

Audrey's

— ALL TIME FAVOURITES —

“...เมนูที่ได้รับความนิยมจาก Audrey ที่แนะนำให้ลอง...”

THE SPECIALLY SELECTED AUDREY'S SIGNATURE CREATION MENUS,
CONSIDERED TO BE THE MOST LOVING CHOICE BY AUDREY CAFE LOVERS, SINCE 2011.

Grilled Marinated Pork wrapped in White Noodles

ก๋วยเตี๋ยวหลอดสอดไส้หมูปิ้ง

170.-



Say Chesse

Deep Fried Mashed Potatoes
with Melted Cheddar Chesse

มันบดทอดกรอบโรยด้วยพามาซานชีส
จิ้มกับ Cheddar ชีส



130.-

Deep Fried Cheese Wontons

เกี้ยวกรอบห่อชีส



160.-

Crispy Aromatic Duck Spring Roll

ปอเปี๊ยะเนื้อเป็ดปักกิ่ง



190.-

Baked Clam with Garlic Butter

หอยลายอบกระเทียม - ขนมนึ่งฝรั่งเศส



180.-

Deep Fried Half Chicken Wings with Nuts & Caramel Sause

ปีกไก่ทอดซอสคาราเมล



150.-

Champignon Paste in Truffle Oil served with French Bread

เห็ดแชมปิญองบดในน้ำมันทรัฟเฟิล
เสิร์ฟพร้อมขนมปังฝรั่งเศส



250.-

“Tom Yum Kung” Spicy Herbs with Prawn & Mushroom 8” Baby Pizza

เบบี๋พิซซ่าต้มยำกุ้ง



220.-

Audrey's Deep Fried Prawn with Signature Mayonnaise Dressing

กุ้งทอด Audrey



270.-

Deep Fried Calamari with Salt, Chilli, Garlic and Pepper

หมึกทอดกรอบผัดพริกกับเกลือ



240.-

Crab Soufflé served with Lobster Brandy Sauce

ซุเฟลเนื้อปู เสิร์ฟกับซอสล็อบสเตอร์รับรันดี



340.-



Salmon Spinach Cannelloni

คานเนลโลนีปลาแซลมอนกับผักโขม

280.-

Salmon Sashimi with Spicy Dressing

แซลมอนจิ้มแซ่บ

220.-



Seafood Lava: Stir Fried Mixed Seafood in Cream of Chilli Oil

ทะเลลาวา

280.-

“Kao Soi” Northern Style Egg Noodle with Drum Stick Chicken in Curry Soup

ข้าวซอยไก่

180.-



Deep Fried Orinji & Shiitake Mushroom, Eggplant, Onsen Egg with Spicy Miso Dressing

ยำเห็ดเตมปุระซอสมิโซะ - ไข่อ่อนเซ็น

170.-



Thai Omelette with Tom Yum Seafood Topped on Steamed Rice

ข้าวไข่ชั้นคัมยำลาวาทะเล

220.-



Fried Thin Rice Noodle with Thin Sliced Pork in Black Pepper Sauce

เส้นหมี่ราดหน้าหมูขูดพริกไทยดำ

180.-



Fried Crispy Pork Knuckle with Chilli & Basil

ข้าวผัดกระเทียม - ขาหมูทอดคั่วกะเพรากรอบ

170.-



Crispy Pork Cube

German Style Pork Knuckle Deep Fried in Cube Shape served with Mashed Sweet Potatoes & Spicy Sauces

ขาหมูเยอรมันหั่นเต๋าทอด
สูตรต้นตำรับ Audrey

420.-



Spaghetti Dry Clam in Thai Chili Pasta & Basil

สปาเก็ตตี้หอยลายผัดน้ำพริกเผา

170.-



Spaghetti Cream of Shrimp Roe

สปาเก็ตตี้ครีมไข่กุ้ง

280.-



Spaghetti “Tom Yum Pop Shrimp”

Thai Chili & Herbs with Deep Fried Crumbed Prawn Ball

สปาเก็ตตี้คัมยำกุ้งป๊อป

180.-



— THAI APPETIZERS —



Grilled Marinated Pork wrapped in White Noodles

ก๋วยเตี๋ยวหลอดสอดไส้หมูปิ้ง

170.-



Samosa Kra Pao Gai : Spicy Chicken with Chilli & Basil Samosa

ซาโมซ่ากระเพราไก่



150.-

Crispy Pork Knuckle Fresh Spring Roll

ปอเปี๊ยะสด - ขาหมูทอดกรอบ



170.-



Deep Fried Cheese Wontons

เกี๊ยวกรอบห่อชีส



160.-

Grilled Marinated Pork Thai Style served with Sticky Rice

สันคอหมย่าง-น้ำจิ้มแจ่ว
เสิร์ฟพร้อมข้าวเหนียวนึ่ง

180.-



Crispy Aromatic Duck Spring Roll

ปอเปี๊ยะเนื้อเป็ดปักกิ่ง

190.-



Deep Fried Boneless Chicken Thigh with Cream of Lime Sause

ไก่ทอดซอสมะนาว



180.-



Audrey's Deep Fried Prawn with Signature Mayonnaise Dressing

กุ้งทอด Audrey



270.-

**Deep Fried North Eastern Style
Spicy Pork Ball 🌶️**

ลาบหมูทอด



140.-



**Deep Fried
Half Chicken Wings with Salt**

ปีกไก่ทอดเกลือ



140.-



**Deep Fried Calamari with Salt,
Chilli, Garlic and Pepper 🌶️**

หมึกทอดกรอบผัดพริกกับเกลือ



240.-

— INTER APPETIZERS —



Baked Clam with Garlic Butter

หอยลายอบกระเทียม - ขนมห้างฝรั่งเศส



180.-



Say Chesse

Deep Fried Mashed Potatos
with Melted Cheddar Chesse

มันบดทอดกรอบโรย
ด้วยพามซานชีส
จิ้มกับ Cheddar ชีส



130.-



150.-

**Deep Fried Half Chicken Wings
with Nuts & Caramel Sause**

ปีกไก่ทอดซอสคาราเมล



**Crab Soufflé
served with
Lobster Brandy Sauce**

ซูเฟลเนือปูเสิร์ฟกับซอสล็อบสเตอร์แบรนด์ดี

340.-



190.-

Chesse & Ebiko Samosa

ซาโมซ่าชีสไข่กุ้ง



220.-

**Deep Fried Calamari
with Tartar Sauce**

ปลาหมึกชุบแป้งทอดกรอบ
เสิร์ฟพร้อมซอสทาตาร์



180.-

**Mexican Baby Taco
(Pork/Beef)**

เม็กซิกัน เบบีทาโก้ (หมู / เนื้อ)



**Audrey's Chicken Liver Pate
with Truffle Oil served with
Toast**

ตับบด Audrey



180.-



240.-

**Audrey Style Mexican Nachos
(Pork / Beef)**

นาโช Audrey (หมู / เนื้อ)
แผ่นแป้งทอดกรอบราดซอสผัด สไลด์เม็กซิกันอบด้วยชีส



**Champignon Paste
in Truffle Oil served
with French Bread**

เห็ดแชมปิญองบดในน้ำมันทรัฟเฟิล
เสิร์ฟพร้อมขนมห้างฝรั่งเศส



250.-

— THAI SPICY SALAD —



**Grilled Sliced Pork Loin
with Spicy
Lime Dressing** 🌶️🌶️🌶️

หมูย่างเปรี้ยวปาก

170.-



**Yum Tua Plu :
Thai Wing Bean Spicy Salad
with Prawn, Minced Pork
and Boiled Egg** 🌶️🌶️

ยำถั่วพุดกุ้งสด



160.-



**Deep Fried Orinji &
Shiitake Mushroom,
Eggplant, Onsen Egg with
Spicy Miso Dressing**

ยำเห็ดต้มประซอสมิโอะ - ไข่อ่อนเจ็น



170.-

Audrey's Pomelo Salad 🌶️🌶️

Pomelo & Shrimp Spicy Salad

ยำส้มโอกุ้งสูตรเฉพาะของ Audrey

240.-



**Larb Salmon : Shredded Salmon
Sashimi Thai Northern Eastern
Style Spicy Salad** 🌶️🌶️🌶️

ลาบปลาแซลมอน



220.-

**"Yum Pla Dook Fu" 🌶️🌶️
Crispy Catfish Meat with Spicy
Green Mango Salad Dressing**

ยำปลาดุกฟู



170.-

**Deep Fried Moring
Glory with Minced Pork
& Prawn in Spicy Dressing** 🌶️🌶️

ยำผักบุ้งทอดกรอบ
เสิร์ฟคู่ น้ำยำใส่หมูสับและกุ้ง

150.-



**Salmon Sashimi
with Spicy Dressing** 🌶️🌶️🌶️

แซลมอนจิ้มแซ่บ

220.-



Audrey's Signature ⌚ Please allow 15-20 mins for preparation

All prices subjected to 7% VAT and 10% Service Charge. ราคาขายยังไม่รวม VAT 7% และ ค่าบริการ 10%

— INTER SALAD —

<p>Tuna Salad with Balsamic Dressing ทูน่าสลัด</p>  <p>180.-</p>	<p>Smoked Duck Breast Salad with Raspberry Dressing สลัดอกเป็ดรมควันซอสราสเบอร์รี่</p>  <p>220.-</p>	<p>Spicy Tuna Salad 🌶️ สลัดทูน่ารสแซ่บ</p>  <p>220.-</p>
<p>🍴 Deep Fried Soft Shell Crab Salad with Wasabi Ebiko Dressing สลัดปูน้ำทอดน้ำสลัดวาซาบิไข่กุ้ง</p>  <p>290.-</p>	<p>Homemade Caesar Salad โฮมเมดซีซาร์สลัด</p>  <p>220.-</p>	<p>🍴 Smoked Salmon Salad with Thick Sesame Dressing สลัดปลาแซลมอนรมควันน้ำสลัดงาข้น</p>  <p>240.-</p>

— BABY CRUSTY PIZZA —

Audrey's original 8" Thin & Crusty Baby Pizza



🍴 **"Tom Yum Kung" Spicy Herbs with Prawn & Mushroom**
เมย์พิซซ่าต้มยำกุ้ง

220.-



Carbonara : Ham, Cheese, Bacon and White Cream
เมย์พิซซ่าคาโบนาร่า

220.-



Hawaiian : Ham, Pineapple, Bell Pepper, Mushroom
เมย์พิซซ่าฮาวายเอี้ยน

220.-



Pepperoni, Mushroom & Bell Pepper
เมย์พิซซ่าเปปเปอร์โรนี

220.-



Ham, Cheese & Mushroom
เมย์พิซซ่าแฮมชีส

190.-



🍴 **Smoked Salmon with Sprinkle of Shrimp Roe**
เมย์พิซซ่าแซลมอนรมควัน

220.-

SOUP



Audrey's Cream of Mushroom Soup
with Truffle Oil Infused

ซูปครีมเห็ด Audrey
เห็ดนานาชนิดปรุงกลิ่นน้ำมันทรัฟเฟิลหอมกรุ่น

290.-



French Onion Soup

ซูปหัวหอมสไตล์ฝรั่งเศส

220.-

— MAIN FAVORITES —



380.-

“Coq au Vin”

Roasted Chicken Thigh Mushroom
in Red Wine Sauce served with
Mashed Potato

ไก่อบไวน์แดงสไตล์ฝรั่งเศส เสิร์ฟพร้อมมันบด



420.-

Crispy Pork Cube

ขาหมูเยอรมันหันเต้าทอด สูตรต้นตำหรับ Audrey
German Style Pork Knuckle Deep Fried
in Cube Shape served with Mashed
Sweet Potatoes & Spicy Sauces

“ขาหมูที่นำมาตุ๋นจนเปื่อย แล้วผ่านกระบวนการกรองไขมัน
แล้วทอดให้ได้เนื้อสัมผัสกรอบนอกนุ่มใน ได้รสชาติสไตล์
ขาหมูเยอรมันแบบไร้มัน เสิร์ฟคู่กับมันม่วงบดและน้ำจิ้มรสแซ่บ 2 รสชาติ”

L'Entrecote Steak & Fries

L'Entrecote Steak with Cafe de Paris Sauce served with Fries

สเต็กต้นตำหรับสไตล์ฝรั่งเศสที่ย่างแล้วสไลด์เป็นชิ้น ราดด้วยซอสครีม
ที่ผสมเครื่องเทศต่างๆเรียกว่า “ซอสคาเฟ เดอ ปารีส เสริฟ” นิยมทานคู่เฟรนช์ฟราย
เส้นเล็กแบบดั้งเดิม มีให้เลือกทั้งเนื้อ และ หมู



Grilled Thai-French Tenderloin
Served with Cafe de Paris Sauce & Fries

580.-

แนะนำให้ทานแบบ Medium Rare



550.-

Grilled Kurobuta Sirloin
Served with Cafe de Paris Sauce & Fries



490.-

Grilled Organic Kurobuta Pork Chop
Served with Cafe de Paris Sauce & Fries





420.-

Grilled Salmon Fillet
served with Cream of
Pesto & Ratatouille

ปลาแซลมอนย่าง เสิร์ฟกับซอสครีมเพสโต



390.-

Grilled Salmon Steak
with Cream of Lemon Sauce

สเต็กแซลมอนย่าง เสิร์ฟกับครีมซอสมะนาว

Grilled Tenderloin Steak
with Black Pepper Sauce

สเต็กเนื้อสันในย่าง ราดซอสพริกไทยดำ

490.-



Roasted BBQ
Baby Pork Ribs with Fries

ซี่โครงหมูย่างซอส BBQ

590.-



Grilled Butter Crusted
Organic Kurobuta Pork Chop

Grilled Butter Crusted Organic Kurobuta
Pork Chop Served with Brandy Gravy

หมูพอร์คซี่อูโรบูตาโรนิตะปลอดสาร ย่างและอบกรอบด้วย
Butter Crusted สูตรพิเศษ ของ Audrey เสิร์ฟคู่ซอสเกรวี่แบรนด์ดี

490.-



SANDWICH & BURGER

Ham & Cheese
Panini

แฮม-ชีสพานินีแซนด์วิช

170.-



Salmon &
Cream Cheese Panini

แซลมอนพานินีแซนด์วิช

210.-



Homemade Cheese Burger
Served with Fries

โฮมเมดชีสเบอร์เกอร์

270.-



— PASTA —



Spaghetti Dry Clam in Thai Chili Pasta & Basil 🌶️

สปาเก็ตตี้หอยลายผัดน้ำพริกเผา

170.-



180.-

Spaghetti with Spam, Crackling Pork, Herbs, Chilli, Garlic in White Wine Sauce 🌶️

สปาเก็ตตี้สเปม - กากหมู - พริกสด



220.-

“Spaghetti Carbonara” White Cream & Bacon

สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า



190.-

Spaghetti Crispy Bacon, Garlic, Dried Chilli & White Wine Sauce 🌶️

สปาเก็ตตี้เบคอนกรอบผัดพริกแห้ง



140.-

“Spaghetti Kee Mao” Spaghetti Shredded Pork in Thai Spicy Herbal Sause 🌶️🌶️

สปาเก็ตตี้หมูนุ่มผัดซีเม่า



220.-

“Spaghetti Arrabiata” Black Spaghetti in Arrabiata Sause with Ham & Mushroom 🌶️

สปาเก็ตตี้เส้นดำผัดซอส Arrabiata ไส้แฮม และ เห็ด



Angle Hair with Spicy Crispy Gourami Fish 🌶️

แองเจิ้ลแฮร์ปลาสดกรอบ

180.-



Lasagna

Beef Lasagna

ลาซานญ่าเนื้อ

260.-



Macaroni with Cheese and Bacon Gratin

มักกะโรนีอบชีสใส่เบคอนและแฮม

230.-



Audrey's Signature



Please allow 15-20 mins for preparation

All prices subjected to 7% VAT and 10% Service Charge. ราคาขายยังไม่รวม VAT 7% และ ค่าบริการ 10%

SEAFOOD PASTA



Spaghetti "Tom Yum Pop Shrimp"

Thai Chili & Herbs with
Deep Fried Crumbed Prawn Ball

สปาเก็ตตี้ต้มยำกุ้งป๊อป

180.-

Salmon Spinach Cannelloni

คานเนลโลนีปลาแซลมอนกับผักโขม

"คานเนลโลนี พาสต้าทรงหลอด
สอดไส้ผักโขมผัดกับปลาแซลมอนรมควัน
ราดด้วยซอสซอสดูทรพิเศษ
โรยด้วยชีส และนำไปอบจนสีเหลืองทอง"



280.-



Spaghetti Seafood in Thai Spicy Herbal Sauce

สปาเก็ตตี้ผัดซีเมะทะเล

240.-



"Spaghetti Marinara" Black Spaghetti with Seafood in Tomato Sauce

สปาเก็ตตี้เส้นดำซอสทะเล

290.-



Spaghetti Pesto Sauce with Salmon Steak

สปาเก็ตตี้ซอสเพสโต้แซลมอนสเต็ก

290.-



"Spaghetti Vongole" Clams, Garlic, Chilli, Basil in White Wine Sauce

สปาเก็ตตี้หอยลาย
ผัดกระเทียม พริกขี้หนูสด

220.-



Spaghetti "Tom Yum" Thai Chilli & Herbs with Shrimp, Mushroom

สปาเก็ตตี้ต้มยำกุ้ง

220.-



Angle Hair with Prawn & Peppercorn Sauce

แองเจิ้ลแฮร์กุ้งผัดน้ำพริกไทยอ่อน

220.-



Spaghetti Cream of Shrimp Roe

สปาเก็ตตี้ครีมไข่กุ้ง

280.-

RIVER PRAWN PASTA



Penne Lobster Sauce with River Prawn

เพนเนซอสล็อบสเตอร์ใส่กุ้งแม่น้ำ

370.-



Spaghetti "Tom Yum" Thai Chilli & Herbs with River Prawn, Mushroom

สปาเก็ตตี้ต้มยำกุ้งแม่น้ำ

370.-



Spaghetti with River Prawns and Dried Chilli in Spicy Sauce

สปาเก็ตตี้กุ้งแม่น้ำแซบ

370.-



Audrey's Signature



Please allow 15-20 mins for preparation

All prices subjected to 7% VAT and 10% Service Charge. ราคาขายยังไม่รวม VAT 7% และ ค่าบริการ 10%

Audrey

— THAI FAVORITES —

CURRIES-STEW-STIR FRIED

“Panang Ped Rom Kwan”
Sliced Smoked Duck
Breast in Red Panang Curry

พะแนงเป็ดรมควัน

180.-



Fried Pork Ball & Salted
Egg in Green Curry

แกงเขียวหวานหมูก้อนทอด + ไข่เค็ม

140.-



แกงเขียวหวานเนื้อสันใน
Thai French in Green Curry

240.-

Srir Fried Tender Beef
with Mushroom
in Oyster Sauce

เนื้อผัดน้ำมันหอย
(เนื้อสันใน Thai-French)

190.-



Stir Fried Shredded
Pork loin with
Shrimp Paste

สันในหมูผัดกะปิ

140.-



Stir Fried Thin Sliced
Pork Shabu Style in
Garlic, Chilli, Basil

หมูชาบูผัดซีเมากะเพรากรอบ

220.-



Stir Fried
Crispy Catfish Flakes
in Spicy Chilli Paste
with Chopped
Thai Long Bean

ปลาอุกฟูผัดพริกขิง

160.-



Fried Shredded Crispy
Pork Cube in Chilli & Basil

ขาหมูเต้าทอดผัดใบกระเพรากรอบ

170.-



Braised Bone in
Chicken in Rich Soy Sauce

ไก่อบคุณปู่

260.-



Baby Pork's Ribs Stew
“Grandma's Secret Recipe”

สตูว์ซี่โครงหมูคุณย่า

290.-



Deep Fried Boneless
Chicken Thigh
with Green Curry

ไก่ทอดกรอบ - ซอสแกงเขียวหวาน

180.-



Sliced Pork Tenderloin in
Red Panang Curry with
Thai Crispy Omelette

พะแนงหมู - ไข่ฟู

180.-





170.-

Stir Fried Deep Fried Shredded Chicken with Chilli & Cashew Nuts 🌶️

ไก่กรอบผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์



170.-

Kua-Kling : Stir Fried Minced Pork in Thai Southern Recipe

(Yellow Chilli Paste, Fresh pepper, Lime Leaf) 🌶️🌶️

คั่วกลิ้งหมูสับ



Stir Fried Soft Shell Crab in Fresh Chilli, Salt, Pepper 🌶️🌶️

ปูน้ำจืดผัดพริกเกลือ

240.-

Stir Fried Calamari with Salted Eggs 🌶️

ปลาหมึกผัดไข่เค็ม

240.-



Seafood Lava : Stir Fried Mixed Seafood in Cream of Chilli 🌶️

ทะเลลาวา

280.-

— VEGETABLE —



Fried Cabbage with Garlic & Fish Sauce

กะหล่ำปลีทอดน้ำปลา



140.-



Stir Fried Cowslip Flowers, Tofu, Minced Pork in Oyster Sauce

ผัสดอกขจร - เต้าหู้ - หมูสับ



180.-

Stir Fried Mixed Vegetables in Oyster Sauce

ผัสดักรวมมิตร



140.-

Stir Fried Chinese Kale in Oyster Sauce

คะน้าผัดน้ำมันหอย



120.-

Stir Fried Morning Glory with Garlic & Chilli

ผัดผักบุ้งไฟแดง



120.-

— THAI CHILLI DIP —



“Kelly Chilli Dip”
A Mixture of
Roasted Chilli
& Mushrooms

น้ำพริก Kelly - ไข่เจียวกากหมู

140.-



**Southern Style
Crispy Shrimp
Chilli Dip**

น้ำพริกกุ้งเสียบ-ไข่ต้ม

130.-



“Nam Prik Long Rua”
Spicy Shrimp Dip served
with Condiments 🌶️

น้ำพริกลงเรือ - ปลาคุกฟู

170.-



**Spicy Tamarind & Pork
Chilli Dip served
with Condiments 🌶️**

น้ำพริกมะขามหมู - ปลาสดกรอบ

170.-

— THAI SOUP —



Tom Yum Kung :
Hot & Spicy Lemongrass Soup
with River Prawn 🌶️

ต้มยำกุ้ง (น้ำข้น)

240.-

ต้มยำกุ้งแม่น้ำ (น้ำข้น)

390.-



**Thai Spicy Coconut Milk Soup with
Cowslip flowers, Herbs,
& Crispy Gourami 🌶️**

ต้มข่าดอกขจรปลาสดกรอบ

190.-



Gang-Som Cha-Om :
Thai Spicy Hot & Sour Soup
with Cha-Om and Prawn 🌶️

แกงส้มชะอมหมูไข่ใส่กุ้ง

170.-



**Thai Spicy Clear Soup with
Herbs & Sea Bass 🌶️**

ต้มแซ่บปลากระพง

290.-



— EGG DELIGHT —

**Thai Puffy Omelette
with Chilli Sauce**

ไข่เจียวคอนโด - เสริฟคู่ซอสพริก

140.-



**Thai Omelette with
Spicy Herbs 🌶️**

ไข่เจียวลาบ - เสริฟคู่ น้ำจิ้มแจ่ว

110.-



**Thai Puffy Omelette Stuffed
with Cheese & Shrimps**

ไข่เจียวชีสลาวาใส่กุ้ง - เสริฟคู่ น้ำพริกเผา

190.-



— RICE DISH —



Crispy Minced Pork Fried Rice - Fried Egg

ข้าวผัดหมูคั่วกรอบ - ไข่ดาว

120.-



Stir Fried Thin Sliced Pork with Chilli, Garlic, Basil served with Steamed Rice and Fried Egg

หมูชามผัดใบกะเพรา เสริ์ฟคู่กับข้าวสวย - ไข่ดาว

180.-



Spicy Minced Pork in Southern Style Yellow Curry Fried Rice served with Boiled Egg

ข้าวผัดคั่วกลิ้งหมูสับ - ไข่ต้ม

120.-



Fried Thin Sliced Pork Bulgogi Korean Style with Steamed Rice and Fried Egg

หมูชามผัดซอสเกาหลีบูลโกกิ เสริ์ฟคู่กับข้าวสวย - ไข่ดาว

180.-



Kimchi Fried Rice served with Grilled Salmon Teriyaki Steak

ข้าวผัดกิมจิ สเต็กแซลมอนเทอริยากิ

220.-



Fried Shredded Chicken in Green Curry Fried Rice

ข้าวผัดแกงเขียวหวานไก่ - ไข่ต้ม

140.-



Braised Baby Pork Ribs, Chinese Kale and Fried Egg served with Steamed Rice

ข้าวซี่โครงหมอบ - ไข่ดาว

180.-



180.-

Deep Fried Boneless Chicken Thigh with Biryani Rice

ข้าวหมกไก่ทอด



190.-

Prawn & Fatty Shrimp Paste Fried Rice

ข้าวผัดมันกุ้ง



170.-

Fried Shredded Crispy Pork Knuckle with Chilli & Basil

ข้าวผัดกระเทียม - ขาหมูทอดกะเพรากรอบ



Audrey's Signature Please allow 15-20 mins for preparation

All prices subjected to 7% VAT and 10% Service Charge. ราคาขายยังไม่รวม VAT 7% และ ค่าบริการ 10%

Crispy Gourami Fish & Basil Fried Rice 🌶️

ข้าวผัดปลาสดกรอบ



150.-

Braised Boned in Chicken Thigh in Sou Sauce - Steamed Rice

ข้าวไก่อบคุณปู่



180.-

Stir Fried Minced Pork with Chinese Black Olive Fried Rice

ข้าวอบหน้าเลียบ



120.-

CHILLI PASTE FRIED RICE



160.-

Spicy Shrimp Paste Fried Rice served with Sweetened Pork and Salted Egg 🌶️

ข้าวผัดน้ำพริกขี้กุ้ง



140.-

Our Signature Dried Chilli Fried Rice served with Deep Fried Seabass Tamarind Sauce

ข้าวผัดน้ำพริกสวรรค์
เสิร์ฟคู่ปลาทะเลชุบแป้งทอด



160.-

Peppercorn Paste Fried Rice served with Deep Fried Sesame Chicken

ข้าวผัดน้ำพริกพริกไทยอ่อน - ไก่ทอด



290.-

Spicy Tamarind Paste with Pork Fried Rice served with Fried River Prawn in Garlic Sauce 🌶️

ข้าวผัดน้ำพริกมะขามหมู - กุ้งแม่น้ำทอด

AUDREY THAI OMELETTE



Thai Omelette with Cheese & Crispy Bacon Topped on Steamed Rice

ข้าวไข่ชั้นชีส - เบคอนทอดกรอบ

150.-



Thai Omelette with Shrimp Topped on Steamed Rice

ข้าวไข่ชั้นกุ้ง

190.-



Thai Omelette with Spicy Tom Yum Seafood Topped on Steamed Rice 🌶️

ข้าวไข่ชั้นต้มยำทะเล

220.-



Audrey's Signature © Please allow 15-20 mins for preparation

All prices subjected to 7% VAT and 10% Service Charge. ราคาขายยังไม่รวม VAT 7% และ ค่าบริการ 10%



— NOODLE —



190.-

“Pad Thai” Fried Noodle in Tamarind Sauce with Prawn

ผัดไทยกุ้งสด



170.-

Kelly Ramen

Kelly Style Sliced Pork
Shabu Ramen



180.-

“Kao Soi” Northern Style Egg Noodle with Drum Stick Chicken in Curry Soup

ข้าวซอยไก่



140.- / 190.- / 190.-

“Thai Sukiyaki Fried Noodle” Fried Thin Grass Noodle with Pork - Seafood - Shrimp

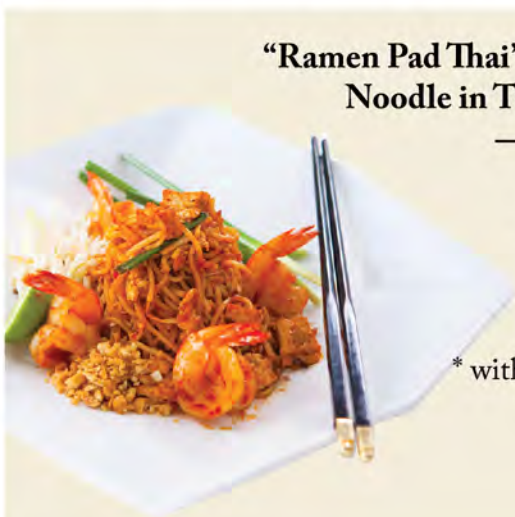
สุกี้แห้งผัดหมู / ทะเล / กุ้ง



170.-

Fried Flat Rice Noodles with Shredded Chicken & Egg

ก๋วยเตี๋ยวลูกวักไก่



“Ramen Pad Thai” Fried Ramen Noodle in Tamarind Sauce

* with Shrimp
ราเม็งผัดไทยกุ้งสด

220.-

* with Soft Shell Crab
ราเม็งผัดไทยปูนิ่ม

240.-

Crispy Flat Rice Noodle with Sea Bass Fillet in Black Bean Sauce

เส้นใหญ่กรอบราดหน้า
ปลากระพงดำซีอิ๊ว

180.-



180.-

“Rad Nha Nue Sub” Fried White Noodle topped with Minced Pork / Beef in Tomato Sauce served with Thai Fried Egg

เส้นใหญ่ราดหน้า เนื้อสับ / หมูสับเสริฟพร้อมไข่ดาว



180.-

Fried Thin Rice Noodle with Thin Sliced Pork Shabu in Black Pepper Sauce

เส้นหมี่ราดหน้าหมูชาบู
ผัดซอสพริกไทยดำ

— VEGETARIAN —

"Menus for Veggie Lover"

(*Please be informed that this is not a 100 % Vegetarian Menu. We've created these selections for customers who do not want to consume meat only.

Therefore, Dairy products 🥛 & Eggs 🥚 are used as ingredients for most menus here.

Please notify our staff especially if you do not wish any particular ingredient in your menu. However, please noted that taste and presentation may be vary from our standard Menus")

(*..เมนูนี้ออกแบบมาสำหรับผู้ที่ไม่ทานเนื้อสัตว์ หรือ เครื่องปรุงที่มาจากเนื้อสัตว์โดยเฉพาะ
ดังนั้น จึงยังคงมีส่วนของวัตถุดิบประเภทนม 🥛 และไข่ 🥚 ประกอบอยู่
ขอให้ท่านแจ้งพนักงานอีกครั้งหากประสงค์จะตัดส่วนประกอบใดออกไป และทางร้านขอเรียนให้ทราบว่า
รสชาติและการตกแต่งอาจแตกต่างไปจากมาตรฐานที่ทางร้าน ได้เสิร์ฟในเมนูปกติ....)

— VEGETARIAN —

APPETIZERS

Deep Fried Tofu and Eryngii Mushroom with Spicy Sauce เต้าหู้-เห็ดออริจินจิทอด	170.-
Champignon Paste in Truffle Oil served with French Bread เห็ดแชมปิญองบดในน้ำมันทรัฟเฟิลเสิร์ฟพร้อมขนมปังฝรั่งเศส	250.-
Fresh Spring roll wrap with Fried Tofu ปอเปี๊ยะสดเต้าหู้ทอดกรอบ	170.-
Deep Fried Veggie Sausages & French Fries ไส้กรอกเจทอด - เฟรนช์ฟราย	140.-
Deep Fried Tofu with Lemon Sauce 🥤🍷 เต้าหู้ทอดกรอบราดซอสมะนาว	190.-
Fried Tofu with Chilli, Pepper, Salt เต้าหู้ผัดพริกเกลือ	190.-
Souffle with Cream and Mushroom Sauce ซุเฟล-เสิร์ฟพร้อมซอสเห็ด	220.-

THAI SPICY SALAD

“Larb Hed” : Thai Mushroom Spicy Salad N/E Style ลาบเห็ดเจ	170.-
“Yum Tua Pu” : Thai Wings Beans Spicy Salad 🍷 ยำถั่วพูเจ	160.-
“Sum Tum” : Thai Fruits Spicy Salad ส้มตำผลไม้เจ	170.-
“Yum Sausages” : Veggie Sausages Spicy Salad ยำไส้กรอกเจ	160.-
“Yum Chinese Kale” : Chinese Kale Spicy Salad with Thai Veggie Anchovy ยำคะน้าปลาเค็มเจ	170.-
“Yum Hed Tod” : Thai Deep Fried mix Mushroom Spicy Salad ยำเห็ดทอดกรอบ	160.-

BABY CRUSTY PIZZA

Baby Pizza Margarita 🥤 เบบี้พิซซ่ามาการิต้า	190.-
Baby Pizza Veggie Sausages 🥤 เบบี้พิซซ่าไส้กรอกเจ	220.-
Baby Pizza Vegetarian with Mushroom, Snow Peas, Sweet Corn and Carrot 🥤 เบบี้พิซซ่า Vegetarian (เห็ดและผัก3สี)	220.-

CURRIES-STEW-STIR-FRIED

“Panang” : Tofu in Red Curry แกงแดงเต้าหู้	170.-
Fried Tofu with Chilli & Cashew Nuts เต้าหู้ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์	170.-
Fried Tofu with Diced Carrots, Pea, Corn เต้าหู้ทรงเครื่อง	170.-
Fried Cabbage with Soy Sauce กะหล่ำปลีทอดซีอิ้ว	190.-
Fried Morning Glory with Garlic & Chilli in Soy Sauce ผัดผักบุ้งไฟแดงเจ	140.-
Fried Tofu with Sweet & Sour Sauce เต้าหู้ผัดเปรี้ยวหวาน	170.-
Fried Tofu with Chilli & Basil กะเพราเต้าหู้	170.-
Fried Tofu with Chilli & Thai Mixed Herbs เต้าหู้ผัดฉ่า	170.-
Fried Tofu in Dry Red Curry with Thai Long Bean & Lime Leaf เต้าหู้ผัดพริกขิง	170.-
Fried Tofu in Salted Egg 🍷 เต้าหู้ผัดไข่เค็ม	190.-
Fried Tofu Lava : Fried Tofu in Cream of Chilli 🍷 เต้าหู้ลาวา	190.-
Fried Chinese Kale with Thai Veggie Anchovy คะน้าปลาเค็มเจ	190.-
Thai Omelette with Mushroom 🍷 ไข่เจียวเห็ด	170.-
“Tom Kha” : Mushroom in Spicy Thai Coconut Milk Soup with Galagan & Herbs ต้มข่าเห็ด	190.-
“Gang Pa” : Mushroom in Clear Thai Spicy Mixed Herbs แกงป่าเห็ด	190.-
Mushroom with Lettuce & Tofu Clear Soup แกงจืดผักกาดขาว - เต้าหู้	170.-

PASTA

- Spaghetti with Garlic & Chilli** 🍴 170.-
สปาเก็ตตี้ผัดกระเทียมพริกแห้ง
- Spaghetti Spicy Dried Chilli** 🍴 190.-
สปาเก็ตตี้แซ่บ
- Spaghetti Arabiatta** 🍴 190.-
สปาเก็ตตี้อาราเบียต้าเจ
- Fettucini Cream of Truffle** 🍴 290.-
เฟตตูชินีครีมทรัฟเฟิลเจ
- Fettucini Garlic Dried Chilli & Truffle** 🍴 290.-
เฟตตูชินี กระเทียม พริกแห้ง-ทรัฟเฟิลเจ
- Spaghetti Alfredo with Eringi Mushroom** 🍴 190.-
สปาเก็ตตี้ Alfredo เจ - เห็ดออริโนจิ
- Spaghetti Thai Veggie Anchovy with Garlic & Chilli** 🍴 190.-
สปาเก็ตตี้ปลาเค็มเจ
- Penne Pink Sauce** 🍴 190.-
เพนเน่พิงค์ซอส
- Macaroni Gratin with Cheese** 🍴 190.-
มักกะโรนีอบชีสเห็ด

SALAD

- Tofu Salad - Japanese Thick Sesame Dressing** 🍴🍴 240.-
สลัดเต้าหู้ - น้ำสลัดงาข้น
- Tofu Salad - Balsamic Dressing** 240.-
สลัดเต้าหู้ - น้ำสลัดบาซามิก
- Tofu Salad - Japanese Light Sesame Dressing** 240.-
สลัดเต้าหู้ - น้ำสลัดงาใส

SOUP

- Cream of Mushroom Soup with Truffle** 🍴 290.-
ซูปครีมเห็ดทรัฟเฟิล

THAI SOUP

- "Tom Yum" : Mushroom in Clear Thai Spicy Soup with Lemon grass & Lime Leaf** 190.-
ต้มยำเห็ดน้ำใส
- "Tom Yum" : Mushroom in Thick Thai Spicy Soup with Lemon Grass & Herbs** 🍴 190.-
ต้มยำเห็ดน้ำข้น

RICE DISH

- Thai Veggie Anchovy Fried Rice** 170.-
ข้าวผัดคะน้าปลาเค็มเจ
- Tofu & Diced Vegetable Fried Rice** 160.-
ข้าวผัดเต้าหู้ทรงเครื่อง
- American Style Fried Rice with Veggie Sausage & Fried Egg** 170.-
ข้าวผัดอเมริกันเจ
- Fried Tofu with Chilli & Basil - Jasmine Steamed Rice** 160.-
ข้าวสวย - กระเพราเต้าหู้
- Fried Tofu Lava - Jasmine Steamed Rice** 🍴🍴 170.-
ข้าวสวย - เต้าหู้ลาวา
- Fried Tofu & Diced Vegetables - Jasmine Steamed Rice** 160.-
ข้าวสวย - เต้าหู้ทรงเครื่อง
- Fried Tofu with Chilli and Thai Mixed Herbs - Jasmine Steamed Rice** 170.-
ข้าวสวย - เต้าหู้ผัดฉ่า

NOODLE

- Stir Fried White Noodle in Dark Soy Sauce** 160.-
ผัดซีอิ้วเจ
- Deep Fried White Noodle with Tofu in Black Bean Sauce** 190.-
เส้นใหญ่กรอบราดหน้าเต้าหู้ดำเจ
- Stir Fried White Noodle with Chilli, Thai Herbs & Holy Basil** 160.-
เส้นใหญ่ผัดซีเมามังสวิวัต
- Fried White Noodle with Shedded Crispy Tofu in Veggie Oyster Sauce - Serve with Omelette** 170.-
เส้นใหญ่ราดหน้าเต้าหู้ทอดกรอบสับ - ไข่ดาว
- Stir Fried White Noodle with Tofu, Egg, in Soy Sauce** 160.-
ก๋วยเตี๋ยวคั่วเต้าหู้
- Ramen Noodle in Thai Spicy with Lemon Grass Soup** 190.-
รามงต้มยำเห็ด

Audrey

Branch 1 : Audrey Cafe & Bistro - Thong Lo Soi 11

Thong Lo Soi 11, Sukhumvit 55 Road. Tel : 02-712-6667-8
BTS : Thong Lor Station

Branch 2 : Petite Audrey - Siam Center

4th Floor, Siam Center Tel : 02-658-1545
BTS : Siam Station

Branch 3 : Audrey Cafe Glamour - Central Embassy

5th Floor, Central Embassy Tel : 02-160-5876
BTS : Pleonchit Station / Chidlom Station

Branch 4 : Audrey Cafe des Fleurs - Emquartier

8th Floor, Emquartier Tel : 02-003-6244
BTS : Phrom Phong Station

Branch 5 : Audrey Cafe - Central Plaza Ladprao

4th Floor, Central Plaza Lardprao Tel : 02-937-1090
MRT : Phaholyothin Station

Branch 6 : Audrey Cafe - Esplanade Ratchada


G Floor, Esplanade Ratchadapisek Tel : 02-660-9012
MRT : Thailand Cultural Centre Station


Branch 7 : Audrey Cafe - Zpell @ Future Park Rangsit


2nd Floor, Zpell @ Future park, Paholyothin Rd.
Thunyaburi , Pathumtani

Branch 8 : Audrey the Carnival - Central Plaza WestGate

2nd Floor, Central Plaza Westgate, Kanchanapisek Rd.
Bang Yai , Nonthaburi

 Audrey.Cafe.Bistro

 audreycafe

 @audreycafe

www.audreygroup.com