

ชาวบ้าน
CHOW BARN

RECOMMENDED

หมกหน่อไม้หมูสามชั้น **160.-**
Isaan-Style Steamed Bamboo Shoots with Pork Belly

ไก่ย่างชาวบ้าน **180.-**
Chow Barn Grilled Chicken

ข้าวผัดน้ำพริกหมูโคราช **220.-**
Fried Rice with Korat-Style Chili Paste Pork

สปาเก็ตตี้ซอสชาวบ้าน **220.-**
Spaghetti with Chow Barn Sauce

ส้มตำหลวงพระบางทอดกรอบทะเล **280.-**
Crispy Luang Prabang Papaya Salad with Seafood

ต้มส้มปลาคัง **290.-**
Tom Som Pla Kang (Sour Soup with Asian Redtail Catfish)

กุ้งอบเส้นร้อนโคราช **290.-**
Baked Prawns with Korat Glass Noodles

ข้าวหมกมันเนื้ออบหม้อดิน **450.-**
Claypot-Baked Rice with Beef Tallow

เนื้อทอดนาทีครึ่งชาวบ้าน **490.-**
Chow Barn One-and-a-Half-Minute Fried Beef

APPETIZER

แหนมปีกไก่ทอด **130.-**
Deep-Fried Fermented Chicken Wings

ไส้กรอกอีสาน **160.-**
Chow Barn Isaan Sausage

ปีกไก่ทอดกระเทียม **160.-**
Garlic Fried Chicken Wings

ปีกไก่ทอดชาวบ้าน **180.-**
Chicken Wings Tossed in Curry Paste

สามชั้นทอดน้ำปลา **180.-**
Fried Pork Belly with Fish Sauce

เห็ดหอมแดดเดียว **180.-**
Fried Sun-Dried Mushrooms with Thai Jaew Sauce

หมูแดดเดียว **220.-**
Fried Sun-Dried Pork

เต้าหู้ทอดซอสมะขาม **250.-**
Deep-Fried Tofu with Tamarind Sauce

เต้าหู้ทอดซอสน้ำปลา **250.-**
Deep-Fried Tofu with Fish Sauce

แหนมซีโครงหมู **290.-**
Fried Fermented Pork Soft Bone

กุ้งทอดซอสมะขาม **340.-**
Fried Shrimp with Tamarind Sauce

เนื้อแองกัสแดดเดียว **490.-**
Fried Sun-Dried Angus Beef

ALL PRICES ARE INCLUSIVE OF 7% GOVERNMENT TAX 10% SERVICE CHARGE



ชาวบ้าน
CHOW BARN

THAI SALAD SPICY

ซุปหน่อไม้ Spicy Shredded Bamboo Shoot Salad	120.-
ลาบไก่ Ilsaan-Style Chicken Larb	150.-
ส้มตำไทย/ปูปลาร้า Spicy Green Papaya Salad Thai Style /Fermented Fish and Pickled Crab	150.-
น้ำตกอกเป็ดย่าง Spicy Grilled Duck Breast Salad	160.-
ส้มตำโคราช Korat-Style Spicy Green Papaya Salad	160.-
ยำข้าวปุ้นปลาร้าหอม Spicy Rice Noodle Salad with Fermented Fish Sauce	160.-
ลาบหมู Isaan-Style Pork Larb	180.-
ยำวุ้นเส้นหมูสับกุ้งสด Spicy Glass Noodle Salad with Shrimp and Minced Pork	180.-
น้ำตกคอหมูย่าง Spicy Grilled Pork Neck Salad	190.-
ส้มตำข้าวโพดไข่เค็ม Isaan-Style Spicy Corn Salad with Salted Egg	220.-
ลาบหมูทอด Fried Spicy Pork Balls	250.-
ยำรวมมิตรทะเล Spicy Mixed Seafood and Mince Pork Salad	290.-

THAI SOUP

แกงเห็ด Isaan-Style Mushroom Soup	120.-
ต้มข่าเห็ด Coconut Milk Soup with Mashroom	140.-
แกงเขียวหวานเต้าหู้ Green Curry with Tofu	140.-
แกงจืดเต้าหู้หมูเด้ง Clear Soup with Tofu and Bouncy Pork	150.-
ต้มข่าไก่ Coconut Milk Soup with Chicken	160.-
แกงอ่อมไก่ Isaan-Style Chicken Herb Soup	160.-
ต้มยำไก่บ้าน Thai Hot & Sour Soup with Local Chicken	190.-
ต้มแซ่บหมูเด้ง Thai Hot & Sour Minced Pork Balls Soup	220.-
แกงเผ็ดอกเป็ดย่าง Red Curry with Roasted Duck Breast	220.-
แกงอ่อมหอยขม Isaan-Style Herb Soup with River Snails	240.-
แกงเส้นร้อนโคราช Korat-Style Glass Noodle Soup	240.-
แกงเขียวหวานไก่ Green Curry with Chicken	250.-
แกงคั่วหอยขมชะอม Thai Curry with River Snails and Climbing Wattle	270.-
ต้มยำทะเล Thai Hot & Sour Soup with Seafood	280.-
ต้มยำกุ้ง Thai Hot & Sour Soup with Shrimp	280.-
ต้มยำปลาคัง Spicy Stir-Fried Asian Redtail Catfish with Thai Herbs	300.-
แพนงเนื้อแองกัส Panang Curry with Angus Beef	490.-

ALL PRICES ARE INCLUSIVE OF 7% GOVERNMENT TAX 10% SERVICE CHARGE



ชาวบ้าน
CHOW BARN

SINGLE DISH

ข้าวผัดไข่ Fried Rice with Egg	80.-
ข้าวผัดเนยกระเทียม Garlic Butter Fried Rice	80.-
ข้าวกะเพราไก่สับ Stir-Fried Minced Chicken with Holy Basil	110.-
ข้าวกะเพราหมูสับ Stir-Fried Minced Pork with Holy Basil	120.-
ข้าวผัดรถไฟหมู Pork Fried Rice with Dark Soy Sauce	140.-
ผัดซีอิ๊วหมู/ไก่ Stir-Fried Flat Noodles with Pork or Chicken	140.-
ข้าวกะเพราหมูกรอบ Stir-Fried Crispy Pork with Holy Basil	170.-
ผัดหมี่โคราชหมูสามชั้น Korat-Style Stir-Fried Noodles with Pork Belly	170.-
ข้าวผัดกุ้ง Shrimp Fried Rice	180.-
ข้าวกะเพราเนื้อสับ Stir-Fried Minced Beef with Holy Basil	190.-
ข้าวผัดฉ่าทะเล Spicy Stir-Fried Seafood with Thai Herbs	220.-
ข้าวหมูก้อนทอดปลาเค็ม Claypot-Baked Rice with Salted Fish Patty	250.-

STIR FRIED

ผัดผักรวม (บรอกโคลี, ดอกกะหล่ำ, แครอท, เห็ดหอม และผักกาดขาว) Stir-Fried Mixed Vegetables (Broccoli, Cauliflower, Carrot, Shiitake Mushrooms and Chinese Cabbage)	100.-
กะหล่ำปลีน้ำปลา Stir-Fried Cabbage with Fish Sauce	100.-
หน่อไม้ผัดไข่ Stir-Fried Bamboo Shoots and Eggs	160.-
กะเพราเป็ดพริกแห้งหน่อไม้ดอง Stir-Fried Duck with Holy Basil, Dried Chili and Pickled Bamboo Shoots	160.-
สามชั้นผัดพริกเกลือ Stir-Fried Pork Belly with Chili and Garlic	180.-
บรอกโคลีผัดกุ้ง Stir-Fried Broccoli with Shrimp	250.-
ผัดพริกแกงเนื้อหอยขม Stir-Fried River Snails with Red Curry Paste	270.-
ผัดฉ่าปลาคัง Stir-Fried Asian Redtail Catfish with Herbs and Chili	280.-
กุ้งพริกเกลือ Stir-Fried Shrimp with Chili and Salt	350.-
กะเพราเนื้อแองกัสพริกแห้งหน่อไม้ดอง Stir-Fried Angus Beef with Holy Basil, Dried Chili, and Pickled Bamboo Shoots	490.-

GRILLED

อกเป็ดย่างจิ้มแจ่ว Grilled Duck Breast with Isaan Jaew Dipping Sauce	160.-
ไก่ย่างชาวบ้าน Chow Barn Grilled Chicken	180.-
คอหมูย่างน้ำจิ้มแจ่ว Grilled Pork Neck with Isaan Jaew Dipping Sauce	200.-

ALL PRICES ARE INCLUSIVE OF 7% GOVERNMENT TAX 10% SERVICE CHARGE



ชาวบ้าน
CHOW BARN

CHILI PASTE

แจ่วปลาร้าผักสด Isaan Fermented Fish Dip with Fresh Vegetables	100.-
น้ำพริกหมูโคราช ผักสด Korat-Style Spicy Pork Dip with Fresh Vegetables	140.-

FISH

ปลาทับทิมทอดกระเทียม Deep-Fried Red Tilapia with Garlic	380.-
ปลาทับทิมราดพริก Deep-Fried Red Tilapia with Sweet Chili Sauce	380.-
ปลาทับทิมนึ่งมะนาว Steamed Red Tilapia with Spicy Lime Sauce	380.-
เมี่ยงคะน้าปลาทับทิม Crispy Red Tilapia in Chinese Kale Leaf Wraps	380.-
ปลาทับทิมนึ่งแจ่วปลาร้า Steamed Red Tilapia with Isaan Fermented Fish Jaew	380.-
ปลาทับทิมทอดน้ำปลา Deep-Fried Red Tilapia with Fish Sauce	380.-

WESTERN

สปาเก็ตตี้เพสโต้ซอส Spaghetti with Pesto Sauce	160.-
สปาเก็ตตี้ซอสเห็ด Spaghetti with Mushroom Sauce	170.-
สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ Spaghetti with Tomato Sauce	170.-
สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า Spaghetti Carbonara	180.-
สปาเก็ตตี้เบคอนผัดพริกแห้ง Spaghetti Aglio e Olio with Bacon & Dried Chili	190.-
สปาเก็ตตี้ซอสโหระพาไข่เค็ม Spaghetti with Basil and Salted Egg Sauce	260.-
สปาเก็ตตี้ขี้เมาทะเล Spicy Seafood Spaghetti with Holy Basil	260.-
เบอร์เกอร์ไก่ Chicken Burger	140.-
เบอร์เกอร์เนื้อ Beef Burger	250.-

PIZZA

พิซซ่าชาวบ้าน Chow Barn Pizza	280.-
พิซซ่าเห็ด Mushroom Pizza	290.-
พิซซ่าฮาวาเอี้ยน Hawaiian Pizza	290.-
พิซซ่าเบคอนไส้กรอก Bacon and Sausage Pizza	350.-
พิซซ่าเปปเปอโรนี Pepperoni Pizza	350.-

ALL PRICES ARE INCLUSIVE OF 7% GOVERNMENT TAX 10% SERVICE CHARGE



ชาวบ้าน
CHOW BARN

WESTERN SOUP

ซุปฟักทอง Pumpkin Soup	120.-
ซุปข้าวโพด Corn Soup	120.-
ซุปเห็ด Mushroom Soup	150.-
ซุปกุ้งข้น Creamy Shrimp Soup	180.-

SALAD

สลัดชาวบ้าน Chow Barn Salad	120.-
ซีซ่าสลัด Caesar Salad	120.-
ซีซ่าสลัดอกไก่ Caesar Salad with Chicken Breast	150.-
สลัดเป็ดทอด Crispy Duck Salad	190.-
สลัดกุ้งย่าง Grilled Shrimp Salad	200.-
สลัดเนื้อย่าง Grilled Beef Salad	480.-

SIDE

ข้าวเหนียวนึ่ง Steamed Sticky Rice	30.-
ข้าวสวย (จาน) Steamed Jasmine Rice (Dish)	30.-
ข้าวสวย (โถ) Steamed Jasmine Rice (Bowl)	100.-
ข้าวปุ้นปิ้ง Grilled Rice Noodles	50.-
ตะกร้าผักปลอดสารจากสวนหลังบ้าน Organic Vegetable Basket	50.-

DESSERT

ชาวบ้านซันเดย์ Chow Barn Sundae	120.-
ทับทิมกรอบ Crispy Water Chestnuts in Coconut Milk	120.-
เฉาก๊วยนมสด Grass Jelly with Fresh Milk	120.-
บัวลอยเผือก Taro Balls in Sweet Coconut Milk	125.-

ALL PRICES ARE INCLUSIVE OF 7% GOVERNMENT TAX 10% SERVICE CHARGE

ชาวบ้าน
CHOW BARN

MOO KRA TA

COUPLE SET





สำหรับ 2 ท่าน

Pork Collar, Pork Belly, Chicken Breast, Pok Liver, Pork Meatball, Egg, Steamed Rice

สันคอหมู, หมูสามชั้น, อกไก่, ตับหมูนุ่ม, ลูกชิ้นหมู, ไข่ไก่ 1 ฟอง, ข้าวสวย

850.-

SET FOR FRIENDS







สำหรับ 3-4 ท่าน

Pork Collar, Pork Belly, Chicken Breast, Pok Liver, Pork Meatball, Shrimps, Pickled Squid, Egg, Kelp Noodles, Garlic Fried Rice or Steamed Rice

สันคอหมู, หมูสามชั้น, อกไก่, ตับหมูนุ่ม, ลูกชิ้นหมู, กุ้ง, ปลาหมึกกรอบ, ไข่ไก่ 1 ฟอง, เส้นแก้ว, ข้าวผัดกระเทียม หรือ ข้าวสวย

1,100.-

FAMILY SET









สำหรับ 4-6 ท่าน

Pork Collar, Pork Belly, Chicken Breast, Pork Liver, Pork Meatball, Shrimps, Pickled Suid, Fresh Squid, Jellyfish, Picanha, Rip eye, Fish Tofu, Egg Tofu, Egg, Kelp Noodles, Garlic Fried Rice or Steamed Rice

สันคอหมู, หมูสามชั้น, อกไก่, ตับหมูนุ่ม, ลูกชิ้นหมู, กุ้ง, ปลาหมึกกรอบ, ปลาหมึก, แมงกะพรุน, เนื้อพิคานย่า, เนื้อริบอาย, เต้าหู้ปลา, เต้าหู้ไข่, ไข่ไก่ 2 ฟอง, เส้นแก้ว, ข้าวผัดกระเทียม หรือ ข้าวสวย

1,700.-

All prices are inclusive of 7% government tax and 10% service charge

ชาวบ้าน
CHOW BARN

รายการเนื้อ (Meat Selection)

เนื้อพิคานย่า (Picanha)	180.-
เนื้อริบอาย (Rip Eye)	180.-
สันคอหมู (Pork Collar)	120.-
หมูสามชั้น (Pork Belly)	120.-
อกไก่ (Chicken Breast)	90.-
ตับหมูนุ่ม (Pork Liver)	90.-
ลูกชิ้นหมู (Pork Meatball)	90.-
กุ้ง (Shrimps)	150.-
ปลาหมึก (Fresh Squid)	150.-
ปลาหมึกกรอบ (Pickled Suid)	120.-
แมงกะพรุน (Jellyfish)	90.-
เต้าหู้ปลา (Fish Tofu)	90.-
เต้าหู้ไข่ (Egg Tofu)	90.-
ไข่ไก่ 2 ฟอง (2 Egg)	30.-

ผัก (Vegetables)

ผักกาดขาว (Chinese Cabbage)	60.-
ผักบุ้ง (Morning Glory)	60.-
ข้าวโพด (Corn)	60.-
ขึ้นฉ่าย (Celery)	60.-
กะหล่ำปลี (Cabbage)	60.-
เห็ดเข็มทอง (Enoki Mushroom)	60.-
เห็ดออรินจิ (Eryngii Mushroom)	60.-
แครอท (Carrot)	60.-
ผักกวางตุ้ง (Bok Choy)	60.-
เส้นแก้ว (Kelp Noodle)	60.-
วุ้นเส้น (Glass Noodles)	60.-

ข้าว (Rice)

ข้าวผัดกระเทียม (Garlic Fried Rice)	120.-
ข้าวสวย (Steamed Rice)	30.-

น้ำจิ้ม (Dipping Sauce)
รวมในเซตประกอบด้วย

น้ำจิ้มหมูกะทะ, น้ำจิ้มซีฟู้ด
น้ำจิ้มแจ่วปลาร้า, น้ำจิ้มสูตรโคราช

*รายการอาหารและวัตถุดิบในชุดอาจมีการเปลี่ยนแปลง
ตามความเหมาะสมและวัตถุดิบตามฤดูกาล
Menu items and ingredients are subject to change
depending on availability and seasonality.

All prices are inclusive of 7% government tax and 10% service charge

BEER

Chang	150.-
Singha	150.-
Heineken	150.-
Asahi	150.-
Leo	150.-
Busaba Ex-Weisse	280.-
Chatri IPA	280.-
Chalawan Pale Ale	280.-
Say Play Cold IPA	280.-
Hoegaarden	280.-
Hoegaarden Rosé	280.-

FRESH JUICE

Fresh Orange	120.-
Fresh Coconut	120.-
Lime	120.-

SMOOTHIE

Mango	150.-
Coconut	150.-
Strawberry & Yoghurt	150.-
Pineapple, Orange & Yoghurt	150.-
Melon	150.-
Green Apple	150.-

HOMEMADE SODA

Elderflower & Cucumber	150.-
Summer Berries	150.-
Virgin Mojito	150.-
Cherry Tale	150.-
Water Melon Mojito	150.-

WATER & SOFT DRINK

Drinking Water	30.-
San Pellegrino Sparkling 75cl 50 cl	250/120.-
Coke, Sprite, Fanta, Schweppes Tonic	60.-



All prices are inclusive of 7% government tax and 10% service charge.

ชาวบ้าน
CHOW BARN

THE YARD COCKTAILS

Zesty Old Fashioned 280.-
Jameson, angostura bitters

The Bow St. Collins 280.-
Jameson, Lillet Blanc, elderflower liqueur, soda

Winter Citrus Punch 280.-
Jameson, grapefruit juice, cinnamon syrup, soda

Sorrento Sour 280.-
Jameson, sweet vermouth, angostura bitters

Lillet Blanc Tonic 280.-
Lillet Blanc, tonic, cucumber

CLASSIC COCKTAILS

Negroni 280.-
Gin, Campari, sweet vermouth

Whiskey Sour 280.-
Bourbon, lime, sugar

Margarita 280.-
Tequila, lemon, triple sec

Manhattan 280.-
Bourbon, sweet vermouth, angostura bitters, orange bitters

Mojito 280.-
Rum, lime, sugar, mint, soda

Singapore Sling 280.-
Gin, Grand Marnier, pineapple juice, soda

WINE

Sparkling	Glass	Bottle
Bocchoris Cava Brut NV		2,000.-
Noche Y Dia Brut Nature		2,490.-
White		
Anakena Birdman Sauvignon Blanc	280.-	1,400.-
Alpamanta Natal Sauvignon Blanc		2,200.-
Ca di Rajo Pinot Grigio DOC		2,200.-
Kumeu Villager Chardonnay		2,390.-
Red		
Rival Shiraz	280.-	999.-
Bodegas Angosto La Tribuna, Syrah blend		2,600.-
Chateau Haut Montplaisir Tradition Cahors		2,700.-
La Tribuna Syrah Bleand		2,600.-
Chateau Massereau Graves		4,990.-
Rosé		
Granmonte Sakuna Rosé		2,000.-
Domaine de Fondrèche Rosé		2,500.-

BRANDY VSOP

Remy Martin VSOP	250.-	5,500.-
Hennessy VSOP	250.-	6,500.-

All prices are inclusive of 7% government tax and 10% service charge.

WHISKY

	Glass	Bottle
Johnnie Walker Gold Label	250.-	5,700.-
Conadian Club	200.-	3,500.-
Jameson	200.-	3,500.-
Jameson Black Barrel	250.-	4,900.-
Chivas Regal 12 Years	200.-	4,300.-
Johnnie Walker Red Label	160.-	2,500.-
Johnnie Walker Black Label	200.-	3,900.-
Grant's	200.-	3,000.-
Jim Beam	200.-	3,500.-
Jack Daniel's	200.-	3,500.-
Jack Daniel's Honey	200.-	3,000.-

GIN

Beefeater	160.-	2,500.-
Gordon's	190.-	2,500.-
Bombay Sapphire	190.-	3,500.-
Monkey 47 Dry	380.-	6,200.-
KiNoBi	420.-	7,700.-
Tanqueray	220.-	3,500.-
Hendrick's	250.-	5,500.-
Tanqueray No.TEN	320.-	6,700.-

VODKA

Smirnoff	250.-	3,500.-
Absolut Blue	190.-	2,600.-
Ketel One	190.-	2,600.-
Grey Goose	280.-	5,700.-
Bangyikhan	250.-	2,600.-

TEQUILA

Pepe Lopez	190.-	3,500.-
Sierra Silver	190.-	3,500.-
Don Julio Blanco	280.-	5,700.-

RUM

Mekhong	150.-	2,500.-
Havana Club 3 Years	190.-	2,600.-
Captain Morgan Dark Rum	190.-	2,600.-
Bacardi White Rum	190.-	2,500.-

LIQUEUR/APERITIF

Pernod	190.-
Bailey's	190.-
Kahlua	190.-
Vermouth Martini Extra Dry	190.-
Martini Rosso	190.-
Malibu	190.-
Midori Melon	190.-
Campari	190.-
Lillet Blanc	190.-

All prices are inclusive of 7% government tax and 10% service charge.