

SOI ^๕THAI
FOON
EST. 2005

GOOD FOOD
GOOD VIBES

BOLD FLAVORS. SPICY KICKS.
ENDLESS CRAVINGS.

A close-up photograph of a hand sprinkling ingredients into a pan on a stove. The scene is lit with a warm, golden-yellow light, creating a soft, atmospheric glow. The hand is positioned in the upper left, with fingers slightly curled as it releases small particles into the air. Below, a pan sits on a burner, with a flame visible. The background is dark and out of focus, emphasizing the hand and the cooking process. The overall mood is warm and inviting, suggesting a traditional or authentic cooking style.

THIS ISN'T JUST THAI FOOD.
IT'S SOI THAIFOON.

ยินดีต้อนรับสู่ ซอย ไทฟูน

ที่ Soi Thaifoon เราไม่ได้แค่เสิร์ฟอาหารเท่านั้น แต่เราพร้อม “พลังดี ๆ” ให้ทุกคน ด้วยรสชาติความอร่อยสไตล์เรา ท่ามกลางบรรยากาศอบอุ่น และบริการที่เป็นกันเอง

จากจุดเริ่มต้นที่แคนาดา สู่สาขาใหม่ ใจกลางกรุงเทพฯ ตั้งแต่ก้าวแรกที่คุณเข้ามาที่ร้าน คุณจะสัมผัสได้ถึงรอยยิ้มอันแสนอบอุ่น บรรยากาศดี ๆ และทีมที่พร้อมดูแลอย่างเต็มที่ ไม่ว่าจะคุณจะมาแวะชิมพลัง พบปะสังสรรค์กับเพื่อน ๆ หรือคิดถึงอาหารไทยแบบดั้งเดิม เราพร้อมเสิร์ฟทั้งความอร่อยและบรรยากาศ ที่ทำให้คุณรู้สึกเหมือนอยู่บ้านเสมอ

ทุกเมนู คือการนำเสนออาหารสไตล์สตรีทฟู้ดยุคใหม่
ปรุงด้วยวัตถุดิบคุณภาพตามมาตรฐานฮาลาล และที่สำคัญเราทำทุกเมนูด้วยใจอย่างแท้จริง

นี่ไม่ใช่แค่อาหารไทยธรรมดา แต่นี่คืออาหารในสไตล์ของ Soi Thaifoon

WELCOME TO SOI THAIFOON

At Soi Thaifoon, we don't just serve food. We serve energy.
Born in Canada and now at home in Bangkok, we're all about bold flavours, big heart,
and good vibes every time you walk through the door.

From the first smile to the final bite, expect great energy, warm hospitality, and a team that's here to make sure you feel right at home. Whether you're dropping in for a quick bite, catching up with friends, or chasing your Thai food cravings, we've got you.

Our dishes are all about street-style soul with a modern twist. Every bite is halal,
made fresh, and packed with flavour that lifts your mood.



1

2

3

4

9

6

5

อร่อยมันส์!



1 CHICKEN SATAY 195

ไก่สะเต๊ะ

Juicy skewers marinated in Thai herbs and coconut milk and served with peanut sauce, A-jard and crispy rice cracker

ไก่เนื้อนุ่มฉ่ำเสียบไม้ หมักด้วยสมุนไพรไทยและกะทิ เสิร์ฟพร้อมซอสถั่ว อาจาด และข้าวตังกรุบกรอบ



2 FOON ROLLS 185

ฟูมโรลล์

Best of both worlds: crispy spring roll wrapped in soft rice paper with mint, lettuce and sweet chili dipping sauce.

ปอเปี๊ยะกรอบ ๆ ห่อด้วยแผ่นแป้งเวียดนามเหนียวนุ่ม เติมความสดชื่น ด้วยใบสะระแหน่และผักกาด เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มพริกหวาน

NEED A LITTLE EXTRA?

เพิ่มนิด อร่อยอีกหน่อย

- Add rice or sticky rice to any dish +30
- เพิ่มข้าว / ข้าวเหนียว +30
- Swap in egg noodles +50
- เปลี่ยนเป็นบะหมี่ไข่ +50

SPICE IT YOUR WAY

เลือกระดับความเผ็ดร้อน

- Mild ไม่เผ็ด Thai Hot เผ็ดแบบไทย 
- Medium เผ็ดกลาง  Thai Fire เผ็ดไฟลุก 
- Hot เผ็ดมาก 

6 HAPPYTIZER! อร่อยมันส์!



All our dishes are prepared using halal-certified meat.
อาหารทุกจาน ผ่านการปรุงด้วยวัตถุดิบที่ผ่านการรับรองมาตรฐานฮาลาล

Prices listed in Thai Baht, and are subject to 10% service charge and 7% VAT.
ราคาอาหารและเครื่องดื่มเป็นเงินไทยบาท ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%



3 SPRING ROLLS

ปอเปี๊ยะผัก

170

Crunchy on the outside, fresh on the inside. Vegetarian rolls served with glass noodles, carrots, onion, cabbage, Thai spices, and ginger plum sauce.

ปอเปี๊ยะกรอบนอกนุ่มใน ที่ฉ่ำไปด้วยวุ้นเส้น แครอท หัวหอม กะหล่ำปลี และเครื่องเทศไทย ราดด้วยซอสบ๊วยขิงพิเศษ



4 CRISPY WONTONS

เกี้ยวกรอบชอยไทยฟู

165

Golden pockets of joy. Stuffed with ground chicken, Thai spices, glass noodles, carrots, ginger plum sauce.

แป้งกรอบสอดไส้ไก่สับเครื่องเทศไทย วุ้นเส้น แครอท ราดด้วยซอสบ๊วยขิงสูตรเด็ด รสชาติเข้มข้นกลมกล่อม



5 AVO MOONSHINE

เอโว้ มูนไชน์

175

Golden, crispy dumplings stuffed with seasoned ground chicken, creamy avocado, and bold spices. Served with our irresistible house-made cilantro cashew chutney — vibrant, nutty, and bursting with fresh herb flavor — plus a swirl of cool sour cream.

เกี้ยวกรอบ ๆ ไส้ไก่สับ อาโวกาโด เครื่องเทศสด และซอสผักชีเม็ด มะม่วงหิมพานต์ผสมผสานกับซาวครีม เพิ่มความนุ่มละมุนในทุกคำ

NEED A LITTLE EXTRA?

เพิ่มนิด อร่อยอีกหน่อย

Add rice or sticky rice to any dish	+30
เพิ่มข้าว / ข้าวเหนียว	+30
Swap in egg noodles	+50
เปลี่ยนเป็นบะหมี่ไข่	+50

SPICE IT YOUR WAY

เลือกระดับความเผ็ดร้อน

Mild ไม่เผ็ด	Thai Hot เผ็ดแบบไทย
Medium เผ็ดกลาง	Thai Fire เผ็ดไฟลุก
Hot เผ็ดมาก	

8 HAPPYTIZER! อร่อยมันส์!



6 PLÁ SALMON 🍷 ปล่าแซลมอน

Salmon turned up. Tossed with garlic, chili, shallot, mint, dill, lemongrass, galangal, kaffir lime leaf, lime sage, creamy mayo & chili bean paste.

แซลมอนรมควันเนื้อแดง คลุกเคล้ากับสมุนไพรไทยรสจัดเล็กน้อย พร้อมมายองเนสเนื้อเนียนนุ่มและพริกเผาเม็ด ๆ เสิร์ฟพร้อมข้าวตังกรุบกรอบ

235

7 LAAB BEEF TARTARE 🍷 ลาบเนื้ออาร์ทาร์

Raw & righteous. Chopped beef with chili, mint, saw leaf coriander, green onion, kaffir lime leaf, lime, roasted rice, finger lime.

ลาบเนื้อรสจัดจ้าน ปรุงด้วยสมุนไพรสด มะนาวเปรี้ยวสดชื่น ข้าวคั่วหอมกรุบ และมะนาวคาร์เวียร์กรุบกรอบ เสิร์ฟบนข้าวตังกรอบหอม

210

*Choose preferred doneness: Rare, Medium Rare, Medium, Medium Well, or Well Done.

*เลือกความสุกที่ชอบ: สุกน้อย (Rare), กึ่งสุกกึ่งดิบ (Medium Rare), สุกปานกลาง (Medium), สุกมาก (Medium Well) หรือ สุกทั่ว (Well Done)



8 GRILLED CHICKEN WINGS 190

ปีกไก่ย่าง

It's the kind of wings you'll be craving over and over again. Marinated in Thai herbs, grilled, and served with our signature dipping sauce.

จะจบที่จามเดียวได้จริงหรือ? อร่อยเข้มข้นรส กับปีกไก่ที่หมักด้วยกระเทียมและเครื่องเทศไทย เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มสูตรเด็ดของเรา



9 PANANG CHICKEN WINGS 190

ปีกไก่พะแนง

Sweet heat meets street. Crispy wings wok-tossed in creamy panang curry and coconut milk.

ปีกไก่กรอบ ๆ ผัดกับแกงพะแนงเข้มข้นและกะทิหอมมัน รสชาติกลมกล่อม ได้กลิ่นอายสตรีทฟู้ดเติมคำกับไก่ที่คั่วกระทะ หอมเข้ากันกับเครื่องแกงแบบไทย

NEED A LITTLE EXTRA?

เพิ่มนิด อร่อยอีกหน่อย

Add rice or sticky rice to any dish	+30
เพิ่มข้าว / ข้าวเหนียว	+30
Swap in egg noodles	+50
เปลี่ยนเป็นบะหมี่ไข่	+50

SPICE IT YOUR WAY

เลือกระดับความเผ็ดร้อน

Mild ไม่เผ็ด	Thai Hot เผ็ดแบบไทย 
Medium  เผ็ดกลาง	Thai Fire เผ็ดไฟลุก 
Hot  เผ็ดมาก	

10 SALAD

สลัด



10 CORN SOM-TUM SALAD 🌶️ ส้มตำข้าวโพด

Crunch, zing, Thai kick. Sweet corn, lime, long bean, cherry tomatoes, garlic, chili, roasted peanuts.
กรุบกรอบ เปรี้ยวจัด เผ็ดจัดจ้านแบบไทย ๆ เคี้ยวเพลินทุกคำ!

175

11 CHICKEN SATAY SALAD สลัดไก่สะเต๊ะ

Grilled satay chicken over fresh greens with peanut dressing, mild and harmonious flavor with a hint of herbs.
ไก่สะเต๊ะย่างหอมๆ เสิร์ฟพร้อมผักสด ราดน้ำสลัดหอมกลิ่นถั่วเบาๆ รสนุ่มละมุน ได้กลิ่นอายเครื่องเทศ หอมมันสไตล์อีสาน

290



12 MIXED FRUIT SOM-TUM 225

ส้มตำผลไม้

Sweet meets heat. Spicy fruit salad with guava, green apple, rose apple, strawberry, garlic, chili, cherry tomatoes, cashew nuts.

ความหวานผสานความเผ็ดร้อนที่ลงตัวครบรส กับ ฟรุ้ง แอปเปิ้ลเขียว ชมพู สตอร์วเบอร์รี่ กระเทียม พริก มะเขือเทศเชอร์รี่ และเม็ดมะม่วงหิมพานต์



13 SESAME SALAD

สลัดงา

TOFU/CHICKEN 280
SHRIMP 325

Crispy & refreshing. Mixed greens, panko tofu/chicken/shrimp, cherry tomatoes, red onions, egg noodles, peanut dressing

สลัดผักสด คลุกเคล้าเข้ากับเต้าหู้/ไก่/กุ้งชุบเกล็ดขนมปังกรอบ มะเขือเทศเชอร์รี่ หัวหอมแดง เส้นบะหมี่ไข่ ราดด้วยน้ำสลัดหอมกลิ่นถั่วเบาๆ รสนุ่มละมุน เค็มมันกำลังดี เคล้ากลืนเครื่องเทศอย่างกลมกล่อม

NEED A LITTLE EXTRA?

เพิ่มนิด อร่อยอีกหน่อย

Add rice or sticky rice to any dish	+30
เพิ่มข้าว / ข้าวเหนียว	+30
Swap in egg noodles	+50
เปลี่ยนเป็นบะหมี่ไข่	+50

SPICE IT YOUR WAY

เลือกระดับความเผ็ดร้อน

Mild ไม่เผ็ด	Thai Hot เผ็ดแบบไทย 
Medium เผ็ดกลาง 	Thai Fire เผ็ดไฟลุก 
Hot เผ็ดมาก 	

12 SOUPS

ซุ๊ป



14 TOM YUM

ต้มยำ

Hot, sour, attitudinal Thai classic. Lemongrass, kaffir lime leaves, galangal, mushrooms, chili, lime
ต้มยำรสแซ่บสมุนไพรจัดเต็ม ผสมผสานด้วยตะไคร้ ใบมะกรูด ข่า เห็ด พริก และมะนาวสด

SMALL

CHICKEN/TOFU

170

SHRIMP

200

LARGE

CHICKEN/TOFU

220

SHRIMP

250



15 TOM KHA 🌿

ต้มข่า

Creamy coconut herbal soup—comfort in a bowl. Coconut milk, galangal, lemongrass, kaffir lime leaves, mushrooms
 หอมมันด้วยกะทิสด ผสานกลิ่นสมุนไพรไทยอย่างข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด และเห็ด เคี้ยวจนกลมกล่อม นุ่มละมุนในถ้วยเดียว

SMALL

CHICKEN/TOFU 175

SHRIMP 200

LARGE

CHICKEN/TOFU 220

SHRIMP 250

NEED A LITTLE EXTRA?

เพิ่มนิด อร่อยอีกหน่อย

Add rice or sticky rice to any dish +30

เพิ่มข้าว / ข้าวเหนียว +30

Swap in egg noodles +50

เปลี่ยนเป็นบะหมี่ไข่ +50

SPICE IT YOUR WAY

เลือกระดับความเผ็ดร้อน

Mild

ไม่เผ็ด

Medium

เผ็ดกลาง

Hot

เผ็ดมาก

Thai Hot

เผ็ดแบบไทย

Thai Fire

เผ็ดไฟลุก



14 NOODLES

ก๋วยเตี๋ยว & พาสต้า



16 STREET PAD THAI

สตรีทผัดไทย

TOFU/CHICKEN

190

BEEF

220

SHRIMP

250

Authentic Bangkok vibes with rice noodles, bean sprouts, chives, egg, Thaifoon's secret Pad Thai sauce, peanuts, lime and tamarind juice.

ผัดไทยรสชาติสตรีทแท้ๆ ใช้เส้นเล็กเหนียวนุ่มพร้อมกับถั่วงอก กุยช่ายและไข่ ผัดรวมกับซอสสูตรลับของ Soi Thaifoon ได้รสชาติกลมกล่อมจากน้ำมะขามเปียกแท้ ผัดจนหอมกระตะ เสิร์ฟเคียงกับถั้วสีสดบดคั่วใหม่ กลมกล่อมครบรสในจานเดียว



17 KHAO SOI BEEF CHEEK 🍴 355

ข้าวซอยแก้มวัว

Boss level version with melt-in-your-mouth beef cheek. Trust us — that squeeze of lime brings it to life.

ข้าวซอยแก้มวัวนุ่มละลายในปาก เมื่อบีบมะนาว แต่เพิ่มความพรีเมียมรสเข้มข้นกลมกล่อม ลองบิบบะนาวนิดเดียวก็ทำให้จานนี้มีชีวิตชีวาขึ้นทันที



18 KHAO SOI CHICKEN 🍴 235

ข้าวซอยไก่

Northern Thai curry noodles with crispy shallots & lime.

Egg noodles, khao soi curry, coconut milk, coriander, lime, dried chili oil

Trust us — add the lime. It hits different.

ข้าวซอยไก่ เมื่อบีบมะนาว แต่ รสเข้มข้นกลมกล่อม ลองบิบบะนาวนิดเดียวก็เพิ่มมิติให้จานนี้มีชีวิตชีวาขึ้นทันที

NEED A LITTLE EXTRA?

เพิ่มนิด อร่อยอีกหน่อย

Add rice or sticky rice to any dish	+30
เพิ่มข้าว / ข้าวเหนียว	+30
Swap in egg noodles	+50
เปลี่ยนเป็นบะหมี่ไข่	+50

SPICE IT YOUR WAY

เลือกระดับความเผ็ดร้อน

Mild ไม่เผ็ด	Thai Hot เผ็ดแบบไทย 🌶️🌶️🌶️
Medium เผ็ดกลาง 🌶️	Thai Fire เผ็ดไฟลุก 🌶️🌶️🌶️🌶️
Hot เผ็ดมาก 🌶️🌶️	

16 NOODLES

ก๋วยเตี๋ยว & พาสต้า



19 PAD KEE MAO 🌶️🌶️

ผัดซีเม้า

TOFU/CHICKEN

195

BEEF

220

SHRIMP

250

SUBSTITUTE TO SPAGHETTI

+ 40

Drunken noodles with wide rice noodles, garlic, chili, Chinese broccoli, young peppercorn, fingerroot, holy basil, sweet basil.
เส้นใหญ่เหนียวนุ่ม ผัดกับกระเทียม พริก คะน้าอ่อนกอก พริกไทยอ่อน กระชาย ใบกะเพรา และโรหะพา เฝ็ดร้อนหอมสมุนไพรในแบบไทย



20 PAD SEE EW

ผัดซีอิ๊ว

TOFU/CHICKEN	190
BEEF	220
SHRIMP	250

Smoky, savory noodles with egg, Chinese broccoli and dark soy

เส้นผัดหอมกลิ่นกระเทียม ผัดกับไข่ ใช้น้ำซอสกึ่ง และซีอิ๊วดำแบบไทย ๆ ครอบคลุมความอร่อยแบบคลาสสิกกลมกล่อม



21 PEANUT PASTA (SPAGHETTI)

พริกพาสต้า

TOFU/CHICKEN	275
SHRIMP	335

Nutty, creamy & craveable. Spaghetthi, peanut sauce, wild rocket, broccoli, carrot, bell pepper

สปาเกตตี้คลุกซอสถั่วลิสงเข้มข้น เสิร์ฟพร้อมผักหรือกเก็ตสดกรอบ บร็อกโคลี่ แครอท และพริกหวาน สละบุบหอมมัน

NEED A LITTLE EXTRA?

เพิ่มนิด อร่อยอีกหน่อย

Add rice or sticky rice to any dish	+30
เพิ่มข้าว / ข้าวเหนียว	+30
Swap in egg noodles	+50
เปลี่ยนเป็นบะหมี่ไข่	+50

SPICE IT YOUR WAY

เลือกระดับความเผ็ดร้อน

Mild ไม่เผ็ด	Thai Hot เผ็ดแบบไทย
Medium เผ็ดกลาง	Thai Fire เผ็ดไฟลุก
Hot เผ็ดมาก	

18 RICE + STIR-FRY * All dishes include rice

ข้าว & เมนูผัด



22 NAM TOK BEEF TENDERLOIN 🌶️

น้ำตกเนื้อ

375

Zesty, smoky, and straight off the grill. Tender beef larb with herbs, chili, lime, and roasted rice served with fresh greens and sticky rice.

เนื้อสันใน รสชาติจัดจ้าน อย่างหอม ปรุงรสด้วย ข้าวคั่ว มะนาว พริกแซ่บๆ เสิร์ฟพร้อมผักสดและข้าวเหนียว

NEED A LITTLE EXTRA?

เพิ่มนิด อร่อยอีกหน่อย

Add rice or sticky rice to any dish	+30
เพิ่มข้าว / ข้าวเหนียว	+30
Swap in egg noodles	+50
เปลี่ยนเป็นบะหมี่ไข่	+50

SPICE IT YOUR WAY

เลือกระดับความเผ็ดร้อน

Mild ไม่เผ็ด	Thai Hot เผ็ดแบบไทย
Medium เผ็ดกลาง 🌶️	Thai Fire เผ็ดไฟลุก 🌶️🌶️🌶️
Hot เผ็ดมาก 🌶️🌶️	



23 PAD KA PRAO 190

ผัดกะเพรา

Signature street dish with ground chicken or beef, garlic, chili, holy basil

ผัดกะเพราไก่สับหรือเนื้อสับ ที่เสริมรสชาติไทยแท้ด้วยกระเทียม พริก และใบกะเพรา



24 BKK KATSU

บีเคเค คัทลี

TOFU/CHICKEN 285
SHRIMP 315

Choice of panko-crusted protein with, wild rocket, broccoli, carrot, red onion, bell pepper

สามารถเลือกเนื้อสัตว์ที่ต้องการ โดยเสิร์ฟพร้อมผักหรือกเก็ต บร็อกโคลี่ แครอท หัวหอมแดง และพริกหวาน



25 SOI FRIED RICE

ข้าวผัดซอย

TOFU/CHICKEN 185
BEEF 225
SHRIMP 235

Classic wok rice with jasmine rice, egg, carrots, long beans, red onions, cilantro chutney

ข้าวผัดกระร่อนสูตรคลาสสิกของเรา ใช้ข้าวหอมมะลิ ผัดกับไข่ แครอท ถัวยาว หัวหอมแดง เคล้ากับซอสผักชีรสเข้มข้น หอมกลิ่นกระเทียม



26 CHILI CHICKEN 235

ซิลลี่ซิคเก้น!

Spicy, sweet & bold. Stir-fry with chicken, bell peppers, onions, Soi chili sauce

ไก่กรอบผัดพริกหวาน คลุกเคล้าซอสรสเผ็ดเค็ม สูตรเด็ด ครบรสทุกคำ



REAL CURRY
NO SHORTCUTS.

แกง



27 GREEN CURRY WITH BEEF CHEEKS

แกงเขียวหวาน แก้มวัวตุ๋น

SMALL 320
LARGE 450

Taste hot & smooth of classic Thai green curry!! Coming with fluffy beef cheeks can't wait for this!!

สัมผัสรสชาติเผ็ดร้อนกลมกล่อมของแกงเขียวหวาน เสิร์ฟพร้อมแก้มวัวตุ๋นนุ่มฟู



28 PAD PHET SEA BASS FILLET 335

พะแนงปลากระพง

Spicy red curry & flaky sea bass perfection. Sea bass, red curry paste, kaffir lime leaf, Chao Phraya eggplant, garlic, chili, coconut milk, young peppercorn

ปลากระพงทอดกรอบ ผัดกับพริกแกง เต็มกลิ่นอายไทยแท้ ๆ ด้วยใบมะกรูด มะเขือเปราะ กระเทียม พริก กะทิสด และพริกไทยอ่อน

NEED A LITTLE EXTRA?

เพิ่มนิด อร่อยอีกหน่อย

- Add rice or sticky rice to any dish +30
- เพิ่มข้าว / ข้าวเหนียว +30
- Swap in egg noodles +50
- เปลี่ยนเป็นบะหมี่ไข่ +50

SPICE IT YOUR WAY

เลือกระดับความเผ็ดร้อน

- Mild  ไม่เผ็ด
- Medium  เผ็ดกลาง
- Hot  เผ็ดมาก
- Thai Hot    เผ็ดแบบไทย
- Thai Fire     เผ็ดไฟลุก

22 DESSERTS

ของหวาน



29 THAI OLD-FASHIONED COCONUT ICE CREAM 185

ไอศกรีมกะทิไทยสไตล์โบราณ

Thai old-fashioned coconut ice cream — Bangkok's chill in every bite. Creamy coconut goodness served with lotus seeds, ginkgo nuts, crispy mung beans, and lotus root. Nutty, crunchy, chewy... gone before you know it.

ไอศกรีมกะทิไทยสไตล์โบราณ เสิร์ฟพร้อมเมล็ดบัวเชื่อม แปะก๊วยเชื่อม ข้าวเหนียวมูนกะทิเนื้อนุ่ม โรยหน้าด้วยรากบัวเชื่อมและถั่วทองคั่วกรอบ เพิ่มสัมผัสกรุบกรอบและหอมมันลงตัว



30 STICKY RICE WITH MANGO & COCONUT ICE CREAM 195

ข้าวเหนียวมะม่วง + ไอศกรีมกะทิ

Tropical dream with warm, fragrant sticky rice paired with juicy fresh mango, crisp coconut cookies, and our signature house-made coconut ice cream for the perfect sweet escape.

ข้าวเหนียวมูนเสิร์ฟคู่มะม่วงสดหวานฉ่ำ เต็มเต็มด้วยทองม้วนกรอบ ๆ และไอศกรีมกะทิสูตรพิเศษของร้าน



**ICE COLD,
THAI BOLD.**



EVERY DRINK
IS A VIBE!

COCKTAILS & MOCKTAILS

25

ค็อกเทล & ม็อกเทล

PLAYFUL POURS, BOLD FLAVORS,
AND FULL-ON SOI ENERGY.

LET'S DRINK DIFFERENT.

รื่นสนุก จิบเพลิน เต็มพลังซ่าแบบชาว Soi Thaifoon



SOI SPRITZ

MOCKTAIL 185
COCKTAIL (TANQUERY GIN) 300

A Bangkok remix of your Euro fave.

Orange, and lime meet tonic in this bubbly, bittersweet beauty.

อยู่กรุงเทพฯ ก็ฟินได้ กับเครื่องดื่มยุโรปแก้วโปรดเวอร์ชันใหม่
มะนาวเปรี้ยว ๆ กลิ่นส้มหอม ๆ ผสมผสานกับโทนิค หวานขมที่ลงตัว



MOJITO

MOCKTAIL 185
COCKTAIL (BACARDI RUM) 300

Fresh, minty, and totally flirt-worthy.
Lime, mint, and lime soda.

ความสดชื่นแซ่บซี๊ด หอมมินต์ เปรี้ยวซ่าถึงใจ
มะนาว มินต์ และโซดามะนาว



MANGO MOJITO

MOCKTAIL 190
COCKTAIL (BACARDI RUM) 320

Mango, mint, and lime with fizzy tropical energy.

มะม่วงหอมหวาน ผสมมินต์และมะนาว ซ่ากำลังดี สดชื่นเหมือนนั่งอยู่
ริมหาด

26 COCKTAILS & MOCKTAILS



THE RITUAL

MOCKTAIL 185
COCKTAIL (TANQUERY GIN) 300

Lychee, cucumber, apple, and crisp botanical vibes

ลิ้นจี่ แตงกวา แอปเปิ้ล ความหอมส่งตรงจากธรรมชาติ



MANGO MOON

MOCKTAIL 185
COCKTAIL (BACARDI RUM) 300

Mangoed-out piña colada moment because it's a sunset in a glass.

Piña Colada เพลออัพด้วยมะม่วง หอม หวาน ละมุน



MANGO STICKY RICE

MOCKTAIL 195
COCKTAIL (MALIBU COCONUT RUM) 320

Mango, coconut milk, sticky rice... it's Thailand's dessert, now drinkable.

มะม่วง กะทิ และ ข้าวเหนียว - หอม หวาน มัน กับขนมไทยแท้ในรูปแบบเครื่องดื่ม เย็นชื่นใจ



COCONUT MULE

COCKTAIL 420
(VODKA, COCONUT RUM)

Coconut water, lime, ginger beer.

น้ำมะพร้าวหอม มะนาว และ จินเจอร์เบียร์



COCO LOCO

MOCKTAIL 185
COCKTAIL (BACARDI RUM) 300

Coconut cream, pineapple, sweet coconut flakes — tropical AF.

ความเปรี้ยวของสับปะรด ตัดกับความมันนุ่มของหัวกะทิ และ เกล็ดมะพร้าวหวาน เหมือนยกฟิล์มเมอร์มาไว้ในแก้ว



SIPIBACK
AND RELAX

WHAT JADE

MOCKTAIL

COCKTAIL (MALIBU COCONUT RUM)

Coconut, jasmine, pandan, and lime — creamy Thai garden party.

มะพร้าว มะลิ ใบเตย และ มะนาว หอมเอกลักษณ์ เหมือนจิบเพลินในสวนสไตล์ไทย

185

310

เครื่องดื่มไทยคลาสสิก



THAI ICED TEA (ICED)

ชาไทยสูตรคลาสสิก หอม หวาน มัน

65



THAI ICED TEA FRAPPE

ชาไทยปั่นเนื้อเนียน ท็อปด้วยฟอมนกะทิกับอบเชย เข้มข้น หอมมัน

110

BOTTLED BEERS

เบียร์

HEINEKEN (330ML, 0% ALCOHOL)	150
SINGHA (320ML)	150
ASAHI (330ML)	170
HEINEKEN (330ML)	170
CORONA (330ML)	180

WINE

ไวน์

HOUSE RED OR WHITE (CORREA, CHILE)

ไวน์แดง หรือ ไวน์ขาว (Correa, ชิลี)

Red - Cabernet Sauvignon

White - Sauvignon Blanc

180ML	285
270ML	425
BOTTLE	1,280

NON-ALCOHOLIC DRINKS

เครื่องดื่มไร้แอลกอฮอล์

COKE / COKE ZERO / SPRITE	40
SINGHA SODA WATER	25
PERRIER SPARKLING WATER	115
BOTTLED WATER	35





   
@soithaifoon_th
soithaifoon.com