

THE FORK EATERY

Wednesday - Monday 9.00 am - 8.00 pm (last order at 7.30 pm, close on Tuesdays)



"We serve the kind of food you would serve your beloved friends and family. Our motto is to make you feel at home, so come in and enjoy a nice comforting meal without a fuss!"



RECOMMENDED DISHES / เมนูแนะนำ
Our customers' favorites



VEGETARIAN / มังสวิรัติ
Vegetarian options are available,
please ask our staff



CONTAINS CHILLI / เผ็ดร้อน
But you can choose your level of
spiciness

อาหารเช้า | BREAKFAST

- BF1

โจ๊กเปล่า  / หรือ โจ๊กไก่ฉีก และหมูสับ

Plain Congee / or Congee with shredded chicken and minced pork

70 / 90
- BF2

ไข่กระทะไทย เสิร์ฟพร้อมหมูสับ และ กุนเชียง

Thai-style egg with minced pork and chinese sausage served in a pan

120
- BF3

เฟรนช์ทอสต์ กล้วยหอม น้ำผึ้ง และเมล็ดมะม่วงหิมพานต์

French toast served with caramelized banana, cashew nuts and honey

140
- BF4

ไข่กระทะอิสราเอล “ชาชูก้า” ใส่แฮม

เสิร์ฟในซอสมะเขือเทศเข้มข้นของร้าน

“Shakshuka” - baked eggs and ham served in rich homemade tomato sauce, feta cheese, caramelized bell pepper and toasts

155
- BF5

ไข่คนนุ่มๆ เสิร์ฟกับขนมปังปิ้ง และมะเขือเทศ

Creamy scrambled eggs served with grilled tomato and toasts

130
- BF6

“บิ๊ก เบรกฟาสต์” ไข่ดาว / ไข่คน / หรือ ไข่ดาวน้ำ เสิร์ฟกับไส้กรอกหมู เบคอน เห็ด และถั่วขาวในซอสมะเขือเทศ

“Big Breakfast” - sunny side up or scrambled or poached eggs served with cumberland pork sausage, bacon, mushroom, baked beans, toast

195
- BF7

“ฟริททาร์ทาร์” ไข่เจียวสไลด์อิตาลีเย็น

สอดไส้มันฝรั่งและชีสมอสเชอเรลลา เสิร์ฟพร้อมชีสเฟต้า และพริกหวานแดงผัด

Potato and mozzarella fritata served with feta cheese and caramelized bell pepper

155

SIDE DISHES

- ไส้กรอกหมู

Cumberland pork sausage

50
- แฮม

Ham

50
- เบคอน

Bacon

40
- ถั่วขาวในซอสมะเขือเทศ

Baked beans

40
- เห็ดแชมปิญอง

Champion mushroom

40
- ขนมปัง

Toasted Bread

30



Breakfast & Day



S3



S4

แซนวิช | SANDWICH

เพิ่ม เคิร์ลลี่ ฟรายส์ 30
Add Curly fries

- S1 แซนวิชดับเบิลชีส  140
Double cheese sandwich
- S2 แซนวิช แฮม ชีส 140
Ham cheese sandwich
- S3 แซนวิชทูน่ามายองเนส 145
Tuna sandwich with mayonnaise
- S4 แซนวิช เห็ดแชมปิญอง ชีส และหอมปัด  175
Mushroom and caramelized onion
grilled cheese sandwich
- S5 แซนวิชเนื้อวากิวย่าง เสิร์ฟพร้อม  255
โอมเมตตันโฮมเมด
Wagyu steak sandwich served with
homemade tomato chutney
- S6 “คร็อก-มาดาม” แซนวิชแฮมชีส  190
สอดไส้ซอสขาวเบซามิล เสิร์ฟพร้อม
ไข่ดาว
Croque Madame ham and cheese
sandwich topped with béchamel
sauce and sunny-side up egg



S5



S6

+ Curly fries 30



A4



A3

ของว่างทานเล่น | SNACK

- A1 ขนมหอมกระเทียม (2 แผ่น)  50
Garlic bread (2 pcs)
- A2 เคิร์ลลี่ ฟรายส์  65
Curly fries
- A3 ไก่ทอดคาราเกะ ซอสทาร์ทาร์ 95
Karaage fried chicken served with
egg tartare sauce
- A4 หมูสันในย่างคลุกแจ่ว / หรือ  155 / 215
เนื้อวากิวย่างคลุกแจ่ว
Grilled marinated “nam-jm-jaew”
pork tenderloin / or wagyu beef
- A5 เคสดีญาไก่ / หรือเคสดีญาเนื้อ  195 / 220
Chicken quesadillas and caramel-
ized onion / or Beef quesadillas and
caramelized bell pepper
- A6 ปีกไก่อบซอส BBQ เสิร์ฟพร้อม  130
โคลสลอว์ (6 ชิ้น)
BBQ chicken wings served with
cole slaw (6 pcs)
- A7 หอมทอด  85
Onion rings



A5



A2



A6



RECOMMENDED DISHES / เมนูแนะนำ



VEGETARIAN / มังสวิรัติ



CONTAINS CHILLI / ใส่พริก

สลัด | SALAD

- | | | |
|------------|--|-----|
| H1 | ยำไข่ดาว 🌱
Thai-style fried egg salad | 130 |
| H2 | ยำหมูสันในย่าง
Thai-style grilled pork tenderloin salad | 165 |
| H3 | ยำแซลมอนย่าง
Thai-style grilled salmon salad | 190 |
| H4 | ยำเนื้อวากิวย่าง 🍴
Thai-style grilled wagyu beef salad | 225 |
| H5 | สลัดซีซาร์ เสิร์ฟพร้อมอกไก่ย่าง เบคอน ไข่ดาวน้ำ 🍴
Grilled Chicken caesar salad served with croutons, bacon, poached egg | 190 |
| H6 | สลัดไก่ทอด คาราอาเกะ เดรสซิ่งญี่ปุ่น
Fried karaage chicken salad with Japanese soy sesame dressing | 180 |
| H7 | สลัดทูน่า ไข่ต้ม น้ำยำมายองเนส หรือ อิตาลีเลียนเดรสซิ่ง
Tuna salad, hard-boiled egg served with Thai-styled mayonnaise or Italian dressing | 190 |
| H8 | สลัดปลาแซลมอนย่าง น้ำพื้งมัสดาร์ต เดรสซิ่ง
Grilled salmon salad served with honey-mustard dressing | 225 |
| H9 | สลัดไก่ฉีกเวียดนาม 🍴
Vietnamese chicken and vermicelli noodle salad | 185 |
| H10 | “บุद्धาโบวล์” - ผักรวมตามฤดูกาล 🌱🍴 ข้าวดอกกะหล่ำ และธัญพืช
“Buddha Bowl” - mixed seasonal vegetables, cauliflower rice, grains | 230 |

ADD-ONS

- | | |
|--|-----|
| ไข่ดาวน้ำ / ไข่ดาว
poached egg / fried egg | 20 |
| ไก่ฉีก
shredded chicken | 40 |
| อกไก่ย่าง
grilled chicken breast | 55 |
| หมูสันในย่าง
grilled marinated pork tenderloin | 65 |
| แซลมอนย่าง
grilled salmon | 170 |



Healthy & Hearty



พาสต้า | PASTA

- P1** สปาเก็ตตี้ ซอสมะเขือเทศ  140
Spaghetti arrabiata
- P2** สปาเก็ตตี้ เบคอน กุนเชียงผัดพริกแห้ง  165
A.O.P crispy bacon and chinese sausage with garlic and dried chilli spaghetti
- P3** สปาเก็ตตี้ราгуบอลองเนสหมู เคี้ยว 3 ชั่วโมง 185
3-hour pork ragu bolognese spaghetti
- P4** สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า สไตส์อิตาลี 210
Italian-style carbonara
- P5** สปาเก็ตตี้ เพสโต้ ไก่ย่าง  190
Spaghetti pesto served with grilled chicken and homemade sun-dried tomato
- P6** สปาเก็ตตี้ เพสโต้ เห็ด  165
Spaghetti pesto served with mushroom and homemade sundried tomato
- P7** เพนเน่ แซลมอน พังค์ซอส 195
Penne with salmon in creamy homemade tomato sauce
- P8** เพนเน่ไส้กรอกหมูคัมเบอร์แลนด์อบชีส ในซอสมะเขือเทศเข้มข้น 195
Double cheese baked penne with Cumberland pork sausage in home-made tomato sauce
- P9** สปาเก็ตตี้กุ้งสดเคล้ามันกุ้งและไข่กุ้ง ผัดกับหน่อไม้ฝรั่ง  195
Lightly-creamed spaghetti in prawn oil, served with prawn, asparagus and ebiko roe
- P10** สปาเก็ตตี้ซีเมากะเล  195
Thai-style "Drunken" spicy seafood spaghetti



RECOMMENDED DISHES / เมนูแนะนำ



VEGETARIAN / มังสวิรัติ



CONTAINS CHILLI / ใส่มะเขือเทศ

เส้น | NOODLES

N1	ผัดไทยสูตรโบราณ 	
	Original "Padthai"	
	กุ้งสด	165
	Prawn	
	หมูสันในย่าง	165
	Grilled Pork Tenderloin	
	เนื้อวากิวย่าง	210
	Wagyu Beef	
	เต้าหู้ 	140
	Tofu	
N2	ราดหน้า	
	"Rad Nha" stir-fried rice noodles in gravy	
	ทะเล	180
	Seafood	
	หมูสันใน	165
	Pork Tenderloin	
	ผัก 	145
	Vegetable	
N3	ผัดซีอิ๊วเดอะฟอร์ค	
	The Fork stir-fried flat rice noodles	
	เนื้อวากิวย่าง	210
	Wagyu Beef	
	หมูสันในย่าง	165
	Grilled Pork Tenderloin	
	ไก่	155
	Chicken	
	ผัก 	145
	Vegetable	

ซุป | SOUP

01	ต้มยำกุ้ง 	235
	Prawn "Tom Yum"	
02	ต้มยำเห็ดรวม  	175
	Mixed mushroom "Tom Yum"	
03	แกงจืดเต้าหู้หมูสับ	135
	Tofu and minced pork clear soup	
04	ต้มข่าไก่	175
	"Tom-Kha-Gai" chicken coconut herbs soup	
05	ต้มข่าเห็ดรวม 	175
	"Tom-Kha-Hed" mixed mushroom coconut herbs soup	



Thai Favorites



จานหลัก | A-LA-CARTE

- | | | |
|------------|--|-----|
| T1 | ไข่เจียวโหระพา  | 85 |
| | Thai-style basil omelette | |
| T2 | ส้มตำไทย ไก่ย่าง ข้าวเหนียว  | 155 |
| | หรือข้าวสวย
Thai papaya salad, grilled chicken served with stick rice or jasmine rice | |
| T3 | ผัดผักตามรวมมิตร  | 170 |
| | Stir-fried seasonal vegetable | |
| T4 | กะเพราหมูสับ  | 175 |
| | Stir-fried minced pork with holy basil | |
| T5 | ไก่ย่างเทรียกกี | 185 |
| | Grilled chicken teriyaki | |
| T6 | หมูสันในหมักผัดกระเทียม “บะเต็ง” สูตรอากง เสิร์ฟพร้อมผักคะน้า | 195 |
| | Grandpa's-style stir-fried marinated pork tenderloin with garlic | |
| T7 | เนื้อวากิวผัดพริกไทยดำ  | 380 |
| | Stir-fried wagyu beef in black pepper sauce and bell peppers | |
| T8 | กุ้งผัดพริกสด  | 260 |
| | Stir-fried prawn with garlic and fresh chilli | |
| T9 | กะเพราเนื้อวากิว   | 350 |
| | Stir-fried wagyu beef with holy basil sauce | |
| T10 | ไก่เปรี้ยวหวาน | 210 |
| | Sweet and sour chicken | |
| T11 | ปลาแซลมอนทอดน้ำปลา เสิร์ฟกับยำแอปเปิ้ลเขียว  | 450 |
| | Fried salmon with fish sauce served with Thai style green apple salad | |
| T12 | กุ้งผัดผงกะหรี่  | 280 |
| | Stir-Fried prawns in curry powder | |



RECOMMENDED DISHES / เมนูแนะนำ



VEGETARIAN / มังสวิรัต



CONTAINS CHILLI / ใส่น้ำพริก

ข้าว | RICE DISHES

- R1

ข้าวกะเพราหมูสับ ไข่นุ่ม

Stir-fried minced pork with holy basil served with soft omelette and rice

120
- R2

ข้าวหมูสันในหมักผัดกระเทียม “บะเต็ง” สูตรรากง

Grandpa’s-style stir-fried marinated pork tenderloin with garlic served with rice

135
- R3

ข้าวผัดกระเทียมหน้าไก่ย่างเทอริยากิ

Grilled chicken teriyaki served with garlic fried rice

135
- R4

ข้าวผัดทูน่า สมุนไพร

Tuna herb fried rice with lemongrass and kaffir lime leaves

130
- R5

ข้าวผัดไข่ หมูสันในย่างแจ่ว

Thai-style “nam-jim-jaew” grilled tenderloin pork served with egg fried rice

135
- R6

ข้าวกะเพราไก่คาราเกะ ไข่ดาว

Karaage fried chicken in holy basil served with fried egg and rice

145
- R7

ข้าวกุ้งผัดพริกสด ไข่ดาว

Stir-fried prawn with garlic and fresh chilli served with fried egg and rice

155
- R8

ข้าวกะเพราเนื้อวากิว ไข่ดาวน้ำ

Stir fried wagyu beef with holy basil sauce served with poached egg and holy basil fried rice

210
- R9

ข้าวผัดแจ่ว ปลาแซลมอนย่าง

Thai-style “nam-jim-jaew” fried rice served with grilled salmon

210
- R10

ข้าวผัดต้มยำกุ้ง ไข่ลูกเขย

Prawn tom-yum fried rice served with “son-in-law” egg and tamarind sauce

175
- R11

ข้าวเนื้อวากิวผัดกระเทียมพริกไทยดำ

Stir-fried wagyu beef in black pepper sauce served with rice and fried egg

210
- R12

ข้าวหน้าไก่เปรี้ยวหวาน

Sweet and sour chicken served with rice

155
- R13

ข้าวหน้ากุ้งผัดผงกะหรี่

Stir-fried prawns in curry powder served with rice

185
- R14

ข้าวผัดกระเทียม

Garlic fried rice

55
- R13

ข้าวผัดมังสวิรัต

Vegetarian fried rice

85
- R13

ข้าวผัดกุ้ง

Prawn fried rice

150



We ♥ Rice



 **RECOMMENDED DISHES** / เมนูแนะนำ

 **VEGETARIAN** / มังสวิรัติ

 **CONTAINS CHILLI** / ใต้พริก

Sweets

ของหวาน | SWEET TOOTH

- D1

มินิ ดัช แพนเค้ก (รอ 20 นาที) 145
Mini Dutch pancake served with banana, and chocolate sauce (20 mins waiting time)
- D2

ไมโล เฟรนช์ทอสต์ เสิร์ฟพร้อมไอศกรีม 155
Milo french toast served with chocolate or vanilla ice-cream
- D3

สังขยาใบเตย มะพร้าวอ่อน เฟรนช์ทอสต์ 155
Homemade Thai famous pandan pandan coconut custard french toast served with coconut flesh
- D4

มิกซ์เบอร์รี่ เฟรนช์ทอสต์ 165
Mixed berry french toast served with whipped-cream
- D5

ขนมปังสังขยาใบเตย (ปัง หรือ นึ่ง) 60
Homemade Thai famous pandan coconut custard (Sang-ka-ya) served with your choice of steamed bread or toasted bread

"For our homemade cakes and other baked good, please see the display :)"

D2



D3



D1



D4



D5



Kids



K1
ข้าวไข่ยัดไส้หมู
Pork stuffed with omelette and rice 110



K2
ข้าวผัดเนย แซลมอนเทรียกิ + ผักทอด
Grilled salmon teriyaki served with butter
garlic fried rice + fried vegetables 125



K3
สปาเก็ตตี้ทูน่าอบชีส + เคิร์ลลีฟรายส์ + ผักต้ม
Cheese baked tuna spaghetti + curly fries
+ boiled vegetables 125



K4
สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า + ขนมปังกระเทียม + ผักทอด
Spaghetti Carbonara + garlic bread + fried vegetables 125

And more...

MEAL BOX

เราจัดทำอาหารกล่องสำหรับงานเลี้ยง / งานสัมมนา โดยเริ่มต้นที่ราคาเพียง 95 บาท

*จำนวนขั้นต่ำ = 10 กล่อง
สามารถคละเมนได้หากสั่ง 20 กล่องขึ้นไป
คิดค่าส่งตาม ระยะทาง

We can create meal boxes for
your corporate events and workshops
starting from THB95

*A minimum order of 10 boxes per one dish type
Delivery fee applies based on distance

Visit:
www.theforkeatery.com

PRIVATE EVENTS

ร้านเราสามารถจัดงานเลี้ยงเล็กๆ
สำหรับ 30-40 ท่าน ไม่ว่าจะเป็นงานวันเกิด
งานเลี้ยงบริษัท หรืองานเลี้ยงรับปริญญา
เราสามารถจัดทำอาหาร
และเครื่องดื่มตามที่ท่านต้องการ

At The Fork Eatery, we can cater
private functions for 30-40
guests, be it a birthday party or a
company lunch— we can create the
food and drinks to your need!

LINE @theforkeatery

086 842 4426

The Fork Eatery

www.theforkeatery.com
theforkeatery.bangkok@gmail.com

365/9-10 Soi Phayanak
Pethchaburi Road
Ratchatewi BTS (exit 1)

