



សេនេជាន
Saneh Jaan

Vegetarian Menu



Appetizer

ปอเปี๊ยะทอด
Deep-fried spring roll
290.-

สะเต๊ะเต้าหู้
Tofu satay with peanut sauce and cucumber relish
290.-

หมี่กรอบโบราณ
Traditional caramelized noodles with tofu
450.-

Salad


ยำวุ้นเส้น 
Spicy vermicelli noodles salad
290.-

ยำถั้วพู 
Winged bean salad
290.-

ยำส้มโอขาวน้ำผึ้ง 
Pomelo salad
390.-

Soup

ต้มยำเห็ด 
Tom yum soup with mushroom, kaffir lime and chili
350.-

ต้มข่าสูตรโบราณ 
Traditional Tom kha soup with mushroom and galangal
350.-

พะโล้เต้าหู้และเห็ดหอม
Five spices soup with tofu and mushroom (with or without egg)
290.-

Main Course

แกงเขียวหวานผักรวม 
Green curry with baby eggplant and mixed vegetables
390.-

เต้าหู้ผัดขึ้นฉ่าย
Stir-fried tofu with celery
290.-

เห็ดและผักย่าง น้ำจิ้มแจ่ว
Grilled mushroom and vegetables with spicy northern style dip
290.-

ผัดกะเพราเต้าหู้ 
Stir-fried tofu with basil, garlic and chili
350.-

ผัดผักรวม
Stir-fried mixed vegetables
350.-

ผัดไทยเส้นจันท์
Pad Thai noodles with tamarind sauce and bean sprouts
350.-

ข้าวผัดผัก
Fried rice with vegetables
290.-





Vegetarian Set Menu

ยำส้มโอ 🥒
Pomelo salad

หมี่กรอบโบราณ
Traditional caramelized noodles with tofu

ต้มข่าเห็ด 🍄
Tom Kha soup with mushroom and galangal

ผัดกะเพราเต้าหู้ 🌿🌶️
Stir-fried tofu with basil, garlic and chili

แกงเขียวหวานผักรวม 🍆🥕
Green curry with eggplant and mixed vegetables

น้ำพริกหนุ่มกับผักจิ้ม 🌶️
Spicy northern style dip with assorted vegetables

ผัดยอดฟักแม้ว เห็ดหอม
Stir-fried chayote with mushroom

ไอศกรีมกะทิ
Coconut ice cream with topping

ผลไม้ตามฤดูกาล
Seasonal fruit

1,600 baht