

MENU

AUTHENTIC
THAI KITCHEN



โทร. 092-743-2200

หอยขา ล่องเรือ: 086-999-9858

ล่องเรือ & *Blue River*

WWW.HOYKHA.COM

*ภาพเมนูในเล่มนี้ใช้เพื่อการโฆษณาเท่านั้น

เม นู แ น ะ น ำ

C H E F R E C O N M E N D E D



1.แกงเหงาหงอด

Lonely Curry

280.-



2.แกงขาวห้อยขาเนื้อเค็ม

White curry with salty
beef

280.-



3.แกงขาวห้อยขา หมูเค็ม

White curry with salty
pork

250.-



4.แกงคั่วหอยขมใส่ใบชะพลู

Periwinkle curry with
betel leaves

220.-

Blue River

เม นู แ น ะ น ำ C H E F R E C O N M E N D E D

5.กุ้งแม่น้ำ ไซต์ 3ตัวโล/ตัวละ

River shrimp 300g.
per piece

700.-



6.ยำวุ้นเส้นโบราณ

Glass Noodle Salad

180.-



7.หมูปลาร้าห้อยขา

Pork with fermented
fish

180.-



8.ฉู่ฉี่ปลาเนื้ออ่อน

Soft fish red curry

320.-



Blue River

เม นู แ น ะ น ้า C H E F R E C O N M E N D E D



9.ปลากะพงทอดน้ำปลา

Fried sea bass with
fish sauce

380.-



10.ปลาหมึกไข่ต้มมะนาว

Squid with steamed
egg and lemon

280.-



11.ซี่โครงหมูผัดใบยี่หระ

Stir-fried pork ribs
with cumin leaves

150.-



12.เนื้อโคขุนผัดใบยี่หระ

Stir-fried beef with
cumin leaves

220.-

Blue River

เมนูทานเล่น APPETIZER'S

20.เอ็นขี้ไก่ทอด

Fried Chicken
Tendons

150.-



21.เอ็นขี้ไก่คั่วพริกเกลือ

Roasted Chicken
Tendons with Chili
and Salt

150.-



22.กระเบื้องทะเล

deep fried seafood
sheet

180.-



23.แฮมซี่โครงทอด

Fried sour pork ribs

150.-



Blue River

เมนูทานเล่น APPETIZER'S



24.ปีกไก่ทอดน้ำปลา

Fried chicken wings
with
fish sauce

120.-



25.เนื้อโคขุนย่างจิ้มแจ่ว

Grilled beef with
spicy dipping sauce

200.-



26.ปอเปี๊ยะทอด

spring rolls

120.-



27.ถุงทอง

Fried Bag Dumplings

120.-

Blue River

เมนูทานเล่น APPETIZER'S

28.ชีสสตีก

Cheese Sticks

150.-



29.ชาโมซ่า

Samosa

120.-



30.กุ้งห่มผ้า

Prawn and Pork
Spring Roll

180.-



31.กุ้งชุบแป้งทอด

Fried Breaded
Shrimp

180.-



Blue River

เม นู ทาน เล่ น A P P I T I Z E R ' S



32.หมูแดดเดียวทอด

Fried chicken wings
with
fish sauce

150.-



33.เนื้อแดดเดียวทอด

Grilled beef with
spicy dipping sauce

180.-



Blue River

เม นู ผั ด S T I R F R I E D

41.ผัดฉ่าปลาทราย

Stir-fried fish with
celery

180.-



42.กะเพราเนื้อเปื่อยโคขุน

Stir-fried beef with
basil

200.-



43.กะหล่ำปลีผัดน้ำปลา

Stir-fried cabbage
with fish sauce

120.-



44.ทอดมันกุ้ง

Shrimp cakes

160.-



Blue River

เม นู ผั ด S T I R F R I E D



45.ทอดมันปลากราย

Fried fish cakes

160.-



46.ผัดผักรวมกุ้งสด

Stir-fried mixed
vegetables with
fresh shrimp

150.-



47.กระเพาะปลาผัดแห้ง

Stir-fried dried fish
maw

180.-



48.ปลาหมึกผัดไข่เค็ม

Stir-fried squid with
salted egg

180.-

Blue River

เม นู ผั ด S T I R F R I E D

49.กากหมูผัดพริกขิง

Stir-fried pork rind
with chili and
ginger

150.-



50.ผัดเปรี้ยวหวานหมู

Stir-fried sweet and
sour pork

150.-



51.ผัดฉ่าปลาดัง

Stir-fried catfish
with celery

180.-



52.ผัดฉ่าทะเล

Stir-fried Spicy
seafood

180.-



Blue River

เม นู ผั ด S T I R F R I E D



53.ไก่ผัดเม็ดมะม่วง

Stir-fried chicken
with
cashew nuts

150.-



54.เนื้อโคขุนผัดซอสพริกไทยดำ

Stir-fried beef with
black pepper sauce

220.-



55.ปลาหมึกผัดผงกะหรี่

Stir-fried squid with
curry powder

180.-



56.กุ้งผัดผงกะหรี่

Shrimp stir-fried with
curry powder

180.-

Blue River

เม นู ผั ด S T I R F R I E D

57.ปูผัดผงกะหรี่

Crab stir-fried with
curry powder

290.-



58.หมูแดดเดียวคั่วพริกเกลือ

Roasted sun-dried
pork with chili and
salt

180.-



59.คะน้าผัดปลาอินทรี

Stir-fried kale with
Salty fish

150.-



60.ไก่บ้านทอดเกลือ

Fried chicken with
salt

150.-



Blue River

เม นู กุ้ง S H R I M P



5.กุ้งแม่น้ำ ไซส์ 3ตัวโล/ตัวละ

Grilled Fresh shrimp
Big Size

700.-



61.กุ้งเผา ไซส์ 10-15 ตัวโล

Grilled Fresh shrimp
Small Size

580.-



62.กุ้งแม่น้ำทอดกระเทียม

Fried River Prawns
with Garlic

260.-



63.กุ้งแม่น้ำซอสมะขาม

River prawns with
tamarind sauce

260.-

Blue River

เม นู กุ้ง S H R I M P

64.กุ้งแม่น้ำผัดพริกเกลือ

Stir-fried river
prawns with chili and
salt

260.-



65.กุ้งแม่น้ำนึ่งมะนาว

Steamed River
Prawns with Lemon

260.-



66.กุ้งแม่น้ำผัดซอสพริกไทยดำ

Stir-fried river
prawns with
black pepper sauce

260.-



67.ลาบกุ้งแม่น้ำทอด

Fried River Prawn
Salad

260.-



Blue River

เม นู กุ้ง S H R I M P



68.ต้มยำกุ้งแม่น้ำ

Tom Yum River
Prawn

260.-



69.กุ้งแม่น้ำนึ่งกะเทียมโทน

Steamed River
Prawns with Garlic

260.-

Blue River

เม นู ปลา F I S H

70.ปลากระพง/ปลาทับทิม/ปลาช่อน
ทอดน้ำปลา/นึ่งมะนาว/สามรส/
สมุนไพรราดพริก/ลุยสวน

FRIED SEA BASS 380.-



71.ปลากระพง/ปลาทับทิม นึ่งบัว

Sea bass/steamed
ruby fish with plum

380.-



72.ปลากระพง/ปลาทับทิม นึ่งซีอิ๊ว

Sea bass/Tubtim fish
steamed with soy
sauce

380.-



73.ปลาช่อนโบราณ

snakehead fish with
Thai Herb

380.-



Blue River

เม นู ปลา F I S H



74.ปลาช่อนแป๊ะซะ

Snakehead fish,
with tamarin

380.-



75.ลาบปลาทับทิมทอด/ ปลาช่อน ทอด

Fried Spicy Titapia
Larb

380.-



76.ปลาเนื้ออ่อนทอดกระเทียม

Fried fish fillet with
garlic

380.-



77.ปลาคัง ลวกจิ้ม/ปลาดอลลี่ ลวกจิ้ม

Boiled catfish with
dipping sauce or
Dolly fish, boiled and
dipped

220.- / 150.-

Blue River

เม นู ยำ S P I C Y S A L A D

80.ยำส้มโอ

Pomelo Salad

180.-



81.ยำถั่วพลู

Betel nut salad

180.-



82.ยำสามกรอบ

Spicy Crispy Salad

180.-



83.ยำกากหมู

Pork Rind Salad

150.-



Blue River

เม นู ยำ S P I C Y S A L A D



84.หมูมะนาว

Spicy Lemon Pork

180.-



85.ปล่าเนื้อโคขุนมะเขือเปราะ

Beef Salad with
Eggplant

220.-



86.ยำคะน้ากรอบ

Yum Kale Salad

150.-



87.เนื้อโขลกมะนาว

Lemon beef

220.-

Blue River

เม นู ยำ S P I C Y S A L A D

88.ยำปลาสดทอด

Fried Gourami Salad

180.-



89.ยำแซ่บทะเล

Spicy seafood salad

180.-



90.ลาบทะเล

Spicy Seafood
Salad Thaistyle

180.-



91.ยำเม็ดมะม่วง

Cashew Nut Salad

180.-



Blue River

เมนูต้ม / แกง CURRY SOUP



100.ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ

Soup with tofu and
minced pork

120.-



101.ต้มจืดวุ้นเส้นหมูสับ

soup with minced
pork noodles

120.-



102.ต้มข่าไก่/ปลาสด หม้อไฟ

Tom Kha
Chicken/Gourami
Fish Hot Pot

220.-



103.ต้มยำไก่บ้านมะขามอ่อน หม้อไฟ

Ban Makham On
Chicken Tom Yum
Hot Pot

220.-

Blue River

เมนูต้ม / แกง CURRY SOUP

104.ต้มยำทะเลโป๊ะแตก หม้อไฟ

Seafood Tom Yum
Po Taek Hot Pot

220.-



105.ต้มยำปลาคัง หม้อไฟ

Tom Yum Kang Fish
Hot Pot

220.-



106.ต้มยำปลาช่อน หม้อไฟ

Tom Yum
Snakehead fish
Hot Pot

220.-



107.ต้มยำปลากะพง หม้อไฟ

Tom Yum Sea Bass
Hot Pot

220.-



Blue River

เมนูต้ม / แกง CURRY SOUP



108.ต้มยำกุ้งมะพร้าวอ่อนหม้อไฟ

Tom Yum Shrimp
with Young Coconut
Hot Pot

220.-



109.แกงส้มกุ้งผักรวม

CVegetable Shrimp
Chilli Soup

180.-



110.แกงส้มชะอมกุ้ง

Cha Om Shrimp
Chilli Soup

180.-



111.แกงเขียวหวานทะเล

Seafood green curry

150.-

Blue River

เม นู ตั ม / แ ก ง C U R R Y S O U P

112.แกงเขียวหวานทะเลผัดแห้ง

Stir-fried seafood
green curry

150.-



113.แกงเขียวหวานหมู

Pork Green Curry

150.-



114.แกงเขียวหวานปลากระป๋อง

Fish ball green curry

150.-



115.แกงเขียวหวานเนื้อโคขุน

Beef green curry

180.-



Blue River

เม นู ตั ม / แ ก ง C U R R Y S O U P



116.แกงป่าปลาเนื้ออ่อน

Curry soft fish

220.-



117.แกงป่าเนื้อโคขุน

Jungle Beef Curry

220.-



118.แกงป่าไก่บ้าน

Homemade chicken
curry

180.-



119.แกงป่าลูกชิ้นปลากราย

Fishball curry with
wild fish balls

180.-

Blue River

เม นู ตั ม / แ ก ง C U R R Y S O U P

120.มัสมั่นเนื้อโคขุน

Beef Massaman

180.-



121.มัสมั่นไก่

Chicken Massaman

160.-



122.โรตีสานเขียวหวานเนื้อโคขุน

Green curry roti with
beef

220.-



123.โรตีสานมัสมั่นเนื้อโคขุน

Beef Massaman
Curry Roti

220.-



Blue River

เมนูต้ม / แกง CURRY SOUP



124.โรตีสานไก่

Chicken Massaman
Curry Roti

200.-



125.โรตีสานเขียวหวานหมู

Pork Green Curry
Roti

190.-



126.พะแนงหมู

Pork Panang

150.-



127.พะแนงเนื้อ

Beef Panang

180.-

Blue River

น้ำ พ ริ ก C H I L I P A S T E

130.น้ำพริกกะปิ ปลาหู/ปลาสด

Shrimp paste chili
paste,
mackerel/gourami

180.-



131.น้ำพริกขี้หนือ ปลาหู/ปลาสด

Nam Prik Klong Boat
Mackerel/Gourami

180.-



132.น้ำพริกปลาร้า ปลาหู/ ปลาสด

Pickled fish chili
paste
Mackerel/Gourami

180.-



133.ปลาหมึกไข่ผัดพริกเกลือ

Deep Fried Squid
with Salt and Pepper

250.-



Blue River

ข้าวผัด F R I E D R I C E



140.ข้าวผัดหมู/ไก่

Pork/chicken fried
rice

100.-/ 200.-



141.ข้าวผัดทะเล

Seafood fried rice

120.-/220.-

142.ข้าวผัดปู

Crab fried rice

150.-/250.-



143.ข้าวผัดแกงเขียวหวาน หมู /ไก่

Green curry fried
rice, pork/chicken

120.-



144.ข้าวเปล่า

Plain Rice

30.-/ 90.-

Blue River

เมนู VEGETARIAN

150.ต้มยำเห็ด

Mushroom Spicy Yum

150.-



151.ต้มข่าเจ

Vegetarian Tom Kha

150.-



152.ผัดผักรวมเจ

Stir-fried
vegetarian mixed
vegetables

120.-



153.ผัดเห็ดรวมเจ

Stir-fried vegetarian
mixed mushrooms

150.-



Blue River

เม นู เ จ V E G E T A R I A N



154. ผัดถั่วงอกเต้าหู้เจ

ผัดถั่วงอกเต้าหู้เจ 120.-



155. ผัดไท เจ

Vegetarian Pad Thai 100.-

156. ข้าวผัดเจ

Vegetarian fried rice 100.-



157. เห็ดเข็มทองชุบแป้ง

Golden needle mushroom coated in flour 150.-



158. ยำเห็ดรวมเจ

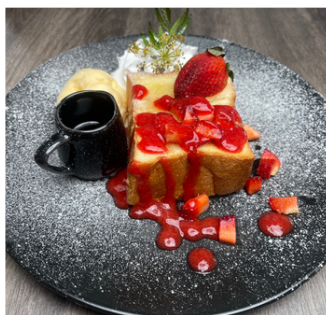
Vegetarian mixed mushroom salad 150.-

Blue River

ບ ບ ບ D E S S E R T



HONEY TOAST
 139 ກຸບ



HONEY TOAST STRAWBERRY
 169 ກຸບ



HONEY TOAST STRAWBERRY, BANANA
 189 ກຸບ



HONEY TOAST NUTELLA
 189 ກຸບ



WAFFLE
 139 ກຸບ



WAFFLE STRAWBERRY
 169 ກຸບ



WAFFLE STRAWBERRY BANANA
 189 ກຸບ



TOAST PANDAN CUSTARD
 149 ກຸບ



TOAST THAI TEA CUSTARD
 149 ກຸບ

Blue River

MENU

ข น น D E S S E R T

BINGSU OVALTINE

Korea Ice Dessert 139.-

BINGSU STRAWBERRY

Korea Ice Dessert 169.-

BINGSU SAIYMAI

Korea Ice Dessert 169.-

BINGSU BANANA

Korea Ice Dessert 169.-

BINGSU ICE CREAM

Korea Ice Dessert 219.-

BINGSU MELON

Korea Ice Dessert 289.-

BINGSU MELON STRAWBERRY

Korea Ice Dessert 319.-

HONEY TOAST

Japanese Dessert 139.-

HONEY TOAST STRAWBERRY

Japanese Dessert 169.-

HONEY TOAST STRAWBERRY BANANA

Japanese Dessert 189.-

HONEY TOAST NUTELLA

Japanese Dessert 189.-

ICE CREAM PER SCOOP

ICE CREAM 50.-

หอยขา ล่องเรือ & *Blue River*

WWW.HOYKHA.COM

MENU

เครื่องดื่ม B E V E R A G E

น้ำ Still WATER	15.-	โค้กเล็ก/โค้กใหญ่ SMALL COKE or BIG Coke	25.-/60.-
SODA WATER SODA WATER	30.-	แก้กฮวย/กระเจี๊ยบ Chrysanthemum/Okra	20.-
BEER SINGH/CHANG/LEO Beer Singh/Chang/LEO	100.-	BUDWEISER Budweiser	130.-
HEINEKEN heineken	120.-	CORONA CORONA	130.-
เบียร์สด แก้วละ Glass SINGHA DRAFT	90.-	เบียร์สด ลิตรละ 1 Liter SINGHA DRAFT	210.-
เบียร์สด 3 ลิตร 3 Liter SINGHA DRAFT	620.-	ถังน้ำแข็ง ice bucket	30.-

หอยขา ล่องเรือ & *Blue River*

WWW.HOYKHA.COM

MENU

COCKTAIL BEVERAGE

B52

Kahlua, Bailey Cream,
Cointreau

260.-

KAMIKAZE

Vodka, Cointreau,
Lemon juice and sugar

260.-

DRY MARTINI

Bombay Gin, Dry Vermouth
with green olives

260.-

MAI TAI

rum, lime, triple sec, sugar,
Orgeat, almond

260.-

LONG ISLAND ICED TEA

rum, vodka, gin, tequila,
Triple Sec, lime juice

260.-

VODKA MARTINI

vodka, dry vermouth

260.-

MARGARITA

Tequila, Cointreau,
Lemon juice

260.-

BLUE KAMIKAZE

Vodka, Cointreau,
Lemon juice and blue curacao

260.-

CAIPIRINHA

lime, sugar, cachaça

260.-

SEX ON THE BEACH

vodka, peach liqueur,
orange juice, cranberry nectar,
lemon juice

260.-

MOJITO

rum, sugar syrup, lime juice,
leaves of mint

260.-

TEQUILA SUNRISE

tequila, Triple Sec
orange juice, lime juice
grenadine / cassis

260.-

หอยขา ล่องเรือ & *Blue River*

WWW.HOYKHA.COM

FOOD ALLERGENS

สารก่อภูมิแพ้ในอาหาร

1. MILK
2. EGGS
3. FISH (E.G., BASS, FLOUNDER, COD)
4. CRUSTACEAN SHELLFISH (E.G., CRAB, LOBSTER, SHRIMP)
5. TREE NUTS (E.G., ALMONDS, WALNUTS, PECANS)
6. PEANUTS
7. WHEAT
8. SOYBEANS
9. SESAME

1. นม
2. ไข่
3. ปลา (เช่น ปลา กะพง ปลาลิ้นหมา ปลาคอด)
4. หอยที่มีเปลือกแข็ง (เช่น ปู กุ้ง ล็อบสเตอร์ กุ้ง)
5. ถั่วเปลือกแข็ง (เช่น อัลมอนด์ วอลนัท พีแคน)
6. ถั่ว
7. ข้าวสาลี
8. ถั่วเหลือง
9. งา

หอยขา ล่องเรือ & Blue River

WWW.HOYKHA.COM