



บ้านเจีย

BAAN JIA



สูตรจากอาม่า รสชาติที่ส่งต่อจากรุ่นสู่รุ่น

Recipes from Grandma.
passed down with love



ทำสดใหม่ทุกวัน
Cooked Fresh Daily



วัตถุดิบคัดสรร
Quality Ingredients



ใส่ใจเหมือนทำให้ครอบครัว
Made with Family Care

The Heart of Baan Jia

บ้านเจีย เริ่มต้นจากสูตรอาหารที่สืบทอดจากอาม่า
เราเชื่อว่าอาหารที่ดีไม่ได้เกิดจากความซับซ้อน แต่เกิด
จากความเข้าใจและความใส่ใจในการทำอาหาร เพื่อดึง
รสชาติแท้ของทุกส่วนผสมออกมาอย่างพอดี

ทุกสูตรได้รับการปรับแต่งและพิสูจน์ผ่านมืออาหารของ
ครอบครัว จนกลายเป็นอาหารรสชาติที่กลมกล่อม และ
เต็มไปด้วยความตั้งใจในทุกจาน

เราหวังว่าทุกมือที่บ้านเจีย จะมอบความรู้สึกอบอุ่น...
เหมือนได้กลับมารับประทานอาหารที่บ้านอีกครั้ง

Crafted with Care • Inspired by Grandma's Kitchen

เมนูแนะนำบ้านเจีย

Chef's Recommendations

招牌推荐



C1. หมูสับปลาเค็มทอด

Deep-fried Minced Pork with Salted Fish
咸鱼香炸肉饼

160.-



C2. ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

Stir-fried Chicken with Cashew Nuts
腰果炒鸡丁

150.-



C3. หมูมะนาว

Pork with Spicy Lime Sauce
青柠酸辣猪肉

120.-



C4. ต้มบิ้วยหมูสับ

Minced Pork Soup with
Pickled Plum

酸梅肉末汤 120.-



C5. ถั่วแขกผัดพริกเกลือหมูสับ

Stir-fried Green Beans with
Minced Pork in Salt & Chili

干煸四季豆肉末 100.-



C6. ขนมหัวผักกาดบ้านเจีย

Signature Pan-fried
Radish Cake

招牌煎萝卜糕 90.-

กับข้าวบ้านเจีย
Baan Jia Classics
经典菜

M1.เป็ดพะโล้ 230.-
Braised Duck
卤鸭

M2.ปลาหมึกทอดกระเทียม 160.-
Garlic Fried Squid
蒜香炸鱿鱼

M3.หมูสันนอกนุ่มทอด 110.-
Fried Tender Pork Loin
软炸猪里脊

M4.เต้าหู้ไข่ทรงเครื่องหมูสับ 90.-
Egg Tofu with Minced Pork in Gravy
肉末红烧玉子豆腐

M5.ไข่ดาวหน้าหมู 90.-
Fried Egg over Minced Pork
肉末盖荷包蛋

M6.หมูก้อนทอด 90.-
Deep-fried Pork Patties
香炸猪肉饼



M7.หมูสับหน้าเลียบ 110.-
Stir-fried Minced Pork with
Chinese Black Olives
榄菜炒肉末



M8.หมู / ไก่ ทอดกระเทียม 110.-
Garlic Fried
Pork / Chicken
蒜香炸猪肉 / 鸡肉



M9.ทอดมันกุ้ง 165.-
Deep-fried
Shrimp Cakes
香炸虾饼



M10.คั่วพริกเกลือ
Stir-fried with Salt & Chili
椒盐炒
Pork/Chicken 120.-
Crispy Pork 150.-
Squid 180.-
Seafood 200.-
Shrimp 220.-



M11.ผัดพริกเผาไข่ขุ่น
Stir-fried with Chili Paste & Soft Scrambled Egg
辣椒酱滑蛋炒
Pork/Chicken 130.-
Crispy Pork 160.-
Squid 190.-
Seafood 210.-
Shrimp 230.-



M12.ผัดไข่เค็ม
Stir-fried with Salted Egg Yolk
咸蛋黄炒
Squid 180.-
Seafood 200.-
Shrimp 220.-



M13.ผัดผงกะหรี่
Stir-fried in Curry Powder
咖喱炒
Squid 200.-
Seafood 220.-
Shrimp 240.-

M14.ผัดกะเพรา
Stir-Fried Holy Basil
打抛

Pork/Chicken 110.-
Crispy Pork 160.-
Braised Pork 150.-
Squid 150.-
Shrimp 160.-
Seafood 160.-

M15.ผัดพริกเผา
Stir-fried with Chili Paste
辣椒酱炒

Pork/Chicken 120.-
Crispy Pork 150.-
Squid 180.-
Seafood 200.-
Shrimp 220.-

ไข่

Egg Dishes

蛋类

E3.ไข่เจียวหมูสับ
Minced Pork Omelette
肉末煎蛋

70.-

E4.ไข่เจียวมะระ
Bitter Gourd Omelette
苦瓜煎蛋

80.-

E5.ไข่เจียวไชโป้ว
Preserved Radish Omelette
菜脯煎蛋

100.-

E6.ไข่เจียวกุ้งสับ
Minced Shrimp Omelette
虾仁煎蛋

100.-

ปลา

Fish Dishes

鲜鱼类

F3.เนื้อปลากะพงคั่วพริกเกลือ 195.-
Stir-fried Sea Bass Fillet with Salt & Chili
椒盐鲈鱼片

F4.เนื้อปลากะพงทอดน้ำปลา 195.-
Deep-fried Sea Bass Fillet with Fish Sauce
鱼露香酥鲈鱼片

F5.เนื้อปลากะพงผัดขึ้นฉ่าย 195.-
Stir-fried Sea Bass Fillet with Chinese Celery
芹菜炒鲈鱼片

E1.มะระผัดไข่
Stir-fried Bitter Gourd with Eggs
苦瓜炒鸡蛋

80.-



E2.ไชโป้วผัดไข่
Stir-fried Preserved Radish with Eggs
菜脯炒鸡蛋

100.-



F1.เนื้อปลากะพงทอดกระเทียม 195.-
Deep-fried Sea Bass Fillet with Garlic
蒜香炸鲈鱼片



F2.เนื้อปลากะพงราดพริก 195.-
Sea Bass Fillet with Sweet Chili Sauce
甜辣酱鲈鱼片

ผัดผัก

Stir-fried Vegetables

炒蔬菜类



V1.กุยช่ายขาวผัดเต้าหู้หมูสับ
Stir-fried White Chives with
Tofu & Minced Pork
肉末炒白韭菜豆腐
120.-



V4.กะหล่ำปลีผัดน้ำปลา
กุ้งแห้ง
Stir-fried Cabbage with
Fish Sauce & Dried Shrimp
鱼露虾米炒手撕包菜
120.-



V2.คะน้าปลาเค็ม
Stir-fried Chinese Broccoli
with Salted Fish
咸鱼炒芥兰
120.-



V5.ผัดผักบุ้งไฟแดง
Stir-fried Morning Glory
(Pad Pak Boong)
飞天空心菜
80.-



V3.แขนงผัดน้ำมันหอย
Stir-fried Baby Cabbage Sprouts
in Oyster Sauce
蚝油炒甘蓝芽
100.-



V6.กวางตุ้งฮ่องกง
ราดน้ำมันหอย
Steamed Hong Kong
Choy Sum in Oyster Sauce
蚝油菜心
80.-

V7.ผัดผักกวางตุ้งฮ่องกงลูกชิ้นกุ้ง
Stir-fried Hong Kong Choy Sum with Shrimp Balls
菜心炒虾丸
190.-

V8.คะน้าผัดน้ำมันหอย
Stir-fried Chinese Broccoli in Oyster Sauce
蚝油芥兰
80.-

เพิ่มเนื้อสัตว์ 加料 Extra meat

หมูสับ
Minced Pork
肉末
20.-

หมู/ไก่
Pork/Chicken
猪肉/鸡肉
20.-

หมูกรอบ
Crispy Pork
脆皮猪肉
60.-

ปลาหมึก
Squid
鱿鱼
60.-

กุ้ง
Shrimp
虾
60.-

ต้ม汤类 Soups



S1. ต้มก๋วยเตี๋ยวหมูสามชั้น
Pork Belly Noodle Soup
咸菜五花肉汤
100.-



S2. ต้มจับจ่ายหมูสามชั้น
Chinese Mixed Vegetable Stew with Pork Belly
杂菜五花肉汤
100.-



S3. ต้มแซ่บกุ้งสดพริกขี้หนู
Spicy & Sour Shrimp Soup (Tom Saap)
泰式酸辣鲜虾汤
220.-



S4. ต้มยำน้ำข้นกุ้งสดพริกขี้หนู
Creamy Tom Yum Soup with Shrimp
浓汤冬阴功鲜虾汤
240.-

S5. แกงส้มกุ้งสด

Thai Tamarind Sour Soup with Shrimp
泰式罗望子鲜虾汤

200.-

S6. แกงส้มปลากะพง

Thai Tamarind Sour Soup with Sea Bass
泰式罗望子鲈鱼汤

200.-

S7. ต้มแซ่บปลากะพงพริกขี้หนู

Spicy & Sour Sea Bass Soup (Tom Saap)
泰式酸辣鲈鱼汤

220.-

S8. ต้มยำน้ำข้นปลากะพงพริกขี้หนู

Creamy Tom Yum Soup with Sea Bass
浓汤冬阴功鲈鱼汤

240.-

ยำ Thai Salads



Y1. ยำไข่เค็ม
Spicy Salted Egg Salad
凉拌咸蛋
90.-



Y2. ยำผักกาดดอง
Spicy Pickled Mustard Greens Salad
凉拌酸菜
90.-



Y3. ยำวุ้นเส้น
Spicy Glass Noodle Salad
凉拌粉丝
90.-



Y4. ยำกุนเชียง
Spicy Chinese Sausage Salad
凉拌腊肠
100.-



Y5. ยำมาหมาล่าหมูสับหม่าล่า
Spicy Mala Instant Noodle Salad with Minced Pork
麻辣肉末方便面沙拉
110.-

Y6. ยำไข่ดาว

Spicy Fried Egg Salad
凉拌荷包蛋

90.-

เครื่องเคียง 配菜 Sides

Z1. ข้าวสวย
Steamed Rice
米饭

15.-

Z2. ข้าวต้ม
Rice Soup
泡饭

20.-

Z3. ไข่ดาว
Fried Egg
荷包蛋

15.-

Z4. ไข่เจียว
Omelette
煎蛋

20.-

Z5. ไข่เค็ม
Salted Egg
咸蛋

25.-

เครื่องดื่ม 饮品 Beverages

B1. น้ำเปล่า
Drinking Water
饮用水

15.-

B2. น้ำอัดลม
Soft Drinks
汽水

20.-

B3. น้ำแข็ง
Ice
冰块

2.-

B4. ชาจีนร้อน (ตามฤดูกาล)
Seasonal House Hot
Chinese Tea
时令特制热茶

(สอบถาม)
ask for price

B5. เบียร์ลีโอ
Leo Beer
豹牌啤酒

90.-

B6. เบียร์ช้าง
Chang Beer
象牌啤酒

90.-

B7. เบียร์สิงห์
Singha Beer
胜狮啤酒

105.-

B8. เบียร์ไฮเนเกน
Heineken Beer
喜力啤酒

125.-