

ของผัด... Stir-fried 即叫即炒

繁忙時段製作需時約 20-40 分鐘 ใช้เวลาประมาณ 20-40 นาที
Prep time about 20 to 40 mins at rush hours



L900 **PAD THAI GOONG SUD** \$63

ผัดไทยกุ้งสด
經典泰式蝦炒金邊粉
Pad Thai, our signature Thai noodles dish w/ Tofu, Bean Sprouts, Ground Peanuts & Prawns
經典的泰國街頭美食，大廚特調醬汁爆炒，金邊粉口感煙韌，蝦新鮮有彈性，無法複製的味道。 Chef's special stir-fried Thai street food - pad thai noodles with fresh shrimp, a customer favorite! Unmatchable fine taste.



LB2 **PAD SEE YEW GAI / NEUA** \$63

ผัดซีอิ๊วไก่/เนื้อ
泰式乾炒雞柳河粉 (可改配(牛肉+\$6))
Fried Flat noodles in Thai style with Soy Sauce, Egg, Kale, Carrots & Chicken (You may also +\$6 for altering to Beef instead)
顧客喜歡的地道、滿鑊氣豉油皇炒河。 Traditional Thai local soy sauce stir-fried flat noodles, loved by our customers.



L807 **KHAO PAD ROD FAI** \$63

ข้าวผัดรถไฟ
曼谷火車炒飯
(可選雞肉 / 蔬菜 / (燒豬頸肉+\$5))
Bangkok Train Fried Rice with your choice of Chicken, Veggies or (Grilled Pork Neck+\$5)
鍋鏟顛覆曼谷鐵軌旁的焦香。 The spatula flips up the smoky aroma wafting from beside Bangkok's train tracks.



LA7 **KHAO KRAPOW MOO KAI DAO** \$63

ข้าวกระเพราหมูไข่ดาว
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
肥瘦完美比例的新鮮豬肉大火爆炒逼出韌勁清香，根本白飯殺手！
Perfect pork stir-fried with basil, irresistible with rice!



LBI **PAD SEN MALAY** \$63

ผัดเส้นหมี่ลายไก่/เนื้อ
馬拉盞雞柳炒河粉 (可改配(牛肉+\$6))
Malaysian Stir-fried Flat Noodles with Belacan and Chicken (You may also +\$6 for altering to Beef instead)
現已回歸！用秘製蝦膏爆炒的河粉在入口前已香氣四溢！
It's Back! Savor the irresistible aroma of our stir-fried flat noodles, tossed in a secret-recipe savory shrimp paste.



L805 **KHAO PAD SUPPAROD** \$63

ข้าวผัดลึบประดและผลไม้รวม
雜果菠蘿雞粒臘腸肉鬆炒飯
Southern Thai Mixed Fruits and Pineapple Fried Rice w/ Shredded Chicken, Prawns and Meat Floss

所有圖片只供參考 Photos for reference only

เครื่องดื่ม... Set Drinks 跟餐價配特價餐飲

汽水系列 SOFT DRINKS

E1 น้ำอัดลม Soft Drinks \$4
罐裝汽水

น้ำอัดลมเสิร์ฟพร้อมน้ำแข็ง \$7
Soft Drinks with ice
罐裝汽水配冰底



E9 โค้กมะนาวเย็น Iced Lemon Coke \$9
凍檸檬可樂



港式飲品 DRINKS IN HONG KONG STYLE



E2 กาแฟ Coffee \$4
咖啡

E3 ชานมฮ่องกง HK Milk Tea \$4
港式奶茶

E4 ชากาแฟนม Coffee w/Milk Tea \$4
鴛鴦

E5 ชามะนาว Lemon Tea \$4
檸檬茶

E6 น้ำมะนาว Lemon Water \$4
檸檬水

E8 ไมโล Milo \$6
美祿

熱 Hot \$4 凍 Iced \$7

熱 Hot \$4 凍 Iced \$7

熱 Hot \$4 凍 Iced \$7

熱 Hot \$4 凍 Iced \$7

熱 Hot \$4 凍 Iced \$7

熱 Hot \$6 凍 Iced \$9

特色飲品 SPECIAL DRINKS

E24 น้ำพืงกระเจียว Homemade Iced Roselle Honey \$9
自家製凍洛神花蜜

E30 ชาเย็นเจาก้วย Iced HK Milk Tea w/Bean Jelly \$10
港式奶茶涼粉冰



冰涼泰飲 AUTHENTIC THAI DRINKS

E34 ชาเขียวนม Iced Thai Green Tea w/ Milk \$10
正宗泰國綠奶茶

E14 ชานมเย็นไทย Authentic Iced Thai Tea \$10
正宗泰國奶茶



E33 ชาไทยเจาก้วย Iced Thai Tea w/ Bean Jelly \$13
泰茶涼粉冰

冰涼泰飲 AUTHENTIC THAI DRINKS

E10 น้ำลำไย Iced Longan Drink \$10
龍眼冰

E12 น้ำกะทิเจาก้วย Iced Coconut Milk w/Bean Jelly \$12
椰汁涼粉冰

E15 น้ำมะนาวเซเวนอัพ Iced Salty Lemon w/7-up \$10
鹹檸檬七喜

E18 มะนาวดองโซดา Salty Lemon Soda \$13
鹹檸檬梳打



E11 น้ำกะทิ Iced Coconut Milk \$10
椰汁冰

E13 น้ำลอดช่อง Iced Coconut Milk w/Flour Jelly \$12
椰汁珍多冰

E17 น้ำมะนาวโซดา Fresh Lime Soda \$13
鮮青檸檬打

所有圖片只供參考 Photos for reference only



農民泰國菜

thung tawan thai food

| siam fanthaisy

ทุ่งตะวัน

米芝蓮餐廳資深前主廚主理
全泰國人經營的真泰國菜
用心製作 · 正宗風味泰菜

Former Head Chef with Seniority at a Michelin-starred Restaurant
Genuine Thai Taste, Managed Entirely by Thai Locals
Serving the finest authentic taste of Thailand

อาหารกลางวัน 午餐餐牌 Lunch Menu 11:30 - 15:00



Red Lotus Lake Kumphawapi,
Udon Thani, Thailand

Tel: 5546 6678

外賣盒每個加 \$2 Each takeout box +\$2 | 加飯底或麵底加 \$5 Extra Rice or Noodles Portion +\$5 | 多配菜加 \$10 Extra Portion of Veggies +\$10

黃竹坑南朗山道 1 號南朗山道熟食市場 1 樓 3 號舖 (ICF3)
Staff Number 3 (ICF3), 1/F, Nam Long Shan Road Cooked Food Mkt, Wong Chuk Hang

thungtawan.com

週一至六
Mon to Sat
วันจันทร์ถึงเสาร์



ก๋วยเตี๋ยว... Soup Noodles

泰國湯粉

ก๋วยเตี๋ยว **自選配搭**
MIX AND MATCH

LN1 ก๋วยเตี๋ยว (หนึ่งก๊อปบิ่ง) \$46

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

LN2 ก๋วยเตี๋ยว (สองก๊อปบิ่ง) \$56

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

Noodles Toppings | 湯粉配料:

C1 STEAK M00 TOD สตี๊กหมูทอด
泰式香茅炸豬扒
Deep Fried Pork Chop in Thai-style

C2 PEEK GAI TOD ปีกไก่ทอด
泰東北脆炸雞中翼
Deep Fried Chicken Wings in Northeastern Thai style

C3 KOH M00 YANG คอหมูย่าง +\$6
泰式香燒豬頸肉 加 \$6 **POPULAR**
Grilled Pork Neck in Thai-style +\$6

C4 NEUA SUD เนื้อสด
肥牛 Beef

C5 LUK CHIN NU EA ลูกชิ้นเนื้อ
牛肉丸 Beef Balls

C6 NEUA GAI เนื้อไก่
雞絲 Shredded Chicken

C10 LUK CHIN M00 ลูกชิ้นหมู
豬肉丸 Pork Balls

อัปเกรดเป็นต้มยำ 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

หรือจะเป็นเส้นใหญ่

以上可改轉河粉
May also alter to Flat Noodles for the noodles above

ก๋วยเตี๋ยวคลาสสิก

經典地道湯粉
CLASSIC THAI NOODLES



LC8

LC8 GUAY TIOW TOM YUM GOONG \$62

ก๋วยเตี๋ยวต้มยำกุ้ง

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



LC9

LC9 GUAY TIOW TOM YUM TALAY \$65

ก๋วยเตี๋ยวต้มยำทะเล

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



LN4

LN4 GUAY TIOW GAI TOM \$58

ก๋วยเตี๋ยวไก่ต้ม

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

อัปเกรดเป็นต้มยำ เพิ่ม \$10

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

อัปเกรดเป็นน่องไก่เพิ่ม \$15

可加 \$15 升級全雞腓肉
Add extra \$15 for upgrading to chicken thigh

ก๋วยเตี๋ยวเรือ 地道泰國船麵

THAI BOAT NOODLES

LK1 GUAY TIOW RUEA M00 ก๋วยเตี๋ยวเรือหมู \$52

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

LK2 GUAY TIOW RUEA NEUA \$58

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

品嚐我們受歡迎的泰國牛肉船麵, 搭配傳統秘製的濃郁秘密 Nam Tok 湯底, 讓你的味蕾燃起熱烈的泰國風情!

Indulge in our popular Thai Beef Boat Noodles, paired with a traditionally crafted, rich and secret Nam Tok broth, igniting a fiery Thai adventure for your taste buds!

หรือจะเป็นเส้นใหญ่

以上所有湯粉款式可改轉河粉
May alter to Flat Noodles for all the soup noodles above

ข้าว... Rice 泰式飯

LAI KHAO MAN GAI ข้าวมันไก่ **POPULAR** \$58

招牌泰式海南雞飯 (配雞油香飯)
Signature Thai Chicken Rice

อัปเกรดเป็นน่องไก่เพิ่ม 15 เหรียญ

可加 \$15 升級全雞腓肉
Add extra \$15 for upgrading to chicken thigh

LA4 KHAO MAN GAI TOD \$58

ข้าวมันไก่ทอด

泰東北街頭炸雞件配雞油香飯
Crispy Chicken in Northeastern Thai Style with Chicken Oil Rice

皮脆肉嫩的泰東北炸雞件, 配上黃油飯吮指回味。
A finger-licking and unforgettable match.

限量供應, 售完即止 | ทุกวันมีจำกัด
Limited servings, only available while stock last

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



LA8

LA8 KHAO KHA M00 KAI PALO \$59

ข้าวขาหมูไข่พะโล้

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
以秘製滷水炮製的豬手肉趁軟入味, 不油膩且香口。

The tender and flavorful pork knuckle braised in secret recipe soy sauce is not greasy and has a delicious aromal

限量供應, 售完即止 | ทุกวันมีจำกัด
Limited servings, only available while stock last



LR2

LR2 KHAO KHOR M00 YANG \$63

ข้าวคอกหมูย่าง

泰式香燒豬頸肉伴酸子醬配絲苗白飯

Grilled Pork Neck with Tamarind Dip, served with Fragrant Steamed Rice

香烤上選豬頸肉, 伴我們秘製的酸子醬泰正宗。

Grilled premium pork neck meat served with our secret sour sauce, just the right flavor for your taste buds.

แกง... Thai Curries

泰國咖喱

繁忙時段製作需時約 15-30 分鐘
Prep time about 15 to 30 mins at rush hours

ใช้เวลาประมาณ 15-30 นาที

傳統芳香咖喱 แกงไทยต้นตำรับ
TRADITIONAL AROMATIC CURRIES

LD1 KHAO GAENG KHI AW WAAN GAI \$58

ข้าวแกงเขียวหวานไก่ **POPULAR**

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)

香濃椰香味的青咖喱造就了泰國最著名的咖喱。
The rich and fragrant green curry with coconut milk is the most famous curry in Thailand.

LD2 KHAO GAENG LUEANG NEUA BUEAY \$64

ข้าวแกงเหลืองเนื้อเปื่อย

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

LD3 KHAO GAENG LUEANG GAI \$58

ข้าวแกงเหลืองไก่ **POPULAR**

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)

泰式黃咖喱融合椰漿的濃郁香氣, 讓你的味蕾隨之馳騁, 彷彿置身於異國風情之中!
Experience the tantalizing allure of Thai-style yellow curry, where vibrant flavors blend harmoniously with velvety coconut milk.

LD5 KHI AW WAAN GAI RAD SEN \$60

เขียวหวานไก่ราดเส้น

椰汁青咖喱雞柳撈金邊粉 / 河粉 (微辣)
Chicken Green Curry stirred with your choice of Thai Noodles or Flat Noodles (Mild)

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

ชีรั้แกงทองกรอบ

主廚推介: 香脆咖喱組合
CHEF'S CRISPY CURRY PAIRINGS

LF1 KHAO GAENG KHI AW STEAK \$58

M00 TOD **POPULAR**

ข้าวเขียวหวานสเต็กหมูทอด

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)

LF4 KHAO GAENG DAENG GAI TOD \$58

ข้าวแกงแดงไก่ทอด **POPULAR**

椰汁紅咖喱 (微辣)

配泰東北街頭炸雞件 · 絲苗白飯
Rich Red Curry w/Crispy Chicken in Northeastern Thai Style & Fragrant Steamed Rice (Mild)

泰國紅咖喱是泰南名菜, 以椰奶為基底, 風味香辣。搭配炸雞件更美味。

The Thai Southern dish is famous for its rich flavors that perfectly complement the crispy golden fried chicken, creating a harmonious fusion of tastes.

限量供應, 售完即止 | ทุกวันมีจำกัด
Limited servings, only available while stock last



LF1



LF4