







VEGETARIAN & VEGAN DISHES



VEGETARIAN :

60	VEGETARIAN ROLLS	ปอเปี๊ยะเจ	110
	61 "TOM YAM HED" (SPICY MUSHROOM SOUP)	ต้มยำเห็ด	130
	62 "TOM KHA HED" (MUSHROOM AND LEMON GRASS IN COCONUT MILK SOUP)	ต้มข่าเห็ด	150
63	VEGETARIAN FRIED RICE WITH EGG	ข้าวผัดเจใส่ไข่	105
64	FRIED NOODLES WITH CASHEW NUTS AND VEGETABLES WITH EGG	ก๋วยเตี๋ยวมัดเจใส่ไข่	110
65	"PAD THAI" (VEGETARIAN FRIED NOODLES THAI STYLE) WITH EGG	ผัดไทยเจใส่ไข่	110
66	STIR FRIED MIXED VEGETABLES	ผัดผักรวม	110
	67 STIR FRIED TOFU AND MUSHROOMS WITH BASIL LEAVES	เห็ดและเต้าหู้ผัดกะเพรา	130
	68 "SOMTAM" GREEN PAPAYA SALAD	ส้มตำเจ	110
69	CHEESE PIZZA (COOKING TIME 20 MINUTES)	ชีสพิซซ่า (20 นาที)	280
70	PINEAPPLE AND CHEESE PIZZA (COOKING TIME 20 MINUTES)	พิซซ่าสับปะรดและชีส (20 นาที)	295
71	VEGETARIAN PIZZA (COOKING TIME 20 MINUTES)	พิซซ่าเจ (20 นาที)	285
72	VEGETARIAN SPAGHETTI (WITH TOMATO SAUCE AND MUSHROOMS)	สปาเก็ตตี้เจ (ซอสมะเขือเทศ และเห็ด)	170
	73 "KAO SOI" (EGG NOODLES IN CURRY NORTHERN STYLE)	ข้าวซอยเจ	115

VEGAN :

74	CRISPY SHREDDED MUSHROOMS WITH SESAME SEEDS AND KAFFIR LIME LEAVES	เห็ดแดดเดียวทรงเครื่อง	120
	75 VEGETARIAN GREEN CURRY WITH TOFU	แกงเขียวหวานเจ	140
	76 "PANANG" TOFU (TOFU IN RED CHILLI PASTE AND COCONUT CREAM)	พะแนงเต้าหู้	140
77	SWEET AND SOUR VEGETABLES WITH TOFU	ผัดเปรี้ยวหวานเจ	130