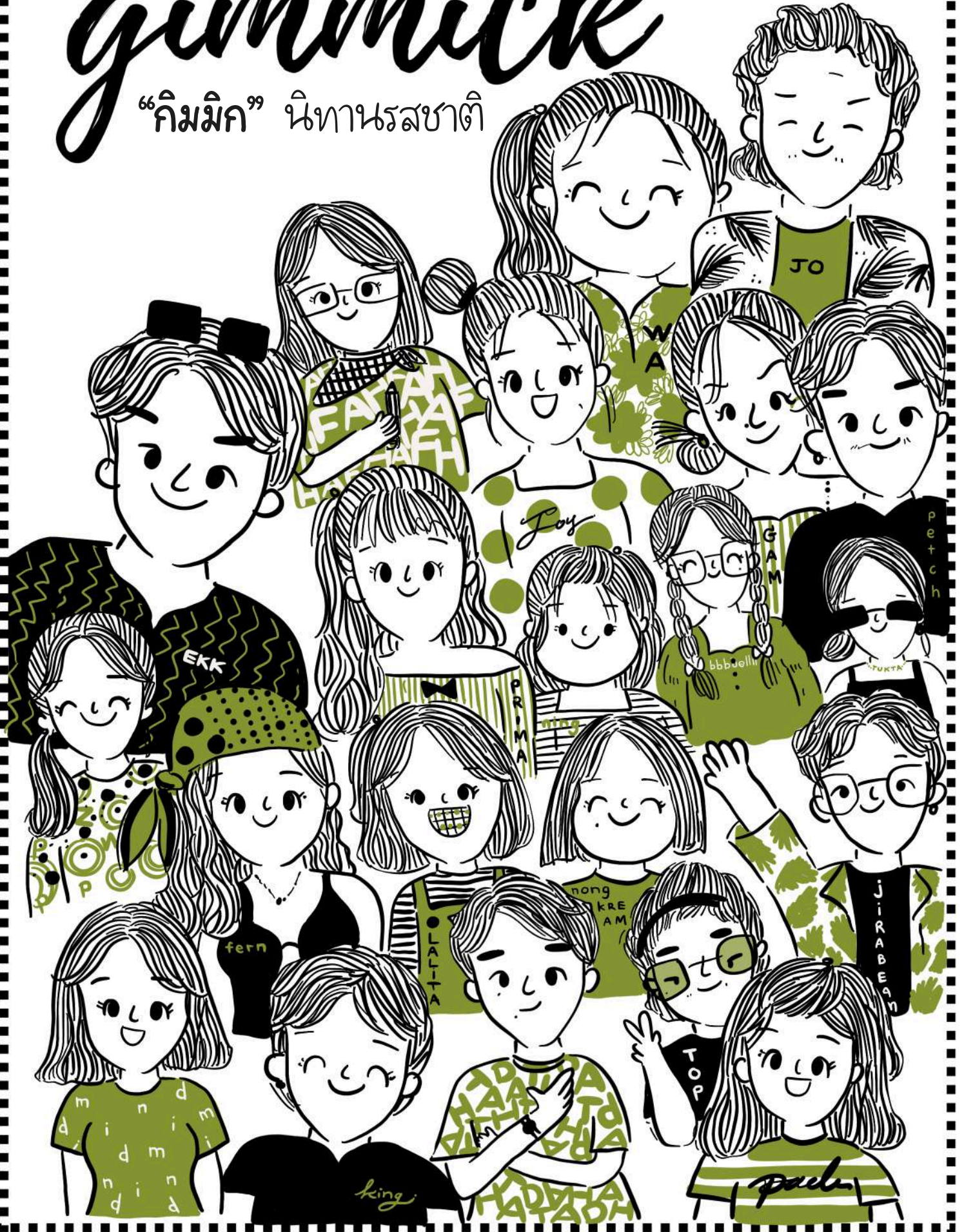


gimmick

“กิมมิก” นิตานรชชาติ



สารบัญ

Signature

หน้า

ช้อตอน

- กิมมิก นีทาน “รสชาติ”
(เล่าประวัติกิมมิก)
- แชนะน้ำตัวละคร
(สำหรับอธิบายเมนูต่างๆ)
- บทเอกของนีทาน
(เมนูแนะนำของร้าน)
- ถ้ามมาแล้วให้ฟัง
(ถามตอบคำถามยอดฮิต)
- ลืมรับเครื่องจิม
(เมนูน้ำพริกพร้อมชุดผัก)
- หอมกะทิ
(เมนูแกงกะทิ)
- บทแซ่บกลางเรื่อง
(เมนูแกงส้มต้มยำ)
- น้ำใสในนีทาน
(เมนูแกงจืด)
- กระทะไฟแรง
(เมนูผัดต่างๆ)
- พริกแกงหัวใจแห่งครัวไทย
(เมนูผัดพริกแกง)
- กลิ่นใบเขียวในตำนาน
(เมนูผัดกะเพรา)
- สวนเขียวขจี
(เมนูผัดผัก)

1

2

3

4-5

6

7-8

9-11

12

13-15

16

17

18-19



ชั่ ช้อตอณ

หน้า



- กรอบเกรี้ยวกราว
(เมนูของทอด) 20-21
- เอ้กอีเอ้กเอ้ก
(เมนูไข่ไข่) 22-23
- คลุกเคล้าน้ำปรุง
(เมนูยำต่างๆ) 24-25
- คำ “สนุก”
(เมนูของทานเล่น) 26
- เส้นเล่าเรื่องไทย
(เมนูผัดวุ้นเส้น) 27
- เส้นขาวเล่าเรื่อง
(เมนูขนมจีน) 28
- เมนูคุณหนู
(เมนูอาหารของเด็กๆ) 29
- จากทุ่งเปี้ยวสู่จานข้าว
(เมนูข้าวสวย) 30
- ข้าวเด่นเป็นตำนาน
(เมนูอาหารจานเดียว) 31-33
- เมล็ดข้าวเต็นระบ่า
(เมนูข้าวผัด) 34-35
- เวทมนตร์ไข่น้อย
(เมนูข้าวไข่ชั้นหน้าต่างๆ) 36
- ล้าราญรสขามร้อน
(เมนูข้าวต้มหรือถ้วยเดียว) 37
- ละไมไร้เนื้อ
(อาหารมังสวิรัต) 38
- หวานละมุน
(เมนูขนม) 39
- สมบัติขึ้นพิเศษ
(สินค้าต่างๆของกิมมิก) 40






กาลครั้งหนึ่ง...

เมื่อแม่คนหนึ่งเชื่อว่ารสชาติอาหาร คือเวทมนตร์ที่สามารถทำให้คนยิ้มได้ แม่จึงคิดค้นสูตรลับต่าง ๆ ด้วยความรักและความตั้งใจ จนออกมาเป็นอาหารที่ใครได้ชิมก็อึ้งทั้งท้องและหัวใจ แม่ไม่ได้ทำอาหารเพียงลำพัง แต่มีลูกสามคนเป็นผู้ช่วยสำคัญ !!!

- 
- 
- พี่พริกแกง ผู้ชอบเครื่องเทศ จัดจ้านถึงใจ
 - น้องกะทิ ผู้เติมความนุ่มนวล กลมกล่อมละมุนลิ้น
 - น้องรวงข้าว ผู้คอยมอบความอึดท้องและความอบอุ่น



ทั้งสี่คนช่วยกันสร้างสรรค์เมนูที่ละจาน เปรียบเสมือนนิทานแต่ละตอน ที่เต็มไปด้วยเรื่องราว รสชาติ และความทรงจำ และนี่คือ... “กิมมิก” นิทานรสชาติ ที่คุณกำลังจะได้เปิดอ่านและลิ้มลอง





แนะนำตัวละคร ที่พาทุกคนท่องโลก “เมนู”

น้องกะทิ

- . เด็กสาวสดใส ขี้เล่น ชอบยิ้มกว้าง
- . คาแรคเตอร์ = “ความคิดสร้างสรรค์ ความอบอุ่น และความตั้งใจ”
- . เหมือนเป็นหัวใจหลักของร้าน คอยสร้างรอยยิ้มให้ลูกค้าผ่านแก้วที่มีราฟवाद



พี่พริกแกง

- . พี่ชายใจดี อบอุ่นเป็นเสาหลักของครัวชอบตำพริกแกงกลิ่นหอมๆที่พุ่งออกมาจากครกคือเอกลักษณ์ของเขา
- . คาแรคเตอร์ = “ความอบอุ่น ความเข้มแข็ง และรสชาติหลักของบ้าน”
- . เหมือนเป็นพี่ชายที่คอยดูแลและเติมเต็มรสชาติความสุขให้ทุกคนรอบข้าง

น้องรวงข้าว

- . เด็กสาวแก่นนิด ๆ อบอุ่นหย่นน้อย ๆ แต่เต็มไปด้วยพลังงัยบและความสดใส
- . เธอคือ หัวใจของทีม ที่หล่อเลี้ยงทุกงานให้สมบูรณ์พร้อมทั้งเป็น พลังงานของทีม คอยเสริมสีลันและเติมเอกลักษณ์ให้ทีมมิก จนกลายเป็นรสชาติที่ทั้งอบอุ่นและไม่เหมือนใคร



ช้อตอหน..
บทเอกของนิทาน
Signature



- หมูสามชั้นผัดพริกสด
Stir-Fried Crispy Pork Belly with Fresh Chili
- วุ้นเส้นผัดชะอม
Stir-Fried Glass Noodles with Cha-Om and Egg

- แกงคั่วปูใบชะพลู
Crab Curry with Wild Betel Leaves

- แกงส้มปลากะพง
ยอดมะพร้าวอ่อน
Sour Curry with Sea Bass
and Young Coconut Shoots

- หมูสามชั้นทอดน้ำปลา
Deep-Fried Pork Belly with Fish Sauce



แอบกระซิบว่าพริกน้ำปลา เป็นของเด็ดประจำร้านค่ะ

น้องกะทิขอแนะนำเมนูอาหารที่
มาถึงบ้านเราแล้วต้องได้ห่มานะคะ



ช้อตอน..

ถามมาแล้วให้ฟัง?

Question & Answer



1 ทำไมเวลาสั่งเครื่องดื่ม พนักงานถึงต้องถามช้อคคะ?

เพราะว่าทางร้านมี gimmick เล็กๆ วนาตรูปลูกค้ำตามคาแรคเตอร์ที่แก้ว หวังว่าแก้วน้ำลึกลับแก้วจะทำให้ลูกค้ำของเรายิ้มได้ไม่มากก็น้อยน่ะคะ

2 ถ้ามา 3-4 ท่านสั่งข้าวเป็นโถหรือจานดีคะ?

หากลูกค้ำสั่งข้าวเป็นจาน 3-4 จาน ทางร้านแนะนำให้สั่งเป็นโถ ราคาจะถูกลงน่ะคะ

3 อาหารที่ร้านเผ็ดมากไหมคะ?

ปกติอาหารที่ร้านค่อนข้างรสจัดจ้าน เครื่องแกงใต้ค่อนข้างถึงใจ แต่สามารถแจ้งน้องรวงข้าวได้นะคะว่า เผ็ดมากหรือเผ็ดน้อย


4 ทำไมเมนูขนมไทยแต่ละวันถึงไม่เหมือนกัน?

เพราะความพิเศษของขนมไทยอยู่ที่ วัตถุดิบ ที่ใช้ในแต่ละวันบางวัน ใ้บเตยอ่อนกำลังดี บางวันกล้วยอาจจะห้ามหรือสุก ลูกค้ำสามารถ สอบถามได้ทุกวันเพราะเราอยากให้ทุกคนได้ชิมขนมที่อร่อยที่สุดจาก วัตถุดิบที่ดีที่สุดในวันนั้นน่ะคะ

5. ทำไมชื่อร้านถึงตั้งชื่อว่า gimmick ค่ะ ?

ชื่อ... Gimmick เพราะเราอยากให้ทุกๆ อย่างที่นี่มี “เรื่องราว” และ “เอกลักษณ์” ที่เป็นของตัวเอง ไม่ว่าจะ เป็นแก้วที่เราวาดซึ่งมีเพียงใบเดียว ที่เป็นคุณ สมุดเมนูที่ตั้งใจเล่าเรื่องราวของอาหาร หรืออาหารทุกจานที่ทำด้วยความใส่ใจจริงๆ

6. Gimmick มีกี่สาขาแล้ว แต่ละสาขามีเหมือนกันไหมคะ ?

ตอนนี้กิมมิกมี 3 สาขาแล้ว เลียบทางด่วนนุรรมอินทรา / ลาดพร้าว / พุทธมณฑลสาย 2 เมนูอาหารและเครื่องดื่มเหมือนกันทุกสาขาเลยคะ และทุกที่เป็น Pet Friendly 

7. อาหารของกิมมิกต่างจากร้านอื่นยังไง?

กิมมิกไม่ได้ขายแค่อาหาร แต่ขาย ความรู้สึกพิเศษ เวลาคุณได้ลองว่ามันคือ “อาหารใต้ที่มีเรื่องราว”

8. นอกเหนือจากขายอาหารแล้ว gimmick ทำอะไรได้บ้าง?

นอกจากอาหาร เครื่องดื่ม และขนมหน้าร้านแล้ว Gimmick ยังรับจัด Box set ของว่างและอาหารกล่อง ในราคาที่เป็นกันเอง เรายังมี สินค้าชิ้นเดียวในโลก อย่าง แก้ว ปิ่นโต เลื้อสกรีน ไม้ส่งต่อรอยยิ้มและเรื่องราวดี ๆ ผ่านของทุกชิ้น และยังรับจัดงาน ต่างงาน งานเลี้ยง สัมมนา หรือ Private Party สอบถามวันและราคาได้ที่ LINE Official ของร้านคะ

ช้อตอหน... สำหรับเครื่องจิ้ม Dipping sauce



- น้ำพริกหมูผัดผักสด+ไข่ต้ม
Stir-Fried Pork with Chili Paste
and Fresh Vegetables with Boiled Egg

265.-

- คั่วกลิ้งหมูผัดผักสด+ไข่ต้ม
Stir-Fried Spicy Minced Pork
with Fresh Vegetables and Boiled Egg

265.-

- น้ำพริกกะปิ+ปลาทุทอด+ผักลวก
Shrimp Paste Chili Dip with Fried Mackerel and Boiled Egg

295.-

- หลนกุ้งหมูลับ+ผักสด+ไข่ต้ม
Shrimp and Minced Pork in Coconut Milk Dip
with Fresh Vegetables and Boiled Egg

295.-

- หลนปู+ผักสด+ไข่ต้ม
Crab in Coconut Milk Dip with
Fresh Vegetables and
Boiled Egg

495.-

- หลนปลาสด+ผักสด+ไข่ต้ม
Crispy Fish and Minced Pork
in Coconut Dip
with Fresh Vegetables and Boiled Egg

295.-





ช้อตอหน..
หอมกะทิ
Thai coconut curry

- แกงคั่วปูใบชะพลู
Crab Curry with Wild Betel Leaves

550.-

- แกงเขียวหวานไก่ / หมู
Green Curry with Chicken / Pork

265.-

- ต้มข่าปลาสดใบมะขามอ่อน
Tom Kha with Crispy Gourami
and Young Tamarind Leaves

295.-

- ต้มข่าปลากะพงทอด
Tom Kha with Deep-Fried Sea Bass

340.-

- แกงบ่มไก่
Traditional Thai Pork Curry

280.-

- ต้มข่าไก่ / กุ้ง
Tom Kha with Chicken / Shrimp

250.-/295.-



น้องกะทิ ขออธิบายแกงบ่มไก่ให้ฟังนะคะ
คือ, แกงไทยโบราณ, แกงกะทิไทยพื้นบ้านที่ใส่
เครื่องแกงได้กลิ่นเครื่องเทศจากพริกหรือได้กลิ่นน้อย
เต็มความอร่อยจากผักหนานาชนิด และเนื้อไก่นุ่มๆ
ทานคู่ข้าวสวยคือ ฟิ้นทีสุด

- ใบเหลียงต้มกะทิกุ้ง
Malindjo Leaves in Coconut Milk with Shrimp

295.-

- ยอดมะพร้าวต้มกะทิกุ้ง
Young Coconut Shoots in Coconut Milk
with Shrimp

295.-

- พะแนงไก่ / พะแนงหมู
Panang Curry with Chicken / Pork

260.-

- พะแนงกุ้งสด
Panang Curry with Shrimp

315.-

- จู๋ฉีปลาหูสด / จู๋ฉีปลากะพงทอด

Red Curry with Mackerel / Deep-Fried Sea Bass 270.-/345.-

- จู๋ฉีกุ้งสด

Red Curry with Shrimp

315.-

- แกรงระแวงหมู

Ra-Waeng Curry with Pork

280.-



พี่พริกแกง ขอเล่าให้ฟังครับ.....
แกงระแวง เป็นแกงโบราณจะคล้าย
แกงเขียวหวาน แต่ใส่ขมิ้นและตะไคร้ด้วย
มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว อยากให้ลองครับ

ช้อตอาน..

บพแชน้บคกลางร้ออง

Spicy Soup

- แกงล้บปลากะพงยอดมะพร้าวอ่อน
Sour Curry with Sea Bass and Young Coconut Shoots

350.-

- แกงล้บปลากะพงพริกขี้หนูสวน
Sour Curry with Sea Bass and Bird's Eye Chili

350.-

- แกงล้บชะอมกุ้ง / พ้กรวมกุ้ง
Sour Curry with Cha-Om Omelet and
Shrimp / Mixed Vegetables
and Shrimp

320.-



- แกงค้อพริกกระดุกหมู
Southern Thai Curry with Spareribs

295.-

- ต้มล้บปลาทูลอด
Sour and Spicy Soup with Mackerel

265.-



• ไก่ต้มใบมะขามอ่อน

Spicy Chicken Soup with Young Tamarind Leaves

230.-



• ไก่ต้มขมิ้น

Chicken Stewed with Turmeric

230.-

แบบใต้

• แบบใต้ดั้งเดิม

รสเค็มกลมกล่อม หอมขมิ้นและใบมะกรูด ให้ฟีลบ้านๆอบอุ่น เหมือนได้กินฝีมือคุณแม่ที่ใต้เลยค่า

แบบต้มยำ

• แบบประยุกต์

รสคล้ายต้มยำเปรี้ยวสดจากมะนาว หอมพริกและขมิ้น ซดคล่องคอ สดชื่น กำลังดีเหมาะกับคนที่ชอบรสจัดนิด ๆ

250.-

• แกงรัญจวน

Spicy aromatic Shrimp paste Soup with pork ribs

280.-



ฮัลโหล~ น้องกะทิจะมาเล่าเมนูโบราณที่ชื่อว่า แกงรัญจวน ค่ะ ที่เรียกว่า รัญจวน แปลว่า “เข้ยวน ชวนให้คิดถึง” รสชาติจะหอมกะปิ ตัดด้วยเปรี้ยว เค็มนิดหน่อย มีสมุนไพรอย่างตะไคร้ หอมแดงและโหระพา ตุ่นพร้อมกระดูกหมูจนเปื่อย ซดคล่องคอชวนให้ลองค่ะ



- ต้มยำกุ้ง
Tom Yum with Shrimp
320.-

- ต้มยำปลากะพง
Tom Yum with Sea Bass
350.-

- ต้มยำปลาทูสด
Tom Yum with Mackerel
265.-



- ต้มยำปลาหมึก
Tom Yum with Squid
320.-

- ต้มยำทะเลรวม
Tom Yum with Mixed Seafood
390.-



สำหรับเมนูต้มยำ
ลูกค้าสามารถแจ้งได้ว่าเป็น
น้ำข้นหรือน้ำใส

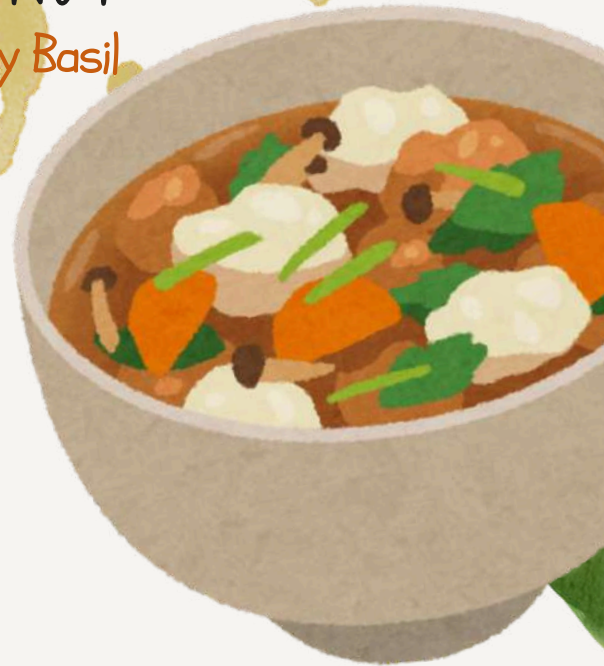




ช้อตอหน..
น้ำใสในนิทาน
Clear Soup

- แกงจืดหมูสับใบกะเพรา
Clear Soup with Minced Pork and Holy Basil

200.-



- แกงจืดหมูสับฟักพวย
Clear Soup with Minced Pork and Shredded Winter Melon

200.-

- แกงจืดเต้าหู้หมูสับ
Clear Soup with Tofu and Minced Pork

200.-

- แกงจืดหมูสับใบตำลึง
Clear soup with minced pork and ivy gourd leaves

200.-

- แกงจืดหมูสับไข่หน้า
Clear Soup with Minced Pork and Egg Drop

200.-



ช้อตอน..

กระทะไฟแรง Stir - Fried



หมูสามชั้นผัดพริกสด

Stir-Fried Crispy Pork Belly with Fresh Chili

230.-

• ไก่ทอดผัดพริกสด

Stir-Fried Crispy Chicken with Fresh Chili

200.-

• กุ้งผัดพริกสด

Stir-Fried Shrimp with Fresh Chili

295.-

• ปลากระพงทอดผัดพริกสด

Stir-Fried Crispy Sea Bass with Fresh Chili

350.-

• ปลาหมึกทอดผัดพริกสด

Stir-Fried Crispy Squid with Fresh Chili

295.-

• เนื้อปูผัดพริกสด

Stir-Fried Crab Meat
with Fresh Chili

590.-

• เต้าหู้ปลาผัดพริกสด

Stir-Fried Fish Tofu
with Fresh Chili

180.-





- กากหมูผัดพริกขิง
Stir-Fried Pork Crackling
with Chili Paste

230.-

- สะตอผัดกุ้งหมูสับ
Stir-Fried Stink Beans with
Shrimp and Minced Pork

230.-

- หมูผัดกะปิ

Stir-Fried Pork with Shrimp Paste

230.-

- กุ้งผัดกะปิ

Stir-Fried Shrimp with Shrimp Paste

320.-



- เนื้อปูผัดผงกะหรี่

Stir-Fried Crab Meat with Curry Powder

590.-

- กุ้งผัดผงกะหรี่

Stir-Fried Shrimp with Curry Powder

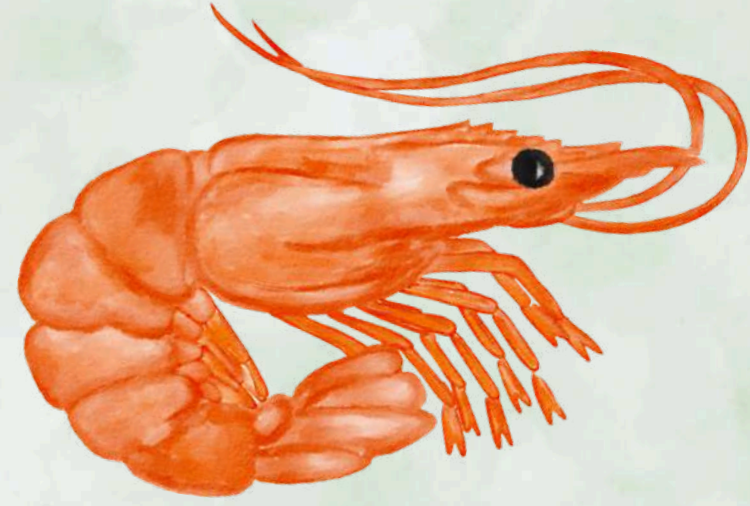
390.-

- ไก่/หมูผัดพริกหยวก

Stir-Fried Chicken / Pork with
Banana Peppers

200.-





- กุ้งทอดกระเทียม
Deep-Fried Shrimp with Garlic

340.-

- ไก่กระเทียม
Stir-Fried Chicken
with Garlic and Pepper

200.-

- หมูกระเทียม
Stir-Fried Pork with Garlic and Pepper

200.-

- ปลาหมึกทอดกระเทียม
Deep-Fried Squid with Garlic

295.-

- ตับหมูผัดพริกขี้หนูโรหระพา
Stir-Fried Pork Liver
with Chili and Basil

200.-

- ตับหมูทอดกระเทียม
Stir-Fried Pork Liver
with Garlic and Pepper

200.-





ขั้นตอน..
พริกแกงหัวใจ
แห้งครัวไทย
Thai Red Curry



- กุ้งผัดพริกแกงถั่ว 320.-
Stir-Fried Shrimp with Red Curry Paste and String Beans
- ไก่ชิ้นผัดพริกแกงถั่ว 200.-
Stir-Fried Chicken with Red Curry Paste and String Beans
- หมูชิ้นผัดพริกแกงถั่ว 200.-
Stir-Fried Pork with Red Curry Paste and String Beans
- หมูสับผัดพริกแกงถั่ว 200.-
Stir-fried minced pork with Curry paste and String Beans
- ปลาหมึกผัดพริกแกงถั่ว 320.-
Stir-Fried Squid with Red Curry Paste and String Beans





ช้อตอหน..

กลิ่นใบเขียวในตำนาน

Thai Holy Basil

- กะเพร่ากุ้ง

Stir-Fried Shrimp with Holy Basil

320.-

- กะเพร่าหมูสามชั้นทอด

Stir-Fried Crispy Pork Belly with Holy Basil

230.-

- กะเพร่าเนื้อปู

Stir-Fried Crab Meat with Holy Basil

590.-

- กะเพร่าปลาหมึก

Stir-Fried Squid with Holy Basil

320.-



- กะเพร่าไก่ชิ้น/ไก่ลั๊บ

Stir-Fried Chicken with Holy Basil

200.-

- กะเพร่าหมูชิ้น/หมูลั๊บ

Stir-Fried Pork with Holy Basil

200.-

- กะเพร่าหมูลั๊บผัดหน่อไม้

Stir-Fried Minced Pork with Bamboo Shoots and Holy Basil

220.-



ช้อตอน..
สวนแปียวขจี
Stir-Fried Vegetables



- กะหล่ำปลีทอดน้ำปลา
Stir-Fried Cabbage with Fish Sauce

130.-

- แขนงพัดน้ำมันหอย
Stir-Fried Baby Cabbage
with Oyster Sauce

150.-

- แขนงพัดกุ้ง

Stir-Fried Baby Cabbage with Shrimp

200.-

- แขนงหมูทอด

Stir-Fried Baby Cabbage with Crispy Pork

200.-

- ยอดมะพร้าวอ่อนพัดกุ้ง
Stir-Fried Young Coconut Shoots
with Shrimp

250.-

- ใบเหลียงผัดไข่

Stir-Fried Malindjo Leaves with Egg

170.-



- 
- ผัดผักบุ้งกะปึกหมูสับ
Stir-Fried Morning Glory with Shrimp
Paste and Minced Pork

200.-



- ผัดผักบุ้งไฟแดง
Stir-Fried Morning Glory with Chili and Garlic

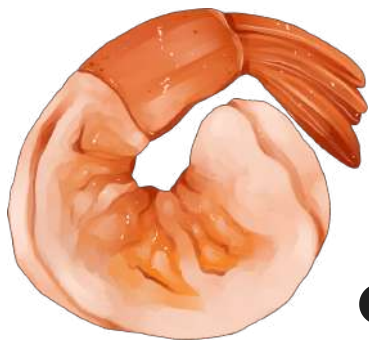
150.-

- ผัดคะน้าปลาเค็ม
Stir-Fried Chinese Kale with Salted Fish

200.-

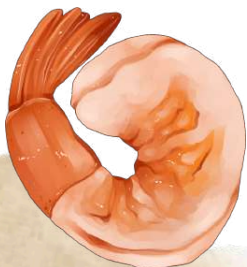
- ผัดเห็ดหอมถั่วงอกเต้าหู้
Stir-Fried Shiitake Mushrooms with
Snow Peas and Shrimp

250.-



- ผัดเห็ดผักรวมไข่
Stir-Fried Mixed Mushrooms and
Vegetables with Egg

190.-



- ตำลึงผัดหมูสับ
Stir-Fried Ivy Gourd Leaves
with Minced Pork

180.-



ช้อตอหน..
“กรอบเกี้ยวกราว”
Fried Selections



- กุ้งทอดซอสมะขาม
Deep-Fried Shrimp
with Tamarind Sauce
350.-

- ทอดมันกุ้ง
Deep-Fried Shrimp Cake
250.-

- ปีกไก่ทอดหอมเจียว
Deep-Fried Chicken Wings
with Crispy Garlic
200.-

- ปีกไก่ยัดไส้
Stuffed Chicken Wings
230.-



- ปลากระพงทอดน้ำปลา
Deep-Fried Sea Bass with Fish Sauce
420.-

- ปลากระพงทอดลุยสวน
Deep-Fried Sea Bass with
Spicy Herb Sauce
390.-

- ลาบไก่ทอด
Deep-Fried Minced Chicken Larb
220.-





- หมูสามชั้นทอดน้ำจิ้มแจ่ว
Deep-Fried Pork Belly with Spicy
Dipping Sauce (Jaew)

220.-

น้องรวงข้าวขอแนะนำหมูสามชั้นทอดน้ำปลา
ทานกับข้าวสวยร้อนๆและพริกน้ำปลาที่ร้านคือ
อร่อยเหาะเลยค่า



- หมูสามชั้นทอดน้ำปลา
Deep-Fried Pork Belly with Fish Sauce

200.-

- กระดูกหมูทอดกระเทียม
Deep-Fried Pork Ribs with Garlic

250.-

- แหนมหมูทอด
Deep-Fried Fermented Pork

250.-

- ปลาทุทอดพริกขี้หนูสวน
Deep-Fried Mackerel with
Bird's Eye Chili

220.-



ช้อตอน..

เอ้ก อี เอ้ก เอ้ก

Egg E egg egg



- ไช้เจี๊ยะวหนานุ่ม

Fluffy Thai Omelet

105.-

- ไช้เจี๊ยะวกุ้งลั๊บ

Minced Shrimp Omelet

185.-

- ไช้เจี๊ยะวหมูลั๊บ

Minced Pork Omelet

155.-

- ไช้ลुकเขย

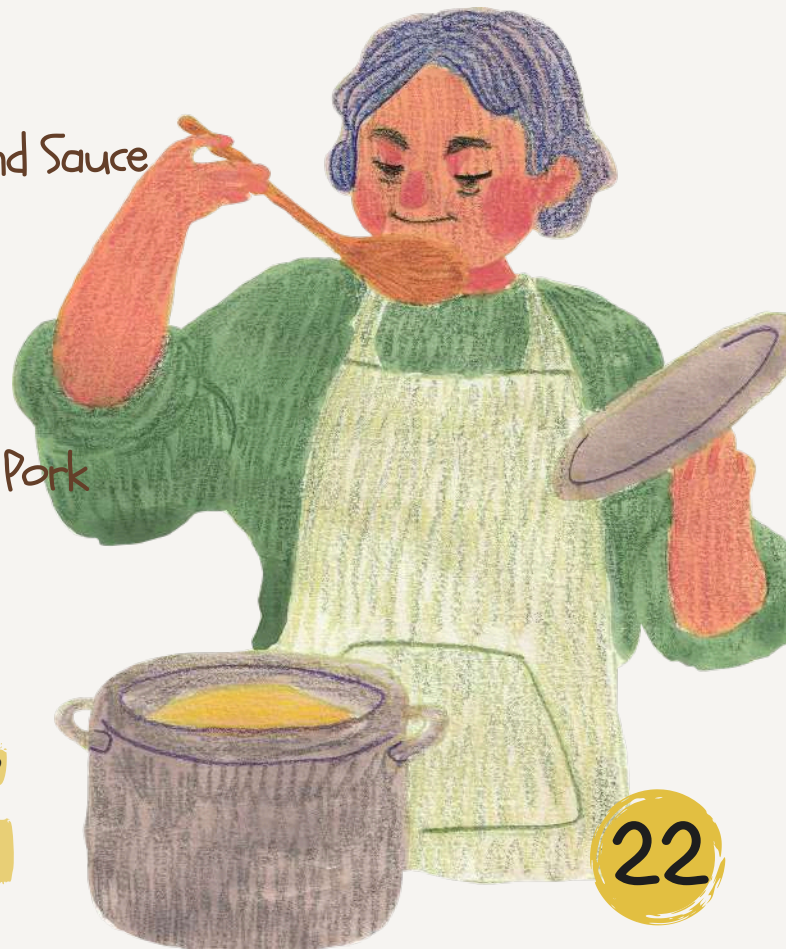
Fried Boiled Egg with Tamarind Sauce

150.-

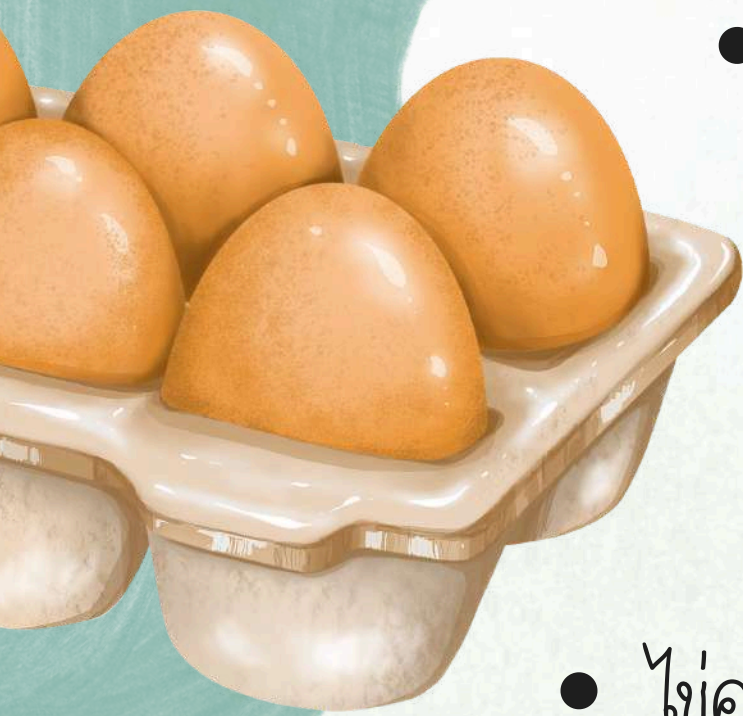
- ไช้สะไล้หมูฝอย

Crispy fried eggs with Sweet Shredded Pork
in Tamarind sauce

190.-



ไช้สะไล้หมูฝอย จะคล้ายเมนูไช้ลुकเขย แต่เราไช้เป็นไช้เป็ดเอาไปทอดเป็นไช้ดาว ราดน้ำซอสเปรี้ยวหวานโรยด้วยหมูฝอย เป็นอีกหนึ่งเมนูที่ทานสนุกมากค่ะ



- ไข่เจียวฟูฟู
Crispy Omelet

130.-

- ไข่เจียวฟูดาวกระจาย
Crispy Omelet with Salted Egg Yolk

185.-

- ไข่คอนโด้เนื้อปู
Fluffy Crab Meat Omelet

490.-



- ไข่ขี้หนู
Creamy Scrambled Egg
with Crab Meat

395.-

- ไข่ขี้หนูกุ้งทอดกระเทียม
Creamy Scrambled Egg with
Deep-Fried Shrimp

295.-

ไข่ดาว/ไข่ต้ม/ไข่ขี้หนู

Fried Egg / Boiled Egg / Creamy Scrambled Egg

+20.-





ช้อตอหน..
 ๑ ๒ ๓ ๔ ๕ ๖ ๗ ๘ ๙ ๑๐ ๑๑ ๑๒ ๑๓ ๑๔ ๑๕ ๑๖ ๑๗ ๑๘ ๑๙ ๒๐ ๒๑ ๒๒ ๒๓ ๒๔ ๒๕ ๒๖ ๒๗ ๒๘ ๒๙ ๓๐ ๓๑ ๓๒ ๓๓ ๓๔ ๓๕ ๓๖ ๓๗ ๓๘ ๓๙ ๔๐ ๔๑ ๔๒ ๔๓ ๔๔ ๔๕ ๔๖ ๔๗ ๔๘ ๔๙ ๕๐ ๕๑ ๕๒ ๕๓ ๕๔ ๕๕ ๕๖ ๕๗ ๕๘ ๕๙ ๖๐ ๖๑ ๖๒ ๖๓ ๖๔ ๖๕ ๖๖ ๖๗ ๖๘ ๖๙ ๗๐ ๗๑ ๗๒ ๗๓ ๗๔ ๗๕ ๗๖ ๗๗ ๗๘ ๗๙ ๘๐ ๘๑ ๘๒ ๘๓ ๘๔ ๘๕ ๘๖ ๘๗ ๘๘ ๘๙ ๙๐ ๙๑ ๙๒ ๙๓ ๙๔ ๙๕ ๙๖ ๙๗ ๙๘ ๙๙ ๑๐๐

คลุกเคล้าหน้าปรุง

Yum Yum

- ปูอัดทอดตำไทย
 Deep-Fried Crab Stick
 with Thai Spicy Salad

230.-

- ยำวุ้นเส้นกุ้งหมูสับ
 Glass Noodle Salad with Shrimp
 and Minced Pork

280.-



- ยำเม็ดมะม่วงทอด
 Deep-Fried Cashew Nut Salad

230.-

- ยำก้านคะน้าหมูสับ
 Glass Noodle Salad with Shrimp
 and Minced Pork

250.-

- ยำถั้วพลูกุ้งหมูสับ
 Fresh Shrimp with Wing Bean Salad
 and Boiled Egg

295.-



- ยำหมยอไข่แดงเค็ม
 Fermented Pork Salad with Salted Egg Yolk

270.-



- 
- ยำยอดมะพร้าวกุ้ง
Thai Spicy Salad with Coconut
Shoots and Shrimp

280.-

- กุ้งแช่น้ำปลา
Shrimp Marinated in Fish Sauce

340.-

- ยำขนมจีน
Thai Rice Noodle Salad

220.-

- ยำไข่ดาวหมูสับ
Fried Egg Salad with Minced Pork

220.-

- ยำไข่ต้มหมูสับ
Boiled Egg Salad with Minced Pork

220.-





- หมูสะเต๊ะ
Pork Satay

170.-

- หมูยอลวก หรือ ทอด
Boiled / Deep-Fried
Vietnamese Pork sausage

200.-

- ไส้กรอกอีสานทอด
Deep-Fried Isaan Sausage

240.-

135.-

- ปuffs ไส้ไก่ หรือ ถั่ว
Thai Chicken Curry Puff / Sweet Mung Bean Puff



ช้อตอหน..

ค้ำ “สนุก”

Appetizers

- น้กเก้ตทอด
Chicken nuggets

180.-



เฟรนช์ฟรายส์ทอด

French Fries

150.-

- แบนหมทรงคร้อง
Seasoned Fermented Pork

200.-

ช้อตอน..

เส้นเล่าเรื่องไทย

Glass noodles

กะเพรา

- กะเพราวุ้นเส้นหมูสับ
Stir-Fried Glass Noodles
with Minced Pork and Holy Basil
200.-
- กะเพราวุ้นเส้นไก่สับ
Stir-Fried Glass Noodles
with Minced Chicken and Holy Basil
200.-
- กะเพราวุ้นเส้นกุ้งสับ
Stir-Fried Glass Noodles
with Minced Shrimp and Holy Basil
250.-

ผัดผัก



- วุ้นเส้นช่อมหมูสับ
Stir-Fried Glass Noodles
with Cha-Om and Minced Pork
230.-
- วุ้นเส้นช่อมไก่สับ
Stir-Fried Glass Noodles
with Cha-Om and Minced Chicken
230.-
- วุ้นเส้นช่อมกุ้งสับ
Stir-Fried Glass Noodles
with Cha-Om and Minced Shrimp
250.-

ผัดผัก

200.-

Stir-Fried Glass Noodles with Sweet Leaf Vegetables

- ผัดวุ้นเส้นผักหวาน

280.-

- วุ้นเส้นผัดกุ้ง

Stir-Fried Glass Noodles with Shrimp



ช้อตอหน..

เส้นขาวเล่าเรื่อง Thai Rice Noodle

- ขนมหจีนน้ำยาปู

Thai Rice Noodles with Crab Curry Sauce

285.-

- ขนมหจีนชดเล็ก

ขนมหจีน + เลือกน้ำยา 1 อย่าง
เสิร์ฟพร้อมผักเคียงและไข่ต้ม

Rice noodles + Your Choice one Curry
Served with fresh vegetables and boiled egg

155.-

- ขนมหจีนชดใหญ่

1. น้ำพริก Chili Paste Sauce

2. น้ำยากะทิ Coconut Curry Sauce

3. แกงไตปลา Southern-Style Fish Kidney Curry Sauce

4. แกงเขียวหวานไก่ Green Curry Sauce with Chicken

ขนมหจีน + พร้อมน้ำยา 4 อย่าง เสิร์ฟพร้อมผักเคียงและไข่ต้ม

599.-

เพิ่มเส้น ขนมหจีนเล็ก / ขนมหจีนใหญ่
+35- / +65-



ช้อตอหน..

เมนูคุณหนู Kunoooooooo



240.-

● รถเต๋ามหาสนุก



ข้าวผัดไข่+ซूपไก่มันฝรั่งมะเขือเทศ+น้กเกีตไก่+ผลไม้
Fried Rice with Egg + Chicken Soup with Potato and Tomato
+ Chicken Nuggets + Fresh Fruit

● ยานอวกาศพุงกาง



ข้าวไข่ข้น+ปีกไก่ทอด
+เฟรนฟราย+ผลไม้

Creamy Omelette Rice + Fried Chicken Wings
+ French Fries + Fresh Fruit

195.-

จานสุขสันต์



สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ
+ผักลวก+ผลไม้

Spaghetti with Tomato Sauce
+ Steamed Vegetables + Fresh Fruit

195.-

ต๋าลุยสวนแครอททรรษา

185.-



น้กเกีต+เฟรนช์ฟรายส์+ผลไม้+มาการอง

Chicken Nuggets + French Fries + Fresh Fruit + Macaron

220.- จานโปรดน้กสำรวจ



ข้าวไก่ย่างทอริยากิ+ผัดบลอกโคลีกุ้ง+ผลไม้
Teriyaki Grilled Chicken with Rice
+ Stir-Fried Broccoli with Shrimp + Fresh Fruit



ช้อตอหน..
จากทุ่งเขียวสู่จานขาว

- ข้าวสวยหอมมะลิ
Jasmine Rice

25.-/80.-

- ข้าวไรซ์เบอร์รี่
Brown Rice

30.-/95.-

โถ



จาน





ช้อตอหน...
ข้าวเด่นเป็นตำนาน
 งานดังที่เล่าขานจากรุ่นสู่รุ่น ครอบใจไม่โดยจาง
 Boxxxxx setttt



- ข้าวหมูสามชั้นผัดพริกสด
 Rice with Deep-Fried Pork Belly Stir-Fried with Fresh Chili

145.-

- ข้าวหมูทอดน้ำปลา
 Rice with Deep-Fried Pork Belly with Fish Sauce

145.-

- ข้าวหมูน้ำมันหอย
 Rice with Pork Stir-Fried in Oyster Sauce

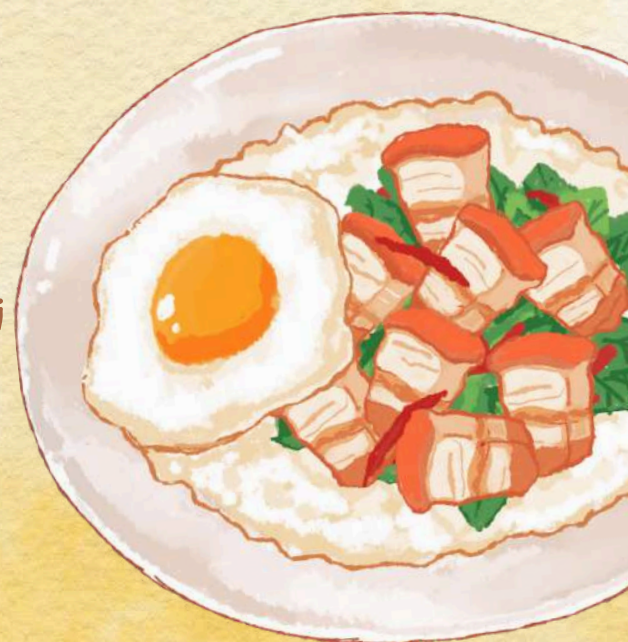
135.-

- ข้าวเต้าหู้ปลาผัดพริกสด
 Rice with Fish Tofu Stir-Fried with Fresh Chili

135.-

- ข้าวกุ้งผัดพริกสด
 Rice with Stir-fried Shrimp and Fresh Chili

165.-





- ข้าวปลากะพงทอด+น้ำจิ้มซีฟู้ด
Rice with Deep-Fried Sea Bass with Seafood
Dipping Sauce

225.-

- ข้าวกะเพราหมูสามชั้นทอด
Rice with Stir-Fried Crispy Pork Belly
with Holy Basil

145.-

- ข้าวกะเพราปลาหมึก
Rice with Stir-Fried Squid with Holy Basil

175.-

- ข้าวกะเพรากุ้ง

Rice with Stir-Fried Shrimp with Holy Basil

165.-

145.-

- ข้าวกะเพราไก่ลึบ/ไก่ชิ้น

Rice with Stir-Fried Chicken with Holy Basil

145.-

- ข้าวกะเพราหมูลึบ/หมูชิ้น

Rice with Stir-Fried Pork with Holy Basil

155.-

- ข้าวขยำปลาทุ

Rice with spicy Mackerel Salad

285.-

- ข้าวขยำปู

Rice with spicy Crab Meat Salad

- ข้าวไก่/หมูกระเทียม

Rice with Stir-Fried Chicken / Pork
with Garlic and Pepper

145.-

- ข้าวกุ้งทอดกระเทียม

Rice with Deep-Fried Shrimp with Garlic

165.-

- ข้าวไก่/หมูผัดพริกหยวก

Rice with Stir-Fried Chicken / Pork
with Banana Chili Peppers

145.-

- ข้าวไก่ชิ้นผัดพริกแกงถั่ว

Rice with Chicken Stir-Fried with Red Curry Paste
and String Beans

145.-

- ข้าวหมูชิ้น/หมูสับผัดพริกแกงถั่ว

Rice with Stir-Fried Pork with Red Curry Paste
and String Beans

145.-

- ข้าวกุ้งผัดพริกแกงถั่ว

Rice with Stir-Fried Shrimp with Red Curry Paste
and String Beans

165.-



ช้อตอูน..

เมลดข้าวเต๋นระบ่า

Fried Rice



- ข้าวผัดปลาทุพริกสด
Fried Rice with Mackerel and Fresh Chili
145.-

- ข้าวผัดน้ำพริกกะปิ
Fried Rice with Shrimp Paste
185.-

- ข้าวผัดหมูแดง
Fried Rice with Barbecued Pork
145.-

- ข้าวผัดกุนเชียง
Fried Rice with Chinese Sausage
145.-

- ข้าวผัดแหวนม
Fried Rice with Fermented Pork
145.-

- ข้าวผัดปลาสด
Fried Rice with Crispy Fish
145.-



● ข้าวผัดกากหมู
Fried Rice with Pork Crackling

155.-

● ข้าวผัดปลาหมึก
Fried Rice with Squid

175.-

● ข้าวผัดปู
Fried Rice with Crab Meat

205.-

● ข้าวผัดกุ้ง
Fried Rice with Shrimp

155.-



● ข้าวผัดทะเล
Fried Rice with Seafood

235.-

● ข้าวผัดต้มยำปลากระป๋อง
Tom Yum Fried Rice with Canned fish

145.-

● ข้าวผัดไก่
Fried Rice with Chicken

145.-

● ข้าวผัดหมู
Fried Rice with Pork

145.-

● ข้าวผัดไข่
Fried Rice with Egg

135.-

● ข้าวผัดปลาเค็ม
Fried Rice with Salted Fish

145.-



ช้อตอน.. เวทมนต์ไข่หอย Creamy Omelet



- ข้าวไข่ขี้น
Rice with Creamy
Scrambled Egg

105.-

- ข้าวไข่ขี้นปู
Rice with Creamy Scrambled
Egg and Crab Meat

205.-

- ข้าวไข่ขี้นกุ้งลัับพริกขี้หนูสวน
Rice with Creamy Scrambled Egg and Minced
Shrimp Stir-Fried with Bird's Eye Chili

155.-

- ข้าวไข่ขี้นปูอัด
Rice with Creamy Scrambled Egg
and Crab Sticks

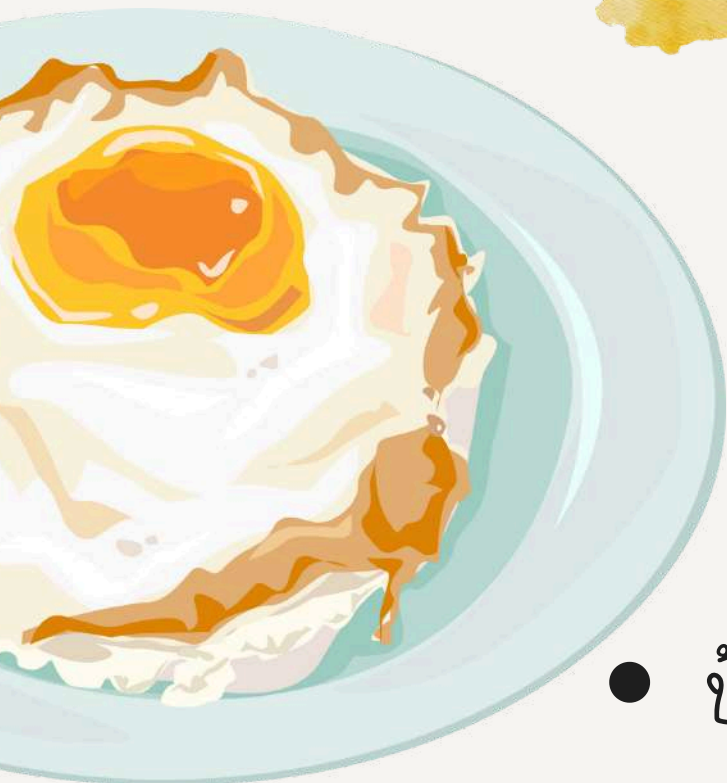
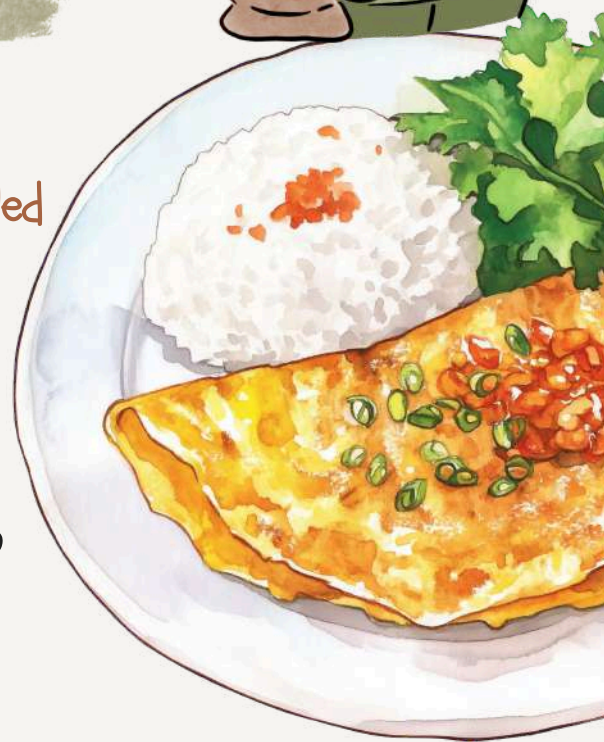
135.-

- ข้าวไข่ขี้นหมูลัับ
Rice with Creamy Scrambled Egg
and Minced Pork

135.-

- ข้าวไข่ขี้นแฮม
Rice with Creamy
Scrambled Egg and Ham

135.-





ช้อตอน..

ล้ารารุรลชามร้อน

Delightful Hot Bowl



กัวยเตี้ยวแห้งหนองคาก
Nong Khai - Style Dry Noodles

145.-



- ข้าวต้มปลากะพง
Rice soup with Boiled Sea Bass

175.-

- ข้าวต้มหมูล้บ
Rice soup with Boiled Pork

135.-

- ข้าวต้มกุ้ง
Rice soup with Boiled Shrimp

165.-

- ข้าวต้มทะเลรวม
Rice soup with Seafood

215.-

- สุกี้กุ้ง
Suki with Shrimp (Soup / Dry)

165.-

- สุกี้หมู
Suki with Pork (Soup / Dry)

145.-

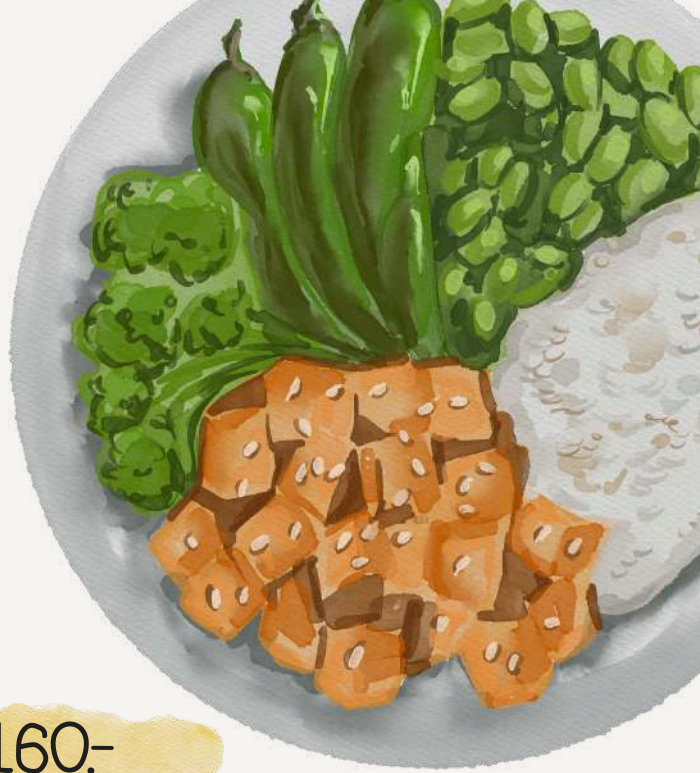
- สุกี้ไก่
Suki with Chicken (Soup / Dry)

145.-

- สุกี้ทะเลรวม
Suki with Mixed Seafood

215.-

ช้อตอหน...
 ละไมไรหนือ
 Vegetarian



- ผัดหมี่เหลืองเห็ดหอม
 Stir-Fried Yellow Noodles with
 Shiitake Mushrooms

160.-

- เห็ดทอดผัดพริกสด
 Fried Mushrooms
 with Fresh Chili

180.-

- ผักกาดขาวผัดไข่
 Stir-Fried Chinese Cabbage
 with Egg

190.-

- แกงเขียวหวานเต้าหู้
 Green Curry with Tofu

220.-

- ต้มข่าเห็ดรวม
 Tom Kha with Mixed
 Mushrooms

220.-

เมนูราดข้าว (135 บาท)

- ข้าวผัดไข่
 Fried Rice with Egg

- ข้าวเห็ดทอดผัดพริกสด
 Rice with Stir-Fried Fried
 Mushrooms with Fresh Chili

- ข้าวราดผัดผักรวม
 Rice Topped with Stir-Fried
 Mixed Vegetables

- ข้าวเห็ดหอมน้ำมันหอย
 Rice with Stir-Fried Shiitake
 Mushrooms with Oyster Sauce

- ข้าวแขนงเต้าหู้ทอด
 Rice with Stir-Fried Baby Cabbage
 and Deep-Fried Tofu

- ข้าวกะเพราเห็ด
 Rice with Stir-Fried
 Mushrooms and Holy Basil

ชื่อตอน..

หวานละมุน

Dessert

*ขนมไทยของที่ร้านจะมีแต่ละวันไม่เหมือนกัน
รบกวนลูกค้าที่หน้ารักของเราสอบถามได้ที่น้องๆ
พนักงานหรือสามารถเดินมาดูที่หน้าตู้เค้กได้นะคะ



- แกงบวดฟักทอง / ลูกตาล
- เปียกปูนกะทิสด
- บัวลอยเผือกมะพร้าวอ่อน
- บัวลอยใบเตยมะพร้าวอ่อน
- บัวลอยฟักทองมะพร้าวอ่อน
- สาคุน้ำตาลอ้อย
- สาคุข้าวโพด / สาคุอัญชันลำไย
- สาคุอัญชันมะพร้าวอ่อน

- ข้าวเหนียวเปียกข้าวโพด/เผือก/ลำไย
- กล้วยไข่เชื่อมราดน้ำกะทิ
- กล้วยน้ำว่าแดงเชื่อมราดน้ำกะทิ
- ลูกตาลลอยแก้ว
- ขนมบัวบก
- ขนมต้ม
- ข้าวต้มมัด



นอกจากขนมไทยแล้ว ร้านเรายังมี ขนมเค้กโฮมเมด
หลากหลายชนิด ให้ลูกค้าได้ลิ้มลองด้วยนะคะ
สามารถเดินมาดูที่หน้าตู้เค้กได้นะคะ



ขั้นตอน..

สมบัติชิ้นพิเศษ Gimmick Memory



สินค้าของเรา

มีให้เลือกมากมาย อาทิ,
เสื้อยืดสกรีนได้ ออกแบบเองได้
ปิ่นโตแบบต่างๆ และแก้วน้ำเก็บ
ความร้อนความเย็น
การ์ดวาดรูปได้ หรือ
สเปรย์แอลกอฮอล์



“ทุกคำคือรอยยิ้ม ทุกงานคือเรื่องราว”

ขอบคุณลูกค้าที่ตั้งใจอ่าน หนังสือนิทานกิมมิก
จนมาถึงหน้าสุดท้ายของเมนูเล่มนี้



gimmick

BRANCH

- gimmicktinyhouse

ลาดพร้าว 122 แยก 4

☎ @gimmicktinyhouse

👤 082-2952425

- gimmickcafe

ประชาอุทิศ - เหม่งจ้าย

☎ @gimmickcafe

👤 095-0275144

- gimmickcozy

พุทธมณฑลสาย 2

☎ Chereiei <

👤 082-5492424

IG/FB

- gimmickcaferestaurant