Spaghetti Factory

Food Menu

FOOD MENU

Spaghetti Factory

Central *Tham*

“เพราะวัตถุดิบที่ได้รับการดูแลและใส่ใจอย่างเต็มที่ นอกจากจะทำให้มีรสชาติที่ดีแล้วยังส่งผลดีต่อสุขภาพอีกด้วย”

เราอยากให้ลูกค้าได้รับประทานอาหารจากวัตถุดิบคุณภาพและปลอดภัยที่สุดจึงมุ่งมั่นที่จะพัฒนาและยึดถือเป็นหัวใจสำคัญของการประกอบกิจการของเราเสมอมา

Spaghetti Factory **ร่วมสนับสนุนผลผลิตจากเกษตรกรและชุมชนภายใต้โครงการ “เซ็นทรัล ทำ” อาทิ ผักสด ผลไม้ รวมถึงเมล็ดกาแฟ ปลอดสารพิษจากโครงการผักปลอดภัย** Good Agricultural Practiced **และรวมไปถึงไข่ไก่ เนื้อสัตว์คุณภาพดี และน้ำมันมะกอก เป็นต้น**

โครงการ **“เซ็นทรัล ทำ”** สนับสนุนให้ชุมชนเกษตรกรใส่ใจและพิถีพิถัน ในทุกขั้นตอน ตั้งแต่การเลือกพื้นที่เพาะปลูกที่เหมาะสม การคัดเมล็ดพันธุ์ที่ดี การเพาะปลูกแบบปลอดสารพิษและการปลูกแบบอินทรีย์(Organic)

การงดใช้สารเคมีต่างๆนอกจากจะทำให้ชุมชนเกษตรกรมีสุขภาพที่ดีขึ้น ลูกค้ายังสามารถมั่นใจได้ว่า อาหารที่รับประทานมาจากวัตถุดิบที่ดี สะอาด ปลอดภัย ไร้สารพิษ

นอกจากการใส่ใจตั้งแต่ต้นน้ำแล้ว Spaghetti Factory เลือกใช้หลอดกระดาษ และยังให้บริการ infuse water แก่ลูกค้าเพื่อลดขยะพลาสติกที่เป็นอันตรายต่อสิ่งแวดล้อมอีกด้วย

Spaghetti Factory จึงขอเชิญชวนทุกท่าน มาร่วมเป็นส่วนหนึ่งในการรักษาสิ่งแวดล้อมไปพร้อมๆกับการสร้างสุขภาพที่ดี และสร้างรายได้ให้แก่ชุมชนเกษตรกรอย่างยั่งยืน

“We focus on supporting
local farmers because
we want everyone
to have a sustainable income.”

To ensure that we can serve our customers the best quality and healthy dishes, Spaghetti Factory sources its ingredients such as vegetables, fruits, and coffee beans from communities and farmers who participate in Central Tham project.

Central Tham is an initiative that supports local farmers and educates them about sustainability and organic farming method.

We source our high-quality ingredients from environmentaly friendly farms around the country, such as Phu Tub Buek and Khao Kho in Petchabun Province, Song Khwae and Na Noi District in Nan Province, and Phu Chee Duen in Chiang Rai Province.

Our sourcing strategy will increase the value of organic produce from the respective communities and offer healthy ingredients to our customers, which could be the best possible gift for everyone to improve their quality of life.

APPETIZER

SMALLBITES **BIGFLAVORS**

RECOMMENDED SPICY VEGETARIAN

Appetizer

01

HOMEMADE CIABATTA WITH PARSLEY BUTTER AND BLACK GARLIC 夏巴塔面包加歐芹黃油和黑蒜

ขนมปังกระเทียมดำ **110.-**

02

MUSHROOM AND CHEESE BRUSCHETTA 蘑菇與芝士面包

ขนมปังหน้าเห็ดและมอสซาเรลล่าชีสอบ **180.-**

03

CLASSIC FRENCH FRIES WITH CHEESY DIP 芝士醬薯條

เฟรนช์ฟรายและชีสดิป **100.-**

04

SPICED FRIED WEDGE POTATO WITH TRUFFLE OIL MAYONNAISE 香料炸薯條佐松露油和蛋黃醬

มันฝรั่งทอดกับเครื่องเทศ
เสิร์ฟพร้อมมายองเนสใส่น้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล **120.-**

05

CREAMY MASHED POTATO WITH BLACK GARLIC GRAVY 土豆泥佐黑蒜汁

มันฝรั่งบดซอสเกรวี่กระเทียมดำ **150.-**

DEEP FRIED PURPLE YAM WITH FOUR CHEESES FILLING 四種芝士餡炸紫薯

แมชมันม่วงไส้โฟร์ชีส **190.-**

SHRIMP RAVIOLI WITH CHILLI GARLIC SAUCE 蝦餃佐蒜蓉醬

ราวิโอลีกุ้งซอสพริกกระเทียม **180.-**

PINK SAUCE MAC AND CHEESE WITH CRISPY BACON BAKED IN HOMEMADE BUN 面包夾粉紅醬通心粉與芝士脆培根

มักกะโรนีพิงค์ซอสใส่มอสซาเรลล่าชีส
และเบคอนกรอบในขนมปังอบ **220.-**

BAKED SPINACH WITH TRUFFLE OIL AND MUSHROOM 焗烤菠菜佐松露油和蘑菇

ผักโขมอบชีสใส่น้ำมันเห็ดทรัฟเฟิลและเห็ด **220.-**

WHOLE SOME *Salad*

01

ROCKET SALAD WITH GRILLED SHRIMP AND ONION BROWN BUTTER SAUCE

芝麻菜色拉配烤蝦佐洋葱焦化黃油

สลัดร็อคเก็ตบัลซามิคกุ้งย่างออนเนี่ยน บราวน์บัตเตอร์ซอส

320.-

02

GRILLED PORK COLLAR SALAD WITH THAI STYLE SPICY DRESSING

猪頸肉色拉 佐泰式醬汁

สลัดยำคอหมูย่างน้ำสลัดยำแบบไทย

150.-

03

SMOKED DUCK BREAST SALAD WITH ORANGE VINAIGRETTE DRESSING

烟熏鴨胸色拉 佐橘醋醬

สลัดอกเป็ดรมควันน้ำสลัดวินนะเกรทส้ม

210.-

04

SMOKED SALMON SALAD WITH ITALIAN DRESSING / THAI STYLE SPICY DRESSING

烟熏鮭魚色拉 佐意式醬汁/泰式醬汁

สลัดปลาแซลมอนรมควัน น้ำสลัดอิตาเลี่ยน / น้ำสลัดยำแบบไทย

250.-

05

GRILLED OLIVE OIL DRIZZLED WEDGE ROMAINE LETTUCE CAESAR SALAD

橄欖油烤萵苣與脆培根凱撒色拉

ซีซาร์สลัดผักคอสย่างน้ำมันมะกอก และเบคอนกรอบ

180.-

06

SEARED MAGURO WITH SESAME SEEDS SALAD WITH JAPANESE ONION SOY SAUCE DRESSING

炙燒鮪魚色拉搭配芝麻 佐日式洋葱醬油

สลัดมากุโระคลุกงาย่างกระทะ น้ำสลัดออนเนี่ยนซอยซอส

320.-

RECOMMENDED SPICY VEGETARIAN

04

05

06

SHARING IS CARING

GRILLED MIXED MUSHROOM WITH GARLIC, BUTTER AND TRUFFLE OIL, TOPPED WITH FETA CHEESE

綜合菇菇烤蒜蓉黃油與松露油
搭配菲達奶酪

เห็ดรวมย่างเนยกระเทียม
และทรัฟเฟิลออยใส่เฟต้าชีส **180.-**

PIZZA BREAD DIPPINGS WITH PESTO CREAM, TOMATO SALSA AND TRUFFLE OIL MAYONNAISE

比薩餅 佐三種醬汁
青醬、西紅柿辣醬、松露蛋黃醬

Pizza Dipping
ซอส 3 สไตล์ **120.-**

SPINACH LASAGNA

菠菜千層面

ลาซานญ่าผักโขม **200.-**

BEEF LASAGNA

牛肉千層面

ลาซานญ่าเนื้อ **220.-**

GRILLED TORTILLAS WITH SMOKED CHEESE, SPINACH AND SHREDDED CHICKEN

墨西哥卷餅包烟熏奶酪
菠菜和鷄肉

ตอติญ่าไส้สโมคชีสไก่และผักโขม **250.-**

PRAWN PICCANTE WITH CHILLI OIL AND GARLIC SERVED WITH TOASTED CIABATTA

大蝦佐辣椒蒜油
搭配夏巴塔面包

กุ้งซอสน้ำมันพริกกระเทียม **220.-**

N.Z. MUSSLES WITH GARLIC BUTTER AND WHITE WINE SAUCE

新西蘭貽貝
佐蒜蓉黃油白酒醬

หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์
ซอสเนยกระเทียมและไวน์ขาว **250.-**

CALAMARI WITH TARTAR SAUCE

炸魷魚 佐塔塔醬

ปลาหมึกชุบแป้งทอด
คารามารีกับซอสทาร์ทาร์ **200.-**

RECOMMENDED SPICY VEGETARIAN

CLASSIC BRITISH FISH AND CHIPS

英式經典炸魚和薯條

ฟิชแอนด์ชิปส์

170.-

GRILLED SAUSAGE PLATTER SERVED WITH MASHED POTATO AND RED CABBAGE SAUERKRAUT

綜合烤香腸
搭配土豆泥和紅甘藍泡菜

ไส้กรอกรวมเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบดและผักดอง

190.-

CRISPY PORK KNUCKLE SERVED WITH RED CABBAGE SAUERKRAUT WITH BEER GRAVY

炸德國猪脚
佐啤酒醬

ขาหมูเยอรมันทอดกับซอสเบียร์

350.-

SIGNATURE SLOW COOKED BBQ PORK RIBS WITH MUSTARD

招牌燒烤猪肋排

ซี่โครงหมูบาร์บีคิว

350.-

OVEN BAKED CHICKEN WITH COCONUT MILK GRAVY AND ORGANIC BROWN RICE (Half Chicken)

椰奶肉汁烤鷄
搭配有機糙米飯
(半只鷄)

ไก่อบใบไทม์ซอสเกรวี่ใส่กะทิเสิร์ฟพร้อมข้าวไร่ดอกข่า(ครึ่งตัว)

190.-

SPICED MARINATED FRIED CHICKEN WINGS WITH BLACK PEPPER AND GARLIC

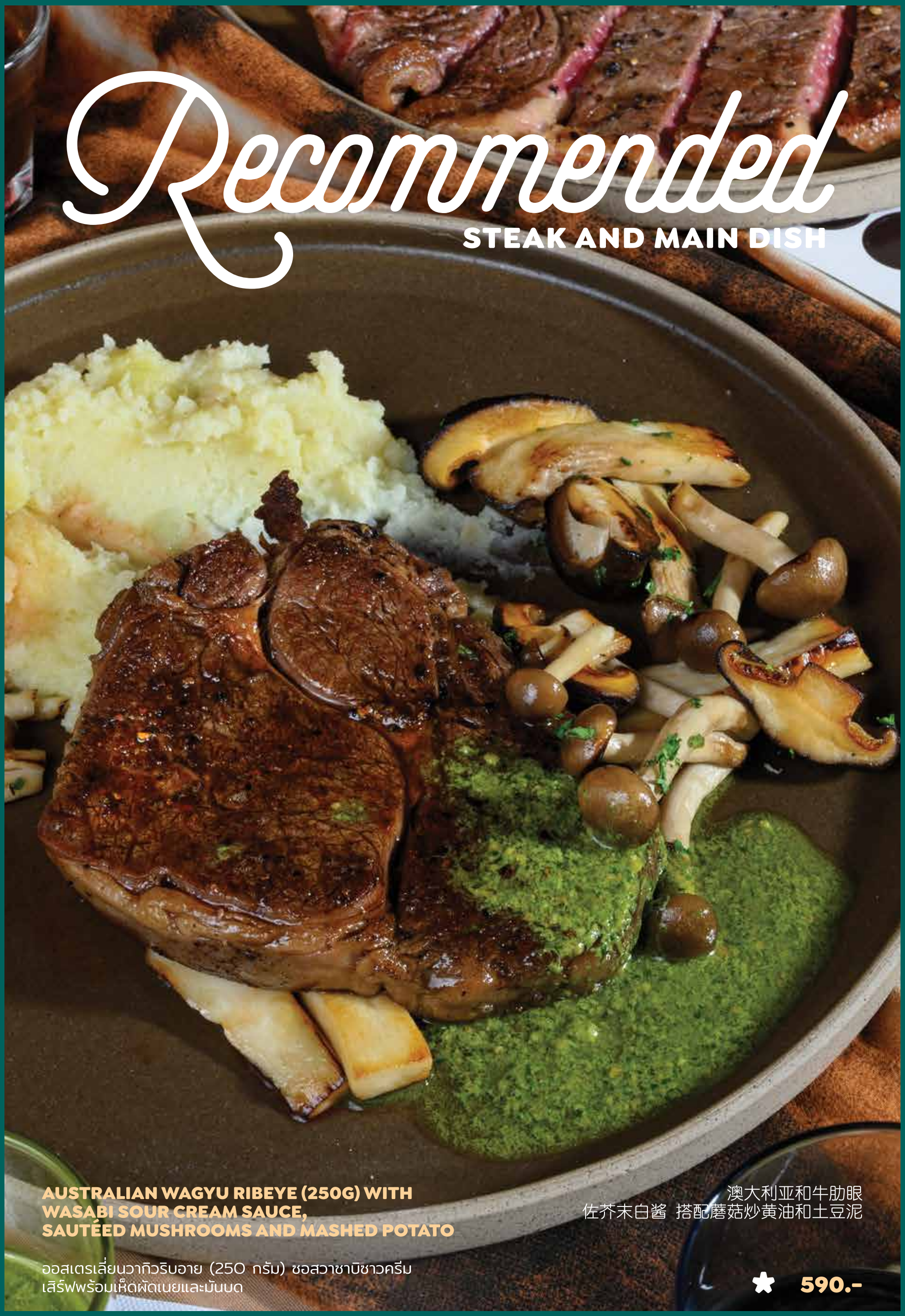
酥炸鷄翅腌白胡椒
與香菜根

ไก่ทอดเบรคแตก

149.-

Recommended

STEAK AND MAIN DISH



AUSTRALIAN WAGYU RIBEYE (250G) WITH WASABI SOUR CREAM SAUCE, SAUTÉED MUSHROOMS AND MASHED POTATO

ออสเตรเลี่ยนวากิวริบอาย (250 กรัม) ซอสวาซาบิซาวครีม เสิร์ฟพร้อมเห็ดผัดเนยและมันบด

澳大利亚和牛肋眼
佐芥末白酱 搭配蘑菇炒黄油和土豆泥

590.-

RECOMMENDED SPICY VEGETARIAN

AUSTRALIAN WAGYU SIRLOIN (250G) WITH GARLIC BUTTER SAUCE SERVED WITH GRILLED BELLPEPPERS AND BAKED POTATO WITH CHEDDAR CHEESE

澳大利亚和牛里脊肉
佐蒜蓉黄油酱
搭配烤甜椒和切达奶酪烤土豆

ออสเตรเลี่ยนวากิวเซอลอยน์ (250 กรัม) ซอสเนยกระเทียม
และพริกหวานย่างเสิร์ฟพร้อมมันอบเชดด้าชีส

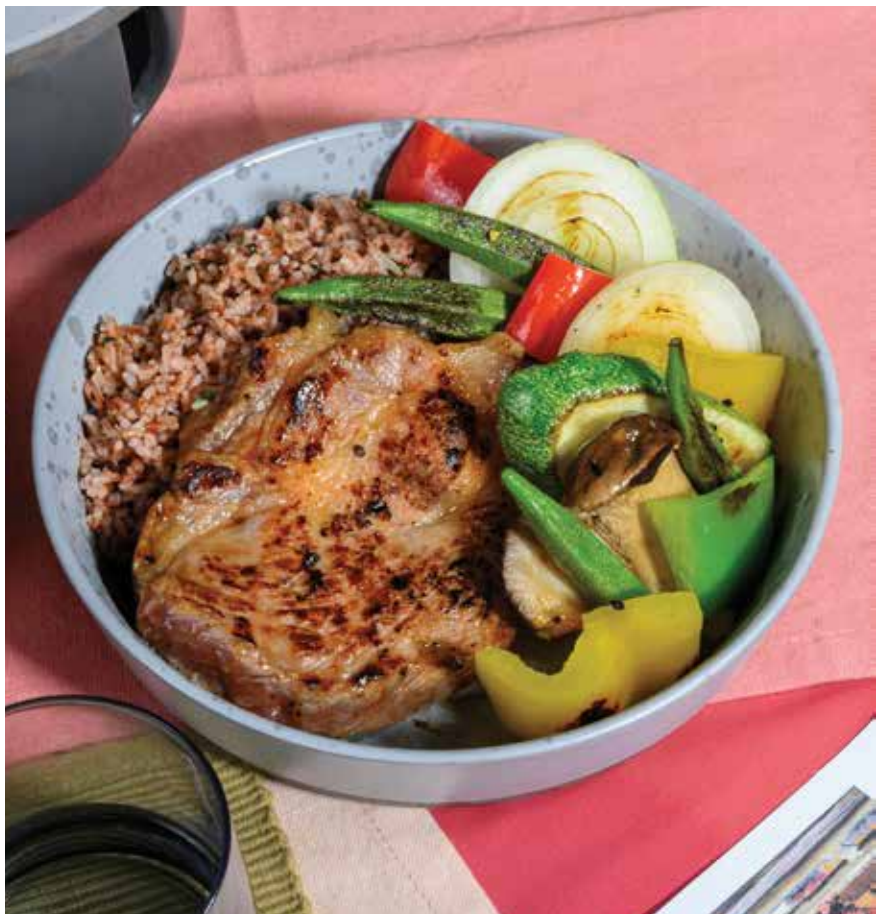
750.-

AUSTRALIAN T-BONE STEAK (300G) WITH BLACK PEPPER SAUCE SERVED WITH GRILLED VEGETABLES AND GRAVY MASHED POTATO

澳大利亚 T 骨牛排
佐黑胡椒酱
搭配烤蔬菜和肉汁土豆泥

ออสเตรเลี่ยนทีโบน (300 กรัม)
ซอสพริกไทยดำกับผักย่างและมันบดซอสเกรวี่

590.-



THAI LOCAL STYLE MARINATED KUROBUTA PORK COLLAR STEAK WITH SPICY DIPPING SAUCE SERVED WITH GRILLED AND FRESH VEGETABLES AND ORGANIC BROWN RICE

泰式黑猪颈肉排 佐辣酱
搭配烤蔬菜和有机糙米饭

สเต็กสันคอหมูคุโรบุตะหมักแบบไทยกับน้ำจิ้มแจ่ว
เสิร์ฟพร้อมผักย่างและข้าวไร่ดอกข่า

280.-

KUROBUTA PORK CHOP WITH RAISIN SAUCE SERVED WITH BEETROOT SALAD AND MASHED POTATO

黑猪肉排佐葡萄干汁
搭配红菜头色拉和土豆泥

พอร์คชอปคุโรบุตะกับซอสลูกเกด
เสิร์ฟพร้อมสลัดบีทรูทและมันบด

290.-

NORWEGIAN SALMON WITH BALSAMIC REDUCTION SAUCE SERVED WITH GRILLED TOMATO AND GREEN SALAD WITH QUINOA

鲑鱼排 佐巴萨米克醋酱
搭配烤西红柿和藜麦生菜色拉

สเต็กปลาแซลมอนกับซอสบัลซามิค
เสิร์ฟพร้อมสลัดผักใส่ควินัวและมะเขือเทศย่าง

350.-

SEABASS STEAK WITH BUTTER SAUCE SERVED WITH ONION RINGS, GRILLED VEGETABLES AND THAI STYLE CHILLI AND CORIANDER ROOT DIPPING SAUCE

鲈鱼排 佐黄油酱
搭配洋葱圈
烤蔬菜和泰式海鲜酱汁

สเต็กปลากระพงบัตเตอร์ซอส
เสิร์ฟพร้อมหัวหอมทอดผักย่างและน้ำจิ้มซีฟู้ด

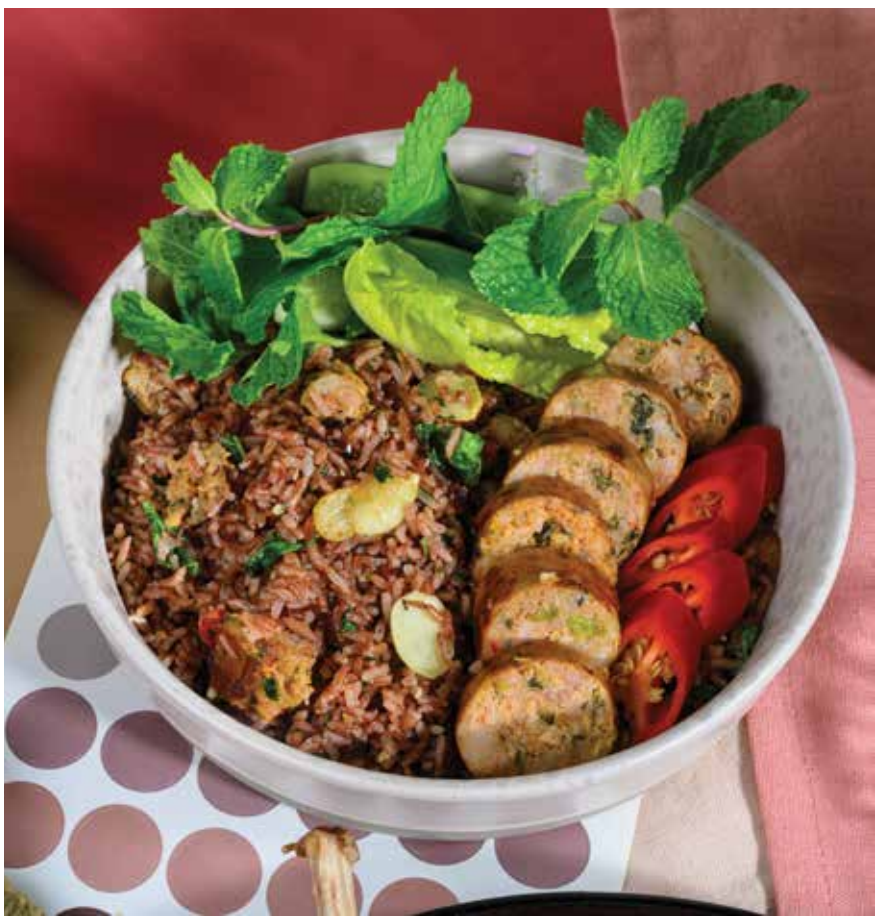
290.-

ITALIAN INSPIRED STIR FRIED ORGANIC BROWN RICE WITH THAI HOLY BASIL AND CRISPY PORK BELLY

意式有机糙米炒饭
搭配泰国罗勒和脆皮烤猪肉

ข้าวไร่ดอกข่าผัดสไตล์อิตาเลี่ยน
ใส่ใบกะเพราและหมูทอดหนังกรอบ

190.-



ITALIAN INSPIRED STIR FRIED ORGANIC BROWN RICE WITH NORTHERN THAI SAUSAGE

意式有机糙米炒饭
搭配泰北香肠

ข้าวไร่ดอกข่าผัดสไตล์อิตาเลี่ยนใส่ไส้อั่ว

190.-

STEAK
AND **MAIN DISH**

01

DEEP FRIED BREADED CHICKEN THIGH WITH TAMARIND GRAVY SAUCE SERVED WITH COLESLAW AND ORGANIC BROWN RICE

帕马森芝士鸡腿排
佐罗望子酱
搭配生菜丝和有机糙米饭

ไก่ทอดพาร์เมซานชีสซอสเกรวี่มะขามเสิร์ฟพร้อม
โคลสลอว์และข้าวไร่ดอกข่า

★ **190.-**

02

CRISPY SKIN PAN-SEARED CHICKEN THIGH WITH BUTTER SAUCE SERVED WITH GRILLED GARLIC AND MASHED POTATO

脆皮鸡腿排
搭配烤大蒜和土豆泥

สเต็กสะโพกไก่หนังกรอบเสิร์ฟพร้อม
กระเทียมย่างเนยและมันฝรั่งบด

★ **190.-**

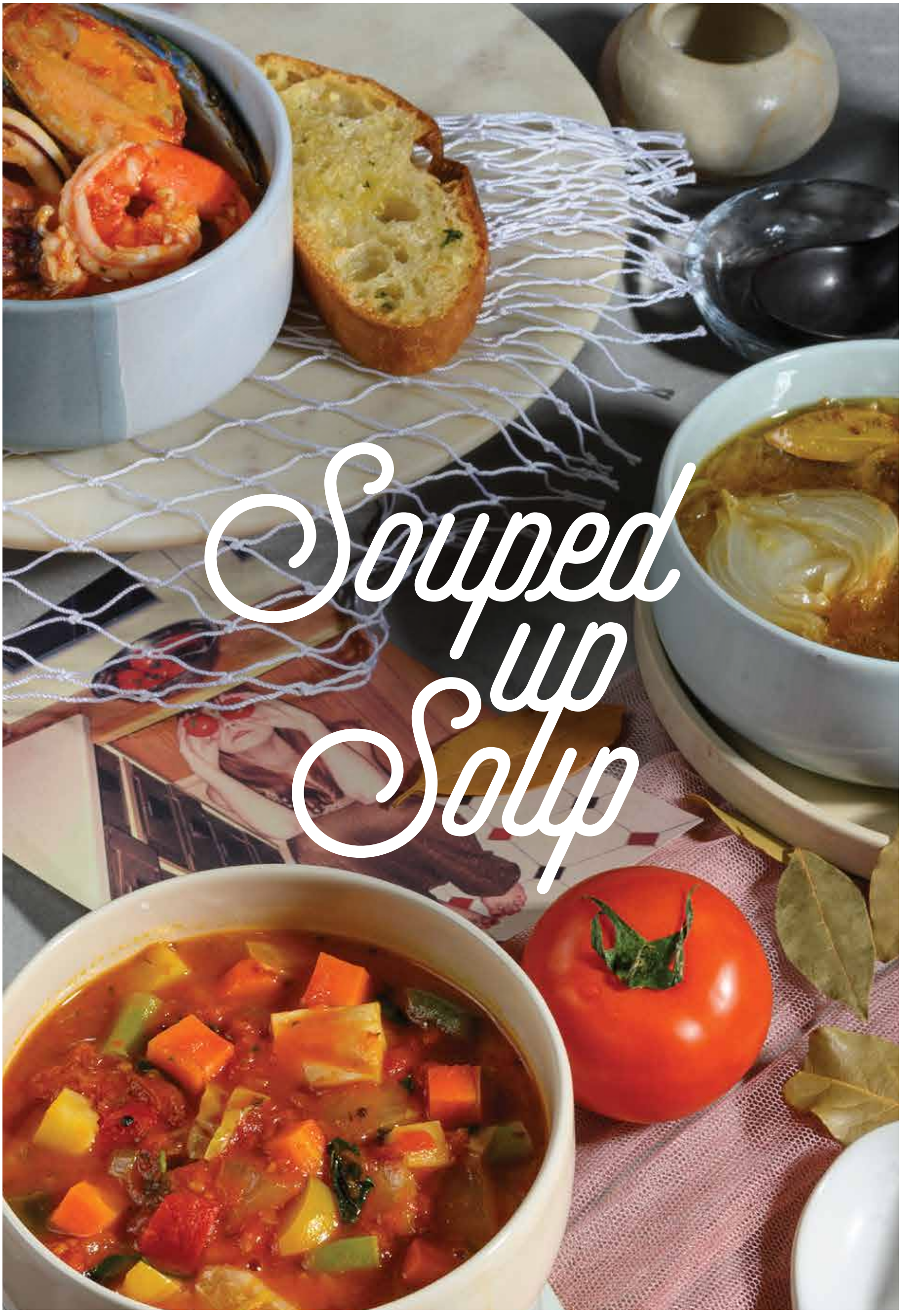
03

GRILLED CHICKEN BREAST WITH BBQ SAUCE SERVED WITH FRESH SALAD AND MASHED POTATO

烤鸡胸排 佐 BBQ 酱
搭配蔬菜色拉和土豆泥

สเต็กอกไก่ย่างซอสบาร์บีคิวเสิร์ฟพร้อม
สลัดผักและมันบด

190.-


Souped
Up
Soup

RECOMMENDED SPICY VEGETARIAN

CREAM OF MUSHROOM 蘑菇浓汤

ซุปครีมเห็ด **150.-**

CREAM OF SPINACH 菠菜浓汤

ซุปครีมผักโขม **150.-**

CLAM CHOWDER 蛤蜊浓汤

ซุปครีมหอยลาย **150.-**

MINESTRONE SOUP 香浓菜汤

ซุปผัก **130.-**

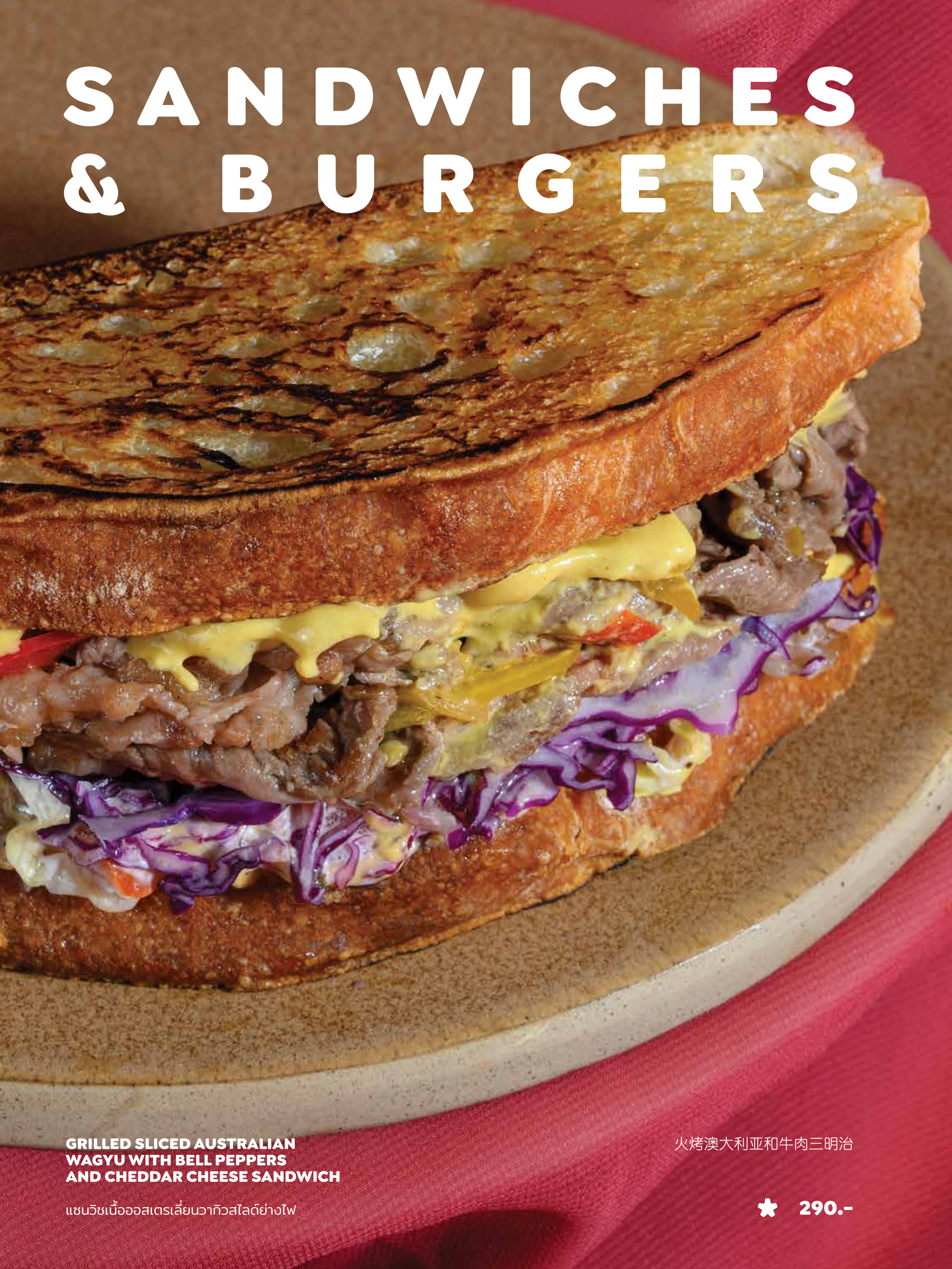
ONION SOUP 洋葱浓汤

ซุปหัวหอม **130.-**

TOMATO SEAFOOD SOUP 海鲜浓汤

ซุปทะเล **220.-**

SANDWICHES & BURGERS



GRILLED SLICED AUSTRALIAN WAGYU WITH BELL PEPPERS AND CHEDDAR CHEESE SANDWICH

แซนวิชเนื้อออสเตรเลี่ยนวากิวสไลด์ย่างไฟ

火烤澳大利亚和牛肉三明治

★ 290.-

RECOMMENDED SPICY VEGETARIAN

THE ULTIMATE CLUB SANDWICH

终极总汇三明治

อัลติเมทคลับแซนวิช

210.-

SMOKED SALMON SANDWICH

烟熏鲑鱼三明治

แซนวิชแซลมอนรมควัน

210.-

NORTHERN THAI SAUSAGE HOTDOG WITH ROASTED GREEN CHILLI SAUCE

泰北香肠 佐烤青辣椒
（泰北名店直送）

ฮอตดอกไส้อั่วซอสน้ำพริกหนุ่ม

160.-

AUSTRALIAN BEEF WITH HOMEMADE BUN

经典牛肉汉堡

เบอร์เกอร์เนื้อออสเตรเลี่ยน

290.-

PIZZA
Signature

RECOMMENDED SPICY VEGETARIAN

01

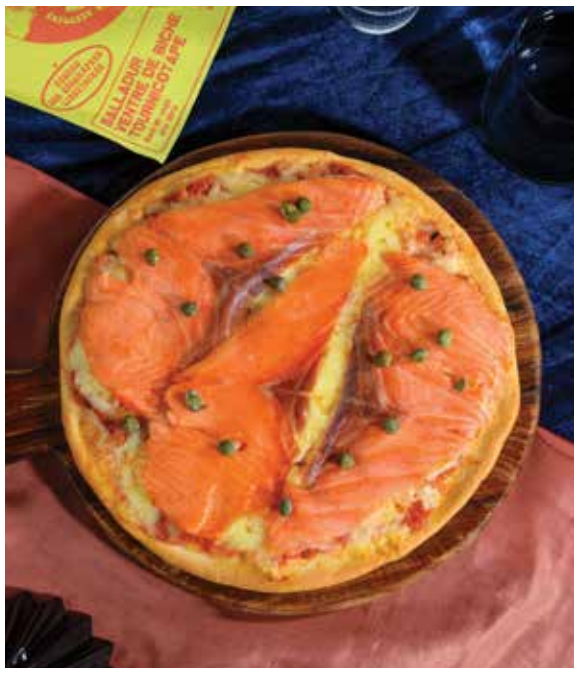
FACTORY SPECIAL
SIGNATURE 4 TOPPINGS :

招牌比薩（包含四種經典料：烟熏鮭魚、蘑菇火腿、海鮮、義式臘腸）

Smoked Salmon, Ham & Mushroom, Seafood And Pepperoni

พิซซ่าแฟคทอรี่

350.-

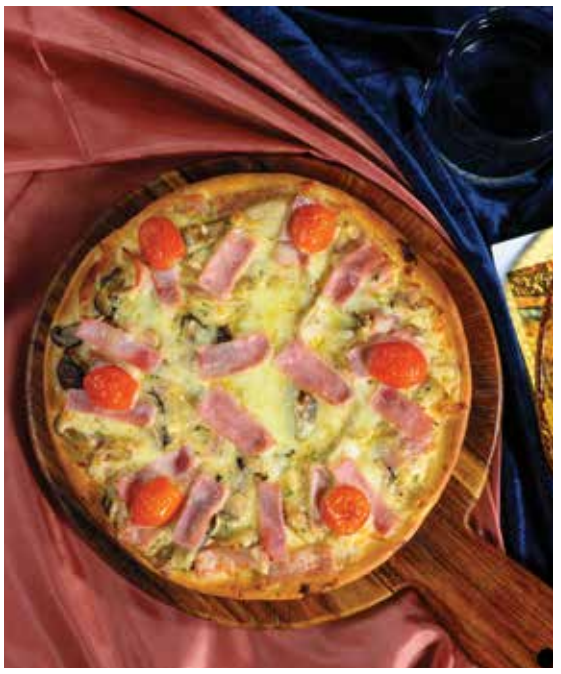


SMOKED SALMON 烟熏鮭魚比薩

พิซซ่าแซลมอนรมควัน ★ **350.-**

PEPPERONI 意大利辣香腸比薩

พิซซ่าเปปเปอโรนี **250.-**



CARBONARA 義式培根蛋比薩

พิซซ่าคาโบนาร่า ★ **250.-**

HAM & MUSHROOM 蘑菇火腿比薩

พิซซ่าแฮมและเห็ด **220.-**

MARGHERITA 瑪格麗特比薩

พิซซ่ามาร์การิต้า 🌿 **190.-**

HAWAIIAN 夏威夷比薩

พิซซ่าฮาวายเอี้ยน **250.-**

PARMA HAM 帕爾瑪火腿比薩

พิซซ่าพาร์ม่าแฮม **320.-**

BBQ CHICKEN 燒烤雞肉比薩

พิซซ่าไก่บาร์บีคิว **190.-**

MIXED SEAFOOD 海鮮比薩

พิซซ่าซีฟู้ด **320.-**

Fresh Pasta!!!

หนึ่งในความภูมิใจของเรากับ **เส้นพาสต้าสด** (Fresh Pasta) ร้านของเราเลือกใช้เส้นพาสต้าแบบสดที่ให้รสชาติและรสสัมผัสที่ดีแตกต่างจากเส้นพาสต้าสำเร็จรูป เพื่อเป็นทางเลือกให้กับลูกค้าที่ต้องการสัมผัสประสบการณ์เส้นสดแบบดั้งเดิม

การทำเส้นพาสต้าสดในครัวเรือนของคนอิตาลีนั้นมีมาตั้งแต่สมัยก่อนซึ่งถือเป็นเรื่องปกติที่ทำกันมาสืบทอดกันในรุ่นต่อรุ่น เพราะนอกจากเป็นการสร้างความสามัคคีในครอบครัว เนื่องจากได้มาช่วยนวดแป้งกันคนละไม้คนละมือแล้ว ยังเป็นเพราะแป้งพาสต้าสดนั้นมีความอร่อยกว่าเส้นพาสต้าสำเร็จรูปอย่างเห็นได้ชัด เส้นพาสต้าสดจึงเป็นที่นิยมอย่างมาก

ซึ่งเส้นพาสต้าสดนั้นเมื่อต้มออกมาแล้วเส้นจะเหนียวนุ่มกำลังดี เท็กซ์เจอร์ของการเคี้ยวที่ได้สัมผัสที่ดีกว่า รู้สึกได้ถึงความแตกต่าง ซึ่งแน่นอนว่า ถ้าใครได้กินก็ต้องติดใจกันอย่างแน่นอน และเราอยากให้คุณได้ลอง

We take pride in making our Fresh pasta. Quality flour, eggs, and olive oil are carefully selected to make our flavorful and distinctively textured pasta.

With the right timing and temperature, freshly cooked pasta is a delight on its own, matching its attributes versus any carb in the world you ever dreamed of, you will never want to miss it.

PASTA SELECTION

Fresh Pasta

FETTUCCINE

PAPPARDELLE

SPAGHETTI

Dried Pasta

FETTUCCINE SPINACH

PAPPARDELLE

LINGUINE

PENNE

SPAGHETTI

ANGEL HAIR

INK ANGEL HAIR

SIMPLY *Good* PASTA

RECOMMENDED SPICY VEGETARIAN

01

PAPPARDELLE WITH CREAM SAUCE AND SMOKED SALMON

白酱烟熏鲑鱼宽面

แปปปาร์เดลเลย์แซลมอนรมควัน

290.-

02

SPINACH FETTUCCINE CREAM SAUCE WITH HAM AND MUSHROOM

白酱蘑菇火腿菠菜宽面

เฟตตูชินี่แฮมเห็ด

220.-

03

SPAGHETTI CARBONARA

意式培根蛋意面

สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า

250.-

Fresh Pasta!!!

01

SPAGHETTI BOLOGNESE 意大利肉醬面

สปาเก็ตตี้ซอสโบโลเนส **180.-**

02

SPAGHETTI WITH TOMATO AND BASIL SAUCE 西紅柿羅勒醬意面

สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศโหระพา **170.-**

03

PENNE ARRABIATA 香辣茄醬筆管面

เพนเน่อาราเบียตต้า **170.-**

CAPELLINI YOYO 天使細面

แองเจิลแฮร์โยโย่ **150.-**

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 蛤蜊炒意面

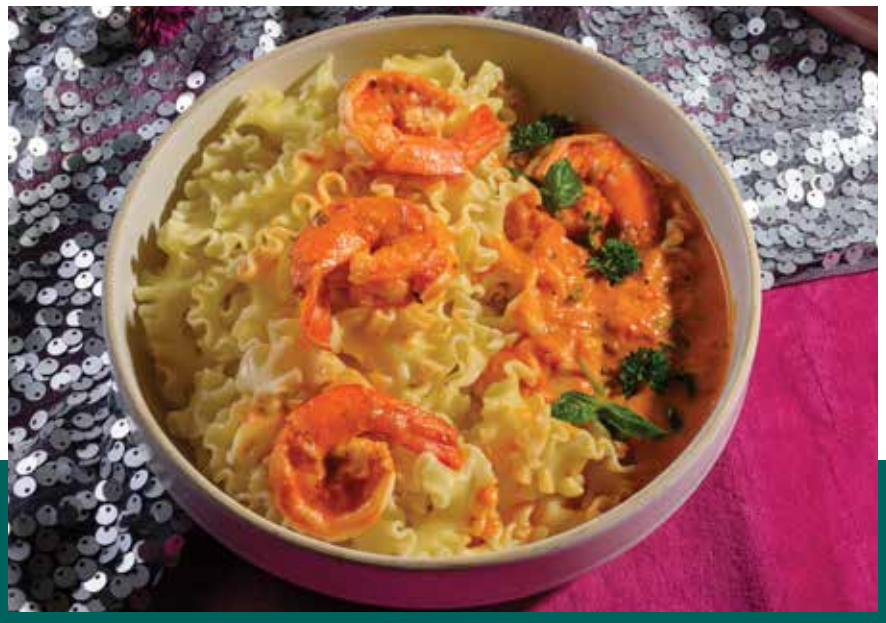
สปาเก็ตตี้ผัดหอยลาย **180.-**

CAPELLINI WITH ITALIAN SAUSAGE 意式香腸天使面

แองเจิลแฮร์ไส้กรอกอิตาเลี่ยน **190.-**

CAPELLINI WITH SEAFOOD PESTO CREAM SAUCE 奶香青醬海鮮天使面

แองเจิลแฮร์ซีฟู้ดเพสโต้ครีมซอส **250.-**



REGINETTE WITH PINK SAUCE AND SHRIMP 粉紅醬鮮蝦緞帶面

เรจิเน็ตเต้พิงค์ซอสกุ้ง **290.-**

LINGUINE WITH SEAFOOD TOMATO SAUCE 海鮮茄醬細扁面

ลิงกวินี่ซีฟู้ด **250.-**

PASTA WITH A TWIST

SPAGHETTI WITH VODKA CREAM SAUCE WITH PRAWN

伏特加白酱鲜虾意面

สปาเก็ตตี้วอดก้าครีมซอสกุ้ง

★ **250.-**

PENNE WITH BLUE CHEESE CREAM SAUCE

蓝芝士酱笔管面

เพนเน่บลูชีสครีมซอส

★ **200.-**

SPAGHETTI WITH TERIYAKI SAUCE & GRILLED CHICKEN

照烧烤鸡意面

สปาเก็ตตี้ไก่ย่างเทอริยากิ

170.-

RECOMMENDED SPICY VEGETARIAN

COLD CAPELLINI WITH TRUFFLE OIL, YUZU PONZU AND PRAWN

鲜虾天使冷面
佐松露油和酱油

แองเจิลแฮร์แบบเย็นใส่น้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล ส้มยูสุและกุ้ง

190.-

CAPELLINI WITH SUNDRIED COD ROE & FRESH THAI CHILLI

泰式香辣鳕鱼卵天使面

แองเจิลแฮร์ไข่ปลาคอดพริกสด

220.-

SPINACH FETTUCCINE WITH TOMATO SAUCE & TUNA

茄酱鲔鱼宽面

เฟตตูชินี่ทูน่าซอสมะเขือเทศ

210.-

SQUID INK CAPELLINI WITH GRILLED SALMON & CILANTRO SAUCE

烤鲑鱼天使墨鱼面
佐香菜青酱

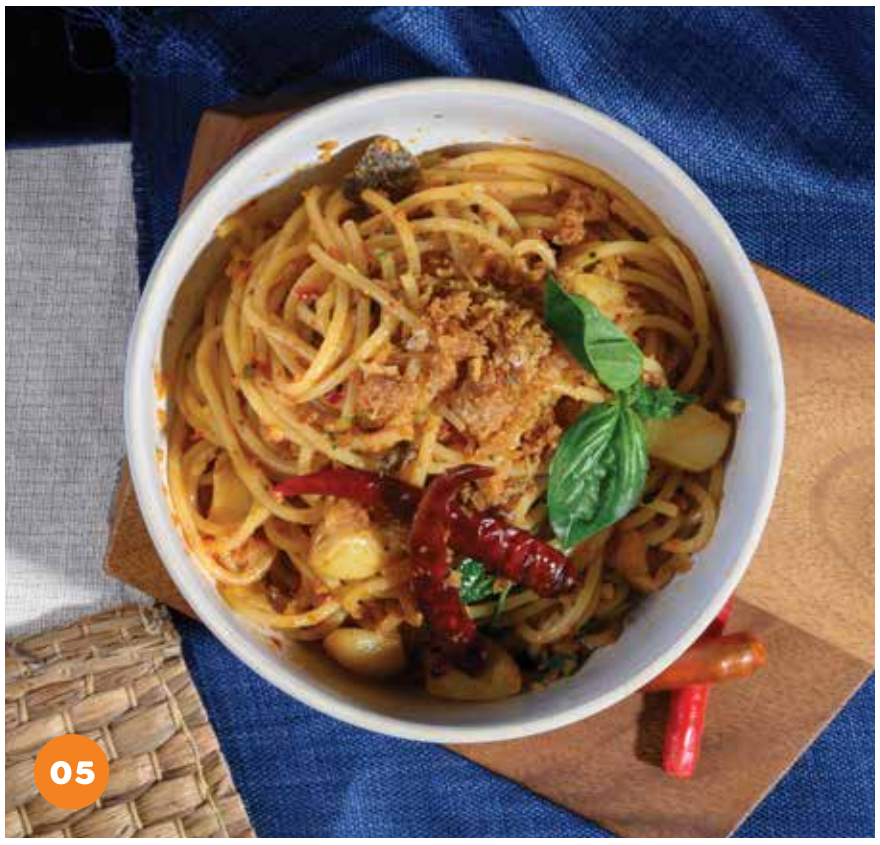
แองเจิลแฮร์เส้นดำกับปลาแซลมอนย่างซอสผักชี

350.-

THAI THAI

PASTA

RECOMMENDED SPICY VEGETARIAN



01

STIR FRIED CAPELLINI WITH SHRIMP AND SHRIMP OIL

天使面炒虾膏

แองเจิลแฮร์ผัดมันกุ้ง

240.-

02

SPICY STIR FRIED SQUID INK CAPELLINI WITH MIXED SEAFOOD, THAI HERBS & SPICES

泰式香辣什锦海鲜炒天使墨鱼面

แองเจิลแฮร์เส้นดำขี้เมาทะเลร้อน

220.-

03

STIR FRIED CAPELLINI WITH NORTHERN THAI SAUSAGE

泰北香肠炒天使面

แองเจิลแฮร์ผัดไส้อั่ว

170.-

04

SPICY TOM-YUM STIR FRIED SPAGHETTI WITH CHICKEN

酸辣鸡汤意面

สปาเก็ตตี้ต้มยำไก่

150.-

05

STIR FRIED SPAGHETTI WITH SALTED MACKEREL

咸鱼炒意面

สปาเก็ตตี้ผัดปลาเค็ม

150.-

06

STIR FRIED SPAGHETTI WITH SPICY TAMARIND SAUCE & GRILLED PORK COLLAR

辣罗望子酱炒猪颈肉意面

สปาเก็ตตี้คอหมูย่างผัดน้ำจิ้มแจ่ว

190.-

Thai Thai PASTA

07

STIR FRIED SPAGHETTI WITH CRISPY GOURAMI FISH & CHILLI PASTE

泰北辣酱炒酥脆小鱼意面

สปาเก็ตตี้ผัดน้ำพริกตาแดงปลาสลิดกรอบ **180.-**

08

STIR FRIED SPAGHETTI WITH BLACK MUSSLE & ROASTED CHILLI PASTE

烤辣椒酱炒黑淡菜意面

สปาเก็ตตี้ผัดแบล็คมัสเซลน้ำพริกเผา **160.-**

09

SPAGHETTI WITH GREEN CURRY SAUCE & CRISPY GOURAMI FISH

绿咖哩酥脆小鱼意面

สปาเก็ตตี้เขียวหวานปลาสลิดกรอบ **180.-**

10

STIR FRIED CAPELLINI WITH NORTHERN THAI STYLE MINCED BEEF & SICHUAN PEPPER

泰北辣碎牛肉炒天使面

แองเจิลแฮร์ผัดลาบคั่วเนื้อโคขุนเมืองเหนือ **190.-**

11

STIR FRIED SPICY CAPELLINI WITH SEAFOOD & FRESH LIME

酸辣海鲜天使面

แองเจิลแฮร์ผัดยำทะเล **260.-**

12

STIR FRIED SPICY CAPELLINI WITH MINCED PORK & FRESH LIME

酸辣猪肉天使面

แองเจิลแฮร์ผัดยำหมูสับ **150.-**

10
11
12

VEGETARIAN
VEGETARIAN
VEGETARIAN

PENNE WITH BROCCOLI & AVOCADO CREAM SAUCE

เพนเน่บร็อคโคลี่กับอโวคาโดครีมซอส

白酱笔管面
搭配青花菜和牛油果

220.-

COLD CAPELLINI WITH VEGETABLES, TRUFFLE OIL AND YUZU PONZU

天使冷面 佐松露油
搭配综合蔬菜

แองเจิลแฮร์เย็นกับผักรวมน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล
และส้มยูสุ

150.-

TOFU SALAD WITH SESAME DRESSING

豆腐色拉

สลัดเต้าหู้

170.-

STIR FRIED ORGANIC BROWN RICE WITH GARLIC & SOY SAUCE CAULIFLOWER

意式炒糙米饭
加蒜蓉酱油花椰菜

ข้าวไร่ดอกข่าผัดแบบอิตาเลี่ยน
ใส่ดอกกะหล่ำอบกระเทียมซอสโชยุ

140.-

PIZZA MARGHERITA

玛格丽特比萨

พิซซ่ามาร์การิต้า

190.-

MIXED VEGETABLES PIZZA

综合蔬食比萨

พิซซ่ามังสวิรัติ

220.-

MIXED VEGETABLES SANDWICH

综合蔬食三明治

แซนวิชมังสวิรัติ

150.-

Spaghetti Factory

เราคือร้านอาหารยูโร-ฟิวชั่น “Euro - Fusion” ที่ก่อตั้งขึ้นมาแล้วกว่า 20 ปี วัตถุดิบต่าง ๆ ของเราผ่านการคัดสรรให้มีความสดใหม่และเปี่ยมด้วยคุณภาพ โดยเฉพาะเมนูพาสต้า อาหารประเภทเส้นจากอิตาลีที่ทางร้านมีการพัฒนาสูตร “พาสต้าเส้นสด” ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว เน้นรสชาติที่กลมกล่อม ไม่เลี่ยน และสามารถทานได้ทุกวัน

และเรายังมีอีกหลากหลายเมนูอร่อยตั้งแต่ สลัด พิซซ่า สเต็ก ข้าว ขนมหวาน ไปจนถึงเครื่องดื่มที่เป็นเอกลักษณ์ โดยเน้นให้เข้ากับรสชาติและไลฟ์สไตล์ของผู้บริโภคชาวไทย แต่ยังคงไว้ซึ่งความเป็นต้นตำรับที่นำมาผสมผสานกันอย่างลงตัว สามารถทานได้ในทุกโอกาส ไม่จำเจและได้สุขภาพที่ดีอย่างแน่นอน

CONTACT

CENTRALWORLD, 6TH FL. TEL. 02 646 1374

CENTRALPLAZA GRAND RAMA 9, 6TH FL. TEL. 02 108 3028

CENTRALPLAZA RAMA 3, 5TH FL. TEL. 02 673 5934

SPAGHETTIFACTORY