ANYA

AUTHENTIC THAI CUISINE



MENU

SINCE 2020

ANYA
Authentic Thai Cuisine

ร้านอาหารอัญญา ออเทนติก ไทย คุยซีน

จากความตั้งใจที่จะเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารไทยให้เป็นที่ประจักษ์ โดยได้รวบรวมเมนูหารับประทานยากทั้งคาวหวาน รอให้คุณได้มาลิ้มลอง ร้านอาหารอัญญา ให้บริการอาหารไทยแท้ดั้งเดิม จากหลากหลายภูมิภาค โดยเฉพาะ “ข้าวแช่ชาววัง” ที่เป็นเมนูเด่นประจำร้าน พร้อมเสิร์ฟตลอดทั้งปี นอกจากนี้ยังมีอาหารว่าง เสิร์ฟแบบชาววัง เช่น ม้าฮ่อ หมูสร่ง กุ้งห่มสไบ หมี่กรอบอัญญา ถุงทอง ส่วนอาหารจานหลักนั้น นอกจากขนมจีน น้ำยาต่างๆ เช่น ขนมจีนซาวน้ำ ขนมจีนน้ำยาเนื้อปู ขนมจีนน้ำเงี้ยว แล้วยังมีแกงโบราณ เช่น ต้มกะทิสายบัวปลาทู แกงเหลืองต้นคูน หลนเนื้อปู น้ำพริกกะปิเสิร์ฟกับปลาทูแม่กลอง น้ำพริกกุ้งเสียบ สเต็กเนื้อจิ้มแจ่ว ตำแตง ข้าวซอยเนื้อ ข้าวซอยไก่ เนื้อแดดเดียวทอดสมุนไพรและอาหารจานเด็ดอีกมากกว่า 50 เมนู ในส่วนของหวาน เรามีขนมหวานที่หาทานยาก และขนมหวานตามฤดูกาล เช่น ส้มฉุน ข้าวเหนียวเปียกลำไย นางลอย อ้ายตื๊อ ไอศกรีมโฮมเมดต่างๆ เช่น ไอศกรีมฟักทองแกงบวด ไอศกรีมลอดช่องกะทิรวมมิตร ไอศกรีมซาหริ่ม ทับทิมกรอบ พร้อมบริการเครื่องดื่มน้ำสมุนไพรไทย น้ำกระเจี๊ยบ น้ำมะตูม น้ำมะนาวอัญชัน น้ำมะกรูดน้ำผึ้ง น้ำส้มมะปิ๊ด เมนูชา กาแฟอีกมากมาย ทุกเมนูของร้าน เราการันตีคุณภาพและความอร่อย โดยเชฟ ที่มากด้วยประสบการณ์ทำอาหารไทยอันยาวนาน

GROUP OF HOSPITALITY

PRESS SKY BAR

Rooftop Sky Bar ชั้น 5 และ 6
พร้อมสัมผัสบรรยากาศ ทิวทัศน์ 360 องศา
ดื่มด่ำไปกับเมนูเครื่องดื่ม, แอลกอฮอล์และอาหารเลิศรส
พร้อมฟังดนตรีสด ทุกๆวัน ศุกร์ เสาร์ และอาทิตย์
เปิดให้บริการทุกวันตั้งแต่ 17:00 น. จนถึง 00:00 น.

140 ถ.ดินสอ แขวงเสาชิงช้า เขตพระนคร
กรุงเทพฯ 10200 Tel. 02 226 2003-6
www.printinghouseposhtelbkk.com

1905
HERITAGE CORNER

Boutique Guesthouse ตกแต่งในสไตล์เฮอริเทจ
พร้อมสิ่งอำนวยความสะดวกครบคัน ใจกลางพระนคร

ถ.บำรุงเมือง แขวงศาลเจ้าพ่อเสือ เขตพระนคร
กรุงเทพฯ 10200 Tel. 02 041 0102
www.1905heritagecorner.com

The LETTER PRESS
cafe & restaurant

The Letter Press Cafe & Restaurant
มีบริการทั้งอาหารไทย อาหารนานาชาติ
อาหารฟิวชั่น ขนม เบเกอรี่ ไอศกรีมโฮมเมด
และเครื่องดื่มชา กาแฟ หลากหลายเมนู
เปิดให้บริการทุกวันตั้งแต่ 7:30 น. จนถึง 22:30 น.

140 ถ.ดินสอ แขวงเสาชิงช้า เขตพระนคร
กรุงเทพฯ 10200 Tel. 02 226 2003-6
www.printinghouseposhtelbkk.com

THE PRINTINGHOUSE
posh hotel

Luxury Hostel สไตล์ Industrial Loft ตั้งอยู่ใจกลางถนนดินสอ
พร้อมบริการห้องพักเดี่ยวและรวม มีห้องอาหาร, เบเกอรี่
และ Rooftop Bar พร้อมดนตรีสด

140 ถ.ดินสอ แขวงเสาชิงช้า เขตพระนคร
กรุงเทพฯ 10200 Tel. 02 226 2003-6
www.printinghouseposhtelbkk.com

Set & Serve
catering

Set & Serve Catering ให้บริการรับจัดเลี้ยงนอกสถานที่ทุกรูปแบบ
ทั้งไทยและนานาชาติ ไม่ว่าจะเป็นบุฟเฟต์ เมนูค็อกเทล ขนมหวาน
อาหารกล่อง รวมถึงอาหารสำหรับงานจัดเลี้ยงในทุกโอกาส
ด้วยทีมผู้บริหารและเชฟ จากโรงแรมระดับ 5ดาว
ที่มีประสบการณ์ทำงานในโรงแรมชั้นนำมากกว่าสิบปี

41/23 ซ.วิภาวดีรังสิต16/21 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงจอมพล
เขตจตุจักร์ฯ กรุงเทพฯ 10900 Tel. 02 115 9235
www.setandservecatering.com

MAP

ANYA AUTHENTIC THAI CUISINE



ร้านตั้งอยู่ที่ 35 ถนนบำรุงเมือง แขวงศาลเจ้าพ่อเสือ เขตพระนคร กรุงเทพฯ 10200

Address 35 Bamrung Mueng Rd, San Chaopho Suea, Phra Nakorn, Bangkok, 10200

Tel. 02 221 1330 Mobile. 081 344 9333

ANYA AUTHENTIC THAI CUISINE

ANYA AUTHENTIC THAI CUISINE

SIGNATURE MENU

ข้าวแช่ชาววัง สมัยก่อนข้าวแช่ถือเป็นอาหารของชนชั้นสูง และในรัชกาลที่ 5 ท่านก็ทรงโปรดข้าวแช่เป็นพิเศษ ในวังจะเรียกว่า “ข้าวเสวย” หรือ “ข้าวแช่เสวย” ซึ่งหมายถึง ข้าวแช่ที่ปรุงขึ้นเพื่อให้ กษัตริย์ได้ทรงเสวยนั่นเอง คนไทยนิยมทานข้าวแช่ในช่วงเทศกาลสงกรานต์ เช่นเดียวกับชาวมอญ เพราะเป็นช่วงที่อากาศร้อนที่สุด จึงนิยมทานของเย็น ทานแล้วให้ความรู้สึกสดชื่นเพื่อดับกระหายคลายร้อน



“ข้าวแช่ชาววัง”
KAO CHAE CHAO WANG

(มีขายตลอดปี)

Jasmine rice
Baked with Smoke Candles and Fill with
Jasmine Water Served with Shrimp Paste Fried with Egg,
Stingray Fried, Shredded Pork, Sweet Radish,
Shrimp and Chicken Wrapped with Bell Peppers

Set for 1 Person THB 350.-



Jasmine rice and Riceberry
Baked with Smoke Candles and Fill with
Jasmine Water Served with Deep Fried Shallot Stuffed
with Stingray, Shrimp Paste Fried with Egg, Sweet Radish,
Fish Crispy, Sweet Fried Mushroom, Stingray Fried,
Shredded Pork, Stir Fried Sweet Radish with Egg,
Salted Egg Fried with Egg,
Shrimp and Chicken Wrapped with Bell Peppers

Set for 1-2 Person THB 550.-

อัญญา อาหารเช้า

BREAKFAST MENU

7.00 - 10.00 AM.



“โจ๊กไก่ / โจ๊กหมู”

CONGEE WITH CHICKEN / PORK

Served with Soft Boiled Egg

THB 55.- / 60.-



“ข้าวต้มไก่ / ข้าวต้มหมู”

RICE PORRIDGE
WITH CHICKEN / PORK

THB 50.- / 55.-



“ข้าวต้มแห้งไก่”

DRY RICE PORRIDGE WITH
STIR FRIED CHICKEN

Served with Boiled Egg

THB 55.-



“ไข่กระทะทรงเครื่อง”

ANYA PAN FRIED EGGS

Pan Fried Eggs with Minced Pork,
Vietnamese Sausage and Chinese Sausage

THB 65.-



ไข่ลวกเสิร์ฟพร้อมโรตี
SOFT BOILED EGGS
SERVED WITH ROTI

THB 55.-



เขียวหวานไก่เสิร์ฟพร้อมโรตี
GREEN CURRY CHICKEN
SERVED WITH ROTI

Green Curry with Chicken Cooked with
Coconut Milk, Eggplant and Young Coconut

THB 70.-



สะเต๊ะไก่ / สะเต๊ะหมูเสิร์ฟพร้อมโรตี
CHICKEN / PORK SATAY
SERVED WITH ROTI

Served with Thai Peanut Sauce
and Cucumber Salad

THB 70.-



ข้าวต้ม เสิร์ฟพร้อมผัดผักบุ้งไฟแดง ยำไข่เค็ม กุนเชียง และหมูฝอย
CHINESE BOILED RICE SET

Served with Stir Fried Chinese Morning Glory,
Salted Egg Spicy salad, Chinese Sausage
and Shredded Pork

THB 79.-

“โอยั๊วะ”

O - YUA

Traditional Thai Coffee with Milk
Served with Hot Tea and
Soft Boiled Egg

THB 65.-

“โอเลี้ยง”

O - LIENG

Traditional Thai Coffee
Served with Hot Tea and
Soft Boiled Egg

THB 65.-

“ชาร้อน (ชาไทย)”

THAI MILK TEA

Traditional Thai Milk Tea
Served with Hot Tea and
Soft Boiled Egg

THB 65.-

ANYA AUTHENTIC THAI CUISINE

APPETIZER



“ม้าฮ่อช้อนทอง”
MA HOR CHON THONG

Pineapple with Minced Pork on Top
Garnished with Slide Chili and Coriander

THB 120.-



“หมูสร่ง”
MOO SARONG

Deep Fried Wrapped Pork with Chinese Noodle

THB 150.-



“ถุงทอง”
THUNG THONG (THAI MONEY BAG)

Thai Traditional Spring Rolls
Chicken Mixed with Mushroom, Carrot,
Cabbage, Onion and Glass Noodle
Wrapped with Fried Dumpling

THB 150.-



“กุ้งห่มสไบ”
GUNG HOM SABAI

Deep Fried Shrimp
Wrapped with Chinese Noodle

THB 180.-



“หมี่กรอบอัญญา”
MHI KROB ANYA

Thai Crispy Noodle in Sweet and Sour Sauce

THB 120.-



“ทอดมันกุ้ง”
TOD MUN GUNG

Deep Fried Shrimp Pancake
Served with Fried Betel Leaves.

THB 180.-

ANYA AUTHENTIC THAI CUISINE

APPETIZER SET



“เมนูทานเล่นชุดใหญ่”

(ม้าฮ่อ-หมูสร่ง-หมี่กรอบอัญญา-ถุงทอง-กุ้งห่มสไบ)

APPETIZER (Set for 2-3 person)

Mahor - Moo Sarong - Mhi Krob Anya -
Thung Thong - Gung Hom Sabai

THB 350.-



“เมนูทานเล่นชุดเล็ก”

(ม้าฮ่อ-หมูสร่ง-หมี่กรอบอัญญา-ถุงทอง-กุ้งห่มสไบ)

APPETIZER (Set for 1 person)

Mahor - Moo Sarong - Mhi Krob Anya -
Thung Thong - Gung Hom Sabai

THB 150.-

ANYA AUTHENTIC THAI CUISINE

SPICY SALAD



“ตำปลาร้าสายบัวกุ้งสด”
LOTUS STEM SPICY SALAD
WITH PRAWNS

Lotus Stem Spicy Salad Mixed with
Pickle Fish Paste and Prawns
Served with Fresh Vegetables
THB 160.-

“เห่าดงหมู/เนื้อ”
HAO DONG PORK / BEEF

Spicy Salad Mixed with Dried Chili, Season Roasted
Ground Rice and Tree Basil with Pork/Beef
THB 180.- / 230.-



“ยำถั่วพลูกุ้งสด”
SPICY SALAD WITH
THAI WINGED BEAN AND PRAWNS

Served with Deep Fried Betel Leaves
and Boiled Egg
THB 160.-



“ยำส้มโอกุ้งสด”
SPICY SALAD WITH
POMELO AND PRAWNS

Served with Deep Fried Betel Leaves
THB 160.-



“ยำมะเขือยาวหมูสับกุ้งสด”
SPICY SALAD WITH
EGGPLANT AND PRAWNS

Served with Boiled Egg
THB 180.-





ANYA AUTHENTIC THAI CUISINE

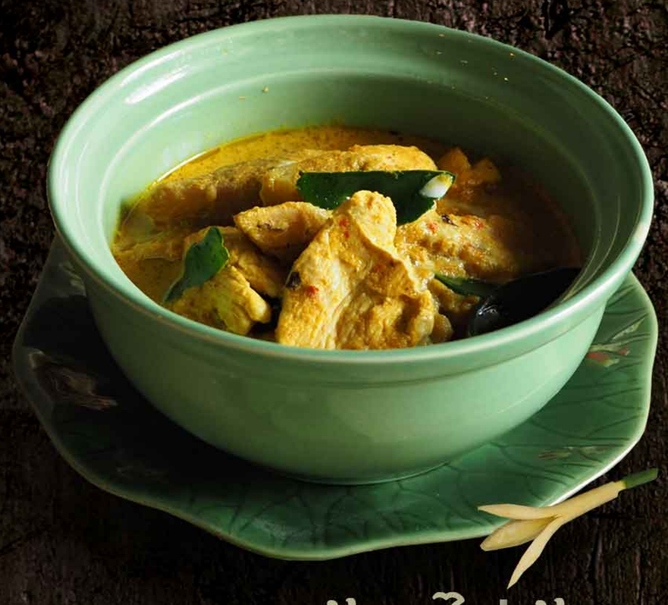
SOUP & CURRY



“ต้มข่าไก่”
COCONUT SOUP WITH CHICKEN
(TOM KHA GAI)

Coconut Soup Cooked with Chicken,
Galangal, Kaffir Lime Leaves,
Lemongrass, Chili and Coriander

THB 170.-



“แกงลูกกล้วยไก่บ้าน”
BANANA CURRY WITH CHICKEN
(KAENG LUKE KLUAY GAI BAAN)

Yellow Curry Chicken and Banana
Cooked with Coconut Milk
and Kaffir Lime Leaves

THB 180.-



“ต้มยำไก่บ้านใบมะขามอ่อน”
SPICY AND SOUR CHICKEN SOUP
(TOM YUM GAI BAAN BAI MA KHAM AON)

Clear Chicken Soup Cooked with Chili,
Lime Juice, Tamarind Leaves and Straw Mushroom

THB 180.-



“ต้มข่าปลาสลิดใบมะขามอ่อน”
COCONUT SOUP WITH DEMSEL AND TAMARIND LEAVES
(TOM KHA PLA SALID BAI MA KHAM AON)

Coconut Soup Cooked with Sea Bass,
Tamarind Leaves, Galangal, Kaffir Lime Leaves,
Lemongrass, Chili and Coriander

THB 280.-



“แพนงหมู”
PANAENG CURRY WITH PORK

Panaeng Curry Pork
Cooked with Coconut Milk.

THB 180.-



“แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย/เนื้อน่องลาย/ไก่”
GREEN CURRY WITH FISH BALL/BEEF SHANK /CHICKEN

Green Curry Fish Ball / Beef Shank / Chicken
Cooked with Coconut Milk, Eggplant
and Young Coconut

THB 250.- / 270.- / 180.-



“แกงเหลืองต้นคูนปลากระพง”
SOUTHERN CURRY WITH SEA BASS AND COON STALK
(KAENG LUENG TON COON PLA KRAPHONG)

Yellow Curry Mixed with Sea Bass,
Coon Stalk and Tamarind Paste

THB 280.-



“มัสมั่นไก่”
MASSAMAN CURRY WITH CHICKEN

Massaman Curry Chicken and
Potato Cooked with Coconut Milk

THB 200.-



“ต้มกะทิสายบัวปลาทู”

COCONUT SOUP WITH
STEAMED MACKEREL FISH
AND LOTUS STEM
(TOM KATHI SAI BUA PLA TOO)

Steamed Mackerel Fish and
Lotus Stem Cooked with Coconut Milk

THB 180.-



“แกงขี้เหล็กปลาย่างหมูย่าง”

RED CURRY WITH GRILLED FISH
AND GRILLED PORK
(KAENG KI LEK PLA YANG MOO YANG)

Red Curry with Grilled Fish, Grilled Pork and
Cassia Leaves Cooked with Coconut Milk

THB 180.-



“แกงคั่วชะอมหอยขม”

RED CURRY COCKLES WITH ACACIA PENNATA
(KAENG KUA CHA OM HOI KHOM)

Red Curry with Cockles, Betel Leaves
and Acacia Pennata Cooked with Coconut Milk

THB 220.-



“แกงเลียงกุ้งสด”

SPICY CLEAR SOUP WITH VEGETABLE
AND PRAWNS
(KAENG LIANG GOONG SOD)

Spicy Clear Soup Cooked with Vegetable, Straw Mushroom,
Pepper and Prawns

THB 180.-



“ต้มโพล้งปลาสลิด”

CLEAR SOUR SOUP WITH DEMSEL FISH
(TOM PLONG PLA SALID)

Clear Sour Soup Cooked with Demsel Fish
and Belly Pork Topped with Spring Onion

THB 250.-

ANYA AUTHENTIC THAI CUISINE

CHILI PASTE



“น้ำพริกกะปิ เสิร์ฟพร้อมปลาทูแม่กลอง ชะอมไข่และผักต่างๆ”
NAM PRIK KAPI SET

Shrimp Paste Chili Sauce Served with
Deep Fried Mae Klong Mackerel Fish,
Fried Egg with Acacia Pennata and Fresh Vegetables

THB 230.-



“น้ำพริกกากหมู”
NAM PRIK GAK MOO

Pork Crackling Chili Paste Mixed with
Fried Garlic, Fried Chili and Red Onion
Served with Fresh Vegetables

THB 180.-



“น้ำพริกกุ้งเสียบ”
NAM PRIK GUNG SIEAB

Fried Dry Shrimp Chili Paste Mixed with
Fried Garlic and Chili Served with
Fresh Vegetables

THB 220.-



“น้ำพริกมะม่วงปลาสลิดฟู”
NAM PRIK MA MUANG PLA SALID FOO

Shrimp Paste Chili Sauce Mixed with
Sour Mango Topped with Crispy Demsel Fish
Served with Deep Fried Demsel Fish
and Fresh Vegetables

THB 290.-



“หลนเนื้อปู”
LON NUER POO

Crab Dip with Coconut Milk Mixed with
Red Onion and Tamarind Sauce
Served with Fresh Vegetables

THB 300.-

ANYA AUTHENTIC THAI CUISINE

NOODLES

“ขนมจีนซาวน้ำ”
KANOM JEEN SAW NAM

Rice Noodle with Pineapple
and Fish Ball in Coconut Milk Served
with Fresh Garlic,
Ginger, Chili and Fish Meal

THB 180.-





“ขนมจีนน้ำพริก”
KANOM JEEN NAM PRIK

Rice Noodle with Shrimp
Peanut Sweet and Sour Sauce
Served with Acacia Seeds,
Fried Betal Leaves,
Vegetables and Boiled Egg

THB 180.-





“ขนมจีนน้ำเงี้ยว”
KANOM JEEN
NAM NGEAW

Rice Noodle with Spicy
Pork Sauce Served with
Fresh Vegetables

THB 180.-



“ขนมจีนน้ำยากะทิปลาช่อน”
KANOM JEEN NAM YA
KATI PLA CHON

Rice Noodle with Fish Curry Sauce
Served with Boiled Egg
and Fresh Vegetables

THB 180.-

“ขนมจีนน้ำยาป่าปลาช่อน”
KANOM JEEN NAM YA
PAH PLA CHON

Rice Noodle with Fish
Spicy Curry Sauce Served with
Fresh Vegetables

- 180 THB -



“ขนมจีนน้ำยาเนื้อปู”
KANOM JEEN NAM YA
NUER POO

Rice Noodle with Spicy Crab Meat
Red Curry Served with Boiled Egg and
Fresh Vegetables

- 350 THB -

ANYA AUTHENTIC THAI CUISINE

MAIN DISH



“กะเพราทะเลรวมมิตร”
STIR FRIED HOLY BASIL
WITH SEAFOOD
THB 250.-



“กะเพราเนื้อพรีเมียม”
STIR FRIED HOLY BASIL
WITH PREMIUM BEEF
THB 260.-





“ผัดเผ็ดเนื้อพรีเมียมสับใบยี่หร่า”
STIR FRIED PREMIUM BEEF
WITH TREE BASIL
THB 230.-

“กะเพราปลากระพงกรอบ”
STIR FRIED HOLY BASIL
WITH SEA BASS
THB 230.-



“ปลาทรายทอดขมิ้น”
PLA SAI TOD KHAMIN
Deep Fried Sand Fish with
Garlic and Turmeric
THB 360.-





“ผัดฉ่าทะเลรวมมิตร”
PAD CHA SEAFOOD
Thai Spicy Stir Fried Seafood
with Fresh Pepper, Finger root and Basil
THB 250.-

“ผัดฉ่าปลาสองน้ำ”
PAD CHA PLA SONG NAM
Thai Spicy Stir Fried Fishes Mixed with
Fresh Pepper, Finger Root and Basil
THB 250.-

“ยอดฟักแม้วผัดน้ำมันหอย”
STIR FRIED CHAYOTE WITH OYSTER SAUCE

THB 120.-





“กะหล่ำปลีทอดน้ำปลา”
STIR FRIED CABBAGE WITH FISH SAUCE

Topped with Crispy Chicken Skin

THB 100.-



“ฉู่ฉี่ปลาหมอนา”
FRIED FISH IN CHU CHEE CURRY

Chu Chee Curry Climbing Perch Fish Fried
with Betel Leaves

THB 180.-







“ไข่เจียวสมุนไพร หนังไก่กรอบ”
THAI HERBS OMELET WITH CRISPY CHICKEN SKIN

Omelet with Basil, Chili and Red Onion
Topped with Crispy Chicken Skin

THB 100.-



“ข้าวอบสับปะรด”
THAI PINEAPPLE FRIED RICE

Fried Rice Cooked with Sweet Pork,
Cashew Nuts and Chicken
in Yellow Curry Powder Topped with Prawns
Served in Pineapple

THB 200.-

“ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ”
PAD THAI WITH PRAWN

Stir Fried Noodle Thai Style with Prawn
Served with Fresh Vegetables

THB 220.-



“ไข่ลูกเขยทรงเครื่อง
SWEET AND SOUR EGGS

Deep Fried Boiled Eggs in Sweet and Sour Sauce
Topped with Fried Garlic and Coriander

THB 110.-



“ผัดผักบุ้งไทยหมูสามชั้นกะปิ”
STIR FRIED MORNING GLORY
WITH BELLY PORK AND SHRIMP PASTE

THB 150.-



“แพนงปลาหมอทอด”
STIR FRIED CLIMBING PERCH FISH
WITH PANAENG CURRY

Stir Fried Climbing Perch Fish and
Kaffir Lime leaves in Panaeng Curry

THB 180.-



“แกงระแวงหมู/เนื้อน่องลาย”
STIR FRIED PORK / BEEF SHANK
WITH RA-WAENG CURRY

Stir Fried Pork / Beef Shank
Cooked with Fresh Turmeric and Lemongrass
in Green Curry Paste, Topped with Kaffir Lime Leaves

THB 180.- / 250.-



“หมูสามชั้นผัดสะตอกะปิ”
STIR FRIED BELLY PORK
WITH SHRIMP PASTE SAUCE

Stir Fried Belly Pork Cooked with
Shrimp Paste Sauce, Bitter Bean and Chili,
Topped with Kaffir Lime Leaves

THB 200.-



“เขียวหวานผัดแห้งลูกชิ้นปลากราย”
STIR FRIED FISH BALL
WITH GREEN CURRY

Stir Fried Fish Ball Cooked with Green Curry
Topped with Eggplants and Kaffir Lime Leaves

THB 230.-

“ไข่ตุ๋นทะเลรวมมิตร / ไข่ตุ๋นต้มยำทะเลรวมมิตร”
STEAMED EGG/ TOM YUM STEAMED EGG WITH MIXED SEAFOOD

Topped with Shiitake Mushrooms and Spring onion

THB 170.-



“สเต็กเนื้อจิ้มแจ่ว”
GRILLED AUSTRALIAN BEEF WITH CHILI SAUCE

Grilled Australian Beef Served with Sticky Rice, Cucumber Spicy Salad and Chili Sauce

THB 380.-





“หมูแดดเดียวทอดสมุนไพร”
DEEP FRIED DRIED PORK WITH THAI HERBS

Deep Fried Dried Pork with Dried Chili and Kaffir Lime leaves

THB 180.-





“เนื้อแดดเดียวทอดสมุนไพร”
DEEP FRIED DRIED BEEF WITH THAI HERBS

Deep Fried Dried Beef with Dried Chili and Kaffir lime leaves

THB 230.-







“ข้าวซอยไก่ / เนื้อ”
NORTHEN THAI CURRY NOODLE WITH CHICKEN / BEEF (KHAO SOI)

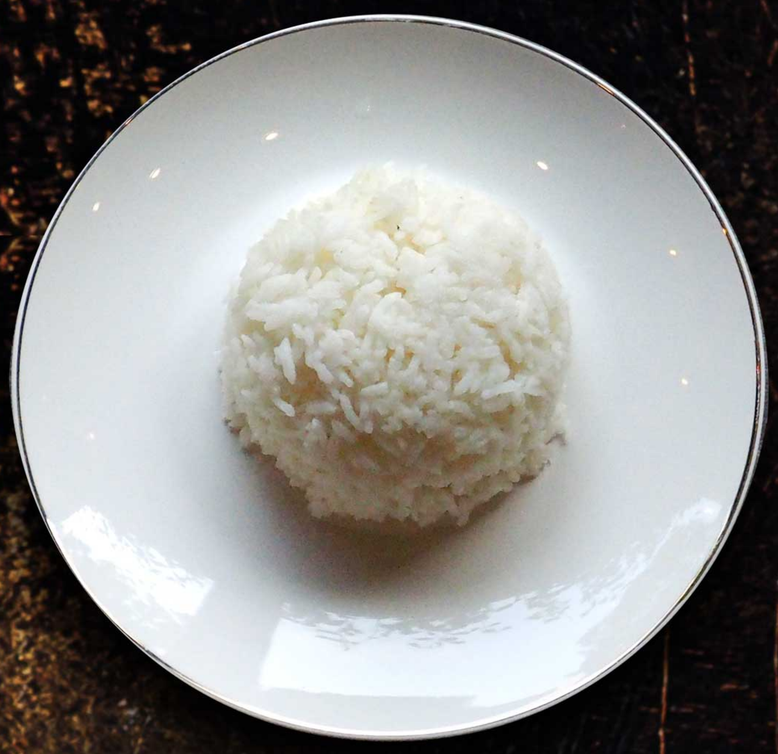
Served with Chili Paste, Red Onion, Lemon and Pickled Lettuce

THB 180.- / 220.-

“ปลาหมึกทอดขมิ้น”
DEEP FRIED CUTTLEFISH WITH FRESH TURMERIC

Fermented Cuttlefish with Garlic and Fresh Turmeric
Served with Deep Fried Betel Leaves

THB 250.-



“ข้าวหอมมะลิ”
STEAMED RICE

THB 20.- /จาน
THB 60.- /โถ



“ขนมจีน”
RICE NOODLE

THB 20.- /จาน



“ไข่ดาว”
FRIED EGG

THB 15.-/ฟอง



“ชุดผัก”
VEGETABLES

THB 40.-/ชุด



“ข้าวเหนียว”
STICKY RICE

THB 20.-/กระติ๊บ

ANYA AUTHENTIC THAI CUISINE

DESSERT



“นางลอย อ้ายตื๊อ”

NANG LOI AYE TUE

Shave Ice in Coconut Milk Syrup
Served with Lod Chong, Basil Seeds,
Riceberry and Bread

THB 90.-



“ส้มฉุน”

SOM CHOON

Grapefruit and Pineapple in Syrup
Served with Fried Garlic

THB 90.-



“บัวลอยเผือกมะพร้าวอ่อน”

BUA LOY PHUAK

Taro Dumpling and Young Coconut
in Sweet Coconut Milk

THB 90.-



“กล้วยไข่บวชชี”

KLUAY KHAI BUAD CHEE

Banana and Young Coconut
in Sweet Coconut Milk

THB 90.-



“ทับทิมกรอบมะพร้าวอ่อน”

TUM TIM KROB

Water Chestnuts and Young Coconut
in Sweet Coonut Milk

THB 90.-



“ข้าวเหนียวเปียกลำไย”

KHAO NEAW PIEAK LAM YAI

Sweet Sticky Rice and Longan
in Sweet Coconut Milk

THB 90.-

HOMEMADE
ICE CREAM

ANYA AUTHENTIC THAI CUISINE



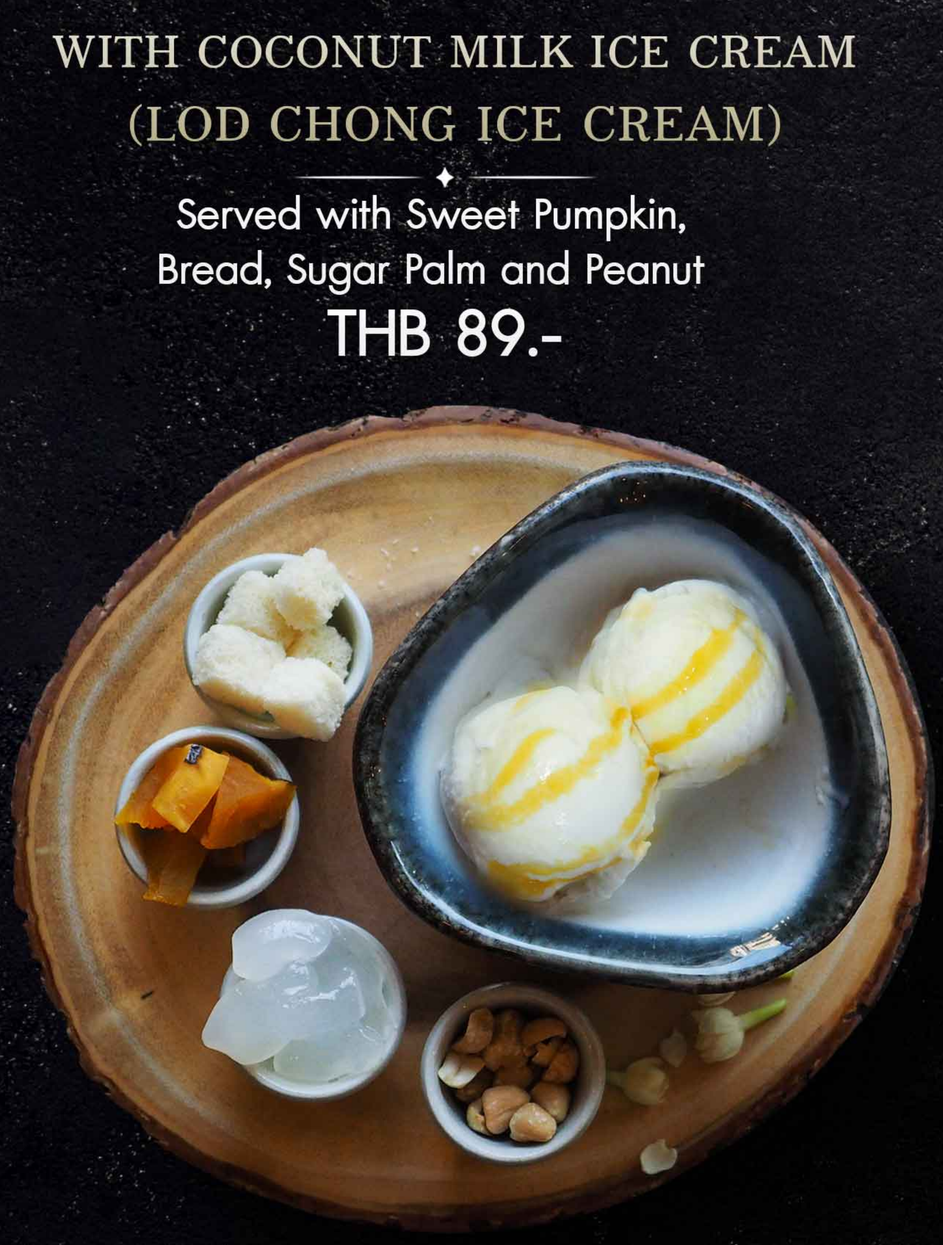
“ไอศกรีมฟักทองแกงบวด”
PUMPKIN IN SWEET COCONUT MILK
ICE CREAM

Served with Sweet Pumpkin,
Bread, Sugar Palm and Peanut
THB 89.-



“ไอศกรีมลอดช่องกะทิรวมมิตร”
ASSORTED THAI DESSERT
WITH COCONUT MILK ICE CREAM
(LOD CHONG ICE CREAM)

Served with Sweet Pumpkin,
Bread, Sugar Palm and Peanut
THB 89.-



“ไอศกรีมข้าวเหนียวมะม่วง”
MANGO STICKY RICE ICE CREAM

Served with Sweet Pumpkin,
Bread, Sugar Palm and Peanut
THB 89.-



“ไอศกรีมเผือกแกงบวด”
TARO IN SWEET COCONUT MILK
ICE CREAM

Served with Sweet Pumpkin,
Bread, Sugar Palm and Peanut
THB 89.-



“ไอศกรีมซาหริ่มทับทิมกรอบ”
SWEET NOODLES AND WATER CHESTNUTS
IN COCONUT MILK ICE CREAM

Served with Sweet Pumpkin,
Bread, Sugar Palm and Peanut
THB 89.-

ANYA AUTHENTIC THAI CUISINE

BEVERAGE

THAI HERB JUICE

“น้ำตะไคร้ใบเตย”
LEMONGRASS
AND PANDAN JUICE
THB 39.-

“น้ำส้มมะปี๊ด”
KUMQUAT SODA
WITH PLUM JUICE
THB 69.-

“น้ำมะกรูดน้ำผึ้ง”
KAFFIR LIME JUICE
WITH HONEY
THB 69.-

“น้ำมะตูม”
BAEL JUICE
THB 39.-

“น้ำกระเจี๊ยบ”
ROSELLE JUICE
THB 39.-

“น้ำอัญชันมะนาว”
BUTTERFLY PEA
AND LIME JUICE
THB 39.-

ANYA AUTHENTIC THAI CUISINE

COFFEE

“มอคค่าร้อน”
HOT MOCHA

THB 55.-

“อเมริกาโน่ร้อน”
HOT AMERICANO

THB 50.-

“คาปูชิโน่ร้อน”
HOT CAPPUCCINO

THB 55.-

“เอสเปรสโซ่ร้อน”
HOT ESPRESSO

THB 50.-

“ลาเต้ร้อน”
HOT LATTE

THB 55.-

“เอสเปรสโซ่เย็น”
ICE ESPRESSO
THB 55.-

“คาปูชิโน่เย็น”
ICE CAPPUCCINO
THB 60.-

“มอคค่าเย็น”
ICE MOCHA
THB 65.-

“ช็อคโกแลตเย็น”
ICE CHOCOLATE
THB 65.-

“อเมริกาโน่เย็น”
ICE AMERICANO
THB 55.-

“ลาเต้เย็น”
ICE LATTE
THB 60.-

“ช็อคโกแลตร้อน”
HOT CHOCOLATE
THB 55.-

“ลาเต้มัคคิอาโต้ ร้อน / เย็น
LATTE MACCHIATO HOT / ICE
THB 55.- / 65.-

“คาราเมลมัคคิอาโต้ ร้อน / เย็น
CARAMEL MACCHIATO HOT / ICE
THB 60.- / 75.-

BY APPOINTMENT TO HER MAJESTY QUEEN ELIZABETH II
TEA AND COFFEE MERCHANTS R. TWINING & CO. LTD.

TWININGS™
OF LONDON
SINCE 1706

TEA

ANYA AUTHENTIC THAI CUISINE

• JASMINE GREEN TEA	THB 90.-
• PEPERMINT TEA	THB 90.-
• EARL GREY TEA	THB 90.-
• ENGLISH BREAKFAST TEA	THB 90.-

“ชานมเย็น”
ICE THAI MILK TEA

THB 45.-

“ชามะนาว”
ICE THAI LEMON TEA

THB 45.-

“นมชมพู”
ICE PINK MILK

THB 45.-

“ชาดำเย็น”
ICE THAI BLACK TEA

THB 45.-

“ชาเขียวเย็น”
ICE MATCHA GREEN TEA

THB 65.-

ANYA AUTHENTIC THAI CUISINE

FRAPPE

“ช็อคโกแลตปั่น”
CHOCOLATE
FRAPPE”

THB 85.-

“เอสเปรสโซ่ปั่น”
ESPRESSO
FRAPPE

THB 85.-

“นมชมพูปั่น”
PINK MILK FRAPPE

THB 55.-

“ชาเขียวปั่น”
MATCHA GREEN TEA
FRAPPE

THB 95.-

Drinking water / soft drink

• CRYSTAL 600ml.	THB 25.-
• IMPORTED MINERAL STILL WATER 500ml. (LAURETANA)	THB 55.-
• IMPORTED MINERAL SPARKLING WATER 500ml. (LAURETANA)	THB 75.-
• COKE	THB 25.-
• COKE ZERO	THB 25.-
• FANTA	THB 25.-
• SODA	THB 25.-
• ICE	THB 25.-

Alcohol drink

• CHANG	THB 90.-
• SINGHA	THB 90.-
• HEINEKEN	THB 120.-
• REGENCY 350ml.	THB 550.-
• JW RED LABEL 700ml.	THB 1,390.-
• CHIVAS REGAL 700ml.	THB 1,690.-
• JW BLACK LABEL 700ml.	THB 1,890.-



ANYA

AUTHENTIC THAI CUISINE

35 Bamrung Mueng Rd, San Chaopho Suea, Phra Nakorn,
Bangkok, 10200 Tel: 02 221 1330 Mobile: 081 344 9333
www.anyathaicuisine.com