




STARTERS อาหารทานเล่น

	THB
Gai Yang · ไก่ย่าง 	185
<i>Chargrilled chicken in a Thai marinade served with fresh vegetables, fries & sweet chili & spicy dipping sauces</i> ไก่ย่างหมักรสสุตรไทยแท้ ซีร์ฟพร้อมผักสด เฟรนช์ฟราย และน้ำจิ้มแบบหวาน หรือแบบเผ็ด	
Chicken or Pork Satay · สะต๊ะไก่ หรือ หมู 	185
<i>Chargrilled chicken or pork skewers marinated in coconut milk, turmeric and herbs.</i> Served with pickled cucumber and Thai peanut sauce ไก่ หรือ หมูหมักปรุงรสด้วยน้ำกะทิ น้ำมันและสมุนไพรไทยเสียบไม้ย่าง ซีร์ฟพร้อมแตงกวาดอง และน้ำจิ้มถั่วลิสงรสชาติไทยแท้	
Pomelo Salad · ย่ำส้มโอ   	195
<i>Fresh pomelo, shallot, kaffir lime leaves and prawns with Thai seasoning sauce</i> ส้มโอสด หอมแดง ใบมะกรูด และกุ้งสด ปรุงรสด้วยเครื่องปรุงรสแบบไทยแท้	
Somtarn Kor Moo Yang · ส้มตำคอกหมูย่าง 	195
<i>Spicy green papaya salad served with Thai BBQ pork and sweet chili sauce</i> ส้มตำซีร์ฟพร้อมคอกหมูย่างและน้ำจิ้มแซ่บ	

SOUPS ซุ๊ป


	THB
Cream of Mushroom Soup · ซุ๊ปครีมเห็ด 	170
<i>Traditional creamy soup of fresh wild shitake mushrooms served with crispy parmesan bread</i> ซุ๊ปครีมเห็ดหอมสดุดต้นตำรับ ซีร์ฟคู่กับขนมปังกรอบชีสพาร์เมซาน	
Tom Kha Gai · ต้มยำไก่ 	175
<i>Traditional coconut milk soup with chicken, galangal, kaffir lime leaves, lemongrass, tomato, straw mushrooms, shallot and coriander</i> ต้มยำไก่รสชาติไทยแท้ต้นตำรับ เนื้อไก่ปรุงรสด้วยน้ำ ตะไคร้ ใบมะกรูด เห็ดฟาง มะเขือเทศ หอมแดง และผักชี	
Tom Yum Goong · ต้มยำกุ้ง 	195
<i>Authentic spicy and sour soup recipe with prawns, galangal, kaffir lime leaves, lemongrass, tomato, mushrooms, chili paste and shallot</i> ต้มยำกุ้งรสเปรี้ยวเผ็ดอย่างไทยแท้ ด้วยส่วนผสมของน้ำ ใบมะกรูด ตะไคร้ มะเขือเทศ เห็ด น้ำพริกเผา และหอมแดง	

SALADS สลัด

	THB
Healthy Potato Salad · สลัดมันฝรั่ง 	195
<i>Chilled roasted potatoes, pumpkin, green beans, sun-dried tomatoes, wild rocket, pomegranate and pumpkin seeds with fresh goat cheese, sea salt, pepper & olive oil</i> สลัดมันฝรั่งอบ พริกทองอบ ถั่วลิสงตากแห้ง ร็อกเก็ตสดป่า กังกัน และเมล็ดพืชมงคล ซีร์ฟพร้อมชีสเนอเชสและน้ำสลัดน้ำมันมะกอก ที่ปรุงรจากเกลือทะเล และพริกไทย	
Mediterranean Salad · สลัดเมดิเตอร์เรเนียน 	195
<i>Rocket, red onion, red oak lettuce, tomato, cucumber, black olives, feta cheese, croutons and pumpkin seeds in a balsamic vinaigrette dressing</i> ร็อกเก็ตสดป่า หอมแดง มันเทศแดง มะเขือเทศ แตงกวา มะกอกดำ เฟต้าชีส คุรดองส์ และเมล็ดพืชมงคล ราดด้วยน้ำสลัดบิซซาลิก	
Caesar Salad · ซีซาร์สลัด	195
<i>Heart of romaine lettuce tossed with slices of parmesan, garlic croutons, grilled chicken tenderloin, crispy Parma ham and lightly drizzled with our famous homemade Caesar dressing</i> มันเทศคอส ซีสพาร์เมซาน ขนมปังกรอบ เนื้อไก่สันในย่าง พาร์มาแฮมกรอบ น้ำมันงาเคล้ากับน้ำสลัดซีซาร์แบบโฮมเมด	

BURGERS & SANDWICHES

เบอร์เกอร์และแซนด์วิช

	THB
Soul Kitchen Wagyu Beef Burger · โซลคิทเช่นเบอร์เกอร์ เนื้อวากิว 	350
<i>Homemade Wagyu beef patty with grilled onions, mushrooms, tomato and cheddar and Emmental cheese in a lightly toasted sesame bun</i> เนื้อวากิว หอมใหญ่ย่าง เห็ด มะเขือเทศ เชดดาร์ชีส และชีสเอ็มเมนทอลมาพร้อมขนมปังวากิวมา ซีร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟราย	
BBQ Fried Chicken Burger · เบอร์เกอร์ไก่ทอดบิ๊ควิว	249
<i>Deep-fried chicken thigh marinated in a homemade BBQ sauce inside a charcoal bun with capsicum, chunky coleslaw, tomato and cheddar cheese</i> สะโพกไก่หมักรสซอสบิ๊ควิว และขนมปังชาร์โคล ซีร์ฟพร้อมกับนพริกหวาน โกลสลอว์ มะเขือเทศ ชีสเชดดาร์ ซีร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟราย	
Club Sandwich · คลับแซนด์วิช	249
<i>The classic: grilled chicken, iceberg lettuce, bacon, tomato, cheese and a fried egg, layered in slightly toasted white bread with mayonnaise</i> แซนด์วิชสูตรคลาสสิกที่มีเนื้อไก่ย่าง มันเทศสด หัวหอม มะเขือเทศ ชีส ไข่ดาว ซีร์ฟในขนมปังขาวและมายองเนส	

Extra Toppings: Bacon, fried egg, Cheddar or Emmental cheese (THB 50 each) · สามารถเพิ่ม: เบคอน ไข่ดาว ชีสเชดดาร์ หรือชีสเอ็มเมนทอล (อย่างละ: 50 บาท)
All burgers & sandwiches served with fries · เบอร์เกอร์และแซนด์วิชทั้งหมด ซีร์ฟพร้อมกับนพริกหวาน

SIDE DISHES เครื่องเคียง

	THB
Soul Fries (small / large) · เฟรนช์ฟราย (เล็ก/ใหญ่)	80/120
Mashed Potato · มันบด	80
Garden Salad · สลัดผัก	80
Steamed Organic Rice · ข้าวสวยออร์แกนิก	50

PASTA พาสต้า

Your choice of: Spaghetti, fettuccine, penne, farfalle or fusilli

มีให้เลือกทั้ง: สpaghetti เฟตตุดชินี เพนเน ฟาฟาเลส หรือ ฟุซิลลี

With: Tomato, arrabbiata, carbonara, beef Bolognese, aglio e olio or pesto sauce

พร้อมทั้ง: ซอสมะเขือเทศ / คาบินนาร์รา / โบโลเนสเนื้อ / อารรียาโอ ออ ออโอ หรือ ซอสเพสโต

Prawn Linguine · ลิงกวินีทิง	285
Fresh chili, tomato, red onion, garlic, green olives and tomato sauce, served with parmesan bread	
กุ้งสด พริกสด มะเขือเทศ หัวหอมแดง กระเทียม พริกขี้หนู มะกอกเขียว และซอสเพสโต เสิร์ฟพร้อมขนมปังพาร์เมซาน	
Homemade Lasagna Bolognese · ลาซานญาโบโลเนส	325
Layers of fresh pasta with beef, tomato and cheese	
ซอสมะเขือเทศ สลับชั้นด้วยพาสต้าและเนือวัวสด มะเขือเทศและชีส	

BRICK OVEN PIZZA พิชซ่า

Margherita · มาร์การิตา	199/285
Roma tomato sauce and basil topped with freshly grated mozzarella and parmesan cheese	
พิซซ่าหน้าซอสมะเขือเทศ และใบโหระพา โรยหน้าด้วยชีสมอสซาเรลล่าแบบขูดและชีสพาร์เมซาน	
Seafood Marinara · มารินาร์รา	235/329
Seafood medley with a marinara sauce and topped with freshly grated mozzarella cheese	
พิซซ่าหน้าอาหารทะเลผสมด้วยซอสมะเขือเทศ โรยหน้าด้วยซอสและชีสมอสซาเรลล่าแบบขูด	
Salami & Pepperoni · ซาลามี่ และ เป็ปเปอร์อนี่	235/329
Salami, pepperoni, capsicum and basil topped with freshly grated mozzarella & parmesan cheese	
พิซซ่าหน้าซาลามี่ เป็ปเปอร์อนี่ พริกหวาน และโหระพา โรยหน้าด้วยชีสมอสซาเรลล่าแบบขูดและชีสพาร์เมซาน	
Hawaiian · ฮาวายอี้ยน	235/329
Ham & pineapple, topped with freshly grated mozzarella cheese	
พิซซ่าหน้าแฮม สับปะรด โรยหน้าด้วยชีสมอสซาเรลล่าแบบขูด	
Grilled Vegetable · ผักย่าง	205/305
Zucchini, mushrooms, capsicum, onion, tomato and black olives topped with freshly grated mozzarella cheese	
พิซซ่าหน้าซูชิผัก เห็ด พริกหวาน หัวหอม มะเขือเทศ และมะกอกดำ โรยหน้าด้วยชีสมอสซาเรลล่าแบบขูด	

THAI FOOD อาหารไทย

Phuket Noodle · หมี่ฮอกเกี้ยน	195
Traditional Phuket style stir-fried egg noodles, canton lettuce, carrots, egg and seafood	
ผัดหมี่หรือผัดสุรกรุกีตแบบต้นตำรับ ที่มีส่วนผสมของผักกาดขาวตุง แครอท ไข่ และอาหารทะเล	
Pad See Ew · ผัดซีอิ๊ว	195
Stir-fried flat rice noodles with egg, soy sauce, carrots, kale and seafood	
ผัดก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่กับไข่ ซีอิ๊ว แครอท บักก้าน้ำ และอาหารทะเล	
Pad Thai · ผัดไทย	225
Thai rice noodles wok fried with prawns, shallot, fried tofu, Chinese chives, bean sprouts, egg and sweet pickled turnips, all wrapped in an egg net. Served with crushed peanuts and dried shrimp on the side	
เส้นผัดไทยผัดกับกุ้ง หอมแดง เต้าหู้ทอด กุยช่าย ถัวยอก ไข่ และผักกาดขี้เหล็ก เสิร์ฟพร้อมกับถั่วลิสงป่นและกุ้งแห้ง	
Thai Fried Rice · ข้าวผัดสไตล์ไทย	195
Your choice of: Chicken, beef, pork or prawn มีให้เลือกทั้ง: เนื้อไก่ เนื้อวัว เนื้อหมู และเนื้อกุ้ง	
Wok fried rice with egg, tomato, onion, spring onion, soy sauce and a fried egg on top.	
Served with fresh vegetables	
ข้าวสวยผัดกับไข่ มะเขือเทศ หัวหอม ต้นหอม ปรงรสด้วยซีอิ๊วขาว เสิร์ฟพร้อมไข่ดาวและผักสด	
Phuket Pineapple Fried Rice · ข้าวผัดสับปะรด	225
Your choice of: Chicken, beef, pork or prawn มีให้เลือกทั้ง: เนื้อไก่ เนื้อวัว เนื้อหมู และเนื้อกุ้ง	
Wok fried rice with pineapple, cashew nuts, raisins, curry powder and egg.	
Served inside a carved out locally sourced pineapple	
ข้าวสวยผัดกับสับปะรด เม็ดมะม่วงหิมพานต์ ลูกกาด เมกะหรี และไข่ เสิร์ฟในเมลสับปะรด	
Pla Neung Manow · ปลาต้มมะนาว	325
Steamed sea bass with garlic chili lime sauce, Chinese cabbage and local celery.	
Served with steamed jasmine and organic rice	
ปลาทูทะเลนึ่งกับพริก น้ำมะนาว กระหล่ำปลี บักก้าน้ำขี้เหล็ก เสิร์ฟคู่กับข้าวสวยหอมมะลิหรือข้าวสวยอออร์แกนิก	
Goong Tod Sauce Makam · กุ้งทอดซอสมะขาม	325
Deep-fried prawns with fried shallot in a sweet tamarind sauce.	
Served with steamed jasmine and organic rice	
กุ้งทอดกรอบกับหอมขี้เหล็ก ราดด้วยซอสมะขามมะลิหรือข้าวสวยหอมมะลิหรือข้าวสวยอออร์แกนิก	
Chicken and Cashew Nut · อกไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์	205
Stir-fried chicken and cashew nuts, carrots, mushrooms, onion, spring onion, bell pepper, dried chili and chili paste.	
Served with steamed jasmine and organic rice	
เนื้อไก่ผัดกับเม็ดมะม่วงหิมพานต์ แครอท เห็ด หอมใหญ่ ต้นหอม พริกหวาน พริกแห้งและน้ำพริกเผา	
เสิร์ฟพร้อมกับข้าวสวยหอมมะลิและข้าวสวยอออร์แกนิก	
Stir-Fried Thai Holy Basil · ผัดกระเพรา	195
Your choice of: Chicken, beef, pork or seafood มีให้เลือกทั้ง: เนื้อไก่ เนื้อวัว เนื้อหมู และอาหารทะเล	
Stir-fried with garlic, chili, onion, long bean and Thai holy basil. Served with steamed rice and a fried egg on top	
ผัดปรุงรสกับกระเทียม พริกขี้หนู หัวหอม ถัวยาว และใบกระเพรา เสิร์ฟคู่กับข้าวสวยหอมมะลิ และไข่ดาว	
Thai Green Curry · แกงเขียวหวานไก่	195
Green curry with chicken in coconut milk, Thai eggplant, sweet basil and kaffir lime leaves.	
Served with steamed jasmine and organic rice	
เนื้อไก่ในเครื่องแกงเขียวหวานและน้ำกะทิ มะเขือยาว ใบโหระพา ใบมะกรูด เสิร์ฟพร้อมข้าวสวยหอมมะลิและข้าวสวยอออร์แกนิก	

DESSERT ของหวาน

Mango Sticky Rice · ข้าวเหนียวมะม่วง	185
Thai mango with Soul Kitchen's sticky rice and coconut sauce มะม่วงสุก เสิร์ฟคู่กับข้าวเหนียวและน้ำกะทิแบบอบขงวิเศษ คิทเชน	
Chocolate Fondant · ช็อกโกแลตฟองดอง	225
Served with vanilla ice cream & chocolate sauce เสิร์ฟคู่กับไอศกรีมรสวานิลลาและซอสช็อกโกแลต	
Assorted Seasonal Fruits · ผลไม้ตามฤดูกาล	185
Served with natural yoghurt เสิร์ฟพร้อมโยเกิร์ตสด	
Ice Cream Scoop · ไอศกรีม	80
Please ask your server for today's selection of ice cream สามารถสอบถามรสชาติของไอศกรีมในแต่ละวันได้จากพนักงานของเรา	



SIGNATURE DISH
อาหารแนะนำ



DAIRY FREE
อาหารที่ไม่มีส่วนผสมของนมสด



GLUTEN FREE
อาหารที่ไม่มีส่วนผสมของโปรตีนกลูเตน



VEGETARIAN
อาหารเจ

Please let our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances. โปรดแจ้งพนักงานบริการหากท่านมีอาการแพ้หรือมีความต้องการพิเศษอื่นๆ
A vegetarian menu is also available upon request. ครัวเรามีเมนูอาหารเจ หากท่านต้องการ โปรดแจ้งพนักงานบริการ

All prices are subject to 10% service charge and applicable government tax. ราคานี้ยังมีรวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม