SAKKWA

สัก-กะ-วา

เมนูคำน้อย
SMALL BITES

กุยช่าย ★★🌱 200.-
ขนมกุยช่ายทอด กรอบนอกนุ่มใน
Crispy Chive Dumplings

ต้มยำกุ้งพัฟ ★ (2pcs) 360.-
ต้มยำกุ้งพัฟ และซอสเม็ดมะม่วงรมควัน
Tom Yum prawn pastries with garlic mousse
&smoked cashew sauce

ทาโก้ทองม้วนงากรอบ แกงเป็ด ★★(2pcs) 360.-
ทาโก้ทองม้วนงากรอบ แกงเป็ดและผักดองพริกรมควัน
Artisanal sesame wafers stuffed with rich duck thigh
curry and topped with zesty smoked chili pickles

ข้าวยำปักษ์ใต้ ★ (3pcs) 380.-
ข้าวยำปักษ์ใต้ กระทงสาหร่ายและไข่ปลาเทราด์รมควัน
Southern-style herbal rice & trout roe tartlets

กุ้งลายเสือ ★★★ (3pcs) 380.-
กุ้งลายเสือดองในถ้วยมะกรูด และซอสสมุนไพรไทย
Marinated raw tiger prawns in kaffir lime cups
with herb gel

เมนูเรียกน้ำย่อย
APPETIZERS

เห็ดทอดรำพัน 230.-
เห็ดชิเมจิทอด เสิร์ฟคู่กับน้ำจิ้มถั่วรสหวาน
Fried Shimeiji mushroom with
sweet peanut chili sauce

ยำแหนมข้าวพองมะเขือเผา ★ ★ 299.-
ยำแหนมข้าวทอดรสจัดจ้านเคล้ามะเขือเผาและสมุนไพร
Spicy fermented pork and crispy rice salad tossed with grilled eggplant and herbs

ปีกไก่กวี ★ (3pcs) 350.-
ปีกไก่ยัดไส้ข้าวเหนียวและยำมะละกอปลาร้า
Boneless **chicken wings** filled with sticky rice
Served with spicy fermented fish papaya salad for a bold Thai finish

ก้อยเนื้อแดนอีสาน ★ 450.-
ก้อยเนื้อดิบกับข้าวเกรียบ
Spicy beef tartare with blood cracker

หลนกะทิสามสหาย ★ 550.-
หลนกะทิสามสหาย(ปู,กุ้ง,หมู) เสิร์ฟพร้อมข้าวตังทอด
Lon (Traditional Thai Coconut Dip) with Crab, Prawn & Pork, Served with Crispy Rice Crackers

เมนูเรียกน้ำย่อย
APPETIZERS

หอยเชลล์แม่คะนิ้ง ★ 460.-
หอยเชลล์ เกล็ดน้ำแข็งแตงกวารสจัดจ้าน
Japanese scallop, crispy ginger
and spicy cucumber granita

ไส้กรอกเป็ดรมควัน ★★ 480.-
ไส้อั่วห่อหุ้มด้วยหนังคอเป็ดหอมสมุนไพรเมืองเหนือ
Herbal duck sausage, smoked and grilled
served with grilled pepper

คัมปาจิ ★★ 700.-
(Recommended by The New York Times)
ปลาคัมปาจิแล่บาง เสริฟคู่กับน้ำยำสักกะวารสจัดจ้าน
Amberjack sashimi served with Sakkwa's signature
spicy Thai dressing, vibrant and boldly aromatic

เมนูสวนผัก
FROM THE GARDEN

ผักอ่อนเคล้าควัน 250.-
บร็อคโคลินีย่างถ่านซอสหอยนางรมโฮมเมดโรยหอมเจียว
Ember **grilled broccolini**, homemade
oyster sauce and crispy onion

ผัดโอซุ่น ★★ 250.-
ก้านผักกาด (โอซุ่น) ผัดเห็ดหอม
Stir-fried **celtuce stems** with mushroom ragu
and crispy kale

ตำในสวน 280.-
ผักและสมุนไพรนานาชนิด คลุกเคล้ากับน้ำสลัดพริกขี้หนูสด
An assortment of fresh **vegetables**, herbs and
peanut, gently tossed with a vibrant bird's eye
chili dressing

กะหล่ำดาวย่าง น้ำปลา 300.-
กะหล่ำดาวย่างเคลือบน้ำปลา เสิร์ฟพร้อมครีมหอมใหญ่
Roasted Brussels Sprouts with Fish Sauce Glaze
& Onion Cream

แกง ซุป และ ตุ๋น
CURRIES, SOUPS & SLOW BRAISED

แกงขี้เหล็กแก้มหมูย่าง ★ 460.-
แก้มหมูย่างหอมไฟเนื้อนุ่มชุ่มฉ่ำกับแกงขี้เหล็กโบราณ
Tender grilled **pork cheek** with a smoky aroma, paired with a traditional **cassia leaf curry**

หมูฮ้อง ★ 480.-
หมูสามชั้นตุ๋นซีอิ๊วและเครื่องเทศจนเนื้อนุ่มละลายในปาก
Slow-braised **pork belly i**n sweet soy and spices, tender and aromatic with Southern flavors

คางปลาย่างน้ำซุปใสกระดูกปลาและขิงอ่อน 550.-
Grilled **Amberjack collar**, ginger-infused clear broth, extracted from slow-roasted fish bones

หมูย่างถ่านเทโพกะทิ ★ 790.-
หมูสามชั้นติดซี่โครงย่างถ่านหอมๆกับซอสแกงเทโพ
Grilled **japanese pork belly chop** with Tepo curry

เนื้อหนอกไทยวากิวและเอ็นตุ๋นผัดพิโรธ 850.-
Thai Wagyu Hump & Braised Tendon, Stir-Fried " Phirot " (Fiercely Spicy)

แกงมัสมั่นซี่โครงแกะตุ๋นขิงซอยและถั่วลิสงคั่ว ★ 890.-
Tender lamb spare ribs simmered in a rich massaman curry with young potatoes, roasted peanuts, and a touch of fresh shredded ginger

จานเคล้าไฟถ่าน
GRILLED PLATES

สะเต๊ะไก่อ่อนย่าง 570.-
สะเต๊ะไก่อ่อนย่าง เสิร์ฟพร้อมซอสสะเต๊ะสูตรเข้มข้น
พูเรผักชี และอาจาดผักดอง
Grilled **baby chicken satay** with peanut curry
emulsion, cilantro purée, and pickled vegetables

เป็ดพรายควัน (Dry-aged 14 วัน) ★★★ 850.-
14 days **Dry-aged Khao-yai duck**, smoked
and grilled with reduced duck sauce and
young bamboo shoot

เนื้อกระบังลมวากิว ★ 850.-
เนื้อกระบังลมวากิวย่างถ่าน
Succulent **hanger steak,** perfectly grilled
for a smoky aroma and refined, robust flavor(150g)

ปลาบรันซิโน่ดรายเอจย่าง ★ 950.-
ปลาบรันซิโน่ทั้งตัวดรายเอจย่างถ่านจนหนังกรอบ
Grilled **Dry-Aged Branzino** (fish)

ข้าวสวย Steamed white jasmine rice 40.-
ข้าวเหนียว Sticky rice 40.-

อาหารจานเดียว

SINGLE PLATES

ข้าวผัดสักกะวา Sakkwa Fried Rice 300.-
Wok-fried jasmine rice with egg and
seasonal greens

ผัดซีอิ๊วเส้นใหญ่กับเป็ดกงฟีต์ทอดกรอบ 390.-
Pad See Eew duck confit
Wok-Fried flat rice **Noodles** with crispy duck confit

ข้าวผัดมันเนื้อผักกาดแห้ง ลิ้นวัวย่างไข่ดอง 560.-
Beef Fat Fried Rice with
Mui Choy & Grilled Ox Tongue
Aromatic beef fat fried rice tossed with savory
preserved mustard greens (Mui Choy)
Topped with tender, charcoal-grilled ox tongue
and a rich soy-cured egg yolk

กินคาว ไม่กินหวาน?

DESSERTS

สับปะรดแสงทอง ★ 350.-
สับปะรดย่าง เจลลี่สาโท ไอศกรีมสับปะรด
Pineapple Pina Colada ice-cream, grilled pineapple, passionfruit granita and local Thai rice wine jelly

คัสตาร์ดหอมละมุน ★ 350.-
คัสตาร์ดเนื้อเนียนละเอียดเสิร์ฟคู่คาราเมลที่เคี่ยวอย่างพิถีพิถันผสานหัวน้ำปลาเกรดพรีเมียมมิติความหวานเค็มอูมามิ
Silky smooth **custard** with a refined, well-balanced flavor. Served with caramelized premium first-press **fish sauce**, creating a delicate harmony of sweetness and umami depth

ไอศครีมกะทิขี้โล้ ★ 350.-
ไอศครีมกะทิขี้โล้ และบิสกิตมะพร้าวคั่ว
ราดบัตเตอร์สก๊อตช์คาราเมลน้ำปลา
Caramelized Coconut "Khee-Lo" Ice Cream
Hand-crafted **caramelized coconut milk ice cream** served with toasted coconut biscuits and a savory-sweet fish sauce butterscotch caramel