อ.มัลลิการ์
A.Mallika
The Authentic Thai Cuisine

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

Conference & Banquet Services

ห้องจัดเลี้ยง ร้าน อ.มัลลิการ์













MALLIKA
INTERFOOD

MALLIKA CATERING

รับบริการจัดเลี้ยงทั้งในและนอกสถานที่ในรูปแบบบุฟเฟ่ต์และชุดอาหาร

TAKE HOME
MEAL BOX
SNACK BOX



@a.mallika
ajarnmallika
a.mallika

อ.มัลลิการ์...อาณาจักรอาหารไทยคุณภาพ

ร้าน อ.มัลลิการ์ เกิดขึ้นจากความชอบรับประทานอาหารไทย ของ อ.มัลลิการ์ ธรรมวัฒนะ
โดยเปิดบริการตั้งแต่ 15 พฤศจิกายน 2537 ซึ่งทุกเมนู อ.มัลลิการ์ เป็นผู้คัดสรรวัตถุดิบ
และลงมือปรุงอาหารร่วมกับเชฟ เพื่อให้ทุกจานมีคุณภาพ
วัตถุดิบส่วนใหญ่มาจากผลผลิต จากสวนสาระพรรณ จ.ลพบุรี
ซึ่งปลูกแบบออร์แกนิค ทั้งผักสวนครัว สมุนไพร รวมถึงผลไม้สด
ที่ได้รับความนิยม ทั้งมะม่วงอกร่องพิกุลทองลูกโตเนื้อหวานฉ่ำ มะม่วงน้ำดอกไม้สีทอง
และ มะม่วงแรดจัมโบ้รสหวานซ่อนเปรี้ยวรวมถึงไข่ไก่สดจากฟาร์มไก่อารมณ์ดี
และส่วนหนึ่งเป็นผลผลิตจากเกษตรกรที่คัดเลือกมาโดยเฉพาะ
นอกจากเมนูคาวหวานที่มีให้บริการกว่า 300 เมนูตั้งแต่เมนูอาหารเช้า
อาหารไทยตำรับชาววัง อาหารประจำภาคและเมนูพิเศษตามฤดูกาลแล้ว
ยังมีบริการจัดเลี้ยงหลากหลายรูปแบบทั้งบุฟเฟ่ต์ ค็อกเทล ซุ้มอาหาร
อาหารกล่องและของว่างพร้อมทาน รวมถึงมีห้องจัดเลี้ยง
ประชุม- สัมมนา รองรับความต้องการของลูกค้าอีกด้วย
ด้วยประสบการณ์การทำร้านอาหารไทยมานานกว่า 30 ปี
ของ อ.มัลลิการ์ ธรรมวัฒนะ จึงเป็นเครื่องพิสูจน์ได้ถึงความพิถีพิถัน ใส่ใจคุณภาพ
ให้ทุกจานมีคุณค่าพร้อมกับสร้างความสุขให้ลูกค้าที่น่ารักในทุกครั้งที่มาเยือน

A.MALLIKA'S
RECOMMENDED MENU
อ.มัลลิการ์ แนะนำ



ซี่โครงหมูอบยอดผัก
Steamed Soft Ribs in Gravy
650.-



กุ้งแม่น้ำจัมโบ้เผา
Grilled Giant River Prawn
1,150.-



ไข่เจียวซาลาเปาปูเป็นปู
Jumbo Crab Omlet Cake
1,000.-

ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม / All Prices exculde VAT. ค่าบริการ 10% / 10% Service Charge. รูปเพื่อการประชาสัมพันธ์เท่านั้น / The visuals used are for advertising purposes only.



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



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



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



ปลาสำลีย่ำมะม่วง 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

ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม / All Prices exculde VAT. ค่าบริการ 10% / 10% Service Charge. รูปเพื่อการประชาสัมพันธ์เท่านั้น / The visuals used are for advertising purposes only.



น้ำพริกสองใจ
(น้ำพริกกะปิย่าง + ปลาทู + น้ำพริกไข่ปู)

Nam Prik Song Jai
(Roasted Shrimp Paste Chili Sauce + Fried Mackerel + Crab Egg Chilli 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.-



ชู่ฉี่ปลาแซลมอน 250.-/ชิด

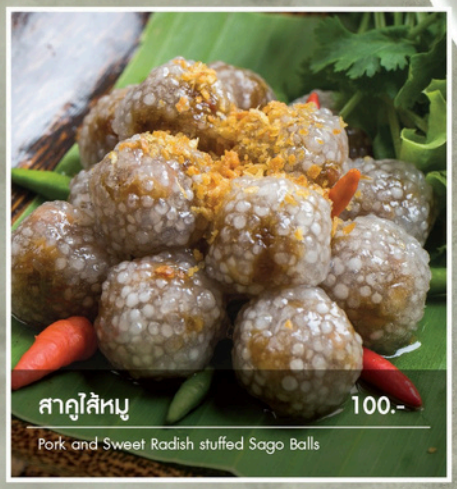
Choo-Chee Salmon Red Curry 250.-/100g.

ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม / All Prices exculde VAT. ค่าบริการ 10% / 10% Service Charge. รูปเพื่อการประชาสัมพันธ์เท่านั้น / The visuals used are for advertising purposes only.



ไข่ตุ๋นทรงเครื่อง 250.-

Steamed Egg with Minced Pork, Minced Shrimp and Century Egg



สาคูไส้หมู 100.-

Pork and Sweet Radish stuffed Sago Balls



กุ้งพระอาทิตย์

Sun Shrimp

Sunny Eggs with Stir-Fried Garlic Jumbo Shrimp

450.-



ปลาหิมะทอดราดซีอิ๊ว 400.-/ชิ้น

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

ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม / All Prices exculde VAT. ค่าบริการ 10% / 10% Service Charge. รูปเพื่อการประชาสัมพันธ์เท่านั้น / The visuals used are for advertising purposes only.

A.MALLIKA'S
APPETIZER
เรียกน้ำย่อย



รวมมิตรเรียกน้ำย่อย
A.Mallika's Appetizer Platter
650.-



ทูน่าดิปโจรสลัด 150.-
Pirate's Tuna Dip



ลูกชิ้นปลากรายลวก 300.-
Knifefish Balls with Spicy Seafood Sauce



เต้าหู้ทอดกับซอสมะขาม 100.-
Fried Soft Tofu and Tamarind Sauce



เกี๊ยวกุ้งกิมตุ้ง 100.-
Crispy Shrimp Wontons



หมูตุ๊กตุ๊ก 180.-
Fried Herbal Pork

ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม / All Prices exculde VAT. ค่าบริการ 10% / 10% Service Charge. รูปเพื่อการประชาสัมพันธ์เท่านั้น / The visuals used are for advertising purposes only.



ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม / All Prices exculde VAT. ค่าบริการ 10% / 10% Service Charge. รูปเพื่อการประชาสัมพันธ์เท่านั้น / The visuals used are for advertising purposes only.

A.MALLIKA'S
ROYAL FOOD
อาหารชาววัง



สองหลน สองใจ
(หลนปูเค็ม หลนเต้าเจี้ยว)

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

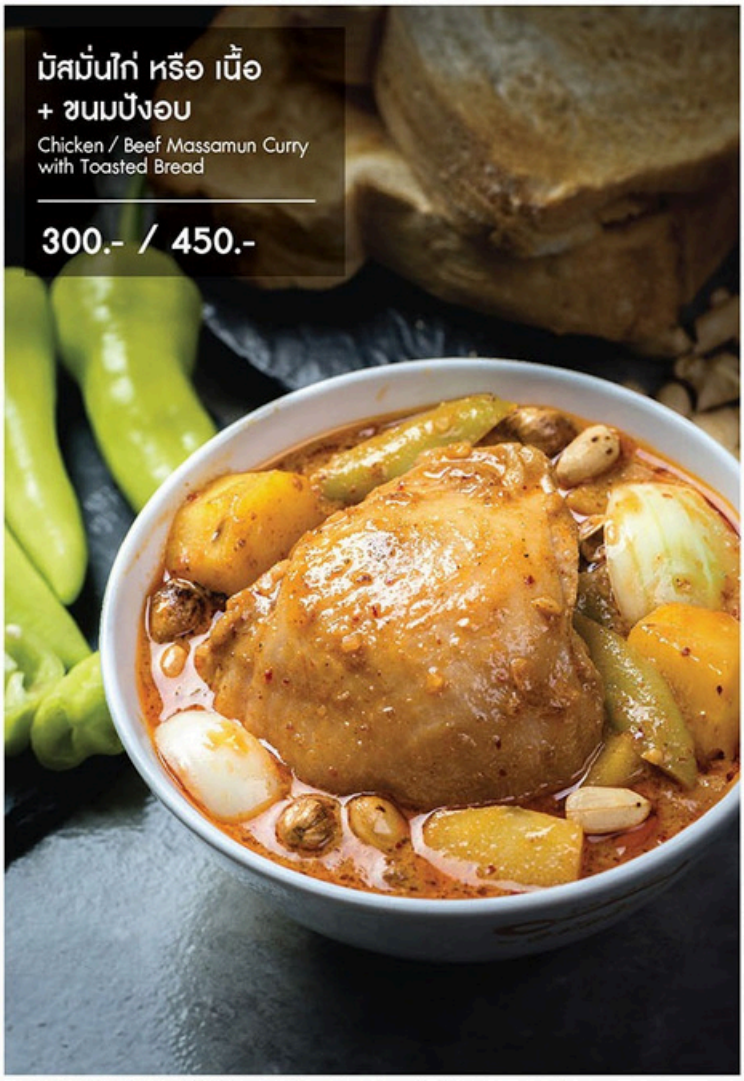
350.-



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.-

ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม / All Prices exculde VAT. ค่าบริการ 10% / 10% Service Charge. รูปเพื่อการประชาสัมพันธ์เท่านั้น / The visuals used are for advertising purposes only.













ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม / All Prices exculde VAT. ค่าบริการ 10% / 10% Service Charge. รูปเพื่อการประชาสัมพันธ์เท่านั้น / The visuals used are for advertising purposes only.



แกงเผ็ดเป็ดย่าง
Roasted Duck Red Curry

350.-



หมี่กะทิ 180.-
Shrimp and Chicken Curry with Rice Vermicelli



พล่ากุ้ง / พล่าเนื้อมะเขือเปราะ 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



ขนมจีนซาวน้ำ 150.-
Vermicelli Topped with Fresh Coconut Milk ,
Dried Shrimp Flakes , Knifefish Balls and Condiments

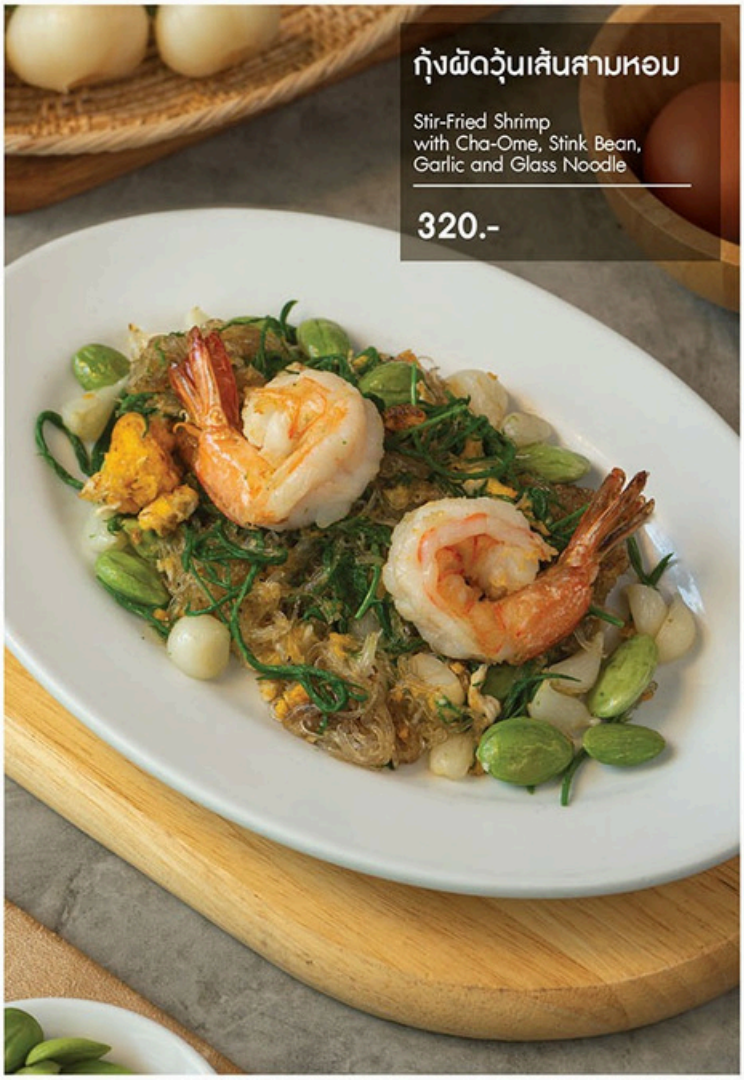
ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม / All Prices exculde VAT. ค่าบริการ 10% / 10% Service Charge. รูปเพื่อการประชาสัมพันธ์เท่านั้น / The visuals used are for advertising purposes only.

A.MALLIKA'S
SOUTHERN FOOD
อาหารใต้



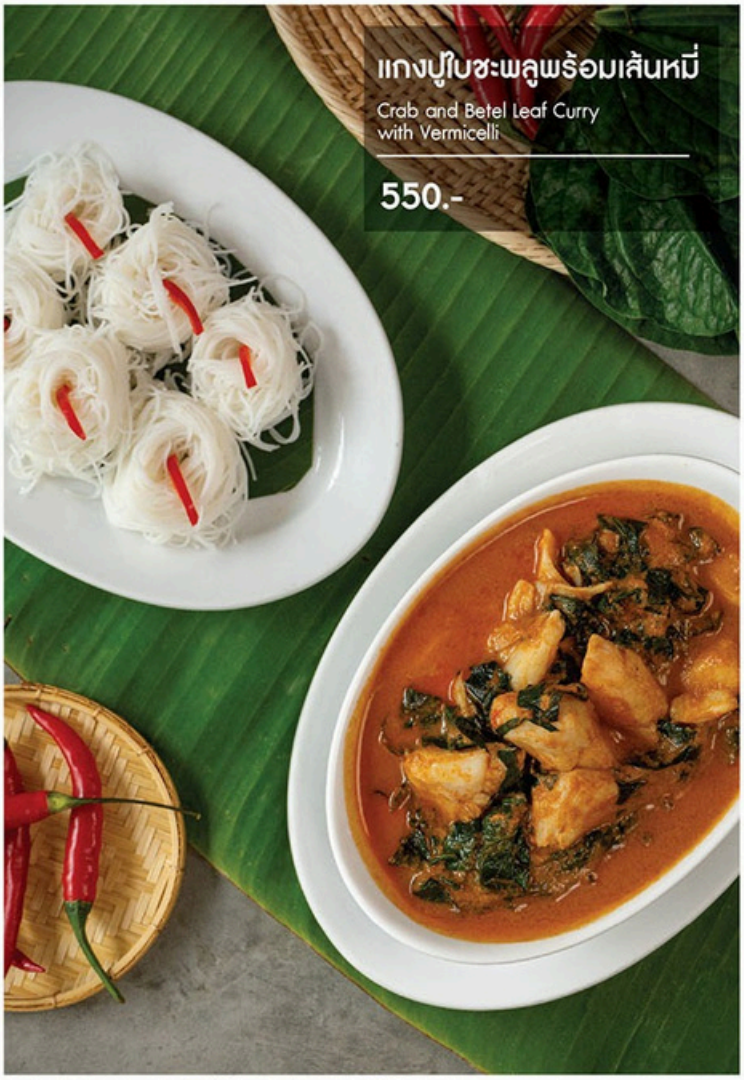
ข้าวยำปักษ์ใต้ สูตร อ.มัลลิการ์
"Khao Yum"
Southern Thai Rice Salad

180.-



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

320.-



แกงปูใบชะพลูพร้อมเส้นหมี่
Crab and Betel Leaf Curry
with Vermicelli

550.-

ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม / All Prices exculde VAT. ค่าบริการ 10% / 10% Service Charge. รูปเพื่อการประชาสัมพันธ์เท่านั้น / The visuals used are for advertising purposes only.



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



แกงเหลืองปลากระบอกมะละกอ หรือยอดมะพร้าวอ่อน 350.-

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



ใบเหลียงคั่วไข่ 200.-

Stir - Fried Malindjo Leaves with Eggs

ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม / All Prices exculde VAT. ค่าบริการ 10% / 10% Service Charge. รูปเพื่อการประชาสัมพันธ์เท่านั้น / The visuals used are for advertising purposes only.



หมี่อาม่าสูตรจันดี

Arma's Chicken
Ginger Noodle Soup

180.-



ไก่ย่างข้าวเหนียวทอด 250.-

Grilled Red Curry Chicken with Sticky Rice Balls



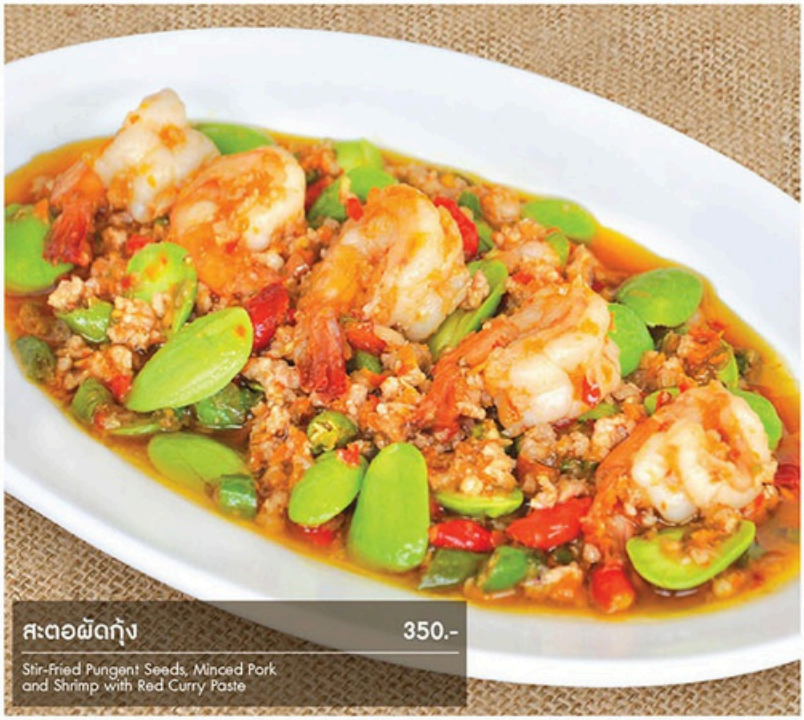
คั่วกลิ้งซี่โครงหมูพริกแกงจันทบุรี 250.-

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



ขาหมูกรอบแกงไตปลา 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

ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม / All Prices exculde VAT. ค่าบริการ 10% / 10% Service Charge. รูปเพื่อการประชาสัมพันธ์เท่านั้น / The visuals used are for advertising purposes only.

A.MALLIKA'S
ISAAN FOOD
อาหารอีสาน



ปลาช่อนลุยสวนผลไม้ปูเค็ม
Fried Freshwater Fish
with Spicy Somtum Fruit Salad

580.-

ส้มตำไทย
ส้มตำปูเค็ม
ส้มตำปูปลาร้า
ตำมะม่วงปูเค็ม / 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

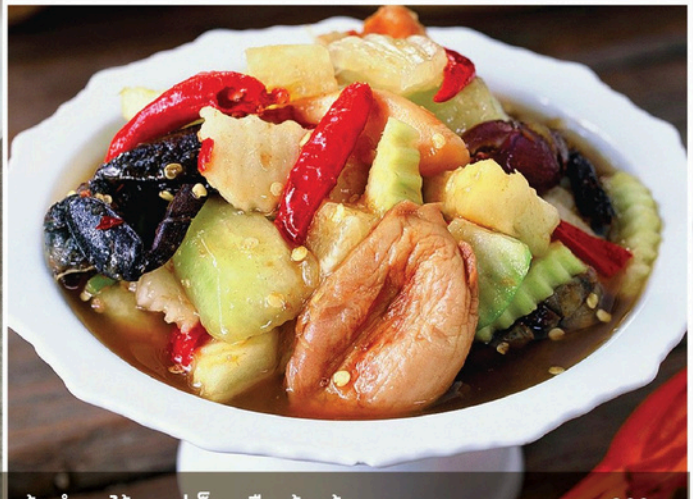
100.- / 150.-



ตำหลวงพระบางหนังปลาแซลมอนกรอบ 120.-
Luang Prabang Papaya Salad



ส้มตำกุ้งสด 250.-
Somtum Papaya Salad with Fresh Shrimp



ส้มตำผลไม้รวมปูเค็ม หรือ กุ้งแห้ง 200.-
Somtum Fruit Salad with Preserved Crab or Dried Shrimp

ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม / All Prices exculde VAT. ค่าบริการ 10% / 10% Service Charge. รูปเพื่อการประชาสัมพันธ์เท่านั้น / The visuals used are for advertising purposes only.









ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม / All Prices exculde VAT. ค่าบริการ 10% / 10% Service Charge. รูปเพื่อการประชาสัมพันธ์เท่านั้น / The visuals used are for advertising purposes only.



ไก่บ้านสมุนไพรทอดเกลือ 250.-

Fried Free-Range Chicken

น้ำพริกปลาร้าสับ (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



แหนมกระดูกอ่อน 250.-

Fried Sour Pork Soft Ribs



ปีกไก่ทอดงา 180.-

Chicken Sesame Wings



น้ำตกคอหมูย่าง 250.-

" Namtok " Slided Pork Salad with Roasted Grind Rice

A.MALLIKA'S
NORTHERN FOOD
อาหารเหนือ



ข้าวซอยไก่ 220.-
Northern Chicken Thai Curry with Egg Noodle



น้ำพริกหนุ่มเมืองกรุง 500.-
Nam Prik Noom with Northern-Style Sausage, Fried Pork and Assorted Vegetables



น้ำพริกอ่อง 300.-
Nam Prik Ong (Spicy Northern Thai Pork and Tomato Chili Paste)



ขนมจีนน้ำเงี้ยว 250.-
Rice Vermicelli with Northern Thai Curry



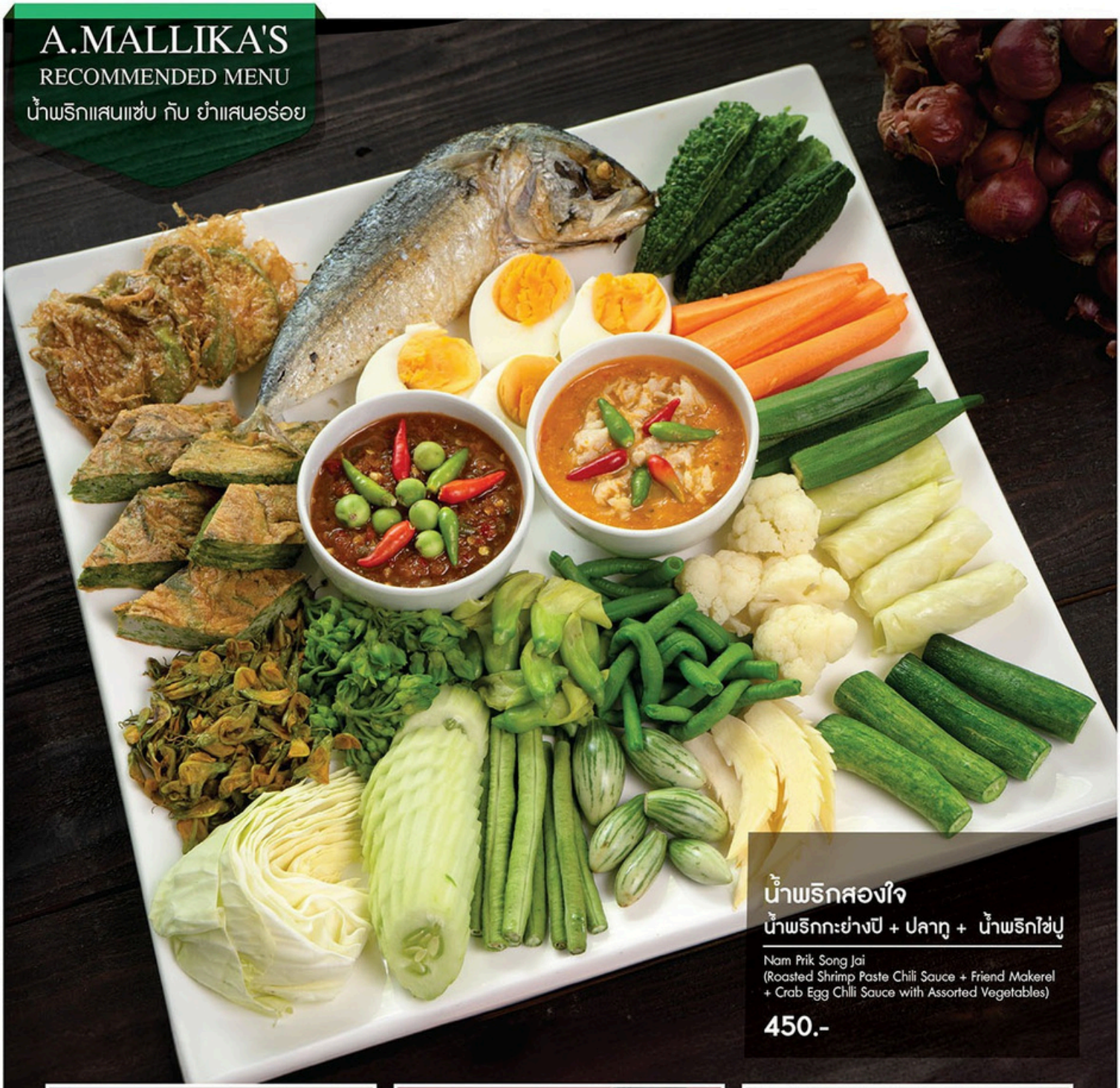
ไส้อั่วทรงเครื่อง 150.-
Northern Thai Herbal Sausage

ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม / All Prices exculde VAT. ค่าบริการ 10% / 10% Service Charge. รูปเพื่อการประชาสัมพันธ์เท่านั้น / The visuals used are for advertising purposes only.

A.MALLIKA'S

RECOMMENDED MENU

น้ำพริกแสนแซ่บ กับ ยำแสนอร่อย



น้ำพริกสองใจ

น้ำพริกกะย่างปิ + ปลาทู + น้ำพริกไข่ปู

Nam Prik Song Jai
(Roasted Shrimp Paste Chili Sauce + Friend Makerel + Crab Egg Chili 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

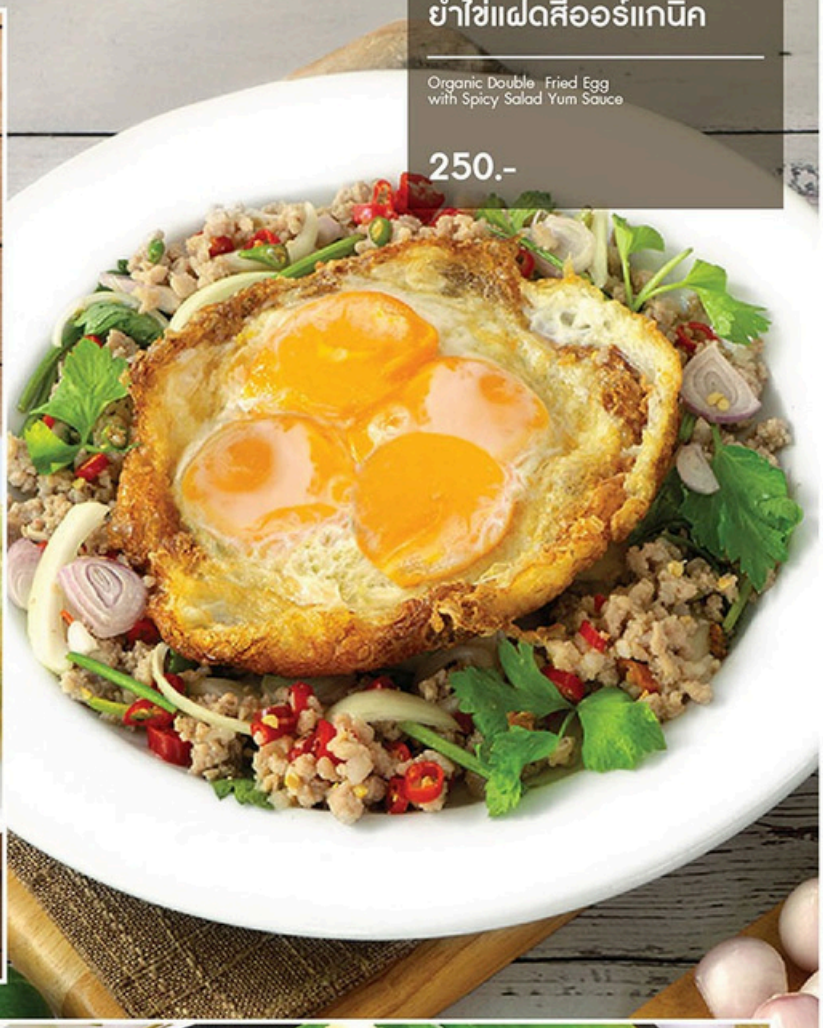
250.-

ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม / All Prices excuide VAT. ค่าบริการ 10% / 10% Service Charge. รูปเพื่อการประชาสัมพันธ์เท่านั้น / The visuals used are for advertising purposes only.



ยำผักบุ้งกรอบทะเล 350.-

Crispy Morning Glory with Spicy Seafood Salad



ยำไข่แฝดสี่ออร์แกนิค

Organic Double Fried Egg
with Spicy Salad Yum Sauce

250.-



ยำสลัดทูน่าผักกาดแก้ว 350.-

Spicy Yum Thai Iceberg Lettuce Tuna Salad



น้ำพริกลงเรือ
+ ปลาดุกฟู

Spicy Shrimp Paste
with Assorted Vegetables
and Crispy Catfish

300.-



ยำวุ้นเส้นทะเล 350.-

Spicy Glass Noodle with Mixed Seafood Salad



ปลาดุกฟูห่อมผ้า
ยำมะม่วง

Puffed,Crispy Catfish
with Yum Mango Salad

350.-

ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม / All Prices exculde VAT. ค่าบริการ 10% / 10% Service Charge. รูปเพื่อการประชาสัมพันธ์เท่านั้น / The visuals used are for advertising purposes only.

A.MALLIKA'S
SPICY STIR-FRIED
ผัดๆเผ็ดๆ



ปลาดุกฟูผัดพริกขิง

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 Chilli and Kaffir Lime Leaves



หมู/เนื้อผัดยี่หร่า 180.-/250

Stir-Fried Pork / Beef with Shrubby Basil



ไก่บ้านสมุนไพรผัดพริกไทยดำ 300.-

Stir-Fried Herbal Free- Range Chicken with Black Pepper



ไก่ /หมูสับ/เนื้อสับผัดใบกะเพราป่า

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

180.- / 180.- / 300.-

ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม / All Prices exculde VAT. ค่าบริการ 10% / 10% Service Charge. รูปเพื่อการประชาสัมพันธ์เท่านั้น / The visuals used are for advertising purposes only.

A.MALLIKA'S
FISH
ปลา



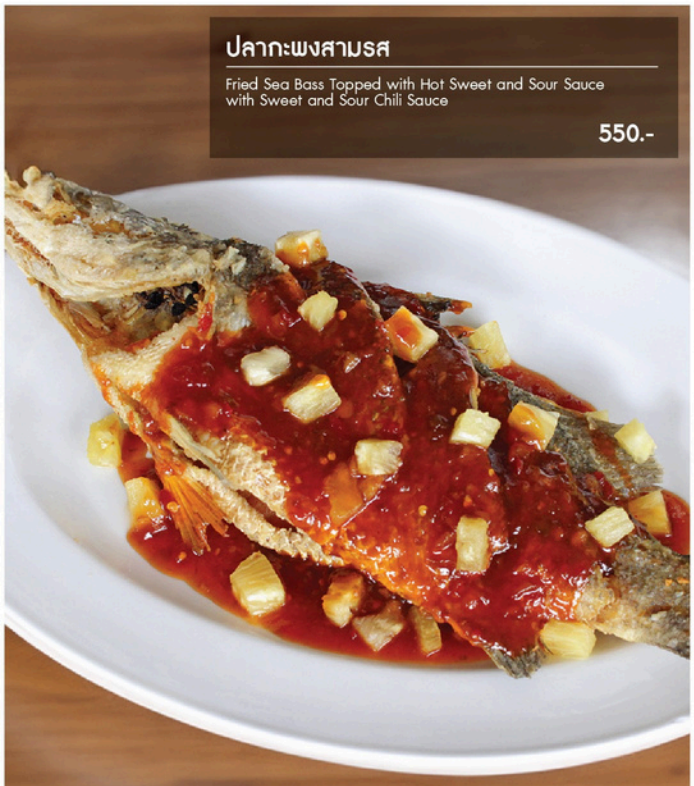
ปลากะพงผัดพริกไทยดำ
Stir-Fried Sea Bass with Black Pepper
550.-



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.-

ปลากะพงลวกจิ้ม -Steamed Sea Bass with Bean Paste Sauce	300.-
ปลากระบอกทอดกรอบ/ทอดกระเทียม -Fried Silver Mullet/with Garlic	300.-
ปลาสลิดทอดกรอบ/กรอบนอกนุ่มใน -Fried Gourami	300.-
ปลาทูทอด -Fried Mackerel	100.-



ปลากะพงราดน้ำปลา 550.-
Fried Sea Bass with Sweetened Fish Sauce

ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม / All Prices exculde VAT. ค่าบริการ 10% / 10% Service Charge. รูปเพื่อการประชาสัมพันธ์เท่านั้น / The visuals used are for advertising purposes only.



ปลาหิมะทอดราดซีอิ๊ว 400.-/ชิด

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



ปลาดุกย่างสะเดาน้ำปลาหวาน
(ตามฤดูกาล)

Grilled Catfish and Neem Tips
with Tamarind Sauce

390.-



ปลาช่อนผัดคื่นฉ่าย 350.-

Stir-Fried Freshwater Fish with Chinese Celery



ปลาช่อนหลงทาง 500.-

Fried Freshwater Fish with Spicy Herb Salad

A.MALLIKA'S
SEAFOOD MENU
แม่น้ำ-ทะเล



ปลาหมึกไข่นึ่งมะนาว

Steamed Squid
in Spicy Seafood Soup

450.-



ปลาหมึกหอมหรือลูกชิ้นปลากรายผัดฉ่า 300.-

"Phad-Chaa" Spicy Stir-Friend Squid
or Knifefish Balls with Herbs and Chili with Herbs and Chili



ห่อหมกมะพร้าวอ่อน 350.-

Seafood Combination Coconut Souffle



ห่อหมกขนมถ้วย

Fish and Crab Coconut Souffle'
in Tiny Ceramic Cups

225.-



ปลาหมึกหอมผัดไข่เค็ม 350.-

Stir-Fried Squid with Salted Egg Yolks

ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม / All Prices exculde VAT. ค่าบริการ 10% / 10% Service Charge. รูปเพื่อการประชาสัมพันธ์เท่านั้น / The visuals used are for advertising purposes only.



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

ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม / All Prices exculde VAT. ค่าบริการ 10% / 10% Service Charge. รูปเพื่อการประชาสัมพันธ์เท่านั้น / The visuals used are for advertising purposes only.

A.MALLIKA'S
CLASSIC THAI CURRIES
แกงพริก แกงกะทิ



ต้มข่าปลาสลิดใบมะขามอ่อน 350.-
"Tom Kaa" Coconut Soup with Crispy Gourami and Tamarind Leaves



แกงป่าลูกชิ้นปลากราย/เนื้อติดมัน 300.-
Authentic Curry Soup with Knifefish Balls/Beef



ปลาซ่อน-ปลาร้าทรงเครื่อง 350.-
Anchovy Fish Coconut Curry



แกงเลียงปลากรอบย่าง/กุ้งสด 350.-
Gaeng-Liang Spicy Herbal Soup with Skewered Crispy Fish



ต้มข่าหัวปลีไก่
"Tom Kaa" Coconut Soup with Banana Blossom and Chicken
250.-

ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม / All Prices exculde VAT. ค่าบริการ 10% / 10% Service Charge. รูปเพื่อการประชาสัมพันธ์เท่านั้น / The visuals used are for advertising purposes only.



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 Vegetablesp



พะแนงหมู / ไก่ / เนื้อติดมัน / กุ้งนาง

Peanut Red Curry with Pork / Chicken / Beef / Prawns

250.- / 250.- / 300.- / 750.-



แกงส้ม ปลาช่อน/กุ้ง ผักรวม 350.-

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

A.MALLIKA'S
TOMYUM-CLEAR SOUP
ต้มยำ แกงจืด



ต้มยำกุ้งเห็ดฟาง/เห็ดเออรินจิ/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



ต้มโคล้งปลาสลิดสมุนไพรยอดมะขามอ่อน 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



ไก่บ้านสมุนไพรนึ่งมะนาว 250.-

Steamed Herbal Free-Range Chicken
in Spicy Lime Soup



แกงจืดหมูสับดอกชจร (ตามฤดูกาล) 150.-

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



แกงจืดเกี้ยมฉ่ายหมูสับ 150.-

Pickled Mustard Green
and Minced Pork Balls in Clear Soup



แกงจืดแตงกวาสอดไส้หมูสับ 200.-

Stuffed Cucumber with Minced Pork in Clear Soup

ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม / All Prices exculde VAT. ค่าบริการ 10% / 10% Service Charge. รูปเพื่อการประชาสัมพันธ์เท่านั้น / The visuals used are for advertising purposes only.

A.MALLIKA'S

EGG & VEGETABLE MENU

ไข่ๆ ผักๆ



ผัดถั่วงอกเต้าหู้หมูสับ 150.-

Stir-Fried Bean Sprouts with Tofu and Minced Pork



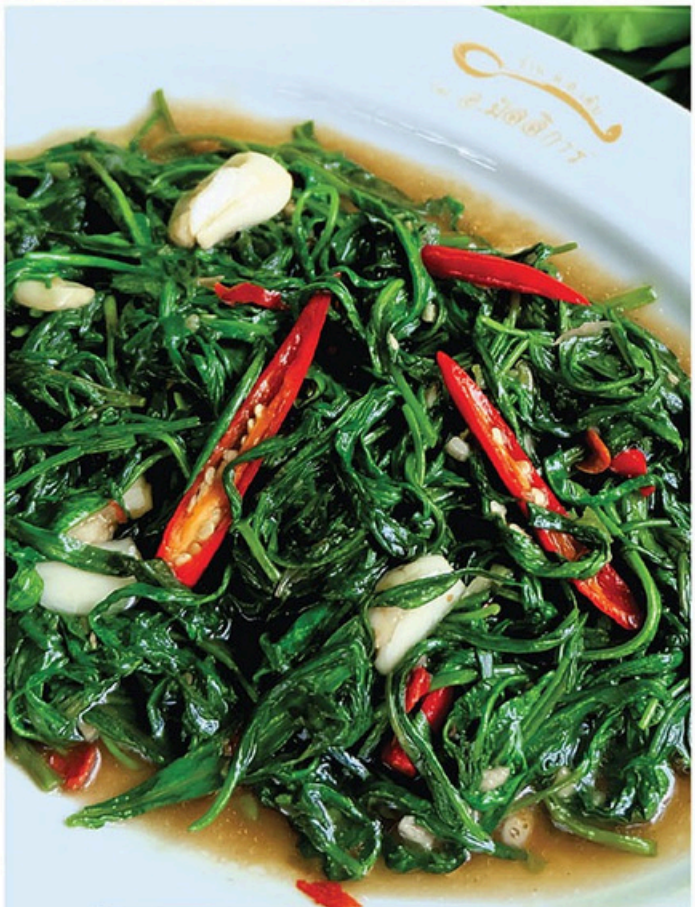
ไข่เจียวโหระพาเนื้อปู 200.-

Thai Omelet with Crab Meat and Sweet Basil



ดอกขจรคั่วไข่ 200.-

Stir-Fried Cowslip Creeper with Egg



ผักบุ้งไฟแดง/ผักบุ้งไฟแดงหมูกรอบ/ผัดผักบุ้งไร้ก้าน

-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.-



ผัดฟักทองโหระพาใส่หมู 150.-

Stir-Fried Pumpkin with Pork and Basil



คะน้าผัดปลาเค็ม 150.-

Stir-Fried Chinese Kale with Salted Mackerel

ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม / All Prices exculde VAT. ค่าบริการ 10% / 10% Service Charge. รูปเพื่อการประชาสัมพันธ์เท่านั้น / The visuals used are for advertising purposes only.



ไข่เจียวสอดไส้ 250.-

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



เนื้อปูผัดก้านคะน้า 600.-

Kale with Crab Meat



ถั่วหวานผัดกุ้ง 300.-

Stir-Fried Sugar Sweet Peas with Garlic and Shrimp



คะน้าปลาหมึกหอม 350.-

Stir-Fried Kale with Squid



ผัดผักรวมมิตรกุ้งจัมโบ้ 350.-

Stir-Fried Mixed Vegetables with Oyster Sauce and Jumbo Shrimp



กะหล่ำปลีผัดน้ำปลา 200.-

Stir-Fried Cabbage with Fish Sauce

ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม / All Prices exculde VAT. ค่าบริการ 10% / 10% Service Charge. รูปเพื่อการประชาสัมพันธ์เท่านั้น / The visuals used are for advertising purposes only.

A.MALLIKA'S
VEGETARIAN MENU
มังสวิรัติ/เจ

齋



วิหคนอนรังเจ
Mixed Tempura Vegetables in Taro Nest
200.-



เห็ดเออรินจิผัดฉ่าเจ 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 250.-
Spicy Stir-Fried 3 Kinds of Mushroom with Holy Basil (Kaprao)

เห็ด 3 อย่างชุบแป้งทอดเจ 250.-
Three Museteers Battered Mushroom

คั่วกลิ้งขาเห็ดเจ 200.-
"Kua Gling" Spicy Stir-Fried Mushroom Legs in Southern Curry

เห็ดเออรินจิผัดพริกไทยดำเจ 250.-
Stir-Fried Eryngii Mushroom with Black Pepper

เห็ดเออรินจิผัดฉ่าเจ 250.-
Spicy Stir-Fried Eryngii Mushroom with Herbs

ต้มยำเห็ด 3 อย่างเจ 200.-
Tom Yum 3 Kinds of Mushroom

ต้มโคล้งเห็ดเออรินจิเจ 250.-
"Tom Kloang" Soup with Eryngii Mushroom

เต้าหู้ทอดกับซอสมะขาม 100.-
Fried Soft Tofu and Tamarind Sauce

ผัดผักบุ้งไฟแดงเจ 100.-
Spicy Stir-Fried Chinese Morning Glory with Chili

ยำชะอมกรอบเจ 250.-
Yum Crispy Cha-Ome Vegetable

เต้าหู้ทรงเครื่องเจ 180.-
Tofu and Assorted Vegetables in Gravy

ก๋วยเตี๋ยวผัดขี้เมาเจ 150.-
Vegetarian Phad Kee Mao

กะหล่ำปลีผัดซีอิ๊วเจ 200.-
Stir-Fried Cabbage with Soy Sauce

ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม / All Prices exculde VAT. ค่าบริการ 10% / 10% Service Charge. รูปเพื่อการประชาสัมพันธ์เท่านั้น / The visuals used are for advertising purposes only.

A.MALLIKA'S
SINGLE DISHES
ฉายเดี่ยว



ข้าวมันส้มตำ

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

350.-



ข้าวคลุกกะปิสามหอม

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

250.-



ข้าวซี่โครงหมูอบยอดผัก

Signature Steamed Pork Soft Ribs in Gravy with Rice

300.-



ข้าวหวย (จาน / โถ) 25.-/60.-
Jasmine Rice (Plate / Bowl) / Boiled Rice



ขนมจีน 20.-
Vermicelli



ข้าวเหนียว 20.-
Sticky Rice

ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม / All Prices exculde VAT. ค่าบริการ 10% / 10% Service Charge. รูปเพื่อการประชาสัมพันธ์เท่านั้น / The visuals used are for advertising purposes only.



เส้นหมี่กรอบ
กระเพาะปลาน้ำแดง
ตุ๋นเห็ดหอม

Braised Fish Maw Soup
with Crispy Egg Noodle

350.-



ข้าวอบหน่ำเลี้ยบหมูสับ 180.-

Stir-Fried Chinese Olives with Minced Pork and Rice



ก๋วยเตี๋ยวหลอด 250.-

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



เส้นจันทร์ผัดไทยกุ้งสดห่อไข่

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

ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม / All Prices exculde VAT. ค่าบริการ 10% / 10% Service Charge. รูปเพื่อการประชาสัมพันธ์เท่านั้น / The visuals used are for advertising purposes only.



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.-



ผัดขี้เมา
หมู / ไก่ / เนื้อ / กุ้ง
ปลาหมึก / รวมมิตร

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

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



ข้าวขโมยแมว 220.-

Mackeral Rice Salad



ข้าวผัดกะเพราป่า 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.-



ข้าวผัดกะเพราป่าหมูสับกุ้ง + 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.-



ข้าวผัดน้ำพริกปลาทู 250.-

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



ข้าวผัดน้ำพริกลงเรือ

Spicy Shrimp Paste Fried Rice with Caramel Pork

220.-



ข้าวผัดปลาสลิด
(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)

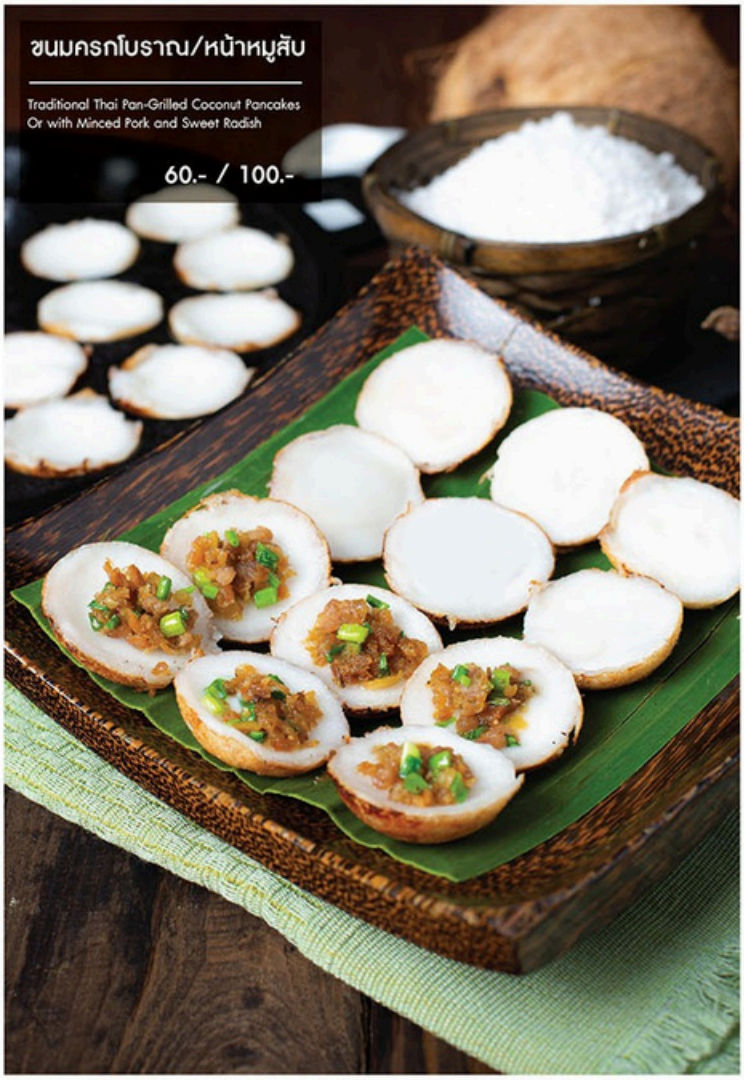
Salmon Fried Rice (S/M/L)

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.-

ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม / All Prices exculde VAT. ค่าบริการ 10% / 10% Service Charge. รูปเพื่อการประชาสัมพันธ์เท่านั้น / The visuals used are for advertising purposes only.



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



บัวลอยสามกษัตริย์ 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.-

Palmyra Fruit in Light Syrup (Seasonal)



กระท้อนลอยแก้ว (ตามฤดูกาล) 90.-

Santol in Light Syrup (Seasonal)



ระกำลอยแก้ว (ตามฤดูกาล) 90.-

Sala Fruit in Light Syrup (Seasonal)

ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม / All Prices exculde VAT. ค่าบริการ 10% / 10% Service Charge. รูปเพื่อการประชาสัมพันธ์เท่านั้น / The visuals used are for advertising purposes only.



ไอศกรีมขนมปังโบราณ 120.-

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



ขนมปังข้าวเหนียวมูน
ไอศกรีมมะม่วงอกร่องพิกุลทอง

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

100.-



ไอศกรีมมะพร้าวน้ำหอมในลูกมะพร้าว 180.-

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



มันสำปะหลังเหนียวหนึบกะทิสด 80.-

Chewy Cassava with Coconut Cream



กล้วยทุบตาลโตนดคาราเมล 80.-

Smashed Grilled Banana with Coconut Palm Sugar Caramel



ผลไม้รวม
(เล็ก/ใหญ่)
Mixed Fruits (S/L)

250.- / 400.-



ปิ้งข้าวเหนียวมูนย่าง

Grilled Assorted Stuffing with Coconut Sticky Rice (Bojang)

90.-



ข้าวเหนียวมูนมันม่วงเกาหลีย่าง

Grilled Korean Purple Potato with Coconut Sticky Rice

70.-



(ตามฤดูกาล)
(Seasonal)

ข้าวเหนียวมูนทุเรียนย่าง

Coconut Sticky Rice with Mon Thong Durian Wrapped in Pandan Leaf

150.-



ข้าวเหนียวมูนเผือกห่อนย่าง

Grilled Mashed Taro with Coconut Sticky Rice

70.-

Smoothie MENU



มิกซ์เบอรี่โยเกิร์ตฮันนี่สมูทตี้
Mixed Berry Yogurt Honey Smoothie
170.-



มิกซ์เบอรี่ฮันนี่สมูทตี้
Mixed Berry Honey Smoothie
150.-



สตอเบอรี่โยเกิร์ตฮันนี่สมูทตี้
Strawberry Yogurt Honey Smoothie
140.-



สตอเบอรี่ฮันนี่สมูทตี้
Strawberry Honey Smoothie
120.-



สตอเบอรี่บานาน่าโยเกิร์ตสมูทตี้
Strawberry-Banana Yogurt Smoothie
135.-



ยาคูลท์ปิโป้สมูทตี้
Yakult Pipo Smoothie
60.-



โอรีโอ้คิทแคทบิสคอฟ
วานิลาไอศครีมมิลค์เชค
O'Biskat Vanilla Milk Shake
150.-



โอรีโอ้วานิลาไอศครีมมิลค์เชค
Vanilla Ice Cream Oreo Milk Shake
110.-



โอวัลตินเย็นภูเขาไฟ
Ovaltine Volcano
60.-

COFEE & TEA



อเมริกาโน่ลำไย
Longan Americano
75.-



อเมริกาโน่น้ำส้ม
ORANGE Americano
90.-



อเมริกาโน่น้ำมะพร้าว
Coconut Water Americano
120.-



อเมริกาโน่ลิ้นจี่
Lychee Americano
75.-



อเมริกาโน่ (ร้อน/เย็น)
Americano (Hot/Iced)
55.-/55.-



ลาเต้ (ร้อน/เย็น/ปั่น)
Silky Smooth Latte
(Hot/Iced/Frappe)
60.-/60.-/70.-



คาปูชิโน่ (ร้อน/เย็น/ปั่น)
Cappuccino
(Hot/Iced/Frappe)
60.-/60.-/70.-



เอสเพรสโซ่ (เย็น/ปั่น)
Espresso
(Iced/Frappe)
60.-/70.-



ลาเต้เผือก จริง จริง
Silky taro Latte
90.-



โกโก้ (ร้อน/เย็น/ปั่น)
Cocoa (Hot Chocolate)
(Hot/Iced/Frappe)
60.-/60.-/70.-



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-Lang Coffee On Wheels
60.-



ชาไทยร้อน
Hot Thai Tea
45.-



กาแฟอาราบิก้าร้อน
Arabica Hot Coffee
45.-



โอวัลตินร้อน
Hot Ovaltine
40.-



เอสเพรสโซ่ช็อต
Espresso Shot
55.-

UPDATE 01/11/68

รูปภาพเพื่อการประชาสัมพันธ์เท่านั้น | ราคาอาหารยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม / **ALL PRICES EXCLUDE 7% VAT.**

A.MALLIKA'S
BEVERAGES
เครื่องดื่ม

MENU COFFEE



กาแฟโบราณนมสด	โอชา	นมเย็นนมสด	ชาเย็นนมสด
Thai Iced Coffee	"O-Cha" Iced Black Coffee and Thai Milk Tea	Milk Smoothie on Iced Sala Flavoured Milk	Milk Smoothie on Iced Milky Tea
80.-	90.-	90.-	80.-

โอเลี้ยง / ยกล้อ Old Thai Style Coffee / Old Thai Style Coffee with Milk	50.-/60.-	ชาดำเย็นมะนาว / ปั่น Lemon Iced Tea / Smoothie	70.-/80.-
กาแฟโบราณ /ปั่น Thai Iced Coffee	70.-/80.-	นมเย็น / ปั่น Iced Sweetened Sala Flavoured Milk / Smoothie	80.-/90.-
ชาเย็น / ปั่น Iced Tea / Smoothie	70.-/80.-	น้ำแดงโซดา Red Soda	40.-

น้ำแร่ Mineral Drinking Water	30.-	เบียร์สิงห์ Singha Beer	130.-
โค้ก / สไปร์ท / โค้ก ซีโร่ Coke / Spritei / Coke Zero	30.-/30.-/45.-	โซดา Soda	30.-
ชาอังกฤษร้อน English Tea (Hot)	50.-	น้ำแข็ง (M / L) Red Label	20.-/40.-
ชาสมุนไพรจีด (ร้อน / เย็น) Thai Herb Tea (Hot / Cool)	50.-	ค่าเปิดขวด Corkage Charge	200.-

MENU RECOMMEND



ชาเย็นทับทิม 100.-
Ruby BubbleThai Iced Milk Tea

น้ำชมพลอย 80.-
Butterfly Pea-Lychee and Lime Juice

นมชมพูทับทิม 100.-
Ruby Bubble Iced Pink Milk

MENU SUMMER DRINK



น้ำแตงโมปั่น	น้ำสับปะรดปั่น	น้ำลำไย/ปั่น	น้ำมะนาวโซดา	น้ำมะนาวปั่นน้ำผึ้ง
Water Melon Smoothie	Pineapple Smoothie	Longan Juice / Smoothie	Lime Soda	Lime Juice Smoothie with Honey
80.-	80.-	60.-/70.-	80.-	90.-/100.-



น้ำกระท้อนปั่น	น้ำระกำปั่น	อกร่องพิกุลทองทับทิมสมูทตี้	น้ำตะไคร้ออแกนิค	น้ำเต้าหู้ (ร้อน/เย็น)
Santol Smoothie (Seasonal)	Sa-ka Smoothie (Seasonal)	Organic Mango Smoothie with Ruby Buble	Organic Lemongrass Tea (Hot-Cold)	Home-Made Soy Milk (Hot-Cold)
90.-	100.-	140.-	60.-	21.-

MENU SPECIAL



น้ำมะพร้าว / ปั่น
Coconut Juice / Smoothie
100/110.-

น้ำมะนาว / ปั่น Lemon Juice/ Smoothie	80.-/90.-
น้ำกระเจี๊ยบ / ปั่น Roselle Juice / Smoothie	60.-/70.-
น้ำเก็กฮวย / ปั่น Chrysanthemum Juice/ Smoothie	60.-/70.-
ชาดำเย็น / ปั่น Thai Iced Black Tea/ Smoothie	60.-/70.-
น้ำมะตูม Bael Fruit Tea	70.-
อกร่องพิกุลทองสมูตตี้ OakRong Pikulthong Mango Smoothie	120.-

ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม / All Prices exculde VAT. ค่าบริการ 10% / 10% Service Charge. รูปเพื่อการประชาสัมพันธ์เท่านั้น / The visuals used are for advertising purposes only.