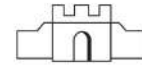


BAAN POMPHET

Ayutthaya





“ชนาง”

เครื่องมือดักสัตว์น้ำในสมัยก่อน
ดักด้วยไม้ไผ่และหวาย ใช้สำหรับ
ช้อนกุ้ง ปลาตามตลิ่งแม่น้ำ

กุ้งแม่น้ำย่างถ่าน
สะเดาน้ำปลาหวาน
Charcoal Grilled River Prawns.



081-3414595, 035-242242



@baanpomphetchat



baanpomphet



www.baanpomphet.com

บ้านป้อมเพชร จานพิเศษ

Recommended menu



ปลาเนื้ออ่อนทอดกระเทียม ราคาตามขนาด
Deep fried common sheatfish with garlic and pepper



ต้มยำกุ้งมะพร้าวอ่อน 320
(TOM YAM KUNG) Spicy soup with prawns



ห่อหมกทะเลมะพร้าวอ่อน 350
Spicy seafood egg curry in fresh coconut



เนื้อผัดไฟโร 300 
Stir-fried beef with cumin, chili,
fingerroot, kaffir lime leaves and young pepper

ปลาเนื้ออ่อนจู้จี้ ราคาตามขนาด
Deep fried common sheatfish
topped with red curry



ข้าวอบสับปะรด 320
Fried rice in pineapple

ข้าวผัดต้มยำทะเล 250
Seafood Tom yam fried rice



ข้าวผัดปู
เล็ก ใหญ่ 250/480
Fried rice with crab meat

หุงผัดข้าว

a variety
of fried rice recipes



ข้าวผัดน้ำพริกปลาร้า
ปลาสด 150
Fried rice in shrimp paste
and fried sundried fish



ข้าวผัดกุ้ง
เล็ก ใหญ่ 120/250
Fried rice with shrimp

*ภาพนี้เพื่อการโฆษณาเท่านั้น
The pictures are for advertising propose



ยำไหลบัวกุ้งสด 140

Spicy young lotus stem
with prawns

ส้มตำกุ้งสด 140

Spicy papaya salad
with raw prawns



กุ้งแม่น้ำย่างน้ำ ตามขนาด

Grilled River Prawns in red curry



1



2

1 แซลมอนยำไทย 250

Norway Salmon in Thai spicy
salad style

2 ยำสายบัว 140

Crispy lotus stem in spicy salad

3 กุ้งแช่น้ำปลา 220

Raw shrimp in spicy lime sauce

4 ยำรวมมิตรทะเล 250

Seafood spicy salad

5 ยำวุ้นเส้นโบราณ 200

Thai style vermicelli spicy salad



กุ้งผัดพริกเกลือ 350

Fried prawns with chili and garlic



พล่ากุ้งไสกรอบ 250

Spicy salad with prawns mixed
with herbs and edible crisp flower



หมูส้มซ่า 220

Spicy pork salad with pickle garlic
and citrus zest

*ภาพใช้เพื่อการโฆษณาเท่านั้น
The pictures are for advertising propose



แกงเหลืองไหลบัวกุ้งแซบวีย 320

(เลือกผักตามชอบ 2 รายการ) มะละกอดิบ, ไหลบัว, ยอดมะพร้าว, ซอมนูบิ๊

Spicy prawns clear soup cooked with southern yellow paste with choices of raw papaya, young lotus stem, coconut top or pennata

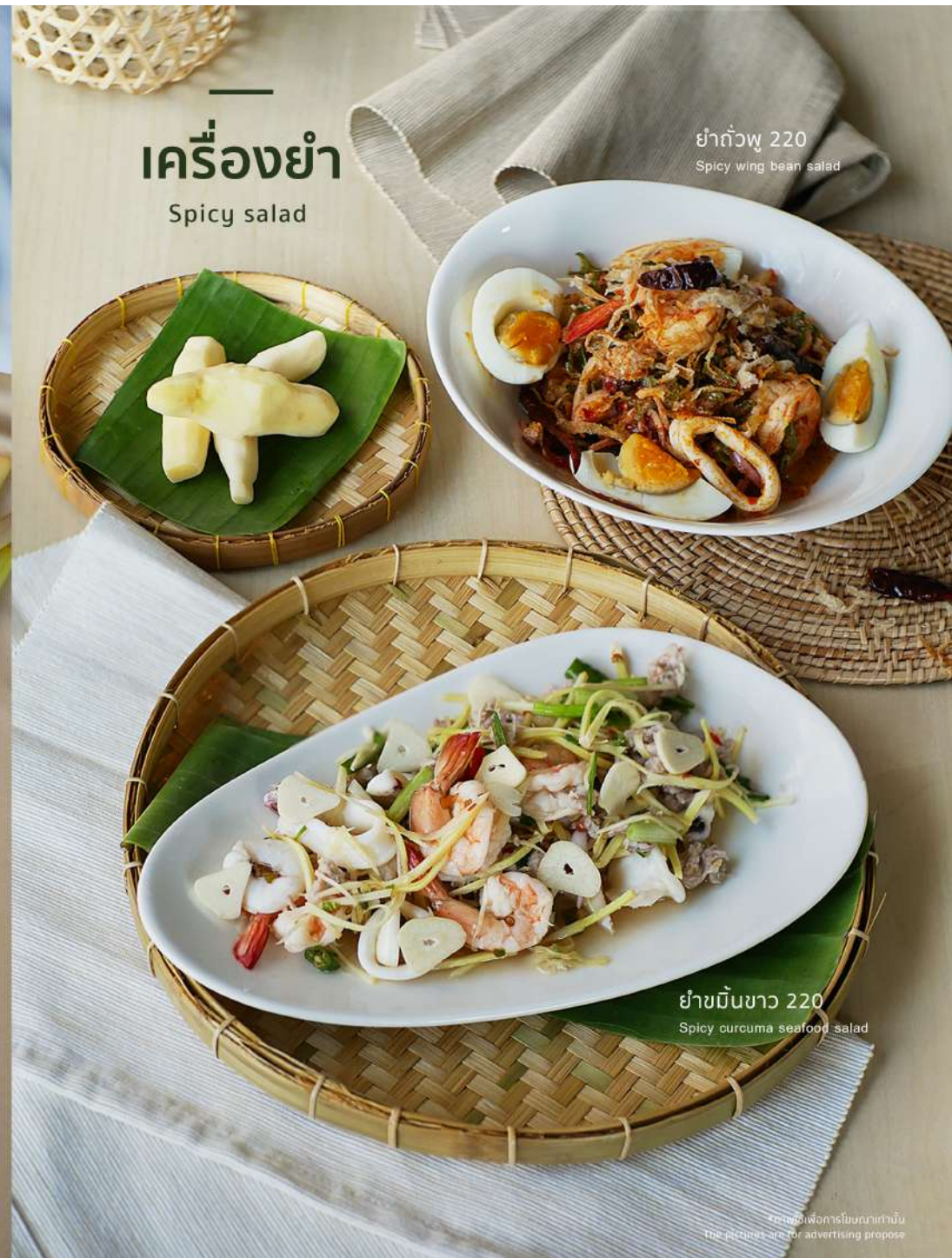
สะตอผัดกุ้งแซบวีย 320

Stir-fried bitter beans with prawns

เนื้อปูผัดพริกเหลือง 480

Stir-fried crab meat with yellow chili and long bean

“ ปูเนื้อดี
ส่งตรงจาก อ.ไชยา
จ.สุราษฎร์ธานี ”



เครื่องยำ

Spicy salad

ยำถั่วพู 220

Spicy wing bean salad

ยำมันขาว 220

Spicy curcuma seafood salad

รูปภาพเพื่อการโฆษณาเท่านั้น
the pictures are for advertising propose



ปูหลนผักสด 250
field crab in fermented
soybean-paste and vegetable

“ปูหลนผักสด”
วัตถุดิบหลักที่นำมาปรุง
คือหัวกะทิสด ให้รสชาติหวาน
มัน เปรี้ยว และเค็มครบรส
ทานคู่ผักสด เช่น มะเขือม่วง
แตงกวา ขมิ้นขาว
และ ผักตามฤดูกาล

แกงคั่วเนื้อปู 480
Crab meat in red curry with betel leaf,
shredded boiled bamboo and pennata



ส้มตำบ้านป้อมเพชร 220
Baan Pomphet papaya salad

“เครื่องจิ้ม”

เมนูประจำบ้านที่ทานเมื่อไรก็ทำให้อาหารมื้อนั้น
อร่อยขึ้นเสมอ ทานคู่กับของผัดหรือแกง
เสริมรสชาติกลมกล่อมเข้ากันดี
น้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาร้า
เราเลือกใช้วัตถุดิบหลักอย่างกะปิกุ้งเคยแท้
จากจังหวัดระนอง ปรุงได้รสกลมกล่อม
ด้วยพริกขี้หนูสวน และมะนาวสด

ซึ่งเราเชื่อว่ารสชาติอาหารที่อร่อย
เริ่มต้นจากวัตถุดิบที่ดีเสมอ



ปลาเนื้ออ่อนราดพริก
อย่างคุณยาย 250
Deep fried common sheatfish
served with herbal dried chili jam



ต้มยำไก่บ้านใบมะขามอ่อน 280
Spicy free range chicken soup
with chili and young tamarind leaves

ต้มยำปลาคัง 200/350
Spicy Yellow mystus fish soup



*ภาพใช้เพื่อการโฆษณาเท่านั้น
The pictures are for advertising propose

Specialty



ไอเก๋าก้วย 4 ชิ้น 100
Shredded taro dim sum

Spec

ปลากระพงราดพริกสด 450
Deep fried Seabass Fish with sweet
and sour sauce of chili and garlic



น้ำพริกหนูป ปลาซ็อนแสดเดียว
ไช่ยางมะตูม 250
Grilled young chili paste
served with sun-dried fish
and boiled egg



เครื่องจิ้ม
ผัก-ปลาทอด
Thai chili past and condiment

ปลาซ็อนแสดเดียว
ของดีจากสุพรรณบ้าน
ภาคกลาง จ.สุพรรณบุรี

น้ำพริกลงเรือ 250
Minced shrimp and pork
chili pasted served with
salted egg and vegetable

น้ำพริกกะปิ
ผักสด 250
Spicy shrimp paste served
with pan fried mackerel
and vegetable



ปลากะพงทอดกระเทียม 470
Deep fried seabass fish with garlic and pepper



ปลาเนื้ออ่อนราดพริกสด ตามขนาด
Deep fried common sheatfish
in spicy tamarind sauce



ลูกชิ้นปลากะพงผัดฉ่า 300
Stir fried fish balls with chili,
fingerroot and condiments

กับข้าว ของจาน แบบผัด Stir-Fried dishes

หน่อไม้ฝรั่งผัดกุ้ง 220
Stir-fried asparagus
with shrimps

ไก่ผัดเม็ดมะม่วง 220
Stir-fried chicken
with cashew nut



เนื้อปูผัดต้นหอม 480
Stir-fried crab meat in spring onion

ปลาหมึกผัดไข่เค็ม 280
Stir-fried squid in salted egg
and chili oil

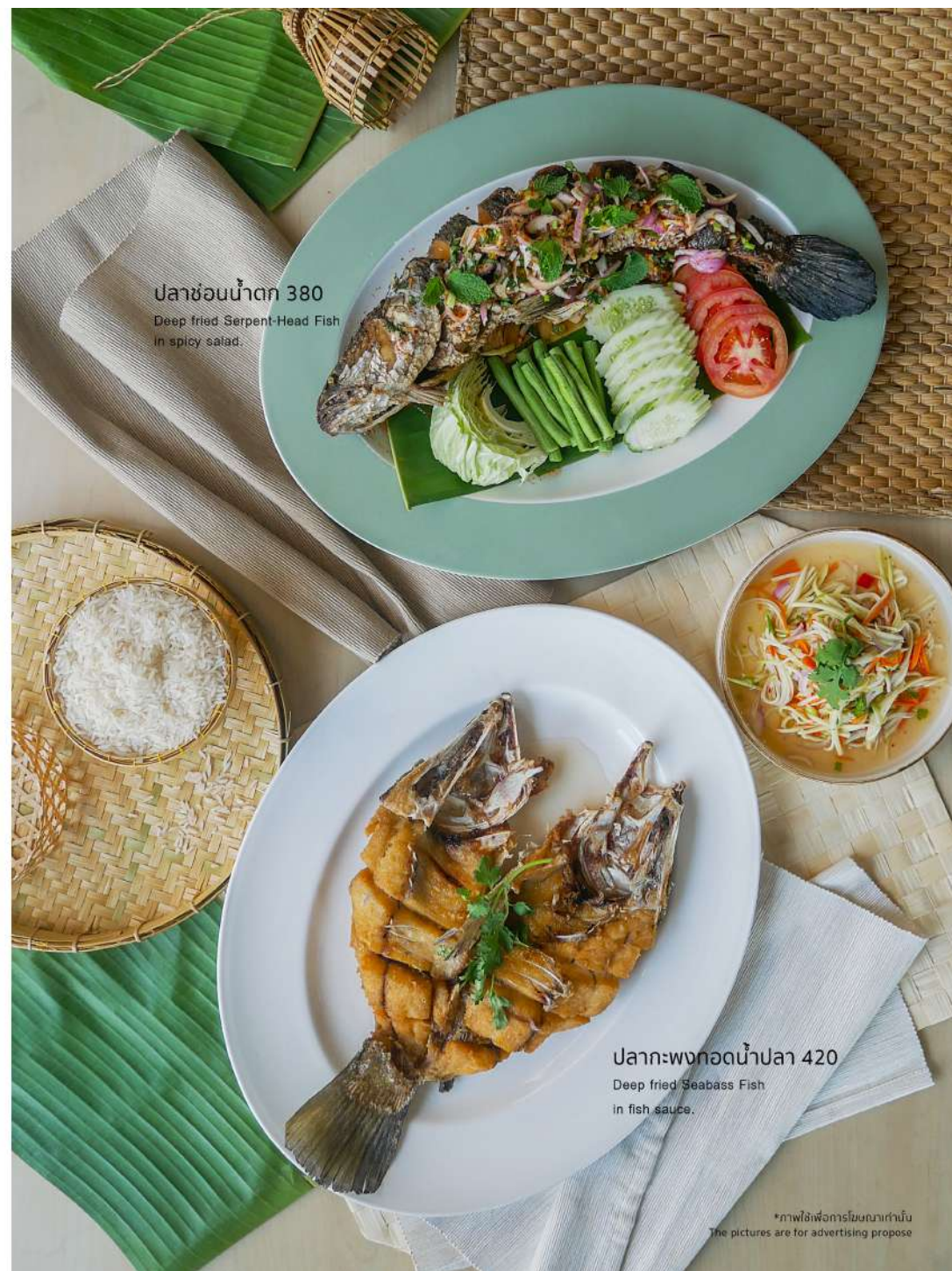


กระเพาะปลาผัดเหุ้ง 300
Stir- fried fishmaw with scramble egg,
beansprouts and crab meat

ไก่บ้านรวน 280
Free range chicken
in fish sauce and condiments



กุ้งราดซอสมะขาม 350
Deep fried prawns in tamarind sauce



ปลาช่อนน้ำตก 380
Deep fried Serpent-Head Fish
in spicy salad.

ปลากระพงทอดน้ำปลา 420
Deep fried Seabass Fish
in fish sauce.

*ภาพใช้เพื่อการโฆษณาเท่านั้น
The pictures are for advertising propose





ดอกขจรผัดไข่ 140

Stir-fried Cowslip Creeper Flower with egg



ซี่โครงหมูอบสับปะรด 320

Bake pork ribs in pineapple



ปลาเนื้ออ่อนผัดจ๋า 350

Stir-Fried common sheatfish in chili and condiments



กุ้งทอดกระเทียม 350

Deep fried prawns with garlic and pepper



แกงคั่วหอยขม 250

Boiled snail in coconut red curry with betel leaf, shredded bamboo and pennata



แกงปาลูกชิ้นปลาราย

Fish balls spicy soup with vegetable fingerroot and chili



ต้มยำรวมมิตร 180/280

Spicy seafood soup

แกงปาลูกชิ้นปลาราย 200/350

Fish balls spicy soup with vegetable fingerroot and chili



หมึกโขย้่มมะนาว 320

Spicy squid lime soup

*ภาพใช้เพื่อการโฆษณาเท่านั้น
The pictures are for advertising propose



แกงส้มชะอมกุ้ง
เล็ก 180 / ใหญ่ 280
Tamarind soup with shrimp
and panna omelet



ต้มโคล้งปลากรอบ
เล็ก 180 / ใหญ่ 280
Spicy sundried fish
soup with herb

ต้มจืดตำลึงหมูสับ
เล็ก 140 / ใหญ่ 220
Clear soup with seasoning
minced pork and Ivy Gourd

ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ
เล็ก 140 / ใหญ่ 220
Clear soup with seasoning
minced pork, tofu and vegetable



กุ้งชุบแป้งทอด 180
Deep fried prawns in flour

กับข้าว ของจาน แบบทอด Deep fried dishes

ทอดมันกุ้ง 180
Deep fried minced shrimp cake

ทอดมันปลากราย 180
Deep fried minced fish cake



หมูก้อนทอด 140
Fried minced pork seasoning
in garlic pepper



หมูแดดเดียว 200
เนื้อแดดเดียว 220
Deep fried sundried pork or beef



5 สมุนไพร 150
A deep fried of five condiments
of Thai herbs in flour



กุ้งกระเบื้อง 190
Deep fried minced
shrimp in Roti

ปอเปี๊ยะกุ้ง 190
Shrimp spring rolls

ต้มแกง

Curry and clear soup

แกงเขียวหวานเนื้อ 350 
หรือไก่ 280 ทานคู่ขนมจีน, ไข่เค็มหรือ โรตี่
Beef or chicken Green curry served
with rice noodle of roti



BAAN POMPHET BEVERAGES

SOFT DRINK

Still water	30.-
Coca Cola	60.-
Coca Cola light	60.-
Sprite	60.-
Evian natural mineral	120.-
Badoit natural water	140.-
Tonic	80.-
Ginger Ale	80.-
Soda	60.-
San Pellegrino (Sparkling natural mineral)	140.-

SMOOTHIES AND REFRESHING

Hanuman (Santol smoothie with himalayan salt)	180.-
Majshanu (Homemade roselle drink and lychee)	160.-
Baan Pomphet delight (Fresh passion fruit and cool press pineapple juice topped with soda)	180.-
Passion fruit mango natural yogurt	220.-
Strawberry natural yogurt	220.-
Fresh lemon soda	150.-
Rose Peach	150.-
Strawberry lemon	150.-
Fresh coconut	130.-
Watermelon	150.-

BAAN POMPHET BEVERAGES

COFFEE & TEA

--HOT--

Espresso	95.-
Espresso Macchiato	120.-
Piccolo	120.-
Cappuccino	140.-
Café latte	140.-
Long black	120.-
Flat white	140.-
Matcha latte	150.-

ICED

Matoom shakerato	220.-
(Bael shake with shot of espresso)	
Baan pomphet blossom	180.-
(Iced long black mixed with honey from longan pollen)	
The iced Fort	180.-
(Signature iced coffee)	
Espresso Fizz	220.-
(Iced long black shaken with yuzu and soda)	
Matoom Cha-Thai	180.-
(Homemade bael juice with Thai milk tea)	
Cappuccino	180.-
Latte	180.-
Caramel latte	195.-
Matcha latte	195.-
Thai-Tea	180.-
BP iced tea	180.-