

MOMO café

## APPETIZERS

- Assorted Satays** 120 Baht  
สะต๊ะหมู เนื้อ อ้อ..มีไก่ด้วย รมถนนไม้มีไก่ขยำ (เขื่อนขันธ์)
- Bruschetta Al Pomodoro** 120 Baht  
Baguette with herbed tomatoes on top.  
ก็เค่ออามะซิ่งอกคหั้น มาปปรุงรส แล้ววางบนขนมปัง แต่อร่อย...ชอบอก
- Fried Buffalo Wings** 120 Baht  
ไรอันทีกส์ ปกนหากย
- Gyoza Fried Japanese Dumplings in a Crescent Moon Shape** 120 Baht  
เกี้ยวซ่า..โมไซ่ยกูซ่าส์
- Calamari Fritti** 150 Baht  
Lord of the rings.  
แหวนทองเหลือง
- Grilled Squid Marinated in Spiced Soy Sauce** 150 Baht  
หมึกย่างหมักซอ๊วรสจัดจ้าน
- Salmon Carpaccio with Spicy Sauce** 150 Baht  
เนื้อปลาแซลม่อนสดๆ แล่บางๆ ราดด้วยซอสเข้มข้น

## SOUPS AND SALADS

- Soup of The Day** 130 Baht  
If you wanna find out...order one.  
ลองสั่งสักถ้วยแล้วจะรู้ว่าอะไร..
- Tom Kha Gai** 130 Baht  
Just another world famous dish. That's all.  
ต้มข่าไก่ไร้คำบรรยาย
- French Onion Soup** 140 Baht  
Traditional French soup with melted cheese.  
ซูปหัวหอม ถ้วยนี้ของฝรั่งเศส
- Laab of E-Saan** 140 Baht  
Spicy salad from the North-East.  
ลาบ
- Minestrone** 140 Baht  
Italian classic vegetable soup.  
มินีสโตรเน่ ซูปอร่อยจากอิตาลี
- MOMO Garden Salad** 160 Baht  
With Caesar dressing.  
โม่ไม่คาร์เด็นสลัดราดน้ำซซาร์
- Tom Yaam Goong Maenaam** 160 Baht  
World famous spiced soup with prawn.  
ต้มยำกุ้งแม่บ้านรสเข้ม
- Yaam Nuea Yaang** 160 Baht  
Char-grilled juicy cut of beef, sliced then tossed with a strong dressing.  
ยำเนื้อย่าง
- Pomodoro e Mozzarella Con Basilica** 180 Baht  
Classic tomato and mozzarella with basil.  
อาหารคลาสสิกของอิตาลีมีมะเขือเทศและชีสโมซซาเรลล่าเป็นพระเอก

<b>Baby Spinach Salad</b> Fresh baby spinach, Parma ham, croutons with balsamic dressing. สลัดผักโขมอ่อนคลุกกับแฮมชีสมีค ใส้พาร์มาแฮม และครุตอง	190 Baht
<b>Soft Shell Crab Salad</b> Crisp-fried soft shell crab with spicy green mango salsa. สลัดปูฉ่ำ แต่ไม่ฉ่ำเพราะอาจทอดกรอบแล้วผสมกับยำมะม่วง	220 Baht
<b>Witlof Pear Salad</b> With Roquefort and hazelnut dressing. วิทลอฟพีร์และน้ำสลัดเฮเซลนัท	230 Baht
<b>Grilled Portobello Mushrooms and Rocket Salad</b> เห็ดพอร์โตเบลโลย่าง พร้อมสลัดผักโรCKET	240 Baht

## NOODLES

<b>Shrimp Wonton with Roast Pork</b> เกี่ยวข้องกับหมูแดง	130 Baht
<b>Braised Beef Short-Rib Noodles</b> Served in a strong aromatic soup with bean sprouts and water spinach. ก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋น	140 Baht
<b>Japanese Udon with Chilled Prawn</b> อุด้งกับกุ้งเย็น	140 Baht
<b>Stewed Pork Ribs</b> Served with iceberg lettuce and water cress. ก๋วยเตี๋ยวซี่โครงหมูตุ๋น	140 Baht
<b>Khao Soi Gai</b> Curried chicken with egg noodles Northern style. ข้าวซอยไก่	150 Baht
<b>Paad Thai Goong Yaang</b> The infamous stir-fried linguine like noodles with sweet & salty sauce and bean sprouts. พัดไทย กุ้งย่าง	150 Baht

## PASTA

<b>Fettuccine Carbonara</b> Traditional fettucini with a rich creamy bacon sauce. เส้นพัดทูซี่นี่ คลุกเคล้ากับครีมเบคอน ซอสเข้มข้น แต่ไม่สียมน	150 Baht
<b>Spaghetti Paad Gaprow</b> An adaptation of Thai paad gaprow with chicken. สปาเก็ตตีพัดกะเพรา	160 Baht
<b>Spaghetti Goong Tom Yaam</b> Spaghetti with prawn and spicy tomato sauce, Thai style. สปาเก็ตตีกุ้งต้มยำ	170 Baht
<b>Spaghetti Vongole</b> Spaghetti with clams, chili, garlic and basil leaves. สปาเก็ตตีหอย	170 Baht
<b>Linguine Con Salsicca</b> Linguine with Italian sausages in a fiery tomato sauce. คล้ายเส้นจันท์นพัดกับซอสมะเขือเทศเข้มข้นและไส้กรอก	170 Baht

## PIZZAS

<b>Pizza Con Basilica</b> Spinach and egg pizzas are popular, but this one with basil leaves...Even better! พิซซ่าหน้าไข่และโหระพา	160 Baht
<b>Pizza Napoletana</b> Classic toppings of anchovies, mozzarella and capers. It's simply delicious! คลาสสิกพิซซ่า โรยหน้าด้วยแองโชวี เคปเปอร์ แลมอสซาลลาชีส	180 Baht
<b>Pizza Ai Funghi</b> Mushrooms are great as toppings and they're vegetarian too. พิซซ่าหน้าเห็ดฟิงดูรรมตา แต่จะไม่ลวกเลย	220 Baht
<b>Pizza Proscuitto Crudo</b> Salty proscuitto complimented with peppery rocket and cheese. โพรชูตโตเค็มๆ กับพริกหรือคะคิตาเพ็ดนิดๆ เข้ายากับดินมาก	220 Baht
<b>Pizza Salami Picante</b> This pizza is similar to a Chicago deep pan, except it's not deep. เบสิกพิซซ่าซาลามีกับชีสเสกแห้งแต่อร่อย	220 Baht
<b>Pizza Quattro Stagione</b> For those who just can't make up their minds which one they want. Each slice has different toppings tomato sauce, ham, mushrooms, sausages, artichokes and mozzarella. พิซซ่าถาดนี้เลย 1 ถาดมี 4 หน้า แฮม ไส้กรอก เห็ด แลอาร์ตชิโวก	240 Baht
<b>Pizza Trio</b> A long flat pizza with anchovies, pancetta and sausages. Simply add some mushrooms, tomatoes and eggs voila, English breakfast! ชิ้นนี้ไม่กลม แต่ยาวแถมหน้าอร่อยอย่างแองโชวี เพนเน็ตตาและไส้กรอก	260 Baht

## RICE DISHES / ASIAN DELIGHTS

<b>Singapore Chicken</b> Tender poached chicken on rice with soup and condiments. ไก่สิงคโปร์กับข้าว ก็คล้ายๆ กับข้าวมันไก่นั่นแหละ	120 Baht
<b>Khao Paad</b> Fried-rice with your choice of pork, chicken, shrimp or seafood with condiments. ข้าวผัดอะไรดี?	130 Baht
<b>Som Tum Gai Yaang</b> A local favorite of BBQ chicken and green papaya salad. ส้มตำไก่ย่าง	130 Baht
<b>Sweet and Sour Tofu (Vegetarian)</b> Deep-fried tofu with assorted vegetables and sweet & sour sauce. เต้าหู้ผัดเบรียวหวาน	130 Baht
<b>Yakitori</b> Chicken or pork teriyaki on rice with Japanese pickles. ยากิโทริไก่หรือหมูย่าง เทอริยากิ พร้อมข้าวและพริกดอง	140 Baht
<b>Gaeng Khiew Waan Gai</b> Possibly the best curry of all curries. It is made from fresh green chili paste, a few spices, coconut milk, eggplant, basil leaves and chicken. แกงเขียวหวานไก่	150 Baht
<b>Khao Paad Nuea Dad Diaw</b> Fried-rice with sun-dried beef jerky. ข้าวผัดเนื้อแดดเดียว	150 Baht
<b>Khao Paad Pla Too</b> Fried-rice with Siamese mackerel, green mango and birds eye chili. ข้าวผัดปลากู	150 Baht

**Mussaman Gai**

An influence of Indian cuisine. This is a very thick and rich aromatic curry with chicken, potato and a lot of spices.

มัสมั่นไก่

150 Baht

**Gaeng Pa Nuea Yaang**

This is one healthy curry with grilled beef, but beware, it's spicy!

แกงป่าเนื้อย่าง

220 Baht

**Gaeng Som Pla Salmon**

Curried vegetables with salmon, country style.

แกงส้มปลาแซลม่อน

220 Baht

**Pla Nueng Prik Manow**

Fresh seabass steamed with fresh herbs and topped with a delicate chili and lime sauce.

ปลานึ่งพริกมะนาว

220 Baht

**MAIN COURSE****Fish & Chips**

Served with tartar sauce.

ฟิชแอนด์ชิพส์ กับซอสทาร์ทาร์ อาหารยอดนิยมทั่วเกาะอังกฤษ

150 Baht

**Bahn Mi**

Roast chicken, onion and tomato on a Vietnamese baguette.

บานหมี่แซนวิชไก่ย่าง หัวหอม มะเขือเทศ บนขนมปังเวียดนาม

170 Baht

**The Burger**

Char-grilled beef, cheddar cheese, bacon strips on a sesame bun with avocado, green salad and fries on the side.

ดี เบอร์เกอร์ เบอร์เกอร์ชีสหน้า เบคอน ประกอบด้วยขนมปังโรยหน้าจาก พร้อมอโวคาโดสลัด และมันฝรั่งทอด

180 Baht

**Roasted 1/2 Chicken**

If whole chicken is too much then halve it, served with mashed potato and mushroom sauce.

ไก่ย่างทั้งตัวหารสองเสิร์ฟกับมันทอด

190 Baht

**Double Decks BLT**

On Focaccia bread with salad and avocado wedges.

บี แอล ที สองชั้น

220 Baht

**Pork Tenderloin Asian Style**

Stir-fried pork tenderloin with ginger and mushrooms.

หมูพัดซิงกับเห็ดสด

230 Baht

**Grilled Salmon with Lemon Butter Sauce**

เสิร์ฟปลาแซลม่อนกับซอสเนยมะนาว

290 Baht

**River Prawn Thermidor with Gratin Potato**

กุ้งอบเกลือย่าง เสิร์ฟกับซอสเนย และมันฝรั่งทอด

340 Baht

**Ossobuco Milanese**

Braised veal shank with fluffy potato puree.

ออสบูโกมิลาเนส น่องเนื้อวัวตุ๋นจนนุ่มสุตรเด็ดจากเมืองมิลาเนส เสิร์ฟกับมันบดเนื้อเนียน

350 Baht

**Lamb Cutlets**

With white bean puree, cherry tomatoes and pistou.

ชีโครงแกะย่าง พร้อมถั่วขาวนวด มะเขือเทศสีแดงและซอสเพลโต้

410 Baht

**Peppered Steak**

Imported New Zealand tenderloin or striploin (6 oz) grilled to perfection with green peppercorn sauce, ratatouille and roasted potatoes.

เสิร์ฟพรีเมียมไทย เนื้อเทนเดอร์ลอยน์ หรือสตริปลอยน์จากนิวซีแลนด์ (6 oz) ราดซอสพริกไทยอ่อน

520 Baht

## DESSERTS

### Black Sesame Rice Balls in Hot Ginger Syrup

บัวลอยงาตำน้ำขิงร้อน

90 Baht

### Caramel Custard with Palm Sugar

สังขยาคาราเมล

90 Baht

### Ice Cream Sundae

ไอศกรีมซันเด

90 Baht

### Khao Niaw Mamuang

A popular summer treat of sweetened sticky rice and ripe mango.

ข้าวเหนียวมะม่วง

90 Baht

### Mango and Raspberry Jelly with Lime Sorbet

มะม่วงกับราสเบอร์รี่ เจลลี่ และซอร์เบทมะนาว

90 Baht

### Tiramisu

ทiramisu

90 Baht

### Berry Panna Cotta with Caramel Sauce

เบอร์รี่พานาคอตเต้กับซอสคาราเมล

110 Baht

### Chocolate Brownie with Vanilla Ice Cream

ช็อกโกแลตบราวน์กับไอศกรีมวานิลลา

110 Baht

### Double Scoops of “Häagen-Dazs”

ไอศกรีม “Häagen-Dazs” 2 ลูก

140 Baht

