

เสวย

Savoey

.....
Thai Restaurant EST. 1972

上味泰餐館



เสวย

Savoey

.....
Thai Restaurant EST. 1972

上味泰餐館

History

นับเป็นเวลากว่า 47 ปีแล้วที่ชื่อของร้านอาหาร “เสวย” เป็นที่รู้จัก และจดจำในฐานะร้านอาหารไทยที่นำเสนออาหารรสชาติกลมกล่อม เป็นเอกลักษณ์ ตามตำรับ “เสวย”

ร้านอาหาร “เสวย” เป็นที่ชื่นชอบของคนทุกเพศ ทุกวัยเนื่องจาก ความหลากหลายของอาหารที่นำเสนอ กว่า 100 รายการในบรรยากาศ ร่มรื่นและเป็นกันเอง จนสามารถพูดได้ว่าเมื่อคิดถึงอาหารไทย “เสวย” จะเป็นหนึ่งในร้านอาหารไทย ที่คนไทยคิดถึงเสมอ

FOR MORE THAN 47 YEARS, SAVOEY RESTAURANT HAS BEEN A HOUSEHOLD FAVORITE IN TERMS OF AUTHENTIC THAI CUISINE WITH DISTINCTIVE ORIGINALITY TRUE TO THE SAVOEY HERITAGE.

FAVORED BY PEOPLE OF ALL GENDER AND AGE, SAVOEY RESTAURANT OFFERS UP TO MORE THAN 100 VARIETY OF NOSTALGIC AND WELCOMING THAI TASTES THAT IS CRAVED FOR MAKING SAVOEY ONE OF THE FIRST NAMES THAT COMES TO MIND WHEN THINKING OF AUTHENTIC THAI CUISINE THAT WE MISS.





Signature Menu

กินจานเด็ด

ปูผัดผงกะหรี่

Stir-fried mud crab
in yellow curry sauce

230 บาท
THB / 100g.

เมนูจานเด็ดเคล็ดลับตามตำรับเสวย ได้ถูกส่งต่อ
จากรุ่นสู่รุ่นมากกว่า 47 ปี จนมีชื่อเสียงเป็นที่ยอมรับ
ทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ จนพูดได้ว่า

“เมื่อคิดถึงอาหารไทย
อาหารทะเล ก็คิดถึงร้านเสวย”



ยำปลาตุ๋นฟู
Fluffy-fried minced catfish meat served with mango salad paste



ลูกชิ้นปลาภูเก็ต (ลวก/ทอด) 200.-
Phuket fish ball (steamed/deep-fried)



เปาะเปี๊ยะสด 145.-
Savoey's signature fresh spring rolls



ทอดมันกุ้งสด 250.-
Savoey's signature deep-fried shrimp cake



ยอดอ่อนทานตะวันน้ำมันหอย 140.-
Stir-fried sunflower sprout in oyster sauce



หมูสะเต๊ะ 165.-
Pork satay

ปลากระพง นึ่งมะนาว

Steamed seabass
with lime and
chili sauce

450 บาท
THB





ออสำนกระทะร้อน
Braised oyster omelet

240.-



ปลากระพงผัดพริกเกลือ
Deep fried seabass with rock salt and fresh chili

450.-



กุ้งแม่น้ำนึ่งนมสด
Steamed giant river prawns in fresh milk

850.-/ตัว (each)



เนื้อกระเทียมปูจัมโบ้ผัดผงกะหรี่
Stir-fried jumbo crabmeat in yellow curry sauce

450.-



กรรเชียงจ๊อปู (6 ชิ้น / 6 pieces)
Deep fried crabmeat

360.-



กุ้งแซบวัยฉัดพริกเกลือ 345.-
Stir-fried sea prawns with rock salt and fresh chili



ปลากระพงทอดน้ำปลา
Deep-fried seabass with fish sauce and mango salsa

450.-



แกงเผ็ดเปิดอย่าง
Red curry with roasted duck

265.- เปิดเสวย



Roasted boneless duck seasoned with Chinese herbs

ครึ่งตัว (Half) 450.-
ตัว (Whole) 900.-



ปลาหมึกผัดไข่เค็ม
Stir-fried squid with salted egg yolk

260.-



ก๊วยเตี๋ยวลุยทะเล
Seafood fresh spring rolls

200.-



กุ้งแช่น้ำปลา
Fresh raw shrimp marinated in fish
sauce served with Thai-style spicy
dressing

235.-



ปลาหมึกไข่หึ่งมะนาว
Steamed squid in spicy lime sauce

320.-



เป็ดร่อน
Deep-fried duck

270.-



แกงส้มปลาช่อนทอด
Sour tamarind ragout with deep-fried
serpent-head fish

420.-



มัสมั่นไก่ + อาจากด 165.-
Curry with cucumber sliced and onions in vinegar



ไก่มะนาว 190.-
Fried-chicken with lemon cream sauce and crispy-fried kale



ส้มตำไก่อย่าง/ไก่ทอด ข้าวเหนียว 175.-
Green papaya salad and grilled chicken or deep-fried chicken serve with sticky rice



เนื้อกรรเชียงปูจัมโบ้ 450.-
ผัดเครื่องแกงใบชะพลู
Stir-fried jumbo crabmeat with spicy yellow curry and betel leaf



แกงส้มชะอมกุ้ง 180.-
Sour tamarind ragout with shrimps and acacia omelet



แกงเขียวหวาน (ไก่/หมู) 165.-
Thai green curry with chicken or pork



ปลาตุ๋นทอดกรอบผัดเผ็ด 185.-
Deep-fried catfish with spicy fresh herb



หอยนางรมสด(สุราษฯ) 95.- / ตัว (each)
Surat fresh oysters served with Thai-style condiments *minimum order 2



หอยเชลล์ผัดฉ่า 350.-
Stir-fried scallops with young pepper and fresh chili



ปลากระพงทอดแกงเขียวหวาน+ขนมจีน
Deep-fried seabass with green curry served with Thai rice noodle



500.- ปลาตุ๋นผัดพริกขิง 195.-
Stir-fried fluffy-fried minced with ginger



ยำถั่วงู
Spicy wing bean salad with
(Pork & Shrimp)

165.-



ผัดคะน้าฮ่องกงหมูกรอบ
Stir-fried Chinese kale with salted
crispy pork

190.-



พะแนงไก่
Thai red curry with chicken

165.-



เนื้อปลากระพงลวกจิ้ม
Soft boiled seabassmeat

270.-



โป๊ะแตก
Hot and sour seafood soup

280.-



สุกี้น้ำ
Boil thin glass noodle in tofu sauce with seafood

170.-



ผัดไทยกุ้งก้ามกราม
Pad Thai river prawns

190.-



หมูอ้อง
Steamed pork belly with pepper & garlic

210.-



เส้นใหญ่ราดหน้าปลาเต้าซี่
Fried rice noodle with seabassmeat in seasoned fermented black bean sauce

150.-



เส้นหมี่ผัดกระเจตุ้ง 150.-
Stir-fried vermicelli with shrimp and water mimosa



สุกี้แห้ง 170.-
Fried thin glass noodle in tofu sauce with seafood



ข้าวอบสับปะรด 290.-
Special baked-pineapple fried rice



ข้าวผัดเนื้อกรรเชียงปูจัมโบ้ 190.-
Jumbo crabmeat fried rice



หมูผัดกะปิสะตอ 190.-
Stir-fried Satay stink beans with pork



ข้าวเหนียวหมูปิ้ง 180.-
Thai Grilled pork and serve with sticky rice



ข้าวผัดลูกน้ำพริกขิงเรือ 150.-
Spicy shrimp and pork chili paste fried rice served with vegetable



ซี่โครงเสวย 255.-
Savoey's signature honey-roasted pork spare ribs



เปาะเปี๊ยะพระจันทร์ 210.-
Moon style deep-fried spring roll with sea prawns



ลาบหมู
Spicy minced pork salad

180.-



ต้มยำกุ้งก้ามกราม
River prawns "Tom Yum Goong"

S 380 / L 760.-



คอหมูย่าง
Grilled pork neck with Thai spicy sauce

195.-



ไก่กอแระ
(Golae chicken) Grilled chicken with Thai coconut milk

165.-



ก๋วยเตี๋ยวตัวไก่
Fried rice noodle with chicken

165.-



ไก่ผัดเม็ดมะม่วง 200.-
Stir-fried chicken with cashew nuts



ผักน้ำพริกลงเรือ 170.-
Shrimp chili paste served with vegetable set



ก๊วยเตี๋ยวลุยสวน 145.-
Thai fresh spring rolls pork



ผัดผักบุ้งไฟแดง 140.-
Quick-fried water morning glory with chili



ผัดเครื่องแกงสะตอหมู 190.-
Stir-fried Sataw stink beans with pork and chili paste



น้ำพริกเสวย 190.-
Savoey's chili paste served with vegetable set



คั่วกลิ้งผัดสด 180.-
Stir-fried minced pork with yellow curry paste



ผัดกะปิสะตอกุ้ง 245.-
Stir-fried Sataw stink beans with shrimp



ผัดเหมียงผัดไข่กุ้งเสียบ 185.-
Stir-fried Thai vegetable (Pak Meang) with crispy dry shrimp

Appetizer

กินเล่นๆ

เติมเต็มความสุขมี้ออาหารของคุณด้วยเมนู
กินเล่น อร่อยถูกปากถูกใจ ทุกคนในครอบครัว



- | | | |
|---|---|-------|
| 1 | ข้าวตังหน้าตั้ง
Crispy rice with tamarind
peanut sauce | 125.- |
| 2 | เปาะเปี๊ยะปิ้ง
Penung spring rolls | 180.- |
| 3 | เปาะเปี๊ยะทอด
Savoey deep-fried spring roll | 125.- |
| 4 | สลัดกุ้งผลไม้รวม
Shrimp tempura served with
mixed fruit salad in taro bow | 285.- |



ทอดมันปลากราย
Thai style deep-fried fish cake

155.-



แฮกิ้นเสวย
Deep-fried sea prawn rolled cake

210.-



หมี่กรอบ
Three - flavors crispy noodles with shrimp

145.-



ปลาหมึกชุบแป้งทอด
Deep fried squid

260.-



กุ้งชุบแป้งทอด
Deep fried shrimp

235.-

ปลากุ้งก้ามกราม

Spicy river prawn
and herb salad

380 บาท
THB



Main Dishes

จานหลัก

เรามุ่งมั่นการให้บริการ
ด้วยความใส่ใจให้ความสำคัญ
กับการคัดสรรวัตถุดิบ
และการควบคุมคุณภาพอาหาร
เพื่อส่งมอบคุณภาพในระดับ
สากลให้กับลูกค้า

เราจึงได้เลือกใช้ผลิตภัณฑ์
อาหารคุณภาพระดับพรีเมียม
ในการปรุงอาหาร และการใส่ใจ
ในคุณภาพ และสุขภาพ
ของผู้บริโภค ด้วยการเลือกใช้
หมู ไก่ ไข่ ออร์แกนิก
ที่ได้การรับรองมาตรฐาน
จากสากล

ผัดกะเพรา

Stir-fried minced
Thai basil

หมู / ไก่ 170 บาท
pork / chicken THB

ทะเล / กุ้ง 220 บาท
seafood / shrimp THB





ลาบปลาดุกฟู
Spicy fluffy-fried minced catfish salad

180.-



เต้าหู้น้ำแดง
Deep-fried tofu in brown soup

170.-



เนื้อกรรเชียงปูจัมโบ้ผัดพริกขึ้นหฺสวน
Stir-fried jumbo crabmeat and fresh chili

450.-



เนื้อปลากะพงราดพริก 3 รส
Stir-fried seabassmeat with spicy chili and garlic

270.-

Crabs

กินปู

ปูทองเหลืองที่เลี้ยงในแหล่งธรรมชาติ จากจังหวัด
จันทบุรี เป็นปูที่ขึ้นชื่อเรื่องความอร่อย

“สุสด ก้ามโต เนื้อแน่น หวาน
เหมาะแก่การปรุงอาหารตามตำรับเสวย”





ปูดำอบวุ้นเส้น 230.- / 100g.
Mud crab baked with vermicelli in earthen casserole



ปูดำนึ่ง 230.- / 100g.
Steamed mud crab



ปูดำผัดพริกไทยดำ 230.- / 100g.
Stir-fried mud crab with black pepper sauce



ปูดำนึ่งซีอิ๊ว 230.- / 100g.
Steamed mud crab with soy sauce

Prawn

กินกุ้ง

เพราะเราเชื่อในคุณค่าของวัตถุดิบ “เสวยจึงเลือกเฉพาะ
กุ้งแม่น้ำธรรมชาติ จากจังหวัดอยุธยา” คัดเฉพาะกุ้ง
ตัวโตๆ ที่อัดแน่นไปด้วยเนื้อและมันกุ้งสีทองแสนอร่อย





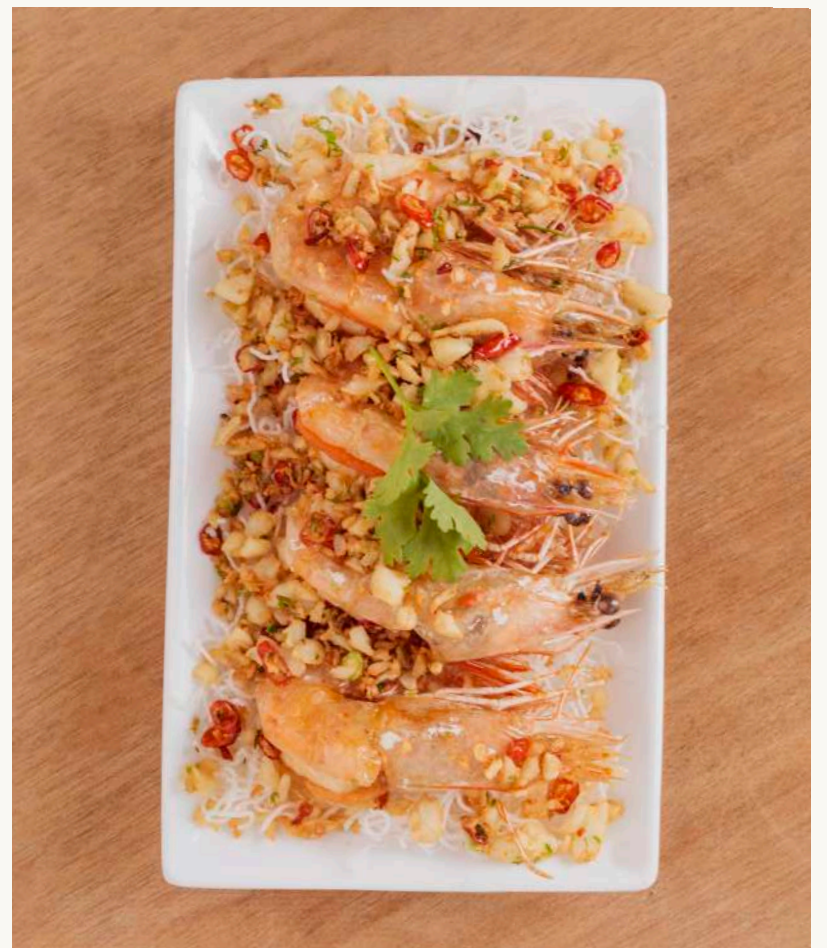
กุ้งแม่น้ำนึ่งกระเทียม
Steamed giant river prawn with garlic

850.- / ตัว (each)



กุ้งแชบ๊วยอบวุ้นเส้น
Baked sea prawns with bean vermicelli in earthen casserole

345.-



กุ้งแชบ๊วยผัดพริกเกลือ
Stir-fried sea prawns with rock salt and fresh chili

345.-

Squid

กินปลาหมึก

ปลาหมึกคุณภาพดี ส่งตรงจากท้องทะเล นำมาปรุงเมนูยอดนิยมตามตำรับ
 ”เลอฯ หมอ อร์ฯ และเมืงแม่ฮ่องสอนคุณภาพ”



ปลาหมึกทอดกระเทียม
 Stir fried squid with garlic

260.-



ปลาหมึกผัดพริกเผา
 Stir fried squid with roasted chili paste

260.-



ปลาหมึกผัดผงกะหรี่
 Curry squid

260.-



ปลาหมึกผัดพริกสด
 Stir fried squid with fresh chili

260.-



ปลากระพงราดพริก
Deep fried seabass in chili sauce

450.-



ปลากระพงทอดกระเทียม
Deep fried seabass with garlic

450.-



ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว
Steamed seabass in soy sauce

450.-

Fish

กินปลา

ปลาเป็นแหล่งโปรตีนและวิตามิน
คุณภาพสูง โดยเฉพาะ เอ บี1 บี2
บี6 และดี และมีไขมันต่ำเหมาะ
สำหรับผู้รักสุขภาพ

“

เสวยด้วยรสธรรมชาติ
จากแหล่งน้ำธรรมชาติ
ภาคตะวันออกและภาคใต้

”

Spicy Salad

กินยำ

หลากหลายเมนู “ยำ” รสจัดจ้าน
 คลุกเคล้าน้ำซอส ตำรับเสวย
 เหมาะสำหรับผู้ที่รักสุขภาพ
 เน้นกินผักและวัตถุดิบไขมันต่ำ



ยำ 3 กรอบ
 Spicy crispy fish maw , cashew nut
 and fried shrimp salad

195.-



ยำคะน้ากุ้งสด
 Spicy kale branch shrimp salad

165.-



ยำกุ้งเสวย
 Savoey's signature spicy shrimp salad

200.-



ยำมะม่วง
 Spicy mango salad

150.-



ยำรวมมิตรทะเล
 Spicy mixed seafood

195.-



ยำวุ้นเส้นทะเล
 Glass noodle pork nut spicy salad

195.-



ยำปลาสดลิ้มมะม่วง
 Spicy crispy leaf fish maw salad

195.-



ยำผักบุ้งกรอบ
 Crispy deep-fried morning glory salad

150.-

Vegetables

กินผัก

เมนูเพื่อสุขภาพ เต็มไปด้วยคุณค่าสารอาหาร ทั้งแร่ธาตุ วิตามิน และเส้นใย มีประโยชน์ต่อร่างกาย

“ควรกินผักผลไม้อย่างน้อยวันละ 400 กรัม เพื่อสุขภาพที่ดี”



กะหล่ำปลีน้ำปลา 140.-
Stir-fried cabbage with fish sauce



ยอดมะระไฟแดง
Quick-fried chayote with chili

140.-



ผักคะน้าฮ่องกงปลาเค็ม 170.-
Stir-fried Chinese kale with salted fish

170.-



ยอดอ่อนทานตะวันไฟแดง 140.-
Stir-fried sunflower sprout with chili

140.-



ยอดมะระน้ำมันหอย
Stir-fried chayote in oyster sauce

140.-



ผักฉ่ำกระเจ็ดไฟแดง
Quick-fried water mimosa with chili

140.-



ผักฉ่ำกระเจ็ดน้ำมันหอย 140.-
Stir-fried water mimosa in oyster sauce

140.-



ผักฉ่ำกาดแก้วน้ำมันหอย
Stir-fried crispy lettuce in oyster sauce

140.-



ผักฉ่ำรวมมิตร
Stir-fried mixed vegetables

140.-



บร็อคโคลี่ผัดกุ้ง
Stir-fried broccoli with shrimps

170.-

Soup

กินแกง

กลิ่นหอมๆของแกงที่ลอยมา
เตะจมูก ชวนให้สัมผัสรสชาติ
เครื่องแกงและเครื่องเทศ
ชนิดต่างๆ

“
เติมเต็มให้มื้ออาหารของคุณ
มีความสุขมากยิ่งขึ้น
”



แกงส้มไข่ปลาเรียวเขียว
Thai sour soup sea cat fish

350.-



ต้มโคล้งปลาสด
Hot and Spicy Soup with Fried Fish

195.-



ต้มข่าไก่
Spicy coconut soup chicken

165.-



แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย
Thai green curry with fish balls

165.-



ต้มยำรวมมิตรทะเล
Mixed seafood "Tom Yum Soup"

280.-



แกงเขียวหวานกุ้ง
Thai green curry with shrimp

180.-



แกงป่า (ไก่ / หมู)
Thai hot clear soup with chicken or pork

165.-



แกงจืดเต้าหู้หมูสับ
Clear soup with pork maw and Chinese
pickled mustard greens

145.-

Northeastern

กินอีสาน

เปิดตำรับรสเด็ด สูตรตำรับเสวย แซ่บหนั จัดจ้าน ครบทุกรส
กลมกล่อมอย่างลงตัว อร่อยได้ทุกมื้อ !



ข้าวเหนียวไก่ทอด 175.-
Deep-fried chicken and sticky rice



น้ำตกหมู 180.-
Hot and spicy grilled pork salad



ส้มตำไข่เค็ม 130.-
Green papaya salad and salty egg



ข้าวเหนียวไก่ย่าง 175.-
Grilled chicken and sticky rice



ลาบหมู / ไก่ 180.-
Spicy minced pork salad or chicken



ส้มตำไข่ดาว 130.-
Green papaya salad and fried egg

Other อื่นๆ

ข้าวเหนียวนุ่ม 25.-
Sticky rice

หมี่ขาวลวก 25.-
Boiled rice vermicelli

ขนมจีน 25.-
Thai rice noodle

Rice and Noodles

กินข้าว กินเส้น

เมนูอาหารจานเดียวเลือกตามสไตล์ที่ชอบ
คัดสรรวัตถุดิบคุณภาพจากแหล่งวัตถุดิบธรรมชาติ
และเลือกใช้น้ำมันพืช ออร์แกนิก เพื่อคุณค่าทางโภชนาการ
และมีประโยชน์ต่อสุขภาพ



ข้าวผัด (กุ้ง/ทะเล)
Shrimp or seafood fried rice

150/160.-



ผัดไทยเส้นจันทร์
"Pad Thai Sen Chan"

165.-



ข้าวผัดไข่
Egg fried rice
ข้าวผัด (หมู,ไก่)
Pork / Chicken fried rice

110.-

140.-



เส้นหมี่/เส้นใหญ่ ราดหน้า (หมู/ไก่)
Fried rice vermicelli with pork or chicken in thick gravy

140.-



เส้นหมี่/เส้นใหญ่ ราดหน้า (กุ้ง/ทะเล)
Rice noodles in thick gravy with shrimp or seafood

150/160.-



เส้นหมี่/เส้นใหญ่ ราดหน้าปลาเต้าซี่
Rice noodles with seabass in seasoned fermented black bean sauce

150.-



ก๋วยซีหมี่ (ไก่/กุ้ง) 140/150.-
Egg noodles topped with shrimp stew or chicken



ก๋วยเตี๋ยวดัดซีอิ้ว (หมู/ไก่) 140.-
Stir-fried thin noodles with black soy sauce and pork or chicken



ก๋วยเตี๋ยวดัดซีอิ้วกุ้ง 150.-
Stir-fried thin noodle with black soy sauce and seafood



ข้าวกะเพรา (กุ้ง/ทะเล) 150/160.-
Stir-fried shrimp or seafood with holy basil on rice



ผัดไทยไก่ 155.-
"Pad Thai" Chicken



บะหมี่ชกเกียน 160.-
Egg noodles with mushroom squid and pork maw



ข้าวกะเพรา (หมู/ไก่) 140.-
Stir-fried Pork or Chicken with holy basil on rice



ข้าวอบ (กุ้ง/รวมมิตร) 150.-
Baked rice with shrimp or mixed chicken , pork and shrimp

Other อื่นๆ

ข้าวหอมมะลิแท้ (จาน / โถ) 28 / 110.-
Steamed rice (Dish/Bowl)

ไข่เจียว 90.-
Omelet

ไข่เจียวหมูสับ 140.-
Minced pork omelet

ไข่เจียวกุ้งสับ 150.-
Shrimp Omelet

ไข่ดาว 20.-
Fried egg

Branches

สาขา

TERMINAL 21 ASOK

เสวย สาขา เทอร์มินอล 21 อโศก

88 ศูนย์การค้าเทอร์มินอล 21 อโศก ห้องเลขที่ SH-5-015
ชั้น 5 ซ.สุขุมวิท 19 (วัฒนา) ถสุขุมวิท แขวงคลองเตยเหนือ
เขตวัฒนา กทม 10110
Tel. 02-004-2490

TERMINAL 21 PATTAYA

เสวยชีฟูด สาขา เทมินอล21 พัทยา

777 หมู่ 6 ถ.พัทยาเหนือ ต.นาเกลือ อ.บางละมุง
จ.ชลบุรี 20150
Tel. 033-252-564

SUKHUMVIT 26 (A SQUARE)

เสวย ชีฟูด สาขา สุขุมวิท 26

120/4 ซ.สุขุมวิท 26 แขวงคลองตัน เขตคลองเตย
กรุงเทพมหานคร 10110
Tel. 02-020-7462

THA MAHARAJ

เสวย สาขา ท่ามหาราช

ชั้น 2 อาคาร G ช.มหาราตุ ถ.มหาราช
แขวงพระบรมราชวัง เขตพระนคร กรุงเทพมหานคร 10120
Tel. 02-024-1317

MERCURY VILLE CHIDLOM

เสวย สาขา เมอคิว วิลล์ ชิดลม

540 อาคารเมอคิวทาวเวอร์ ชั้น 2 ถ.เพลินจิต แขวงลุมพินี
เขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร 10330
Tel. 02-255-1791

EMPIRE TOWER

เสวย สาขาเอ็มไพร์ทาวเวอร์

1 อาคารเอ็มไพร์ทาวเวอร์ ชั้น M2 ถ.สาทรใต้ แขวงยานนาวา
เขตสาทร กรุงเทพมหานคร 10120
Tel. 02-670-1660

ALL SEASONS TOWER

เสวย สาขา ออล ซีซั่นส์

87/2 อาคาร ออล ซีซั่นส์ ชั้น 2 ถ.วิทยุ แขวงลุมพินี
เขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร 10330
Tel. 02-654-3334

THE SHOPPES AT BELLE GRAND RAMA 9

เสวย สาขาเดอะชอปส์ แกรนด์ พระราม 9

141/1 อาคารเดอะชอปป์ิง แกรนด์ พระราม 9 เบล
ชั้น G ถ.พระราม 9 แขวงห้วยขวาง เขตห้วยขวาง
กรุงเทพมหานคร 10310
Tel. 02-168-1347

CHAMCHURI SQUARE

เสวย สาขา จามจุรี สแควร์

317 ชั้น G อาคารโครงการจัดรัสจามจุรี ถ.พญาไท แขวง
ปทุมวัน เขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร 10330
Tel. 02-160-5101

บริการจัดเลี้ยง | CATERING SERVICE

PRIVETE PARTY | BUFFET | COCKTAIL
COFFEE BREAK | WEDDING | MAILBOX | SNACKBOX

TEL. 095-514-1141

   SAVOEYCATERING

เสวย

Savoey

.....
Thai Restaurant EST. 1972

上味泰餐館

WWW.SAVOEY.COM