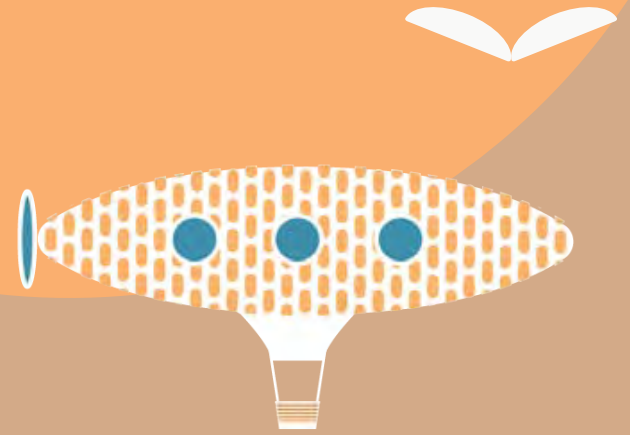


MENU

Spaghetti Factory

CENTRAL THAM



“
**เพราะวัตถุดิบที่ได้รับการดูแลใส่ใจ
อย่างเต็มที่ นอกจากจะทำให้มีรสชาติ
ที่ดีแล้ว ยังส่งผลต่อสุขภาพอีกด้วย**
”

การงดใช้สารเคมีต่าง ๆ นอกจากจะทำให้ชุมชนเกษตรกรมีสุขภาพ
ที่ดีขึ้น ลูกค้ายังสามารถมั่นใจได้ว่าอาหารที่รับประทานมาจาก
วัตถุดิบที่ดี สะอาด ปลอดภัย ไร้สารพิษ

นอกจากการใส่ใจตั้งแต่ต้นน้ำแล้ว Spaghetti Factory เลือก
ใช้หลอดกระดาษ และยังให้บริการ infused water แก่ลูกค้า
เพื่อลดขยะพลาสติกที่เป็นอันตรายต่อสิ่งแวดล้อมอีกด้วย

Spaghetti Factory จึงขอเชิญชวนทุกท่านมาร่วมเป็นส่วนหนึ่ง
ในการรักษาสิ่งแวดล้อมไปพร้อม ๆ กับการสร้างสุขภาพที่ดี และ
สร้างรายได้ให้แก่ชุมชนเกษตรกรอย่างยั่งยืน

เราอยากให้ลูกค้าได้รับประทานอาหารจากวัตถุดิบคุณภาพและ
ปลอดภัยที่สุด จึงมุ่งมั่นที่จะพัฒนาและยึดถือเป็นหัวใจสำคัญ
ของการประกอบกิจการของเราเสมอมา

Spaghetti Factory ร่วมสนับสนุนผลผลิตจากเกษตรกร
และชุมชนภายใต้โครงการ “เซ็นทรัล ทำ” อาทิ ผักสด ผลไม้
รวมถึงเมล็ดกาแฟ ปลอดภัยจากโครงการผักปลอดภัย
Good Agricultural Practiced และรวมไปถึงไข่ไก่ เนื้อสัตว์
คุณภาพดีและน้ำมันมะกอก เป็นต้น

โครงการ “เซ็นทรัล ทำ” สนับสนุนให้ชุมชนเกษตรกรใส่ใจและ
พิถีพิถันในทุกขั้นตอนตั้งแต่การเลือกพื้นที่เพาะปลูกที่เหมาะสม
การคัดเมล็ดพันธุ์ที่ดี การเพาะปลูกแบบปลอดภัยและการ
ปลูกแบบอินทรีย์ (Organic)





Central Tham is an initiative that supports local farmers and educates them about sustainability and organic farming method.

We source our high-quality ingredients from environmentally friendly farms around the country, such as Phu Tub Buek and Khao Kho in Petchabun Province, Song Khwae and Na Noi District in Nan Province, and Phu Chee Duen in Chiang Rai Province.

Our sourcing strategy will increase the value of organic produce from the respective communities and offer healthy ingredients to our customers, which could be the best possible gift for everyone to improve their quality of life.

to read more please go to centraltham.com

To ensure that we can serve our customers the best quality and healthy dishes, Spaghetti Factory sources its ingredients such as vegetables, fruits, and coffee beans from communities and farmers who participate in Central Tham project.

“
We focus on supporting local farmers because we want everyone to have a sustainable income.
”



Appetizers



A01



Homemade Ravioli!

A03



A02



A04



A01 CLASSIC FRENCH FRIES WITH CHEESY DIP 120.-
 เฟรนช์ฟรายส์และชีสดีป
 芝士薯条

A03 BAKED SPINACH WITH TRUFFLE OIL AND MUSHROOM 220.-
 ผักโขมอบชีสใส่น้ำมันเห็ดทรัฟเฟิลและเห็ด
 焗烤菠菜 佐松露油和蘑菇



A05 CREAMY MASHED POTATO WITH BLACK GARLIC GRAVY 150.-
 มันบดซอสเกรวี่กระเทียมดำ
 土豆泥佐黑蒜汁



A07 HOMEMADE CIABATTA WITH PARSLEY BUTTER AND BLACK GARLIC 110.-
 ขนมปังกระเทียมดำ
 夏巴塔面包加欧芹黄油和黑蒜

A02 SHRIMP RAVIOLI WITH CHILLI GARLIC SAUCE 190.- (6 pcs.)
 ราวิโอลี่กุ้งซอสพริกกระเทียม
 虾饺佐蒜蓉酱

A04 SPICED FRIED WEDGE POTATO WITH TRUFFLE OIL MAYONNAISE 130.-
 มันฝรั่งทอดคลุกเครื่องเทศ เสิร์ฟพร้อม
 มายองเนสใส่น้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล
 香料炸薯条 佐松露油和蛋黄酱



A06 MUSHROOM AND CHEESE BRUCHETTA 220.-
 ขนมปังหน้าเห็ดและมอสซาเรลล่าชีส
 蘑菇与芝士面包



A08 PINK SAUCE MAC AND CHEESE WITH CRISPY BACON BAKED IN HOMEMADE BUN 220.-
 มักกะโรนีซอสสีชมพูใส่มอสเชอเรลล่าชีสและเบคอนกรอบในขนมปังโฮมเมด
 粉红酱与芝士馅面包



Salads





- SL01 GRILLED OLIVE OIL DRIZZLED WEDGE ROMAINE LETTUCE CAESAR SALAD** 210.- 🌟
 ซีซาร์สลัดผักคอสย่างน้ำมันมะกอก
 橄榄油烤莴苣凯撒色拉
- SL02 GRILLED PORK COLLAR SALAD WITH THAI STYLE SPICY DRESSING** 180.- 🌶️
 ยำสลัดคอหมูย่างน้ำสลัดยำแบบไทย
 猪颈肉色拉 佐泰式酱汁
- SL03 ROCKET SALAD WITH SHRIMPS, CHERRY TOMATOES AND LIME BALSAMIC VINAIGRETTE DRESSING** 230.-
 สลัดร็อกเก็ตกับบัลซามิกกุ้ง
 鲜虾芝麻沙拉，搭配樱桃番茄佐莱姆甜醋酱
- SL04 SMOKED DUCK BREAST SALAD WITH ORANGE VINAIGRETTE DRESSING** 230.- 🌟
 สลัดอกเป็ดรมควัน น้ำสลัดวินเนเกรทส้ม
 烟熏鸭胸色拉 佐橘醋酱
- SL05 SMOKED SALMON SALAD WITH ITALIAN DRESSING / SPICY DRESSING** 290.- 🌟 🌶️
 สลัดปลาแซลมอนรมควัน น้ำสลัดอิตาเลียน / น้ำสลัดยำแบบไทย
 烟熏鲑鱼色拉 佐意式酱汁/泰式酱汁



- SL06 SEARED MAGURO WITH SESAME SEEDS SALAD WITH JAPANESE ONION SOY SAUCE DRESSING** 320.- 🌟
 สลัดมากูโรเคลุกงอย่างกระทะ น้ำสลัดออนเนี่ยนซอซอส
 蘑菇与芝士面包



- SL07 TOFU SALAD WITH GINGER SOY SAUCE DRESSING** 190.- 🌿
 สลัดเต้าหู้ น้ำสลัดจิงเจอร์ซอซอส
 豆腐色拉



S01 CREAM OF SPINACH

ซูปผักโขม
菠菜浓汤

155.-



S02 TOMATO SEAFOOD SOUP

ซูปทะเล
海鲜浓汤

230.-



Soups

S03 CREAM OF MUSHROOM

ซูปครีมเห็ด
蘑菇浓汤

155.-



S04 CLAM CHOWDER

ซูปครีมหอยลาย
蛤蜊浓汤

170.-



S05 MINISTRONE SOUP

ซูปผัก
香浓菜汤

135.-



S05

S03

S04

C01 GRILLED MIXED MUSHROOM WITH GARLIC, BUTTER AND TRUFFLE OIL, TOPPED WITH FETA CHEESE 190.-

เห็ดรวมย่างเนยกระเทียม และทรัฟเฟิลออยล์ ใส้เฟต้าชีส
综合菇菇烤蒜蓉黄油与松露油 搭配菲达奶酪

C02 GRILLED TORTILLAS WITH SMOKED CHEESE, SPINACH AND SHREDDED CHICKEN 190.- (4pcs.)
250.- (6pcs.)

ตอติญ่าใส่สโมคชีส ผักโขมและไก่ฉีก
墨西哥卷饼包烟熏奶酪、菠菜和鸡肉

C03 SPINACH LASAGNA 200.-

ลาซานญาผักโขม
菠菜千层面

C04 BEEF LASAGNA 250.-

ลาซานญาเนื้อ
牛肉千层面



Sharing

Appetizers

C05 PRAWN PICCANTE WITH CHILLI OIL AND GARLIC SERVED WITH TOASTED CIABATTA 250.-



กุ้งซอสน้ำมันพริกกระเทียม
大虾佐辣椒蒜油 搭配夏巴塔面包

C07 CALAMARI WITH TARTAR SAUCE 200.-

ปลาหมึกชุบแป้งทอดคารามาร์กับซอสทาร์ทาร์
炸鱿鱼 佐塔塔酱



C09 GRILLED SAUSAGE PLATTER SERVED WITH FRIED WEDGE POTATO AND RED CABBAGE SAUERKRAUT 240.- (3pcs.)
270.- (4pcs.)

ไส้กรอกรวมเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอดและผักดอง
综合烤香肠 搭配土豆泥和红甘蓝泡菜



C11 CRISPY PORK KNUCKLE SERVED WITH RED CABBAGE SAUERKRAUT WITH BEER GRAVY 420.-

ขาหมูเยอรมันทอด ซอสเบียร์
炸德国猪脚 佐啤酒酱

Recommended **Spicy** **Vegetarian**

C06 N.Z. MUSSLES WITH GARLIC BUTTER AND WHITE WINE SAUCE 260.-



หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ซอสเนยกระเทียมและไวท์ไวน์
新西兰贻贝 佐蒜蓉黄油白酒酱

C08 CLASSIC BRITISH FISH AND CHIPS 190.-

ฟิชแอนด์ชิปส์
英式经典炸鱼和薯条



C10 SIGNATURE SLOW COOKED BBQ PORK RIBS WITH MUSTARD 390.-

บาร์บีคิวซี่โครงหมู
招牌烧烤猪肋排



C12 SPICED MARINATED FRIED CHICKEN WINGS WITH BLACK PEPPER AND GARLIC 160.-

ไก่ทอดเบรคแตก
酥炸鸡翅腌白胡椒与香菜根



Homemade!

C05



C06



C08



C07



Mains

Sandwiches

Pizza

Pasta

Drinks

Desserts

Mains



สำหรับสเต็กเนื้อวัว ลูกค้าสามารถเลือกซอสได้ 1 ชนิด
Choose one sauce for your beef steak

01
ซอสพริกไทยดำ
Black pepper sauce

02
ซอสเนยกระเทียม
Garlic butter sauce

03
ซอสวาซาบิซาวครีม
Wasabi sour cream sauce

R01 AUSTRALIAN WAGYU RIBEYE WITH WASABI SOUR CREAM SAUCE 690.-
(250g)

SERVED WITH SAUTÉED MUSHROOMS

ออสเตรเลียวากิวริบอาย ซอสวาซาบิซาวครีม
เสิร์ฟพร้อมเห็ดผัดเนยและมันบด

澳大利亚和牛肋眼 佐芥末白酱 搭配蘑菇炒黄油和土豆泥



R02 AUSTRALIAN T-BONE STEAK WITH BLACK PEPPER SAUCE 850.-
(300g)

SERVED WITH GRILLED VEGETABLES AND GRAVY MASHED POTATO

ออสเตรเลียทีโบน ซอสพริกไทยดำ
เสิร์ฟพร้อมผักย่างและมันบดซอสเกรวี่

澳大利亚 T 骨牛排 佐黑胡椒酱 搭配烤蔬菜和肉汁土豆泥



R03 AUSTRALIAN WAGYU SIRLION WITH GARLIC BUTTER SAUCE 850.-
(250g)

SERVED WITH GRILLED BELL PEPPERS AND BAKED POTATO WITH CHEDDAR CHEESE

ออสเตรเลียวากิวซีลอน ซอสเนยกระเทียม
และพริกหวานย่าง เสิร์ฟพร้อมมันอบเชดด้าชีส

澳大利亚和牛里脊肉 佐蒜蓉黄油酱
搭配烤甜椒和切达奶酪烤土豆



R04 THAI LOCAL STYLE MARINATED KUROBUTA PORK COLLAR STEAK WITH SPICY DIPPING SAUCE 280.-

SERVED WITH GRILLED AND FRESH VEGETABLES AND ORGANIC BROWN RICE

สเต็กสันคอกหมูคุโรบุดะหมักแบบไทย น้ำจิ้มแจ่ว
เสิร์ฟพร้อมผักย่างและข้าวไร้ดอกข่า

泰式黑猪颈肉排 佐辣酱 搭配烤蔬菜和有机糙米饭



R05 KUROBUTA PORK CHOP WITH RAISIN SAUCE 290.-

SERVED WITH BEETROOT SALAD AND MASHED POTATO

พอร์คชอปคุโรบุดะ ซอสลูกเกด เสิร์ฟพร้อมสลัดบีทรูทและมันบด

黑猪肉排佐葡萄干汁 搭配红菜头色拉和土豆泥

R06 NORWEGIAN SALMON WITH BALSAMIC REDUCTION SAUCE 370.-

SERVED WITH GRILLED TOMATOES AND GREEN SALAD WITH QUINOA

สเต็กปลาแซลมอน ซอสบัลซามิก เสิร์ฟพร้อมสลัดผักใส่ควินัวและมะเขือเทศย่าง

鲑鱼排 佐巴萨米克醋酱 搭配烤西红柿和藜麦生菜色拉

Mains



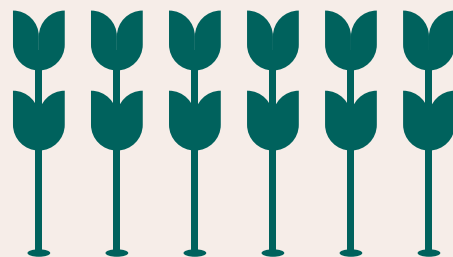
E07 SEABASS STEAK 360.-
 SERVED WITH ONION RING, GRILLED VEGETABLES AND THAI STYLE CHILLI AND CORIANDER ROOT DIPPING SAUCE
 *
 สเต็กปลากระพงบัตเตอร์ซอส เสิร์ฟพร้อมกับ หัวหอมทอดผักย่างและน้ำจิ้มซีฟู้ด
 鲈鱼排 佐黄油酱 搭配洋葱圈 烤蔬菜和泰式海鲜酱汁



E08 CRISPY SKIN PAN-SEARED CHICKEN THIGH WITH BUTTER SAUCE 190.-
 SERVED WITH GRILLED GARLIC AND MASHED POTATO
 *
 สเต็กสะโพกไก่หนังกรอบ เสิร์ฟพร้อมกับกระเทียมย่างเนยและมันบด
 脆皮鸡腿排 搭配烤大蒜和土豆泥



E09 GRILLED CHICKEN BREAST WITH BBQ SAUCE 190.-
 SERVED WITH FRESH SALAD AND MASHED POTATO
 สเต็กอกไก่ย่างซอสบาร์บีคิว เสิร์ฟพร้อมกับ สลัดผักและมันบด
 烤鸡胸排 佐 BBQ 酱 搭配蔬菜色拉和土豆泥





E10 DEEP FRIED BREADED CHICKEN THIGH 190.- WITH TAMARIND GRAVY SAUCE

SERVED WITH COLESLAW AND ORGANIC BROWN RICE ☀️

ไก่ทอดพาร์เมซานชีส ซอสเกรวี่มะขาม เสิร์ฟพร้อมกับ โคลสลอว์และข้าวไร้ดอกข่า

帕马森芝士鸡腿排 佐罗望子酱 搭配生菜丝和有机糙米饭



E11 ITALIAN INSPIRED STIR FRIED ORGANIC BROWN RICE WITH THAI HOLY BASIL AND CRISPY PORK BELLY 195.-

ข้าวไร้ดอกข่าผัดสไตล้อิตาเลียนใส่ใบกะเพรา และหมูกรอบ

意式有机糙米炒饭 搭配泰国罗勒和脆皮烤猪肉

From Farm to Table

“ ข้าวไร้ดอกข่า ”

We use organic ingredients from local communities to help everyone achieve sustainability



*ภาพประกอบใช้เพื่อการโฆษณาเท่านั้น



E12 ITALIAN INSPIRED STIR FRIED ORGANIC BROWN RICE WITH NORTHERN THAI SAUSAGE 190.-

ข้าวไร้ดอกข่าผัดสไตล้อิตาเลียนใส่ไส้อ้ว

意式有机糙米炒饭 搭配泰北香肠

Images are used for advertising purpose only.

Sandwiches



B01



B02



B01 THE ULTIMATE CLUB SANDWICH 220.-
อัลติเมทคลับแซนวิช
终极总汇三明治

**B03 AUSTRALIAN BEEF WITH
HOMEMADE BUN** 320.-
เบอร์เกอร์เนื้อออสเตรเลีย
澳大利亚牛肉手作汉堡

**B02 GRILLED SLICED AUSTRALIAN
WAGYU WITH BELL PEPPERS AND
CHEDDAR SANDWICH** 410.-
แซนวิชเนื้อออสเตรเลียย่างไฟ
火烤澳大利亚和牛肉三明治

Homemade!

Burger





Pizza

P01 FACTORY SPECIAL
SIGNATURE 4 TOPPINGS :
SMOKED SALMON, HAM & MUSHROOM,
HAWAIIAN & PEPPERONI

พิซซ่าแฟคทอรี

招牌比萨 (包含四种经典料: 烟熏鲑鱼、蘑菇火腿、
 海鲜、烟熏鸭胸)

350.-



P02 PARMA HAM, MASCAPONE CHEESE
AND WALNUT

พิซซ่าพาร์มาแฮม มาสคาโปเนชีส และวอลนัท
 马斯卡朋干酪胡桃帕尔玛火腿比萨



P04 CARBONARA

พิซซ่าคาโบนาร่า
 义式培根蛋比萨

290.-

P03 SMOKED SALMON

พิซซ่าแซลมอนรมควัน

烟熏鲑鱼比萨

380.-



ราคายังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

These prices are subject to 10% Service Charge and 7% Vat



P05 HAM & MUSHROOM **260.-**
 พิซซ่าแฮมและเห็ด
 蘑菇火腿比萨



P06 PEPPERONI **250.-**
 พิซซ่าเปปเปอร์โรนี
 意大利辣香肠比萨



P07 MARGARITA **210.-**
 พิซซ่ามาร์การิตา
 玛格丽特比萨



P08 HAWAIIAN **260.-**
 พิซซ่าฮาวายเียน
 夏威夷比萨



P09 BROCCOLI, THAI CHILLI, ASPARAGUS AND SALTED MACKEREL PESTO **350.-**
 พิซซ่าบร็อคโคลี่ พริกขี้หนู แอสพาราทิส และเพสโตปลาเค็ม
 西兰花、小辣椒、芦笋、咸鱼青酱比萨



P10 MIXED MUSHROOM WITH TRUFFLE SAUCE **360.-**
 พิซซ่าหน้าเห็ดรวมและซอสทรัฟเฟิล
 松露酱综合菇比萨

Appetizers

Mains

Sandwiches

Pizza



Wheel Cheese Pasta

W1 **WHEEL CHEESE FRESH PASTA** 250.-
CREAM SAUCE WITH SHRIMP
พาสต้าเส้นสดคลุกซีสครีมซอสกุ้ง
鲜虾白酱车轮奶酪意大利面



W2 WHEEL CHEESE FRESH PASTA 290.-
CREAM SAUCE WITH SMOKED SALMON & SALMON ROE

พาสต้าเส้นสดคลุกชีสครีมซอสแซลมอนรมควัน
 และไข่ปลาแซลมอน
 烟熏鲑鱼与鲑鱼卵白酱车轮奶酪意大利面



W3 WHEEL CHEESE FRESH PASTA 190.-
CREAM SAUCE WITH ITALIAN SAUSAGE

พาสต้าเส้นสดคลุกชีสครีมซอส ไส้กรอกอิตาเลียน
 意大利香肠白酱车轮奶酪意大利面



W4 WHEEL CHEESE FRESH PASTA 190.-
CREAM SAUCE WITH CHICKEN & MUSHROOM

พาสต้าเส้นสดคลุกชีสครีมซอสไก่และเห็ด
 鸡肉蘑菇白酱车轮奶酪意大利面



W5 WHEEL CHEESE FRESH PASTA 210.-
CREAM SAUCE WITH CRISPY BACON & HAM

พาสต้าเส้นสดคลุกชีสครีมซอสเบคอน และแฮม
 脆培根与火腿白酱车轮奶酪意大利面



Appetizers

Mains

Sandwiches

Pizza

Pasta

“ Quality flour, eggs, and olive oil are carefully selected to make our flavorful and distinctively textured pasta. ”

Fresh Pasta

หนึ่งในความภูมิใจของเราที่เส้นพาสต้าสด (Fresh Pasta) ร้านของเราเลือกใช้เส้นพาสต้าแบบสดที่ให้รสชาติและรสสัมผัสที่ดี แตกต่างจากเส้นพาสต้าสำเร็จรูป เพื่อเป็นทางเลือกให้กับลูกค้าที่ต้องการสัมผัสประสบการณ์เส้นสดแบบดั้งเดิม ซึ่งเส้นพาสต้าสดนั้นเมื่อต้มออกมาแล้วเส้นจะเหนียวนุ่มกำลังดี เท็กซ์เจอร์ของการเคี้ยวที่ได้สัมผัสดีกว่ารู้สึกได้ถึงความแตกต่าง ซึ่งแน่นอนว่าถ้าใครได้กินก็ต้องติดใจกันอย่างแน่นอนและเราก็อยากให้คุณได้ลอง

We take pride in making our Fresh Pasta. Quality flour, eggs, and olive oil are carefully selected to make our flavorful and distinctively textured pasta. With the right timing and temperature, freshly cooked pasta is a delight on its own, matching its attributes versus any carb in the world you ever dreamed of, you will never want to miss it.

*Change from Dried Pasta to Fresh Pasta add 30.-
 *เปลี่ยนจากเส้นพาสต้าแห้งเป็นพาสต้าสด เพิ่ม 30.-

FRESH PASTA SELECTION



Fettuccine



Pappardelle



Spaghetti

DRIED PASTA SELECTION



Fettuccine Spinach



Pappardelle



Linguine



Penne



Spaghetti



Squid Ink Capellini / Capellini



SP01 PAPPARDELLE WITH CREAM SAUCE AND SMOKED SALMON 320.-
แปปปาร์เดลเล่ย์แฉลมอนรมควัน
白酱烟熏鲑鱼宽面



SP02 SPINACH FETTUCCINE CREAM SAUCE WITH HAM AND MUSHROOM 230.-
เฟตตุชนีแฉมเห็ด
猪颈肉色拉 佐泰式酱汁



SP03 SPAGHETTI CARBONARA 250.-
สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า
意式培根蛋意面



SP04 SPAGHETTI BOLOGNESE 190.-
สปาเก็ตตี้ซอสโบลเนส
意大利肉酱面

ราคายังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%
Images are used for advertising purpose only.

*ภาพประกอบใช้เพื่อการโฆษณาเท่านั้น
These prices are subject to 10% Service Charge and 7% Vat

SP05 SPAGHETTI WITH TOMATO AND BASIL SAUCE

สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศโรสmary
西红柿罗勒酱意面

175.-

**SP06 CAPELLINI YOYO**

แองเจิลแอร์โยโย
天使细面

155.-

**SP07 PENNE ARRABIATA**

เพนเนอราเบียดต้า
香辣茄酱笔管面

180.-

**SP08 SPAGHETTI ALLE VONGOL**

สปาเก็ตตี้พิ๊ดหอยลาย
蛤蜊炒意面

230.-



Homemade!



SP06



SP05



SP08



SP07





SP09 CAPELLINI WITH ITALIAN SAUSAGE 200.-
แองเจิลแฮร์ไลเกอร์อกิตาเลียน
意式香肠天使面



SP10 CAPELLINI WITH SEAFOOD PESTO 280.-
แองเจิลแฮร์ชีฟูดเพลสโต้ครีมซอส
青酱海鲜天使面




SP11 REGINETTE WITH PINK SAUCE AND SHRIMP 280.-
เรจินีเตเต้พิงค์ซอสกุ้ง
意式培根蛋意面




SP12 LINGUINE WITH SEAFOOD TOMATO SAUCE 260.-
ลิงกวินีทะเล
意大利肉酱面

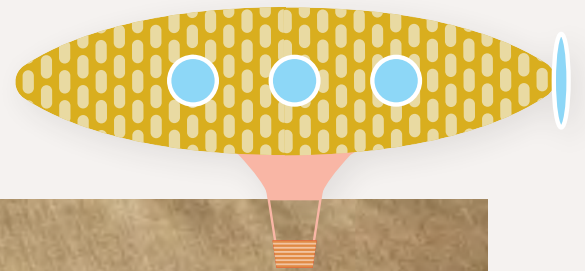


PT01 SPAGHETTI WITH VODKA CREAM SAUCE WITH PRAWN **320.-**
 สปาเก็ตตี้อวอดก้าครีมซอสกุ้ง 
 伏特加白酱鲜虾意面

PT02 PENNE WITH BLUE CHEESE CREAM SAUCE **220.-**
 เพนเน่บลูชีสครีมซอส 
 蓝芝士酱笔管面

PT03 SPAGHETTI WITH TERIYAKI SAUCE AND GRILLED CHICKEN **180.-**
 สปาเก็ตตี้ไถ่ย่างเทอริยากิ
 照烧烤鸡意面

PT04 COLD CAPPELLINI WITH TRUFFLE OIL, YUZU PONZU AND PRAWN **200.-**
 แองเจิลแอร์แบบเย็นใส่น้ำมันเห็ดทรัฟเฟิลและกุ้ง 
 鲜虾天使冷面 佐松露油和酱油



PT05 COLD CAPPELLINI WITH TRUFFLE OIL AND YUZU PONZU **150.-**
 แองเจิลแอร์แบบเย็นใส่น้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล 
 天使冷面 佐松露油 搭配综合蔬菜



PT06 CAPPELLINI WITH SUNDRIED COD ROE AND FRESH THAI CHILLI **220.-**
 แองเจิลแอร์ไข่ปลาเค็มสด 
 泰式香辣鳕鱼卵天使面

Pasta

with a twist

PT01



PT02



PT03



*ภาพประกอบใช้เพื่อการโฆษณาเท่านั้น

Images are used for advertising purpose only.

Drinks

Desserts

Apetizers

Mains

Sandwiches

Pizza

Pasta

PT07



PT08



PT09



ราคายังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

These prices are subject to 10% Service Charge and 7% Vat



PT07 SPINACH FETTUCINE WITH TOMATO SAUCE AND TUNA 220.- 


เฟตตูชินี่ผักโขมทูน่าซอสมะเขือเทศ
茄酱鲑鱼宽面

PT08 SQUID INK CAPELLINI WITH GRILLED SALMON AND CILANTRO SAUCE 360.-

แองเจิลแฮร์เส้นดำกับปลาแซลมอนย่างซอสผักชี
烤鲑鱼天使墨鱼面 佐香菜青酱

PT09 FRESH PASTA WITH HAMBURG STEAK AND JAPANESE STYLE TOMATO SAUCE 230.-

เฟตตูชินี่เส้นสดซอสมะเขือเทศสไตล์ญี่ปุ่น
เสิร์ฟพร้อมสเต็กแฮมเบอร์เกอร์
新鲜意大利宽面佐日式番茄酱，搭配牛肉汉堡排

PT10 FRESH PASTA WITH PRAWN PICCANTE, GARLIC AND ROSEMARY INFUSED OLIVE OIL 250.- 

เฟตตูชินี่เส้นสดกับซอสน้ำมันพริกกระเทียมและโรสแมรี่
新鲜意大利宽面佐辛辣蒜迷迭香橄榄油，搭配新鲜大虾



PT11 HAWAIIAN STYLE FRESH PASTA WITH HAMBURG STEAK LOCO MOCO SERVED WITH FRIED EGG 250.-

สปาเก็ตตี้เส้นสดกับบราวนี่ซอสสไตล์ฮาวายโลโคโมโค
เสิร์ฟพร้อมแฮมเบอร์เกอร์สเต็กและไข่ดาว
新鲜意大利面佐夏威夷风味酱，搭配牛肉汉堡排和太阳蛋



PT12 FRESH PASTA SHIO-YUZU CHASHU RAMEN 250.-

สปาเก็ตตี้เส้นสด ชิโอะยุซุชาชูราเมน
柚子盐叉烧新鲜意大利面拉面 (新菜单)

Pasta



T01

T02

- T01 STIR FRIED CAPELLINI WITH SHRIMP AND SHRIMP OIL** 260.- 

แองเจิลแฮร์พัตมันกุ้ง
天使面炒虾膏
- T03 STIR FRIED CAPELLINI WITH NORTHERN THAI SAUSAGE** 180.- 

แองเจิลแฮร์พัตไส้อั่ว
泰北香肠炒天使面
- T05 SPICY TOMYUM STIR FRIED SPAGHETTI WITH CHICKEN** 155.- 

สปาเก็ตตี้ต้มยำไก่
酸辣鸡汤意面

- T02 SPICY STIR FRIED SQUID INK CAPELLINI WITH MIXED SEAFOOD, THAI HERBS AND SPICES** 260.- 

แองเจิลแฮร์เส้นดำซีเมาทะเลร้อน
泰式香辣什锦海鲜炒天使墨鱼面
- T04 STIR FRIED SPAGHETTI WITH SAUTED MACKEREL** 155.- 

สปาเก็ตตี้พัตปลาเค็ม
咸鱼炒意面



T03



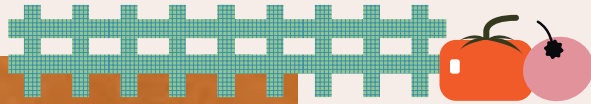
T04

Thai Pasta



T05







T06 STIR FRIED SPAGHETTI WITH SPICY TAMARIND SAUCE AND GRILLED PORK COLLAR 195.- 

สปาเก็ตตี้คอกหมูย่างพัตน้ำจิ้มแจ่ว
辣罗望子酱炒猪颈肉意面

T07 STIR FRIED SPAGHETTI WITH CRISPY GOURAMI FISH AND CHILLI PASTE 185.-  

สปาเก็ตตี้พัตน้ำพริกตาแดงปลาสดกรอบ
泰北辣酱炒酥脆小鱼意面

T08 SPAGHETTI WITH GREEN CURRY SAUCE & CRISPY GOURAMI FISH 185.-  

สปาเก็ตตี้เขียวหวานปลาสดกรอบ
照烧烤鸡意面

T09 SPICY STIR FRIED CAPELLINI WITH MIXED SEAFOOD, THAI HERBS AND SPICES 260.- 

แองเจิลแฮร์พัตซี่เมาทะเล
泰式香辣海鲜炒天使面



T10 SPICY STIR FRIED CAPELLINI WITH SEAFOOD AND FRESH LIME 270.- 

แองเจิลแฮร์พัตย์าทะเล
酸辣海鲜天使面



T11 SPICY STIR FRIED CAPELLINI WITH MINCED KUROBUTA AND FRESH LIME 155.- 

แองเจิลแฮร์พัตย์ามูสับคุโรบุดะ
酸辣猪肉天使面



T06



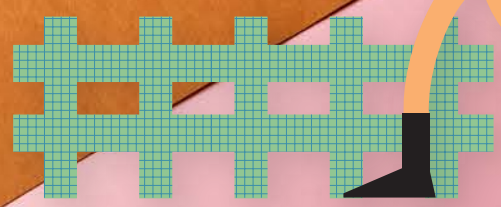
T07



T08



Homemade!



*ภาพประกอบใช้เพื่อการโฆษณาเท่านั้น

Images are used for advertising purpose only.

Drinks

Desserts

D01 LYCHEE STRAWBERRY SODA WITH LYCHEE JELLY 110.-
 ลิ้นจี่สตรอว์เบอร์รี่โซดาใส่เจลลี่ลิ้นจี่
 荔枝草莓苏打 加荔枝果冻

D03 MIXED BERRY SODA 110.-
 มิกซ์เบอร์รี่โซดา
 综合莓果苏打

D02 YUZU SODA 120.-
 ยูซุโซดา
 柚香苏打

D04 MANGO PASSION FRUIT SODA 110.-
 แมงโก แพชชั่นพริตโซดา
 芒果百香果苏打

Drinks

Italian Soda



D01



D02



D03



D04



Frappe & Smoothies



D05 MANGO YOGURT SMOOTHIE

แมงโกโยเกิร์ตสมูทตี้
芒果酸奶思慕雪

120.-

D06 YUZU YOGURT SMOOTHIE

ยูซุโยเกิร์ตสมูทตี้
柚香酸奶思慕雪

120.-

D07 MOCHA FRAPPE

มอคค่าเฟรปปี้
摩卡冰沙

95.-

D08 NUTTY CARAMEL FRAPPE

นัตตี้คาราเมลเฟรปปี้
坚果焦糖冰沙

120.-

D09 COFFEE FRAPPE

คอฟฟี่เฟรปปี้
咖啡冰沙

95.-



D10 MATCHA FRAPPE

มัทฉะเฟรปปี้
抹茶冰沙

120.-



D11 COFFEE CARAMEL FRAPPE

คอฟฟี่คาราเมลเฟรปปี้
焦糖咖啡冰沙

120.-



D12 CHOCOLATE FRAPPE

ช็อคโกแลตเฟรปปี้
咖啡冰沙

120.-

*ภาพประกอบใช้เพื่อการโฆษณาเท่านั้น

Images are used for advertising purpose only.

Coffee & Tea

Apetizers

Mains

Sandwiches

Pizza

Pasta

Drinks



D19 ICED BLACK COCOA 120.-
 แบล็คโกโก้
 冰黑可可



D20 ICED MATCHA LATTE 120.-
 มัทฉะลาเต้
 冰抹茶拿铁



D21 ICED THAI TEA WITH MILK 95.-
 ชาไทยเย็น
 冰泰式奶茶

We Support Our Farmers

“ กาแฟภูเขาดีเดือน ”

A high-quality organic coffee bean from Chiang Rai, grown along with forest restoration methods.

D13 CAPPUCCINO 90/100.-
HOT / ICED

คาปูชิโน ร้อน / เย็น
 卡布奇诺咖啡 (热 / 冰)

D15 MOCHA 90/100.-
HOT / ICED

มอคค่า ร้อน / เย็น
 摩卡咖啡 (热 / 冰)

D17 AMERICANO 90/100.-
HOT / ICED

อเมริกาโน่ ร้อน / เย็น
 热茶 / 冰茶

D14 ESPRESSO 90/100.-
HOT / ICED

เอสเปรสโซ ร้อน / เย็น
 意式浓缩咖啡 (热 / 冰)

D16 LATTE 90/100.-
HOT / ICED

ลาเต้ ร้อน / เย็น
 拿铁咖啡 (热 / 冰)

D18 TEA 80/ 90.-
HOT / ICED

ชา ร้อน / เย็น
 热茶 / 冰茶

ราคายังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

These prices are subject to 10% Service Charge and 7% Vat

D22	LEMON SODA เลมอนโซดา 柠檬汽水	90.-	D23	ORANGE JUICE น้ำส้มคั้น 柳橙汁	100.- / 110.-
D24	LEMON JUICE น้ำมะนาวคั้น 柠檬汁	100.- / 110.-	D25	WATER น้ำดื่ม 柳橙汁	20.-
D26	EST COLA เอสโคล่า 可乐	40.-			



Dessert



DE01

DE02

DE03

DE01 ZERO'N LOW 190.-

LOW SUGAR FLOURLESS DARK CHOCOLATE CAKE SERVED WITH LOW SUGAR CHOCOLATE MILK SHAKE

ซีโร่แอนด์โลว์

低糖无面粉 低糖无面粉黑巧克力蛋糕 搭配一杯低糖巧克力奶昔

DE02 CREPE CAKE WITH STRAWBERRY SAUCE 150.-

CREPE CAKE WITH STRAWBERRY SAUCE

เครปเค้ก

草莓酱千层蛋糕

DE03 BLACK VOLCANO LAVA 220.-

OVEN BAKED CHARCOAL COOKIE WITH SALTED EGG FILLING SERVED WITH BERRY CHEESE CAKE ICE CREAM

แบล็คโวลเคโน้ลาวา

黑色火山熔岩 咸蛋竹炭曲奇饼 搭配莓果芝士蛋糕冰淇淋



DE04 MAGIC GLASS HOT FUDGE 190.-
MILK ICE CREAM WITH CARAMEL SAUCE AND
MINI BROWNIE TOPPED WITH CHOCO-FUDGE
แมจิกกลาสฮอตฟัดจ์
牛奶冰淇淋 淋上焦糖酱、小块布朗尼蛋糕和巧克力法奇软糖



DE05 DIAMOND PANNA COTA 120.-
HOMEMADE PANNA COTA WITH
STRAWBERRY SAUCE
ไดมอนด์พานาคอตต้า
钻石意式奶冻、意式奶冻 淋上草莓酱



DE06 BUTTER ROTI PUFF 150.-
WITH FRESH CREAM & STRAWBERRY SAUCE
บัตเตอร์โรตีพัฟ ครีมสด และ สตอว์เบอร์รี่ซอส
奶油角酥搭配鲜奶油佐草莓酱



DE07 CLASSIC CHOCOLATE CAKE 150.-
HOMEMADE CHOCOLATE SPONGE CAKE
เค้กช็อกโกแลต
经典巧克力蛋糕、巧克力海绵蛋糕

Why “Sustainability”

ทำไมต้อง บริหารจัดการความยั่งยืน

เราตระหนักว่าตามเมืองใหญ่ ๆ ทั่วโลก รวมถึงประชาชนทั่วไปให้ความสนใจในการลดขยะ และการกำจัดขยะเพื่อสิ่งแวดล้อมมากขึ้น ในขณะที่กลุ่มธุรกิจ อาหาร บริการค้าปลีก และ โรงแรมก็มีส่วนที่ก่อให้เกิดขยะที่เกี่ยวกับอาหาร ทางร้านของเราจึงขอร่วมเป็นส่วนหนึ่งในการรักษาสิ่งแวดล้อม ด้วยการลดปริมาณขยะให้เหลือน้อยที่สุด และมีการจัดการกับขยะอย่างถูกวิธี โดยมีนโยบายดังนี้



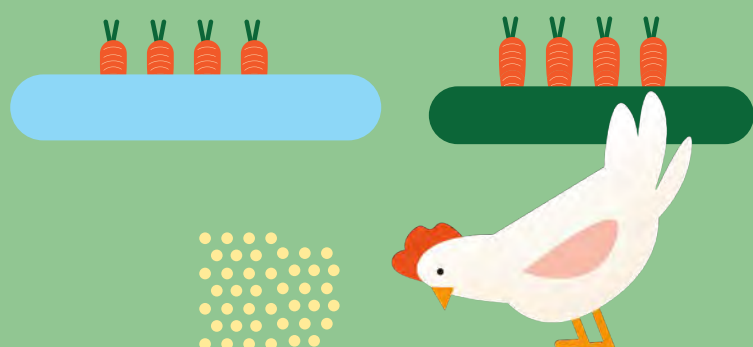
“
**ด้วยการลดปริมาณขยะให้
 เหลือน้อยที่สุด และมีการจัดการ
 กับขยะอย่างถูกวิธี**
 ”

นโยบายลดขยะพลาสติก

เราลดการใช้ขยะพลาสติกด้วยการใช้หลอดจากผลิตภัณฑ์ธรรมชาติเช่นหลอดชานอ้อย และ การใช้ถุงกระดาษรีไซเคิล แทนการใช้ถุงพลาสติกแบบดั้งเดิม

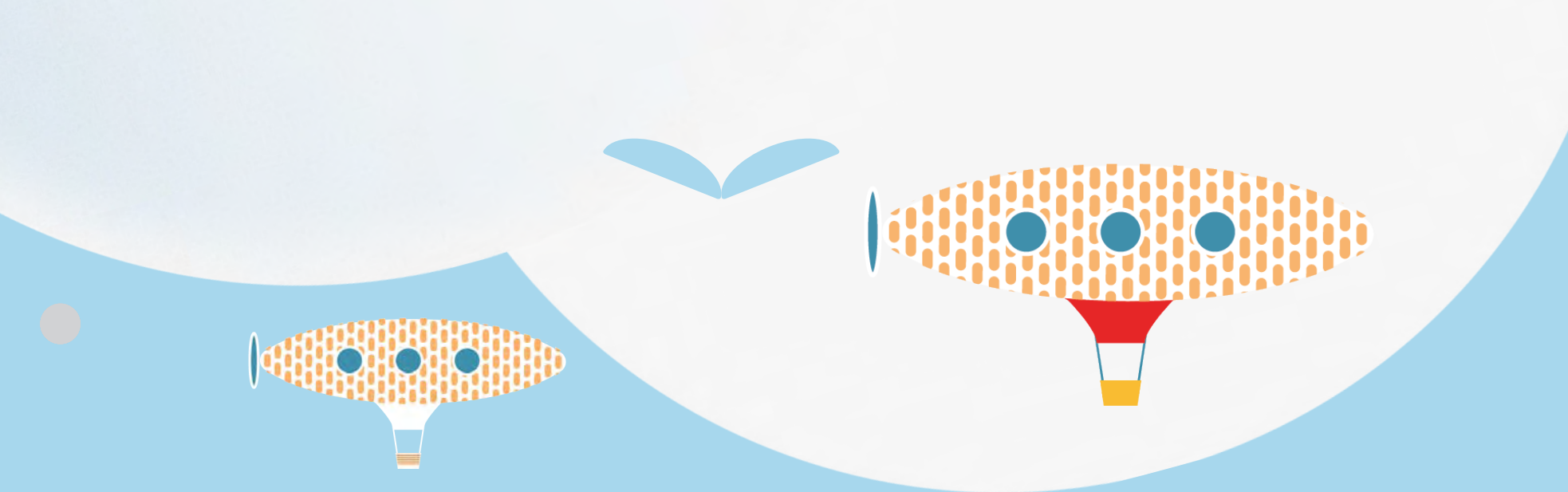
นโยบายการลดขยะส่วนเกิน

เราได้ลดขยะเศษอาหารส่วนเกินนำมาแปรรูป ด้วยการคัดแยกขยะอินทรีย์มาทำการผ่านกระบวนการหมักเพื่อทำสารปรับสภาพดิน ซึ่งสามารถปรับปรุงดินให้อุ่มน้ำเหมาะแก่การเพาะปลูกพืชหรือดอกไม้สวยงาม แจกจ่ายให้กับลูกค้าที่สนใจ



บรรจุภัณฑ์ที่ย่อยสลายได้

แบรนด์สปาเกตตี แพคกอร์รี่ ได้ปรับใช้บรรจุภัณฑ์ที่ย่อยสลายได้เองตามธรรมชาติ มาใช้ให้ได้มากที่สุด แทนที่บรรจุภัณฑ์ที่ผลิตจากพลาสติกแบบดั้งเดิม อาทิเช่น กล่องกระดาษชานอ้อย, ถุงกระดาษ สำหรับการซื้อกลับบ้าน และ บริการเดลิเวอรี่



Lately, the Food Waste issue has become a growing awareness around the world. And to successfully reduce food waste, we need collaboration among local business sectors, especially food-related businesses like restaurants, food retails, and hospitality. Our policies on waste reduction.

Plastic reduction

We use recycled paper bags instead of plastic bags and we provide plastic-free straw as the main option. For delivery/takeaway order, all our packages are made of decomposable materials.

Zero waste

All the food wastes in our restaurant will be processed into "Soil Conditioner", which we provide as a free giveaway for our customers.

Compostable packaging

The Spaghetti Factory has adopted biodegradable packaging. We use compostable packaging as much as possible to replace traditional plastic packaging in our store such as cane paper boxes, paper bags for takeaway and delivery services.



“
the food wastes in our restaurant will be processed into "Soil Conditioner"
”

centralwOrld, 6th Fl.

02 646 1374

Central Rama 9, 6th Fl.

02 108 3028

Central Rama 3, 5th Fl.

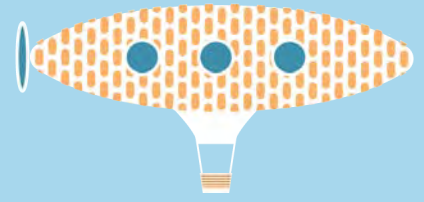
02 673 5934

Central Westgate, 3rd Fl.

02 194 2638

Central Pinklao, 2nd Fl.

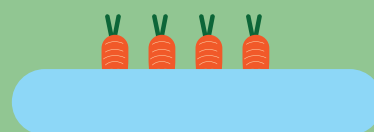
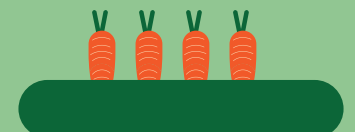
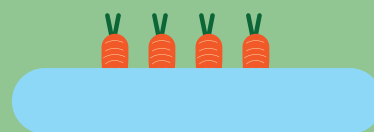
Mega Bangna, 2nd Fl.



Follow us



SPAGHETTIFACTORY



Wine

	Glass	Bottle
W01 PINICAL ESTATE CHARDONNAY White wine	220.-	1,090.-
W02 GEORGES DUBOEUF CHARDONNAY White wine	220.-	1,090.-
W03 PINICAL ESTATE CABERNET MERLOT Red wine	220.-	1,090.-
W04 ST MARTIN PINOT NOIR Red wine	220.-	1,090.-
W05 GEORGE DUBOEUF CABERNET SAUVIGNON Red wine	220.-	1,090.-

Beer

BE01 HEINEKEN	120.-
BE02 SINGHA	110.-
BE03 CHANG	110.-



ราคายังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

These prices are subject to 10% Service Charge and 7% Vat



