



Italian Thai Restaurant

Sethy Photomate



Appetiser



Salad

- | | | |
|--|---|-------|
| 1 | <i>Garlic Bread</i> / ขนมปังกระเทียม
Toasted French bread,garlic,butter and herbs. | 80.- |
| 2 | <i>Pizza garlic bread</i> / พิซซ่ากับกระเทียมอบ
Toast Fresh Pizza bread,garlic,butter,and herbs. | 90.- |
| 3 | <i>Bruschetta</i> / บรูชเช็ตต้า
Tomatoes diced , fresh basil , garlic ,
extra virgin olive oil toasted garlic bread ,Mozzarella cheese. | 120.- |
| 4 | <i>Garlic Prawns</i> / กุ้งกระเทียมอบครีมซอส
Fresh prawns pan , fried garlic,with wine
,cream,served with bread. | 200.- |
| 5 | <i>Antipasta</i> / พาร์เมอ์แฮมกับเมลอน
Pamer ham and melon on a bed of salad. | 260.- |
| 6 | <i>Calamari Fritti</i> / ปลาหมึกทอดกับซอสพริก
Deep fried squid ring,paprika,cocktail sauce. | 180.- |
| 7 | <i>Funghi salsa rossa</i> / เห็ดผัดมะเขือเทศครีมซอส
Mushroom sauted,white wine, tomato with cream. | 160.- |
| 8 | <i>Cozze guazzetto</i> / หอยแมลงภู่ผัดซอสมะเขือเทศ
Mussels sauted, white wine, spicy tomato sauce. | 160.- |
| 9 | <i>Cozze gartinati forno</i> / หอยแมลงภู่อบเนย
Mussels oven baked, butter, garlic flamed with white wine. | 160.- |
| 10 | <i>Minestrone</i> / ซุปผักรวมฮิตตาเลียง
Traditional and fresh market vegetable soup. | 100.- |
| 11 | <i>Crema di spinaci</i> / ซุปผักกวม
Spinach and potato cream soup. | 100.- |
| 12 | <i>Crema di gamberetti al cognac</i> / ซุปกุ้ง
Prawns cognac soup. | 100.- |
|  | | |
| 13 | <i>Insalata di Caesar</i> / ซีซาร์ สลัด
Caesar salad with garlic croutons, tiger prawns or Bacon. | 190.- |
| 14 | <i>Smoked salmon salad</i> /สลัดปลาซาลมอนรมควัน
Norwegian smoked salmon with served salad. | 180.- |
| 15 | <i>Greek Salad</i> / กรีก สลัด
Vegetables salad, feta cheese, olive oil. | 180.- |
| 16 | <i>Insalata biriola</i> / ทูนา สลัด
Tuna salad with black olive oil, goat cheese, capsicums and herbs. | 180.- |
| 17 | <i>Capresze Salad Mossarelia in water</i>
มอซซาเรลลาสดในน้ำ | 180.- |
| 18 | <i>Mixed Salad</i> / สลัดผักรวม
Imported and mixed salad with balsamic sauce, olive oil. | 160.- |

- | | | |
|----|---|-------|
| 19 | <i>Aglie e olio/ ผัดกระเทียมกับน้ำมันมะกอก</i>
Spaghetti with garlic chili and olive oil. | 180.- |
| 20 | <i>Alla puttanesca/แอนโชวีเดเปอร์</i>
Anchovies, capers, black olive, tomato sauce.. | 200.- |
| 21 | <i>Al ragout bolognese / ซอสเนื้อ</i>
A traditional rich Italian meat sauce. | 200.- |
| 22 | <i>Alle marinara/ ซีฟู้ด</i>
Mixed sea foods, white wine and herbs. | 280.- |
| 23 | <i>Piccanti alle cozze/ น่องแมลงภู่ ซอสมะเขือเทศ</i>
Mussels spicy tomatoes with fresh basil sauce. | 200.- |
| 24 | <i>Alle vongole / น่องลาย</i>
Spaghetti with fresh clams and Italian parsley. | 200.- |
| 25 | <i>Alla carbonara / คาโบนาราชอส</i>
Bacon Or Tiger prawns york egg and parmesan cheese. | 260.- |
| 26 | <i>Al gamberi spinaci/ กุ้งกุลาดำกับผักกวม ซอสสีชมพู</i>
Tiger prawns, spinach with cream and tomato sauce. | 260.- |
| 27 | <i>Alla funghi/ เนื้อผัดกับไวน์ขาวกับครีมซอส</i>
Fettuccini with Mushroom, cream and tomato sauce. | 180.- |
| 28 | <i>Al Granchio / เนื้อปู</i>
Penne with fresh sea crab ragout and tomato sauce. | 260.- |
| 29 | <i>Al pesto/ ใบโหระพา ถั่วทงหนัก กับ ครีมซอส</i>
Fresh sweet basil, pie nuts with cream sauce. | 180.- |
| 30 | <i>Al arabiata / อลาเบียตต้า</i>
penn with spicy tomato sauce. | 180.- |
| 31 | <i>Alla Parma Ham / พาร์มาแฮม</i>
Spaghetti Parma Ham With cream sauce. | 280.- |
| 32 | <i>Pasta al forno / พาสต้า ลาซานญ่า</i>
Oven baked pasta with Beef and bechamel. | 260.- |
| 33 | <i>Al vegetariane / ผักรวม</i>
Penne with mixed vegetables, garlic, olive oil. | 180.- |
| 34 | <i>Lasagne al Leyar/ ลาซานญ่า ซอสเนื้อ</i>
Oven baked lasagne with Beef and bechamel. | 260.- |
| 35 | <i>Chicken parmisan/ อกไก่อบซอสมะเขือเทศชีส</i>
Breaded chicken breasts are first pan-fried, then baked with a rich salad and melted Italian cheese. | 280.- |



Pasta



Fish



37

36 *Pollo al mascarpone* / ออกไก่ กับมาสกาดาร์โบน ชีส 280.-
Chicken breast, mascarpone cheese, Mushroom sauce.

37 *Spigola alla griglia* / ปลากระทงทาว่าง 320.-
Grilled whole sea bass with balsamico sauce.

38 *Grilled fillet sea bass* / เนื้อปลากระทงทาว่าง 340.-
Grilled fillet sea bass, lobster sauce.

39 *Spigola stufata* / ปลากระทงทาว่างกับไวน์ซอส 320.-
Whole sea bass oven baked, white wine, black olive.

40 *Poached fillet seabass* / ปลากระทงทาว่างนึ่ง ครีมซอส 380.-
Poached fillet seabass with tiger prawn and cream sauce.



41 *Chicken souvlakia* / สันในไก่หมักเครื่องเทศย่าง 290.-
Tender pieces chicken fillet, marinated Greek style, and grilled to perfection. Served with gourmet lettuce tsaziki dip, Black olives.

42 *Chicken and tzatziki in pita bread* 180.-
"สันในไก่อบเครื่องเทศ ผักสลัด ใส่นม กีตา เบรด"
Grilled chicken fillet with special herbs topped with cucumber yogurt dips inside pita bread.

43 *Pork Chop al cannonal* / สเต็กหมูสันกับซอสทริก 290.-
Pork Chop Steak, Pepper Corn Red wine sauce

44 *Beef Tenderloin steak with blue Cheese* 540.-
สเต็กเนื้อสันในกับบลูชีส

Marinated in red wine, roquefort cheese sauce, whipping cream, Olive oil and onion

45 *Costolette di agnello alla brace* / เนื้อแกะย่างพิเศษ 460.-
Grilled New Zealand lamb rack with herbs, rosemary sauce.

46 *Pork Souvlakia* / สันในหมูหมักเครื่องเทศย่าง 290.-
Tender pieces of Pork, marinated Greek style and grilled to perfection Served with gourmet lettuce, tsaziki dip, Black olives.

47 *Beef Souvlakia* / สันในเนื้อหมักเครื่องเทศย่าง 440.-
Tender pieces of beef, marinated Greek style and grilled to perfection. Served with gourmet lettuce, tsaziki dip, Black olives.

48 *Filetto al cannonal* / สเต็กเนื้อสันกับซอสทริกไทย 520.-
Tenderloin steak sauted, pepper corn, red wine sauce.



46

Meat

Pizza

- 49 Pizza margherita/ พิซซ่า ซอสมะเขือเทศ** 220.-
Tomatoes sauce fresh basil.
- 50 Pizza con salame e salsiccia/พิซซ่าไส้กรอกอิตาเลียน** 240.-
Spicy pizza, salami Italian sausage.
- 51 Pizza al tonno/ พิซซ่า ทูน่า** 240.-
Tuna black olives capers.
- 52 Pizza Capriccidsa / พิซซ่า พาร์เมอร์แฮมกับเห็ด** 240.-
Mushroom and parma ham.
- 53 Pizza alla napolitana/ พิซซ่า นาโปลิตาน่า** 240.-
Anchovies capers black olive.
- 54 Pizza frutti di mare / พิซซ่า ทะเล** 280.-
Mixed seafood pizza.
- 55 Pizza Parmaham/พิซซ่าพาร์เมอร์แฮม** 250.-
Good Parma ham From Italy
- 56 Pizza Hawaiiean/พิซซ่า ฮาวายเอี้ยน** 270.-
Mushroom and Parma ham and Pineapple.



- 57 Por pia kung/ปอเปี๊ยะกุ้ง** 140.-
Deep-fried spring roll with prawn.
- 58 Kheng jead tao-hoo sa-ray-ta-lay** แกงจืดเต้าหู้सानร่าย 120.-
Minced CHICKEN, seaweed and egg tofu cake in light soup.
- 59 Por pia Pork/ปอเปี๊ยะหมู** 120.-
Deep-fried spring roll with Pork.
- 60 Yam seafood (Thai style) "ง่ำทะเล"** 180.-
spicy salad Thai style with seafood.
- 61 Tom yam kung / ต้มยำกุ้ง/ทะเล** 160 / 180.-
Tiger prawn with lemon grass, herbs in spicy soup. Mixed sea food.
- 62 Tom kha kai / ต้มข่าไก่** 150.-
Chicken boiled with lemon grass . Herbs in coconut milk.
- 63 Kaeng khiao won kai / แกงเขียวหวานไก่** 150.-
Chicken with green curry . Coconut milk spicy cream soup.
- 64 Kaeng phed kai** แกงเผ็ดไก่ 150.-
Red curry of Chicken Fillet with spicy herbs soup.



Thai



Thai



70



81

- | | |
|---|-------|
| 65 Tom kha kung / ต้มยำกุ้ง | 160.- |
| Tiger prawn boiled with lemon grass . Herbs in coconut milk. | |
| 66 Kaeng khiao won kung / แกงเขียวหวานกุ้ง | 160.- |
| Tiger prawn with green curry . Coconut milk spicy cream soup. | |
| 67 Kaeng khiao wan neua/ "แกงเขียวหวานเนื้อ" | 160.- |
| Beef with green curry, coconut milk spicy cream soup. | |
| 68 Dry Pork / Beef - หมู / เนื้อ แดงเด็ดขว | 120.- |
| Deep Fried Dry Pork or Beef With chili Sauce. | |
| 69 Kung pad Asparagus/ "กุ้งผัดหน่อไม้ฝรั่ง" | 160.- |
| Stir-fried TIGER PRAWN with asparagus and oyster sauce. | |
| 70 Pha-naeng neua/ "พริกแกงเนื้อ" | 160.- |
| Beef curried in sweet & spicy peanut sauce. | |
| 71 kai phat med ma mung/ ไก่ผัดเม็ดมะม่วง | 150.- |
| Stir-fried CHICKEN with cashew nut. | |
| 72 Kung pad had/ "กุ้งผัดเห็ด" | 160.- |
| Stir-fried TIGER PRAWN with mushroom, and oyster sauce. | |
| 73 Moo/Kai kra thiam "หมู / ไก่ทอดกระเทียม" | 130.- |
| Stir-fried CHICKEN or PORK with a lot of garlic. | |
| 74 Phat pak raum mit / "ผัดผักรวมมิตร" | 100.- |
| Stir-fried Mixed vegetable with oyster sauce. | |
| 75 Kung phad tuw lun tow/ "กุ้งผัดถั่วงอก" | 160.- |
| Sautted snow peas tiger prawns oyster sauce. | |
| 76 Kung kra thiam/ "กุ้งกระเทียม" | 250.- |
| Stir-fried RIVER PRAWN with a lot of garlic. | |
| 77 Morning glory/ "ผัดผักบุ้งไทยแดง" | 90.- |
| Glory with garlic, chili. | |
| 78 Khai jaew kung sab/ "ไข่เจียวกุ้งสับ" | 120.- |
| Thai OMELET stuffed ground TIGER prawn. | |
| 79 Kra prao-kung / meuk. - .กระเทียมกุ้ง/หมึก | 160.- |
| Stir-fried TIGER PRAWN or SQUID in spicy with basil leaves. | |
| 80 Pad se-ee Moo / Kai. ผัดซีอิ้วหมู/ไก่ | 160.- |
| Fried noodle in Soya bean Sauce with PORK or CHICKEN. | |
| 81 Pad proew waan-kung/meuk ผัดเปรี้ยวหวานกุ้ง/หมึก | 160.- |
| Stir-fried TIGER PRAWN or SQUID with pineapple tomato
Cucumber sweet & sour sauce | |
| 82 Kra prao-kai/moo/neua - กระเทียมไก่/หมู/เนื้อ | 150.- |
| Stir-fried CHICKEN or PORK or BEEF in spicy with basil leaves. | |
| 83 Raad naah moo / ราดหนามหมู | 160.- |
| Thai noodle pan fried with PORK and vegetable. | |
| 84 Pad proew waan-kai/moo/neua | 150.- |
| ผัดเปรี้ยวหวานไก่/หมู/เนื้อ Stir-fried CHICKEN or PORK or BEEF
with pineapple tomato Cucumber sweet & sour sauce | |
| 85 Tod man Kung / ทอดมันกุ้ง | 180.- |
| SHRIMPS Cake with plum Sauce | |



- | | |
|---|-------|
| 86 Khao phad kung / ท้าวผัดกุ้ง | 150.- |
| Fried rice with TIGER PRAWNS. | |
| 87 Neua phat namman hoy / เนื้อผัดน้ำมันหอย | 150.- |
| BEEF with Mushroom spring onion carrot oyster sauce. | |
| 88 Khao phad moo or Kai - ท้าวผัดหมู / ไก่ | 140.- |
| Fried Rice with PORK or CHICKEN. | |
| 89 Khao phad poo / ท้าวผัดปู | 160.- |
| Fried rice with crab meat. | |
| 90 Kho pad " J " / ท้าวผัด เจ | 100.- |
| Fried rice with VEGETABLES. | |
| 91 Poo pad pong kra-rhi / "ปูผัดผงกระหรี่" | 300.- |
| Stir-fried SEA CRAB with egg CURRY POWDER. | |
| 92 Pra kra pong sam rod / "ปลากระทงสามรส" | 320.- |
| Deep-fried whole SEABASS on top chili sweet & sour sauce. | |
| 93 Pla kra pong nung ma now / "ปลากระทงนึ่งมะนาว" | 340.- |
| steam SEABASS with garlic, chili, lemon spicy sauce. | |
| 94 Kung mae-num pad pong kra-rhi กุ้งแม่น้ำผัดผงกระหรี่ | 280.- |
| River prawn with Egg, Curry Powder. | |
| 95 Pra kra pong raad prik/ ปลากระทงราดพริก | 320.- |
| Deep-fried whole SEABASS on top chili, tomato spicy sauce. | |
| 96 Ta-lay ka tha ron/ "ทะเล กะทะร้อน" | 280.- |
| Stir-fried SEAFOOD in spicy sweet, and sour sauce on top HOT PAN. | |
| 97 Gouy touw tom yam kung/ กว๊านเตี๋ยวต๋มกุ้ง | 170.- |
| Thai's popular Tiger prawns spicy soup served with thai noodle. | |
| 98 phad THAI kung / ผัดไทยกุ้งสด | 160.- |
| Fried Thai noodle With Vegetables Egg and Tiger prawn. | |
| 99 Raad naah talay/ กว๊านเตี๋ยวราดหน้าทะเล | 180.- |
| Thai noodle pan fried with seafood and Vegetable | |
| 100 Gouy touw tum-lueng kung-sub/ กว๊านเตี๋ยวต๋มกุ้งสด | 140.- |
| Thai noodle, Minced TIGER PRAWN, vegetable in light soup. | |
| 101 Phad Thai kai/ ผัดไทยไก่ | 150.- |
| Fried Thai noodle With Vegetables Egg and Chicfken. | |
| 102 Phad Kee mao / กว๊านเตี๋ยวผัดหีเม่า | 180.- |
| Thai noodle with spicy Thai herb seafood and vegetable. | |
| 103 Grilled Large River Prawns | 490.- |
| กุ้งแม่น้ำย่าง/กุ้งแม่น้ำย่างโรสแมรี่ | |
| Thai Style River prawn/Italian Style in rosemary and garlic sauce | |
| 104 Grilled Squid / ปลาหมึกย่าง | 200.- |
| 105 Mixed Grilled Seafood / รวมมิตรทะเลเผา | 490.- |
| 106 Kung Tempura / กุ้งเทมปุระ | 280.- |
| 107 Crab and Vegetable Tempura/ปูม้ากับผักรวม เทมปุระ | 280.- |
| Topped with light butter powder Served with cocktail sauce. | |
| 108 Oven Baked Prawns with salted / กุ้งอบเกลือ | 260.- |



Thai

Beverage

SINGHA DRAUGHT

GLASS 100.-

JUG 280.-

CHANG DRAUGHT

GLASS 100.-

JUG 280.-

SOFT DRINK

COKE 60.-

DIET COKE 60.-

SPRITE 60.-

GINGER ALE 60.-

TONIC WATER 60.-

SODA WATER 60.-

MINERAL WATER

MINERE WATER 40.-

PERRIER SPARKLING WATER 95.-

LIQUERS

AMERETTO 150.-

CHERRY HERRING 150.-

GONTREAU 150.-

DRUMBUIE 150.-

COCKTAILS

AMERICANO

BLACK RUSSIAN

BLOODY MARY

DAIQUIRI

DRY MARTINI

GIMLET

GRASSHOPPER

JONG COLLINS

KAMIKAZE

LONG ISLAND ICED TEA

BEER BOTTLE

SINGHA 100.-

GHANG 100.-

GORONA 200.-

BAGADI BREEZER 170.-

HEINEKEN 110.-

FRESH FRUIT JUICE

GREEN APPLE 120.-

LEMON 120.-

ORANGE 120.-

PINEAPPLE 120.-

WATER MELON 120.-

YOUNG COCONUT 120.-



GRAND MARNIER 150.-

IRISH CREAM 150.-

KHALUA 150.-

SAMBUGA 150.-

200.-

MAI TAI

MARGARITA

PINA COLADA

PINK LADY

SINGAPORE SLING

TEQUILA SUNRISE

WHISKEY SOUR

VODKA RED BULL

MELON BLOW

SPIRIT

SCOTCH WHISKEY
 IRISH WHISKY
 BOURBON
 BALLANTINE'S
 CANADIAN CLUB

150.-
 TEQUILA
 VODKA
 GIN
 RUM



COFFEE & DECAF

REGULAR 60.-
 CAFÉ LATTE 80.-
 CAPPUCCHINO 80.-
 ESPRESSO 60.-
 CAFÉ AU LAIT 80.-
 MACCHIATTO 60.-
 DOUBLE ESPRESSO 80.-
 HOT CHOCOLATE 60.-
 IRISH COFFEE 200.-

TEA

EARL GREY 70.-
 DARJEELING 70.-
 ENGLISH BREAKFAST 70.-
 LIPTON HOT 70.-
 CHINESE TEA 70.-
 GREEN TEA 80.-
 COOL FRESH TOWEL 30.-



CAKES

CHOCOLATE 100.-
 CHEESE 120.-
 TIRAMISU 120.-
 CHOCOLATE Banoffee Cake 100.-

ICE CREAM

CHOICE OF ICE CREAM (ONE SCOPE) 50.-
 SUNDAE (Chocolate, Vanilla, Strawberry) 100.-
 BANANA SPLIT 150.-
 FRUIT SALAD with ICE CREAM 150.-
 BANANA FLAMBE with ICE CREAM 150.-
 GREPE SUSETTE with ICE CREAM 150.-



Dessert

109 C.C.T. Building, Surawongse Rd.,
Suritawong, Bangrak, Bangkok 10500
Web Ste : www.novuscafe.com

Tel +662-634-5812
FaX +662-634-0284

Sethy Photomate

