

BAR & BISTRO

	1.	rish CAKES กอดมันปลา Deep-fried fish balls served with a sweet chili sauce	65
	2.	<b>MEE KROB</b> หมีกรอบ Viengtai-Style herbed crispy vermicelli	65
	3.	NACHOS นาโช Corn chips served with guacamole, tomato salsa and sour cream	90
STREATS	4.	SALMON CROQUETTES มันฝรั่งบดใส่เนื้อปลาแซลมอนปรุงรส ชุปเกล็ดขนมปังกอด Potato and carrot puree, salmon, shiitake mushrooms, onions and breadcrumbs	120
	5.	<b>VEGETABLE SPRING ROLLS</b> ປອເປີ້ຍະກອດ Deep-fried mixed vegetables rolled in rice paper	70
	6.	E-SARN SAUSAGE ไส้กรอกอีสาน Pork sausage E-sarn style served with cucumber, pickled ginger and fresh chili	80



7.	PEANUT TOM YUM กั่วลิสงทอดสมุนไพรรสตัมยำ Roasted peanuts with tom yum seasoning	80
8.	<b>GAI HOR BAI TOEY</b> ไก่ห่อใบเตย Honey-marinated fried chicken wrapped in pandanus leaf served with a sweet sesame & soy sauce	80
9.	SATAY SET สะเต๊ะหมูและไก่ Marinated grilled pork and chicken satays with peanut sauce and spicy pickled cucumber	120
10.	<b>YAKITORI BEEF WITH TRUFFLE OIL</b> เนื้อย่างเสียบไม้สไตล์ญี่ปุ่น Grilled beef skewers with teriyaki sauce, drizzled with truffle oil	160
11.	GOLDEN CRISPY WRAPPERS กุมทอง Deep fried minced pork in rice paper served with plum sauce	90
12.	<b>GYOZA</b> เกี๊ยวซ่า Deep-fried Japanese dumplings with Viengtai style gyoza sauce	90

13. LAAB GAI anuIn Thai salad of minced chicken, red onions, mint leaves, chili with fish sauce and lime	100
<b>14. BBQ CHICKEN WINGS</b> ปีกไก่ย่างบาร์บีคิว Roasted chicken wings served with BBQ sauce	120
<b>15. CHICKEN WING SAAB</b> ปีกไก่ย่างรสแซ่บ Roasted chicken wings with Thai spicy seasoning	120
<b>16. TOD MUN GOONG</b> กอดมันกุ้ง Deep-fried prawn cakes with sweet plum dipping sauce	130
<b>17. LAAB TOD</b> ลาบเนื้อกอด Deep-fried Thai style beef tartar served with curry mayonnaise	120

18. SHRIMP TEMPURA WITH TRUFFLE OIL กุ้มเทมปุระ Japanese style deep-fried shrimp drizzled with truffle oil	140
19. CALIFORNIA ROLLS  ท้าวห่อสาหร่ายแกลิฟอร์เนีย Japanese rice roll with avocado, asparagus, cucumber, crabstick and sweet egg topped with ebiko	140
<b>20. FISH 'N CHIPS</b> ปลาชุปแป้งกอด Deep-fried Dory fish in beer batter served with spicy mayonnaise	160
<b>21. SUNSHINE BEEF</b> เนื้อแคดเคียวทอด Deep-fried Thai dried beef	140
22. ARANCINI HAM  ท้าวริซอตโต้กอด Deep-fried risotto rice stuffed with ham and mozzarella cheese	150

## TEMPT YOUR APPETITE WITH OUR SELECTION OF POPULAR INTERNATIONAL FLAVORS, PERFECT FOR SHARING.

23. CHEESE DRAGON BALLS เนื้อบคห่อชีดทอด Deep-fried ground beef stuffed with cheddar cheese	160
<b>24. CALAMARI RINGS</b> ປລາກນຶກຮຸບແປ້ນກອດ Deep-fried squid served with tartar sauce	100
<b>25. SPINACH BAKED MUSSELS WITH TRUFFLE OIL</b> หอยแมลงภู่ผักโขมอบซีส Baked mussels with spinach and mozzarella cheese drizzled with truffle oil	180
<b>26. GAMBAS AL AJILLO WITH TRUFFLE OIL</b> กุ้งผัดพริกกระเทียม Grilled prawns with dried chili, olives and garlic drizzled with truffle oil	200
<b>27. STREATS BEST BURGER SLIDERS</b> ชุดสตรีกส์เบอร์เกอร์จิ๋ว 4 ชี้น : เบอร์เกอร์เนื้อ, ตัมยำไก่เบอร์เกอร์, กะเพราเนื้อเบอร์เกอร์ และสะเต๊ะไก่เบอร์เกอร์ด A quartet of our popular burgers, perfect for sharing: Just burger, Tom yum burger, Basil burger and Satay burger	280

STREATS



## FAMILY AND FRIENDS BOARDS --

#### THE NAME SAYS IT ALL! ALL BOARDS COME WITH COMPLIMENTARY SIDES OF OLIVES, PICKLES AND HOME-MADE BREAD.

		SIZE S	SIZE M
<u>SIREATS</u>	28. COLD CUTS BOARD ซาลามี่ มิลาโน, ซาลามี่ นาโปลี, มอร์ตาเดลญ่าสอดไส้กั่วพิตาซิโอ, พาร์มาแฮม Salami Milano, salami Napoli, mortadella con pistachio, prosciutto di Parma	390	560
<u>STREATS</u>	<b>29. CHEESE PLATTER</b> บรีซีส, เชดด้าซีส, พาเมซานซีส, บสูซีส Brie, cheddar, Parmigiano Reggiano, gorgonzola	320	



## -SALADS AND STARTERS-

#### HEALTHY MEETS TASTY WITH THESE CAREFULLY COMPOSED DISHES.

30. CAESAR SALAD ซีซาร์สลัด Romaine lettuce, anchovies, shaved parmigiano reggiano, croutons and crispy bacon	190
31. CAPRESE SALAD WITH TRUFFLE OIL สลัคมะเงือเทศกับมอสซาเรลล่าชีส Mozzarella di bufala, tomatoes, sweet basil, rocket leaves, pesto, balsamic reduction and Truffle oil	220
<b>32. SMOKED SALMON &amp; POTATO SALAD</b> สลัคปลาแซลมอนรมควันและมันฝรั่ง Potatoes, cucumber and smoked salmon with honey mustard dressing	250
33. TUNA NICOISE SALAD สลัคปลาทูน่า Grilled tuna loin, boiled potatoes, green beans, red onions, Kalamata olives, anchovies and boiled egg with cider vinaigrette dressing	260

## SALADS AND STARTERS -

#### HEALTHY MEETS TASTY WITH THESE CAREFULLY COMPOSED DISHES.

	<b>34. VIETNAMESE SUMMER ROLLS</b> ปอเปี๊ยะสดเจียดนามกุ้ง Vietnamese rice paper, fresh prawns, vermicelli, carrots, cucumber, mint leaves and coriander served with peanut dipping sauce	190
	<b>35. THAI BEEF SALAD</b> ยำเนื้อย่าง Grilled beef, onion, cucumber, iceberg lettuce and celery with chili dressing	220
<u>STREATS</u>	36. LEGENDARY YUM KAMIN KHOW ย้างบั้นงาว A Viengtai signature! White turmeric, prawns, ground pork, peanuts, fried red onions, carrots and cabbage leaves with fish sauce and lime	220
<u>STREATS</u>	37. TUNA TARTAR ON STREATS ยำทูน่าสด Yellowfin tuna, avocado, spring onions, roasted rice, mint leaves with spicy paste dressing	320



## SOUPS AND CURRIES

#### EVERYONE AGREES THAT THESE SOUPS AND CURRIES ARE PERFECT FOR NOURISHING THE HEART AND SOUL.

<b>38. IUMAIU SUUP</b> ซุปมะเทือเทศ Roasted tomatoes, garlic served with garlic bread	160
<b>39. PUMPKIN SOUP WITH TRUFFLE OIL</b> ซุปฟักทอง Roasted organic pumpkin soup with truffle oil drizzle served with garlic bread	160
<b>40. FRENCH ONION SOUP</b> ซุปหัวหอม Caramelized onions in beef broth served with gratinated gruyere cheese and croutons	180

#### SOUPS AND CURRIES

#### EVERYONE AGREES THAT THESE SOUPS AND CURRIES ARE PERFECT FOR NOURISHING THE HEART AND SOUL.

#### 41. TOM KHA GAI SOUP 180 ต้นง่าไก่ Creamy coconut and chicken soup with Thai spices, lemongrass, galangal, ovster mushrooms, kaffir lime leaves and coriander, served with jasmine rice 42. ROASTED DUCK IN RED CURRY 180 แกงเน็ดเป็ดย่าง Creamy and mildly spiced red curry with roasted duck and Phuket pineapple, served with jasmine rice 43. PRAWN IN GREEN CURRY 220 แกงเขียวหวานกัง Mild green curry with fresh tiger prawns, pea eggplants and kaffir lime leaves, served with jasmine rice 44. PRAWN TOM YUM SOUP 220 ต้มยำกังน้ำใส Clear spicy prawn soup with bird's eve chili, lemongrass, galangal and kaffir lime leaves, served with jasmine rice 45. MASSAMAN GAE CURRY 350 เวิสเวิ่นแกะ Slow-braised lamb with potatoes in massaman curry, served with



STREATS

iasmine rice

#### SIGNATURE BURGERS

#### PRESENTING THE PRIDE AND JOY OF THE STREATS' KITCHEN, OUR 7 SIGNATURE BURGERS. A MUST-TRY FOR TRUE BURGER LOVERS!

180

180

**46 TOM YUM BURGER** 

49. BASIL BURGER

STRFATS

# ตับยำไก่เบอร์เกอร์ Ground chicken patty with kaffir lime leaves, mushrooms, coriander, lemongrass and tom yum sauce 47. LAAB BURGER ลาบหมูเบอร์เกอร์ Pork patty with mint, red onion, coriander, dried chili and laab sauce 48. SATAY BURGER สะเต๊ะไก่เบอร์เกอร่ Chicken patty with curry powder, coconut milk and peanut sauce

กะเพราเนื้อเบอร์เกอร์ Ground beef patty with fried egg, basil leaves and Thai holy basil sauce

ALL DISHES ARE SERVED WITH THE FRIES PICTURED.
SUBSTITUTIONS CAN BE MADE WITH:
POTATO WEDGES, FRENCH FRIES AND CURLY FRIES.



#### SIGNATURE BURGERS

#### PRESENTING THE PRIDE AND JOY OF THE STREATS' KITCHEN, OUR 7 SIGNATURE BURGERS. A MUST-TRY FOR TRUE BURGER LOVERS!

**50. SHRIMP PATTY BURGER**กอคมันกุ้มเบอร์เกอร์
Deep-fried Thai shrimp patty with iceberg lettuce and chili sauce

Gourmet beef patty with tomato, onion, lettuce and bacon

STREATS 52. STREATS BURGER 340

เบอร์เกอร์เนื้อกับชีส Gourmet beef patty filled with mixed cheese on sesame bun with red onion jam, lettuce, tomato and bacon

ALL DISHES ARE SERVED WITH THE FRIES PICTURED.
SUBSTITUTIONS CAN BE MADE WITH:
POTATO WEDGES. FRENCH FRIES AND CURLY FRIES.



#### SIGNATURE HOT DOGS --

#### HOT-DIGGITY, THESE HOT DOGS ARE NOT FOR THE FAINT-HEARTED. AVAILABLE IN TWO SATISFYING SIZES.

		MEDIUM 6"	LONG 16"
(STREATS)	53. STREATS DOG  ฮอกดอกไส้กรอกเนื้อกะเพรา  Hot basil, chili and spicy garlic  Thai-style sausage with spicy tomato  sauce, lettuce and tomato	220	340
	<b>54. ENGLISH DOG</b> ฮอกดอกไส้กรอกหมูคัมเบอร์แลนด์ Giant Cumberland sausage, garlic confit and mustard aioli, red onion relish and cheddar cheese	220	340
	55. GERMAN DOG ออกดอกไส้กรอกแฟรงค์เฟิร์ตไก่ Chicken frankfurter with pickles, capsicum jam, cheddar cheese, crispy onion, lettuce and smoked bacon.	220	340

ALL DISHES ARE SERVED WITH THE FRIES PICTURED.
SUBSTITUTIONS CAN BE MADE WITH:
POTATO WEDGES, FRENCH FRIES AND CURLY FRIES.



# CHOOSE IT YOURSELF: -ASIAN STYLES

ALMOST "SAME SAME, BUT DIFFERENT"! TAILOR-MAKE THE PERFECT DISH FOR YOURSELF.
CHOOSE YOUR PREFERRED NOODLE OR RICE DISH + YOUR PREFERRED PROTEIN
(BEEF, PORK, CHICKEN, PRAWNS OR MIXED SEAFOOD).

200

EC DUAD CL EVA

50	5. PHAD SI-EW ผัดซีอิ้ว Wok-fried fresh flat rice noodles with dark soy sauce	200
5'	<b>7. PHAD THAI</b> ผัดไทย Wok-fried rice noodles with white prawns, egg, beansprouts and ground peanuts	220
58	3. RAAD NA ราคหน้า Stir-fried fresh flat rice noodles in thick gravy sauce	220
59	9. KHAO PHAD	230
61	<b>D. PHAD KAPRAO</b> ผัดกะเพรา Stir-fried holy Thai basil leaves, chili and garlic served with jasmine rice	250

# CHOOSE IT YOURSELF: PASTA

ALMOST "SAME SAME, BUT DIFFERENT"! TAILOR-MAKE THE PERFECT DISH FOR YOURSELF.
PICK A TYPE OF PASTA (TAGLIATELLE, SPAGHETTI, PENNE, LINGUINE, RISOTTO,
HOME-MADE GNOCCHI) + YOUR FAVORITE SAUCE.

<b>61. POMODORO</b> ซอสมะเขือเทศ Tomato sauce	220	66. SALSICCIA FUNGHI เห็ดไวน์ขาว Italian sausage & mushrooms with white wine sauce	320
<b>62. AGLIO OLIO</b> พริกกระเทียม Dried chilies, garlic, parsley and olive oil	230	<b>67. SCOGLIO PICCANTI</b> ซีฟู้ดไวน์ขาว Mild spicy tomato & white wine sauce with mixed seafood	360
63. BOLOGNESE ซอสเบื้อ Ground beef and tomato sauce	260	<b>68. QUATTRO FROMAGGI</b> ਲਰਕਰੋਂਕਤਨਮ Mixed four-cheese sauce (Blue Cheese, Parmesan, Gruyere, Brie)	360
64. CARBONARA คาโบน่ารา Egg yolk, parmesan cheese and cream sauce	260	<b>69. PAD KEE MAO</b> ผัดขึ้มวา Garlic, Thai holy basil, fresh chili and fresh peppercorns with oyster sauce	360
<b>65. PRAWN PUTTANESCA</b> พูททาเนสท้ากุ้ง Prawns, Kalamata olives, capers and spicy tomato sauce	280		

## ROTISSERIES AND GRILL

FOR ALL THE CARNIVORES OUT THERE, GET READY TO BITE INTO THESE CHOICE CUTS.



#### 70. FREE RANGE ROASTED CHICKEN on STREATS

380

ไก่ย่าง

Your choice of

#### French Style: Served with roasted mixed vegetables and potatoes

Roasted chicken with duo of sauces: Orange honey mustard sauce, herb cream sauce with truffle oil ไก่ย่างสไตล์ฝรั่งเศส เสิร์ฟคู่กับซอสสัมน้ำผึ้ง มัสตาร์ด และครีมซอสเครื่องเทศ

#### Thai Style: Served with mixed vegetables and potatoes

Roasted chicken with duo of sauces: Spicy chili sauce, tamarind sauce ไก่ย่างสไตล์ไทย เสิร์ฟคู่กับน้ำจิ้มซีฟู้คกับซอสมะขาม

#### 71. MOO YANG

480

คอหมูย่าง เสิร์ฟคู่ซอสมะขาม Marinated grilled pork neck with tamarind sauce



#### 72. ROASTED PORK BBO RIBS

520

ซี่โคงหมูบาร์บีคิว Roasted pork ribs with homemade BBQ sauce, served with sauteed mixed vegetables



## ROTISSERIES AND GRILL

FOR ALL THE CARNIVORES OUT THERE, GET READY TO BITE INTO THESE CHOICE CUTS.



#### 73. NUEA YANG JIM JAEW

750

เนื้อย่าง เสิร์ฟคู่น้ำจับแจ่ว Grilled Australian ribeye steak with tamarind & dry chili dipping sauceon top of lime gelée

#### 74. TAGLIATA DI MANZO AL BALSAMICO

890

เนื้อสันในย่างหั่นชั้นเสิร์ฟกับผักร็อคเก็ต ชีสกรานาพาคาโน และซอสบัลซามิก Grilled Australian beef tenderloin served with rocket salad, shaved Grana Padano and balsamic reduction

#### 75. COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA SCOTTADITO

960

เนื้อซี่โครงแกะย่าง เสิร์ฟกับผักโขมผัดเนย Grilled imported Australian lamb rack served with sautéed spinach

STILL HUNGRY? ADD SOME DELICIOUS SIDE DISHES!



## FROM THE SEA

#### POSEIDON'S TREASURES CAUGHT FRESH AND SERVED IN STYLE.

<b>76. PLA KA PONG NUENG MANAO</b> ปลากระพงนึ่งมะนาว Steamed white snapper on white cabbage, chili, garlic and lime sauce	380
<b>77. PLA SAM ROD</b> ปลากระพงสามรส Pan-fried three flavor sea bass with coriander sauce and basil sauce	380
78. PHAD CHA TALAY ผัดอำกาะเล Stir-fried mixed seafood with kaffir lime leaves, Thai holy basil leaves and green peppercorns	420
79. SALMON MAKHAM สเต็กปลาแซลมอนซอสมะขาม Grilled salmon with tamarind and fried shallots sauce	590
80. COZZE ALL'ARRABBIATA  หอยแมลงภู่ดำอบซอสมะเขือเทศ  Sautéed black mussels in spicy tomato San Marzano sauce and fresh basil	480

## FROM THE SEA · —

#### POSEIDON'S TREASURES CAUGHT FRESH AND SERVED IN STYLE.

81. BRANTZINO ALLA GRIGLIA CON SAN MARZANO สเต็กปลากระพง Grilled sea bass served with tomato San Marzano sauce	490
<b>82. IMPEPATA DI COZZE ALLA PISANA</b> หอยแมลงภู่ดำอบซอสไจน์ขาว Sautéed black mussels in white wine and lemon sauce with crispy bread	480
<b>83. SALMONE GRIGLIA CON TRUFFLE OIL CAPONATA</b> สเต็กปลาแซลมอน เสิร์ฟคู่สลัดมะเขือยาว Grilled salmon served with eggplant salad and truffle oil	620
<b>84. CAPESANTE ALLA VIENGTAI</b> หอยเชลล์อบซอสไวน์ขาว สไตล์เวียงใต้ Imported Japanese sea scallops in lemon, garlic and parsley sauce	650

**STREATS** 



#### STILL HUNGRY? ADD MORE TO YOUR MEAL WITH THESE CHOICES.

85. POTATO WEDGES มันฝรั่งทอดติดเปลือก	50	<b>94. BBQ SAUCE</b> ซอสบาร์บีคิว	40
<b>86. FRENCH FRIES</b> เฟรนช์ฟรายส์	50	<b>95. BLACK PEPPERCORN SAUCE</b> ซอสพริกไทยดำ	40
<b>87. MASHED POTATOES</b> มันฝรั่งบด	50	<b>96. HOUSE-MADE TAMARIND SAUCE</b> ซอสมะงามสูตรพิเศษ	40
88. CURLY FRIES เฟรนช์ฟรายส์บิคเกลียว	50	<b>97. ORANGE HONEY MUSTARD SAUCE</b> ซอสสัมน้ำผึ้งมัสตาร์ด	40
89. CHIPS WITH TRUFFLE OIL มันฝรั่งทอดติดเปลือกใส่น้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล	50	<b>98. BLUE CHEESE SAUCE</b> ซอสบลูซีส	40
<b>90. MIXED GREEN SALAD</b> กรีนสลัด	50	99. HERB CREAM SAUCE WITH TRUFFLE OIL ครีมซอสสมุนไพรน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล	40
<b>91. SAUTÉED MIXED VEGETABLES</b> ພັດພັດຣວນ	50	<b>100. SUN-DRIED TOMATO SAUCE</b> ซอสมะเ <b>งื</b> อเทศตากแห้ง	40
<b>92. VEGETABLE RATATOUILLE</b> ຮາຫາຫູຍພັດ	50		
<b>93. STEAMED RICE</b> ข้าวเปล่า	50		

## DESSERTS

#### THERE'S ALWAYS ROOM FOR DESSERT, JUST TRUST US.

SIREATS	108. TROPICAL MOUSSE  กรอปิคอสมูสรสช็อกโกแสตและเสาวรส  Milk chocolate and passion fruit mousse filled with mango and passion fruit crémeux	160
<u>STREATS</u>	<b>109. YUZU BAR</b> vuมรสสัมญี่ปุ่นกับช็อกโกแลตขาวและครีมมะพร้าว Bright yuzu fruit complimented with white chocolate and whipped coconut crémeux, served with coconut sorbet	220
<u>STREATS</u>	110. FRUITY GREEN TEA CHEESECAKE ชีสเค้กชาเขียวเสาวรส Curvy green tea sponge with passion fruit ganache and yuzu cream, matched with cheesecake mousse	240



## DESSERTS

#### THERE'S ALWAYS ROOM FOR DESSERT, JUST TRUST US.

STREATS	111. SIAM PANNA COTTA พานาคอศต้ามะพร้าวมะม่วง Coconut and mango panna cotta topped with local seasonal fruits and whipped coconut crémeux on top of lime gelée	160
STREATS	<b>112. SHIBUYA HONEY TOAST</b> อันนี่โทสต์สไตล์ญี่ปุ่น เลือกได้ระหว่างกล้วย ซ็อกโกแลต หรือชาเขียว The popular Japanese-style treat, Streats-style! Available in choco -nana and green tea flavors	300
	113. STREATS CAKE OF THE DAY เค้กประจำวัน Our chef's pick of the various classic cakes baked fresh at Streats Bakery	105

