

The logo for Cafe Nidee is centered within a large, light gray circle. The circle is set against a dark gray background. The text "cafe" is written in a black, lowercase, sans-serif font. The letter "a" is replaced by an orange circle, and the letter "e" has an orange curved line extending from its top right. Below "cafe", the word "nidee" is written in a similar black, lowercase, sans-serif font. The letter "n" is replaced by an orange circle.

cafe
nidee

Beverage List

Soft Drink & Drinking Water

Sprite	60
Coke, Coke Zero	60
Fanta Orange	60
Soda Water	60
Tonic Water	60
Ginger Ale	60
Singha Lemon Soda	60
Drinking Water	25
Evian Water 500 ml	110
Perrier Water 330 ml	150

Fruit Juice / Frappe / Smoothie

Young Coconut	120 / 125 / 130
Orange Juice	80 / 90 / 100
Pineapple Juice	80 / 90 / 100
Water Melon Juice	80 / 90 / 100
Mango Juice	80 / 90 / 100
Strawberry	80 / 90 / 100
Passion Fruit	80 / 90 / 100
Lime Juice	80 / 90 / 100

Milkshake

Chocolate	130
Thai Tea	130
Green Tea	130
Vanilla	130
Strawberry	130
Mango	130
Passion Fruit	130
Coconut	130
Banana Berry	130

Coffee & Tea

Hot / Iced / Frappe	
Americano	80 / 85 / 90
Espresso	80 / 90 / 95
Latte	80 / 90 / 95
Cappuccino	80 / 90 / 95
Caramel Macchiato	80 / 90 / 95
Extra Shot	30 / 30 / 30
Green Tea	- / 90 / 95
Thai Tea	- / 90 / 95
Lemon Tea	75 / 90 / 95
Jasmine Tea	75 / 90 / 95
Chamomile Tea	75 / 90 / 95



Mocktail

Tinidee Signature : Birdie	130
Plum juice, Plum ice ball, Singha lemon soda	
Maya	130
Butterfly pea syrup, Lemongrass, Lime juice	
Virgin Mojito	130
Mint leaves, Syrup, Lime, Sprite	
Fruit Punch	130
Cranberry, Orange, Pineapple, Passion fruit, Lime, Soda	



Alcoholic List

Beer

Chang (Can / Large Bottle)	110 / 160
Singha (Can / Large Bottle)	120 / 180
Heineken (Can / Large Bottle)	130 / 200
Singha Draught (Glass)	130
Singha Draught (Jug)	340
Singha Draught (Tower)	950

Aperitif

Dry Vermouth (Glass / Bottle)	150 / 3,100
Pernord (Glass / Bottle)	180 / 2,500
Ricard (Glass / Bottle)	180 / 2,500
Campari (Glass / Bottle)	180 / 2,700

Cocktail

Tinidee Signature : Hole-in-One	180
Tequila, Butterfly pea syrup, Lime juice	
Mojito	200
White rum, Lime juice, Mint leaves, Soda	
Tequila Sunrise	200
Tequila, Orange juice, Grenadine syrup	
Margarita	200
Tequila, Triple sec, Lime juice, Syrup	
007 James Bond's Vodkatini	200
Smirnoff Vodka, Dry Vermouth, Green olive	
Pina Colada	200
Gold rum, Malibu, Pineapple juice, Coconut syrup	
Blue kamikaze	200
Vodka, Triple sec, Blue curacao, Lime juice, Syrup	
Mai Tai	200
White rum, Blue curacao, Orange & Pineapple juice, Lime juice, Grenadine syrup	

Vodka & Tequila

Finlandia Vodka (Glass / Bottle)	120 / 1,850
Smirnoff Vodka (Glass / Bottle)	130 / 1,900
Sierra Tequila (Glass / Bottle)	190 / 2,600

Liqueur

Malibu (Glass / Bottle)	150 / 2,100
Kahlua (Glass / Bottle)	210 / 3,000

Gin & Rum

Beefeater Dry Gin (Glass / Bottle)	180 / 2,700
Bombay Sapphire Gin (Glass / Bottle)	210 / 3,200
Bacardi Rum (Glass / Bottle)	120 / 2,450

Brandy & Whisky

St.Henri V.S.O.P (Glass / Bottle)	100 / 1,400
Regency (Glass / Bottle)	110 / 1,500
Mekhong (Glass / Bottle)	90 / 1,250
Jim beam (Glass / Bottle)	140 / 1,900
Jack Daniel's (Glass / Bottle)	240 / 3,400
John Jameson (Glass / Bottle)	190 / 2,700
J.W. Red Label (Glass / Bottle)	130 / 1,850
J.W. Black Label (Glass / Bottle)	260 / 3,700





Guest Recommend



50. Tinidee cheese burger beef 300
กินดีซีสเบอร์เกอร์เนื้อ

60. Hainanese chicken and rice
Singapore style 190
ข้าวมันไก่สิงคโปร์

35. Crispy salmon flake salad
with spicy mango sauce 240 (G)
ยำปลาแซลมอนเผ็ด

73. Egg noodles in yellow curry
and chicken served with crispy
egg noodles and condiment 180 (G)
ข้าวซอยไก่



87. Spicy pork back-bone stew
with Thai herbs 180
ต้มแซบ เส้งหมู

106. Deep-fried pork leg 550
ขาหมูทอด

114. Mango sherbet with
butterfly pea sticky rice 120 (G)
เชอร์เบตมะม่วงกับข้าวเหนียวมูลอัญชัน

American breakfast set 300

ชุดอาหารเช้าแบบอเมริกัน

Crispy bacon, Sausage, and Ham

Choice of eggs, every way : Fried, Scrambled, Boiled, Omelet

Choice of boiled rice or fried rice with chicken or pork

Toasted white or whole wheat bread with butter and jam

Fresh juice selection : Orange, Pineapple, Guava

Coffee or Tea



Vegetarian



Gluten free



Nuts



Seafood



Dairy

Please contact our restaurant & Kitchen team if you have any special dietary requirements



1. Garlic bread 120 
ขนมปังกรอบเกี๊ยม

2. French fries 130 
เฟรนซ์ฟรายซ์



3. Sundried pork 180
Sundried beef 200
หมูแห้งเดี๋ยว / เนื้อแห้งเดี๋ยว

4. Deep-fried marinated chicken wings
with fish sauce 180 
ปีกไก่ทอดน้ำปลา





5. Deep-fried crispy shrimp chips 100 ⚡
ข้าวเกรียบกุ้งทอด



6. Spicy fried peanut 120

Cashew nut 180 ⚡

ยำกุ้งสิง / เม็ดมะม่วงหิมพานต์กรอบเครื่อง



7. Deep-fried marinated sour
chicken wings 190

แหنเมี๊กไก่ทอด

8. Deep-fried Tom Yum shrimp
spring rolls 220 ⚡

ปอเปี๊ยะตันยำกุ้งทอด



Vegetarian



Gluten free



Nuts



Seafood



Dairy

Please contact our restaurant & Kitchen team if you have any special dietary requirements



9. Deep-fried onion rings 120
អំពុំខេត្តប៉ែងកែត



10. Deep-fried squid rings 180 
បោលអើកមួបប៉ែងកែត



11. Deep-fried fish cake 190 
កែតប៉ែនប្រាករាយ



12. Deep-fried shrimp cake 220 
កែតប៉ែនកង់



13. Deep-fried pork belly with fish sauce 160
หมูสามชั้นก็อตน้ำปลา



14. Grilled pork neck with Thai spicy sauce 160
คอหมูย่างจืดแจ่ว



15. Grilled beef with Thai spicy sauce 200
เนื้อย่างจืดแจ่ว





16



18

16. Deep-fried minced pork in spicy salad 190
ลาบหมูทอด

17. Deep-fried pork belly with chili & salt 190
หมูสามชั้นทอด คั่วพริกเกลือ

18. Stir-fried crispy pork belly with chili & salt 220
หมูกรอบ คั่วพริกเกลือ



17



19. Spicy chicken salad with Thai herb served with corn chip 180
ลาบไก่กับแพ้นข้าวโพดอบกรอบ



10

All prices quoted are nett and inclusive 10% service charge and applicable government VAT



20. Fermented pork sausage salad 200 ⚡

ไก่หมูกรอบเครื่อง



20

21. "Kai Sam Yang" Three varieties of snack 160 ⚡

ไก่สามอย่าง



21



23

22. Stuffed rice noodle with tofu topping 180 ⚡

ก๋วยเตี๋ยวหลอดกรองเครื่อง

23. Deep-fried marinated crab meat wrapped with tofu sheet 250 ⚡

อ้อยจืดปู



Vegetarian

Gluten free

Nuts

Seafood

Dairy

Please contact our restaurant & Kitchen team if you have any special dietary requirements

11



24



25



26



27



28

24. Spicy sea bass with mixed
Thai herbs salad 240 
ยำปลากระเพงสมุนไพร

25. Spicy mixed fruits salad with shrimp /
Spicy papaya salad with shrimp 180  
ส้มตำผลไม้รวมกุ้ง / ส้มตำไทยกุ้ง

Steamed sticky rice 20
ข้าวเหนียว

26. Fresh salmon with spicy
Thai sauce and herbs 240 
แซลมอนเนม:นาว

27. Chef salad 180
เชฟสลัด

28. Tinidee Caesar salad with chicken 180
with grilled shrimp 200 
กินดี ซีซาร์สลัดกับไก่ย่าง / กุ้งย่าง



29. Spicy braised pork salad 200
 Spicy braised beef salad 220
 ยำหมูคุ่น / ยำเนื้อคุ่น



30. Pork with spicy sauce 180
 Fresh shrimp with spicy sauce 240 (G)
 หมูมะนาว / กุ้งมะนาว



31. Fish ball with Thai spicy sauce 200 (G)
 ลูกชิ้นปลาลวกจิ้น



32. Spicy glass noodles with grilled salmon
 or seafood salad 240 (G)
 ยำวุ้นเส้นกับปลาแซลมอนย่าง หรือ ทะเลือว





33

33. Spicy water mimosa and seafood salad 220 ☺
ยำพิกகะระฉดகாலை



35

35. Crispy salmon flake salad with spicy mango sauce 240 ☺
ยำปลาแซลมอนพู

36. Spicy mixed seafood or fresh salmon cube with Thai herbs salad 240 ☺
ลาบทะเล / ลาบแซลมอนดีบ

37. Crab stick salad roll 180 ☺
สลัดโรลปูอัด



☺

34. Spicy pomelo and seafood salad 240 ☺
ยำส้มโอகะເ



☺



☺



☺



“ເລືອກເລັບສິຕົລືຄຸນ”
ສປາກີຕີ / ສປາກີຕີຫຸ່ມກຳດໍາ / ເພັນເປົ້າ
“Please select your choice”

Spaghetti / Spaghetti squid ink / Penne



38. “Phad Thai Goong” 220

Dried shrimp, tofu, bean sprout, Chinese chives and shrimp
ພັດໄທຍກຸງສິຕືລ

39. “Aglio e olio” with gourami fish or bacon 240

Olive oil, garlic, dried chilli
ອາກເຮືຍ-ເວະ-ໂວຣອຍ - ພັດນ້ຳນັນມະກອກ
ກະເທິຍມ, ພຣິກແກ້ງ ແລະ ປລາສລິດ ຮັບອ ເບກ່ອນ

40. “Tom Yum Goong” 240

Spicy Tom yum sauce and shrimp
ພັດຊວສດັນຍຳກຸງ

41. “Kee Mao Talay” 240

Vegetables, young pepper corn
Thai herbs and mixed seafood
ພັດຊ້ມາກະເລ

42. “Carbonara” 220

Cream, egg, bacon and mushroom
ຫອສຄຣີມຄາຣໂບນາຮ່າ

43. “Ebiko cream sauce” 220

Cream, egg, and capelin fish roe
ຫອສຄຣີມແລະໄຟປ່າລາຄາເປັນ

38

39

40

41

42

43

15



Vegetarian



Gluten free



Nuts



Seafood



Dairy

Please contact our restaurant & Kitchen team if you have any special dietary requirements



Sandwich & Burger



44. Ham & cheese sandwich Panini 250 ⓘ

แฮมและชีสแซนด์วิชร้อน



45. Ham & cheese sandwich 240 ⓘ

แฮมและชีสแซนด์วิช

46. Tuna sandwich 220 ⓘ ⓘ

ทูน่าแซนด์วิช



47. Tinidee club sandwich 240 ⓘ

ทินดี คลับแซนด์วิช



48. Burger chicken or pork 270 ⓘ

เบอร์เกอร์ ไก่ หรือ หมู

49. Burger salmon 350 ⓘ ⓘ

เบอร์เกอร์ แซลมอน

50. Tinidee cheese burger beef 400 ⓘ

ทินดี ชีสเบอร์เกอร์ เบefs





51



53



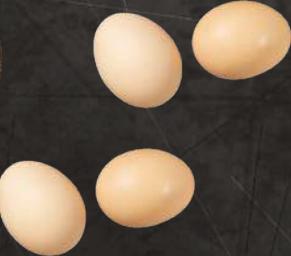
52



51. Pizza Margherita 190 ⚡
พิซซ่ามาการต้า

52. Pizza Hawaiian 200 ⚡
พิซซ่า Hawaian อียิบ

53. Pizza stir-fried spicy seafood with hot basil 250 ⚡ ⚡
พิซซ่ากุ้งเผาโร勒



Vegetarian

Gluten free

Nuts

Seafood

Dairy

Please contact our restaurant & Kitchen team if you have any special dietary requirements

54. Fried rice with crab meat
and salted egg 220 
ข้าวผัดปูไข่เค็ม



55. Fried rice with Chinese black olive
and minced pork 190
ข้าวผัดหน่าน้ำเลือบ



56. Fried rice with egg, bacon and
crispy bacon 200
ข้าวผัดไข่เบคอนกรอบ



57. Pineapple fried rice with shrimp 190

ข้าวผัดสับปะรดกุ้ง



58. Fried rice with chili and salt served with crispy pork belly 220

ข้าวผัดเผ็ดเกลือหมูกรอบ



59. Fried rice with beef fat served with grilled beef 220

ข้าวผัดเมีนเนื้อ เสิร์ฟพร้อมเนื้อย่าง



Vegetarian

Gluten free

Nuts

Seafood

Dairy

Please contact our restaurant & Kitchen team if you have any special dietary requirements

60. Hainanese chicken and rice
Singapore style 190
ข้าวมันไก่น้ำ



61. Southern style rice noodles salad
with crab curry sauce 250 ☺
ข้าวมันจีนน้ำยาปูปักษ์ใต้



62. Fried rice with shrimp paste, sweet
pork and condiment 190 ☺
ข้าวผัดกะปิ



63. Steamed rice with
crispy pork belly 220
ข้าวหมูกรอบ

64. Fried rice with
salted fish and kale 180
ข้าวผัดกะหลาปลาน้ำปลาเค็ม



64



63



65



66



65. Fried rice with crispy gourami fish 200
ข้าวผัดปลาสวาย

66. Fried rice with Thai mackerel 180
ข้าวผัดปลาทู



Vegetarian



Gluten free



Nuts



Seafood



Dairy

Please contact our restaurant & Kitchen team if you have any special dietary requirements



68.
Stir-fried shrimp
/ crispy pork belly or
seafood with
garlic and pepper
200 / 220

ข้าวผัดกุ้ง / หมูกรอบ หรือ ทะเล
กอเดกระเพราไข่เจียว



67.
Fried rice with
shrimp paste dip,
pork, salted egg and
fresh vegetables 170
ข้าวผัดน้ำพริกลงเรือ



69.
Stir-fried spicy
chicken or pork / beef /
crispy pork belly with hot
basil 160 / 180 / 220
ข้าวผัดกระเพราไก่หรือหมู /
เนื้อ / หมูกรอบ



70.
Stir-fried spicy shrimp /
seafood with hot basil
200 / 220

ข้าวผัดกระเพรากุ้ง / ทะเล





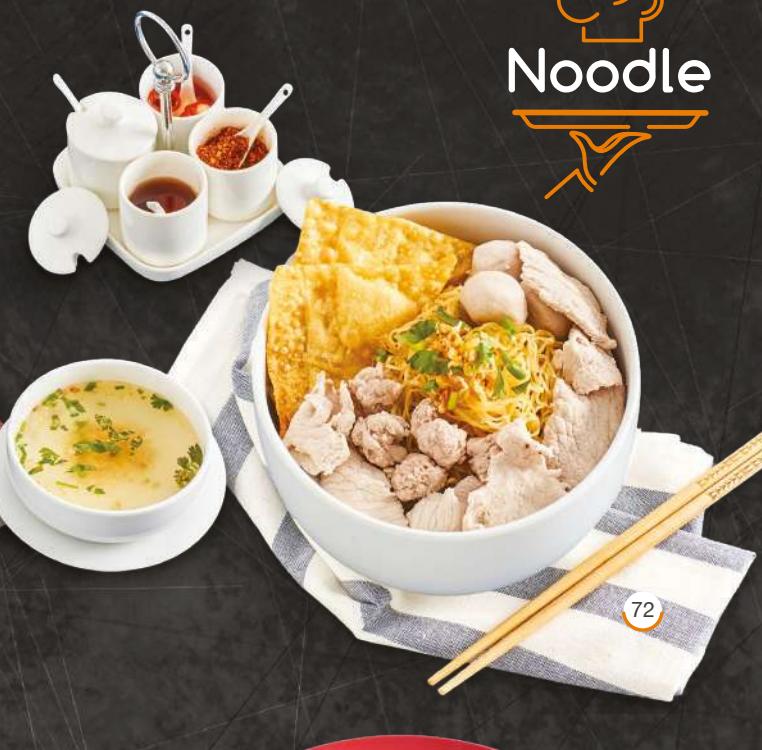
71. Stir-fried large rice noodle and crispy squid with chicken / seafood 160 / 220 ☺
เส้นใหญ่ กุ้งไก่ / กะหล่ำ

72. Noodle with pork, pork ball and crispy wonton sheet 150
เส้นเล็กแห้งกรอบเครื่อง

73. Egg noodle in yellow curry and condiment with chicken / beef 180 / 200
ข้าวซอยไก่ / เนื้อ

74. Jade noodle with braised pork spare ribs 200
มะหมี่หยกซี่โครงหมูคุ้น

75. Stir-fried rice vermicelli with seafood and water mimosa 220 ☺
เส้นหมี่พัตทะลวงกับพักกระเดด





76. Egg noodle soup with braised pork / beef 180 / 220
บะหมี่กุ้งตุ๋น / เนื้อตุ๋น

77. World famous stir-fried rice noodle Thai style with shrimp / seafood 220 / 240
พัดไก่กุ้ง / กะหล่ำ



78. Fried rice noodle in gravy sauce with chicken or pork / beef / fish / seafood 160 / 180 / 190 / 220
ราดหน้า ไก่ หรือ หมู / เนื้อ / ปลา / กะหล่ำ

79. Stir-fried glass noodle in sukiyaki sauce with chicken or pork / beef / seafood 160 / 190 / 220
สุกี้แห้ง ไก่ หรือ หมู / เนื้อ / กะหล่ำ

80. Stir-fried rice noodle with black soya sauce with chicken or pork / beef / seafood 160 / 190 / 220
พัดซีอิ๊ว ไก่ หรือ หมู / เนื้อ / กะหล่ำ



81.
Mushroom cream
soup 120 (ල)
ซุปครีมเห็ด



82.
Pumpkin cream
soup 120 (ල)
ซุปครีมฟักทอง



83.
Green curry chicken /
beef served with roti
200 / 230
แกงเขียวหวาน ไก่ / เนื้อ
เสิร์ฟพร้อมกับโรตี

Vegetarian

Please contact our restaurant & Kitchen team if you have any special dietary requirements

Gluten free

Nuts

Seafood

Dairy



Soup & Curry

84. Braised pork soup 190
 Braised beef soup 230
 serve with steamed rice
 เกาเหลาหมูตุ๋น / เนื้อตุ๋น เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย



85. Sour soup made of tamarind paste with sea bass and vegetable or water mimosa 200
 แกงส้มปลาทะเล พักรวม หรือ พักกะเจด

86. Spicy Tom Yum seafood 220 
 ต้มยำทะเล
 Spicy Tom Yum river prawn 250 
 ต้มยำกุ้งแม่น้ำ

87. Spicy pork spare ribs soup 180
 ต้มแซ่บ ซีโครงหมู
 Spicy braised pork soup 200
 ต้มแซ่บ หมูตุ๋น
 Spicy braised beef soup 230
 ต้มแซ่บ เนื้อตุ๋น





88. Chicken / Seafood in coconut milk soup with galangal and young coconut 180 / 220

ต้มข่าไก่ / ทะเล ใส่มะพร้าวอ่อน

89. Clear soup with egg tofu and minced pork 170

แกงจืดเต้าครุ้กมูสับ

90. Southern Thai curry with New Zealand mussel 300 ☺

แกงคั่ว หอยแมลงภู่ นิวซีแลนด์

91. Beef or shrimp in panang curry 190 / 220 ☺

แพนang เนื้อ / กุ้ง

Steamed rice plate / bowl 20 / 60

ข้าวสวย จาน / โบล



Vegetarian



Gluten free



Nuts



Seafood



Dairy

Please contact our restaurant & Kitchen team if you have any special dietary requirements



Main Dish

92.
Stir-fried cabbage with
fish sauce /
crispy pork belly
120 / 200
กะหล่ำปลีผัดน้ำปลา / ไส้หมูกรอบ



93.
Stir-fried Hon Kong
kale in oyster sauce 150
คะน้าผัดกงน้ำบัวหอย



94.
Papaya salad
served with
grilled chicken and
sticky rice 200
ชุดส้มตำไทย ไก่ย่าง
ข้าวเหนียว



95.
Thai omelette with
minced pork / shrimp
crab meat
150 / 180 / 200
ไข่เจียวหมู / กุ้ง / บุ





96. Stir-fried squid with salted egg 220 

ปลาหมึกผัดไข่เค็ม



97. Crispy prawn in tamarind glaze 250 



98. Fried sea bass with three flavour sauce 250 



99. Steamed curry seafood in young coconut 250 



Vegetarian Gluten free Nuts Seafood Dairy
Please contact our restaurant & Kitchen team if you have any special dietary requirements

100. Stir-fried red curry paste and tree basil leaves with pork / beef
crispy pork belly / seafood 160 / 180 / 220 / 240 ☺
พัคผัดใบบุ้งกรุ่น หมู / เนื้อ / หมูกรอบ / ทะเล

101. Stir-fried spicy mixed Thai herbs and vegetables with pork / beef
crispy pork belly / seafood 160 / 180 / 220 / 240 ☺
พัคผัด หมู / เนื้อ / หมูกรอบ / ทะเล



102. Stir-fried spicy hot basil with chicken or pork / beef /
crispy pork belly / seafood 160 / 180 / 220 / 240

พัคกระเพรา ไก่ หรือ หมู / เนื้อ / หมูกรอบ / ทะเล

103. Stir-fried cashew nuts with chicken or pork / beef /
crispy pork belly / seafood 160 / 180 / 220 / 240

พัคเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ไก่ หรือ หมู / เนื้อ / หมูกรอบ / ทะเล





104. Deep-fried sea bass with garlic or fish sauce 550

ปลากระพง กอດกระเทียม หรือ กอດน้ำปลา



105. Steamed sea bass with soya sauce or spicy lime sauce 550

ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว หรือ นึ่งมะนาว



106. Deep-fried pork leg 550

ขาหมูทอด



Vegetarian



Gluten free



Nuts



Seafood



Dairy

Please contact our restaurant & Kitchen team if you have any special dietary requirements



Snack & Wine Pairing



107.

Assorted cheese board with vegetables, dried fruits and cracker 250 

ເຊັບອົດ ກັບ ພັກ, ພລານີ້ແກ້ງ
ໄລ້: ແກຣກເກວ່າ



108.

Grilled chicken with spicy Caesar wrapped 180
ເຊົ່າໜ້າແຮັບໄກກັບຜອສເພື້ນ



White Wine

Eclipse Lunar Chardonnay by glass	180
Eclipse Lunar Chardonnay by bottle	850
Vin De HT Chardonnay by glass	180
Vin De HT Chardonnay by bottle	850

Red Wine

Eclipse Solar Shiraz Cabernet by glass	180
Eclipse Solar Shiraz Cabernet by bottle	850
Vin De HT Cabernet Sauvignon by glass	180
Vin De HT Cabernet Sauvignon by bottle	850



Steak & Wine Pairing



109. Kurobuta pork chop 400
สเต็กหมู คุโรบุตะ

110. 250 g of AUS Black Angus grain fed
120 days beef sirloin steak 900
สเต็กเนื้อสันน nok แองกัส ออสเตรเลีย

111. 250 g of AUS Black Angus grain fed
120 days beef ribeye steak 1,200
สเต็กเนื้อสันแหลม แองกัส ออสเตรเลีย

112. Grilled salmon steak served with black
pepper sauce or Thai spicy sauce 450
สเต็กปลาแซลมอน ซอสพริกไทยดำ หรือ น้ำจิ่งแจ่ว

Vegetarian
Please contact our restaurant & Kitchen team if you have any special dietary requirements

Gluten free

Nuts

Seafood

Dairy



113. Assorted sliced fresh fruit 120
ผลไม้ร้อน

114. Mango sherbet with butterfly pea sticky rice 120
เชอร์เบตมะม่วงกับข้าวเหนียวมูลอัญชัน
(You can change the sherbet flavours)



115. Coconut ice cream with assorted toppings 120
ไอศกรีมกะทิกรองเครื่อง
(You can change the ice cream flavours)

116. 1 scoop of Ice cream : Coconut / Green tea / Coffee / Chocolate / Vanilla / Strawberry 80
ไอศกรีม 1 ลูก : กะทิ / ชาเขียว / กาแฟ / ช็อกโกแลต / วนิลลา / สตอเบอร์รี่
117. 1 scoop of Sorbet : Melon / Mango / Strawberry / Mixed berry / Passion fruit 90
ชอร์เบต 1 ลูก : เมล่อน / มะม่วง / สตอเบอร์รี่ / เบอร์รี่ / เสาวรส





118. "Lod Chong Wat Jet"- Thai pandan short vermicelli in coconut milk and palm sugar 70
ลอดช่องวัดเจ๊ฯ

119. "Bua Loy Phueak"- Flour and taro dumpling in coconut milk 70
บัวลอยพีโวກ

120. "Tub Tim Krob"- Coated water chestnut with flour in syrup and coconut milk 70
กับก้มกรอบ

121. "Bua Loy Nam Khing"- Flour dumpling with black sesame in hot ginger syrup 70
บัวลอยนางดำน้ำขิงร้อน

Tinidee

www.tinidee.com