

# MENU

## Starters

1. แพนมสด Nam Sod -pickled sour pork with chili and garlic (\$20/kg)
2. ไส้กรอกอีสาน Sai Grok Issan -Thai Issan sour sausages (\$25/kg)
3. ไส้จิ้งจอก Sai Oua – Thai Northern spicy sausages (\$25/kg)
4. กุนเชียง หมู ไก่ Goon Cheang – Thai Chinese style sweet sausages (\$30/kg)
5. แพนมปีกไก่ Nam Peek Gai –pickled sour chicken spare ribs (\$25/kg)
6. หมูแดดเดียว Moo dad daew -dried pork (\$30/kg)
7. เนื้อแดดเดียว Neau dad deau - dried beef (\$30/kg)
8. ขนมนึ่ง Khanom Jeeb -steamed pork and prawn dumplings (\$45/kg)
9. เกี๊ยวทอด Keaw Tod -fried dumplings (\$40/kg)
10. คุกกี้พายผัก Curry Puff -vegetarian (\$45/kg)
11. คุกกี้พายไก่ Curry Puff -chicken (\$50/kg)
12. หอยจี่ Hoi Jor -deep fried prawn rolls (\$50/kg)
13. กุ้งมันฝรั่ง Crumbed Fried prawn cakes (\$50/kg)
14. กุ้งมันฝรั่งทอด Tod Mun Goong – spicy prawn cakes (\$50/kg)
15. กุ้งทอง Thoong Thong –Wontons with meat & veg (\$45/kg)
16. ฝอยเต้าหู้ Spring Roll – Thai vegetarian spring roll (\$45/kg)
17. ฝอยเนื้อไก่ Spring Roll – Thai meat and veg spring roll (\$50/kg)

## Wok Fried

18. ผัดปลากระพง Pad Cha Pla -Barramundi, wild ginger, peppercorn, onion, mince chili and garlic
19. ผัดพริกปลาทู Pad Prik Pla Dook – deep fried catfish with sticky sweet red curry sauce
20. ไก่ผัดเม็ดมะม่วง Gai Pad Med Ma Muang – fried chicken and cashew nuts
21. ไช้ลูกเขย Khai Lork Koi – Son in Law eggs -hard boiled eggs with caramelized tamarind sauce
22. คะน้าหมูกรอบ Ka Nar Moo Krob – stir fried crispy pork belly with Chinese broccoli
23. ผัดพริกขิง Pad Prik Khing – stir fried crispy pork belly with ginger
24. ผัดผัสมะเขาร Pad Kee Mao Talay – Thai style spicy spaghetti with seafood and veg
25. ผัดผัสมะเขาร เนื้อ ไก่ Pad Kee Mao Moo– Thai style spicy spaghetti with pork and veg

## Noodle

26. ขนมนึ่งน้ำยา Kha Nom Jeen Nam Yar – saucy red curry fish served with soft noodles and veg
27. น้ำยา Nam Yar Pla – jungle curry fish
28. น้ำยากระเทียม Nam Yar Gra Te Pla -red curry fish with coconut milk
29. น้ำยาไก่ Nam Yar Gra Te Gai -red curry chicken with coconut milk
30. น้ำยา Nam Ngeaw – jungle curry with pork mince, pork bone and tomato
31. ผัดซีอิ๊ว Pad See Ew Moo – stir fired noodles soy sauce with pork, egg and veg
32. มาม่าผัดผัสมะเขาร Mama Pad Kee Mao – mama noodle pack with pork, veg and wild ginger
33. บะหมี่ทอดกั๊น Ba mee -stir fried hokkien egg noodles with chicken,chilli and holy basil
34. ก๋วยเตี๋ยว สุกโขทัย Sukho thai -spicy thin rice noodle with fish dumplinga and minced chicken (soup/dry) \*\*includes peanuts & dried shrimps\*\*
35. ก๋วยเตี๋ยว Guay Jupb -tubular rice noodle with assiette of pork and boiled egg in five spice broth

## Curry & Soup

35. ไช้พะโล้ Khai Pa Lor - Slow cooked pork spare ribs & hard boiled eggs in spiced dark soy sauce
36. ต้มเข้เข้ตีนไก่ Tom Sap – Chicken feet Tom Yum style
37. ต้มเข้เข้ซี่โครงหมูต้ม Tom Sap Moo – Pork Tom Yum Style
38. ต้มยำไก่บ้าน Tom Yum Gai Bam – spicy hot and sour soup with chicken and vegetables
39. ต้มยำทะเล Tom Yum Talay – spicy hot and sour soup with seafood and vegetables
40. ต้มยำไก่ Tom Kha – coconut spicy hot and sour soup with chicken and vegetables
41. ข้าวต้มไก่ Khao Tom Gai – Thai rice soup porridge with chicken
42. ข้าวต้มกุ้ง Khao Tom Goong– Thai rice soup porridge with prawns
43. ข้าวต้มปลา Khao Tom Pla – Thai rice soup porridge with fish
44. แกงเขียวหวานไก่ Gaeng Keow Wan Gai – Thai Green chicken curry with eggplant
45. แกงเขียวหวานหมู Gaeng Keow Wan Moo – Thai Green pork curry with eggplant
46. แกงเขียวหวานเนื้อ Gaeng Keow Wan Neua – Thai Green beef curry with eggplant
47. แกงไก่ใส่พริกทอง Gaeng Daeng Gai fuk tong – Thai Red curry chicken with pumpkin
48. แกงไก่ใส่เม็ดมะเขือ Gaeng Daeng Gai– Thai Red curry chicken
49. แกงหมูใส่พริกทอง Gaeng Daeng Moo fuk tong - Thai Red curry pork with pumpkin
50. แกงไก่ใส่เม็ดมะเขือ Gaeng Daeng Moo - Thai Red curry pork
51. แกงเนื้อใส่พริกทอง Gaeng Daeng Neua fuk tong - Thai Red curry beef with pumpkin
52. แกงเนื้อใส่เม็ดมะเขือ Gaeng Daeng Neua - Thai Red curry beef
53. แกงพวนหมู Gaeng Panang Moo – thick and creamy red curry with pork
54. แกงพวนเนื้อ Gaeng Panang Neua – thick and creamy red curry with beef
55. มัสมันไก่ Massaman Gai – southern style curry with chicken, potatoes and peanuts
56. มัสมันเนื้อ Massaman Neua – southern style curry with beef, potatoes and peanuts

## Main Course

57. ปลาทู Num Prik Pla Too – mortar & pestle ground fish, chili, shallot, garlic, lemon & fish sauce
58. ปลาเนียงน้ำจิ้มแจ่ว Pla Neang Jim Jeaw -steam fish with vegetables with chili based dipping sauce
59. ปลากระพงนึ่งมะนาว Pla Kapong neung manao – steam fish with lemon and chili
60. ข้าวคอกหมู Khao Crook Kra Pee -shrimp rice, sweet pork, green mango, omelet, dried shallot etc.
61. ข้าวมันไก่ Khao Mun Gai – Thai style Hainanese chicken rice
62. ข้าวหมูขาบ Khao Kha Moo -Slow cooked pulled pork leg in spiced dark soy sauce, pickled veg & rice
63. กระเพาะปลา Gra Por Pla – fish offal soup
64. ข้าวผัดหมู Khao Pad Moo – Thai style fried rice with pork
65. ข้าวผัดไก่ Khao Pad Gai – Thai style fried rice with chicken
66. ข้าวผัดน้ำพริกหมู Khao Pad Nam Prik Nar Rok – Thai spicy fried rice with prawns
67. ผัดกระเพราหมู Pad Gra Pow Moo - Stir Fried pork with spicy Thai basil, green long bean and chili
68. ผัดกระเพราไก่ Pad Gra Pow Gai -Stir fried Chicken with spicy Thai basil, green long bean and chili
69. ผัดกระเพราปลาหมึก Pad Gra Pow Pla muc -Stir fried calamari, spicy Thai basil, green bean & chili
70. ปลาราดพริก Bpla Raadt Prik -Crisp whole snapper in roasted chilli and garlic sauce \*\*includes dried shrimps\*\*
71. ปลาทอดน้ำปลา Bpla todt nahm bpla -crisp fried whole barramundi with green and garlic relish
72. ข้าวหมูกระเทียม Khao mho kratiem -stir fried pork in garlic, onions and coriander with rice
73. ข้าวผัดปลาเค็ม Khao padt bpla kehm -fried rice with salted mackerel
74. ข้าวสวย Steamed jasmine rice
75. ข้าวเหนียว Sticky rice

## Salad

76. ลาบเห็ด Larb het – Spicy Vegetarian salad with mushroom
77. ลาบปลาทู Larb Pla Dook – Spicy catfish salad
78. ลาบหมู Larb Moo – Northern Thailand style pork and liver salad
79. ลาบไก่ Larb Gai – Issan style chicken mince salad
80. ลาบเป็ด Larb Bpet – Duck and liver salad
81. นึ่งหมู Nam Tok Moo – warm grilled pork salad
82. นึ่งเนื้อ Nam Tok Neua – warm grilled beef salad
83. ปลาหาง ปลา Goong – prawn salad with lemongrass, mint, chili, lemon and chill jam
84. ปลาทอดน้ำปลาผัดมะม่วง Pla tod lart nam yum – crispy fried fish with spicy green mango salad

## Sweets & Desserts

85. ข้าวเหนียวมะม่วง Khao Neaw Ma Muang – coconut infused sticky rice with mango
86. ข้าวเหนียวหอยจี่ Khao Neaw Nar Pla – coconut infused sticky rice with dried fish, sugar and shallots
87. บัวลอยพร้าว Bua Loy – sticky rice flour dumplings in sweet coconut milk
88. ฝอยกั๊น Miang Kum – leaf wrap with ginger, shrimp, shallot, peanut, chili and sweet sauce



**Anchana's**

**Kitchen 0427 791 664**

**THAI FOOD**

**anchanaskitchen.com.au**

