

# ของผัด... Stir-fried 即叫即炒



配有免費自助午市例湯 (只限堂食)  
Include free self-service soup (dine-in only)  
รวมซุปแบบบริการตัวเองฟรี (เฉพาะทานในร้าน)

**H900 PAD THAI GOONG ผัดไทยกุ้ง** \$64

經典泰式蝦炒金邊粉  
Pad Thai, our signature Thai noodles dish with Tofu, Bean Sprouts, Ground Peanuts & Prawns

\*ใช้เวลาประมาณ 20 นาที  
製作需時約 20 分鐘或以上 (繁忙時段)  
Takes about 20 mins for preparing at rush hours



H900



HA7

**HA7 KHAO KRAPOW MOO KAI DAO** \$64

ชาวกระเพราหมูไข่ดาว

香葉炒辣豬肉碎  
配絲苗白飯及煎蛋  
Stir-fried Ground Pork with Holy Basil, Garlic & Chili, served with fried egg & fragrant steamed rice

\*ใช้เวลาประมาณ 20 นาที  
製作需時約 20 分鐘或以上 (繁忙時段)  
Takes about 20 mins for preparing at rush hours

เพิ่มไข่ดาวเพิ่ม 7 เหรียญ

可加 \$7 追加額外煎蛋  
Add extra \$7 for having an extra fried egg

# เครื่องดื่ม... Set Drinks 跟餐價配特價餐飲

本店所有凍飲不設「不要冰」之選項。  
Please note that we do not offer the option of 'no ice' for any of our cold drinks.  
บนร้านของเราไม่มีตัวเลือก "ไม่ใส่น้ำแข็ง" สำหรับเครื่องดื่มแช่แข็งทั้งหมด

**E1 น้ำอัดลม Soft Drinks** +\$6  
罐裝汽水

น้ำอัดลมเสิร์ฟพร้อมน้ำแข็ง +\$9  
Soft Drinks with ice  
罐裝汽水配冰底



**E9 โคลมะนาวเย็น Iced Lemon Coke**  
凍檸檬可樂



+\$11



**E2 กาแฟ Coffee**  
咖啡

熱 Hot ร้อน +\$6  
凍 Iced เย็น +\$9

**E3 ชานม Milk Tea**  
奶茶

熱 Hot ร้อน +\$6  
凍 Iced เย็น +\$9

**E4 ชากาแฟมilk Tea w/Milk Tea**  
鴛鴦

熱 Hot ร้อน +\$6  
凍 Iced เย็น +\$9

**E5 ชามะนาว Lemon Tea**  
檸檬茶

熱 Hot ร้อน +\$6  
凍 Iced เย็น +\$9

**E6 น้ำมะนาว Lemon Water**  
檸檬水

熱 Hot ร้อน +\$6  
凍 Iced เย็น +\$9

**E8 โอวัลติน Ovaltine**  
阿華田

熱 Hot ร้อน +\$6  
凍 Iced เย็น +\$9

**E23 น้ำพืงส้มโอแดง Honey Citron Tea**  
(Hot/Iced)  
蜂蜜柚子茶  
(熱/凍) +\$9

(暫無供應)  
(Currently Unavailable)

(暫無供應)  
(Currently Unavailable)

(暫無供應)  
(Currently Unavailable)



**E24 น้ำพืงกระเจียว Roselle Honey**  
(Hot/Iced)  
洛神花蜜  
(熱/凍) +\$9

(暫無供應)  
(Currently Unavailable)

(暫無供應)  
(Currently Unavailable)

**E30 ชาเย็นเจาก้วย Iced Milk Tea w/Bean Jelly**  
奶茶涼粉冰 +\$11

**E10 น้ำลำไย Iced Longan Drink**  
龍眼冰 +\$11

**E12 น้ำกะทิเจาก้วย Iced Coconut Milk w/Bean Jelly**  
椰汁涼粉冰 +\$13

**E14 ชานมเย็นไทย Authentic Iced Thai Tea**  
正宗泰國奶茶 +\$11

**E16 นมเย็น Thai Pinky Milk (Sala Fruit Flavoured)**  
粉紅凍奶 (泰國蛇皮果味) +\$11

**E18 มะนาวดองโซดา Salty Lemon Soda**  
鹹檸檬梳打 +\$14



**E11 น้ำกะทิ Iced Coconut Milk**  
椰汁冰 +\$11

**E13 น้ำลอดช่อง Iced Coconut Milk w/Flour Jelly**  
椰汁珍多冰 +\$13

**E15 น้ำมะนาวเชเวนอัพ Iced Salty Lemon w/7-up**  
鹹檸檬七喜 +\$11

**E17 น้ำมะนาวโซดา Fresh Lime Soda**  
鮮青檸檬打 +\$14

**E19 มะนาวโซดาแดง Red Lime Soda (Sala Fruit Flavoured)**  
粉紅青檸檬打 (泰國蛇皮果味) +\$14



# 農民泰國菜

Thung Tawan Thai Food

ทุ่งตawan

อาหารกลางวัน  
午餐餐牌

## Lunch Menu

11:30 - 15:00

\* กรุณาลงที่แคชเชียร์ \*  
\* 顧客請到收銀處落單購票 \*  
Please kindly order at cashier



Tel: 5546 6678

Exclusive Delivery Partner

© Menu Designed by Pat. Thung Tawan Thai Food (2023)

歡迎外賣自取 · 外賣盒每個加 \$2  
Each takeout box +\$2

### ความต้องการพิเศษ Customisation 菜式定製

เพิ่มข้าว / เพิ่มก้วยเตี๋ยวเพิ่ม 5 เหรียญ  
加飯底 / 加麵底 +\$5  
Extra Portion of Rice / Noodles Add \$5 HKD

เพิ่มผักเพิ่ม 10 เหรียญ  
多配菜 +\$10  
Extra Portion of Veggies Add \$10 HKD

所有圖片只供參考 Photos for reference only



# ก๋วยเตี๋ยว... Soup Noodles

## 泰國湯粉

配有免費自助午市例湯 (只限堂食)  
Include free self-service soup (dine-in only)  
รวมชุดกับบริการตัวอย่างฟรี (เฉพาะทานในร้าน)

**HNI ก๋วยเตี๋ยว (หนึ่งก๊อปบั้ง) ◆ \$48**

自選單拼 配清湯金邊粉 (泰國雞湯底)  
Mix n' Match Thai Soup Noodles w/ 1 Toppings  
in Thai Chicken Broth

**HN2 ก๋วยเตี๋ยว (สองก๊อปบั้ง) ◆ \$58**

自選雙拼 配清湯金邊粉 (泰國雞湯底)  
Mix n' Match Thai Soup Noodles w/ 2 Toppings  
in Thai Chicken Broth



## ก๋วยเตี๋ยวเรือ 地道泰國船麵 THAI BOAT NOODLES

**HK1 GUAY TIOU RUEA MOO \$56**

ก๋วยเตี๋ยวเรือหมู ◆  
泰國豬肉船金邊粉 (配豬肉丸, 豬肉, 豬潤)  
Thai Pork Boat Noodles in Homemade Nam Tok Soup Base  
with Pork Balls, Pork and Pork Liver

**HK2 GUAY TIOU RUEA NEUA \$59**

ก๋วยเตี๋ยวเรือเนื้อ ◆ POPULAR ◆  
泰國牛肉船金邊粉 (配牛肉, 牛肉丸)  
Thai Beef Boat Noodles in Homemade Nam Tok Soup Base  
with Sliced Beef and Beef Balls

# ข้าว... Rice

## 泰式飯

ซอสสูตรโฮมเมดของเรา!  
自家秘製泰國黃豆醬!  
Our homemade secret sauce!

配有免費自助午市例湯 (只限堂食)  
Include free self-service soup (dine-in only)  
รวมชุดกับบริการตัวอย่างฟรี (เฉพาะทานในร้าน)

**HAI KHAO MAN GAI ข้าวมันไก่ ◆ POPULAR \$59**

招牌泰式海南雞飯 (配雞油香飯)  
Signature Thai Chicken Rice  
อัพเกรดเป็นน้องไก่เพิ่ม 15 เหรียญ  
可加 \$15 升級全雞脾肉  
Add extra \$15 for upgrading to chicken thigh



**HA4 KHAO MAN (暫無供應) TOD \$59**

ข้าวมันน้องไก่ (Currently Unavailable) ◆ POPULAR  
泰式酥炸雞脾配雞油香飯  
Crispy Chicken Thigh w/ Chicken Oil Rice



\* 餐廳保留當油飯售罄改以白飯上之權利 \*  
Once oil rice is out of stock, the restaurant  
reserves the right to substitute steamed rice.  
ถ้าข้าวเหลืองขายหมด เราจะเสิร์ฟข้าวสวยแทน



**HA8 KHAO KHA MOO KAI PALO \$59**

ข้าวขาหมูโซ่พะโล้  
泰式滷水豬手配滷水蛋及  
絲苗白飯  
Authentic Stewed Pork Knuckle in Thai style  
on Fragrant Steamed Rice, served w/ Stewed Egg

**HR2 KHAO KHOR MOO YANG \$63**

ข้าวคอกหมูย่าง ◆ POPULAR  
泰式香燒豬頸肉伴酸子醬  
配絲苗白飯  
Grilled Pork Neck with Tamarind Dip,  
served w/ Fragrant Steamed Rice



# แกง... Thai Curries

## 泰國咖喱

配有免費自助午市例湯 (只限堂食)  
Include free self-service soup (dine-in only)  
รวมชุดกับบริการตัวอย่างฟรี (เฉพาะทานในร้าน)

★ หรือจะเป็น หมู, พริก, (เนื้อวัว+\$6)  
可改豬肉, 蔬菜或 (牛肉 +\$6)  
May also alter to Pork, Veggies or (Beef +\$6)

**HDI KHAO GAENG KHIAW WAAN GAI \$61**

ข้าวแกงเขียวหวานไก่  
招牌椰汁青咖喱 (微辣)  
配雞柳 · 絲苗白飯  
Signature Green Curry w/ Chicken  
& Fragrant Steamed Rice (Mild)

\* ใช้เวลาประมาณ 20 นาที  
製作需時約 20 分鐘或以上 (繁忙時段)  
Takes about 20 mins for preparing at rush hours



**HD2 KHAO GAENG LUEANG NEUA BUEAY \$67**

ข้าวแกงเหลืองเนื้อเปื่อย ◆  
傳統椰汁黃咖喱牛腩 (微辣)  
配絲苗白飯  
Traditional Thai Yellow Curry w/  
Beef Brisket & Fragrant Steamed Rice (Mild)

\* ใช้เวลาประมาณ 20 นาที  
製作需時約 20 分鐘或以上 (繁忙時段)  
Takes about 20 mins for preparing at  
rush hours



**HD3 KHAO GAENG LUEANG GAI \$61**

ข้าวแกงเหลืองไก่ ◆  
傳統椰汁黃咖喱 (微辣)  
配雞柳 · 絲苗白飯  
Traditional Thai Yellow Curry w/ Chicken  
& Fragrant Steamed Rice (Mild)

\* ใช้เวลาประมาณ 20 นาที  
製作需時約 20 分鐘或以上 (繁忙時段)  
Takes about 20 mins for preparing at  
rush hours



**HFI KHAO GAENG KHIAW STEAK MOO TOD \$61**

ข้าวแกงเขียวหวานสเต็กหมูทอด ◆ POPULAR  
椰汁青咖喱 (微辣)  
配香茅炸豬扒 · 絲苗白飯  
Signature Green Curry w/ Deep-fried Pork  
Chop & Fragrant Steamed Rice (Mild)

\* ใช้เวลาประมาณ 20 นาที  
製作需時約 20 分鐘或以上 (繁忙時段)  
Takes about 20 mins for preparing at  
rush hours

**C1 STEAK MOO TOD สเต็กหมูทอด**

泰式香茅炸豬扒  
Deep Fried Pork Chop in Thai-style

**C2 PEEK GAI TOD ปีกไก่ทอด**

泰北脆炸雞中翼  
Deep Fried Chicken Wings in Northern Thai style

**C3 KOH MOO YANG คอกหมูย่าง +\$8**

泰式香燒豬頸肉 加 \$8 ◆ POPULAR  
Grilled Pork Neck in Thai-style +\$8

**C4 NEUA SUD เนื้อสด**

肥牛 Beef

**C5 LUK CHIN NUEA ลูกชิ้นเนื้อ**

牛肉丸 Beef Balls

**C6 NEUA GAI เนื้อไก่**

雞絲 Shredded Chicken

**C7 MOO YOR หมูยอ**

札肉 Thai Meat Loaf

**C10 LUK CHIN MOO ลูกชิ้นหมู**

貢丸 Pork Balls

อัพเกรดเป็นต้มยำ เพิ่ม 10 เหรียญ

上列湯粉可加 \$10 升級冬蔭功湯底 (微辣) ◆  
Add extra \$10 for upgrading to Tom Yum soup base

หรือจะเป็น เส้นใหญ่, เส้นหมี่, เส้นบุก

可改河粉、米粉或檬粉  
May also alter to Flat Noodles, Rice Noodles or  
Vietnamese Pho

**HC9 ก๋วยเตี๋ยวคลาสสิก**



**HC8 GUAY TIOU TOM YUM GOONG \$63**

ก๋วยเตี๋ยวต้มยำกุ้ง ◆  
蝦球冬蔭功湯金邊粉 (微辣)  
Signature Tom Yum Goong soup noodles w/ Prawns

**HC9 GUAY TIOU TOM YUM TALAY ◆ POPULAR \$68**

ก๋วยเตี๋ยวต้มยำรวมมิตรทะเล  
雜錦海鮮冬蔭功湯金邊粉 (微辣)  
Tom Yum Goong soup noodles w/ Mixed Seafood

**HN4 ก๋วยเตี๋ยวไก่ต้ม**



**HN4 GUAY TIOU GAI TOM ◆ POPULAR \$59**

泰式海南雞清湯金邊粉  
Thai Chicken Soup Noodles (in Chicken Broth)

อัพเกรดเป็นต้มยำ เพิ่ม 10 เหรียญ

可加 \$10 升級冬蔭功湯底 (微辣) ◆  
Add extra \$10 for upgrading to Tom Yum soup base

อัพเกรดเป็นน้องไก่เพิ่ม 15 เหรียญ

可加 \$15 升級全雞脾肉  
Add extra \$15 for upgrading to chicken thigh



◆ หรือจะเป็น เส้นใหญ่, เส้นหมี่, เส้นบุก  
可改河粉、米粉或檬粉  
May also alter to Flat Noodles, Rice Noodles or  
Vietnamese Pho