A picture containing qr code

Description automatically generated`

**Isan JimJoom Thaifood & Seafood**

**by Khambai Lamai, Samui**

**Thaifood**

**Appetizers**

1. Spring Roll ปอเปี๊ยะ ……………………………80

2. Chicken Satay ไก่สะเต๊ะ …….………………...100

3. Crispy Fried Shrimps กุ้งชุปแป้งทอด ………...120

4. Crispy Fried Calamari หมึกชุปแป้งทอด ……..120

5. Chicken Nuggets นักเกตไก่ …………………...80

6. French Fries มันฝรั่งทอด ……………………….80

7. Fish Cake ทอดมันปลา ………………………...80

8. Shrimp Cake ทอดมันกุ้ง ……………………..120

9. Mixed Vegetables Tempura ผักทอด…….…100

10. Fish and chips …………………………….150

11. **Crispy Chicken and Chips…………………….………150**

1. Hot Basil Leaf ผัดกะเพรา ………………………………. 90-120

2. Mixed Vegetables in oyster sauce ผัดผักรวมมิตร ………..…90

3. Thai Omelette ไข่เจียว ………………………………………...60

4. Morning Glory ผัดผักบุ้ง …………………………………….…80

5. Sweet Sauce ผัดเปรี้ยวหวาน ……………………………....90-120

6. Stir Fried Cashewnut ผัดมะม่วงหิมพานต์ ………………...90-120

7. Stir Fried Pad Phik Curry ผัดพริกแกง ……………………90-100

8. Stir Fried Pha Nang Curry แพนง ………………… ….…90-120

9. Green Curry แกงเขียวหวาน ……………………… ……….90-120

10. Red Curry แกงแดง ………………………………..… …..90-120

11. Yellow Curry แกงเหลือง …………………….………..….90-120

12. Massaman Curry มัสมั่น …………………………………………..…90-120

13. Fried Rice ข้าวผัด ……………………………………..…90-120

14. Fried Rice Pineapple ข้าวผัดสัปปะรด ……………………90-120

15. Flat Noodle ผัดซีอิ๊ว …………………………………..….90-120

16. Pad Thai Noodle ผัดไทย ……………………………..…90-120

17. Tom Yum Kung ต้มยำกุ้ง …………………………………....120

18. Tom Kha Kai / Coconut soup ต้มข่าไก่…..………………...100

19. Fried Noodle with Gravy Sauce ราดหน้า ……………..90-120

20. Fried pork with garlic and pepper หมูทอดกระเทียม ……...150

21. Fried **chicken** with garlic and pepper **ไก่ทอดกระเทียม** ………150

21. Fried Pork Spare ribs with Garlic กระดูกหมูทอดกระเทียม ..150

22. Stir-fried Crab/Shrimp/Seafood in Curry Powder   
 ปู/กุ้ง/ทะเลผัดผงกะหรี่ ………………………………..….. 250-300

23. Noodle Soup ก๋วยเตี๋ยว ………….………………………..80-120

24. Suki Yaki สุกี้น้ำ / แห้ง………………………………........80-120

25. Tofu Garlic **เต้าหู้กระเทียม**……………………………………100  
26. Stir fried Ginger **ผัดขิง**………………………………..….90-120







.









1. Mango Sticky Rice ข้าวเหนียวมะม่วง…………100

2. Banana Coconut Milk กล้วยบวชชี….…………60

3. Thai Traditional Ice Cream ไอศครีมกะทิ …....60

4. Mixed fresh fruit **ผลไม้รวม** ……………………………100



**Beverage**

1. Fruit Shake (Watermelon, Orange, Lime, Pineapple, Coconut, Banana, Passion fruit and Mixed fruits) ………….. ……………………………… 50-60

2. Chang / Leo / Singha ……………S 70 / L 120

3. Coke / Coke Zero ……………………………30

4. Lipton Iced Tea ………………………………30

5. Hot Coffee …………………………………….30

6. Hot tea …………………………………………30

7. Water ………………………………………….20

8. Soda…………………………….…………….. 20

9. Sangsom / Hongthong ……………………….80

10. White / Red Wine ………………………...120

11. Fresh Coconut ………………………………60





**You can select Pork / Chicken / Beef / Duck / Seafood /  
Tofu or Vegan option**

**\*\*\*PLEASE LET US KNOW if you have any FOOD ALLERGIES\*\*\***

A plate of food

Description automatically generated with medium confidenceA plate of food

Description automatically generated





**Isan JimJoom Thaifood & Seafood**

**by Khambai Lamai, Samui**

**B.B.Q.**

**Isan Food**



**1. Grilled Prawn กุ้งเผา …………………………….300**

**2. Grilled Squid หมึกย่าง ………….………………..300**

**3. Grilled fish ปลาเผา ………………………………300**

**4. Roast Pork Spareribs ซี่โครงหมูย่าง ………….….300**

1. Jim Joom / Isan Hot Pot จิ้มจุ่ม ………………………300-350

2. Spicy Minced Salad / Laab ลาบ …………………….....90-120

3. Raw in Spicy ก้อยหมู-เนื้อ ………………………………………… 100-120

4. Steamed Pork in Lemon Juice Salad หมูมะนาว ………….150

5. Dill Soup แกงอ่อม ……………………………………….80-100

6. Thai Mushroom Soup แกงเห็ด ……………….………….….80

7. Pork Spareribs Soup ต้มแซ่บกระดูกหมู……………………………. 120

8. Charcoal-boiled pork neck คอหมูย่าง ……………………..120

9. Fried Chicken Wings ปีกไก่ทอด ……………………………120

10. Fried Pork Ribs กระดูกหมูทอด …………………………….150

11. Grilled Chicken ไก่ย่าง ……………………………………. 80

13. Isan Papaya salad with fermented fish ตำปูปลาร้า………. 80

14. Thai Papaya salad style / SomTum ตำไทย ……………..80

15. Papaya salad with blue crab ตำปูม้า …………………….150

16. Papaya salad with fresh shrimp ตำกุ้งสด…………………… .120

17. Papaya salad with seafood ตำทะเล ……………………..150

18. Papaya Salad with Rice noodle ตำซั่ว …………………...80

19. Shrimp with fish sauce กุ้งแช่น้ำปลา ……………………..150

19. Spicy Glass Noodles Salad ยำวุ้นเส้น ………………..90-120

21. Sticky rice / Jasmine rice / Rice noodles   
ข้าวเหนียว / ข้าวเปล่า / ขนมจีน ………………………………….20



**Thai Style Whole Fish**

**1. Steamed fish with lemon ปลานึ่งมะนาว ………….350**

**2. Fried fish topped with chili sauce ปลาราดพริก…350**

**3. Fried fish with garlic ปลาทอดกระเทียม ……..….….350**

**4. Fried fish with sweet sauce ปลาเปรี้ยวหวาน.……..350**

**5.** **Steamed Squid with Lemon หมึกนึ่งมะนาว…..….350**



***What do you know about Isan food?***

**Isan, the northeastern part of Thailand has some of the most flavorful food of the whole Kingdom. Much of the food has an explosive taste of including, hotter than hell chilies, raw garlic and shallots, fermented fish (plah rah), fish sauce, mint leaves and other fresh herbs, etc. The culture itself is very diverse including influences from Laos and Cambodia.**

**Isan food is famous for being very spicy and pungent, seasoned with fresh herbs and fermented fish** **(plah rah), featuring with sticky rice that is also a favorite of the local people as a regional dish.**

**Thai Hot Pot (JimJoom)  
This dish is the Thai interpretation of the famous traditional hot pot. It consists of Thai infused broth (shallot, lemongrass, chili, garlic, and sweet basil) served with meat, veggies, noodles and tamarind sauce.**

**Do not miss it, MUST TRY!**



A plate of food

Description automatically generated with low confidence



**Take away / Lunch box / Party / Delivery \*\*\*084-0613985\*\*\*  
Thank you for all your supports  
Kob kun ka ขอบคุณค่ะ 😊**

084-0613985

A plate of food

Description automatically generated with medium confidence



![Diagram, engineering drawing

Description automatically generated]()

A plate of food

Description automatically generated with medium confidence