



café
niidee

Beverage List

Soft Drink & Drinking Water

Sprite	60
Coke, Coke Zero	60
Fanta Orange	60
Soda Water	60
Tonic Water	60
Ginger Ale	60
Singha Lemon Soda	60
Drinking Water	25
Evian Water 500 ml	110
Perrier Water 330 ml	150

Fruit Juice / Frappe / Smoothie

Young Coconut	120 / 125 / 130
Orange Juice	70 / 80 / 90
Pineapple Juice	70 / 80 / 90
Water Melon Juice	70 / 80 / 90
Mango Juice	70 / 80 / 90
Strawberry	70 / 80 / 90
Passion Fruit	70 / 80 / 90
Lime Juice	70 / 80 / 90

Milkshake

Chocolate	120
Thai Tea	120
Green Tea	120
Vanilla	120
Strawberry	120
Mango	120
Passion Fruit	120
Coconut	120
Banana Berry	120

Coffee & Tea

Hot / Iced / Freppe

Americano	70 / 80 / 85
Espresso	70 / 80 / 85
Latte	70 / 80 / 85
Cappuccino	70 / 80 / 85
Macchiato	70 / 80 / -
Extra Shot	20 / 20 / 20
Green Tea	- / 80 / 85
Thai Tea	- / 80 / 85
Lemon Tea	- / 80 / 85
Jasmine Tea	70 / 80 / 85
Chamomile Tea	70 / 80 / 85



Mocktail

Tinidee Signature : Birdie 120

Plum juice, Plum ice ball, Singha lemon soda

Maya 120

Butterfly pea syrup, Lemongrass, Lime juice

Virgin Mojito 120

Mint leaves, Syrup, Lime, Sprite

Fruit Punch 120

Cranberry, Orange, Pineapple, Passion fruit, Lime, Soda



Alcoholic List

Beer

Chang (Can / Large Bottle)	110 / 160
Singha (Can / Large Bottle)	120 / 180
Heineken (Can / Large Bottle)	130 / 200
Singha Draught (Glass)	140
Singha Draught (Jug)	340
Singha Draught (Tower)	900

Aperitif

Dry Vermouth (Glass / Bottle)	150 / 3,100
Pernord (Glass / Bottle)	180 / 2,500
Ricard (Glass / Bottle)	180 / 2,500
Campari (Glass / Bottle)	180 / 2,700

Cocktail

Tinidee Signature : Hole-in-One 180

Tequila, Butterfly pea syrup, Lime juice

Mojito 200

White rum, Lime juice, Mint leaves, Soda

Tequila Sunrise 200

Tequila, Orange juice, Grenadine syrup

Margarita 200

Tequila, Triple sec, Lime juice, Syrup

007 Jame Bonds Vodkatini 200

Smirnoff Vodka, Dry Vermouth, Green olive

Pina Colada 200

Gold rum, Malibu, Pineapple juice, Coconut syrup

Blue kamikaze 200

Vodka, Triple sec, Blue curacao, Lime juice, Syrup

Mai Tai 200

White rum, Blue curacao, Orang & Pineapple juice, Lime juice, Grenadine syrup

Vodka & Tequila

Finlandia Vodka (Glass / Bottle)	120 / 1,850
Smirnoff Vodka (Glass / Bottle)	130 / 1,900
Sierra Tequila (Glass / Bottle)	190 / 2,600

Liqueur

Malibu (Glass / Bottle)	150 / 2,100
Kahlua (Glass / Bottle)	210 / 3,000

Gin & Rum

Beefeater Dry Gin (Glass / Bottle)	180 / 2,700
Bombay Sapphire Gin (Glass / Bottle)	210 / 3,200
Bacardi Rum (Glass / Bottle)	120 / 2,450

Brandy & Whisky

St.Henri V.S.O.P (Glass / Bottle)	100 / 1,400
Regency (Glass / Bottle)	110 / 1,500
Mekhong (Glass / Bottle)	90 / 1,250
Jim beam (Glass / Bottle)	140 / 1,900
Jack Daniel's (Glass / Bottle)	240 / 3,400
John Jameson (Glass / Bottle)	190 / 2,700
J.W. Red Label (Glass / Bottle)	130 / 1,850
J.W. Black Label (Glass / Bottle)	260 / 3,700





Guest Recommend



9. Deep - fried minced pork in spicy salad 190

ลาบหมูทอด

32. Spaghetti Aglio e olio and gourami fish 240

สปาเก็ตตี้ พัดน้ำมันมะกอก กระเทียม, พริกแห้ง และ ปลาสด

54. Fried rice with Thai maceral 180

ข้าวผัดปลาทุ

64. Egg noodle soup with braised beef 220

บะหมี่เนื้อตุ๋น

41. Tinidee cheese burger beef 300

กิมจิชีสเบอร์เกอร์เนื้อ

48. Hainanese chicken and rice Singapore style 190

ข้าวมันไก่กิมจิ

28. Crispy salmon flake salad with spicy mango sauce 240

ยำปลาแซลมอนฟู

61. Egg noodles in yellow curry and chicken served with crispy egg noodles and condiment 180

ข้าวซอยไก่



75. Spicy pork back-bone stew with Thai herbs 180

ต้มแซบ เล้งกมุ

90. Deep - fried pork leg 550

ขาหมูทอด

98. Mango sherbet with butterfly pea sticky rice 120

เชอร์เบทมะม่วงกับข้าวเหนียวมูลอัญชัน

American breakfast set 250

ชุดอาหารเช้าแบบอเมริกัน

Crispy bacon, Sausgae, and Ham

Choice of eggs, every way : Fried, Scrambled, Boiled, Omelet

Choice of boiled rice or fried rice with chicken or pork

Toasted white or whole wheat bread with butter and jam

Fresh juice selection : Orange, Pineapple, Guave

Coffee or Tea



Vegetarian



Gluten free



Nuts



Seafood




Dairy

Please contact our restaurant & Kitchen team if you have any special dietary requirements

5



1

1. Garlic bread 120 
ขนมปังกระเทียม

2. French fries 130 
เฟรนฟรายซ์



2



3

3. Sundried pork 180
Sundried beef 200
หมูแดดเดียว / เนื้อแดดเดียว



4

4. Deep fried marinated chicken wings
with fish sauce 180 
ปีกไก่ทอดน้ำปลา

6



5. Deep - fried crispy shrimp chips 100 🌐
ข้าวเกรียบกุ้งทอด



6. Spicy fried peanut 120
Cashew nut 180 🌐 🌐
ยำถั่วลิสง / เม็ดมะม่วงหิมพานต์ทรงเครื่อง



7. Deep - fried marinated sour chicken wings 190
แหนมปีกไก่ทอด

8. Deep - fried tom yum shrimp spring rolls 220 🌐
ปอเปี๊ยะต้มยำกุ้งทอด





9



11



10



9. Deep - fried spicy minced pork salad 190
ลาบหมูทอด

10. Deep - fried pork belly with chili & salt 190
หมูสามชั้นทอด คั่วพริกเกลือ



12

11. Stir - fried crispy pork belly with chili & salt 220
หมูกรอบ คั่วพริกเกลือ

12. Spicy chicken salad with Thai herb served with corn chip 180
ลาบไก่กับแผ่นข้าวโพดกรอบ



13. Fermented pork sausage salad 200 

แค้นทรงเครื่อง

14. Recipe of three kinds of food 160 

ไทสามอย่าง



13



14



15



16

15. Stuffed rice noodle with tofu topping 180 

ก๋วยเตี๋ยวลอดทรงเครื่อง

16. Deep - fried marinated crab meat wrapped with tofu sheet 250 

ช้อยจือปู

17



18



19



20



21



17. Spicy sea bass with mixed Thai herbs salad 240 🍴

ยำปลากระพงสมุนไพร

18. Spicy mixed fruits salad with shrimp / Spicy papaya salad with shrimp 180 🍴 🍴

ส้มตำผลไม้รวมกุ้ง / ส้มตำไทยกุ้ง

Steamed sticky rice 20

ข้าวเหนียว

19. Fresh salmon with spicy Thai sauce and herbs 240 🍴

แซลมอนมะนาว

20. Chef salad 180

เชฟสลัด

21. Tinidee Caesar salad with chicken with grilled shrimp 200 🍴

ทินดี้ ซีซาร์สลัดกับไก่ย่าง / กุ้งย่าง



22. Spicy braised pork salad 200
 Spicy braised beef salad 220
 ยำหมูตุ๋น / ยำเนื้อตุ๋น

23. Pork with spicy sauce 180
 Fresh shrimp with spicy sauce 240 🌐
 หมูมะนาว / กุ้งมะนาว



24. Fish ball with Thai spicy sauce 200 🌐
 ลูกชิ้นปลาลวกจิ้ม



25. Spicy glass noodles with grilled salmon or seafood salad 240 🌐
 ยำวุ้นเส้นกับปลาแซลมอนย่าง หรือ ทะเลรวม



26



26. Spicy water mimosa and seafood salad 220 🌐

ยำพริกกระเทียมทะเล

27. Spicy pomelo and seafood salad 240 🌐

ยำส้มโอมะเข

27



28



28. Crispy salmon flake salad with spicy mango sauce 240 🌐

ยำปลาแซลมอนฟู

29. Spicy mixed seafood or fresh salmon cube with Thai herbs salad 240 🌐

ลาบทะเล / ลาบทแซลมอนดิบ

30. Crab stick salad roll 180 🌐

สลัดโรลปูอัด

29



30



12

“เลือกเส้นสัปดาห์คุณ”

สปาเก็ตตี / สปาเก็ตตีคิงคิงดำ / เพนเน่
“Please select your choice”

Spaghetti / Spaghetti squid ink / Penne

31. “Phad Thai Goong” 🌊
Dried shrimp, tofu, bean sprout,
Chinese chives and shrimp 220
ผัดไทยกุ้งสด
32. “Aglio e olio” and gourami fish 🌊
Olive oil, garlic, dried chilli 240
อากริโอ-เอะ-โอริโย - พัดน้ำมันมะกอก
กระเทียม, พริกแห้ง และ ปลาสด

33. “Tom Yum Goong” 🌊
Spicy Tom yum sauce
and shrimp 240
พัดซอสต้มยำกุ้ง
34. “Kee Mao Talay” 🌊
Vegetables, young pepper corn
Thai herbs and mixed seafood 240
พัดซีเมทะเล
35. “Carbonara” 🥛
Cream, egg, bacon
and mushroom 220
ซอสครีมคาร์บอนาร่า



Sandwich & Burger



36. Ham & cheese sandwich Panini 250

แฮมและชีสแซนด์วิชร้อน



37. Ham & cheese sandwich 240

แฮมและชีสแซนด์วิช

Tuna sandwich 220

ทูน่าแซนด์วิช

38. Tinidee club sandwich 240

ทินิดี คลับแซนด์วิช



39. Burger chicken or pork 270

เบอร์เกอร์ ไก่ หรือ หมู

40. Burger salmon 350

เบอร์เกอร์ แซลมอน

41. Tinidee cheese burger beef 400

ทินิดี ชีสเบอร์เกอร์ เนื้อ





42



43



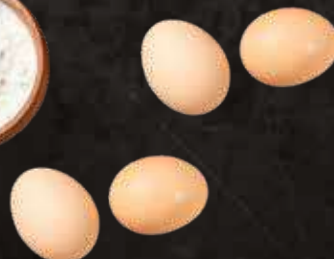
44



42. Pizza margarita 190 
พิซซ่ามาริตต้า

43. Pizza Hawaiiian 200 
พิซซ่าฮาวายีเียน

44. Pizza stir - fried spicy seafood with hot basil 250 
พิซซ่าทะเลพริกเผา



45. Fried rice with crab meat
and salted egg 220 🌐

ข้าวผัดปูไข่เค็ม



46. Fried rice with Chinese black olive
and minced pork 190

ข้าวผัดหนำเลี้ยว



47. Fried rice with egg, bacon and
crispy bacon 200

ข้าวผัดไข่เบคอนกรอบ





48. Hainanese chicken and rice
Singapore style 190
ข้าวมันไก่ชนิดี



49. Southern style rice noodles salad
with crab curry sauce 250 🌐
ขนมจีนน้ำยาปูบิวกษิไต



50. Fried rice with shrimp paste, sweet
pork and condiment 190 🌐
ข้าวผัดกระปิ



51. Steamed rice with
crispy pork belly 220
ข้าวหมูกรอบ

52. Fried rice with
salted fish and kale 180
ข้าวผัดคะน้าปลาเค็ม



53. Fried rice with
crispy gourami fish 200
ข้าวผัดปลาสด

54. Fried rice with
Thai maceral 180
ข้าวผัดปลาทุ

55.
Fried rice with
shrimp past dip, pork,
salted egg and fresh
vegetable 170
ข้าวผัดน้ำพริกลงเรือ



56.
Stir - fried
shrimp / crispy pork
belly or seafood with
garlic and pepper
200 / 220 
ข้าวกุ้ง / หมูกรอบ หรือ ทะเล
ทอดกระเทียมพริกไทย

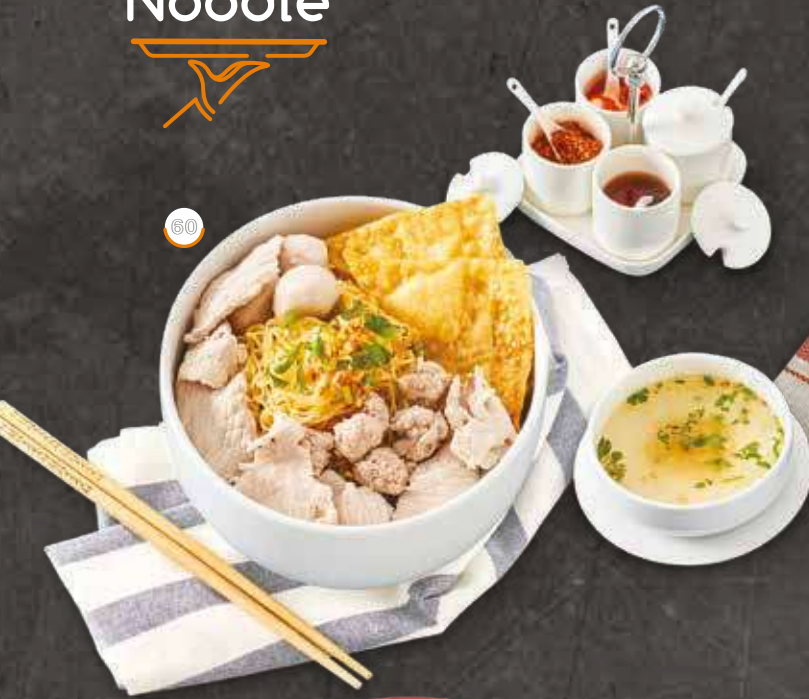


57.
Stir - fried spicy
chicken or pork / beef /
crispy pork belly with hot
basil 160 / 180 / 220
ข้าวผัดกระเทียมพริกไทย /
เนื้อ / หมูกรอบ



58.
Stir-fried spicy shrimp /
seafood with hot basil
200 / 220 
ข้าวผัดกระเทียมพริกไทย / ทะเล





50



59

59. Stir - fried large rice noodle and crispy squid with chicken / seafood 160 / 220 🌐
เส้นใหญ่ คั่วไก่ / ทะเล

60. Noodle with pork, pork ball and crispy wonton sheet 150
เส้นเล็กแห้งทรงเครื่อง

61. Egg noodle in yellow curry and condiment with chicken / beef 180 / 200
ข้าวซอยไก่ / เนื้อ

62. Jade noodle with braised pork spare rib 200
บะหมี่หยกซี่โครงหมูตุ๋น

63. Stir - fried rice vermicelli with seafood and water mimosa 220 🌐
เส้นหมี่ผัดทะเลรวมกับผักกระเฉด



63



62



61

64



64. Egg noodle soup with braised pork / beef 180 / 220
บะหมี่หมูตุ๋น / เนื้อตุ๋น

65



65. World famous stir-fried rice noodle Thai style
with shrimp / seafood 220 / 240 🌱
ผัดไทยกุ้ง / ทะเล

66



66. Fried rice noodle in gravy sauce with chicken or pork / beef / fish / seafood 160 / 180 / 190 / 220
ราดหน้า ไก่ หรือ หมู / เนื้อ / ปลา / ทะเล

67



67. Stir - fried glass noodle in sukiyaki sauce with chicken or pork / beef / seafood 160 / 190 / 220
สุกี้แห้ง ไก่ หรือ หมู / เนื้อ / ทะเล

68



68. Stir - fried rice noodle with black soya sauce with chicken or pork / beef / seafood 160 / 190 / 220
ผัดซีอิ๊ว ไก่ หรือ หมู / เนื้อ / ทะเล

Soup & Curry

69.
Mushroom cream
soup 120 🍷
ซูปครีมเห็ด



70.
Pumpkin cream
soup 120 🍷
ซูปครีมฟักทอง



71.
Green curry chicken /
beef served with roti
200 / 230
แกงเขียวหวาน ไก่ / เนื้อ
เสิร์ฟพร้อมกับโรตีสี่



Soup & Curry



72

72. Braised pork soup 190
 Braised beef soup 230
 serve with steamed rice
 แกงเลขาหมูตุ๋น / เนื้อตุ๋น เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย



73

73. Sour soup made of tamarind paste with sea bass and vegetable or water mimosa 200
 แกงส้มปลากระพง พริกขี้หนู หรือ พริกกระเจด

74. Spicy Tom Yum seafood 220 

ต้มยำทะเล

- Spicy Tom Yum river prawn 250 

ต้มยำกุ้งแม่น้ำ

75. Spicy pork back-bone stew soup 180

ต้มแซบ เล้งหมู

- Spicy braised pork soup 200

ต้มแซบ หมูตุ๋น

- Spicy braised beef soup 230

ต้มแซบ เนื้อตุ๋น



74



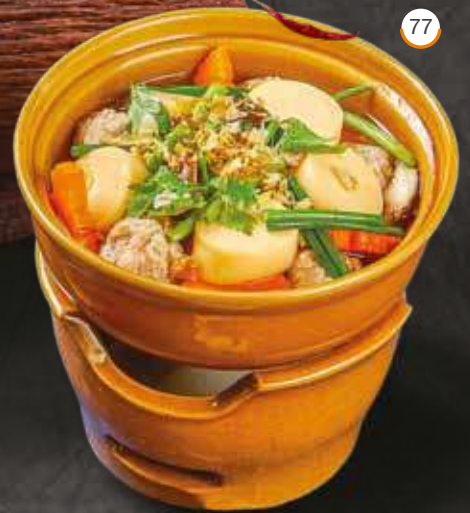
75



Soup & Curry



76



77



78



79



76. Chicken / Seafood in coconut milk soup with galangal and young coconut 180 / 220


ต้มข่าไก่ / ทะเล ใส่มะพร้าวอ่อน

77. Clear soup with egg tofu and minced pork 170

แกงจืดเต้าหู้หมูสับ

78. Southern Thai curry with New Zealand mussel 300 

แกงคั่ว หอยแครงนิวซีแลนด์

79. Beef or shrimp in panang curry 190 / 220 

แพนง เนื้อ / กุ้ง

Steamed rice plate / bowl 20 / 60

ข้าวสวย จาน / โบน



80.
Stir-fried cabbage with
fish sauce /
crispy pork belly
120 / 200
กะหล่ำปลีผัดน้ำปลา / ไส้หมูกรอบ



81.
Stir-fried Hon Kong
kale in oyster sauce 150
คะน้าฮ่องกงน้ำมันหอย



82.
Papaya salad
served with
grilled chicken and
sticky rice 200
ส้มตำไทยไก่ย่าง
ข้าวเหนียว



83.
Thai omelette with
minced pork / shrimp
crab meat
150 / 180 / 200
ไข่เจียวหมู / กุ้ง / ปู





Main Dish

84. Stir-fried red curry paste and tree basil leaves with pork / beef
crispy pork belly / seafood 160 / 180 / 220 / 240 🌱

ผัดเผ็ดใบยี่หระ หมู / เนื้อ / หมูกรอบ / ทะเล

85. Stir-fried spicy mixed Thai herbs and vegetables with pork / beef
crispy pork belly / seafood 160 / 180 / 220 / 240 🌱

ผัดฉ่า หมู / เนื้อ / หมูกรอบ / ทะเล



86. Stir-fried spicy hot basil with chicken or pork / beef /
crispy pork belly / seafood 160 / 180 / 220 / 240

ผัดกระเพรา หมู / เนื้อ / หมูกรอบ / ทะเล

87. Stir-fried cashew nuts with chicken or pork / beef /
crispy pork belly / seafood 160 / 180 / 220 / 240

ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ไก่ หรือ หมู / เนื้อ / หมูกรอบ / ทะเล



Main Dish



88. Deep - fried sea bass with
garlic or fish sauce 550
ปลากระพง ทอดกระเทียม หรือ น้ำปลา

89. Steamed sea bass with
soya sauce or
spicy lime sauce 550
ปลากระพงนึ่ง ซอ้ว หรือ มะนาว



90. Deep - fried pork leg 550
ขาหมูทอด



Please contact our restaurant & Kitchen team if you have any special dietary requirements

Snack & Wine Pairing



91.
Assorted cheese board with
vegetables, dried fruits and
cracker 250 🍷

ชีสบอร์ด กับ พัก, ผลไม้แห้ง
และ แครกเกอร์

92.
Grilled chicken with spicy
Caesar wrapped 180
ซีซาร์แร็พไก่กับซอสเผ็ด



White Wine

Eclipse Lunar Chardonnay by glass	180
Eclipse Lunar Chardonnay by bottle	850
Vin De HT Chardonnay by glass	180
Vin De HT Chardonnay by bottle	850

Red Wine

Eclipse Solar Shiraz Cabernet by glass	180
Eclipse Solar Shiraz Cabernet by bottle	850
Vin De HT Cabernet Sauvignon by glass	180
Vin De HT Cabernet Sauvignon by bottle	850

Steak & Wine Pairing



93. Kurobuta pork chop 400

สเต็กหมู กูโรบูตะ

94. 250 g - AUS Black Angus grain fed

120 days beef sirloin steak 850

สเต็กเนื้อสันนอก แองกัส ออสเตรเลีย

95. 250 g - AUS Black Angus grain fed

120 days beef ribeye steak 1,150

สเต็กเนื้อสันใน แองกัส ออสเตรเลีย

96. Grilled salmon steak served with black pepper sauce or Thai spicy sauce 450

สเต็กปลาแซลมอน ซอสพริกไทยดำ หรือ จิ้มแจ่ว



97. Assorted sliced fresh fruit 120
ผลไม้รวม

98. Mango sherbet with butterfly pea sticky rice 120
เชอร์เบทมะม่วงกับข้าวเหนียวมูลอัญชัน
(You can change the sherbet flavours)



99. Coconut ice cream with assorted toppings 120
ไอศกรีมกะทิทรงเครื่อง
(You can change the ice cream flavours)

100. 1 scoop of Ice cream : Coconut / Green tea / Coffee /
Chocolate / Vanilla / Strawberry 80
ไอศกรีม 1 ลูก : กะทิ / ชาเขียว / กาแฟ / ช็อกโกแลต / วนิลา / สตรอเบอร์รี่
101. 1 scoop of sherbet : Melon / Mango / Strawberry /
Mixed berry / Passion fruit 90
เชอร์เบท 1 ลูก : เมล่อน / มะม่วง / สตรอว์เบอร์รี่ / เบอร์รี่รวม / เสาวรส



102.
Grilled banana
with young coconut
and palm sugar
syrup 70
กล้วยย่างทรงเครื่อง
มะพร้าวอ่อน



103



104



106



105



103. "Lod Chong Wat Jet"- Thai pandan short vermicelli in coconut milk and palm sugar 70
ลอดช่องวัดเจดีย์

104. "Bua Loy Phueak"- Flour and taro dumpling in coconut milk 70
บัวลอยเผือก

105. "Tub Tim Grob"- Coated water chestnut with flour in syrup and coconut milk 70
ทับทิมกรอบ

106. "Bua Loy Nam Khing"- Flour dumpling with black sesame in hot ginger syrup 70
บัวลอยงาดำน้ำขิงร้อน



Tinidee

www.tinidee.com