

café  
niidee



# 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



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


39. Spaghetti Aglio e olio with  
gourami fish 240  
สปาเก็ตตี้ ผัดน้ำมันมะกอก กระเทียม,  
พริกแห้ง และ ปลาสด


66. Fried rice with Thai mackerel 180   
ข้าวผัดปลาทุ

76. Egg noodle soup with  
braised beef 220  
บะหมี่เนื้อตุ๋น

50. Tinidee cheese burger beef 300  
กัณฑ์ชีสเบอร์เกอร์เนื้อ

60. Hainanese chicken and rice  
Singapore style 190  
ข้าวมันไก่ชนิด

35. Crispy salmon flake salad  
with spicy mango sauce 240   
ยำปลาแซลมอนฟู

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



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

106. Deep-fried pork leg 550  
ขาหมูทอด

114. Mango sherbet with  
butterfly pea sticky rice 120   
เชอร์เบทมะม่วงกับข้าวเหนียวมูลอัญชัน





American breakfast set 300

## ชุดอาหารเช้าแบบอเมริกัน

## Crispy bacon, Sausage, and Ham

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



# Appetizer



1. Garlic bread 120 🔄  
ขนมปังกระเทียม

2. French fries 130 🔄  
เฟรนช์ฟรายซ์



3. Sundried pork 180  
Sundried beef 200  
หมูแดดเดียว / เนื้อแดดเดียว

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 🌱 🌱  
ยำถั่วลิสง / เม็ดมะม่วงหิมพานต์ทรงเครื่อง



7. Deep-fried marinated sour chicken wings 190  
ແຄນມືກໄກ່ທອດ



8. Deep-fried Tom Yum shrimp spring rolls 220 🌱  
ປອເປີຍະຕົມຢ່າງທອດ








9. Deep-fried onion rings 120  
หอมใหญ่ชุบแป้งทอด



10. Deep-fried squid rings 180   
ปลาหมึกชุบแป้งทอด



11. Deep-fried fish cake 190   
ทอดมันปลากราย



12. Deep-fried shrimp cake 220   
ทอดมันกุ้ง





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



14. Grilled pork neck with Thai spicy sauce 160  
คอหมูย่างจิ้มแจ่ว



15. Grilled beef with Thai spicy sauce 200  
เนื้อย่างจิ้มแจ่ว





# Appetizer



16



18



17

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




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




10

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



20. Fermented pork sausage salad 200 

แพนมารงเครื่อง

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

ไก่สามอย่าง



20




21



22



23

22. Stuffed rice noodle with tofu topping 180 

ก๋วยเตี๋ยวลอดทอดทรงเครื่อง

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

ช่วยจิ๋ว







24



25



26



27



28

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

ยำปลากระพงสมุนไพร

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 🌶️

แซลมอนมะนาว

27. Chef salad 180

เซฟสลัด

28. Tinidee Caesar salad with chicken 180 with grilled shrimp 200 🌶️

ทินิดี ซีซาร์สลัดกับไก่ย่าง / กุ้งย่าง





29. Spicy braised pork salad 200  
Spicy braised beef salad 220  
ยำหมูตุ๋น / ยำเนื้อตุ๋น



30. Pork with spicy sauce 180  
Fresh shrimp with spicy sauce 240 🌱  
หมูมะนาว / กุ้งมะนาว



31. Fish ball with Thai spicy sauce 200 🌱  
ลูกชิ้นปลาลาวจิ้ม



32. Spicy glass noodles with grilled salmon  
or seafood salad 240 🌱  
ยำวุ้นเส้นกับปลาแซลมอนย่าง หรือ ทะเลรวม







33

33. Spicy water mimosa and seafood salad 220 🌱

ยำผักกระเฉดทะเล

34. Spicy pomelo and seafood salad 240 🌱

ยำส้มโอทะเล



34



35

35. Crispy salmon flake salad with spicy mango sauce 240 🌱

ยำปลาแซลมอนฟู

36. Spicy mixed seafood or fresh salmon cube with Thai herbs salad 240 🌱

ลาบทะเล / ลาบทะเลมอนดิบ



36

37. Crab stick salad roll 180 🌱

สลัดโรลปูอัด



37



“เลือกเส้นสัต์ลคุณ”  
 สปาเก็ตติ / สปาเก็ตติหมึกดำ / เพนเน่  
 “Please select your choice”  
 Spaghetti / Spaghetti squid ink / Penne



38. “Phad Thai Goong” 220 🌱

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

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

Olive oil, garlic, dried chilli  
 อากริโอ-เอะ-โอริโอ - พัดน้ำมันมะกอก  
 กระเทียม, พริกแห้ง และ ปลาสด หรือ เบคอน

40. “Tom Yum Goong” 240 🌱

Spicy Tom yum sauce  
 and shrimp  
 พัดซอสต้มยำกุ้ง

41. “Kee Mao Talay” 240 🌱

Vegetables, young pepper corn  
 Thai herbs and mixed seafood  
 ผัดซีเมะทะเล

42. “Carbonara” 220 🥚

Cream, egg, bacon  
 and mushroom  
 ซอสครีมคาร์โบนารา

43. “Ebiko cream sauce” 220 🥚

Cream, egg, and capelin fish roe  
 ซอสครีมและไข่ปลาคาเปลิน



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 

ทินิดี คลับแซนด์วิช




48. Burger chicken or pork 270 

เบอร์เกอร์ ไก่ หรือ หมู

49. Burger salmon 350  

เบอร์เกอร์ แซลมอน

50. Tinidee cheese burger beef 400 

ทินิดี ชีสเบอร์เกอร์ เนื้อ



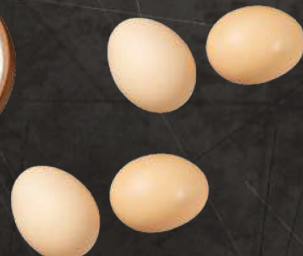




51. Pizza Margherita 190   
 พิซซ่ามารีทต้า

52. Pizza Hawaiian 200   
 พิซซ่าฮาวายเียน

53. Pizza stir-fried spicy seafood with hot basil 250    
 พิซซ่าทะเลพริกขี้หนู



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

ข้าวผัดหน่อเสียบ




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

ข้าวผัดพริกเกลือหมูกรอบ



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

ข้าวผัดมันเนื้อ เสิร์ฟพร้อมเนื้อย่าง





60. Hainanese chicken and rice  
Singapore style 190  
ข้าวมันไก่ชนิดี



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



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  
ข้าวผัดกะนํ้าปลาเค็ม



65. Fried rice with crispy gourami fish 200  
ข้าวผัดปลาสด

66. Fried rice with Thai mackerel 180  
ข้าวผัดปลาทุ



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 🌱

ข้าวกุ้ง / หมูกรอบ หรือ ทะเล  
ทอดกระเทียมพริกไทย

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

ข้าวผัดน้ำพริกขมิ้น



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

ข้าวผัดกระเทียมไก่หรือหมู /  
เนื้อ / หมูกรอบ

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

200 / 220 🌱


ข้าวผัดกระเทียมกุ้ง / ทะเล







71

71. Stir-fried large rice noodle and crispy squid with chicken / seafood 160 / 220   
เส้นใหญ่ คั่วไก่ / ทะเล




72

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

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

74. Jade noodle with braised pork spare ribs 200  
บะหมี่หยกซี่โครงหมูตุ๋น

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



75



73



74





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

77. World famous stir-fried rice noodle Thai style  
with shrimp / seafood 220 / 240 🌐  
ผัดไทยกุ้ง / ทะเล



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

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

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



# Soup & Curry



81.  
Mushroom cream  
soup 120 🍲  
ซูปครีมเห็ด



82.  
Pumpkin cream  
soup 120 🍲  
ซูปครีมฟักทอง



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



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



# 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

แกงส้มปลากระพง พริกขี้หนู หรือ พริกขี้เจ็ด

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





# Soup & Curry



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

แกงจืดเต้าหู้หมูสับ

90. Southern Thai curry with New Zealand mussel 300 🌊

แกงคั่ว หอยแมลงภู่ นิวซีแลนด์

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

แพนง เนื้อ / กุ้ง

Steamed rice plate / bowl 20 / 60

ข้าวสวย จาน / โบล



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  
คะน้าฮ่องกงน้ำมันหอย

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

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






# Main Dish






96. Stir-fried squid with salted egg 220


ปลาหมึกผัดไข่เค็ม




97. Crispy prawn in tamarind glaze 250


กุ้งทอดมะขาม



98. Fried sea bass with three flavour sauce 250


ปลาทอดสามรส

99. Steamed curry seafood in young coconut 250


ห่อหมกทะเล มะพร้าวอ่อน




Vegetarian

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


Gluten free


Nuts


Seafood


Dairy



# Main Dish

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

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



102. Stir-fried spicy hot basil with chicken or pork / beef /  
crispy pork belly / seafood 160 / 180 / 220 / 240  
ผัดกระเพราไก่ หรือ หมู / เนื้อ / หมูกรอบ / ทะเล

103. Stir-fried cashew nuts with chicken or pork / beef /  
crispy pork belly / seafood 160 / 180 / 220 / 240  
ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ไก่ หรือ หมู / เนื้อ / หมูกรอบ / ทะเล





104. Deep-fried sea bass with  
garlic or fish sauce 550  
ปลากระพง ทอดกระเทียม หรือ ทอดน้ำปลา



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 

ชีสบอร์ด กับ พัก, ผลไม้แห้ง และ แครกเกอร์



108.

Grilled chicken with spicy Caesar wrapped 180

ชีซ่าร่เริ่พไ่ก่กับซอสเพ็ด

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 คุโรบูตะ

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

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

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



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





113. Assorted sliced fresh fruit 120  
ผลไม้รวม

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



115. Coconut ice cream with assorted toppings 120  
ไอศกรีมกะทิทรงเครื่อง  
(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 / วานิลลา / สตรอเบอร์รี่  
117. 1 scoop of Sorbet : Melon / Mango / Strawberry / Mixed berry / Passion fruit 90  
ซอร์เบต 1 ลูก : เมล่อน / มะม่วง / สตรอว์เบอร์รี่ / เบอร์รี่รวม / เสาวรส







118. “Lod Chong Wat Jet” - Thai pandan short vermicelli in coconut milk and palm sugar 70  
ลอดช่องวัดเจษฎา

119. “Bua Loy Phueak”- Flour and taro dumpling in coconut milk 70  
บัวลอยเผือก

120. “Tub Tim Krob”- Coated water chestnut with flour in syrup and coconut milk 70  
ทับทิมกรอบ

121. “Bua Loy Nam Khing”- Flour dumpling with black sesame in hot ginger syrup 70  
บัวลอยงาดำน้ำขิงร้อน



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



Tinidee

[www.tinidee.com](http://www.tinidee.com)