

ISAA

ISAN

อีสาน

THAI ISAN FOOD

เพราะชีวิตที่ดี มันต้องมีความแซบ

ส้มตำ ยำปลาร้า
YUM & SOMTUM

ปิ้งย่าง ลาบแจ่ว
GRILL & SALAD

ต้มแซบ แกงอีสาน
SOUP & CURRY



อีสานอู๊ด
อีสานให้สุด



ISAA อีสาน ISAN

WHO IS "E SAA"?

"MISS SAA" OR WILAILAK NAMKHOT HAS BEEN ONE OF THE MAIN CHEFS OF A FEW RESTAURANTS IN BANGKOK FOR MORE THAN TWO DECADES INCLUDING UMA UMA THAILAND, HAKATA RAMEN & IZAKAYA ORIGINALLY FROM FUKUOKA SINCE ITS OPENING IN 2015. SHE'S ORIGINALLY FROM SURIN PROVINCE IN THAILAND WHICH IS A PART OF "ISAN" OR NORTHEASTERN THAILAND. FROM EXPERIENCES OF COOKING THAI CUISINE AND JAPANESE CUISINE, NOW SHE WANTS TO SHOW CUSTOMERS THE DELICATE VERSION OF HER PROUD ROOT CUISINE.

"อีสานคือใคร"

"สา คือชื่อเล่นของนางวิไลลักษณ์ นามโคตร ซึ่งทำงานมานานกว่าสองทศวรรษในฐานะหัวหน้าแม่ครัวของร้านอาหารหลายร้านในกรุงเทพฯ รวมถึงร้านอูมะอูมะ ร้านฮากาตะราเม็งฮากาตะจากจังหวัดฟูกุโอกะ ที่เธอทำงานมาตั้งแต่ตอนร้านเปิดครั้งแรกเมื่อปีพ.ศ. 2558 เธอเป็นชาวอีสาน เกิดที่จังหวัดสุรินทร์ ที่ "อีสานอีสาน" เธอตั้งใจใช้เทคนิคในการทำอาหารไทย และญี่ปุ่นที่เก็บเกี่ยวจากประสบการณ์ในการทำงานหลายปี เพื่อให้อาหารอีสานของเธอเนิ่นๆ มีการผสมผสาน สนุก แต่ก็ยังยึดในความเป็นอีสานแท้ ลองลิ้มผัสรสชาติอาหารอีสานในแบบของเธอที่มีเอกลักษณ์ไม่เหมือนใครกันดูนะครับ



WHAT IS "ISAN CUISINE"

NORTHEASTERN THAILAND OR ISAN IS THE REGION TO SAVOUR SOME UNIQUE THAI DISHES. BECAUSE IT'S VERY HOT AND HUMID IN THE AREA, THE CUISINE RELIES HEAVILY ON THE METHOD OF PRESERVATION AND FERMENTATION AND THE FOOD IS ALSO CHARACTERISED BY LOCAL HERBS, VEGETABLES AND SPICES.

THOUGH FLAVOR LAYERS ARE VERY COMPLEX, FOOD PREPARATION IS OFTEN QUITE SIMPLE, AND INSTEAD OF CURRIES THAT HAVE SIMMERED FOR HOURS, FRESH, BRIGHTLY FLAVORED SAVORY SALADS FORM THE BACKBONE OF ISAN CUISINE. SIMPLE MARINATED GRILLED OR FRIED MEATS AND STICKY RICE ARE OFTEN ACCOMPANIED BY ONE OF THE REGION'S MANY "TAMS," OR SALADS.

SOMTUM ส้มตำ



S1. THAI PAPAYA SALAD
ตำไทย

฿85



S2. PAPAYA SALAD WITH CRISPY
CHICKEN RIND
ตำไทยกากไก่กรอบ

฿115



S3. PAPAYA SALAD WITH RAW BLUE
SWIMMING CRAB
ตำไทยปูม้า

฿250



S4. PAPAYA SALAD WITH FERMENTED
FISH SAUCE
ตำลาว

฿85



S5. STRING BEAN SALAD WITH CRISPY
PORK
ตำถั่วหมูกรอบ

฿125



S6. STRING BEAN SALAD WITH
THAI-NORTHERN PORK SAUSAGE
ตำแตงหมูยอ

฿120

S7. PAPAYA SALAD WITH SHRIMP PASTE & CRISPY FISH
ตำกะปิปลากรอบ ฿110

S8. PAPAYA SALAD WITH SALTED EGG
ตำไทยไข่เค็ม ฿120

S9. PAPAYA SALAD WITH FERMENTED FISH & VERMICELLI
ตำซั่ว ฿100

S10. CHEF'S SPECIAL MIX PAPAYA SALAD
ตำมั่วสูตรอีสา ฿145

S11. NOODLE SALAD & THAI-NORTHERN PORK SAUSAGE
ตำเส้นจันทน์หมูยอ ฿120

S12. CORN SALAD
ตำข้าวโพด ฿120

S13. LOTUS STEM SALAD WITH RAW SHRIMP
ตำไหลบัวกุ้งสด ฿180

S14. MANGO SALAD WITH FRIED SALMON FILLET
ตำมะม่วงปลาแซลมอนทอด ฿270

S15. MANGO SALAD WITH SHRIMP PASTE
ตำมะม่วงใส่กะปิ ฿110

S16. BAMBOO SALAD WITH PICKLED MUSSEL
ตำหน่อไม้หอยดอง ฿100

S17. STRING BEAN SALAD WITH EAR MUSHROOM
& FERMENTED FISH SAUCE
ตำถั่วเห็ดหูหนูใส่ปลาร้า ฿110

YUM (SPICY SALAD) ยำร้า(ไม่ร้า)



Y1.FRIED EGG & MINCED PORK IN SPICY DRESSING

ยำไข่ดาวหมูสับปลาร้าแก้ว

฿120



Y2.CRISPY PORK & SALTED EGG YOLK IN SPICY DRESSING

ยำหมูกรอบไข่แดงเค็ม

฿195



Y3.RICE VERMICELLI WITH MACKEREL & PORK SAUSAGE IN SPICY DRESSING

ยำขนมจีนปลาทุหมุยอ

฿155



Y4.INSTANT NOODLE WITH MINCED PORK

ยำมาม่าหมูสับ

฿120



Y5.RAW BLUE SWIMMING CRAB IN SPICY DRESSING

ยำปูม้าดอง

฿150



Y6. EAR MUSHROOM & MINCED PORK IN SPICY DRESSING

ยำเห็ดหูหนูหมูสับ

฿95

Y7.RAW RED SHRIMPS IN SPICY DRESSING

ยำปลาร้ากุ้งหวานอาเจนต์ิน่า

฿250

Y12.MIX SEAFOOD IN SPICY DRESSING

ยำทะเลเค็สดูตตรเออซูล่า

฿590

Y8.THAI-NORTHERN PORK SAUSAGE IN SPICY DRESSING

ยำปลาร้าหมูยอ

฿145

Y13.GRANDMA-STYLE VERMICELLI SALAD

ยำขนมจีนทรงเครื่อง

฿120

Y9.SALMON SASHIMI IN SPICY DRESSING

ยำปลาร้าแซลมอนสด

฿330

Y14.MANGO & CATFISH FLAKE IN SPICY DRESSING

ยำมะม่วงปลาดุกฟูปลาร้าแก้ว

฿180

Y10. CHICKEN & GREEN MANGO IN SHRIMP PASTE DRESSING

ยำไก่ฉีกมะม่วงกะปิ

฿135

Y15.GLASS NOODLE SALAD WITH PORK, SAUSAGE, SALTED EGG

ยำวุ้นเส้นสูตรอีสา

฿180

Y11.MINCED PORK & CILANTRO IN SPICY DRESSING

ยำหมูสับผักชีปลาร้าแก้ว

฿120

ส้มตำกะละมัง PAPA YA SALAD BOWL



ความแซ่บที่คุณเลือกได้ ISAN-STYLE SALAD BOWL OF YOUR TASTY WAY

1 เลือกการตำ Choose papaya salad style



Start from 85 Baht

2 เลือกความเผ็ด Choose spicy level



3 เลือกท็อปปิ้ง (อย่างน้อย 4 ท็อปปิ้ง) Choose topping (minimum 4 toppings)

ปลาแซลมอนทอด	Deep-fried salmon	140.-	แคปหมู	Pork cracklings	35.-
แหนม	Fermented pork sausage	40.-	ปูเค็ม	Salted crab	35.-
หมูยอ	Thai pork sausage	40.-	ไข่ต้ม	Boiled egg	25.-
เบคอนกรอบ	Crispy bacon	40.-	ไข่เค็ม	Salted egg	30.-
คอหมูย่าง	Grilled pork neck	65.-	ขนมจีน	Rice vermicelli	20.-
หมูกรอบ	Crispy pork belly	40.-	มาม่า	Instant noodle	20.-
กุ้งสับ	Chopped poached shrimp	50.-	วุ้นเส้น	Glass noodle	30.-

FAVORITE COMBO



ตำไทย Central Thai Style Papaya Salad Combo

255.-

- | | | |
|----------|--|------|
| ตำไทย | Central Thai style papaya salad / Papaya salad with dried shrimp | 85.- |
| หมูกรอบ | Crispy pork belly | 40.- |
| ปลาสดทอด | Deep-fried fish | 60.- |
| ปูอัด | Crab stick | 40.- |
| ไข่เค็ม | Salted egg | 30.- |

275.-

- | | | |
|-----------|--------------------------------|------|
| ตำกะปิ | Papaya salad with shrimp paste | 85.- |
| คอหมูย่าง | Grilled pork neck | 65.- |
| กุ้งสับ | Chopped poached shrimp | 50.- |
| ปลากรอบ | Crispy fish | 35.- |
| หอยลาย | Baby clam | 40.- |



ตำกะปิ Papaya Salad with Shrimp Paste Combo

360.-

- | | | |
|--------------|---|-------|
| ตำลาว | I-san style papaya salad / Papaya salad with fermented fish | 85.- |
| ปลาแซลมอนทอด | Deep-fried salmon | 140.- |
| ແທມ | Fermented pork sausage | 40.- |
| หมูยอ | Thai pork sausage | 40.- |
| แคปหมู | Pork cracklings | 35.- |
| ขนมจีน | Rice vermicelli | 20.- |



ตำลาว I-san Style Papaya Salad Combo

LAAB, NAAM TOK

(SPICY SALAD) ลาบ, น้ำตก



L1. GRILLED PORK SHOULDER SALAD

น้ำตกคอกหมูย่าง

฿135

L2. MINCED PORK/ OR MINCED CHICKEN SALAD

ลาบหมู/ไก่

฿120

L3. PORK RIVER SALAD

ตับหวาน

฿120

L4. DUCK SALAD

ลาบเป็ด

฿130

L9. ENOKI MUSHROOM SALAD

ลาบเห็ดเข็มทอง

฿120

L5. FRIED WHOLE RED TILAPIA SALAD

น้ำตกปลาทั้งตัวทอดทั้งตัว

฿259

L10. BAMBOO & BRAISED PORK SALAD

ลาบหน่อไม้หมูช่าย

฿120

L6. FRIED SALMON FILLET SALAD

น้ำตกปลาแซลมอนทอด

฿250

L11. GLASS NOODLE SALAD WITH MINCED PORK/ OR MINCED CHICKEN

ลาบวุ้นเส้นหมูสับ/ไก่สับ

฿110

L7. GRILLED BEEF SALAD

น้ำตกเนื้อย่าง

฿550

L12. MARINATED PORK PATTIES WITH SPICY & SOUR DRESSING

ลาบหมูเต๋งปะช่อ

฿150

L8. PORK/ OR SHREDDED CHICKEN SALAD

น้ำตกหมู/ไก่ฉีก

฿120

GRILLS ย่างๆ



SKEWER เลียบไม้

G1.CHICKEN WING <u>ปีกไก่ย่าง</u>	฿65	G7.OUTSIDE SKIRT <u>เนื้อกระบังลมย่าง</u>	฿95
G2.ENOKI MUSHROOM <u>เห็ดเข็มทองย่าง</u>	฿45	G8.OX TONGUE <u>ลิ้นวัวย่าง(ซอสน้ำพริกมะเขือ)</u>	฿85
G3.CHICKEN RIVER <u>ตับไก่ย่าง</u>	฿45	G9SCALLION WRAPPED WITH PORK BELLY <u>หมูสไลซ์ห่อต้นหอม</u>	฿60
G4.CHICKEN GIZZARD <u>กิ้นไก่ย่าง</u>	฿45	G10.CHICKEN BREAST <u>อกไก่ย่าง</u>	฿50
G5.PORK BELLY <u>หมูสามชั้นย่าง</u>	฿70	G11.GARLIC <u>กระเทียมย่าง</u>	฿35
G6.OKRA <u>กระเจียบย่าง</u>	฿35	G12.CHICKEN HEART <u>หัวใจไก่</u>	฿45
G6.OKRA WRAPPED WITH PORK BELLY <u>หมูสไลซ์ห่อกระเจียบ</u>	฿60		

ON PLATE เลิรฟบนจาน

P1.PORK SHOULDER <u>คอหมูย่าง</u>	฿295
P2.RIBEYE STEAK <u>เนื้อย่างริบอาย</u>	฿495
P3.RIVER PRAWN WITH SPICY SAUCE <u>กุ้งแม่น้ำย่างราดยำปลาร้า</u>	฿790
P4.GRILLED WHOLE CHICKEN <u>สะโพกไก่ย่าง</u>	฿130
P5.LOCAL-STYLE GRILLED BEEF BRISKET <u>สาร์องเสื่อ</u>	฿200



STIR-FRIED ผัดๆ



STIR-FRIED STICKY RICE ข้าวเหนียวผัด

- | | |
|--|------|
| F1. STIR-FRIED STICKY RICE WITH MINCED CHICKEN
<u>ข้าวเหนียวผัดกะเพราไก่ลิบ</u> | ฿145 |
| F2. STIR-FRIED STICKY RICE WITH MINCED PORK
<u>ข้าวเหนียวผัดกะเพราหมูลิบ</u> | ฿145 |
| F3. STIR-FRIED STICKY RICE WITH PORK SAUSAGE
<u>ข้าวเหนียวผัดหมูยอ</u> | ฿150 |
| F4. STIR-FRIED STICKY RICE WITH SHRIMP
<u>ข้าวเหนียวผัดกุ้ง</u> | ฿195 |
| F5. STIR-FRIED STICKY RICE WITH FERMENTED FISH SAUCE AND CRISPY CHICKEN RIND
<u>ข้าวเหนียวผัดปลาράากไก่กรอบ</u> | ฿145 |

OTHERS ผัดอื่นๆ

- | | |
|--|------|
| O1. STIR-FRIED RICE VERMICELLI WITH EGG & PORK
<u>บวมจีนผัด</u> | ฿145 |
| O2. STIR-FRIED RAMEN WITH FERMENTED FISH SAUCE & PORK SHOULDER
<u>ราเมงผัดปลาράาคอหมูย่าง</u> | ฿185 |

STIR-FRIED WITH BASIL ผัดกะเพรา

- | | | |
|---|-----------|--|
| F6. STIR-FRIED WAGYU BEEF WITH BASIL & CHILI
<u>ผัดกะเพราเนื้อวากิว</u> | ฿220/฿380 | ราคาข้าว / กับข้าว
with rice / without rice |
| F7. STIR-FRIED MINCED CHICKEN WITH BASIL & CHILI
<u>ผัดกะเพราไก่ลิบ</u> | ฿145/฿190 | |
| F8. STIR-FRIED MINCED PORK WITH BASIL & CHILI
<u>ผัดกะเพราหมูลิบ</u> | ฿145/฿190 | |
| F9. STIR-FRIED MINCED DUCK WITH BASIL & CHILI
<u>ผัดกะเพราเป็ด</u> | ฿155/฿205 | |
| F10. STIR-FRIED PORK SHOULDER WITH BASIL & CHILI
<u>ผัดกะเพราคอหมูย่าง</u> | ฿155/฿205 | |
| F11. STIR-FRIED MIXED MUSHROOM WITH BASIL & CHILI
<u>ผัดกะเพราเห็ดรวม</u> | ฿140/฿180 | |
| F12. STIR-FRIED SHRIMP WITH BASIL & CHILI
<u>ผัดกะเพรากุ้ง</u> | ฿195/฿295 | |
| F13. STIR-FRIED SQUID WITH BASIL & CHILI
<u>ผัดกะเพราปลาหมึก</u> | ฿195/฿295 | |

*BETTER WITH FRIED EGG ๒30
*เพิ่มไข่ดาวยิ่งอร่อย

SOUP, CURRY & MORE

ต้ม แกง และอีกมากมาย



C1.COW INTESTINE IN SPICY SOUP WITH PICKLE

฿180

ต้มแซบไส้วัวใส่ผักดอง

C3.SPICY & SOUR CHICKEN SOUP WITH TAMARIND LEAVES

฿180

ต้มไก่ใบมะขาม

C2.PORK SHOULDER IN BAMBOO AND YANANG SOUP

฿230

แกงเปราะคอหมูย่าง

C4.PORK BALLS/ SOFT PORK RIBS IN SPICY & SOUR SOUP

฿180

ต้มแซบหมูแดง/ กระดูกหมูอ่อน

C5.ISAN-STYLE CURRY WITH CHICKEN/ OR BEEF/ OR SOFT PORK RIB)

฿180/ ฿250/ ฿180

แกงอ่อมไก่/ เนื้อ/ กระดูกหมูอ่อน



C6.SCRAMBLED EGG WITH MINCED PORK & FERMENTED FISH SAUCE

ไข่สะแมนแตน

฿120



C7.STEAMED PORK SHOULDER & BAMBOO WITH ISAN-STYLE CURRY

หมกหน่อไม้คอหมูย่าง

฿110



C8.CHEF'S SPECIAL TOM YUM NOODLE POT

มามาอีสา

฿165

C9.SPICY BAMBOO SALAD

ซูปหน่อไม้

฿90

C12.STEAMED CHICKEN WITH HERBS

นึ่งไก่

฿235

C10.SPICY EGGPLANT PASTE

ซูปมะเขือ

฿90

C13.DEEP-FRIED PORK RIBS WITH GARLIC

ซี่โครงหมูทอดกระเทียม

฿280

C11.SPICY TOMATO PASTE

น้ำพริกมะเขือเทศ

฿100

C14.FRIED RED TILAPIA WITH GARLIC

ปลาทึบทิมทอดกระเทียม (ตัว)

฿259

SIDES

เคียง

K1. STICKY RICE <u>ข้าวเหนียว</u>	฿35	K4. BOILED EGG <u>ไข่ต้ม</u>	฿30	K7. RICE VERMICELLI <u>บวมจีน</u>	฿35
K2. STEAMED JAPANESE RICE <u>ข้าวญี่ปุ่น</u>	฿40	K5. FRIED EGG <u>ไข่ดาว</u>	฿30		
K3. BLACK STICKY RICE <u>ข้าวเหนียวดำ</u>	฿35	K6. BOILED SALTED EGG <u>ไข่เค็ม</u>	฿35		

จิ้มจุ่ม

ISAAAN-STYLE HOTPOT



Type of meat	Size	เล็ก (SMALL) 1 person	กลาง (Medium) 2-3 persons	ใหญ่ (Large) 4-5 persons
KUROBUTA PORK <u>หมูคุโรบุดะ</u>		350.-	680.-	1,350.-
Wagyu A4 (Shoulder) <u>เนื้อวากิว A4 ส่วนหัวไหล่</u>		690.-	1,350.-	2,680.-
Wagyu A4 (Oyster Blade) <u>เนื้อวากิว A4 ส่วนใบพาย</u>		1,100.-	2,150.-	4,250.-

Set is included your selected meat with raw egg, tofu, vegetable, glass noodle or ramen noodle, served with isaan-style sauce.

ในเซตประกอบไปด้วยเนื้อสัตว์ที่คุณเลือกพร้อมตอกไข่ 1 ฟอง เต้าหู้ ผักและวุ้นเส้นหรือเส้นราเมนเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มรสเด็ด

ADDITIONAL TOPPINGS เพิ่มเติม

A1. WAGYU A4 (SHOULDER) (100G) <u>เนื้อวากิว A4 ส่วนหัวไหล่</u>	A2. WAGYU A4 (OYSTER BLADE) (100G) <u>เนื้อวากิว A4 ส่วนใบพาย</u>	A3. SLICED PORK (100G) <u>หมูคุโรบุดะสไลด์</u>	A4. VEGETABLE SET <u>ชุดผักรวม</u>	A5. TOFU <u>เต้าหู้</u>	A6. GLASS NOODLE <u>วุ้นเส้น</u>	A7. RAMEN NOODLE <u>เส้นราเมน</u>
฿500	฿850	฿180	฿150	฿45	฿40	฿75



ขนม DESSERTS

DS1. THAI CARAMEL ICE CREAM SUNDAE <u>ไอศกรีมกัลละแมสูตรโบราณ (เสิร์ฟพร้อมขนมปังปิ้งและข้าวเหนียวมูล)</u>	฿120
DS2. THAI ICED TEA ICE CREAM SERVED WITH GLASS JELLY <u>ไอศกรีมชาเย็นใส่เจลาตีน</u>	฿120
DS3. MANGO STICKY RICE <u>ข้าวเหนียวมะม่วง</u>	฿195
DS4. GREEN DUMPLING IN COCONUT MILK "LODCHONG" <u>ลอดช่อง</u>	฿60
DS5. HERBAL GLASS IN SYRUP <u>เจาแก้ว</u>	฿60

เครื่องดื่ม DRINKS

D1. COKE/ OR COKE ZERO <u>โค้ก/ โค้กซีโร่</u>	฿35	D7. ICED BLACK TEA <u>ชาดำเย็น</u>	฿80
D2. SPRITE <u>สไปรท์</u>	฿35	D8. THAI MILK TEA <u>ชาไทยนม</u>	฿80
D3. GINGER ALE <u>จิงเจอร์เอล</u>	฿60	D9. SODA <u>โซดา</u>	฿35
D4. LIME SODA <u>มะนาวโซดา</u>	฿80	D10. BOTTLED WATER <u>น้ำเปล่า</u>	฿30
D5. RED SODA <u>แดงโซดา</u>	฿80	D11. BUCKET OF ICE <u>น้ำแข็งโถ</u>	฿60
D6. LIME ICED TEA <u>ชามะนาว</u>	฿80	D12. CUP OF ICE <u>น้ำแข็งแก้ว</u>	฿5





ISAA
อีสาน
ISAN

TEL : 0611854991

LINE OFFICIAL : @ISAAISAN

INSTAGRAM : @ISAA.ISAN

FACEBOOK : @ISAA.ISAN

LOCATION

Sukhumvit 39 (Baan Suanpetch Condo)