข่เจียว

Anchovy Chili Paste
with Assorted Vegetables
and Omelet

250.-



ลาบหมูคั่ว/ เนื้อ / ไก่

250.-

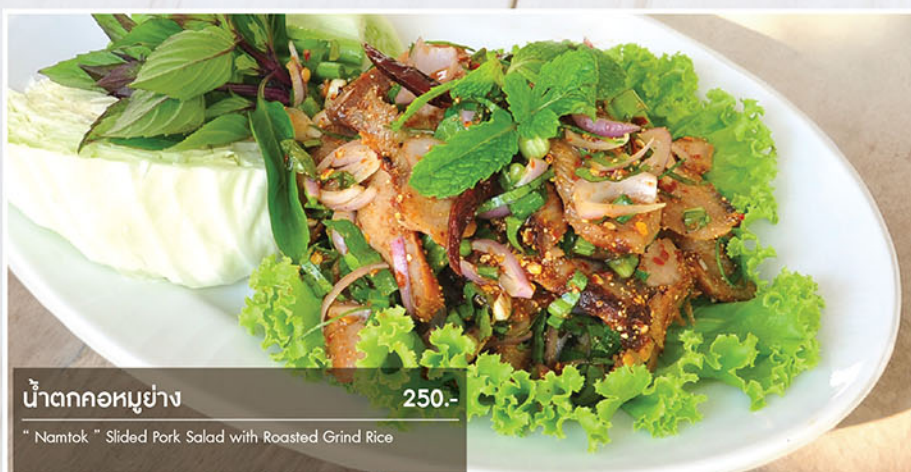
Larb Pork / Beef / Chicken Spicy Salad
with Grind Roasted Rice



ແໜມກະດູກອ່ອນ

250.-

Fried Sour Pork Soft Ribs



ນ້ຳຕົກກອນຢາງ

250.-

" Namtok " Slided Pork Salad with Roasted Grind Rice



ປັກໄກ່ທອງ

180.-

Chicken Sesame Wings

A.MALLIKA'S

NORTHERN FOOD

อาหารเหนือ



ข้าวซอยไก่

Northern Chicken Thai Curry with Egg Noodle

220.-

ขนมจีนน้ำเงี้ยว

Rice Vermicelli with Northern Thai Curry

250.-



น้ำพริกหนุ่มเมืองกรุง

500.-

Nam Prik Noom with Northern-Style Sausage,
Fried Pork and Assorted Vegetables



น้ำพริกอ่อน

300.-

Nam Prik Ong (Spicy Northern Thai Pork and Tomato Chili Paste)



ไส้วุ้นทรงเครื่อง

150.-

Northern Thai Herbal Sausage

A.MALLIKA'S

RECOMMENDED MENU

น้ำพริกแสนแซ่บ กับ ยำแสนอร่อย



น้ำพริกสองใจ

น้ำพริกกระเทียม + ปลาทุ + น้ำพริกไข่ปู

Nam Prik Song Jai
(Roasted Shrimp Paste Chili Sauce + Friend Mackerel
+ Crab Egg Chilli Sauce with Assorted Vegetables)

450.-



น้ำพริกกุ้งสดไข่ต้ม

Spicy Shrimp Straw Mushroom
and Boiled Egg Salad

250.-



น้ำพริกปลาร้า + ไข่ต้ม

Spicy Anchovy Fish Paste
with Assorted Vegetables and Boiled Egg

300.-



ยำมะเขือยาวกุ้งสด

Grilled Eggplant Spicy Salad with Shrimp

250.-



ยำผักบุ้งกรอบทะเล

350.-

Crispy Morning Glory with Spicy Seafood Salad

ยำไข่แฝดสี่ออร์แกนิก

Organic Double Fried Egg
with Spicy Salad Yum Sauce

250.-



ยำสลัดทูน่าผักกาดแก้ว

350.-

Spicy Yum Thai Iceberg Lettuce Tuna Salad



น้ำพริกขี้ลิงเรือ
+ ปลาตุ๋นฟู

Spicy Shrimp Paste
with Assorted Vegetables
and Crispy Catfish

300.-



ยำวุ้นเส้นทะเล

350.-

Spicy Glass Noodle with Mixed Seafood Salad



ปลาตุ๋นฟูหอมฉ่า
ยำมะม่วง

Puffed, Crispy Catfish
with Yum Mango Salad

350.-

A.MALLIKA'S

SPICY STIR-FRIED

ผัดๆผัดๆ



ปลาอุกฟูผัดพริกขิง

Stir-Fried Crispy Puffed Catfish
with Red Chili-Ginger Paste
and Cashew Nuts

300.-



ข้อไก่กรอบผัดพริกขี้หนูสวน

280.-

Stir-Fried Crispy Chicken Knuckles with Chili and Kaffir Lime Leaves



ปลาช่อนผัดพริกขี้หนูสวน

300.-

Fried Flavored Freshwater Fish with Chili and Kaffir Lime Leaves



หมู/เนื้อผัดยี่หระ

180.-/250

Stir-Fried Pork / Beef with Shrubby Basil



ไก่ / หมูสับ / เนื้อสับผัดใบกะเพราป่า

Spicy Stir-Fried Chicken / Minced Pork / Minced Beef
with Holy Basil

180.- / 180.- / 300.-



ไก่บ้านสมุนไพรผัดพริกไทยดำ

300.-

Stir-Fried Herbal Free-Range Chicken with Black Pepper

A.MALLIKA'S

FISH

ปลา



ปลากะพงผัดพริกไทยดำ

Stir-Fried Sea Bass with Black Pepper

550.-



ปลากะพงนึ่งมะนาว

580.-

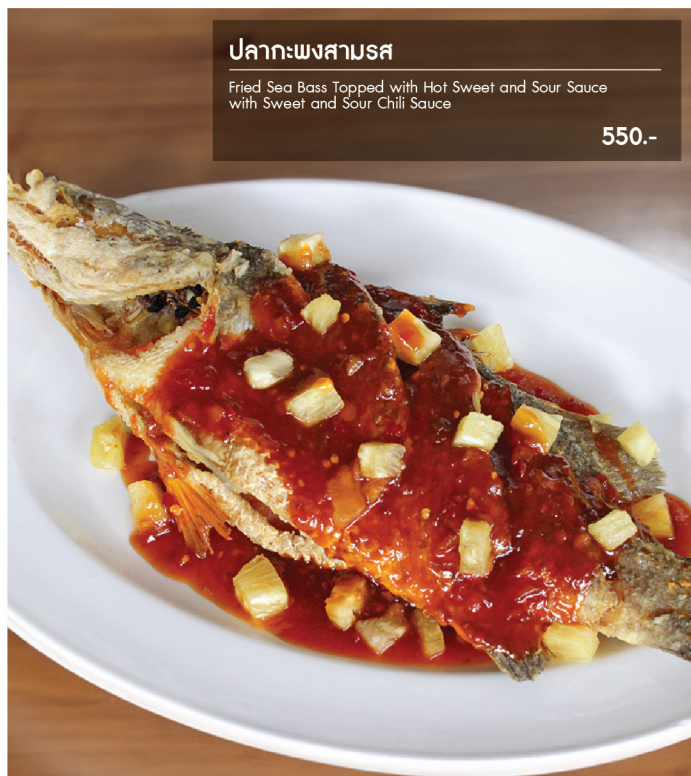
Steamed Sea Bass in Spicy Lime Broth



ปลาสำลียำมะม่วง

Crispy Battered Black Banded Kingfish
with Spicy Mango Salad

580.-



ปลากะพงสามรส

Fried Sea Bass Topped with Hot Sweet and Sour Sauce
with Sweet and Sour Chili Sauce

550.-



ปลากะพงราดน้ำปลา

550.-

Fried Sea Bass with Sweetened Fish Sauce

ปลากะพงลวกจิ้ม

-Steamed Sea Bass with Bean Paste Sauce

300.-

ปลากะพงทอดกรอบ/ทอดกระเทียม

-Fried Silver Mullet/with Garlic

300.-

ปลาสดทอดกรอบ/กรอบนอกนุ่มใน

-Fried Gourami

300.-

ปลาทุทอด

-Fried Mackerel

100.-



ปลาหิมะทอดราดซีอิ๊ว

400.-/ชุด

Fried Snow Fish with Sweet Soy Sauce

400.-/100g.

ปลาตุ๋นอย่างสะเดาน้ำปลาหวาน
(ตามฤดูกาล)

Grilled Catfish and Neem Tips
with Tamarind Sauce

390.-



ปลาช่อนผัดก้านฉ่าย

350.-

Stir-Fried Freshwater Fish with Chinese Celery



ปลาช่อนหลงทาง

500.-

Fried Freshwater Fish with Spicy Herb Salad

A.MALLIKA'S

SEAFOOD MENU

แม่น้ำ-ทะเล



ปลาหมึกใช้นึ่งมะนาว

Steamed Squid
in Spicy Seafood Soup

450.-



ปลาหมึกหอมหรือลูกชิ้นปลารายผัดฉ่า

300.-

"Phad-Chao" Spicy Stir-Friend Squid
or Knife-fish Balls with Herbs and Chili with Herbs and Chili



ห่อหมกทะเลราดอ๋อง

350.-

Seafood Combination Coconut Suffle



ห่อหมกขนมถ้วย

Fish and Crab Coconut Suffle'
in Tiny Ceramic Cups

225.-



ปลาหมึกหอมผัดไข่เค็ม

350.-

Stir-Fried Squid with Salted Egg Yolks



กุ้งแม่น้ำยักษ์เผา

1,150.-

Grilled Giant River Prawn



ปูก้อนผัดผงกะหรี่

Stir-Fried Jumbo Crab Meat
with Curry Powder

600.-



ปลาหมึกหอมทอดกระเทียมพริกไทย

350.-

Fried Squid with Garlic and Pepper



กุ้งผัดกระเทียมพริกไทย

650.-

Stir-Fried Shrimp with Garlic and Pepper



กุ้งจัมโบ้อบวุ้นเส้น

650.-

Baked River Prawn with Glass Noodle and Herbs

A.MALLIKA'S
CLASSIC THAI CURRIES

แกงพริก แกงกะทิ



ต้มข่าปลาสดใบมะขามอ่อน

350.-

"Tom Kaa" Coconut Soup with Crispy Gourami and Tamarind Leaves



แกงเลียงปลากรอบย่าง/กุ้งสด

350.-

Gaeng-Liang Spicy Herbal Soup with Skewered Crispy Fish



แกงป่าลูกชิ้นปลากราย/เนื้อติดมัน

300.-

Authentic Curry Soup with Knife-fish Balls/Beef



ปลาช่อน-ปลาร้าทรงเครื่อง

350.-

Anchovy Fish Coconut Curry



ต้มข่าหัวปลีไก่

250.-

"Tom Kaa" Coconut Soup with Banana Blossom and Chicken

แกงเขียวหวานไก่ / หมู / เนื้อติดมัน / กุ้งนาง

Chicken / Pork / Beef / Prawns Green Curry
250.- / 300.- / 350.- / 550.-



แกงเขียวหวานไก่-พิซซ่ากรอบ

300.-

Chicken Green Curry with Crispy Pizza Bread

แกงส้มชะอมกุ้งสด

350.-

Gaeng-Som Curry with Freshwater Fish or Shrimp and Mixed Vegetables



แกงส้ม ปลาช่อน/กุ้ง ผักรวม

350.-

Gaeng-Som Curry with Freshwater Fish or Shrimp and Mixed Vegetables



พะแนงหมู / ไก่ / เนื้อติดมัน / กุ้งนาง

Peanut Red Curry with Pork / Chicken / Beef / Prawns
250.- / 250.- / 300.- / 750.-



A.MALLIKA'S TOMYUM-CLEAR SOUP

ต้มยำ แกงจืด



ต้มยำกุ้งเห็ดฟาง/เห็ดออริจินิ/ยอดมะพร้าว
(น้ำข้น/น้ำใส)

Tom Yum Shrimp and Straw Mushroom / Iringi Mushroom
/ Coconut Palm Heart (Cream / Clear Soup)

450.-

แกงจืดวุ้นเส้นหมูสับสาหร่ายผักกาดขาว
แกงจืดหมูสับสาหร่ายเต้าหู้ไข่

Minced Pork & Seaweed Clear Soup with Glass Noodles
Minced Pork & Seaweed Clear Soup with Egg Tofu

200.-



ต้มยำเนื้อติดมัน

350.-

Tom Yum Beef Soup



ต้มโคล้งปลาสดสดสมุนไพรยอดมะขามอ่อน 300.-

Tom Kloang Hot & Sour Soup
with Fried Gourami and Tamarind Leaves



แกงจืดไข่เจียวหมูสับ

150.-

Thai Omelet and Minced Pork Balls in Clear Soup



แกงจืดตำลึงหมูสับ

150.-

Ivy Gourd Leaves
and Minced Pork Balls in Clear Soup



ไก่บ้านสมุนไพรหนึ่งมะนาว

250.-

Steamed Herbal Free-Range Chicken
in Spicy time Soup



แกงจืดหมูสับดอกขจร (ตามฤดูกาล)

150.-

Cowslip Creeper and Minced Pork Balls
in Clear Soup (Seasonal)



แกงจืดกั๊ยมด่ายหมูสับ

150.-

Pickled Mustard Green
and Minced Pork Balls in Clear Soup



แกงจืดแตงกวาสอดใส่หมูสับ

200.-

Stuffed Cucumber with Minced Pork in Clear Soup

A.MALLIKA'S
EGG & VEGETABLE MENU

ไข่ๆ ผักๆ



ผัดถั่วงอกเต้าหู้หมูสับ

150.-

Stir-Fried Bean Sprouts with Tofu and Minced Pork



ไข่เจียวห่อพริกขี้หนู

200.-

Thai Omelet with Crab Meat and Sweet Basil



ดอกขจรกั๋วไข่

200.-

Stir-Fried Cowslip Creeper with Egg



ผัดบุ้งไฟแดง/ผัดบุ้งไฟแดงหมูกรอบ/ผัดผักรั้ว

-Stir-Fried Chinese Morning Glory with Oyster Sauce and Chili
-Stir-Fried Chinese Morning Glory with Oyster Sauce and Chili Crispy Pork
-Stir-Fried Stemless Chinese Morning Glory

150.- / 200.- / 250.-



ผัดฟักทองห่อพริกขี้หนู

150.-

Stir-Fried Pumpkin with Pork and Basil



กะน้าผัดปลาเค็ม

150.-

Stir-Fried Chinese Kale with Salted Mackerel



ไข่เจียวสอดไส้

250.-

Stuffed Omelet with Stir-Fried Minced Pork and Vegetables with Tomato Sauce



ถั่วงอกผัดกุ้ง

300.-

Stir-Fried Sugar Sweet Peas with Garlic and Shrimp



เนื้อมะพร้าวผัดก้านคะน้า

600.-

Kale with Crab Meat



กะน้าปลาหมึกหอม

350.-

Stir-Fried Kale with Squid



กะหล่ำปลีผัดน้ำปลา

200.-

Stir-Fried Cabbage with Fish Sauce



ผัดผักรวมมิตรกุ้งจัมโบ้

350.-

Stir-Fried Mixed Vegetables with Oyster Sauce and Jumbo Shrimp

A.MALLIKA'S VEGETARIAN MENU

มังสวิรัต/เจ



วิทคอนรังเจ

Mixed Tempura Vegetables
in Taro Nest

200.-



เห็ดออริจินิจัดด่าเจ

250.-

Spicy Stir-Fried Eryngii Mushroom with Herbs



ลาบเต้าหู้ตำลึงกรอบเจ

180.-

"Larb" Spicy Crispy Ivy Gourd Leaves



เผือกกะทิทอด

120.-

Crispy Coconut Taro with Sweet Ginger Sauce



ราดหน้าเจ

150.-

Vegetarian Raad-Naa



ก๋วยเตี๋ยวหลอดเจ

150.-

Vegetarian Spiced Tofu with Rice Noodle "Guay Tiew Lord"



ผัดไทยเจ

150.-

Vegetarian Phad-Thai

เห็ด 3 อย่างผัดกะเพราเจ

Spicy Stir-Fried 3 Kinds of Mushroom with Holy Basil (Kaprao)

250.-

เห็ด 3 อย่างชุบแป้งทอดเจ

Three Mushrooms Battered Mushroom

250.-

ก๋วยลึงขาเห็ดเจ

"Kua Gling" Spicy Stir-Fried Mushroom Legs in Southern Curry

200.-

เห็ดออริจินิจัดพริกไทยดำเจ

Stir-Fried Eryngii Mushroom with Black Pepper

250.-

เห็ดออริจินิจัดด่าเจ

Spicy Stir-Fried Eryngii Mushroom with Herbs

250.-

ต้มยำเห็ด 3 อย่างเจ

Tom Yum 3 Kinds of Mushroom

200.-

ต้มโคล้งเห็ดออริจินิจ

"Tom Kloang" Soup with Eryngii Mushroom

250.-

เต้าหู้ทอดกับซอสมะขาม

Fried Soft Tofu and Tamarind Sauce

100.-

ผัดผักบุ้งไฟแดงเจ

Spicy Stir-Fried Chinese Morning Glory with Chili

100.-

ยำชะอมกรอบเจ

Yum Crispy Cha-Ome Vegetable

250.-

เต้าหู้ทรงเครื่องเจ

Tofu and Assorted Vegetables in Gravy

180.-

ก๋วยเตี๋ยวผัดซี๊มาเจ

Vegetarian Phad Kee Mao

150.-

กะหล่ำปลีผัดซีอิ๊วเจ

Stir-Fried Cabbage with Soy Sauce

200.-

A.MALLIKA'S

SINGLE DISHES

อาหารเดี่ยว



ข้าวมันส้มตำ

Somtum Thai, Chicken Green Curry, Sweet Pork and Beef Jerky with Coconut Rice

350.-



ข้าวคลุกกะปิส้ามหอม

Shrimp Paste Fried Rice with Fried Gourami, Caramel Pork and Chinese Sausage

250.-



ข้าวซี่โครงหมอบยออดผัก

Signature Steamed Pork Soft Ribs in Gravy with Rice

300.-



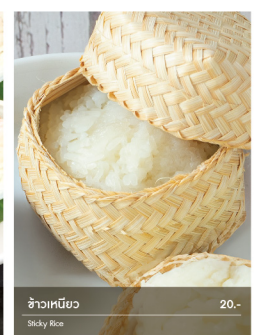
ข้าวสวย (จาน / โถ)
Jasmine Rice (Plate / Bowl) / Boiled Rice

25.- / 60.-



ขนมจีบ
Nimblee

20.-



ข้าวเหนียว
Sticky Rice

20.-



เส้นหมี่กรอบ
กระเพาะปลาน้ำแดง
ตุ๋นเห็ดหอม

Braised Fish Maw Soup
with Crispy Egg Noodle

350.-



ข้าวอบหน้าเลียบหมูสับ

180.-

Stir-Fried Chinese Olives with Minced Pork and Rice



ก๊วยเตี่ยวหลอด

250.-

Spiced Shrimp and Tofu with Rice Noodle "Guay Tiew Lord"



เส้นจันท์ผัดไทยกุ้งสดห่อไข่

Phad Thai Shrimp with Omelet Wrap

270.-



ข้าวผัดสับปะรด + น้ำสับปะรดปั่น

350.-

Pineapple Fried Rice in Pineapple with Pineapple Smoothie



ข้าวผัดอัมพวาในมะพร้าวอ่อน + น้ำมะพร้าว

350.-

Green Curry Seafood Fried Rice in Coconut and Coconut Juice



ข้าวผัดแตงโม + น้ำแตงโมปั่น

250.-

Watermelon Fried Rice in Watermelon
with Watermelon Smoothie



ข้าวหน้าไก่

150.-

Rice with Chicken Soy Sauce Gravy and Chinese Sausage



ราดหน้าหมู/ไก่
ราดหน้าทะเล
(เล็ก/กลาง/ใหญ่)

Rad-Naa Pork/Chicken (S/M/L)
Rad-Naa Mixed Seafood (S/M/L)

150.- /250.-/350.-
250.- /450.-/600.-



ผัดซีเม่า

หมู / ไก่ / เนื้อ / กุ้ง
ปลาหมึก / รวมมิตร

Phad Kee-Mao Pork/ Chicken/ Beef
Shrimp/ Squid/ Mixed Seafood

150.- / 200.-
250.- / 270.-



ข้าวซอโมยแมว

Mackerel Rice Salad

220.-



ข้าวผัดกะเพราป้า หมูสับ /ไก่/เนื้อ/ปลาหมึก
กุ้ง / รวมมิตร + ไข่ดาว

Pad Krapao Mince Pork/ Chicken/ Beef
Squid/ Shrimp/ Mixed Seafood with Rice + Fried Egg

150.-/200.-/250.- / 270.-



วุ้นเส้นผัดไทยกุ้งสด

Shrimp Phad Thai
(Glass Noodle)

250.-



ข้าวผัดกะเพราป้าหมูสับกุ้ง + ไข่ดาว

170.-

Pad Krapao Mince Pork-Shrimp with Rice + Fried Egg



ผัดซีอิ๊ว หมู / ไก่ / เนื้อ
กุ้ง/ปลาหมึก / รวมมิตร

Wok-Fried Noodle with Pork
Chicken/ Beef/ Shrimp/ Squid
Mixed Seafood

150.- / 200.-
250.- / 270.-



ข้าวผัดน้ำพริกปลาทุ

250.-

Spicy "Ka-Pi" Shrimp Paste Fried Rice with Fried Mackerel



ข้าวผัดน้ำพริกขี้เริ่

Spicy Shrimp Paste Fried Rice
with Caramel Pork

220.-



ข้าวผัดปลาสร้อย

(เล็ก/กลาง/ใหญ่)

Spicy Gourami Fried Rice (S/M/L)

200.- / 400.- / 550.-



ข้าวผัดปูก้อน

ข้าวผัดกุ้งจัมโบ้

ข้าวผัดรวมมิตรทะเล

(เล็ก/กลาง/ใหญ่)

Crab Fried Rice (S/M/L)

Shrimp Fried Rice (S/M/L)

Mixed Seafood Fried Rice (S/M/L)

300.- / 500.- / 650.-

250.- / 450.- / 600.-

300.- / 500.- / 700.-



ข้าวผัดรถไฟ

250.-

Railroad Fried Rice



ข้าวผัดเนื้อเค็ม

(เล็ก/กลาง/ใหญ่)

Sun-Dried Beef Fried Rice (S/M/L)

200.- / 400.- / 550.-



ข้าวผัดปลาแซลมอน

(เล็ก/กลาง/ใหญ่)

Salmon Fried Rice (S/M/L)

250.- / 500.- / 700.-

A.MALLIKA'S
DESSERTS
ตบท้าย

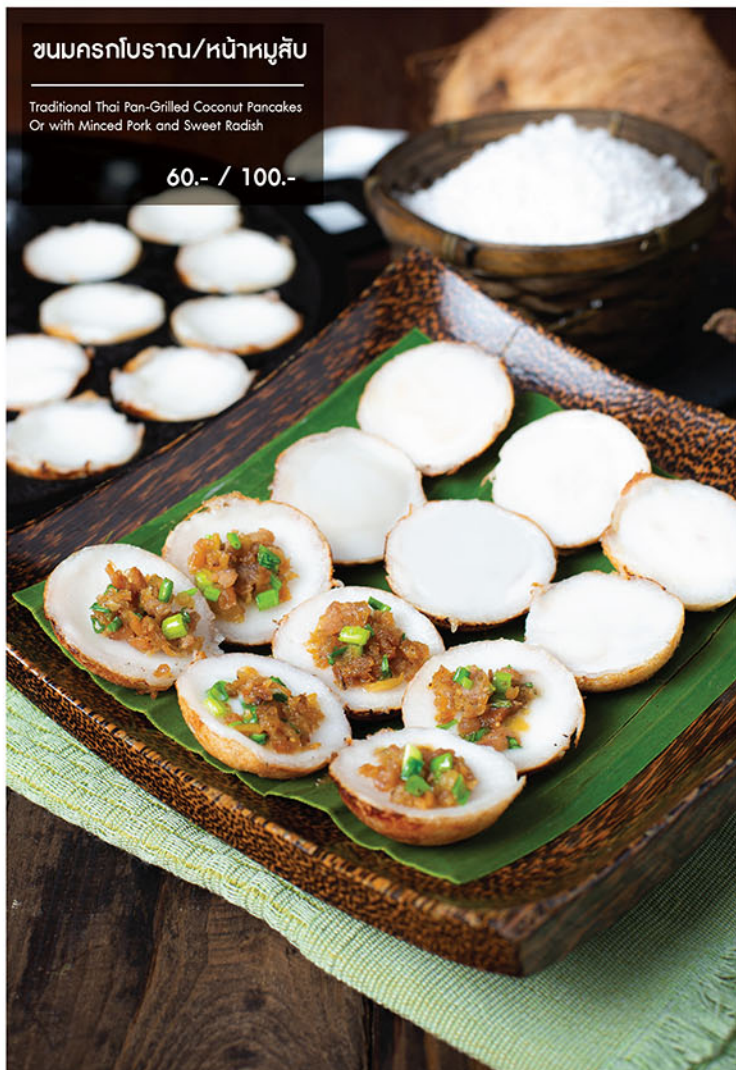


ปาท่องโก๋
สังขยาใบเตยกะทิสด
Patongo
with Pandan Coconut Custard
90.-

ขนมครกโบราณ/หน้าหมูสับ

Traditional Thai Pan-Grilled Coconut Pancakes
Or with Minced Pork and Sweet Radish

60.- / 100.-



ขนมถ้วยโบราณ/หน้าหมูสับ

Steamed Coconut Pancakes in Ceramic Cups
Or with Minced Pork in Ceramic Cups

80.- / 120.-





แปะก๊วยน้ำขิง

90.-

Sweet Ginkgo in Hot Ginger Tea



ข้าวเหนียวถั่วดำ

70.-

Black Beans and Coconut Sticky Rice in Warm Coconut Milk



บวดกะทิมันม่วง

70.-

Sweet Purple Potatoes in Warm Coconut Milk



บัวลอยสามภักดิ์ หรือ บัวลอยไข่หวาน 90.-/100.-

"Buoloy" Purple Potato, Pumpkin and Taro-Pandan in Warm Coconut Milk / with Sweet Egg



ฟักทองแกงบวด

60.-

Pumpkin in Warm Coconut Milk



กล้วยบวชชีโรยงา

60.-

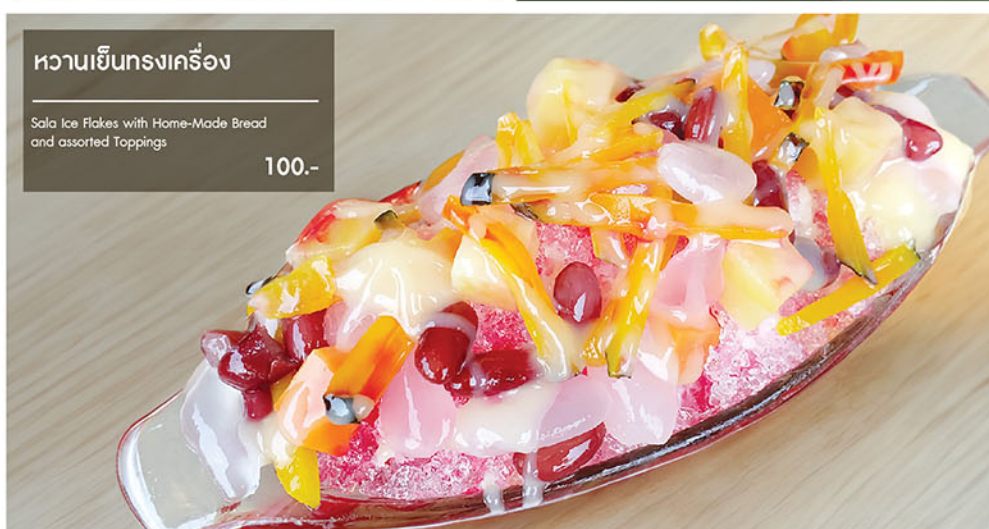
Banana in Warm Coconut Milk and Roasted Sesame



(ตามฤดูกาล)
(Seasonal)

ข้าวเหนียวน้ำกะทิทุเรียน กับเนื้อทุเรียนหมอนทอง 220.-

Mon Thong Durian and Durian Coconut Sauce with Coconut Sticky Rice (Seasonal)



หวานเย็นทรงเครื่อง

Sala Ice Flakes with Home-Made Bread and assorted Toppings

100.-



ลูกตาลลอยแก้ว (ตามฤดูกาล)

90.-

Palmira Fruit in Light Syrup (Seasonal)



กระท้อนลอยแก้ว (ตามฤดูกาล)

90.-

Santol in Light Syrup (Seasonal)



ระกำลอยแก้ว (ตามฤดูกาล)

90.-

Sala Fruit in Light Syrup (Seasonal)



ไอศกรีมขนมปังโบราณ

120.-

Ruammitr Coconut Ice Cream with Assorted Fruits in Syrup on Soft Bread

ขนมปังข้าวเหนียวมูน
ไอศกรีมมะม่วงอกร่องพิศุกทอง

OakRong Pikulthong Mango Ice Cream
with Coconut Sticky Rice on Soft Bread

100.-



ไอศกรีมมะพร้าว น้ำหอมในลูกมะพร้าว

Home-Made Coconut Juice Ice Cream in Coconut + Coconut Juice



มันสำปะหลังเหนียวหนึบกะทิสด

80.-

Chewy Cassava with Coconut Cream



กล้วยทุบตาลสดคaramel

80.-

Smashed Grilled Banana
with Coconut Palm Sugar Caramel



ผลไม้รวม

(เล็ก/ใหญ่)

Mixed Fruits (S/L)

250.- / 400.-



ปิ้งย่างข้าวเหนียวมูนย่าง

90.-

Grilled Assorted Shilling
with Coconut Sticky Rice
(Beef/pork)



ข้าวเหนียวมูนมันม่วงเกาหลีย่าง

70.-

Grilled Korean Purple Potato
with Coconut Sticky Rice



ข้าวเหนียวมูนทุเรียนย่าง

150.-

Coconut Sticky Rice
with Man Thong Durian
Wrapped in Pandan Leaf

(ตามฤดูกาล)
(Seasonal)



ข้าวเหนียวมูนเผือกคั่วย่าง

70.-

Grilled Moiled Taro
with Coconut Sticky Rice

Smoothie MENU



มิกซ์เบอร์รี่โยเกิร์ตฮันนีสมูทตี้
Mixed Berry Yogurt Honey Smoothie
170.-



มิกซ์เบอร์รี่ฮันนีสมูทตี้
Mixed Berry Honey Smoothie
150.-



สตอเบอร์รี่โยเกิร์ตฮันนีสมูทตี้
Strawberry Yogurt Honey Smoothie
140.-



สตอเบอร์รี่ฮันนีสมูทตี้
Strawberry Honey Smoothie
120.-



สตอเบอร์รี่บานาน่าโยเกิร์ตสมูทตี้
Strawberry-Banana Yogurt Smoothie
135.-



ยาคุลต์ปีโป้สมูทตี้
Yakult Pipo Smoothie
60.-



โอริโอ้กิกแกกบิสคอฟ
วานิลลาโอ้กกริมมิลค์เชค
O'Biskat Vanilla Milk Shake
150.-



โอริโอ้วานิลลาไอศกรีมมิลค์เชค
Vanilla Ice Cream Oreo Milk Shake
110.-



โอวัลตินเย็นภูเขาไฟ
Ovaltine Volcano
60.-

COFEE & TEA



อเมริกาโน่ลำไย
Longan Americano
85.-



อเมริกาโน่ส้ม
ORANGE Americano
120.-



อเมริกาโน่ น้ำมะพร้าว
Coconut Water Americano
120.-



อเมริกาโน่ ลิ้นจี่
Lychee Americano
85.-



อเมริกาโน่ (ร้อน/เย็น)
Americano (Hot/Iced)
60.-/70.-



ลาเต้ (ร้อน/เย็น/ปั่น)
Silky Smoothie Latte
(Hot/Iced/Frappe)
70.-/80.-/90.-



คาปูชิโน (ร้อน/เย็น/ปั่น)
Cappuccino
(Hot/Iced/Frappe)
70.-/80.-/90.-



เอสเปรสโซ่ (เย็น/ปั่น)
Espresso
(Iced/Frappe)
80.-/90.-



โกโก้ (ร้อน/เย็น/ปั่น)
Cocoa (Hot/Iced/Frappe)
70.-/80.-/90.-



ชาเย็น (เย็น/ปั่น)
Thai Iced Milk Tea
(Iced/Frappe)
70.-/80.-



โอชา (โอเลี้ยง+ชาเย็น)
"O-Cha"
(Iced Black Coffee + Iced Milk Tea)
90.-



โอเลี้ยง
Iced O-LANG COFFEE
50.-
โอเลี้ยงยกล้อ
O-tang Coffee On Wheels
60.-



ชาไทยร้อน
Hot Thai Tea
45.-



กาแฟอาราบิก้าร้อน
Arabica Hot Coffee
45.-



โอวัลตินร้อน
Hot Ovaltine
40.-



เอสเปรสโซ่ช็อต
Espresso Shot
50.-

A.MALLIKA'S BEVERAGES เครื่องดื่ม

MENU COFFEE



กาแฟโบราณนมสด
Thai Iced Coffee

80.-

โอชา
"O-Cha" Iced Black Coffee
and Thai Milk Tea

90.-

นมเย็นนมสด
Milk Smoothie on Iced
Soda Flavoured Milk

90.-

ชาเย็นนมสด
Milk Smoothie on
Iced Milky Tea

80.-

โอเลี้ยง / ยกถ่อ
Old Thai Style Coffee / Old Thai Style Coffee with Milk

50.-/60.-

กาแฟโบราณ / บ่น
Thai Iced Coffee

70.-/80.-

ชาเย็น / บ่น
Iced Tea / Smoothie

70.-/80.-

ชาดำเย็นมะนาว / บ่น
Lemon Iced Tea / Smoothie

70.-/80.-

นมเย็น / บ่น
Iced Sweetened Soda Flavoured Milk / Smoothie

80.-/90.-

น้ำแดงโซดา
Red Soda

40.-

น้ำแร่
Mineral Drinking Water

30.-

โค้ก / สปรี / โค้ก ซีโร่
Coke / Sprite / Coke Zero

30.-/30.-/45.-

ชาอังกฤษร้อน
English Tea (Hot)

50.-

ชาทรงจืด (ร้อน / เย็น)
Thai Herb Tea (Hot / Cool)

50.-

เบียร์สิงห์
Singha Beer

130.-

โซดา
Soda

30.-

น้ำแข็ง (M / L)
Red Label

20.-/40.-

ค่าเปิดขวด
Corkage Charge

200.-

MENU RECOMMEND

ชาเย็นกับทิม 100.-
Ruby BubbleThai Iced Milk Tea



น้ำชมพลอย 80.-
Butterfly Pea-Lychee
and Lime Juice

นมชมพูกับทิม 100.-
Ruby Bubble Iced Pink Milk

MENU SUMMER DRINK



น้ำแตงโมบ่น
Watermelon Smoothie

80.-

น้ำสับปะรดบ่น
Pineapple Smoothie

80.-

น้ำลำไย/บ่น
Langoon Juice / Smoothie

60.-/70.-

น้ำมะนาวโซดา
Lime Soda

80.-

น้ำมะนาวปั่นน้ำผึ้ง
Lime Juice Smoothie with Honey

90.-/100.-

น้ำกระเทียมบ่น
Santal Smoothie (Seasonal)

90.-

น้ำระกำบ่น
Sa-lu Smoothie (Seasonal)

100.-

อกร่องพิกุลทอง
กับทิมสมุนไพร
Organic Mango Smoothie
with Ruby Bubble

140.-

น้ำตะไคร้หอมเย็น
Organic Lemongrass Tea (Hot-Cold)

60.-

น้ำเต้าหู้ (ร้อน/เย็น)
Home-Made Soy Milk (Hot-Cold)

21.-

MENU SPECIAL



น้ำมะพร้าว / บ่น
Coconut Juice / Smoothie

100/110.-

น้ำมะนาว / บ่น
Lemon Juice / Smoothie

80.-/90.-

น้ำกระเจียว / บ่น
Roselle Juice / Smoothie

60.-/70.-

น้ำเก็กฮวย / บ่น
Chrysanthemum Juice / Smoothie

60.-/70.-

ชาดำเย็น / บ่น
Thai Iced Black Tea / Smoothie

60.-/70.-

น้ำมะตูม
Bael Fruit Tea

70.-

อกร่องพิกุลทองสมุนไพร
OakRong Pikulthong Mango Smoothie

120.-