



ศิริชัย ไก่ย่าง

www.sirichaikaiyang.com

02-585-5779



R1 ไก่ย่าง	190-	Y18 ยำไข่ปลาตุก	140-	เปิด		F16 เนื้อปลาแก่น้ำแดง	150-
R2 หมูสะเต๊ะ	99-	Y19 ยำปูม้า	140-	D1 เปิดน้ำแดง	120-	F17 ปลาช่อนผัดขึ้นฉ่าย	150-
A1 ไส้หมูพะโล้ทอด	99-	ทานเล่น ๗/ทอด		D2 เปิดล่อน	120-		
A6 ทอดมันกุ้ง	99-	A1 ไส้หมูพะโล้ทอด	99-	D3 เปิดราดหน้าปู	120-	อาหารจานเดียว	
R3 ซาหมี-หมั่นไถว	300-	A2 ลาบหมูทอด	95-	D4 เปิดติริชชี่	120-	B1 ออส่วน	120-
H1 แกงเขียวหวาน-โรตี่	140-	A4 ไส้กรอกอีสาน	95-	D5 เปิดอบสามรส	120-	B2 ผัดไทกุ้งสด	85-
T17 ส้มตำปูม้า	120-	A5 ทอดมันกุ้ง	99-	แกง ผัดเผ็ด		B3 ไก่ย่างซีอิ๊ว	85-
L10 ก้อยกุ้ง	100-	A6 ปอเปี๊ยะพระจันทร์	99-	H1 แกงเขียวหวานไก่-โรตี่	140-	B4 ก้อยเตี๋ยหมูสับ	85-
P3 ต้มแซบกระดูกหมู	120-	A7 แซ่กั๊น	99-	H2 แพนงไก่/หมู/เนื้อ	120-	B5 ก้อยเตี๋ยราดหน้า	85-
F7 แกงส้มปลาช่อนทอด	300-	A8 ทอดมันปลา	99-	H3 แกงเผ็ดหมูย่าง	120-	B6 ก้อยเตี๋ยผัดซีอิ๊ว	85-
ส้มตำ		A9 เลือร่องไก่	95-	H4 ท่อหมกติริชชี่(ทะเล)	150-	B7 ข้าวอบหน้าเลียบ	85-
T1 ตำไทย	60-	A10 หมู/เนื้อแดดเดียว	95-	H5 ทะเลผัดฉ่า/ปลาช่อน	150-	B8 ข้าวอบทรงเครื่อง	85-
T2 ตำปู	60	A11 หมูย่าง/ตับย่าง	95-	H6 ปลาตุกทอดกรอบผัดเผ็ด	120-	B9 ข้าวราดกระเพราไก่/หมู	85-
T3 ตำปลาร้า	60-	A12 ปีกไก่ทอด	95-	H7 น้ำพริก ปลาตุกฟู	120-	B10 ข้าวราดหน้าไก่	85-
T4 ตำไทยใส่ปู	65-	A13 แหนมซีโครงหมูทอด	95-	H8 น้ำพริกปลาร้า	100-	B11 ข้าวผัดคะน้าปลาเค็ม	85-
T5 ตำปูปลาร้า	65-	A14 สลัดผัก ไข่ชุบแป้งทอด	95-	H9 ปูหลน	100-	B12 ข้าวผัดปู/กุ้ง 90-/190-	
T6 ตำข้าวปู	65-	A15 ฮอทดอกทอดราดซอส	95-	H10 น้ำพริกกะปิ ซ่อมทอด	100-	B13 ข้าวน้ำพริกปลาร้า	85-
T7 ตำแดงปู	65-	A16 ปลาหมึกแดดเดียว	150-	H11 ผัดกระเพราไก่/หมู/เนื้อ	100-	B14 ข้าวผัดผัดทะเล	85-
T8 ตำไข่ต้ม	65-	A17 ปลาหมึกย่าง	150-	H12 ผัดกระเพราทะเล	150-	B15 ข้าวผัดเขียวหวานไก่	85-
T9 ตำผลไม้	65-	A18 ไก่ทอดเกลือ	140-	H13 ผัดกระเพราไก่ย่าง	190-	B16 ข้าวผัดแซลมอน	85-
T10 ตำแครอทไทย	65-	A19 ปลาตุกย่าง	120-	แกงส้ม ต้มยำ แกงจืด		B17 ข้าวผัดแพนงไก่	85-
T11 ตำก้อยยาวปู	65-	A20 เนื้อปลาแก่น้ำแดง	150-	P1 ปลาหมึกโขลนึ่งมะนาว	200-	B18 ข้าวอบสัปปะรด	85-
T12 ตำหอยดอง	65-	ผัด ผัด		P2 เปิดตุ๋นมะนาวดอง	120-	B19 ข้าวต้มหมูสับ	85-
T13 ตำมะม่วงปู	65-	V1 หน่อไม้ฝรั่งผัดกุ้ง	95-	P3 ต้มแซบกระดูกหมู	120-	G1 ข้าวสวย	25-/60-
T14 ตำกุ้งสด	80-	V2 ตะขอยัดปลาเค็ม	95-	P4 หมูตุ๋น/เนื้อตุ๋น	140-	G2 ข้าวเหนียว	25-
T15 ตำคอกหมูย่าง	80-	V3 ยอดข้าวโพดผัดกุ้ง	95-	P5 ต้มโคล้งปลาสด	140-	G3 ขนมจีน	25-
T16 ตำปลา	80-	V4 คะน้า/ผักบุ้งไฟแดง	95-	P6 ต้มยำปลาช่อน	150-	G6 หมั่นไถว	30-
T17 ตำปูม้า	120-	V5 ตำลึงผัดหมูสับ	95-	P7 ต้มโคล้งไก่	120-	G6 โรตี่	20-
ลาบ ก้อย น้ำตก		V6 ผัดผักใส่กุ้งสด	95-	P8 ต้มยำกุ้ง/รวมมิตร	150-	S1 ยำเม็ดมะม่วงทอด	85-
L1 ลาบหมู	95-	V7 กุ้งอกผัดเต้าหู้หมูสับ	95-	P9 ต้มซ่าไก่	120-	S2 ยำถั่วลิสง	60-
L2 ก้อยเนื้อ	95-	V8 บร็อคเคอรี่ผัดเห็ดหอม	95-	P10 ต้มซ่าปลาสด	140-	S3 ข้าวเกรียบทอด	85-
L3 ลาบเปิด	95-	V9 บร็อคเคอรี่ผัดลูกชิ้นกุ้ง	95-	P11 แกงจืดเต้าหู้หมูสับ	120-	S4 ไก่สามอย่าง	85-
L4 ตับหวาน	95-	V10 ผักกาดขาวผัดลูกชิ้นกุ้ง	95-	P12 แกงอ่อมไก่/ปลาตุก	120-	S5 ไข่เขียวม้าทรงเครื่อง	95-
L5 น้ำตกหมู (เนื้อ)	95-	V11 กระหล่ำปลีผัดหมูกรอบ	95-	P13 แกงส้มผัดรวมกุ้ง	120-	ขนมหวาน	
L6 ลาบหมูใส่ตับ	95-	V12 กระหล่ำปลีผัดน้ำปลา	95-	P14 แกงเลียงกุ้ง	120-	K1 ลอดช่องน้ำกะทิ	30-
L7 ลาบวันเส้น	95-	V13 วันเส้นผัดไข่หมูสับ	95-	P15 แกงป่าไก่	120-	K2 เจาก๊วย	30-
L8 ลาบปลาตุก	100-	V14 ผัดผักสี่สหาย	95-	P16 แกงส้มซ่อมทอด	120-	K3 เจาก๊วยนมสด	35-
L9 ลาบปลาหมึก	100-	V15 ผัดผักรวมมิตร	95-	P17 แกงจืดวันเส้นหมูสับสาหร่าย	120-	K5 แป๊ะก๊วยน้ำซิง(ร้อน/เย็น)	40-
L10 ก้อยกุ้ง	100-	V16 ผัดโป๊ยเซียน	95-	P18 แกงจืดผัดกาดขาวหมูสับ	120-	K6 แป๊ะก๊วยนมสด(ร้อน/เย็น)	45-
L11 ชุปหน่อไม้	65-	V17 ผัดจับฉ่าย	95-	P19 แกงจืดกระดูกหมูเค็มไข่	120-	K7 บัวลอยน้ำซิง	40-
ยำ ยำ		V18 เกี่ยมไข่ผัดกระเพราหมู	100-	Ja		K8 สละลอยแก้ว	40-
Y1 ยำมะเขือยาว	95-	V19 ไก่ผัดเม็ดมะม่วง	100-	F1 ปลากระพงทอดน้ำปลา	320-	K9 เงาะกระป๋อง	95-
Y2 ยำวันเส้น	95-	V20 ลูกชิ้นกุ้งเห็ดหอมน้ำแดง	100-	F2 ปลากระพงทอดกระเทียม	320-	K10 ขนมปังปิ้งทาเนย	35-
Y3 ยำก้านคะน้า	95-	V21 เต้าหู้น้ำแดง	120-	F3 ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว	320-	K11 โรตี่ นมข้นหวาน	45-
Y4 ยำถั่วพู	95-	V22 เต้าหู้ทรงเครื่อง	120-	F4 ปลากระพงนึ่งบ๊วย	320-	K12 ผลไม้รวม	100-
Y5 ยำหอยแครง	95-	V23 เต้าหู้ผัดผงกะหรี่	100-	F5 ปลากระพงนึ่งเต้าเจี้ยว	320-		
Y6 ยำไข่เขียวม้า	95-	V24 ปลาหมึกผัดไข่เค็ม	120-	F6 ปลากระพงนึ่งมะนาว	320-		
Y7 ยำสามกรอบ	95-	V25 กระเพาะปลาผัดแห้ง	120-	F7 แกงส้มปลาช่อนทอด	300-		
Y8 หมู/เนื้อมะนาว	95-	V26 กระเพาะปลาน้ำแดง	150-	F8 ปลาช่อนทอดน้ำตก	300-		
Y9 ยำหมู/เนื้อย่าง	95-	V27 กุ้งอบวันเส้น	150-	F9 เมี่ยงปลาช่อนทอด	300-		
Y10 ยำแหนมสด	95-	V28 ทะเลผัดผงกะหรี่	150-	F10 ปลาช่อนแดดเดียว	300-		
Y11 ผลำหอยแครง	95-	V29 เนื้อปูผัดผงกะหรี่	150-	F11 ปลาช่อนแป๊ะชะ (น้ำใส)	300-		
Y12 ผลำหมูมะเขืออ่อน	95-	V30 ทะเลผัดพริกเผา	150-	F12 ปลาช่อนนึ่งแจ่ว	300-		
Y13 ยำใส่ดิน	100-	V31 หมู/ใส่ดินทอดกระเทียม	100-	F13 ปลาสำลิตอดยำมะม่วง	300-		
Y14 ยำรวมมิตร	120-	V32 หมูสับหน้าเลียบ	100-	F14 ปลาหมึกทอดกระเทียม	300-		
Y15 กุ้งแช่น้ำปลา	120-	V33 หมูสับนึ่ง	100-	F15 ปลาแกงคั่วพริก	320-		
Y16 กุ้งเต้น	120-	A34 ไข่เจียวหมูสับ	85-				
Y17 ยำปลาตุกฟู	120-	A35 ไข่เจียวปู/กุ้ง	95-				

02-585-5779

สาขา 37 (วงศ์สว่าง) เปิดบริการ จันทร์-เสาร์ เวลา 10.00น.-19.00น.

