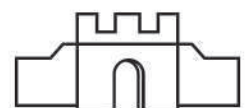




BANN POM PHET

Ayutthaya

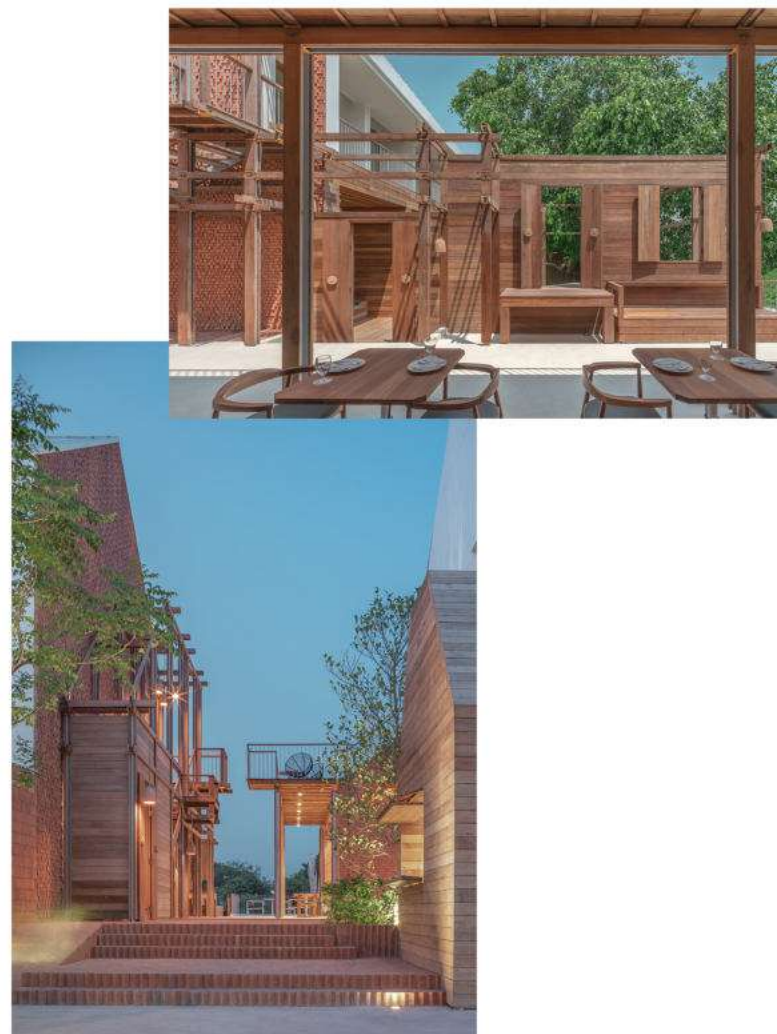




Baan Pomphet is a hidden gem to not be missed for those who wish to experience true Thai hospitality and serenity. The 8-room boutique sanctuary is artfully designed to embrace the natural ambiance of Ayutthaya's Chaophraya Riverfront and the scenic beauty of its namesake Pomphet Fortress. The cuisine on site is rustic, traditional and is designed to be shared as is the way Thai people enjoy meals with their families. Upon entering, you will be greeted warmly with the aroma of the charcoal grilled River Prawns, a must-have dish to remember.

A short one-hour drive from Bangkok will transport you back in time and take you to a place of family-style hospitality and relaxation away from the hustle and bustle of Bangkok. Baan Pomphet is a bespoke hotel nestled on a peaceful stretch of Chaophraya River offering superb yet cozy facilities that cater to single travellers, couples and families alike. It's a sanctuary that feels like a home away from home with meticulous architectural designs that embrace and honour different cultural components, nature and the Thai way of life, which weave together to make Baan Pomphet the unique space that it is. It feels as though when you're here, time doesn't matter and the memories you create with those who you hold dear are meant to heal your soul.

Written by Chanita Ing Susewi
Photo Cr.W Workspace



กุ้งแม่น้ำย่างถ่าน

Charcoal grilled river prawns

4 ตัว กิโล 1,800

แยกตัวละ 470

3 ตัว กิโล 2,100

แยกตัวละ 750



บ้านป้อมเพชร จานพิเศษ

Recommended menu



ปลาเนื้ออ่อนทอดกระเทียม ราคาตามขนาด
Deep fried common sheatfish with garlic and pepper



เนื้อผัดพริก 350 

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



ต้มยำกุ้งมะพร้าวอ่อน 320

(TOM YAM KUNG) Spicy soup with prawns



ห่อหมกทะเลมะพร้าวอ่อน 350

Spicy seafood egg curry in fresh coconut

ปลาเนื้ออ่อนฉูฉี ราคาตามขนาด

Deep fried common sheatfish
topped with red curry



*ราคาดังกล่าวไม่รวมค่าบริการ 5%

All prices are subjected to 5% of service charge.



จู่ดีกุ้งแม่น้ำ ตามขนาด
Grilled River Prawns in red curry



ปลากุ้งโสรกรอบ 250

Spicy salad with prawns mixed
with herbs and edible crisp flower



กุ้งผัดพริกเกลือ 350

Fried prawns with chili and garlic



หมูส้มซ่า 220

Spicy pork salad with pickle garlic
and citrus zest

แกงเหลืองสายบัวกุ้งแซบวัย 320

(เลือกผักตามชอบ 2 รายการ) มะละกอดิบ, สายบัว, ยอดมะพร้าว, ซอมนะขับ

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



สะตอผัดกุ้งแซบวัย 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 ”

*ราคาถึงกล่าวไม่รวมค่าบริการ 5%
All prices are subjected to 5% of service charge.

แกงคั่วเนื้อปู 480

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



ส้มตำบ้านป้อมเพชร 220

Baan Pomphet papaya salad



ปลาเนื้ออ่อนราดพริก

อย่างคุณยาย 250

Deep fried common sheatfish
served with herbal dried chili jam



ต้มยำปลาคัง 200/350

Spicy yellow mystus fish soup



ต้มยำไก่บ้านใบมะขามอ่อน 280

Spicy free range chicken soup
with chili and young tamarind leaves

Specialty

Specialty



2

• โฉมทัศน์ •

Food & Recipe

วันศุกร์ที่ 11 กันยายน พ.ศ. 2558

‘โอเก๋ก้วย’ อยากอร่อยต้องใจเย็น

เมนูบรรณาการ
สื่อ 1 มิถุนายน

1 ครีที่ไม่ชอบกินอาหารที่ทำจากพืชหรืออย่าง “เผือก” คงต้องเปลี่ยนใจหากได้ลองกิน “โอเก๋ก้วย” อาหารมงคลของคนจีน ที่ เจี๊ยะ

บรรณาการ วัฒนบุรุษพงศ์ เจ้าของร้านเจี๊ยะ พระราม 4 ที่ก่อนจะมาทำโอเก๋ก้วยเคยทำขนมอย่างอื่นอย่างเตี๋ยว เธอทำขายมาได้พอสมควรมานานกว่า 30 ปี มีชื่อเสียงระบือไกล ใครอยากกินต้องรอนานเป็นปี จนทำไม่ไหวแล้ว แต่ต้องให้ต้องรอนานแค่หนึ่งลูกคำก็อร่อย ประกอบกับในวัย 58 ปีทำไม่ไหว จึงคิดจะทำโอเก๋ก้วยเผือกเพียงอย่างเดียว โดยใช้สูตรเดิมคือต้องทอดทั้งนั้น และในต่างประเทศรสชาติต่าง เช่น ญี่ปุ่นหรือสเปนต้องใส่ผงแป้ง 5 วัน หากไม่ใช้เทศการจะประมาณ 3 วันก็ได้กิน ย้ำว่าต้องทอดเองเท่านั้น (เบอร์ 02-240-2700) เพราะเจี๊ยะไม่มีหน้าร้าน หากไม่ใช่แฟนพันธุ์แท้หรือร้านเจี๊ยะไปดมๆ มอๆ แล้วดีกว่าเพราะร้าน 4 ที่ใกล้กับบ่อนไก่ก็จะไม่รู้เลยว่าร้านนี้ทำโอเก๋ก้วยได้อร่อยขนาดนี้ เพราะเจี๊ยะตั้งใจตั้งแต่เริ่มแล้วว่าไม่มีหน้าร้านเนื่องจากกลัวทำไม่ไหว เพราะเมื่อมีของเจี๊ยะในมือเยอะ เจี๊ยะกลัวว่าสูตรความอร่อยของโอเก๋ก้วยได้รับการถ่ายทอดมาจากบรรพบุรุษพันธุ์แท้ที่ถ่ายทอดสูตรเผือกโบราณดั้งเดิม แม้เจี๊ยะเคยขายอยู่หลายหลายปีแล้ว แต่ลูกค้าก็ไม่หาย คนที่ไม่ชอบเผือกพอได้กินโอเก๋ก้วยของเจี๊ยะก็กลายเป็นคนรักเผือกไปเสียอย่างนั้น นวกรกับ

การคนแบ่งปันอย่างใส่ใจและเลือกแต่วัตถุดิบที่ดี ทั้งเผือก กุ้งแห้ง และข้าวกล้อง ประกอบกับใส่ใจในการนวดแป้ง การปรุงรสและการนึ่งทำให้อาหารอร่อยถูกปากลูกค้าที่มีทั้งเหล่าคนดัง เช่น พิธีกร นักการเมือง นักธุรกิจที่หากเอ่ยชื่อแล้วต้องร้องอ้อ บางคนเป็นลูกค้าของเจี๊ยะมาเป็น 30 ปีก็มี นิยมซื้อกันไปเป็นของฝากของขวัญ และของไหว้เจ้า

“พ่อแม่ของเจี๊ยะทำอยู่ช่วยกับโอเก๋ก้วยมานานกว่า 60 ปี พ่อถึงรุ่นเจี๊ยะขายมานานกว่า 30 ปีแล้ว สูตรโอเก๋ก้วยที่ได้ก็เป็นสูตรโบราณ ต้องคนแบ่งปันจนชั้นเหนียวแล้วค่อยใส่เผือก กุ้งแห้งตัวพอดีๆ ตัวลิ้ง และปรุงรสลงไปแล้วคลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้วนำไปนึ่งอีก 30 นาที ก็ส่งต่อความอร่อยไปถึงลูกค้าได้แล้ว วันนี้นะมากลูกค้าได้เพียง 500 ชิ้นเท่านั้น ซึ่งเจี๊ยะก็กลายเป็นคนรักเผือกไปเสียอย่างนั้น นวกรกับ

ในช่วงเทศกาลเนื่องจากโอเก๋ก้วยเป็นของมงคลเพราะโอเก๋ แปลว่า “หัว” ถ้าเอาไปไหว้เจ้าเชื่อกันว่าจะทำให้เกิดความสุขมงคลในชีวิต จะได้เป็นเจ้าคนนายคน สำหรับราคาเป็นมิตร 25 ชิ้น สนราคา 300 บาท หรือคิดชิ้นละ 12 บาทเท่านั้น นอกจากรสชาติของเผือกจะนุ่มลิ้นแล้ว น้ำจิ้มก็อร่อยเด็ดเป็นสูตรที่เจี๊ยะปรับปรุงให้มีความดีถูกปากคนไทย เดิมทีพริกขี้หนูดำ น้ำตาลและน้ำส้มสายชูลงไปในนึ่ง ทำให้มีรสชาติอมเปรี้ยวหวาน เผ็ดอร่อยลิ้นจริงๆ

ถ้าอยากได้โอเก๋ก้วยร้านเจี๊ยะต้องโทรสั่งจองเท่านั้น วันไม่รับของก็มาฝาก หากมาจากถนนเชียงใหม่ลงใต้ทางด่วนเสร็จจะเจอกับถนนพระราม 4 ให้เลี้ยวซ้าย ซ้ายตรงไปไม่ถึง 100 เมตรจะพบกับซอยเล็ก (ซอยนวก) ด้านซ้ายมือใกล้ๆ กับร้านประกายแก้ว ติดไปอีกสี่กิโลเมตร 2 ฟุตก็เจอทั้งแถวเลขที่ 1106 แล้วยังถึงแล้วค่ะ ๐

โอเวเก๋ก้วย 4 ชิ้น 120
Shredded taro dim sum

Spec



ปลากระพงราดพริกสด 450
Deep fried seabass fish with sweet and sour sauce of chili and garlic

*ราคาถึงกล่าไม่รวมค่าบริการ 5%
All prices are subjected to 5% of service charge.

กับข้าว ของจาน แบบผัด

Stir-Fried dishes



ลูกชิ้นปลากรายผัดฉ่า 350

Stir fried fish balls with chili,
fingerroot and condiments



หน่อไม้ฝรั่งผัดกุ้ง 250

Stir-fried asparagus
with shrimps



ไก่ผัดเม็ดมะม่วง 250

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



ไก่บ้านร่วน 280

Free range chicken in fish sauce and condiments



กระเพาะปลาผัดเหง 350

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



กุ้งราดซอสมะขาม 350

Deep fried prawns in tamarind sauce

*ราคาถึงกล่าวไม่รวมค่าบริการ 5%

All prices are subjected to 5% of service charge.



ปลาทุพืดสายบัว 180
Stir-fried mackerel with lotus stem

พืดพืดปลาคัง 350

Stir-fried mystus fish in red curry paste with chili and herbs



เนื้อปูพืดพองกะหรี่ 480
Stir-fried crab meat in egg curry



ดอกขจรผัดไข่ 150

Stir-fried Cowslip Creeper Flower with egg

ปลาเนื้ออ่อนผัดฉ่า 450

Stir-Fried common sheatfish in chili and condiments



ซี่โครงหมูอบสับปะรด 320

Bake pork ribs in pineapple



“ นอกจากความโดดเด่นของกุ้งแล้ว
ที่ขาดไม่ได้คือความพิเศษของกระเทียม
ที่บ้านป้อมเพชรคัดสรรกระเทียมอินทรีย์ชั้นดี
จากจังหวัดศรีสะเกษ ”



กุ้งทอดกระเทียม 350

Deep fried prawns with garlic and pepper

*ราคาดังกล่าวไม่รวมค่าบริการ 5%

All prices are subjected to 5% of service charge.

กุ้งชุบแป้งทอด 180

Deep fried prawns in flour

กับข้าว ของจาน แบบทอด

Deep fried dishes

ทอดมันกุ้ง 180

Deep fried minced shrimp cake

ทอดมันปลาทราย 180

Deep fried minced fish cake



หมูก้อนทอด 140

Fried minced pork seasoning
in garlic pepper



หมูแดดเดียว 200

เนื้อแดดเดียว 250

Deep fried sundried pork or beef



Potato wedges 220

Dip with tomato ketchup
and tarta sauce

กุ้งกระเบื้อง 200

Deep fried minced
shrimp in Roti

ปอเปี๊ยะกุ้ง 200

Shrimp spring rolls



*ราคาถึงกล่าวไม่รวมค่าบริการ 5%

All prices are subjected to 5% of service charge.

ต้มแกง

Curry and clear soup



แกงระแวงเนื้อ
หรือ หมูคุโรบута 350

Beef or Kurobuta turmeric
coconut curry served with roti
and rice noodle

แกงเขียวหวานเนื้อ 350
ลูกชิ้นปลาทราย
หรือ ไก่ 280

ทานคู่ขนมจีน, ไข่เค็ม, โรตีสี
Beef, fish ball or chicken
Green curry served with
rice noodle and roti





แกงส้มชะอมกุ้ง
เล็ก 200 / ใหญ่ 320
Tamarind soup with shrimp
and pennata omelet

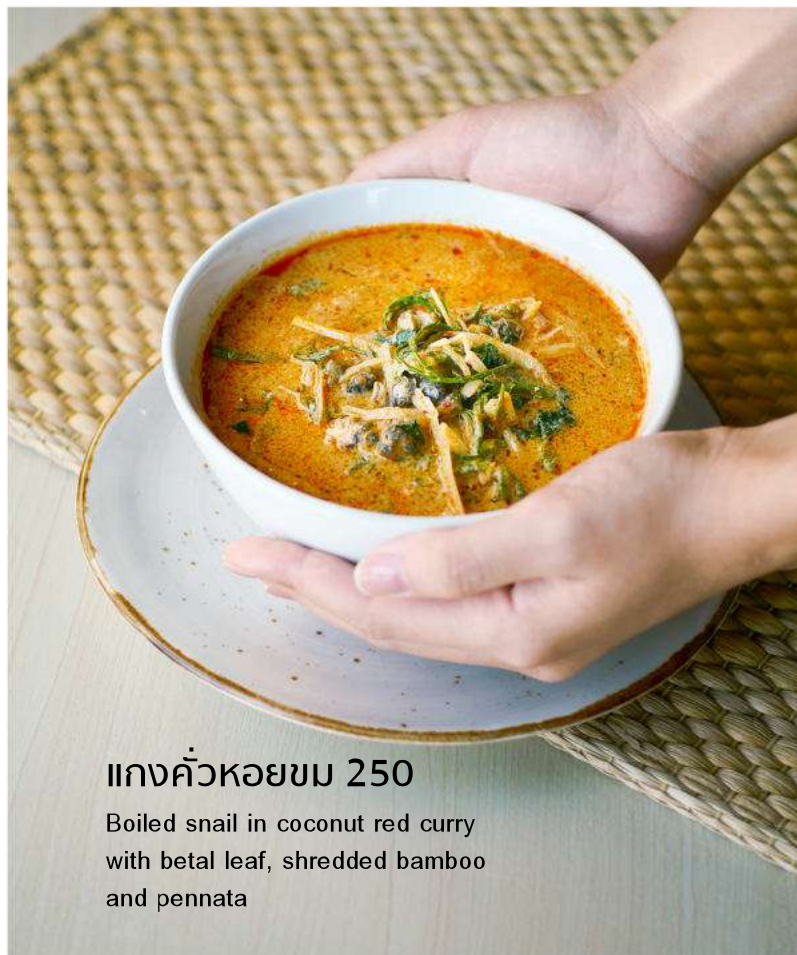


ต้มโคล้งปลากรอบ
เล็ก 200 / ใหญ่ 320
Spicy sundried fish
soup with herb

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



แกงคั่วหอยขม 250

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



ต้มข่าไก่หีบลี 180

Chicken and banana blossom
in coconut soup



ต้มยำรวมมิตร 250/380

Spicy seafood soup

แกงป่าลูกชิ้น ปลาทราย 350

Fish balls spicy soup
with vegetable fingerroot
and chili



หมึกไข่นึ่งมะนาว 380

Spicy squid lime soup

ปลาทอด-นึ่ง

Deep fried and steamed fish

ปลาช่อนนึ่งพริกฉลอก
- น้ำจิ้มแจ่ว 420

Steamed serpent head Fish
with vegetable and dried chili
spicy sauce



เมี่ยงปลากระพง 470

Deep fried seabass fish
served with ginger, chili,
shallot, peanut, betal leaf

*ราคาถึงกล่าวไม่รวมค่าบริการ 5%

All prices are subjected to 5% of service charge.

ปลาช่อนน้ำตก 420

Deep fried serpent-head fish
in spicy salad



ปลากระพงทอดน้ำปลา 470

Deep fried seabass fish
in fish sauce





ปลากระทอดกระเทียม 470

Deep fried seabass fish with garlic and pepper



ปลาเนื้ออ่อนราดพริกสด ตามขนาด

Deep fried common sheatfish
in spicy tamarind sauce

*ราคาดังกล่าวไม่รวมค่าบริการ 5%

All prices are subjected to 5% of service charge.

น้ำพริกหนุ่ม ปลาช่อนแดดเดียว
ไข่ยางมะตูม 250

Grilled young chili paste
served with sun-dried fish
and boiled egg

เครื่องจิ้ม ผัก-ปลาทอด

Thai chili past and condiment

ปลาช่อนแดดเดียว
ของดีจากลุ่มแม่น้ำ
ภาคกลาง จ.สิงห์บุรี

น้ำพริกขี้หนือ 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



ปูหลนผักสด 250

field crab in fermented
soybean-paste and vegetable

“ปูหลนผักสด”

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

“เครื่องจิ้ม”

เมนูประจำบ้านที่ทานเมื่อไหร่ก็ทำให้อาหารเมื่อนั้น
อร่อยขึ้นเสมอ ทานคู่กับของผัดหรือแกง
เสริมรสชาติกลมกล่อมเข้ากันดี
น้ำพริกกะปิ น้ำพริกขี้หนู
เราเลือกใช้วัตถุดิบหลักอย่างกะปิกุ้งเคยแท้
จากจังหวัดระนอง ปรุงได้รสกลมกล่อม
ด้วยพริกขี้หนูสวน และมะนาวสด

ซึ่งเราเชื่อว่ารสชาติอาหารที่อร่อย
เริ่มต้นจากวัตถุดิบที่ดีเสมอ



*ราคาดังกล่าวไม่รวมค่าบริการ 5%

All prices are subjected to 5% of service charge.

เครื่องยำ

Spicy salad

ยำถั่วพู 250

Spicy wing bean salad



ยำมันขาว 250

Spicy curcuma seafood salad

ตำโหลบัวกุ้งสด 180

Spicy young lotus stem
with prawns

ส้มตำกุ้งสด 180

Spicy papaya salad
with raw prawns



1 แซลมอนยำไทย 250

Norway salmon in Thai spicy
salad style

2 ยำสายบัว 180

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

*ราคาดังกล่าวไม่รวมค่าบริการ 5%

All prices are subjected to 5% of service charge.

หุงผัดข้าว

a variety of
fried rice recipes

ข้าวผัดน้ำพริกคุณยาย
ปลาช่อนแดดเดียว
ไข่ยางมะตูม 190

A grandma chili paste's recipe
fried rice served with sun dried
fish, soft boiled egg, slice red
onion and local edible flower

ข้าวหน้าเนื้อคั่วกะปิ
พริกแห้ง ไข่ดาว 250

Sliced beef saute with Ka-Pi
(shrimp paste) and dried chili
served with plain rice and
fried egg

ข้าวผัดน้ำพริก
มันกุ้งกำมGRAM
ไข่ยางมะตูม 250

Prawn's fat fried rice served
with prawns, soft boiled egg,
white turmeric and sliced
red onion



ข้าวอบสับปะรด 320

Fried rice in pineapple



ข้าวผัดน้ำพริกขี้ลิงเรือ ปลาสด 220

Fried rice in shrimp-paste
and fried sundried fish

ข้าวผัดต้มยำทะเล 250

Seafood Tom Yam fried rice



ข้าวผัดปู

เล็ก ใหญ่ 250/480

Fried rice with crab meat



ข้าวผัดกุ้ง

เล็ก ใหญ่ 120/250

Fried rice with shrimp

*ราคาดังกล่าวไม่รวมค่าบริการ 5%
All prices are subjected to 5% of service charge.

พาสต้า

Pasta

Seafood
Pasta 320

Dried chili 🇳🇴
and Salmon
Spaghetti 340

สปาเก็ตตี้กุ้งต้มยำ 250
Tom Yum Kung Spaghetti

สปาเก็ตตี้ชี้เมาทะเล 280
Spicy Seafood Spaghetti

Soft Drinks & Mineral Water

Still water	30.-
Ogeu sparkling mineral water (700ml)	110.-
Coca Cola	60.-
Coca Cola light	60.-
Sprite	60.-
Tonic	80.-
Ginger Ale	80.-
Soda	60.-

Evian

Natural Mineral Water (330 ml) 120.-



San Pellegrino

Sparkling Mineral Water (500 ml) 140.-



Perrier

Sparkling Mineral Water (330 ml) 95.-



Orangina

Sparkling citrus beverage with pulp (250 ml) 95.-

*ราคาถึงท้าวไม่รวมค่าบริการ 5%

All prices are subjected to 5% of service charge.

Smoothies & Refreshing

Baan Pomphet delight
(Fresh passion fruit and cool press
pineapple juice topped with soda)
180.-



Watermelon
150.-



**Strawberry
natural yogurt**
220.-



Majshanu
(Homemade roselle
drink and lychee)
160.-



Strawberry lemon
150.-



Hanuman
(Santol smoothie
with himalayan salt)
180.-

Fresh coconut
130.-



Fresh lemon soda
150.-



Rose Peach
150.-



& COFFEE TEA Hot



Café latte 140.-



Flat white 140.-



Cappuccino 140.-



Espresso 80.-



Matcha latte 150.-



Piccolo 120.-



Long black 120.-



Espresso Macchiato 110.-

COFFEE & TEA ICED

Matoom shakerato

(Bael shake with shot of espresso) 220.-



Espresso Fizz

(Iced long black shaken with yuzu and soda) 220.-



Matcha latte

190.-



Matoom Cha-Thai

(Homemade bael juice with Thai milk tea) 180.-



Iced Americano

140.-



Thai-Tea

160.-



Caramel latte

180.-

Coco Affogato

220.-



Dirty Coffee

120.-



Iced Latte

160.-



Baan pomphet blossom

(Iced long black mixed with honey from longan pollen) 160.-

The iced Fort

(Signature iced coffee) 180.-



Iced Cappuccino

180.-



*ราคาถึงกล่าวไม่รวมค่าบริการ 5%

All prices are subjected to 5% of service charge.

Desserts & TWG Tea Selection

Coconut cake	180
Chocolate cake	180
Banoffee	180
Strawberry shortcake	190
Lemon cheesecake	180
Tiramisu cake	180
Cold brew panna cotta	120
Scone	100
Dried banana scone	120
Butter croissant	80
Hokkaido Cheesecake	180
Yuzu Hokkaido Cheesecake	185



TWG Tea Selection

Served with scones

White House Tea	290
Geisha Blossom Tea	270
Moroccan Mint Tea	250
1837 Black Tea	250
French Earl Grey	250
Vanilla Bourbon Tea	250 / 290 (Iced)



*ราคาถึงกล่าวไม่รวมค่าบริการ 5%

All prices are subjected to 5% of service charge.

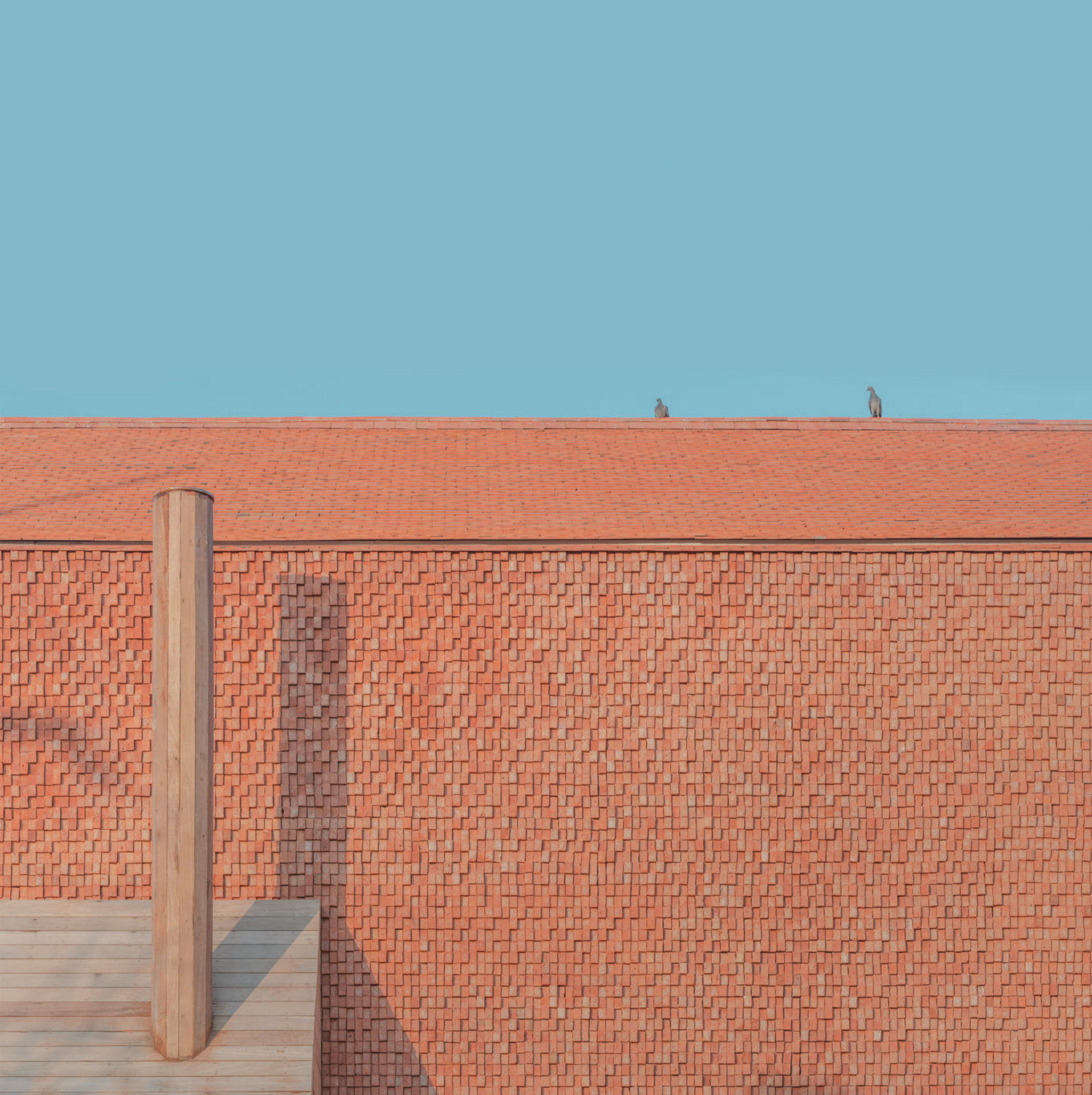
 081-3414595, 035-242242

 @baanpomphetchat

  baanpomphet

 www.baanpomphet.com

 baanpomphet@gmail.com



#baanpomphet