

SAPP MENU

สำหรับ

กู๊ใช้หึงแซ่บ



PHAKOON
THAI KITCHEN

ยินดีต้อนรับสู่ ร้านพาคูนค่ะ

ร้านอาหารไทยที่ถ่ายทอดรสชาติและเสน่ห์ของอาหารไทยแท้ ผ่านสูตรอาหารที่ใส่ใจในทุกขั้นตอนการปรุงของเชฟจุ่ม และทีมงาน ผสมผสานวัตถุดิบคุณภาพ เพื่อมอบประสบการณ์การรับประทานอาหารที่อบอุ่น และเป็นกันเอง จากเมนูอาหารไทยคลาสสิก ไปจนถึงอาหารอีสานยอดนิยม ทุกจานถูกสร้างสรรค์ด้วยความตั้งใจ เพื่อให้คุณได้สัมผัสรสชาติแบบไทยแท้ในบรรยากาศเป็นกันเอง ใจกลางลอนดอน

ขอขอบคุณที่ทำให้เราได้เป็นส่วนหนึ่งของมื้อพิเศษของคุณ และขอให้ทุกมื้อกับพาคูน เต็มไปด้วยความสุขและความอร่อยค่ะ

WELCOME TO PHAKOON THAI KITCHEN

Where authentic Thai flavours meet warm hospitality and modern dining. Inspired by traditional Thai home-style cooking by chef Joom and her team, our dishes are carefully crafted using quality ingredients, bold flavours, and recipes that celebrate the richness of Thai cuisine.

From beloved Thai classics to popular Isan specialities, every dish is prepared with passion and attention to detail, bringing you a true taste of Thailand in the heart of London.

Thank you for choosing to dine with us and we hope your experience at Phakoon Thai Kitchen is filled with flavour, warmth, and memorable moments.

MIANG PLA KAPONG PAO £29.95

เมี่ยงปลากระพงเผา มากับกับเส้นขนมจีน ผักสด และน้ำจิ้มทะเล

Whole grilled sea bass served with Thai rice noodles, fresh vegetables, and spicy seafood dipping sauce for wrapping.



MIANG PLA PAO

Freshly prepared to order
please allow 35–45 minutes.
Pre-order would recommended.

ทำถาด ตามจริต

BUILD YOUR OWN SOM TUM TARD

Come with Iceberg lettuces and/or vegetables of the day.

£29.95

Thai spicy salad with variety side dishes served in tray.

Make it to suit your taste buds.



1 CHOOSE YOUR SOM TUM เลือกส้มตำ

- Som Tum Thai ส้มตำไทย (N)
- Som Tum Pu ส้มตำปู
- Som Tum Pla-Rah ส้มตำปลาร้า
- Som Tum Pu & Pla-Rah ส้มตำปู & ปลาร้า (+£2)



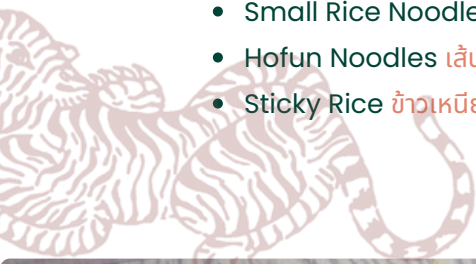
3 CHOOSE 1 - NOODLE OR RICE เลือกเส้นหรือข้าว 1 อย่าง

- Thai Rice Noodles เส้นขนมจีน
- Small Rice Noodles เส้นเล็ก
- Hofun Noodles เส้นใหญ่
- Sticky Rice ข้าวเหนียว



2 CHOOSE 3 SIDE เลือกเครื่องเคียงทำถาดได้ 3 อย่าง

- Vietnamese Pork Sausage หมูยอ
- Thai North-Eastern Pork Sausage ไส้กรอกอีสาน
- Thai Northern Sausage ไส้จั่ว
- Cooked Prawns กุ้งลวก
- Sun-Dried Beef เนื้อแดดเดียว
- Salted Egg ไข่เค็ม
- Boiled Egg ไข่ต้ม
- Pork Cracking แคมหมู
- Grilled Pork Skewers หมูปิ้ง



Som Tum spiciness level. ระดับความเผ็ด

Very Basic : 1 chilli
เผ็ดนิดหน่อย : ใส่พริก 1 เม็ด
Basic : 3 chillies
เผ็ดน้อย : ใส่พริก 3 เม็ด
Moderate : 5 chillies
เผ็ดกลาง : ใส่พริก 5 เม็ด
Advance : 7 chillies
เผ็ดมาก : ใส่พริก 7 เม็ด
N = Contains Nuts

Please inform our staff of any allergies or dietary requirements before ordering.

As all dishes are prepared in a kitchen handling nuts, gluten, and other allergens, we cannot guarantee any item is allergen-free.

Full allergen information is available on request. The management accepts no liability for any allergic reactions.

A discretionary service charge of 12.5% is added to each bill.

SOM TUM VARIETIES

ส้มตำ...ที่เด็ดพาคุณ...

WHAT IS YOUR FAVORITE?

Som Tum spiciness level.

ระดับความเผ็ด

Very Basic : 1 chilli เผ็ดนิดหน่อย : ใส่พริก 1 เม็ด

Basic : 3 chillies เผ็ดน้อย : ใส่พริก 3 เม็ด

Moderate : 5 chillies เผ็ดกลาง : ใส่พริก 5 เม็ด

Advance : 7 chillies เผ็ดมาก : ใส่พริก 7 เม็ด

N = Caontain Nuts



Som Tum Thai ส้มตำไทย



Som Tum Thai Kai Kem ส้มตำไทย-ไข่เค็ม



Som Tum Lao Cucumber ส้มตำลาว
แตงกวา



Som Tum Pu-Pla Ra ส้มตำปู-ปลาร้า



Som Tum Lao Green Bean-Moo Krob
ส้มตำลาว ถั่วงอกหมูกรอบ

SOM TUM THAI ส้มตำไทย (N) £12.95

Thai green papaya salad with tomatoes, green beans, peanuts, and a sweet, sour & spicy lime dressing.

SOM TUM THAI KAI KEM ส้มตำไทย-ไข่เค็ม (N) £15.95

Classic Thai green papaya salad with salted egg, tomatoes, peanuts, green beans, and a sweet, sour & spicy lime dressing.

ADD ON เพิ่มเครื่อง

- Salted crab ปูเค็ม £2
- Moo yor หมูยอ £3
- Moo krob หมูกรอบ £4
- Prawns กุ้งลวก £4

SOM TUM LAO CUCUMBER AND PORK CRACKLING

ตำลาวแตงกวา กับแคบหมู £14.95

Refreshing Thai cucumber salad with fermented fish sauce, chilli, lime, tomatoes, and traditional Isan seasoning and topped with Pork Crackling.

SOM TUM PLA-RA ส้มตำปลาร้า £14.95

Authentic Isan-style green papaya salad with fermented fish sauce, chilli, lime, tomatoes, and green beans.

SOM TUM PU & PLA-RA ส้มตำปู&ปลาร้า £16.95

Authentic Isan-style green papaya salad with salted crab, fermented fish sauce, chilli, tomatoes, lime, and green beans.

SOM TUM LAO GREEN BEAN MOO KROB

ส้มตำลาว ถั่วงอกหมูกรอบ £16.95

Spicy Isan-style green bean salad with crispy pork belly, fermented fish sauce, chilli, lime, tomatoes.

A discretionary service charge of 12.5% is added to each bill.



Som Tum Sua with Add on ส้มตำข้าวเพิ่มเครื่อง

SOM TUM SUA KHANOM JEEN PLA-RA

ส้มตำข้าวขมจีนปลาแร่ £14.95

Authentic Isan-style papaya salad with rice noodles, fermented fish sauce, chilli, lime, tomatoes, and green beans.

ADD ON เพิ่มเครื่อง

- Fermented crab ปูดอง £2
- Moo yor หมูยอ £3
- Moo krob หมูกรอบ £4
- Prawns กุ้งลวก £4
- Apple snails หอยเชอร์รี่ £3



Som Tum Pa ส้มตำป่า

SOM TUM PA

ส้มตำป่า ขมจีน หมูยอ แคมหมู หอยเชอร์รี่ หน่อไม้ ผักกาดดอง ถั่วงอก £16.95

Bold and spicy Isan-style papaya salad with fermented fish sauce, kanom jeen, moo-yor, apple snail, pork crackling, bammbu shoot, Pickled mustard greens, bean sprout, tomatoes, chillies and lime.



Tum Gao Lhao Lao ตำเกาหลาลาว

SEAFOOD & PORK CRACKLING GAO-LHAO LAO SOM TUM

ตำเกาหลาลาว ปลาหมึก กุ้ง หมูยอ แคมหมู หอยแมลงภู่ และลูกชิ้นปลา £19.95

Spicy Isaan-style salad with squid, prawns, moo yor, pork crackling, mussels, and fish balls, tossed with fermented fish sauce, fresh chillies, lime juice, and tomatoes. Served without papaya.



Rice Noodles

ขมจีน
£4.50



Sticky Rice

ข้าวเหนียว
£4.50



Side Vegetables

ผักสดเคียง
£4.50



Pork Crackling

แคมหมู
£5.50

Sprinkle your Som Tum with extra crunch from crispy pork crackling.

เพิ่มรสสัมผัสความกรอบให้ส้มตำ ด้วยแคมหมูโรยหน้า £2

SMALL PLATES ทานเล่น

CHICKEN LIVER WITH GARLIC AND PEPPER 🌶️

ตับไก่ผัดกระเทียมพริกไทย £10.95

Chicken liver stir-fried with garlic and pepper.

SAI OUA ไส้อั่ว £8.95 🌶️

Northern Thai sausage infused with aromatic herbs and spices.

SAI KROK E-SARN ไส้กรอกอีสาน £9.95 🌶️

Traditional fermented Isan pork sausage with a tangy flavour.

NUA DAD DEAW เนื้อแดดเดียว £8.95

Marinated sun-dried beef, deep-fried and served with spicy sauce.

MOO PING หมูปิ้ง £9.95

Marinated grilled pork skewers with a sweet and savoury glaze.

STEAMED MOO YOR หมูยอลวกจิ้ม £6.95

Smooth seasoned pork sausage, popular in Thai-Isan cuisine.



Sai Oua ไส้อั่ว



Sai Krok E-sarn ไส้กรอกอีสาน



Nua Dad Deaw เนื้อแดดเดียว

TOM SAPP ต้มแซ่บ

TOM SAPP KRA DOOK MOO ต้มแซ่บกระดูกหมู £12.95 🌶️🌶️

Another version of Tom yum featuring tender pork ribs simmered with lemongrass, kaffir lime leaves, galangal, and chilli, creating a bold and aromatic broth.

TOM SAPP NUA TOON ต้มแซ่บเนื้อตุ๋น £13.95 🌶️🌶️

Spicy soup with tender slow-cooked beef, infused with lemongrass, kaffir lime leaves, galangal, and chilli, creating a rich and aromatic broth.

GUAY TIEW ก๋วยเตี๋ยว

Choose your noodles from: Small rice noodles, Flat rice noodles, Flat eggs noodles.

เลือกเส้น: เส้นเล็ก หรือ เส้นใหญ่ หรือ บะหมี่เส้นใหญ่

BEEF NOODLE SOUP ก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋น £14.50

Savory beef stew with your choice of noodles, bean sprouts, sweetheart cabbage simmered in a flavourful beef broth with turnip, garnished with coriander, celery and fried garlic.

PRAWNS TOM YUM NOODLE SOUP ก๋วยเตี๋ยวต้มยำกุ้ง £15.95 🌶️🌶️

A spicy and sour Thai tom yum soup with choice of noodle, prawns, mushrooms with fresh herbs, lime juice, and chili.



Rad Na with Rice Noodles Seafood ราดหน้าเส้นใหญ่ทะเล



Yum Nua Sirloin ยำเนื้อเซอร์ลอยน์



Soup Nor Mai ซุปหน่อไม้

THAI FAVOURITES เมนูยอดฮิต

Rad Na with Rice Noodles ราดหน้าเส้นใหญ่

Seafood ทะเล £16.95, Chicken ไก่ £14.95, Beef or Prawns เนื้อ หรือ กุ้ง £15.95

Stir-fried flat rice noodles topped with a rich savoury gravy, and mixed vegetables loaded with Seafood (prawns, squid, mussels) or Beef or Chicken or Prawns.

YUM MOO YOR ยำหมูยอ £12.50 🌶️🌶️

Spicy salad featuring slices of steamed pork sausage, fresh herbs, onions, tomatoes, and coriander, all tossed in a spicy and tangy lime dressing.

LAAB GAI ลาบไก่ £11.95 🌶️🌶️

A well-known Thai salad made with minced chicken, fresh herbs, red onions, and roasted rice powder, all tossed in a tangy and extra spicy lime dressing, served with crisp lettuce leaves.

SOUP NOR MAI ซุปหน่อไม้ £12.95 🌶️🌶️

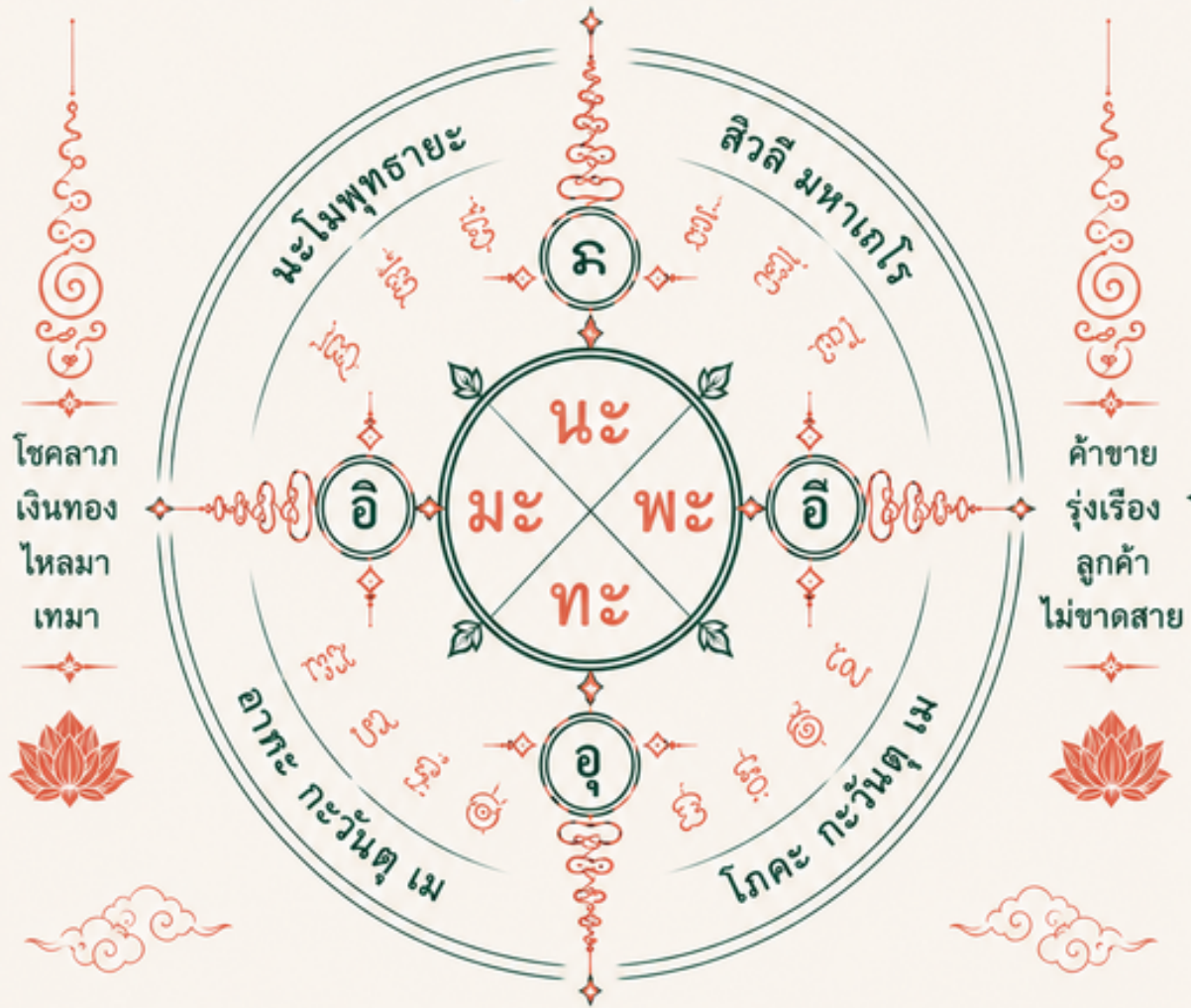
A flavourful and spicy E-sarn bamboo shoot dish, combined with fresh herbs, mushrooms, and a tangy fermented fish sauce, sesame, delivering a unique and aromatic taste experience.

YUM NUA SIRLOIN ยำเนื้อเซอร์ลอยน์ £22.95 🌶️🌶️🌶️

Spicy Thai sirloin beef salad with fresh herbs, chilli, onion, and zesty lime dressing.

คำขายดี รุ่งเรือง มั่งคั่ง

เมตตามหานิยม เรียกลูกค้า โชคลาภ เงินทองไหลมาเทมา



BALHAM

5-6 Balham Station Road
London, SW12 9SG
Tel: 0203 8874 877
balham@phakoonthai.com

EARLSFIELD

346-348 Garratt Lane
London, SW18 4ES
Tel: 0208 8749 036
hello@phakoonthai.com

ขอให้กิจการเจริญรุ่งเรือง มั่งคั่ง มั่นคง ปลอดภัย
ทุกทิศทางมีแต่ความสุข ความสำเร็จ สมปรารถนาทุกประการ