

# The Banyan Cafe

## MENU

### MUST TRY

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 01 | <i>Tortilla wrap with spicy chicken</i><br><b>ทอร์ติยาไส้ไก่</b>   | 180 ฿ |
| 02 | <i>Shrimp bisque soup</i><br><b>ซูปกุ้ง</b>  | 220 ฿ |
| 03 | <i>The house pineapple fried rice</i><br><b>บ้านไทยข้าวผัดสับปะรด</b>  | 220 ฿ |
| 04 | <i>Fried rice with shrimp paste sauce<br/>with crispy fish and sweet pork</i><br><b>ข้าวผัดน้ำพริกขิงเรือปลาสดและหมูหวาน</b> | 220 ฿ |
| 05 | <i>Thai red curry with grilled pork and pineapple</i><br><b>แกงคั่วสับปะรดหมูย่าง</b>  | 250฿  |
| 06 | <i>Hot and spicy soup with fried fish</i><br><b>ต้มโคล้งปลาสดทอดกรอบ</b>   | 250 ฿ |
| 07 | <i>Roasted pork belly with chili and salt</i><br><b>หมูสามชั้นคั่วพริกเกลือ</b>  | 250 ฿ |
| 08 | <i>Sourdough sandwich with smoked salmon</i><br><b>ชาวโดว์หน้าแซลมอนรมควัน</b>   | 250 ฿ |
| 09 | <i>Spicy mixed fruit salad with crispy gourami fish</i><br><b>ยำผลไม้รวมปลาสดทอด</b>   | 250 ฿ |
| 10 | <i>Spicy shrimp salad with herbs</i><br><b>แซ่ริงว่ากุ้ง</b>   | 280 ฿ |
| 11 | <i>Sweet and sour fresh salmon salad</i><br><b>พล่าแซลมอน</b>  | 300 ฿ |



# M U S T T R Y

- 12 *Fettuccine with braised beef shank ragu* 280 ฿  
เฟตตูชินี ราгуเนื้อน่องลาย
- 13 *Beef tongue stew* 280 ฿  
สตูลิ้นวัว
- 14 *Mediterranean shrimp kebabs* 320 ฿  
กุ้งย่างสโตร์เมดิเตอร์เรเนียน
- 15 *Southern thai yellow curry* 350 ฿  
*with young coconut shoot and seabass*  
แกงเหลืองยอดมะพร้าวปลากระพง
- 16 *Grilled salmon with pistachio pesto sauce* 350 ฿  
แซลมอนย่างซอสพิทาชีโอเพลโต
- 17 *Sea bass fish and chips* 350 ฿  
ฟิชแอนด์ชิปปลากระพง
- 18 *Grilled salmon steak with butter fried rice and creamed spinach,* 350 ฿  
*served with lemon sauce or white wine sauce*  
สเต็กปลาแซลมอน ข้าวผัดเนย ผักโขม  
เสิร์ฟพร้อมซอสเลมอน หรือ ซอสไวน์ขาว
- 19 *Deep-fried Sea Bass with Fish Sauce* 420 ฿  
ปลากระพงทอดน้ำปลา
- 20 *Grilled thai wagyu ribeye with* 480 ฿  
*spicy jaew dipping sauce*  
ริบอายไทยโคขุนย่างจิ้มแจ่ว
- 21 *SRIPING mixed seafood stir-fried* 550 ฿  
*with Thai chili paste (Medium hot)*  
ศรีปิ้งทะเลเดือด เผ็ดร้อน สโตร์ไทย



# APPETIZERS

22 *Salted cashew nuts* 150 ฿

เม็ดมะม่วงหิมพานต์

23 *Assorted chicken trio* 180 ฿

ไก่สามอย่าง

24 *Crispy fried chicken with fish sauce* 180 ฿

ปีกไก่ทอดน้ำปลา

25 *French fries* 180 ฿

เฟรนช์ฟรายส์

26 *Crispy nachos with tomato salsa* 180 ฿

นาโชหน้าซัลซ่ามะเขือเทศ

27 *Fried vegetable spring roll* 180 ฿

ปอเปี๊ยะผัก



# APPETIZERS

28 *French fries with truffle* 220 ฿  
เฟรนช์ฟรายส์เห็ดทรัฟเฟิล

29 *French fries cheese with bolognese sauce* 250 ฿  
เฟรนช์ฟรายส์ทอดซอสชีสและซอสเนื้อ

30 *Calamari* 250 ฿  
ปลาหมึกทอดสโตร์อิตาลี

31 *Cheese platter* 350 ฿  
ชีสรวม



# SALAD

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 32 | <i>Caesar salad</i><br>สลัดซีซาร์             | 220 ฿ |
| 33 | <i>Greek salad</i><br>สลัดกรีก                | 220 ฿ |
| 34 | <i>Grilled chicken salad</i><br>สลัดอกไก่ย่าง | 250 ฿ |
| 35 | <i>Smoked salmon salad</i><br>สลัดสโมคแซลมอน  | 300 ฿ |



# THAI SALAD (YUM)

- 36 *Roast marinated pork serve with chili dip* 250 ฿  
หมูคำหวาน
- 37 *Grilled pork neck with spicy salad* 250 ฿  
ยำคอหมูย่าง
- 38 *Vermicelli salad with seafood* 280 ฿  
ยำวุ้นเส้นทะเล
- 39 *Thai ribeye steak with spicy salad* 480 ฿  
ยำเนื้อริบอายไทยโคขุน





# S O U P

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 40 | <i>Clear soup with egg tofu<br/>and minced pork</i><br>ต้มจืดเต้าหู้ไข่หมูสับ         | 160 ฿ |
| 41 | <i>French onion soup with puff pastry</i><br>ซูปหัวหอมสโตล์ฝรั่งเศส                   | 200 ฿ |
| 42 | <i>Chicken coconut galangal soup</i><br>ต้มข่าไก่                                     | 220 ฿ |
| 43 | <i>Tom yam goong with<br/>creamy soup or clear soup</i><br>ต้มยำกุ้งน้ำข้น หรือ น้ำใส | 280 ฿ |





# STEAK

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 44 | <i>Chicken breast steak</i><br>สเต็กอกไก่   | 280 ฿ |
| 45 | <i>Grilled pork chop with truffle<br/>mashed potatoes and mushroom sauce</i><br>พอร์คชอปพร้อมมันบดเห็ดทรัฟเฟิล และซอสเห็ด | 350 ฿ |
| 46 | <i>BBQ pork rib with mashed potatoes</i><br>ซี่โครงหมูย่างและมันบด  | 350 ฿ |
| 47 | <i>Grilled sea bass with herb butter</i><br>ปลากระพงย่างเนย   | 370 ฿ |
| 48 | <i>Rib eye steak (AUS) 120 days grain fed</i><br>ริบอายสเต็กโคขุนออสเตรเลีย 120 วัน                                       | 650 ฿ |



# THAI GRILLED

49 *Grilled beef brisket with thai spicy and sour sauce* 250 ฿  
เสีอร่องให้

50 *Grilled pork neck with thai spicy and sour sauce* 250 ฿  
สันคอหมูย่างจิ้มแจ่ว



# ITALIAN INSPIRED

51 *Baked spinach with cheese* 220 ฿  
ผักโขมอบชีส

52 *Spinach lasagna* 250 ฿  
ลาซานญาผักโขม

53 *Fettuccine carbonara* 250 ฿  
เฟตตูกินี คาโบนาร่า





# ITALIAN INSPIRED

- 54 *Fettuccine with bacon, dried chili, and garlic* 250 ฿  
เฟตตูกินี ผัดพริกแห้งกระเทียมเบคอน
- 55 *Fettuccine with bolognese sauce* 250 ฿  
เฟตตูกินี โบลองเนส (ซอสเนื้อ)
- 56 *Spicy fettuccine with shrimp and fresh chili* 250 ฿  
เฟตตูกินี ผัดพริกสดกุ้ง
- 57 *Fettuccine with spicy mixed seafood* 250 ฿  
เฟตตูกินี ผัดซีเมาทะเล
- 58 *Lasagna with bolognese sauce* 280 ฿  
ลาซานญา โบลองเนส (ซอสเนื้อ)



# AMERICAN & MEXICAN INSPIRED

59 *Sourdough sandwich with  
spinach bacon & egg benedict* 220 ฿  
ชาวโดว์หน้าไข่และเบคอน

60 *Sourdough club sandwich* 220 ฿  
ชาวโดว์คลับแซนวิช

61 *Tortilla wrap with spicy shrimp* 250 ฿  
ทอร์ติยาไส้กุ้ง





# PIZZA

- 62 *Margherita pizza tomato sauce with mozzarella, basil* 250 ฿  
พิซซ่าหน้ามารีต้า
- 63 *Hawaiian pizza tomato sauce with mozzarella, pineapple, ham* 300 ฿  
พิซซ่าหน้าฮาวายเจี้ยน
- 64 *Assorted cheese pizza tomato sauce with mozzarella, parmesan, gorgonzola, gruyère* 320 ฿  
พิซซ่าพรีเมชีส
- 65 *Seafood pizza tomato sauce with mozzarella, shrimp, squid, new zealand mussel* 350 ฿  
พิซซ่าหน้าซีฟู้ด
- 66 *Parma ham pizza tomato sauce with mozzarella and rocket salad* 350 ฿  
พิซซ่าหน้าพาร์มาแฮม
- 67 *Pepperoni pizza tomato sauce with mozzarella* 350 ฿  
พิซซ่าหน้าเปปเปอร์โรนี
- 68 *Smoked salmon pizza tomato sauce with mozzarella, smoke salmon* 380 ฿  
พิซซ่าหน้าแซลมอนรมควัน



# SEAFOOD SPECIAL

69 *Sea bass steak with butter-fried rice and spinach served with lemon sauce or white wine sauce*

สเต็กปลากระพง ข้าวผัดเนย และผักโขม  
เสิร์ฟพร้อมซอสเลมอน หรือ ซอสไวน์ขาว

350 ฿



70 *Double fish steaks : Salmon & Sea bass with butter-fried rice and spinach served with lemon sauce or white wine sauce*

สเต็กปลาคู่ : แซลมอนและปลากระพง  
ข้าวผัดเนย และผักโขม  
เสิร์ฟพร้อมซอสเลมอน หรือ ซอสไวน์ขาว

550 ฿



# SEAFOOD SPECIAL

71 *Mixed seafood grilled with mashed potato served with lemon sauce or white wine sauce*



ทะเลรวมอย่าง มันบด  
เสิร์ฟพร้อมซอสเลมอน หรือ ซอสไวน์ขาว

550 ฿

72 *Double fish steaks & mixed seafood grilled with mashed potato served with lemon sauce, white wine sauce, and Thai seafood sauce*

สเต็กปลาคู่และทะเลรวมอย่าง มันบด เสิร์ฟพร้อม  
ซอสเลมอน ซอสไวน์ขาว และน้ำจิ้มซีฟู้ด

750 ฿



# THAI FAVORITE DISH

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 73 | <i>Plain Thai omelet</i><br>ไข่เจียว  | 120 ฿ |
| 74 | <i>Thai omelet with minced pork</i><br>ไข่เจียวหมูสับ (กับข้าว)                           | 135 ฿ |
| 75 | <i>Fried pork with garlic and black pepper</i><br>หมูทอดกระเทียมพริกไทยดำ (กับข้าว)       | 150 ฿ |
| 76 | <i>Thai omelet with minced shrimp</i><br>ไข่เจียวกุ้งสับ (กับข้าว)                        | 160 ฿ |
| 77 | <i>Stir-fried hot basil with pork or chicken</i><br>กะเพราหมู หรือ กะเพราไก่ (กับข้าว)    | 165 ฿ |
| 78 | <i>Stir-fried hot basil with crispy pork belly</i><br>กะเพราหมูกรอบ (กับข้าว)             | 180 ฿ |
| 79 | <i>Stir-fried chinese kale with crispy pork belly</i><br>ผักคะน้าหมูกรอบ (กับข้าว)        | 180 ฿ |
| 80 | <i>Stir-fried hot basil with beef or seafood</i><br>กะเพราเนื้อ หรือ กะเพราทะเล (กับข้าว) | 185 ฿ |



# THAI FAVORITE DISH

- 81 *Yellow curry with chicken* 220 ฿  
แกงกะหรี่ขาไก่
- 82 *Green curry with chicken* 250 ฿  
แกงเขียวหวานไก่
- 83 *Green curry with grilled pork neck* 250 ฿  
แกงเขียวหวานสันคอหมูย่าง
- 84 *Stir-fried sea bass with curry paste* 350 ฿  
ผัดเผ็ดปลากระพงขาว
- 85 *Stir-fried sea bass with Chinese celery* 350 ฿  
ปลากระพงผัดขึ้นฉ่าย



# THAI CHILI DIP SET

- 86 *Northern thai chili pork and tomato dip* 180 ฿  
*with side dish vegetables*  
ชุดน้ำพริกอ่อนพร้อมเครื่องเคียง
- 87 *Northern thai green chili dip* 180 ฿  
*with side dish vegetables*  
ชุดน้ำพริกหนุ่มพร้อมเครื่องเคียง
- 88 *Shrimp chili paste* 180 ฿  
*with side dish vegetables*  
ชุดน้ำพริกขี้กุ้งพร้อมเครื่องเคียง



# ONE DISH MENU

- 89 *Egg Fried Rice* 135 ฿  
ข้าวผัดไข่
- 90 *Plain Thai omelet served with rice* 135 ฿  
ข้าวไข่เจียว
- 91 *Crispy fried pork with garlic served with rice and a fried egg* 150 ฿  
ข้าวหมูทอดกระเทียม (ไข่ดาว)
- 92 *Thai omelet with minced pork served with rice* 150฿  
ข้าวไข่เจียวหมูสับ
- 93 *Fried rice with pork or chicken, topped with a fried egg* 150 ฿  
ข้าวผัดหมู (ไข่ดาว) หรือ ข้าวผัดไก่ (ไข่ดาว)
- 94 *Stir-fried hot basil with pork or chicken served with rice and fried egg topped* 150 ฿  
ข้าวราดกะเพราหมู (ไข่ดาว) หรือ ข้าวราดกะเพราไก่ (ไข่ดาว)
- 95 *Thai omelet with minced shrimp served with rice* 165 ฿  
ข้าวไข่เจียวกุ้งสับ
- 96 *Fried rice with shrimp, topped with a fried egg* 165 ฿  
ข้าวผัดกุ้ง (ไข่ดาว)



# ONE DISH MENU

- 97 *Stir-fried noodle with soy sauce and pork or chicken* 150 ฿  
ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้วหมู หรือ ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้วไก่
- 98 *Stir-fried noodle in gravy sauce with pork or chicken* 150 ฿  
ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าหมู หรือ ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าไก่
- 99 *Pad thai with chicken or pork* 150 ฿  
ผัดไทยไก่หรือหมู
- 100 *Pad thai with shrimp* 170 ฿  
ผัดไทยกุ้งสด
- 101 *Stir-fried noodle in gravy sauce with seafood* 180 ฿  
ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าทะเล
- 102 *Stir-fried hot basil with beef or seafood, served with rice and topped with a fried egg* 180 ฿  
ข้าวราดกะเพราเนื้อ (ไข่ดาว) หรือ ข้าวราดกะเพราทะเล (ไข่ดาว)
- 103 *Stir-fried hot basil with crispy pork belly served with rice and fried egg topped* 180 ฿  
ข้าวราดกะเพราหมูกรอบ (ไข่ดาว)
- 104 *Stir-fried Chinese kale with crispy pork belly served with rice and fried egg topped* 180 ฿  
ข้าวราดผัดคะน้าหมูกรอบ (ไข่ดาว)



# VEGETARIAN

- 105 *Vegan salad : vegetables & fried tofu* 165 ฿  
สลัดมังสวิรัติต่างๆทอด
- 106 *Yellow curry with tofu vegan* 180 ฿  
แกงกะหรี่เต้าหู้มังสวิรัต
- 107 *Stir-fried mixed vegetables* 180 ฿  
ผัดผักรวม
- 108 *Stir-fried Chinese Kale with oysters sauce* 180 ฿  
ผัดคะน้าน้ำมันหอย
- 109 *Sourdough sandwich with tomato & cheese* 220 ฿  
ชาวโดว์มังสวิรัตหน้ามะเขือเทศและชีส
- 110 *Vegetarian tortilla wrap with mushroom, green bean, tomato salsa, and fried tofu* 220 ฿  
ทอร์ติยาใส่เต้าหู้ทอดมังสวิรัต
- 111 *Veggie Pizza* 300 ฿  
พิซซ่าเวจจี

