

• THAI CULTURE FOOD •



SOMTUM VILLA

-2014-

「SOMTUM VILLA STORY」

“ YOUR NEIGHBORHOOD KITCHEN ”

À La Campagne เป็นภาษาฝรั่งเศส หมายถึง ณ ที่ชนบท เราจำลองหมู่บ้านเล็กๆ ในยุโรปชนบท โดยเมืองนี้สมมุติเป็นเมืองที่ถูกทิ้งร้าง แต่ยังคงความงดงามทางสถาปัตยกรรม มีโบสถ์เก่าของหมู่บ้าน บ้านบาทหลวง บ้านคน ลานกลางเมือง และกิจกรรมปลูกผัก เลี้ยงสัตว์ ซึ่งเป็นกลิ่นอายของความมีชีวิตชีวาที่เคยเกิดขึ้น เราจึงอยากให้กลับมามีชีวิตขึ้นมาอีกครั้ง โดยเราพยายามสร้างหมู่บ้านนี้ให้เป็นพื้นที่ที่มีชีวิต มีความรู้สึก มีกิจกรรม มีองค์ประกอบของครอบครัวและเพื่อนฝูง เกิดจากกลุ่มคนที่มีความชอบในสิ่งเดียวกัน และแสวงหาความสุขที่ยั่งยืนร่วมกัน กลายเป็นวิถีชีวิตในแบบตัวเอง เกิดเป็นการค้าขาย การแลกเปลี่ยนความคิด กลายเป็นศูนย์กลางของตลาดแห่งความยั่งยืน



Somtum Villa ส้มตำวิลล่า เป็นจุดเริ่มต้นของหมู่บ้านนี้ เป็นร้านอาหารไทย-อีสาน เนื่องจากเป็นอาหารที่ทานง่ายและเป็นที่ชื่นชอบของทุกคน เรานำเสนอโอบบรยากาศแบบโบสถ์เก่ายุโรปคลาสสิก อาหารของเราจะเน้นในเรื่องรสชาติแบบดั้งเดิมของชาวอีสาน และการคัดสรรวัตถุดิบที่ดี เช่น เนื้อย่าง เราเลือกใช้ส่วนที่เรียกว่าเนื้อชายท้อง ซึ่งเป็นวัวที่เลี้ยงแบบอิสระ กินหญ้าธรรมชาติ รสชาติเนื้อจะนุ่ม ทหวาน เราพิถีพิถันในเครื่องปรุงต่างๆ เพื่อความสดใหม่ อย่าง ถั่วลิสง ข้าวคั่ว พริกคั่ว เราตัวเองทำเอง และที่สำคัญน้ำปลาร้า เรามีสูตรผสมและเคี่ยวประมาณสองชั่วโมงกว่า ผักเคี้ยวต่างๆ ส่วนหนึ่งเป็นผักที่ปลูกได้ในโครงการแบบวิถีเกษตรธรรมชาติ เพราะฉะนั้นวัตถุดิบที่ใช้ในร้านจึงมั่นใจได้ว่าปลอดภัย วันนี้อาหารอีสานพื้นบ้านสูตรดั้งเดิมได้เดินทางมาสู่พัทธา พร้อมต้อนรับผู้มาเยือนหมู่บ้านของเรา



SERVICE TIME

OPEN Mon. - Thu. 10.00 - 21.00 Hrs

Fri. - Sun. 10.00 - 22.00 Hrs.



*We serve food with
"Love"*

"Love Takes Time , Please Be Patient "



À La Campagne, the aspiration of small European village in the view of two new-generation enthusiastic travellers fascinated by arts and culture, is the project to fulfil their dream. Hence, a rural European village was simulated with community church, the priest house, villager homes, shops and common square at the centre of the village. Moreover, a part of the village is a farm to raise animals and to organically plant vegetables and herbs.

Submerged in a picturesque classic European church decorated with traditional Thai wicker accessories. Guests are spoilt both by the choice of local tastes they can discover and the breezy open-aired atmosphere. The extensive menu offers a selection of the finest dishes from Northeastern Thai and other renowned local delights.

We look forward to serving you



SOMTUM VILLA
ส้มตำ วิลล่า

RECOMMENDED MENU

1. ส้มตำวิลล่า

**Thai Style Papaya Salad
with Shrimp and Salmon**

THB 325

ส้มตำไทย ใสปลาแซลมอนและกุ้ง
ราดด้วยน้ำจิ้มซีฟู้ด สูตรดั้งเดิมของทางร้าน



ส้มตำ

PAPAYA SALAD



2.

2. ตำไทยกุ้งฝอยทอด
Thai Style Papaya Salad with
Deep Fried Baby Shrimp THB 165

3. ตำไทยกุ้งลวก
Papaya Salad with Shrimp THB 225

4. ตำแตง
Cucumber Salad THB 95

5. ตำมะม่วง
Mango Salad THB 95

6. ตำมะม่วงปูม้า
Mango Salad with
Raw Blue Crab THB 245



7.



8.



9.

7. ตำไทยไข่เค็ม
Papaya Salad with Salted Egg

THB 115

8. ตำไทยใส่ปูตำ
Thai Style Papaya Salad with Salted Crab

THB 120

9. ตำทะเล
Papaya Salad with Seafood

THB 225

10. ตำปูม้า
Papaya Salad with
Raw Blue Crab
THB 245

ส้มตำไทยใส่พริก 3 เม็ด
รสชาติเผ็ดกำลังดี
และใส่ปูม้าจากอ่าวไทย



11. ตำทอดกุ้งลวก
Deep Fried Papaya
Salad with Shrimp
THB 225

12. ตำข้าวโพด / ใส่ไข่เค็ม
Corn Salad
(with Salted Egg)
THB 115 / 135



13. ตำไทย
Thai Style
Papaya Salad
THB 95

14. ตำข้าวไทย
Papaya Salad
with Rice Noodles
THB 115





15.

RECOMMENDED MENU

15. ตำทองดา
ส้มตำปูปลาร้า สูตรเด็ดปูปลาร้าของทางร้าน
ใส่กุ้งฝอยและเมล็ดกระเทียมจากสวนหลังบ้าน

Papaya Salad with Baby Shrimp,
Salted Crab and Fermented Fish
THB 135

16. ตำหอมดอง
Papaya Salad with Pickled
Green Mussel

THB 110

17. ตำปูปลาร้า
Papaya Salad with Salted Crab
and Fermented Fish

THB 120

18. ตำถั้วลาวไข่ต้มยางมะตูม
Long Bean Salad with Boiled Egg

THB 125

19. ตำแดงปูปลาร้า
Cucumber Salad with Salted Crab
and Fermented Fish

THB 120

20. ตำข้าวปูปลาร้า
Papaya Salad with Rice Noodles
Salted Crab and Fermented Fish

THB 135

21. ตำปูปลาร้ากุ้งสด
Papaya Salad with Shrimp
Salted Crab and Fermented Fish

THB 225

22. ตำถั้วปูปลาร้า
Long Bean Salad with Salted
Crab and Fermented Fish

THB 110



16.



17.



18.

RECOMMENDED



ยำสามสมุทร
ยำปูม้า กุ้ง และปลาแซลมอนดิบ
**Spicy Blue Blue Crabs,
Shrimp and
Salmon Salad**
THB 455

ยำหมูยอปลาร้าไซ้เต็ม
**Spicy Vietnamese
Pork Sausage Salad
with Fermented Fish**
THB 175



ตำทลวงพระบางหมูกระเจก
**Luang Prabang
Papaya Salad with Fried
Pork Skin, Shrimp Paste
and Fermented Fish**
THB 155



RECOMMENDED

ยำปูม้าไวน์แดง
**Spicy Fresh Blue Crabs
in Red Wine**
THB 485



*Prices are not included 10% service charge *ราคาขิงไม่รวมค่าบริการ 10%



23. ลาบหมู
Spicy Minced Pork Salad THB 115

24. ลาบไก่
Spicy Minced Chicken Salad THB 115

25. ลาบเนื้อ
Spicy Minced Beef Salad THB 195

26. ลาบเป็ด
Spicy Minced Duck Salad THB 140

27. ตับหวาน
Spicy Soft Boiled Pork Liver Salad THB 115



*Prices are not included 10% service charge ราคายังไม่รวมค่าบริการ 10%

ลาบ/น้ำตก

Spicy Salad (Larb)



28. ลาบหมูทอด
Deep Fried
Spicy Minced Pork
THB 125



29. ซุปหน่อไม้
Spicy Shredded
Bamboo-Shoot Salad
THB 95

30. ปลาแซลมอน
ราดน้ำจิ้มซีฟู้ด
Salmon in Spicy Sauce
THB 280



31. ลาบแซลมอน
Spicy Salmon Salad
THB 225



ลาบ/น้ำตก

Spicy Salad (Larb)

32. น้ำตกเนื้อ
Spicy Grilled Beef Salad
THB 195

33. น้ำตกคอหมูย่าง
Spicy Grilled Pork Neck Salad
THB 175

34. ลาบปลาหมึก
Spicy Grilled Squid Salad
THB 175

35. กุ้งแช่น้ำจิ้มซีฟู้ด
Shrimp in Spicy Sauce
THB 345




36. ลาบวุ้นเส้นหมูสับ
Spicy Glass Noodle and
Minced Pork Salad
THB 95

37. ลาบวุ้นเส้นเห็ดสามอย่าง
Spicy Glass Noodle and
Mushrooms Salad
THB 95

38. ลาบเห็ดสามอย่าง
Spicy Mixed Mushrooms Salad
THB 95

39. ก้อยไข่มดแดง
Spicy Ant Eggs
THB 195



40. ยำมะม่วงปูม้า
Spicy Mango Salad with
Raw Blue Crab

THB 245

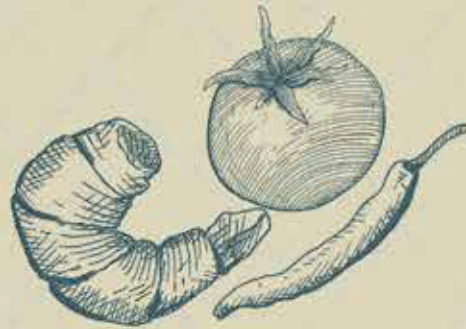
41. ยำปูม้า
Spicy Raw Blue Crab Salad

THB 345





42.



42. ยำทะเล
Spicy Seafood Salad
THB 225



45.

43. ยำวุ้นเส้นทะเล
Spicy Glass Noodle with
Seafood Salad
THB 225



46.

44. ยำวุ้นเส้นหมูสับ
Spicy Glass Noodle with
Minced Pork Salad
THB 175

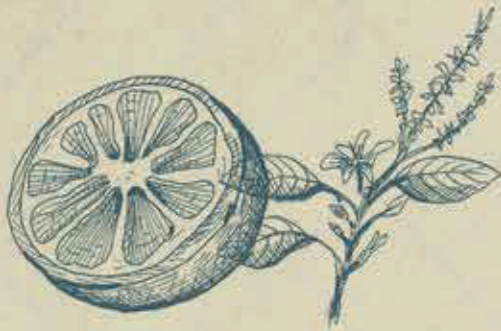


47.

45. ยำใบขี้เหล็ก
Spicy Gotu Kola Salad
THB 115

46. ยำหมก
Spicy Fermented Pork Salad
THB 150

47. ยำเห็ดรวม
Spicy Fresh Mushrooms Salad
THB 135



48. ยำผักหวานทะเล
Spicy Phak Whan
with Seafood Salad
THB 225

49. ยำผักหวานเห็ดรวม
Spicy Phak Whan with
Mixed Mushrooms Salad
THB 145

50. ยำหมูยอ
Spicy Vietnamese
Pork Sausage Salad
THB 150

51. ยำเนื้อย่าง
Spicy Grilled Beef Salad
THB 285

52. ยำข้าวปุ้นปลาทุยสดกระเทียม
Spicy Rice Noodles
with Mackerel and Acacia Top
THB 165

53. ยำคอหมูย่าง
Spicy Grilled Pork Neck Salad
THB 195



54. ไก่เหล็องดอมปาลงซ์ (สะโพก/อก/ปีก)

Chicken Thigh (สะโพก) THB 145

Chicken Breast (อก) THB 125

Chicken Wings (ปีก) THB 100



ย่าง/ทอด

Grilled / Fried



55. คอหมูย่าง
Charcoal Grilled Pork Neck
THB 195



56. ปลาหมึกย่างน้ำจิ้มซีฟู้ด
Charcoal Grilled Squid
THB 220



58. แกะย่าง
Charcoal Grilled AUS Lamb
THB 890



59. เนื้อย่าง
“เราเลือกใช้ส่วนที่เรียกว่าเนื้อชายท้อง
ซึ่งเป็นวัวที่เลี้ยงแบบอิสระ
ทานหญ้าธรรมชาติ รสชาติจะนุ่ม ทหวาน”
Charcoal Grilled Beef
THB 475



60. เนื้อออสเตรเลียย่าง
Beef Angus Rump Cap (Picanha) Aus.
THB 575

กุ้งแม่น้ำย่าง
Grilled King River Prawn
THB 450

*Prices are not included 10% service charge ราคายังไม่รวมค่าบริการ 10%

ปลากระพงทอดน้ำปลา
Deep Fried Sea Bass
with Mango Salad
THB 495



*Prices are not included 10% service charge ราคายังไม่รวมค่าบริการ 10%

61. ปากเปิดทอด
Deep Fried
Duck Beaks
THB 275

62. หมูแดดเดียว
/ เนื้อแดดเดียว
Deep Fried Sun
Dried Pork / Beef
THB 125 / 195

63. ซีโครงหมูทอด
กระเทียมพริกไทย
Deep Fried
Spare Ribs with Garlic
THB 285

64. หมูสามชั้นทอดน้ำปลา
Deep Fried
Crispy Pork Belly
THB 175

65. แหนมซีโครงหมูทอด
Deep Fried
Fermented Pork Ribs
THB 120

66. ปีกไก่ทอด
Deep Fried
Chicken Wings
THB 135



67. กุ้งใหญ่ทอดกระเทียม
Deep Fried
River Prawn
with Garlic
THB 450

69. เห็ดหอมแดดเดียว
Deep Fried
Sun Dried Mushroom
THB 120

71. หมูยอกทอด
Deep Fried
Vietnamese Sausage
THB 95

68. แพนงุ้งทอด
Deep Fried Baby Shrimp
with Sweet and
Sour Dipping
THB 135

70. ทอดมันปลาอินทรี
Fish Cake
THB 150

72. ไส้กรอกอีสาน
Thai Sausage
THB 150





73.



76.



77.

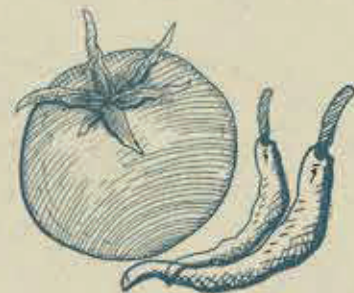
73. แกงอ่อมไก่/หมู/เนื้อ/ซี่โครงอ่อน
Thai North-eastern Style Soup
with Dill Chicken/Pork/Beef/Spare Ribs
THB 150 / 195

76. ต้มแซบกระดูกอ่อน
Spicy Soup with Pork Ribs
THB 195

74. อ่อมแซบ ไก่/หมู
Thai North-eastern Style Soup
with Aom Sab Leaf
THB 195

77. ซุปเปอร์ขาไก่
Spicy Soup with Chicken Feet
THB 195

75. แกงผักหวานเห็ดรวม (ใช้เมล็ดแดง)
Phak Whan and Mushrooms
Soup with Ant Eggs
THB 180 / 245



RECOMENDED MENU

78. ชนมจีนน้ำยาปูสมุย

Rice Noodles served
with Crab Curry

THB 275



เส้นผัด

Stir Fried Noodle



79.



81.



80.



82.

79. หมี่ผัดกระเจดทะเล
Stir Fried Rice Vermicelli
with Water Mimosa with Seafood

THB 250

80. ชนบจับผัด
Stir Fried Rice Noodles

THB 120

81. ผัดหมี่โคราช
Pad Mee Korat

THB 120

82. ผัดไทยกุ้ง
Pad Thai Shrimp

THB 295



RECOMENDED MENU

83. หอยนางรม นำเข้าจากญี่ปุ่น

Japanese Oyster Imported : The most famous oyster producer in Japan and the 2nd largest oyster exporter in the world

3 For THB 450 (THB 150 / Each)



84. ข้าวผัดแหม่ม	
Fermented Pork Fried Rice	THB 140
85. ข้าวผัดกุ้ง/ทะเล	
Shrimp / Seafood Fried Rice	THB 250
86. ข้าวผัดปู	
Crab Meat Fried Rice	THB 295
87. ข้าวผัดปลาแซลมอน	
Salmon Fried Rice	THB 280
88. ข้าวผัดหมู/ไก่	
Pork / Chicken Fried Rice	THB 150
89. ข้าวผัดไข่	
Egg Fried Rice	THB 120
90. ข้าวผัดผัก	
Vegetable Fried Rice	THB 120



91. ข้าวเหนียวขาว	
Steamed Sticky Rice	THB 25
92. ข้าวเหนียวดำ	
Steamed Brown Sticky Rice	THB 25
93. ข้าวสวย	
Steamed Rice	THB 25
94. ข้าวสวย (โถ)	
Steamed Rice (Bowl)	THB 155
95. เส้นหมี่ลวก	
Rice Vermicelli	THB 25
96. ชนมจีน	
Rice Noodles	THB 25



Dinner Menu

เมนูอาหารเย็น

Available from 4p.m. / ให้บริการตั้งแต่ 16.00น.



ต้มยำ/แกง

Soup / Curry

97. ต้มยำไก่/ทะเล
Chicken / Seafood in Coconut Milk Soup THB 175 / 295
98. ต้มยำกุ้ง/ทะเล
Tom Yum Shrimp / Seafood THE 385
99. แกงเขียวหวานไก่
Chicken Green Curry THB 150
100. แกงส้มชะอมกุ้ง
Sour Curry with Wild Betel Leaves Omelette and Shrimps THE 350
101. แกงเขียวหวานเนื้อบ่งลายตุ๋นกะทิ
Beef Green Curry Stewed Coconut Milk THB 250
102. แกงเผ็ดไก่ย่างอะลาดอมป่าขันธ์
Chicken Red Curry THB 180
103. แกงกะทิไก่มะพร้าวอ่อน
Spicy Coconut Chicken Soup THB 250
104. แกงจืดเต้าหู้หมูสับ
Tofu with Minced Pork Soup THB 175





105. น้ำพริกเนื้อปูพริก 9 อย่าง
Crab Meat Chilli Paste
THB 295

เราใช้เนื้อปูผัดกับพริก 9 ชนิด
พริกแดงจินดา พริกชี้ฟ้าเหลือง
พริกชี้ฟ้าแดง พริกชี้ฟ้าเขียว
พริกเผา พริกหวานสามสี
พริกชี้ฟ้าสวน ทอม กระเทียม
ปรุงรสตามสูตรให้กลมกล่อม
ได้น้ำพริกสามรสเผ็ดกำลังดี

106. น้ำพริกกะปิปลาทุ
Fried Mackerel
with Shrimp Paste Sauce
THB 250

เรานำกะปิเคียวมาเผาไฟให้หอม
โขลกกับเครื่องน้ำพริก
ปรุงรสด้วยมะนาว จะได้น้ำพริก
สีน้ำตาลอมม่วง โรยหน้าด้วย
มะเขือพวงและพริก
เสิร์ฟกับปลาทุทอดและ
ผักสดจากสวนของเรา



น้ำพริกพริกไทยอ่อน : เรานำพริกไทยอ่อนมาโขลกกับพริกชี้หูสวน
กระเทียม และ นำไปผัดกับกุ้งสับ หมูสับ กะปิ ให้หอม
เสิร์ฟพร้อมผักสดจากสวนของเรา



107. น้ำพริกพริกไทยอ่อน ผักสด
Green Peppercorns with Minced Pork and Shrimp Paster
Served with Fresh Vegetable and Boiled Egg
THB 250

109. แกงรัญจวนซีโดรงอ่อนหมู

Spicy Soup with Thai Herbs and Shrimp Paste
THB 145

111. ทมิกต้มทอวนน้ำดำ

Boil Squid Sweet Black Ink
THB 295

110. แกงระแวง

(Ra-waeng) Stew Beef Green Curry
with Lemon Grass and Turmeric
THB 250

112. แกงไก่กะลา

Stir-Fried Chicken Red Curry Paste
with Coconut Shell
THB 180





113.

113. ไข่เจียวหมูสับ / กุ้ง / ปู / ไช้ผดแดง

Thai Crispy Omelette THB 95

Minced Pork Omelette THB 120

Shrimp Omelette THB 195

Crab Meat Omelette THB 220

Ant Eggs Omelette THB 195

ผัดกะเพราจากสวนของเรา

Stir Fried Holy Basil with



117.

114. Seafood (ทะเล) THB 295

115. Squid (ปลาหมึก) THB 295

116. Beef (เนื้อ) THB 195

117. Pork (หมู) THB 145

118. Chicken (ไก่) THB 145



119.

119. กระหล่ำปลีทอดน้ำปลา

Stir Fried Cabbage
with Fish Sauce THB 120

120. ผัดผักรวม
Stir Fried Mixed Vegetable THB 120

121. ผัดผักหวานเนื้อปู
Stir Fried Phak Whan
with Crab Meat THB 250



121.

122. ผัดเต้าหู้ถั่วงอก
Stir Fried Bean Sprouts THB 120

123. ผัดผักบุ้ง
Stir Fried Morning Glory THB 120

124. ปลากระพงผัดพริกไทยดำ
Stir Fried Sea Bass
with Black Pepper
THB 315

126. แกงหัวปู้ใบชะพลู
Herbed Crab Meat Curry
with Wild Betel Leaves
THB 390

128. ปลากระพงทอดราดพริก
Deep Fried Sea Bass
with Chilli Sauce
THB 315

125. เนื้อต๋อม
Spicy Minced Pork
with Herbs
THB 175

127. ปู๋มีมผัดพริกไทยดำ
Stir Fried
Soft Shell Crab
with Black Pepper
THB 375

129. กุ้งฝอยตัวสมบูรณ์
Spicy Baby Shrimps
with Herbs
THB 165



130. หมู/ไก่ กระเทียมพริกไทย
Stir Fried Pork
or Chicken with Garlic
THB 120

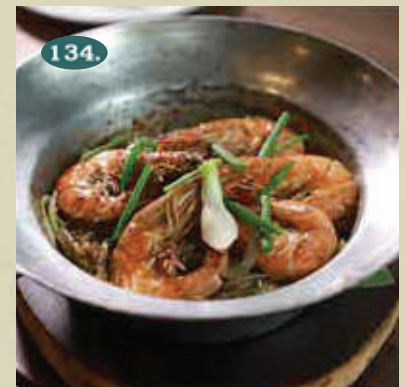
132. ผัดเผ็ดไถ่ทบ่อไม้ดอง
Stir Fried Bamboo Shoot
with Red Curry Paste
THB 145

134. กุ้งอบวุ้นเส้น
Baked Shrimp
with Glass Noodle
THB 320

131. ไก่/หมู ผัดพริกแกง
Stir Fried Chicken
or Pork with Chilli Paste
THB 175

133. ปูนิ่มทอดกระเทียม
Stir Fried Soft Shell
Crab with Garlic
THB 395

135. ทะเลกรอบ
ราดซอสมะขาม
Seafood Tempura
with Tamarind Sauce
THB 395





*Prices are not included 10% service charge ราคายังไม่รวมค่าบริการ 10%

SWEETS / BEVERAGES

ขนมหวานและเครื่องดื่ม



**Coconut Milk Ice Cream
THB 80**



**Grass Jelly in Syrup
THB 69**



COFFEE

	Hot	Ice	Blended
เอสเปรสโซ่ Espresso	95	105	125
อเมริกาโน่ Americano	95	105	125
ลาเต้ Latte	105	115	135
คาปูชิโน่ Cappuccino	105	115	135
มอคค่า Mocha	105	115	135
ช็อคโกแลต Chocolate	105	115	135

BLENDED MILK

	Ice	Blended
นมมะม่วง เย็น/ปั่น Mango Milk	95	125
นมสตรอว์เบอร์รี่ เย็น/ปั่น Strawberry Milk	95	125
นมวานิลลา เย็น/ปั่น Vanilla Milk	95	125
นมกุหลาบ เย็น/ปั่น Rose Milk	95	125
นมคาราเมล เย็น/ปั่น Caramel Milk	95	125

ICED TEA

ชาไทยน้ำผึ้งมะนาว Iced Honey Lemon Thai Iced Lemon Tea	THB 115	ชาเขียวเย็น Thai Iced Tea Latte	THB 105
ชาดำเย็น Thai Iced Tea	THB 105	ชาเขียวนม Iced Green Tea Latte	THB 150

SOFT DRINK

Sprite / Coke / Diet Coke / Tonic / Soda Water / Ginger Ale

THB 35

JUICE

Lemon (น้ำมะนาว) / Orange (น้ำส้ม)
/ Pineapple (น้ำสับปะรด) / Apple (น้ำแอปเปิ้ล)

THB 80

ITALIAN SODA

Mango (น้ำมะม่วง) / Lemon (น้ำมะนาว) / Honey Lemon (น้ำผึ้งมะนาว)
Passion Fruit (น้ำเสาวรส) / Lychee (น้ำลิ้นจี่) / Strawberry (น้ำสตรอว์เบอร์รี่)
Japanese Red Plum (บิวสกุ๊ญี่ปุ่น) / Calamansi (ส้มคาราเมนซี่) / Yuzu (ส้มยูซุ)

THB 95

WINE

House Wine (Red/White)
- By Glass Or Bottle -

THB 250 / 1,190

DRINKING WATER & ICE

ALC Drinking Water

น้ำดื่มอะลาดอมปากย

THB 25

Young Coconut Juice

น้ำมะพร้าว

THB 85

Ice (S/L)

น้ำแข็ง

THB 35/100

BEER

Singha (330ml)	THB 120
Heineken (330ml)	THB 120
Chang (330ml)	THB 95
Leo (330ml)	THB 95
Hoegaarden (500ml)	THB 270
Mango Beer (เบียร์มะม่วง)	THB 130

COCKTAIL

Mai Tai
Magarita / Blue Magarita
Mojito
Pina Colada
Long Island Ice Tea
B-52
Blue Hawaii
Black / White Russian
Cuba Libre
Kamikaze
Dry Martini
Singapore Sling
Tequila Sunrise

THB 195

MOCKTAIL

Fruit Punch
Virgin Pina Colada
Virgin Mojito

THB 125





COLD BREWED TEA

“ Try Our Signature Cold Brewed Tea only at À La Campagne”

La Vie En Rose	ชากุหลาบ
Oolong Lychee	ชาอู๋หลงลิ้นจี่
Puerh Vanilla	ชาพู่เออร์วานิลลา

THB 145

#TEA FACTORY
Take away bottle +35.-

HEALTHY DRINK



Detox

Carrot / Apple / Celery / Lime

Young Forever

Guava / Passion Fruit / Ginger
Lime / Bitter Gourd

Cold Remedy

Beetroot / Passion Fruit

ALC Cancer Fight

Ginger / Bitter Gourd / Green Apple
Pine Apple / Finger Root

THB 145

