

Steve

CUISINE & BAR

Food at Steve Cuisine and Bar is homemade style.
Every single dish is cooked freshly from the best ingredients
by our chef right after you order. This will take a little more time.
Please be patient for the best flavor.

Our food is free of monosodium glutamate (MSG).
We only serve the pure flavor
and healthy ingredients to our customers.

We use palm sugar instead of granulated sugar for
the authentic Thai flavor.
Our broth is made of vegetable, not chicken or pork,
to give the original flavor of Thai food.

ผมทำร้านในลักษณะของโฮมเมด อาหารจะทำได้ด้วยต่อถ้วย จานต่อจานเมื่อสั่ง
ฉะนั้นอาหารร้านผมจะช้า กรุณายำบ่นหรือเร่ง และร้านเราใช้ของสดทั้งหมด.

ร้านผมไม่ต้องบอกเวลาสั่งอาหารว่า "ไม่ใส่ผงชูรส"
เพราะผมไม่นิยมใช้และไม่ใช้ผงชูรส หรือ ผงปรุงรส.

ร้านผมใช้น้ำตาลปีบแทนน้ำตาลทรายเกือบทั้งหมด.

ร้านผมน้ำซุปตักเราใช้เป็นน้ำต้มผัก เพราะโบราณมีคำว่า
"ยามรักน้ำผักต้มก็ว่าหวาน"

เราไม่ใช้น้ำมันไก่หรือกระดูกหมู เพราะอาหารจะคาวและมัน.





แพม พี คีออฟฟี่ เบรนด์

ตั้งแต่เปิดร้านเมื่อ 8 ปีที่แล้ว คุณสตีฟใช้เมล็ดกาแฟสดยี่ห้อของประเทศอิตาลี ซึ่งต้นทุนสูงมาก เลยทำให้ราคาขายค่อนข้างสูง แต่เนื่องจากคุณสตีฟเป็นคนชอบดื่มกาแฟและดื่มกาแฟที่ไม่เปรี้ยว แต่ Creamy ดังนั้น คุณสตีฟจึงไปหาโรงงานที่รับคั่วกาแฟ และเอาเมล็ดกาแฟพันธุ์อาราบิก้าของจังหวัดเชียงใหม่มาผสมกับอาราบิก้าของประเทศลาว และให้โรงงานคั่วตามระยะเวลาและสูตรที่คุณสตีฟกำหนดจนได้รสชาติ และกลิ่นใกล้เคียงกับเมล็ดกาแฟของอิตาลีโดยนำมาขายในทุกร้านของคุณสตีฟ รวมทั้งบรรจุถุงขายด้วย

Pam P Coffee Blend

After starting the restaurant 8 years ago, Mr. Steve chose only high-end coffee beans from Italy, so the price is rather high. According to his taste, coffee is not sour but creamy. He mixed Arabica beans from Chiang Rai with the one from Laos PDR and got them roasted according to his formula. The coffee's taste and odor are similar to the imported Italian one. The beans are served at Mr. Steve's restaurants and can be purchased in package as well.



โอกินาวา แบล็ค ซิรัป

ทางร้านเราเลือกใช้ Okinawa Black Syrup เป็นไซรัปที่ให้รสชาติ และกลิ่นที่หอมกว่าไซรัปทั่วไป Okinawa Black Syrup ทำมาจากอ้อยดำจากเมืองโอกินาวา ประเทศญี่ปุ่น ซึ่งสามารถปลูกได้ที่เมืองนี้เท่านั้น ต้นทุนจึงสูง รสชาติจะไม่หวานแหลม เรานำมาเสิร์ฟคู่กับกาแฟให้ลูกค้าซึ่งจะทำให้กาแฟหอม และรสชาติดียิ่งขึ้น

Okinawa Black Syrup

We use the Black Syrup, made from black sugar canes grown only in Okinawa, Japan. This syrup gives special taste and has more scents than other syrups.

ชุดอาหารเช้า BREAKFAST SET



ชุดอาหารเช้า A 199฿

BREAKFAST SET A

Two sunny eggs with sausage, baked beans, hash brown, two grilled breads and a cup of coffee (Americano) or tea or ovaltine (Hot / Ice)



ชุดอาหารเช้า B 199฿

BREAKFAST SET B

Two sunny eggs with bacon, baked beans, hash brown, two grilled breads and a cup of coffee (Americano) or tea or ovaltine (Hot / Ice)



ชุดอาหารเช้า C 199฿

BREAKFAST SET C

Scrambled eggs with ham, baked beans, hash brown, two grilled breads and a cup of coffee (Americano) or tea or ovaltine (Hot / Ice)



ชุดอาหารเช้า D 220฿

BREAKFAST SET D

Two sunny eggs with sausage, ham, baked beans, hash brown, two grilled breads and a cup of coffee (Americano) or tea or ovaltine (Hot / Ice)



ชุดอาหารเช้า F 220฿

BREAKFAST SET F

Eggs benedict with ham, bacon serve on bread, two grilled breads and a cup of coffee (Americano) or tea or ovaltine (Hot / Ice)



แฮมชีสแซนวิชแยกกระเทียม (เซ็ท) 179฿

HAM CHEESE SANDWICHES SET

Ham Cheese Sandwiches with Garlic Butter, baked beans, hash brown, Grill Tomato and a cup of coffee (Americano) or tea or ovaltine (Hot / Ice)

รับเครดิตการ์ด 300 บาทขึ้นไป
Minimum 300 Baht Credit Card Accepted

อาหารเช้า BREAKFAST



ชุดอาหารเช้า E 190฿
(ชุดอาหารเช้าโต๊ะนั่ง)

BREAKFAST BASKET

Two Soft-Boiled Eggs, Sausage, Two Grilled Breads, Thai Style Coffee with Milk



ไข่ลวก 2 ฟอง 60฿
Two Soft Boiled Eggs



ไข่กระทะ 140฿
Eggs Pan
Fried eggs topping by minced pork, Chinese sausage, Vietnamese sausage and two grilled breads



โจ๊กหมูซี่ว/ไก่ฉีก (เพิ่มไข่) 90฿ (+15)
Congee with Salty Minced Pork or Sliced Chicken (Egg)



ข้าวต้มกุ้ง/หมู 140/90฿
Boiled Rice with Prawn or Pork



ต้มเลือดหมู 90฿
Clear Soup with Pork Blood and Minced Pork, Chitterlings



ขนมอบกุ้ง 79฿
Chinese steamed Shrimp dumpling



ข้าวจีปาเต๋ 120฿
Kao Ji Pa Te
Bread, minced pork, Vietnamese sausage, Chinese sausage, vegetables



ชุดขนมปังปิ้ง 30฿
Grilled Breads Set
Two grilled breads serve with butter and jam

อาหารทานเล่น APPETIZERS



ปูนิ่มทอดกระเทียม/ทอดกรอบ 220฿

Deep Fried Soft Shell Crabs with Garlic
/Deep Fried Soft Shell Crabs



ไก่สะเต๊ะ 160฿

Chicken Satay



ปูกระดองทอดกรอบ 150฿

Dried Fried Baby Crab



ปีกไก่ทอดวีนแดง 150฿

Fried Chicken Wings with Red Wine Sauce



ปลาเบียร์ไส้วุ้นเส้นและผัก 95฿

Vegetables and Vermicelli Rolls



ซลุ่มปู 150฿

Crab Spring Roll



ข้าวเกรียบทอด/ 120฿

มันฝรั่งทอด

Prawn Crackers/ French Fried



ยำถั่วทอด/ 120฿

เม็ดมะม่วงทอด

Peanuts/ Cashew Nuts



หมูแดดเดียว 160฿

Sun-Dried Pork



เนื้อแดดเดียว 190฿

Sun-Dried Beef



ซี่โครงหมูรมควัน 160฿

Fried Spare Ribs Baked in Brandy Sauce



ปลาหมึกตากแดดเดียว 190฿

Fried Sun-Dried Squid



เกี๊ยวซ่า 160฿

Gyoza

ยำ SPICY SALAD



ยำทะเล 190฿
Mixed Seafood Spicy Salad



ยำถั่วงู 160฿
Spicy winged Bean Salad



ยำลิ้นฟอง 150฿
Spicy Pomelo Salad



ยำตะไคร้ 150฿
Spicy Lemongrass Salad



ยำมะม่วง 160฿
Spicy Mango Salad



ยำถั่วงอก 160฿
Spicy Vegetable Salad (Yum Ka Na)



ยำวุ้นเส้น 180฿
Spicy Vermicelli Salad



ยำตำไทยกุ้งสด 160฿
Spicy Papaya Salad with Prawns



ลาบหมู/ไก่ 170฿
Spicy Minced Pork or Chicken



ผัดกะป๋ปลาหมึกไข่เค็ม 180฿
Fried Squid with Chinese Broccoli
and Salted Egg



ผัดกาดแก้วทอดน้ำปลา 120฿
Fried Lettuce with Fish Sauce



ผัดบุ้งไฟแดง 120฿
Stir - Fried Morning Glory

อาหารจานหลัก MAIN DISHES



กุ้งอบวุ้นเส้น 250฿
Large Prawns Baked with Vermicelli



กุ้งทอดซอสมะขาม 190฿
Deep Fried Prawn in Tamarind Sauce



คั่วกลิ้งหมู/ เนื้อ 190฿
Stir Fried Pork or Beef with Yellow Curry Paste



เนื้อ/ หมูผัดพริกขี้หนู 190฿
Stir Fried Beef or Pork with Fresh Chili



เนื้อ/ กุ้งผัดกะเพรา 240฿
Fried Beef or Prawns with Basil Leaves



กุ้ง/ ปลาหมึก/ เนื้อปูผัดผงกะหรี่ 280฿
Fried Prawn or Squid or Crab Meat in Yellow Curry Sauce



ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ 180฿
Fried Chicken with Cashew Nut



ปูนิ่มผัดผงกะหรี่ 280฿
Fried Soft Shell Crabs with Yellow Curry



ไข่เจียวหมูสับ 110฿
Thai Omelet with Minced Pork



ไข่เจียวกุ้งสับ 160฿
Thai Omelet with Minced Shrimp



ไข่เจียวเนื้อปู 250฿
Thai Omelet with Crab Meat



ไข่ยัดไส้ 180฿
Stuffed Omelet with Pork

อาหารจานหลัก MAIN DISHES



ปลาบิลทอดกระเทียม 390฿

Deep Fried Tilapia Fish
with Garlic



ปลาบิลทอดพริกไทยดำ 390฿

Stir Fried Tilapia Fish with
Black Pepper Sauce



ปลาบิลสามรส 390฿

Fried Tilapia Fish with
Sweet Chili Sauce



ต้มยำไก่ 180฿

Tom Yum Chicken



ต้มยำกุ้ง/ทะเล 240฿

Tom Yum Prawns or Seafood



ต้มข่าไก่ 180฿

Coconut Soup with Chicken



แกงพะเนียง 190/220฿

หมู,ไก่/เนื้อ
Panang Curry
Pork, Chicken / Beef



แกงเขียวหวานไก่/หมู 190฿

Green Curry with Chicken
or Pork



แกงเขียวหวานกุ้ง/เนื้อ/
ปลาแซลมอน 220฿

Green Curry with Shrimp, Beef
or Salmon



แกงเขียวหวานเนื้อ/
ไก่ พริกชี้ฟ้าฟูรดี 180฿

Green Curry Beef or Chicken
Served with Roti



แกงจืดเต้าหู้สาหร่ายหมูสับ 180฿

Tofu Egg Soup with Minced
Pork and Seaweed



แกงจืดไข่หมูสับ 180฿

Omelet with Minced Pork in
Soup

อาหารจานเดียว SINGLE DISHES

Steve
CUISINE & BAR



ข้าวผัดน้ำพริกเผา 160฿

Fried Rice with Chili Paste



ข้าวผัดหมู / ไก่ซีอิ๊ว (ไข่ดาว) 120฿

Fried Rice with Salty Minced Pork / Chicken and Fried Egg



ข้าวผัดกุ้งหรือปู 180/280฿

Fried Rice with Egg and Shrimp or Crab



ข้าวผัดสตีฟ 180฿

Steve Fried Rice



ข้าว + แกงฮังเลหมูสามชั้น 150฿

Kaeng Hung Ley Pork Belly with Rice (Pork Belly Curry Northern Style)



ข้าว + มัสมันไก่ 150฿

Chicken Musselsam Curry with Rice



ข้าวหมูอบ (ไข่ดาว) 150฿

Rice with Steam Pork and Fried Egg



ข้าวอบสับปะรด 180฿

Fried Rice with Pineapple



ข้าวผัดกระป๋ปลาเค็ม / เนื้อเค็ม 160฿

Fried Rice with Chinese Broccoli and Salty Fish or Beef



ข้าวกะเพราหมูหรือไก่ (ไข่ดาว) 120฿

Rice with Fried Basil Leaves Pork or Chicken with Fried Egg (Sunny side up)



ข้าวกะเพรากุ้ง / เนื้อ (ไข่ดาว) 180฿

Rice with Fried Basil Leaves Shrimp or Beef with Fried Egg (Sunny side up)



ข้าวผัดอเมริกัน 210฿

American Fried Rice

อาหารจานเดียว SINGLE DISHES



สปาเก็ตตี้เบบี้ 220฿
Spaghetti Baby



สปาเกตตีกาโบนาเร่เบคอน 220฿
Spaghetti Carbonara with Bacon



สปาเกตตี้โบโลเนส 220/240฿
ไก่/เนื้อ
Spaghetti Bolognese Chicken
or Beef



ผัดไทยไก่ 140฿
Pad Thai with Chicken
(Fried Noodle Thai Style with Chicken)



ผัดไทยกุ้งสด 180฿
Pad Thai with Prawn
(Fried Noodle Thai Style with Prawn)



ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่ 120฿
Fried Noodles with Chicken



ข้าวมันส้มตำ 210฿
Kao Man Som Tam
(Rice Steamed with Papaya Salad)



สลัดชาวสวน 180฿
Associate Vegetable Salad
with Crispy Bacon and Egg



สลัดผักย่าง 180฿
Grilled Vegetable Salad

อาหารจานเดียว SINGLE DISHES



ราดหน้าหมู/ ไก่ 140฿

Fried Noodles Pork or Chicken with Gravy



ผัดซีอิ๊วหมู/ ไก่ 120฿

Fried Noodle with Pork or Chicken



ข้าวซอยไก่ 150฿

Khao Soi Chicken



เกี๊ยวกุ้งต้มยำหมูสับใส่ไข่ 125฿

Tom Yum Shrimp Dumpling with Minced Pork and Egg



ก๋วยเตี๋ยวต้มยำหมูคุโรบุดะไข่ 125฿

Tom Yum Noodle with Kurobuta Pork and Egg



ก๋วยเตี๋ยวต้มยำหมูสับใส่ไข่ 125฿

Tom Yum Noodle with Pork Chop and Egg



ก๋วยเตี๋ยวต้มยำหมูแดงไข่ 125฿

Tom Yum Noodle with Pork Punch and Egg



ก๋วยเตี๋ยวหมูตุ๋นไข่ 125฿

Noodle with Braised Pork Punch and Egg



ก๋วยเตี๋ยวแห้งหมูตุ๋นไข่ 125฿

Dried Noodle with Braised Pork and Egg

พืซซา / เบอร์เกอร์ Pizza / Burger



พืซซาเหมาผัก 260฿
Pizza Vegetable



พืซซาเหมาแซลมอน
Pizza Salmon with Butterfly
Flower Sauce 260฿



พืซซาเหมาคาร์บาร่า
Pizza Carbonara 260฿



พืซซาโบลอนเนส / เนื้อ 260/290฿
Bolognese Pizza Chicken or Beef



พืซซาเหมาเนื้อโรตีสี
Pizza Spicy Meat with Hot Basil 280฿



พืซซาเหมาเขียวหวานไก่
Green Curry Chicken Pizza 260฿



พืซซาเหมาต้มยำทะเล
Tomyum Seafood Pizza 290฿



พืซซาเนอเคลล่า
Pizza Nutella 290฿



Steve Burger 190฿
Pork with Thai Herb, Lemon Grass
and Chili Burger



Pat Burger 190฿
Ostrich Meat Burger



Pam Pam Burger 190฿
Prawn Burger



P.P. Burger 170฿
Pork Paper Burger



ผักโขมอบชีส 160฿
Baked Spinach with Cheese

อาหารจานหลัก

MAIN DISHES (VEGETARIAN)



ลาบจ 150฿
Spicy Minced Salad



ยำส้มโอ 160฿
Spicy Pomelo Salad



ยำตะไคร้ 140฿
Spicy Lemongrass Salad



ยำเห็ดรวม 180฿
Spicy Mixed Mushrooms Salad
in Thai Style



ผักทอดซอสมะขาม 160฿
Deep Fried Mixed Vegetable
with Tamarind Sauce



เต้าหู้ทรงเครื่อง 180฿
Bean Curd with Sweet Gravy Sauce



แกงเขียวหวาน 180฿
Green Curry Tofu



ส้มตำ 120฿
Papaya Spicy Salad
(Som Tum)



ผัดพริกขิง 140฿
Spicy Fried with Red Curry



เส้นหมี่ผัดผักบุ้งไฟแดง 140฿
Fried Spicy Noodles with
Morning Glory

อาหารเจจานเดียว

JE DISHES (VEGETARIAN)



เต้าหู้ทอด
Deep Fried Tofu

120฿

ข้าวผัดกะเพรา
Fried Rice with Spicy basil Leaves

150฿

เต้าหู้ผัดพริกไทยดำ
Bean Curd Fried with Black pepper

180฿

ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
Stir Fried Cashew Nut with Vegetable and Protein

180฿

ต้มโคล้งเห็ด
Spicy Sour Soup with Mushrooms

180฿

ข้าวผัดพริกขิง
Fried Rice with red Curry

160฿

ผัดกาดแก้วทอดซอสซีอิ๊ว
Fried lettuce with Soya sauce

120฿

ข้าวผัด
Fried Rice with Vegetables

150฿

ผัดไทย
Pad thai Vegetables

160฿

ส้มตำผลไม้
Som Tum Thai Fruits

160฿

ราดหน้า
Fried Noodle vegetarian with Gravy

160฿

ข้าวอบสับปะรด
Fried Rice with Pineapple

160฿

ปอเปี๊ยะไส้วุ้นเส้นและผัก
Vegetables and Vermicelli Rolls

95฿

ผัดผักรวม
Fried Mix Vegetables

160฿



ข้าวเปล่า
Steamed Rice

25฿

ของหวาน DESSERTS



ผลไม้รวม (เล็ก/ใหญ่) 140/190฿
Mixed Fruits (Small/Large)



ข้าวเหนียวมะม่วง 180฿
Mango Sticky Rice



กล้วยอบขี้ 80฿
Banana Boiled in Coconut Milk



กระถินลอยแก้ว 80฿
Santol in Ice with Syrup



ลูกตาลลอยแก้วใบเตย 80฿
Sugar Plum in Pandanus
Syrup with Ice



สตรอเบอร์รี่ลอยแก้ว 80฿
Strawberry in Ice with Syrup



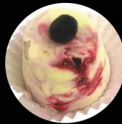
ลิ้นจี่ลอยแก้ว 80฿
Lychee in Ice with Syrup



ลำไยลอยแก้ว 80฿
Longan in Ice with Syrup



สละลอยแก้ว 80฿
Sala in Ice with Syrup



TARTUFO

DARK CHOCOLATE	190฿	WHITE CHOCOLATE	190฿
HAZELNUT	190฿	LEMONCELLO	190฿
VANILLA	190฿	FERRERO ROCHER	190฿
RUE RAISIN CHOCOLATE	190฿	AFFOGATO	280฿

DESSERT & YOGURT

YOGURT STRAWBERRY	190฿	YOGURT BLUEBERRY	190฿
TIRAMISU	190฿		

GELATO CUPS

BANANA CHOC	85฿	DURIAN	85฿
GREEN TEA	85฿	MANGO	85฿
COOKIES AND CREAM	85฿	MINT CHIP	85฿
COCONUT MILK	85฿	MIXED BERRY	85฿
DARK CHOC	85฿	PASSION FRUIT	85฿

เครื่องดื่ม/DRINKS

เอส โคล่า, เอส (แดง, เขียว, ส้ม, เลมอนไลม์) Soft Drink (est Cola, est Red, est Green, est Orange, Lemon Lime)	35฿	น้ำมะนาว Lemon Juice	85฿
เอส โคล่า ซูการ์ฟรี est Cola Sugar Free	35฿	น้ำมะนาวน้ำผึ้ง Honey Lemon	95฿
ไอเลียง/ ชาดำเย็น/ ชานมไทย/ กาแฟเย็นโบราณ Ice Local Black Coffee/ Ice Local Thai Tea/ Ice Local Thai Milk Tea/ Ice Local Coffee	89฿	น้ำส้มสด Orange Juice	85฿
อาราบิก้า น้ำผึ้ง 10ตา Arabica Honey Soda	120฿	น้ำฟรุ๊ตพีช Fruits Punch	85฿
กาแฟ แพน พี้ คอฟฟี่ เบลน (เย็น/ ร้อน) Pam P Coffee Blend (Espresso/ Cappuccino/ Americano/ Latte/ Mocha) (Ice/ Hot)	89฿	น้ำเปล่า Drinking Water	20฿
แพท คีออฟฟี่ ทรีโอ เย็น Pat Coffee Trio Cold	90฿	น้ำแข็ง (เล็ก/ ใหญ่) Ice (Small/ Large)	20/50฿
ชาร้อนโฮมเมดซีลอน (กาน้ำชา) Hot Tea Homemade Ceylon (Pot)	150฿	โซดา Soda	35฿

ชาซีลอน 150฿

คุณสตีฟสั่งซื้อชามาจากประเทศศรีลังกา ซึ่งต้องประสบ
เป็นชาที่ขึ้นชื่อที่สุด และนิยมมากที่สุด เรียกว่า "ชาซีลอน" โดยคุณ
สตีฟนำส่วนผสมและปรุงรสลงไปในแบบธรรมชาติ 100% กลิ่นและ
รสชาติจะหอมและสดชื่นมาก เป็นชาเสิร์ฟร้อนที่เหมาะจะดื่มได้
ทุกช่วงเวลาของวันชาผสมเอง มี 6 ชนิด
ชามะนาว, ชาส้ม, ชามะตูม, ชาดอกเก๊กฮวย, ชาใบเตย, ชาตะไคร้

Ceylon Tea

Khun Steve was order Tea from Sri Lanka which is the most famous tea and most popular call "Ceylon Tea" Mixed by Khun Steve with 100% natural ingredients. The Smell and Tastes are very fragrant and refreshing you. It is suitable to serve in hot style and can drink all day night. There are 6 type of mixed tea. Lemon Tea, Orange Tea, Bael Tea, Chrysanthemum Tea, Pandanus Tea, Lemongrass Tea

คำแนะนำเครื่องดื่มชาปริมาณที่ร้าน

300 บาท/ขวด*

Corkage Charge 300 Baht/Bottle*

Pam P
COFFEE BLEND



เครื่องดื่ม DRINKS



น้ำปั่น SMOOTHIES



น้ำแตงโมปั่น 85฿
Watermelon Smoothie



น้ำสับปะรดปั่น 85฿
Pineapple Smoothie



น้ำมะนาวปั่น 85฿
Lime Smoothie



น้ำส้มปั่น 85฿
Orange Smoothie



น้ำมะม่วงปั่น 85฿
Mango Smoothie



น้ำสตอร์รี่ปั่น 85฿
Strawberry Smoothie



น้ำมะละกอโยเกิร์ตปั่น 85฿
Papaya Yogurt Smoothie



น้ำแอปเปิ้ลโยเกิร์ตปั่น 85฿
Apple Yogurt Smoothie



น้ำกล้วยหอมปั่น 85฿
Banana Smoothie



น้ำมะพร้าวปั่น 95฿
Coconut Smoothie



มะพร้าวลูกละ 95฿
Coconut Fruit Juice

Coffee



คุณสตีฟ Khun Steve (Standard Coffee) 89 Baht



Hot Americano



Hot Espresso



Hot Mocha



Hot Capuchino



Hot Latte



Ice Americano



Ice Espresso



Ice Mocha



Ice Capuchino



Ice Latte



Cocoa
(Ice/Hot)



Green Tea with Milk
(Ice/Hot)



Ice Green Tea with
Butterfly Pea



Ice Lemon
Thai Tea

เครื่องดื่ม/DRINKS



ลิ้นจี่โซดา Lychee Soda	85฿	บ๊วยโซดา Plum Soda	85฿
เลาเวอร์โซดา Passion Fruit Soda	85฿	ฟรุ๊ตพังก์โซดา Fruits Punch Soda	85฿
ส้มโซดา Orange Soda	85฿	มะม่วงโซดา Mango Soda	85฿
แอปเปิ้ลโซดา Apple Soda	85฿	มะนาวโซดา Lemon Juice Soda	85฿
บลูฮาวายโซดา Blue Hawaii Soda	85฿	ลาเต้ เฟรปปี้ Latte Frappe	90฿
ช็อกโกแลต เฟรปปี้ Chocolate Frappe	90฿	ชาเขียว เฟรปปี้ Green Tea Frappe	90฿
ชานมไทย เฟรปปี้ Milk Tea Frappe	90฿	คาปูชิโน เฟรปปี้ Cappuccino Frappe	90฿

ALCOHOL PER GLASS SHOT

แดงโซม Sangsom	120฿	เรดเลเบล Red Label	190฿
เม็กซิโก Mekhong	120฿	แบล็ค เลเบล Black Label	190฿
หงส์ทอง Hong Thong	120฿	แจ็กดอดเนย Jack Daniel's	190฿
รีเจนซี่ (ชอต) Regency (Shot)	120฿	เตกิล่า Tequila	190฿
รีเจนซี่ (ขวด) Regency (Bottle)	690฿	วอดก้า Vodka	190฿
		จิมบีม Jim Beam	190฿
		อิวาส รีกล Chivas Regal	190฿



เบียร์ BEERS

เบียร์สิงห์ (เล็ก) Singha Beer (Small)	80฿	เบียร์สด (แก้ว) Draft Beer (Glass)	99฿
เบียร์ช้างคลาสสิก (เล็ก/ใหญ่) Chang Classic Beer (Small/Large)	80/120฿	เบียร์สด (ชาม็อก) Draft Beer (Jug)	260฿
เบียร์ช้างโกลด์เบรว์ (เล็ก/ใหญ่) Chang Gold Brew Beer (Small/Large)	90/140฿	เบียร์โคโรนาเอ็กซ์ตรา (ขวด) Corona Extra Beer (Bottle)	210฿
เบียร์เฟเดอร์บราว (เล็ก/ใหญ่) Federation Beer (Small/Large)	90/140฿	เบียร์ฮอกการ์ดเดน (ขวด) Hoegaarden Beer (Bottle)	220฿
เบียร์ครีน Krin Beer	160฿	เบียร์พอลลาเบอร์ Paulaner Beer	220฿



ยาแดง / ด้อซอน

HERBAL LIQUOR / PER GLASS SHOT

โดมัลรู Do Mai Ru Lom	120฿	โซจู (ขวด) Soju Bottle (Original Soju, Chamisul Fresh Soju, Green Grape Soju, Plum Soju, Grapefruit Soju, Strawberry Soju)	260฿
ก้ามช้างสาม Kamlang Chang San	120฿	เบียร์ช้างอัมพาตไรซ์ (1.5 ลิตร) Chang Unpasteurized (1.5 Liter)	699฿
ม้ากระเทียม Ma Krathuep Rong	120฿		



WINE



ไวน์แดง/ ไวน์ขาว (บุ๊ค) แก้วละ 190฿

Red/ White House Wine (By Glass for MOUTE)

RED WINE



MOUTE SPECIAL RED
1,190฿



MILLAMAN CONDOR
CABERNET SAUVIGNON
1,390฿



BOUCHON SUPERIOR
CABERNET SAUVIGNON
1,590฿



ST. GEORGE
CABERNET SAUVIGNON
1,190฿



ANGOVE CHALK HILL BLUE
SHIRAZ CABERNET
1,490฿



RONAN BY CLINET
BORDEAUX
1,690฿



CHATEAU
SAINT-CHRISTOPHE
BORDEAUX
1,890฿

WHITE WINE



MOUTE PREMIUM
WHITE
1,190฿



MILLAMAN CONDOR
CHARDONNAY
1,390฿



CHURCHVIEW
SILVERLEAF SEMILLON
SAUVIGNON BLANC
1,490฿



ST. GEORGE
CHARDONNAY
1,190฿



ANGOVE CHALK HILL BLUE
SEMILLON SAUVIGNON BLANC
1,490฿



BOUCHON SUPERIOR
CHARDONNAY
1,590฿



FERRATON PERE & FILS
COTES DU RHONE
SAMORENS BLANC
1,590฿

SPARKLING WINE



OTTOCENTO SPUMANTE
EXTRA DRY ROSE
1,290฿



CHURCHVIEW
SILVERLEAF
1,490฿



RIVE DELLA CHIESA
MOSCATO SPUMANTE DOLCE
1,290฿



PREMIERE BULLE
NO.1 - BRUT
1,890฿

Special Signature Mocktail



Mocktail 160 Baht (Non Alcohol)

Steve Welcome

1. Orange/J
2. Pineapple/J
3. Strawberry
4. Soda on top



Steve's Passion

1. Passion fruit /J
2. Mango/ J
3. Ginger
4. Sour Mix



Recipes Mocktail

Mango Moulin

(แมงโก้ มูลิน)

1. Mango/J
2. Orange/J
3. Kaffir Lime Leaves
4. Sour Mix



Recipes Mocktail

Steve Swinging

1. Pineapple
 2. Honey
 3. Mint Leaves
 4. Sour Mix
- (น้ำเชื่อม + น้ำมะนาว) *ป็นเป็นสมุนไพร



Steve Virgin

1. Orange/J
2. Pineapple/J
3. Vanilla Syrup
4. Sour Mix



Butterfly pea layer

1. Orange/J
 2. Butterfly
 3. Lemon/J
- *Mix layer



Tom Yum

Steve Mocktail

1. น้ำขิงปั่น
 2. ตะไคร้
 3. ใบมะนาว
 4. พริกขี้หนู
5. ไซดา on top



Steve Sweetie

1. แตงโม
2. Lychee Syrup
3. Mint Leaves
4. Sour Mix



Cocktail



ค็อกเทล (Cocktail)

เลมอน รีบิลลิตี
Lemon Reality
190฿



เหล้าตะไคร้
Lemongrass Booze
190฿



ซี 52
852
190฿



จินโทนิค
Gintonic
190฿



ดรายมาร์ตินี่
Dry Martini
190฿



ไหม้ไทย
Mai Tai
190฿



มาร์การิต้า
Margarita
190฿



เบียร์ปั่น
Beer Foment with Gin
210฿



เสาวรสวอดก้าโซดา
Passion Fruit Vodka Soda
210฿



ลิ้นจี่วอดก้าโซดา
Lychee Vodka Soda
210฿



ส้มวอดก้าโซดา
Orange Vodka Soda
210฿



วิสกี โซดา/เอส โคล่า
(ต่อ 1 แก้วชอก)
Whisky Soda or est Cola
(Glass Shot)
210฿



Cocktail



ค็อกเทล (Cocktail)

Forget me not

Vodka
Red Wine
Sour mix
190฿



Heaven in your Heart

Rum
Blue Curacao
Pineapple/J
Lychee Syrup
Lemon/J
190฿



Steve on Bed

Gin
Mint
Blue Curacao
Sour mix
190฿



Steve Rum Wong

White Rum
Dark Rum
Butterfly pea
Sour mix
190฿



Steve' Island

Gin
Rum
Vodka
Strawberry
Sour Mix
190฿



Steve Smile

Tequila
Cherry
Cherry/J
Sour mix
190฿



โมจิโต้ (ลิ้นจี่, ส้ม, เสาวรส)
Mojito (Lychee Mojito,
Orange Mojito,
Passion Fruit Mojito)
250฿



แพท पार्टी
Pat Party
250฿



วอดก้ากระกิงแดงโซดา
Red Blue Vodka Soda
300฿



สตีฟ คัลเลอร์ฟูล
Steve Color Full
350฿





อาหารไทยสไตล์โฮมเมด

#รสมือแม่ แอดไลน์ สั่งเลย!

!!สั่งเลย!!



ร้านดีฟ สาขาเพชรบุรี
Line ID: @stevecafechevet
Tel: 02 281 0915

!!สั่งเลย!!



ร้านดีฟ สาขาพระรามหก
Line ID: @stevecaferama6
Tel: 02 164 2594

!!สั่งเลย!!



ร้านดีฟ สาขาสามเสน 5
Line ID: @stevecafesamsen
Tel: 02 282 4003

!!สั่งเลย!!



ร้านดีฟ สุขุมวิท แอนด์ บาร์
Line ID: @stevecuisineandbar
Tel: 02 166 9592

!!สั่งเลย!!



ร้านJONGJAIPHEE
Line ID: @jongjaiphee
Tel: 02 164 2594

!!สั่งเลย!!



ร้านแพท คาเฟ่ บูธราชน
Line ID: @patcafebooran
Tel: 02 116 9966

!!สั่งเลย!!



ร้านดีฟ ดีไซน์ คาเฟ่ แอนด์ บาร์
Line ID: @stevedesign
Tel: 02 126 7855