



กายา แปลว่าร่างกาย

ร่างกายคนเราประกอบด้วยอวัยวะทั้งภายในและภายนอก ซึ่งภายในร่างกายคนเราต้องการอาหารที่เป็นประโยชน์และไม่มีโทษ เพื่อพัฒนาและดูแลให้แข็งแรงตลอดเวลา และเมื่อภายในแข็งแรง กายาภายนอกก็จะดูดีไปด้วย

ร่างกาย (ส้มตำ, ยำ, ปลาร้า) เราเน้นอาหารรสจัด ทั้งอาหารไทยทุกภาคและภาคอีสาน โดยเราเน้นใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพในรสชาติที่ดั้งเดิมของภาคนั้น ๆ ทั้งเผ็ดจัดหรือเผ็ดน้อย

ปลาร้าเป็นปลาร้าไม่ไฮโซแต่ต้องสะอาดและหอมอร่อย ส่วนผสมต่าง ๆ เน้นใช้พืชผักท้องถิ่นถือว่าเป็นพืชผักสมุนไพรที่ดีต่อร่างกาย

10 ประโยชน์ดี ๆ ของอาหารรสเผ็ด

- เครื่องเทศต่าง ๆ ช่วยยับยั้งการอักเสบ -
- ช่วยลดน้ำหนักได้เพราะจะเพิ่มอัตราการเผาผลาญพลังงาน -
- ดีต่อหัวใจเพราะสามารถละลายลิ่มเลือดได้ -
- ในพริกมีสารแคปไซซิน (capsaicin) ที่สามารถยับยั้งการเจริญเติบโตของเซลล์มะเร็งได้ -
- เครื่องเทศในอาหารรสจัด ช่วยให้การย่อยอาหารดีขึ้น -
- ลดอาการไข้หวัดได้ ทำให้ทางเดินหายใจทำงานดีขึ้น -
- กินเผ็ดช่วยให้อายุยืนขึ้นด้วยนะ -
- ดีต่อสมองเพราะช่วยลดความเครียดและปรับปรุงการทำงานของหน่วยความจำ -
- ช่วยลดอาการปวดได้ -
- อาหารรสเผ็ดสามารถป้องกันโรคเบาหวานได้ด้วยจ๊ะ -

ที่มา: naturalfoodseries



ปริมาณความเผ็ดตาม “กายา” ของคุณ

1. เผ็ดน้อย พริก 3 เม็ด
2. เผ็ดกลาง พริก 5 เม็ด
3. เผ็ดมาก พริก 8 เม็ด
4. โครตเผ็ด พริก 12 เม็ด
5. ไม่เผ็ด ไม่มี



อาหารกรูบกริบ



แก้มกุ้งทอดพริกปาริก้า 150+ Baht
Deep Fried Shrimp Head with Paprika



เซียมต้อทอดเกลือ 260+ Baht
Deep Fried Pork Chest with Salt



ไก่กรอบทรงเครื่อง 160+ Baht
Deep Fried Seasoning Crispy Chicken



หมูแดดเดียว 160+ Baht
Deep Fried Sun-Dried Pork



ซี่โครงหมูทอดกระเทียมพริกไทย 150+ Baht
Deep Fried Pork Rib with
Garlic and Pepper



เนื้อแดดเดียว 190+ Baht
Deep Fried Sun-Dried Meat



กากหมูทอด 60+ Baht
Deep Fried Pork Crackling



หมูกรอบทอดน้ำปลา 160+ Baht
Deep Fried Crispy Pork with Fish Sauce



ปีกไก่ทอดน้ำปลา 150+ Baht
Deep Fried Chicken Wing
And Fish Sauce

จานเดียว



บาทไก่ตุ๋นบวชีนตมปลาเค็ม 160+ Baht
Chicken Feet and Salty Fish Soup with Herbs



บาทไก่ตุ๋นบวชีนซุ๊ปเปอร์ 160+ Baht
Special Chicken Feet Soup with Herbs



เส้นหมี่ผัดกะปิปลาทู 140+ Baht
Fried Rice Noodle with Mackerel and Shrimp Paste



ผัดขนมชีนเผ็ด 140+ Baht
Stir-Fried Hot and Spicy Fermented Rice Noodle



กุ้งแช่น้ำปลาราดวาซาบิ 190+ Baht
Shrimp in Fish Sauce And Wasabi



หมูผัดเคย 190+ Baht
Stir-Fried Pork And Shrimp Paste



เนื้อผัดเคย 190+ Baht
Stir-Fried Meat And Shrimp Paste



ข้าวคลุกปลาทูแมว 160+ Baht
Rice Blend With Small Mackerel



ข้าวผัดกากหมูกระเทียมพริกสด 160+ Baht
Fried Rice With Pork Crackling And Fresh Chillies

ปลาทอด



ปลาฉี่ทอดกระเทียม 320+ Baht
Deep Fried Tilapia With Garlic



ปลาทั้งขมิ้นทอดขมิ้น 390+ Baht
Deep Fried Red Tilapia with Turmeric



ปลากะพงแดดเดียวทอดน้ำปลา 420+ Baht
Deep Fried Sun-Dried Sea Bass
With Fish Sauce

ตำกาด



ตำกาดกายาสีทึ่ 590+ Baht



ตำกาดคลาสสิค 590+ Baht



ตำกาด Tik Tok 590+ Baht

.....
~
ปริมาณความเผ็ดตาม "กายา" ของคุณ

1. เผ็ดน้อย พริก 3 เม็ด
2. เผ็ดกลาง พริก 5 เม็ด
3. เผ็ดมาก พริก 8 เม็ด
4. โครตเผ็ด พริก 12 เม็ด
5. ไม่เผ็ด ไม่มี

.....
~
.....



KAYA

SOMTUM · YUM · PLAA RAA

เกาเหလာ ส้มตำ



เกาเหလာปลา ร้ากุ้งสด 220+ Baht
Kaulau Sontun with Pickled Fish and Fresh Shrimp



เกาเหလာปลา ร้าซีฟู้ด 360+ Baht
Kaulau Sontun with Pickled Fish and Seafood



เกาเหလာปลา ร้าหมูยอ หมูกรอบ 180+ Baht
Kaulau Sontun with Pickled Fish and Vietnamese Style Pork Sausage and Crispy Pork



เกาเหလာปลา ร้าหอยนางรม 240+ Baht
Kaulau Sontun with Pickled Fish and Oyster



เกาเหလာแซลมอน 240+ Baht
Sontun with Pickled Fish and Salmon



ปริมาณความเผ็ดตาม “กายา” ของคุณ

1. เผ็ดน้อย พริก 3 เม็ด
2. เผ็ดกลาง พริก 5 เม็ด
3. เผ็ดมาก พริก 8 เม็ด
4. โคตรเผ็ด พริก 12 เม็ด
5. ไม่เผ็ด ไม่มี



ส้มตำ



ตำมะละกอปูเค็มปลาร้า 120+ Baht
Papaya Salted Crab And
Fermented Fish



ตำแดงปลาร้า 120+ Baht
Cucumber Salad with Pickled Fish



ตำหลวงพระบาง 120+ Baht
Papaya Salad In Laung Pra
Bang Style



ตำขมจีนปลาร้าปลาทุ 160+ Baht
fermented rice noodle salad
with mackerel and pickled fish



ตำข้าวโพดหมูยอปลาร้า 140+ Baht
corn salad with Vietnamese
style pork and pickled fish



ตำปลาร้ากายา 160+ Baht
Kaya Papaya Salad with
Pickled Fish



ตำปลาร้าไหลบัวกุ้ง 180+ Baht
Young Lotus Stem with Pickled Fish
and Shrimp

.....
~
ปริมาณความเผ็ดตาม "กายา" ของคุณ

1. เผ็ดน้อย พริก 3 เม็ด
2. เผ็ดกลาง พริก 5 เม็ด
3. เผ็ดมาก พริก 8 เม็ด
4. โครตเผ็ด พริก 12 เม็ด
5. ไม่เผ็ด ไม่มี

ส้มตำ



ตำแดงหมูยอปลาร้า 180+ Baht
Cucumber Salad with
Vietnamese Style Pork Sausage
and Pickled Fish



ตำไหลบัวกะปิกุ้งสด 180+ Baht
Young Lotus Stem Salad with
Shrimp Paste and Fresh Shrimp



ตำผลไม้ไข่เค็ม 150+ Baht
Mix Fruit Salad and Salted Egg



ตำไทยกุ้งฝอยไข่เค็ม 120+ Baht
Thai Style Shrimp Salad
with Salted Egg



ตำแอปเปิ้ลน้ำปลาร้าหวาน 140+ Baht
Apple Salad In Sweet Sauce



ตำมะม่วงน้ำปลาร้าหวาน 140+ Baht
Fresh Mango Salad in
Sweet Sauce



ตำผักบุ้งทอดหมูปลาร้า 160+ Baht
Deep Fried Morning Glory Salad
Pork and Pickled Fish



ตำยอดมะพร้าวปลาร้าไก่ฉีก 160+ Baht
Young Coconut Shoot with
Pickled Fish and Shredded Chicken

.....
~~~~~  
ปริมาณความเผ็ดตาม "กายา" ของคุณ

1. เผ็ดน้อย พริก 3 เม็ด
2. เผ็ดกลาง พริก 5 เม็ด
3. เผ็ดมาก พริก 8 เม็ด
4. โครตเผ็ด พริก 12 เม็ด
5. ไม่เผ็ด ไม่มี

**ยำ ลาบ**



**ยำหมูยอไข่ดาว** 180+ Baht  
Vietnamese Style Pork Sausage and Fried Egg Salad



**ยำไข่ต้ม** 120+ Baht  
Hard Boiled Egg Salad



**ยำไข่ครอบ** 160+ Baht  
Sated Duck Egg Yolk Salad



**ยำวุ้นเส้น** 160+ Baht  
Vernicelli Salad



**ยำมะม่วงปลากรอบ** 160+ Baht  
Fresh Mango Salad with Crispy Fish



**ยำสปาเก็ตตี้แองเจิ้ลแฮร์** 180+ Baht  
Angel Hair Spaghetti Salad



**ยำหม่อม** 140+ Baht  
Pickled Pork Salad



**ลาบปลาทู** 140+ Baht  
Hot and Spicy Mackerel Salad



**ลาบหมูคั่ว** 180+ Baht  
Hot and Spicy Roasted Pork



**ลาบวุ้นเส้นไก่ฉีก** 160+ Baht  
Hot and Spicy Vernicelli Salad with Shredded Chicken



น้ำตก ต้ม



น้ำตกเนื้อย่าง 180+ Baht  
Hot and Spicy Grilled Meat Salad



น้ำตกหมูย่าง 160+ Baht  
Hot and Spicy Grilled Pork Salad



ตับหวาน 160+ Baht  
Hot and Spicy Pork Liver Salad



ตับกระเทียม 160+ Baht  
Pork Liver and Garlic



ไก่ทอดสงขลา 190+ Baht  
Deep Fried Chicken in Songkhla Style



คอนมูย่าง 120+ Baht  
Grilled Pork Neck



หมูบอแฉ่นทอด 140+ Baht  
Deep Fried Vietnamese Style  
Pork Sausage



ลาบปลากะพง 420+ Baht  
Hot and Spicy Sea Bass Salad



ต้มส้มปลากะพง 220+ Baht  
Hot and Spicy Sea Bass Soup



กุ้งต้มมะนาว 180+ Baht  
Hot and Spicy Shrimp Soup with Lime



ต้มซี่กระดูกอ่อนหมู 180+ Baht  
Hot and Spicy Pork Spare Rib Soup



ต้มถวปลาหัวซีโดงกระดูกอ่อนหมู 160+ Baht  
Hot and Spicy Pork Spare Rib with Pickled Fish

## เครื่องเคียงอื่นๆ



ข้าวเหนียวดำ 40+ Baht  
Steamed Black Sticky Rice



ข้าวเหนียว 20+ Baht  
Steamed Sticky Rice



ปลาرائبองผักสด 150+ Baht  
Fermented Fish with  
Fresh Vegetables

ข้าวเปล่า (จาน/โถ)  
Steamed Rice (Dish/Bowl)

20+ /100+ Baht

ขนมจีน  
RICE VERMICELLI

20+ BAHT

เส้นหมีลาวก  
BLANCHED RICE NOODLE

20+ BAHT

เส้นสปาเก็ตตี้แองเจิลแฮร์สลวก  
BLANCHED ANGEL HAIR SPAGHETTI SALAD

60+ BAHT

ข้าวเกรียบทอด  
DEEP FRIED RICE CRACKER

120+ BAHT

เฟรนฟราย  
FRENCH FRIES

120+ BAHT

ไข่ต้ม 2 ใบ  
2 HARD BOILED EGGS

40+ BAHT

ไข่ดาว 2 ใบ  
2 FRIED EGGS

60+ BAHT

ไข่เจียวหอมแดง  
OMELET WITH SHALLOT

80+ BAHT

ผักเคียง  
ASSORTED VEGETABLES

80+ BAHT

ขนมหวาน



สาเกูปีกกล้วย 80+ Baht  
Sago with Longan in Coconut Milk



กล้วยเชื่อมมะนาวแข็ง 80+ Baht  
Banana in Syrup Served with  
Coconut Milk and Ice



ไอศกรีมกะทิเคลลาโตโรยข้าวทอง 190+ Baht  
Galato Coconut Ice Cream Topped  
with Crispy Rice



ข้าวเหนียวเปียกกล้วย 80+ Baht  
Sticky Rice with Longan in  
Coconut Milk



แตงโมหน้าปลาสดแห้ง 195+ Baht  
Seasonal Watermelon served with  
Sweet and Salty dried Gourami



ลิ้นจี่ลอยแก้ว 80+ Baht  
Lychee in Ice with Syrup



ลำไยลอยแก้ว 80+ Baht  
Longan in Ice with Syrup



กระท้อนลอยแก้ว 80+ Baht  
Santol in Ice with Syrup



ลูกตาลลอยแก้วใบเตย 80+ Baht  
Sugar Plum in Pandanus Syrup



สตรอเบอรี่ลอยแก้ว 80+ Baht  
Strawberry in Ice with Syrup



สะลาลอยแก้ว 80+ Baht  
Sala in Ice with Syrup

# Steve

GROUP THAILAND  
Steve Group (Thailand) Co.,Ltd.



BED  
STYLISH



Steve  
CATERING

Steve  
DESIGN

Steve  
BOUTIQUE HOSTEL

Steve  
CUISINE & BAR

Steve  
CAFÉ & CUISINE



จะกินอะไรดี  
JA KIN YA BON  
Cuisine & Bar



## อาหารไทยสไตล์โฮมเมด #รสมือแม่ แอดไลน์ สั่งเลย!

แอดไลน์!



ร้านสตீฟ สาขาเดอะเวต  
Line ID: @stevecafedhevet  
Tel: 02 281 0915

แอดไลน์!



ร้านสตீฟ สาขาพระรามหก  
Line ID: @stevecaferama6  
Tel: 02 164 2594

แอดไลน์!



ร้านสตீฟ สาขาสานเสน 5  
Line ID: @stevecafesamsen  
Tel: 02 282 4003

แอดไลน์!



ร้านสตீฟ ครุยซัน แอนด์ บาร์  
Line ID: @stevecuisineandbar  
Tel: 02 166 9592

แอดไลน์!



ร้านทายา ส้มตำ ย่าปลาซ่า  
Line ID: @kayasomtum  
Tel: 02 164 2594

แอดไลน์!



ร้านแพท คาเฟ่ โบริราน  
Line ID: @patcafeboraan  
Tel: 02 116 9966