

# The White Box

SEAFOOD RESTAURANT



HOT & SOUR  
TAMARIND SOUP  
WITH FISH ROE  
แกงส้มไข่ปลาเรียวเขียวผักรวม  
280.- / 390.-



STIR-FRIED  
SOFT-SHELL  
CRAB WITH  
YELLOW CURRY  
ปูนิ่มผัดผงกระหรี่  
390.-



👍 FRIED SALMON BELLIES WITH FISH SAUCE  
ท้องปลาแซลมอนทอดราดน้ำปลา  
280.-



👍 STEAMED SEAFOOD CAKES  
ห่อหมกทะเลในมะพร้าวอ่อน  
280.-



GRILLED MIXED SEAFOOD  
รวมทะเลเผา  
750.-



👍 SPICY PORK/SEAFOOD  
SOUP WITH NOODLES  
มัลดีฟส์ทะเลเดือด  
390.-



STEAMED SQUID WITH LEMON CHILLI  
SPICY SAUCE  
ปลาหมึกใช้น้ำมันมะนาว  
390.-



👍 PICKLED  
BERRIED CRAB  
ปูไข่ดอง  
650.-



👍 PINEAPPLE FRIED RICE  
ข้าวอบสับปะรด  
280.-

👍 CHINESE OYSTER OMELET  
ออส่วนกระเทียมร้อน  
320.-



CRAB SIMMERED  
WITH SOYA BEANS  
COCONUT MILK  
WITH VEGETABLE  
น้ำพริกปูหลน  
280.-



GRILLED SCALLOPS WITH BUTTER  
หอยเชลล์อบเนย  
280.-

👍 Chef Recommendation



# The White Box

SEAFOOD RESTAURANT



PAPAYA SALAD  
WITH SEAFOOD  
ส้มตำถาดทะเล  
350.-



PAPAYA SALAD  
WITH SALTED FISH  
AND FRESH  
SALMON  
ส้มตำปลาร้า  
แซลมอนแช่บ  
390.-



SPICY SALAD WITH HORSESHOE  
CRAB EGG, FISH ROE AND SALTED EGG  
ยำสามไข่  
380.-



FRESH OYSTERS  
WITH HERBS / CHEESE  
หอยนางรมสด  
ทรงเครื่อง/ อบชีส  
450.-



DEEP FRIED SQUID  
AND FRENCH FRIES  
ปลาหมึกชุบแป้งทอด  
และเฟรนช์ฟรายซ์  
250.-



DEEP FRIED SEA BASS  
WITH GREEN CURRY SAUCE  
ปลากะพงแกงเขียวหวาน  
390.-



CRAB CURRY  
แกงคั่วปู  
(ยอดมะพร้าวอ่อน,  
หน่อไม้ดอง)  
490.-



SALMON SASHIMI  
แซลมอนซาซิมิ  
390.-



GERMAN PORK HOCKS  
ขาหมูเยอรมัน  
550.-



STIR FRIED SHRIMP WITH  
CHILLI AND SALT  
กุ้งผัดพริกเกลือ  
320.-



CRAB MEAT  
OMELET  
ไข่ชั้นปู  
390.-

AUSTRALIAN BEEF STEAK  
สเต็กเนื้อออสเตรเลีย  
550.-





# The White Box

SEAFOOD RESTAURANT

## เมนูทานเล่น | APPETIZERS

|                                              |     |
|----------------------------------------------|-----|
| 1 ปลาหมึกชุบแป้งทอด และ เฟรนช์ฟรายส์         | 250 |
| DEEP-FRIED SQUID & FRENCH FRIES              |     |
| 2 กุ้งชุบแป้งทอด                             | 250 |
| DEEP-FRIED SHRIMP CAKE                       |     |
| 3 ปลาเก๋ทอด                                  | 200 |
| CHICKEN NUGGETS                              |     |
| 4 กุ้งชุบแป้งทอด                             | 250 |
| DEEP-FRIED CRAB MEAT FRITTER                 |     |
| 5 ขนมปังชุบแป้งทอด / กุ้ง                    | 250 |
| FRIED BREAD WITH MINCED PORK / SHRIMP SPREAD |     |
| 6 ข้าวเกรียบทอด                              | 90  |
| FRIED CRISP RICE                             |     |
| 7 ปลาหมึกชุบแป้งทอด                          | 250 |
| THREE-FLAVOURED FRIED CASHEW NUT             |     |
| 8 แซลมอนซาซิมิ                               | 390 |
| SALMON SASHIMI                               |     |
| 9 บุ๊ตซาซิมิ                                 | 250 |
| KANI SASHIMI                                 |     |

## เมนูยำ | SPICY SALAD

|                                                              |           |
|--------------------------------------------------------------|-----------|
| 1 ยำไข่แดง                                                   | 280       |
| SPICY HORSESHOE CRAB EGG SALAD                               |           |
| 2 ยำแซลมอน                                                   | 290       |
| SPICY SALMON SALAD                                           |           |
| 3 ยำถั่วฝักยาว                                               | 250       |
| SPICY WINGED BEAN WITH SHRIMPS AND MINCED PORK SALAD         |           |
| 4 ยำสาหร่าย                                                  | 380       |
| SPICY SALAD WITH HORSESHOE CRAB EGG, FISH ROE AND SALTED EGG |           |
| 5 ยำถั่วฝักยาว                                               | 280       |
| SPICY OYSTER SALAD                                           |           |
| 6 ยำกุ้งชุบแป้งทอด / กุ้ง                                    | 200 / 250 |
| SPICY GLASS NOODLE WITH MINCED PORK / SEAFOOD SALAD          |           |
| 7 ยำปลา                                                      | 250       |
| SEAFOOD SALAD                                                |           |
| 8 ยำปลาแซลมอน                                                | 250       |
| SPICY DRY SQUID, FISH AND FISH MAW WITH CASHEW NUT SALAD     |           |

## เมนูต้ม / ทาน | SOUP & CURRY

|                                                                       |                       |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 1 ต้มยำกุ้งน้ำข้นรสแซ่บ                                               | 220 / 280             |
| CLEAR SOUP WITH TOFU MINCED PORK AND SEAWEED                          |                       |
| 2 ต้มยำกุ้งน้ำข้นรสแซ่บ                                               | 220 / 280             |
| SEAWEED SOUP WITH EGG                                                 |                       |
| 3 ต้มยำกุ้งน้ำข้น / ไข่                                               | 280 / 390             |
| TOM YUM SEAFOOD                                                       |                       |
| 4 ไข่ต้ม                                                              | 280 / 390             |
| SPICY SEAFOOD SOUP                                                    |                       |
| 5 ต้มยำปลาแซลมอน                                                      | 280 / 390             |
| MULLET FISH IN SOUR SOUP                                              |                       |
| 6 ปลาหมึก / กุ้ง                                                      | 250 / 360 / 280 / 390 |
| CHICKEN / SEAFOOD SOUP WITH GALANGAL AND COCONUT MILK                 |                       |
| 7 ต้มยำกุ้งน้ำข้น / กุ้ง                                              | 250 / 360 / 280 / 390 |
| GREEN CURRY WITH CHICKEN / PORK / SHRIMP CRAB                         |                       |
| 8 ต้มยำกุ้งน้ำข้น                                                     | 280 / 390             |
| HERB VEGETABLE SOUP WITH SHRIMPS                                      |                       |
| 9 ต้มยำกุ้งน้ำข้น / ไข่ต้ม                                            | 280 / 390             |
| HOT & SOUR TAMARIND SOUP WITH SHRIMP / FRIED EGG WITH CLIMBING WATTLE |                       |
| 10 ต้มยำกุ้งน้ำข้นรสแซ่บ / หมู / หมูแดง                               | 280 / 390             |
| HOT & SOUR TAMARIND SOUP WITH FISH ROE / PICKLED BAMBOO SHOOTS        |                       |
| 11 หมูขบถ                                                             | 280 / 390             |
| CHANTHABURI PORK SOUP                                                 |                       |
| 12 ต้มยำกุ้งน้ำข้น                                                    | 280 / 390             |
| SPOTTED WHELS CURRY                                                   |                       |
| 13 ปลาหมึก / (ขอมเผ็ดร้อน, หมู / หมูแดง)                              | 490                   |
| CRAB CURRY                                                            |                       |
| 14 ปลาหมึก / กุ้ง                                                     | 280 / 390             |
| FRESH CHICKEN / SEAFOOD SOUP WITH CHANTHABURI HERB                    |                       |
| 15 ปลาหมึก / กุ้ง                                                     | 390                   |
| SPICY SEAFOOD SOUP WITH NOODLES                                       |                       |

## เมนูไข่ | EGG DISHES

|                                                  |           |
|--------------------------------------------------|-----------|
| 1 ไข่เจียวรสแซ่บ                                 | 70        |
| OMELET                                           |           |
| 2 ไข่เจียวหมูสับ                                 | 150       |
| OMELET WITH MINCED PORK                          |           |
| 3 ไข่เจียวหมูสับ                                 | 150       |
| OMELET WITH OYSTER                               |           |
| 4 ไข่เจียว                                       | 390       |
| CRAB MEAT OMELET                                 |           |
| 5 ไข่เจียว                                       | 220       |
| OMELET WITH CRAB                                 |           |
| 6 ไข่เจียว                                       | 220       |
| OMELET WITH SHRIMP                               |           |
| 7 ไข่เจียว / ไข่ต้ม / กุ้ง                       | 250 / 350 |
| POACHED EGG GARNISHED WITH MINCED PORK / SEAFOOD |           |

## 1 สปาเก็ตตี้ | SPAGHETTI

|                                                         |     |
|---------------------------------------------------------|-----|
| สปาเก็ตตี้คานอนาร่า                                     | 280 |
| SPAGHETTI CARBONARA                                     |     |
| สปาเก็ตตี้คานอนาร่า / หมู / กุ้ง                        | 290 |
| SALMON CURRY SPAGHETTI                                  |     |
| สปาเก็ตตี้คานอนาร่า / หมู / กุ้ง                        | 240 |
| STIR-FRIED SPAGHETTI WITH DRIED CHILLI AND CRISPY BACON |     |
| สปาเก็ตตี้คานอนาร่า / หมู / กุ้ง                        | 260 |
| SPICY SQUID INK SPAGHETTI WITH MIXED SEAFOOD            |     |
| สปาเก็ตตี้คานอนาร่า / หมู / กุ้ง                        | 260 |
| CREAMY MENTAICO SPAGHETTI                               |     |
| สปาเก็ตตี้คานอนาร่า / หมู / กุ้ง                        | 220 |
| SPAGHETTI BOLOGNESE CHICKEN / PORK                      |     |
| 2 สเต็ก   STEAK                                         |     |
| สเต็กเนื้อออสเตรเลีย                                    | 550 |
| AUSTRALIAN BEEF STEAK                                   |     |
| สเต็กเนื้อหมูย่าง                                       | 300 |
| PORK STEAK WITH BLACK PEPPER SAUCE                      |     |
| สเต็กปลาแซลมอน                                          | 380 |
| SALMON STEAK                                            |     |
| พริกทอด                                                 | 350 |
| PORK CHOP                                               |     |
| สเต็กหมูย่าง                                            | 300 |
| CHICKEN STEAK WITH BLACK PEPPER SAUCE                   |     |
| 3 สลัด   SALAD                                          |     |
| ซีซาร์สลัด                                              | 250 |
| CAESAR SALAD                                            |     |
| ทูน่าสลัด                                               | 220 |
| TUNA SALAD                                              |     |
| สลัดไก่ต้ม                                              | 220 |
| CHICKEN SALAD                                           |     |
| แซลมอนสลัด                                              | 250 |
| SALMON SALAD                                            |     |
| 4 ซุป   SOUP                                            |     |
| ซุปรสแซ่บ                                               | 120 |
| CREAMY MUSHROOM SOUP                                    |     |
| ซุปรสแซ่บ                                               | 120 |
| CREAMY CORN SOUP                                        |     |

## เมนูน้ำพริก | THAI PASTE

|                                                              |     |
|--------------------------------------------------------------|-----|
| 1 น้ำพริก                                                    | 280 |
| CRAB SIMMERED WITH SOYA BEANS COCONUT MILK WITH VEGETABLES   |     |
| 2 น้ำพริก                                                    | 280 |
| SALTED FISH DIP OF SOY BEANS IN COCONUT MILK WITH VEGETABLES |     |
| 4 น้ำพริก / ปลาหมึก                                          | 280 |
| CHILLI SHRIMP PASTE WITH FRIED MACKEREL                      |     |
| 5 น้ำพริก / ปลาหมึก                                          | 280 |
| CRAB ROE CHILLI SAUCE                                        |     |

## อาหารนานาชาติ | INTERNATIONAL DISHES

## เมนูข้าว | RICE

|                                                                        |           |
|------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 1 ข้าวผัดหมู / ไก่ / ไส้กรอก / หมู / กุ้ง                              | 100 / 250 |
| PORK / CHICKEN / SAUSAGE / FERMENTED PORK / CHINESE SAUSAGE FRIED RICE |           |
| 2 ข้าวผัดกุ้ง / ปลาหมึก                                                | 120 / 300 |
| SHRIMP / CRAB / SEAFOOD FRIED RICE                                     |           |
| 3 ข้าวผัดปลาหมึก / หมู                                                 | 100       |
| FRIED BASIL RICE WITH CHICKEN / PORK                                   |           |
| 4 ข้าวผัดปลาหมึก / ปลาหมึก                                             | 120       |
| FRIED BASIL RICE WITH SHRIMP / SQUID / FISH                            |           |
| 5 ข้าวผัดปลาหมึก / ปลาหมึก                                             | 120 / 350 |
| CHILLI PASTE FRIED RICE WITH SEAFOOD                                   |           |
| 6 ข้าวผัดปลาหมึก                                                       | 150       |
| FRIED RICE WITH CHILLI AND SALT                                        |           |
| 7 ข้าวผัดปลาหมึก                                                       | 280       |
| PINEAPPLE FRIED RICE                                                   |           |
| 8 ข้าวผัดปลาหมึก                                                       | 100 / 250 |
| GARLIC FRIED RICE                                                      |           |
| 9 ข้าวผัด                                                              | 100 / 250 |
| VEGETABLE FRIED RICE                                                   |           |
| 10 ข้าวผัดหมู / ไก่ / กุ้ง / ปลาหมึก                                   | 100       |
| RICE WITH STIRRED FRIED PORK / CHICKEN IN GARLIC AND PEPPER            |           |
| 11 ข้าวผัดปลาหมึก / กุ้ง / กุ้ง / ปลาหมึก                              | 120       |
| RICE WITH STIRRED FRIED SQUID / SHRIMP IN GARLIC AND PEPPER            |           |
| 12 ข้าวผัดหมู / ไก่                                                    | 100       |
| PORRIDGE WITH PORK / CHICKEN                                           |           |
| 13 ข้าวผัดปลา / กุ้ง / กุ้ง                                            | 120       |
| PORRIDGE WITH FISH / SHRIMP / SEAFOOD                                  |           |
| 14 ข้าวผัด / ไข่                                                       | 25 / 100  |
| RICE DISH / STEAMED RICE                                               |           |

## เมนูเส้น | PASTA & NOODLE

|                                                 |           |
|-------------------------------------------------|-----------|
| 1 ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊ว / หมู                     | 100       |
| FRIED NOODLES WITH SOY SAUCE AND CHICKEN / PORK |           |
| 2 ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊ว / ปลาหมึก                 | 120       |
| FRIED NOODLES WITH SOY SAUCE AND SHRIMP / SQUID |           |
| 3 ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊ว / หมู                     | 100       |
| RICE NOODLES WITH CHICKEN / PORK                |           |
| 4 ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊ว / ปลาหมึก                 | 120       |
| RICE NOODLES WITH SHRIMP / SQUID                |           |
| 5 ผัดไทกุ้งสด                                   | 150 / 350 |
| FRIED NOODLES WITH SHRIMP                       |           |
| 6 เส้นก๋วยเตี๋ยวผัด                             | 150 / 350 |
| FRIED CHANTHABURI NOODLES WITH CRAB             |           |

## อาหารอีสาน | E-SARN DISHES

|                                                                      |           |
|----------------------------------------------------------------------|-----------|
| 1 หมูย่าง                                                            | 200       |
| FERMENTED PORK RIB BONE                                              |           |
| 2 ปลาหมึกย่าง                                                        | 250       |
| CHICKEN WINGS WITH FRIED LEMONGRASS                                  |           |
| 3 สาหร่ายลวก / หมู / กุ้ง                                            | 200 / 250 |
| SPICY GLASS NOODLE & MINCED CHICKEN, PORK / SEAFOOD SALAD WITH HERBS |           |
| 4 สาหร่ายลวก                                                         | 220       |
| FRIED SPICY PORK SALAD WITH HERBS                                    |           |
| 5 ส้มตำปู                                                            | 220       |
| PAPAYA SALAD WITH HORSE CRAB                                         |           |
| 6 ส้มตำปลา                                                           | 220       |
| PAPAYA SALAD WITH SEAFOOD                                            |           |
| 7 ส้มตำไก่                                                           | 150       |
| THAI PAPAYA SALAD                                                    |           |
| 8 ส้มตำปลา                                                           | 150       |
| PAPAYA SALAD WITH BLACK CRAB                                         |           |
| 9 ส้มตำปลา                                                           | 150       |
| PAPAYA SALAD WITH SALTED FISH                                        |           |
| 10 ส้มตำไก่                                                          | 150       |
| PAPAYA SALAD WITH SALTED EGG                                         |           |
| 11 ส้มตำไก่                                                          | 150       |
| THAI SALAD WITH CORN                                                 |           |
| 12 ส้มตำปลา                                                          | 150       |
| THAI SALAD WITH MIXED FRUIT                                          |           |
| 13 ส้มตำปลา                                                          | 350       |
| PAPAYA SALAD WITH SEAFOOD                                            |           |
| 14 ส้มตำปลา                                                          | 390       |
| PAPAYA SALAD WITH SALTED FISH AND FRESH SALMON                       |           |

## เมนูผัก | VEGETABLE DISHES

|                                                        |           |
|--------------------------------------------------------|-----------|
| 1 คะน้าลวก                                             | 220       |
| STIR-FRIED KALE WITH MACKEREL                          |           |
| 2 ผักลวก                                               | 200 / 250 |
| STIR-FRIED MIXED VEGETABLES WITH OYSTER SAUCE / SHRIMP |           |
| 3 คะน้าลวก                                             | 180       |
| STIR-FRIED CABBAGE WITH FISH SAUCE                     |           |
| 4 ผักลวก                                               | 220 / 250 |
| STIR-FRIED BROCCOLI WITH PORK CHICKEN / SHRIMP         |           |
| 5 ผักลวก                                               | 180       |
| STIR-FRIED SWAMP CABBAGE                               |           |

## เมนูไก่ | CHICKEN DISHES



|                                                |     |
|------------------------------------------------|-----|
| 1 ไก่ทอดแบบมะม่วงหาวน้ำเต้า                    | 280 |
| STIR-FRIED CHICKEN WITH CASHEW NUT             |     |
| 2 ไก่ผัดผักรวม                                 | 250 |
| STIR-FRIED CHICKEN WITH CHANTHABURI VEGETABLES |     |
| 3 ไก่ทอดแบบปลาทอด                              | 280 |
| FRIED FRESH CHICKEN IN FISH SAUCE              |     |

## เมนูหมู | PORK DISHES

|                                             |     |
|---------------------------------------------|-----|
| 1 หมูทอดกระเทียมพริกไทย                     | 220 |
| STIR-FRIED PORK WITH GARLIC AND PEPPER      |     |
| 2 หมูทอดผักรวม                              | 220 |
| STIR-FRIED CRISPY PORK WITH BASIL           |     |
| 3 หมูผัดผักรวม                              | 220 |
| STIR-FRIED PORK WITH CHANTHABURI VEGETABLES |     |
| 4 หมูมะนาว                                  | 220 |
| PORK WITH SPICY LIME DRESSING               |     |
| 5 หมูเยอรมัน                                | 550 |
| GERMAN PORK HOCKS                           |     |

## เมนูปลา | FISH DISHES

|                                                                      |     |
|----------------------------------------------------------------------|-----|
| 1 ปลากระพงทอดน้ำปลา                                                  | 390 |
| DEEP-FRIED SEA BASS WITH FISH SAUCE                                  |     |
| 2 ปลากระพงทอดผักรวม                                                  | 390 |
| DEEP-FRIED SEA BASS WITH GREEN CURRY SAUCE                           |     |
| 3 ปลากระพงผัดขึ้นฉ่าย                                                | 250 |
| STIR-FRIED SEA BASS WITH CELERY                                      |     |
| 4 ปลากระพงผัดน้ำพริก                                                 | 390 |
| STIR-FRIED SEA BASS WITH LEMON GRASS                                 |     |
| 5 ปลากระพงทอด / ผัดผักรวม / ผัดมะนาว / ผัดขึ้นฉ่าย                   | 390 |
| THREE-FLAVOURED FRIED SEA BASS / WITH PLUM / LEMON SAUCE / SOY SAUCE |     |
| 6 ปลาอินทรีทอดผักรวม                                                 | 250 |
| DRIED MACKEREL FRIED                                                 |     |
| 7 เนื้อปลาผัดพริกไทยดำ                                               | 250 |
| STIR-FRIED SEA BASS WITH BLACK PEPPER IN OYSTER SAUCE                |     |
| 8 เนื้อปลาลิ้นเป็ดผักรวม                                             | 250 |
| STIR-FRIED SWEET & SOUR FISH                                         |     |
| 9 เนื้อปลาทอดขึ้น                                                    | 250 |
| BOILED SEABASS SERVED WITH SOY BEAN SAUCE AND MIXED SEAFOOD SAUCE    |     |
| 10 ปลาหมึกทอดผักรวม                                                  | 250 |
| STIR-FRIED FISH MAW                                                  |     |
| 11 ทูตปลาหมึกทอดผักรวม                                               | 280 |
| FRIED SALMON BELLY WITH FISH SAUCE                                   |     |
| 12 ทูตปลาหมึกทอดผักรวม                                               | 280 |
| DEEP-FRIED SALMON BELLY WITH CHILLI AND SALT                         |     |

## เมนูหมึก | SQUID DISHES

|                                             |     |
|---------------------------------------------|-----|
| 1 ปลาหมึกทอดผักรวม                          | 250 |
| DRIED SQUID FRIED                           |     |
| 2 ปลาหมึกผัดมะนาว                           | 390 |
| STEAMED SQUID WITH LEMON CHILLI SPICY SAUCE |     |
| 3 ปลาหมึกผัดพริก                            | 290 |
| STIR-FRIED SQUID WITH SALTED EGG            |     |
| 4 ปลาหมึกย่างซีอิ๊ว                         | 250 |
| GRILLED SQUID WITH SOY SAUCE                |     |
| 5 ปลาหมึกผัดผักรวม                          | 390 |
| STIR-FRIED SQUID WITH YELLOW CURRY          |     |

## เมนูปู | CRAB DISHES

|                                                     |           |
|-----------------------------------------------------|-----------|
| 1 ปูทอดกระเทียมพริกไทย                              | 280       |
| STIR-FRIED SOFT-SHELL CRAB WITH GARLIC AND PEPPER   |           |
| 2 ปูผัดผักรวม                                       | 280       |
| STIR-FRIED SOFT-SHELL CRAB WITH BASIL               |           |
| 3 ปูทะเลครึ่งกิโล / กก.                             | 500 / 850 |
| SEA CRAB STEAMED 1/2 KG. / KG.                      |           |
| 4 ปูแม่น้ำครึ่งกิโล / กก.                           | 500 / 850 |
| SEA HORSE CRAB STEAMED 1/2 KG. / KG.                |           |
| 5 กระดองปู                                          | 750       |
| CRAB PADDLE-LEG                                     |           |
| 6 ปูทะเล / ปูแม่น้ำ ผัดผักรวม                       | 390       |
| STIR-FRIED SOFT-SHELL CRAB / CRAB WITH YELLOW CURRY |           |
| 7 ปูผัดผักรวม                                       | 650       |
| PICKLED BERRIED CRAB                                |           |

## เมนูกุ้ง | SHRIMPS DISHES

|                                                  |                     |
|--------------------------------------------------|---------------------|
| 1 กุ้งทอดผักรวม                                  | 300                 |
| FRIED SHRIMPS WITH TAMARIND SAUCE                |                     |
| 2 กุ้งอบวุ้นเส้น                                 | 290                 |
| BAKED GLASS NOODLES WITH SHRIMPS                 |                     |
| 3 กุ้งอบเกลือ                                    | 390                 |
| BAKED SALTED SHRIMP                              |                     |
| 4 กุ้งย่างน้ำปลา                                 | 250                 |
| FISH SAUCE MARINATED RAW SHRIMP WITH SPICY SAUCE |                     |
| 5 กุ้งทอดกระเทียมพริกไทย                         | 250                 |
| STIR-FRIED SHRIMP WITH GARLIC AND PEPPER         |                     |
| 6 กุ้งผัดผักรวม                                  | 390                 |
| STIR-FRIED SHRIMP WITH YELLOW CURRY              |                     |
| 7 กุ้งผัดพริกไทย                                 | 320                 |
| STIR-FRIED SHRIMP WITH CHILLI AND SALT           |                     |
| 8 กุ้งเผา / กก.                                  | 800 / 1,000 / 1,200 |
| GRILLED SHRIMP / KG.                             |                     |

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| 1 หอยเชลล์อบเนย                   | 280 |
| GRILLED SCALLOPS WITH BUTTER      |     |
| 2 หอยเชลล์ผัดน้ำจิ้ม              | 250 |
| STIR FRIED SPICY SCALLOPS         |     |
| 3 หอยเชลล์ผัดผักรวม               | 320 |
| CHINESE OYSTER OMELET             |     |
| 4 หอยเชลล์ผัดผักรวม               | 250 |
| STEAMED MUSSELS                   |     |
| 5 หอยนางรมทรงเครื่อง              | 450 |
| FRESH OYSTERS WITH HERBS          |     |
| 6 หอยนางรมอบชีส                   | 450 |
| GRILLED FRESH OYSTERS WITH CHEESE |     |

|                                                |     |
|------------------------------------------------|-----|
| 1 ทะเลผัดน้ำจิ้ม                               | 280 |
| STIR-FRIED SPICY SEAFOOD                       |     |
| 2 ทะเลผัดผักรวม                                | 280 |
| STIR-FRIED SPICY SEAFOOD WITH CHANTHABURI HERB |     |
| 3 หอยนางรมผัดผักรวม                            | 280 |
| STEAMED SEAFOOD CAKED                          |     |
| 4 วรรณทะเล                                     | 750 |
| GRILLED MIXED SEAFOOD                          |     |

|                                   |         |
|-----------------------------------|---------|
| กาแฟ   COFFEE                     |         |
| 1 เอสเปรสโซ (ร้อน / เย็น)         | 50 / 60 |
| ESPRESSO (HOT / ICED)             |         |
| 2 คาปูชิโน (ร้อน / เย็น)          | 50 / 60 |
| CAPPUCINO (HOT / ICED)            |         |
| 3 ลาเต้ (ร้อน / เย็น)             | 50 / 60 |
| LATTE (HOT / ICED)                |         |
| 4 ช็อกโกแลต (ร้อน / เย็น)         | 50 / 60 |
| CHOCOLATE (HOT / ICED)            |         |
| น้ำผลไม้   JUICE & SMOOTHIE       |         |
| 1 น้ำแตงโมปั่น                    | 80      |
| WATERMELON SMOOTHIE               |         |
| 2 น้ำส้มปั่นสด                    | 80      |
| PINEAPPLE SMOOTHIE                |         |
| 3 น้ำส้มปั่น/สด                   | 80/100  |
| ORANGE SMOOTHIE/JUICE             |         |
| 4 น้ำมะนาวปั่น                    | 80      |
| LIME SMOOTHIE                     |         |
| 5 น้ำมะพร้าวปั่น                  | 80      |
| COCONUT SMOOTHIE                  |         |
| 6 มะพร้าวสด (ลูก)                 | 100     |
| COCONUT                           |         |
| 7 กล้วยปั่น                       | 80      |
| KIWI SMOOTHIE                     |         |
| 8 กล้วยปั่น                       | 80      |
| LYCHEE SMOOTHIE                   |         |
| 9 น้ำทุเรียนปั่น                  | 80      |
| BLUEBERRY SMOOTHIE                |         |
| 10 สตรอเบอร์รี่ / ส้ม / ส้ม / ส้ม | 80      |
| STRAWBERRY SMOOTHIE YOGHURT       |         |
| 11 กล้วยปั่น                      | 80      |
| LEMON ICED TEA                    |         |
| 12 น้ำดื่มโซดา                    | 80      |
| HONEY SODA                        |         |

## เมนูหอย | SHELL DISHES

## เมนูทะเล | SEAFOOD DISHES

## เครื่องดื่ม | BEVERAGES

|                              |             |
|------------------------------|-------------|
| ซอฟต์ดริงก์   SOFT DRINK     |             |
| 1 น้ำดื่ม                    | 20 / 50     |
| WATER                        |             |
| 2 น้ำอัดลม                   | 25 / 50     |
| COKE, PEPSI, SPRITE, FANTA   |             |
| 3 โซดา                       | 25          |
| SODA                         |             |
| 4 น้ำแข็ง                    | 50          |
| ICE                          |             |
| เบียร์   BEER                |             |
| 1 เบียร์ช้าง                 | 50 / 100    |
| CHANG BEER                   |             |
| 2 เบียร์ลีโอ                 | 55 / 110    |
| LEO BEER                     |             |
| 3 เบียร์สิงห์                | 60 / 120    |
| SINGHA BEER                  |             |
| 4 เบียร์ไฮเนเกน              | 65 / 150    |
| HEINEKEN BEER                |             |
| 5 ไฮการ์เด้น                 | 220         |
| HOEGAARDEN (ORIGINAL, ROSEE) |             |
| ไวน์   WINE                  |             |
| 1 ไวน์ขาว                    | 300 / 1,800 |
| HOUSE WHITE WINE             |             |
| 2 ไวน์แดง                    | 350 / 1,900 |
| HOUSE RED WINE               |             |
| แอลกอฮอล์   ALCOHOL          |             |
| 1 ลิตร ผสมกลั่น              | 80 / 490    |
| HONGTHONG WHISKY             |             |
| 2 แบนด์ 285                  | 500         |
| BLEND 285 WHISKY             |             |
| 3 ไซเรน                      | 700         |
| 100 PIPERS WHISKY            |             |
| 4 ไซเรน                      | 600 / 1,000 |
| REGENCY WHISKY               |             |
| 5 ไซเรน / ส้ม / ส้ม / ส้ม    |             |
| BREEZER / SMIRNOFF           |             |
| 6 สเปกตรัม / สเปกตรัม        | 70          |
| SPY CLASSIC / RED            |             |
| ค็อกเทล   COCKTAIL           |             |
| 1 มาร์การิต้า                | 200         |
| MARGARITA COCKTAIL           |             |
| 2 ลิ้ม มาร์การิต้า           | 200         |
| LYCHEE MARGARITA             |             |
| 3 จิน โทนิค                  | 200         |
| GIN TONIC                    |             |
| 4 โมจิโต                     | 200         |
| MOJITO                       |             |
| 5 ลอน ไอแลนด์                | 200         |
| LONG ISLAND                  |             |
| 6 เหล้าปั่นผลไม้             | 200         |
| MIXED FRUIT COCKTAIL         |             |
| 7 บลูฮาวาย                   | 200         |
| BLUE HAWAII                  |             |
| 8 เทคิลา บลู บีช             | 200         |
| TEQUILA BLUE BEACH           |             |

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| ASPALL                         |     |
| เพอร์เนลล์ บลัช                | 350 |
| PERRONELLE'S BLUSH             |     |
| พรีเมียร์ ครู                  | 350 |
| PREMIER CRU                    |     |
| อิสานา เบอร์รี่                | 350 |
| ISABEL'S BERRY                 |     |
| BREWHOG                        |     |
| ฟังก์ โอไฟฟ                    | 290 |
| PUNK IPA                       |     |
| 5 เอ็ม. เซนต์                  | 290 |
| 5 A.M. SAINT BROTHERS          |     |
| ไวล์ดฟรุต พรีเมียมไซเดอร์      | 320 |
| WILDFRUIT PREMIUM CIDER        |     |
| แอปเปิ้ล พรีเมียมไซเดอร์       | 320 |
| APPLE PREMIUM CIDER            |     |
| ทอฟฟี แอปเปิ้ล พรีเมียมไซเดอร์ | 320 |
| TOFFEE APPLE PREMIUM CIDER     |     |
| แพร์ พรีเมียมไซเดอร์           | 320 |
| PEAR PREMIUM CIDER             |     |
| สตรอเบอร์รี่ พรีเมียมไซเดอร์   | 320 |
| STRAWBERRY PREMIUM CIDER       |     |

## ขนมหวาน | DESSERT

|                                                   |     |
|---------------------------------------------------|-----|
| 1 เจลลี่ดำ                                        | 50  |
| BLACK JELLY WITH SYRUP                            |     |
| 2 สลัดผลไม้                                       | 60  |
| ZALACCA WITH SYRUP                                |     |
| 3 กล้วยหอม / สับปะรดทอดและไอศกรีม                 | 150 |
| BANANA / PINEAPPLE FRITTERS SERVED WITH ICE CREAM |     |
| 4 ช็อกโกแลตลาวา และไอศกรีม                        | 150 |
| CHOCOLATE LAVA SERVED WITH ICE CREAM              |     |
| 5 ผลไม้วุ้น                                       | 150 |
| MIXED FRUIT                                       |     |
| 6 มะม่วงน้ำปลาหวาน                                | 150 |
| GREEN MANGO WITH SWEET SHRIMP PASTE               |     |

The White Box

SEAFOOD RESTAURANT

☎ เบอร์ 555, 777