



REUAN
KARAKED



ร้านอาหาร “เรือนกระแจะ” ตั้งอยู่มุมที่ติดกับคลองจรเข้และคลองปากน้ำ เป็นส่วนหนึ่งของโรงแรมดิวัลลัค รีสอร์ทแอนด์สปา ถือเป็นจุดเด่นของโรงแรมที่มีร้านอาหารเรือนไทยแท้ ที่เปรียบพร้อมด้วยบรรยากาศที่ร่มรื่น มีความสะดวกสบาย และเหนือสิ่งอื่นใด ร้านอาหารแห่งนี้ได้รวบรวมอาหารชั้นเลิศไว้บริการ ทั้งลูกค้าภายในโรงแรมและลูกค้าภายนอก จัดเป็นแลนด์มาร์คของจังหวัดสมุทรปราการ รวมถึงผู้ที่ชื่นชอบอาหารและเครื่องดื่มไทยร่วมสมัยและอาหารนานาชาติ ในที่เดียวกัน

การออกแบบร้านอาหารเรือนกระแจะ ได้แรงบันดาลใจมาจาก “เรือนไทยภาคกลาง” ที่มีเอกลักษณ์พิเศษเฉพาะตัว ผ่านเรื่องราวในความเป็นวิถีวัฒนธรรมของคนไทยมาช้านาน ซึ่งไม่มีที่ใดในโลก เรือนไทยภาคกลาง จัดเป็นเรือนไทยที่นิยมที่สุดในการประยุกต์เป็นร้านอาหารหรือแม้แต่พิพิธภัณฑ์ รวมถึงบุคคลที่มีฐานะ สร้างเป็นบ้านเรือนอาศัยมาจนถึงปัจจุบัน มีลักษณะเป็นเรือนยกพื้น ใต้ถุนสูงจากพื้นดินเสมอศีรษะคนยืน รูปทรงลัมสอบ หลังคาทรงสูงชายคายื่นยาว เพื่อกันฝนแดด สดส่อง นิยมวางเรือนไปตามสภาพแวดล้อมทิศทางลมตามความเหมาะสม เรือนไทยภาคกลางมิให้ชมทั่วไปก็จริงแต่ก็หาการสร้างแบบดั้งเดิมได้ยาก

ร้านอาหารเรือนกระแจะ ก่อสร้างตามหลักของเรือนโบราณในรูปแบบ เรือน “ฟาปะกน” ถือเป็นเรือนไทยแท้ที่ทำจากไม้จริง ไม้สัก ไม้ชิงชัน และไม้ประดู่ และมีแผ่นไม้บางเข้าลิ้นประกบกันสนิท หน้าจั่วก็ทำด้วยวิธีเดียวกัน หากท่านขึ้นไปชมจะพบเห็นรูปแบบต่างๆ ที่พิเศษเป็นที่ประทับใจ ซึ่งมีทั้งเรือนเดี่ยวและเรือนหมู่ การก่อสร้างจะไม่เน้นการใช้ตะปูหรือการเข้าคานแบบสมัยปัจจุบัน ตั้งแต่ อกไก่ จันทัน จั่ว กงพัด แป เสาริเวณ รอด ตง พริ้ง ผักมะขาม ฟา ไปจนถึงกันสาด ทุกองค์ประกอบถ่ายทอดเสน่ห์เรือนไทยแท้อย่างลงตัว และพร้อมมอบประสบการณ์การรับประทานอาหารที่งดงาม น่าประทับใจ ไม่อาจลืมเลือน

Nestled at the corner where Khlong Chorakhe and Khlong Paknam meet, Reuan Karaked Restaurant is part of Divalux Resort & Spa. It stands out as a highlight of the resort, featuring an authentic Thai-style teakhouse surrounded by a serene atmosphere and modern comfort. More than just a dining venue, the restaurant offers a curated selection of exquisite dishes, welcoming both hotel guests and visitors. Today, it has become a landmark of Samut Prakan, attracting those who appreciate contemporary Thai cuisine as well as international flavors—all in one place.

The design of Reuan Karaked Restaurant draws inspiration from the traditional Central Thai house, renowned for its unique identity that reflects the way of life and culture of the Thai people through the centuries—an architectural style found nowhere else in the world. Among the various types of Thai houses, the Central Thai style is the most admired and often adapted into restaurants, museums, and private residences. Its signature features include an elevated platform with a high underfloor space, gracefully slanted walls, and steep gabled roofs with wide eaves to protect from sun and rain. The orientation of the house is often aligned with the natural flow of the wind, blending practicality with elegance. While Thai houses of this style can still be seen today, authentic traditional construction has become increasingly rare.

Reuan Karaked is built according to these original principles in the form of a “Fha Pakon” house—a genuine Thai architectural style crafted entirely from solid wood. Every detail, from vertical and horizontal wooden planks interlocked seamlessly to gabled ends assembled with traditional techniques, reflects the artistry of ancient Thai craftsmanship. Visitors will find both single houses and cluster houses, each offering its own charm. The construction avoids the use of nails or modern joints, instead relying on time-honored methods in every element—from beams, rafters, purlins, and wall panels to decorative features and eaves. Every component harmoniously conveys the timeless elegance of authentic Thai architecture, while creating a memorable dining experience—beautiful, inspiring, and truly unforgettable.



NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

无酒精饮品

FRUIT JUICES

น้ำผลไม้ 果汁 (140.-)

น้ำมะนาว LIME JUICE / 青柠汁

น้ำมะนาวโซดา LIME SODA / 青柠苏打

น้ำส้ม ORANGE / 橙汁

น้ำสับปะรด PINEAPPLE / 菠萝汁

มะพร้าวลูก YOUNG COCONUT (WHOLE) / 鲜椰子 (整个)

น้ำมะม่วง MANGO / 芒果汁

น้ำแตงโม WATERMELON / 西瓜汁



SMOOTHIES

สมูทตี้ 冰沙 (140.-)

ส้ม ORANGE / 橙子

สับปะรด PINEAPPLE / 菠萝

มะพร้าว COCONUT / 椰子

มะม่วง MANGO / 芒果

แคนตาลูป CANTALOUPE / 哈密瓜

สตอเบอร์รี่ STRAWBERRY / 草莓

เบอร์รี่ผสม MIXED BERRY / 混合莓果

ITALIAN SODA

意大利苏打 (100.-)

STRAWBERRY
青柠

BLUEBERRY
蓝莓

GREEN APPLE
青苹果

MANGO
芒果

LYCHEE
荔枝

LIME
青柠



HERBAL DRINK

น้ำสมุนไพร 草药汁饮料 (80.-)

น้ำใบเตย PANDAN 香兰叶水
 น้ำมะตูม BAEI FRUIT 木橘汁
 น้ำลำไย LONGAN 龙眼水
 น้ำกระเจี๊ยบ ROSSELLE 洛神花茶



COFFEE & TEA

กาแฟหรือชา 气泡水

	ร้อน HOT/ 热	เย็น COLD/ 冷	ปั่น BLEND/ 冰沙
เอสเปรสโซ่ ESPRESSO / 浓缩咖啡	90	120	140
อเมริกาโน่ AMERICANO / 美式咖啡	90	120	140
คาปูชิโน่ CAPPUCINO / 卡布奇诺	90	120	140
มอคค่า MOCHA / 摩卡	90	120	140
ลาเต้ LATTE / 拿铁	90	120	140
คาราเมลมัคคิอาโต้ CAMEL MACCHIATO 焦糖玛奇朵	120	150	-
ช็อคโกแล็ต CHOCOLATE / 热巧克力	90	120	140
ชาไทย THAI TEA / 泰式奶茶	90	120	140
ชาแบบถุง TEA BAG SELECTIONS (POT) 茶包精选 (壶装)	120	-	-
ชามะนาว LEMON TEA / 柠檬茶	90	120	-



SOFT DRINK

软饮料 (70.-)

COKE/COKE ZERO/SPRITE/FANTA ORANGE (CAN)
 可乐/零度可乐/雪碧/芬达橙味 (罐)
 A&W ROOT BEER / A&W 根汁汽水
 SODA WATER / 苏打水
 TONIC WATER / 汤力水

STILL WATER

纯净水

EVIAN (500ml.) / 依云 (500毫升) 120.-
 MONT FLEUR (500ml.) / Mont Fleur (500毫升) 60.-
 CHANG STILL WATER (500ml) / Chang 纯净水 (500毫升) 40.-

SPARKLING WATER

气泡水

PERRIER SPARKLING WATER / 巴黎水 140.-

MOCKTAIL

เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ 无酒精鸡尾酒 (140.-)



THAI STYLE / 泰式风情
Bael Fruit Juice, Lime Juice
Mint Leave
青柠汁, 木橘, 糖浆, 薄荷



CHARM KARAKED / KARAKED 魅力
Mixed Berry Juice, Lime Juice
Butterfly Pea Juice, Mint Leave
混合莓果汁, 青柠汁, 糖浆, 蝶豆花汁, 薄荷



KAM KHONG / 跨湄公
Roselle Juice, Lime Juice, Mint Leave
洛神花糖浆, 青柠粉, 薄荷

COCKTAIL

鸡尾酒 (260.-)

THAI SMILE / 泰笑

Regency Thai Brandy Mixed Berry Juice, Lime Juice,
Butterfly Pea Juice, Mint Leave
泰国摄政酒, 混合浆果汁, 青柠汁

SA BAI SA BAI / 悠然悠然
Mekhong Thai Whisky, Bael Fruit
Lime Juice, Mint Leave
泰国湄公河威士忌, 木橘, 青柠汁

REUAN THAI / 泰屋

Mekhong Thai Whisky, Roselle Juice
Lime Juice, Mint Leave
泰国湄公河威士忌, 洛神花汁, 青柠汁, 薄荷叶



BEER

DOMESTIC BEERS

本地啤酒 (150.-)

CHANG
เบียร์ช้าง
泰象啤酒



SINGHA
เบียร์สิงห์
狮牌啤酒



LEO
เบียร์เสือ
豹王啤酒



HEINEKEN
เบียร์ไฮเนเกน
海尼根啤酒



IMPORTED BEERS

进口啤酒

HOEGAARDEN
เบียร์โฮการ์เด้น
福佳白啤酒
350.-



HOEGAARDEN ROSE
เบียร์โฮการ์เด้นโรส
福佳白覆盆子味啤酒
350.-



CORONA
เบียร์โคโรนา
科罗娜啤酒
250.-



STELLA ARTOIS
สตอล่า อาร์ตวีส
时代啤酒
250.-



HOUSE WINE

店选葡萄酒

WHITE WINE BY GLASS
白葡萄酒 (杯装)
250.-

RED WINE BY GLASS
红葡萄酒 (杯装)
250.-

WHITE WINE BY BOTTLE
白葡萄酒 (瓶装)
1,200.-

RED WINE BY BOTTLE
红葡萄酒 (瓶装)
1,200.-

PRICES ARE NET IN THAI BAHT INCLUDING 10% OF SERVICE CHARGE AND 7% OF GOVERNMENT TAX

อาหารเรียกน้ำย่อย

APPETIZER 鸡尾酒



หมีกรอบโบราณ
Crispy Rice Noodles Mixed in Reduced
Sweet and Sour Dressing
泰式传统脆面

180.-



ขนมปังหน้าหมู-กุ้ง
Deep -Fried Toasted with Minced Pork and Prawn
Spread Served with Plum Sauce
炸猪肉虾碎面包

180.-



ลาบหมูทอด
Deep- Fried Spicy Minced Pork Ball
with Thai Herbs
泰式东北炸猪肉丸配香草

200.-



ทอดมันปลาทราย
Deep-Fried Marinated Fish with Curry Paste
Long Beans, Kaffir Lime Leaves Served with
Sweet Chili and Cucumber
泰式小丑刀鱼饼

220.-



แสร้งว่ากุ้ง
Ancient Thai Spicy Shrimps Salad
古法泰式香辣虾沙拉

220.-



ปอเปี๊ยะกุ้งทอด
Deep-Fried Shrimp Spring Rolls Served with Plum Sauce
炸虾春卷配梅子酱

180.-

น้ำพริก

RELISHES & DIPS 酱和配菜



น้ำพริกหลงเรือ

Deep-Fried Sweetened Pork with Grilled Shrimp Paste, Dried Shrimp Thai Chili Peppers, Garlic, Plam Sugar Served with Fresh Vegetables (Cucumber, Long Beans, Winged Beans)

船式辣酱 炸甜猪肉配烤虾酱、干虾、辣椒、大蒜 棕榈糖及新鲜蔬菜 (黄瓜、长豆、翼豆)

220.-

น้ำพริกกุ้งเสียบ

Spicy Dried Shrimp Chili Paste Served with Mixed Vegetables

乾蝦辣醬

香辣干虾辣椒酱配时蔬

220.-



น้ำพริกกะปิ

Thai Chili Dip with Shrimps Paste, Bird's Eye Chili, Garlic, Lime Juice Plam Sugar, Fish Sauce and Served with Fresh and Steamed Vegetables

蝦醬 虾酱辣椒蘸酱

(小米椒、大蒜、青柠汁、棕榈糖、鱼露) 配新鲜及蒸蔬菜

280.-



ทูนปลาทุบ

Steamed Mackerel Mixed with Coconut Milk, Shrimp Paste and Aromatic Herbs Served with Fresh Vegetables

泰式鯖魚熬

蒸鯖鱼配椰奶、虾酱及香草，附新鲜蔬菜

280.-



น้ำซุบหย่า

Southern Chili Shrimp Paste Dip Served with Fresh and Boiled Vegetables

揉揉醬

南部辣虾酱蘸酱配时蔬

280.-



น้ำพริกหนุ่ม

Northern Thai Chili Dip Made from Young Green Chili Peppers Grilled with Garlic and Salt and Commonly Served with Fresh and Boiled Vegetables

青辣椒醬

北部青椒蒜香辣酱配新鲜与煮熟蔬菜

220.-



Pork



Beef



Chicken



Prawn



Fish



Duck



Seafood



Vegetable

PRICES ARE NET IN THAI BAHT INCLUDING 10% OF SERVICE CHARGE AND 7% OF GOVERNMENT TAX

สลัด

SALAD 沙拉



ยำผลไม้กุ้งสด  
Thai Spicy Salad Combining Fresh Shrimps
with a Mix Tropical Fruits
泰式香辣鲜虾热带水果沙拉
280.-



ยำเนื้อย่าง  
Thai Spicy Grilled Beef Salad
泰式香辣烤牛肉沙拉
280.-



ยำมะม่วงกับปลาสดทอดกรอบ   
Spicy Green Mango Salad with Crispy Fried
Salted Fish
香辣青芒沙拉配脆炸丝足鱼
280.-



ลาบเป็ด   
Thai Northern Salad with Minced Duck Meat, Mixed
with Fresh Herbs, Lime Juice, Toasted Rice Powder
Served with Fresh Vegetables
泰式凉拌酸辣鸭肉碎
280.-



ยำมะเขือยาวหมูสับกับกุ้งแม่น้ำย่าง  
Spicy Eggplant Salad with Mince Pork
and Grilled River Prawn
香辣茄子沙拉配猪肉末及烤河虾
380.-



น้ำตกเห็ด 
Grilled Mushrooms Salad Mixed with Fresh Herbs
Roasted Rice Powder, Chili Flakes, Lime Juice and Fish Sauce
泰式蘑菇辣拌香草什锦蘑菇沙拉
配米粉碎、辣椒粉、青柠汁及鱼露
220.-

ซุ๊ปและแกง

SOUPS / CURRIES 汤与咖喱

แกงจืดมะระยัดไส้หมูสับ

Clear Soup with Bitter Melon and Minced Pork

苦瓜猪肉末清汤

250.-



ต้มยำกุ้งแม่น้ำ

Spicy River Prawn Soup Flavored with Lemongrass

Lime Juice and Chili

香辣河虾冬阴功汤

380.-

แกงเหลืองปลากะพงกับยอดมะพร้าว

Southern Thai Yellow Curry Featuring Seabass and Young Coconut Shoots

Cook with Turmeric, Chili, and Aromatic Herbs

泰南酸辣黄咖喱海鲈鱼, 配嫩椰子笋

380.-



แกงเขียวหวานหมู, ไก่, ลูกชิ้นปลาทราย

Green Curry Choice with Pork or Chicken, Fish Ball, Simmered

in Fragrant Coconut Milk with Thai Basil and Green Chilies

泰式绿咖喱 (猪肉/鸡肉/小丑刀鱼丸)

280.-

แกงเนื้อพริกขี้หนูสวน โรตีส

Spicy Braised Beef Curry Cooked with Bird's Eye Chilies

Served with Crispy Roti Bread

泰式小米椒炖牛肉咖喱配 印度煎饼

380.-



ซุ๊ปและแกง

SOUPS / CURRIES 汤与咖喱

แกงมัสมั่นไก่/เนื้อ



Massaman Curry Choice of Chicken or Beef, Flavored with Spices Cinnamon, Cardamom, and Cloves Served with Potatoes and Peanuts

马萨曼咖喱

ไก่ CHICKEN 猪肉 250.-

เนื้อ BEEF 牛肉 280.-



พะแนง ไก่/หมู/เนื้อ/กุ้งแม่น้ำ



Panang Curry Choice with Chicken/Pork/Beef/River Prawns and Coconut Milk, Flavored with Kaffir Lime Leaves and Thai Basil

帕能咖喱

หมู,ไก่ PORK/CHICKEN 鸡肉/猪肉 250.-

เนื้อ BEEF 牛肉 280.-

กุ้งแม่น้ำ RIVER PRAWN 河虾 380.-



แกงเผ็ดใบชะพลูเนื้อปู



Hot Curry with Fresh Crab Meat and Wild Betel Leaves Cook in Rich and Spicy Coconut Milk-Based Sauce

泰式南部螃蟹槟榔叶辣咖喱

450.-



ขนมจีนน้ำยาปู



Fermented Rice Noodles Served with Crab Curry Sauce Garnished with Fresh Vegetables and Herbs

发酵米粉配泰式辣螃蟹酱汁

450.-



จู๊วี่กุ้งแม่น้ำย่าง



Grilled River Prawns with Spicy Red Curry Sauce Made with Coconut Milk, Kaffir Lime Leaves, and Thai Herbs

红咖喱烤河虾

450.-



หมูฮ้อง



Southern Thai Pork Belly Slow Braised in Sweet and Savory Soy-Based Sauce with Garlic, Coriander Root and Five-Spice

泰式南部红烧猪肉

280.-



นึ่งและอบ

STEAMED AND ROASTED 蒸品与烤品

กุ้งแชบ๊วยอบวุ้นเส้น

Fresh Striped Prawns Baked together with Seasoned Glass Noodles, Garlic, and Herbs

泰式冬粉大虾煲

380.-



ปลาหมึกหอมนึ่งมะนาว

Steamed Squid with Spicy Lime Sauce

香蒸柠檬墨鱼

450.-



กุ้งแชบ๊วยอบเกลือ

Salted-Crusted Baked Striped Prawns Served with Spicy Seafood Sauce

盐焗大虾

380.-



ผัดและทอด

STIR-FRIED AND DEEP -FRIED 小炒与油炸

ไข่เจียว กุ้ง/เนื้อปู

Thai Omelet with Shrimp / Crab Meat

Serve with Chili Sauce

泰式煎蛋

กุ้ง PRAWN 虾肉 280.-

ปู CRAB 蟹肉 380.-



ไข่ลูกเขย

Deep- Fried Boiled Egg and Topped with A Savory-Sweet Tamarind Sauce, Garnished with Fried Shallots and Dried Shrimp

泰式油炸熟蛋

220.-



PRICES ARE NET IN THAI BAHT INCLUDING 10% OF SERVICE CHARGE AND 7% OF GOVERNMENT TAX

ผัดและทอด

STIR-FRIED AND DEEP -FRIED 小炒与油炸

ไก่ห่อใบเตยหอม

Deep-Fried Marinated Chicken Wrapped in Pandan Leaves

泰式香兰叶包鸡

220.-



ผัดพริกขิงปลาตุ๋น

Stir-Fried Crispy Catfish with Spicy Red Curry Paste

泰式辣炒脆鲶鱼

280.-



กะเพราไก่ หมู/เนื้อ/กุ้ง/ปลาหมึก/ปู

Wok-Fried Garlic, Chili, Thai Hot Basil with Your Choice of Meat

泰式罗勒炒

หมู,ไก่ CHICKEN/PORK 鸡肉/猪肉 280.-

เนื้อ,กุ้ง,หมึก BEEF/PRAWN/SQUID 牛肉/虾肉/鱿鱼肉 300.-

ปู CRAB 蟹肉 320.-



หมูสามชั้นทอดน้ำปลา จิ้มแจ่ว

Deep-Fried Pork Belly Served with Spicy Thai Herb Sauce

酥炸鱼露三层肉配泰国东北部辣椒酱

250.-

ปลาหมึกหอมทอดกระเทียม

Deep-Fried Squid with Garlic

蒜香炸鱿鱼

450.-



กุ้งผัดสะตอกับพริกชี้ฟ้าเหลือง

Stir-Fried Fresh Shrimp, Bitter SATAW (Stink Bean) and Vibrant Yellow Bird's Eye Chilies

泰式黄辣椒炒虾刺臭豆

380.-

ผัดและทอด

STIR-FRIED AND DEEP -FRIED 小炒与油炸



เนื้อปูผัดพริกชี้ฟ้าเหลืองกับถั้วฝักยาว

Stir-Fried Crab Meat with Yellow Bird's Eye Chili and Long Bean

泰式黄辣椒炒螃蟹肉

450.-



ผัดผักโสมกอนกับลูกชิ้นกุ้ง

Stir-Fried Chinese Broccoli with Shrimp Ball

芥菜炒蝦丸

250.-



ผัดผักตามฤดูกาล

Stir-Fried Assorted Seasonal Vegetables

炒时令蔬菜

250.-



กุ้ง/ปู/ปลาหมึก ผัดไข่เค็ม

Stir-Fried Prawn/Crab/Squid Meat with Salted Egg

咸蛋黄炒

กุ้ง,ปลาหมึก PRAWN/SQUID 虾肉/鱿鱼肉 380.-

ปู CRAB 蟹肉 450.-



คั่วกลิ้งไก่สับ

Spicy Southern - Style Stir-Fried Minced Chicken and Spices Kaffir Lime Leaf

南部黄咖喱酱炒鸡肉末

250.-



ส้มตำ ไก่บ้านย่าง ข้าวเหนียวดำ

Spicy Papaya Salad with Grilled Chicken and Black Sticky Rice

青木瓜沙拉配烤鸡与黑糯米饭


380.-

PRICES ARE NET IN THAI BAHT INCLUDING 10% OF SERVICE CHARGE AND 7% OF GOVERNMENT TAX

อาหารจานเดียว

SINGLE DISH 简餐



ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ 

Stir-Fried Noodle with River Prawn
and Tamarind Sauce

泰式炒河粉配河虾

380.-

ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่ ปลาหมึกกรอบ  

Stir-Fried Flat Noodles with Chicken
and Crispy Squid

鸡肉泡发鱿鱼干炒河粉

250.-



ก๋วยเตี๋ยวเนื้อสับกับไข่ดาวไทยทอดกรอบ 

Stir-Fried Flat Noodle with Minced Beef Gravy
and Crispy Fried Egg

牛肉末汁炒河粉配脆煎蛋

250.-



ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊วหมู 

Stir-Fried Flat Noodle with Pork and Soy Sauce

泰式酱油炒河粉

280.-



ข้าวผัดน้ำพริกหลงเรือ   

Fried Rice with Sweet, Salty, and Spicy Chili Paste
Served with Assorted Condiments

船式辣酱炒饭

280.-





ข้าวผัดมันกุ้งแม่น้ำ 
 Fried Rice with River Prawn Tomalley
 河虾头黄油炒饭

380.-



ข้าวผัดน้ำพริกกุ้งสด   
 Fried Rice with Fresh Shrimp Chili Paste
 泰式虾仁辣酱炒饭

280.-



ข้าวผัดแกงเขียวหวานแห้ง ไก่/หมู  
 Fried Rice with Aromatic Green Curry
 Choice Chicken or Pork
 绿咖喱炒饭 (鸡/猪肉)

280.-

ข้าวซอยไก่ 
 Northern Thai Coconut Curry
 Noodle Soup with Chicken
 泰北咖喱鸡腿面

280.-



ข้าวหอมนิล
 Aromatic Thai Black Rice
 泰式黑香米

40.-



ข้าวหอมมะลิ
 Jasmine Rice
 茉莉香米

40.-



ข้าวเหนียว
 Sticky Rice
 糯米饭

40.-

ของหวาน

DESSERT 甜品



ข้าวเหนียวมะม่วง

Mango with Sticky Rice Serve with Coconut Milk and Yellow Bean

芒果糯米饭

250.-

บัวลอยเผือกกับมะพร้าวอ่อน

Taro Dumplings with Young Coconut in Coconut Milk

芋泥椰肉汤圆

140.-



กล้วยบวดชี

Thai Banana in Sweet Coconut Milk

椰奶香蕉

140.-



บัวลอยสามสี ไข่หวาน

Three - Colored Glutinous Rice Dumplings in Coconut Milk and Sweet Poached Egg

泰式椰香彩色小汤圆

ไม่ใส่ไข่ Without Egg 不加甜水波蛋 120.-

ใส่ไข่ With Egg 加甜水波蛋 140.-



ไอศกรีมกะทิรวมมิตรทรงเครื่อง
Traditional Thai Coconut Milk Ice Cream with Assorted Toppings

椰浆什锦冰淇淋加泰式配料

140.-



ไอศกรีมทุเรียนทรงเครื่อง
Durian Ice Cream with Assorted Toppings

榴蓮冰淇淋加泰式配料

140.-



สละลอยแก้ว
Salacca in Sweet Syrup with Ice

蛇皮果冰甜汤

140.-



ผลไม้รวมตามฤดูกาล
Seasonal Fresh Fruit Platter

时令水果拼盘

95.-



QR CODE

Google Maps : Karaked Cafe



 Karaked Cafe

 Karaked Café