

မာတိကာ

စဉ်	အကြောင်းအရာ	စာမျက်နှာ	စဉ်	အကြောင်းအရာ	စာမျက်နှာ
	ဟင်းချက်နှစ် (ကားရိုးနှစ်) Curry paste		(၉)	ဝက်အူချောင်းနှင့် ဝက်ပေါင်ခြောက်အသုပ် (sausage and ham spicy salad)	၅၂
(A)	အနီရောင်ဟင်းချက်နှစ် (Red curry paste)	၂	(၁၀)	ငါးသေတ္တာငါးသုပ် (canned sardine spicy salad)	၅၆
(B)	အစိမ်းရောင်ဟင်းချက်နှစ် (Green curry paste)	၆	(၁၁)	ရနံ့မွှေးဝက်သားကြော်သုပ် (spicy chopped pork)	၅၈
(C)	အဝါရောင်ဟင်းချက်နှစ် (Yellow curry paste)	၆	(၁၂)	ရနံ့မွှေးကြက်သားကြော်သုပ် (spicy chopped chicken)	၆၂
(D)	မုစမန်ဟင်းချက်နှစ် (Mutsamun curry paste)	၈	(၁၃)	ရနံ့မွှေးအမဲသားကင်သုပ် (spicy grilled beef)	၆၆
(E)	ဖနဲနဲဟင်းချက်နှစ် (Phanaeng curry paste)	၁၀	(၁၄)	ရနံ့မွှေးဝက်သားကင်သုပ် (spicy roast pork)	၇၀
(F)	ငရုတ်သီးဆီသတ်နှစ် (Roasted chili paste)	၁၂	(၁၅)	အရသာစူးဝက်သားစဉ်းတောသုပ် (piquant minced pork salad)	၇၄
	ဟင်းချို (Soups)		(၁၆)	အစိမ်းရောင်သင်္ဘောသီးသုပ် (green papaya salad)	၇၈
(၁)	ပုစွန်ချဉ်စပ်ဟင်းချို (hot and sour prawn soup)	၁၄		ကားရိုးဟင်းလျာများ (Curries)	
(၂)	ကြက်သား၊ ဖတ်ကောနှင့် အုန်းနို့ဟင်းချို (chicken galangal in coconut cream soup)	၁၆	(၁)	အစိမ်းရောင်အမဲသားဟင်း (green beef curry)	၈၄
(၃)	ကြက်ချဉ်စပ်ဟင်းချို (hot and sour chicken soup)	၁၈	(၂)	အမဲသားဆီပြန်ဟင်း (beef in phanaeng curry)	၈၆
(၄)	ပဲခေါက်ဆွဲဟင်းချို (mung bean noodle soup)	၂၀	(၃)	ကြက်သား၊ အာလူးဆီပြန်ဟင်း (mutsamun chicken curry)	၈၈
	အသုပ်စုံ (Salads)		(၄)	အဝါရောင်ပုစွန်ဟင်း (prawn indian yellow curry)	၉၂
(၁)	ရနံ့မွှေး ပဲခေါက်ဆွဲသုပ် (mung bean noodle spicy salad)	၂၂	(၅)	အနီရောင်ဘဲကင်ဟင်း (roast duck curry with roast duck)	၉၄
(၂)	ပဲစောင်းလျားသီးသုပ် (winged bean spicy salad)	၂၆	(၆)	အနီရောင်ကြက်သားနှင့် မျှစ်ဟင်း (chicken and bamboo shoot in red curry)	၉၈
(၃)	မွတ်ဆလင်စတိုင်အသုပ် (muslim-style salad)	၃၀	(၇)	ကြက်အတောင်ပံအစာသွပ်ဟင်း (stuffed chicken wings in phanaeng curry)	၁၀၂
(၄)	ရနံ့မွှေး ဝက်သား၊ ကြက်သားနှင့် ပုစွန်အရောသုပ် (pork, chicken and prawn spicy salad)	၃၄	(၈)	ကြက်သားနှင့်ကျောက်ဖရွဲဟင်း (chicken and wax gourd curry)	၁၀၆
(၅)	ခဲတွင်းတွေ့ ပုစွန်ထုပ်သုပ် (piquant prawn salad)	၃၈	(၉)	ငါးဆီပြန်ဟင်း (chu chee curry with mackerel)	၁၀၈
(၆)	ရနံ့မွှေး ကင်းမွန်သုပ် (squid spicy salad)	၄၀	(၁၀)	ကြက်သားဒွပ် (southern-style braised chicken)	၁၁၀
(၇)	ရနံ့မွှေး ကြက်ဥပြုတ်သုပ် (boiled egg spicy salad)	၄၄	(၁၁)	ငါးပေါင်းဟင်း (steamed fish curry)	၁၁၄
(၈)	ကြက်သားကင်သုပ် (grilled chicken spicy salad)	၄၈	(၁၂)	ထိုင်းစတိုင် ဟင်းသီးဟင်းရွက်ဟင်းချို (thai-style vegetable soup)	၁၁၈
				ထမင်း (Rice)	
				ဝက်သားနှင့် ပုစွန်ထမင်းကြော် (pork and prawn fried rice)	၁၂၄
				ကြက်သားဆော့စ်ထမင်း (rice with chicken in gravy)	၁၂၆
				ကြက်ဆီထမင်း (chicken rice)	၁၃၀
				မျှင်ငါးပိထမင်းကြော် (fried rice with shrimp paste)	၁၃၄
				ဝက်အူချောင်းထမင်းပေါင်း (rice with chinese sausages)	၁၃၈