

“A man’s face is his autobiography. _____ A woman’s face is her work of fiction.”

MEAT & SPICE

by Another Hound Café

Meat & Spice

We are proudly present our newest breed. It is simple as usual but with twists of creativity and pinch of spices. The result is pleasant and delightful. Come and enjoy the another level at Meat & Spice by Another Hound Café.

Bon Appétit



MEAT&SPICE
by Another Hound Café

POPULAR RICE DISHES

Our Chicken Rice / 260.- /

Tender chicken breast with Asian style sauce, served with herbed rice, three dipping sauces, cucumbers marinated in sesame oil, soup, and crispy fried chicken skin.

อกไก่นุ่มราดน้ำซอสสไตล์เอเชีย รับประทานกับข้าวมันสมุนไพร พร้อมน้ำจิ้ม 3 แบบ 3 สไลด์ ทั้งน้ำจิ้มเต้าเจี้ยว น้ำจิ้มต้นหอม และน้ำจิ้มพริกแดงที่ให้รสเผ็ดอมเปรี้ยว ตัดความมันได้ลงตัว เสิร์ฟคู่แฉกกว่าหมักน้ำมันงาช่วยเพิ่มความสดชื่น น้ำซุปร้อนๆ และหนังไก่ทอด



Thai Basil Wagyu Beef (Pad Krapow) / 290.- /

AHC's Pad Krapow with wagyu beef served with free-range fried duck egg, miso soup, cucumbers, and chilli fish sauce.

เนื้อวากิวนุ่มๆ ผัดกับพริกเพราะสูตรเฉพาะที่รสชาติจัดจ้านเผ็ดร้อน เสิร์ฟคู่กับไข่เบ็ดใส่กุ้งดาวแบบกึ่งสุกกึ่งดิบ ซุปมิโซะ แฉกกว่าญี่ปุ่น และพริกน้ำปลา



Crab Bomb with Rice / 500.- /

Fresh crab meat stir-fried with yellow chilli, green beans, and basil. Served with miso soup and chilli fish sauce.

เนื้อปูก้อนสดผัดกับพริกเหลืองและถั่วงอก รสชาติเผ็ดกำลังดี ตัดด้วยกลิ่นหอมของใบโหระพา เสิร์ฟพร้อมซุปมิโซะรสกลมกล่อม แฉกกว่าญี่ปุ่น และพริกน้ำปลา



Heavenly Pork Belly with Rice / 290.- /

Crispy fried skinless pork belly with simmered fish sauce. Served with crispy fried garlic, pepper, chilli fish sauce, seafood dipping sauce, miso soup, cucumbers and rice.

เนื้อหมูสามชั้นลอกหนังหมักด้วยสูตรเฉพาะ แล้วนำไปทอดจนเป็นสีเหลืองกรอบ คลุกเคล้ากับซอสน้ำปลาเคี้ยวให้รสหวานมัน และเค็ม โรยด้วยกระเทียมเจียวและพริกไทย เสิร์ฟคู่กับพริกน้ำปลา น้ำจิ้มซีฟู้ด ซุปมิโซะ และแตงกวาญี่ปุ่น แนะนำให้ทานคู่กับไข่เปิดดาวจะยิ่งอร่อยถึงเครื่อง

“There is no culture
without diversity”



Fried Diced Lamb with Rice / 380.- /

Fried diced lamb with garlic and black pepper served with jasmine rice, miso soup, cucumbers, and chilli fish sauce.

ข้าวหอมมะลินุ่มๆ เสิร์ฟคู่กับเนื้อแกะหมักนำไปทอดกระเทียมพริกไทยแบบบ้านๆ เสิร์ฟคู่กับซุปมิโซะ แตงกวาญี่ปุ่น และพริกน้ำปลา



Fried Shrimp with Thai Herb Rice / 320.- /

Fried shrimps with Thai herbal spices. Served with jasmine rice, miso soup, cucumbers, and chilli fish sauce.

กุ้งคลุกเกลือและเครื่องเทศทอดกรอบราดบนข้าวสวยร้อนๆ เสิร์ฟคู่กับซุปมิโซะ แตงกวาญี่ปุ่น และพริกน้ำปลา

APPETIZER



Grilled Buffalo Wings with Northern Style Makhwaen Sauce

ปีกไก่ย่างซอสมะเขว่น

Chicken wings marinated with herb and Szechuan pepper (Makhwaen) and grilled to perfection. Served with Thai style tamarind dressing (Jaew) and fresh Thai coriander.

/ 180.- /



Homemade Meat & Spice Salad with Gambas

มีทแอนด์สไปซสลัดกุ่มกัมบัส

Fresh baby cos and butter head green salad with Meat & Spice's legendary caesar dressing served with Gambas al Ajillo (olive oil, dried chili and garlic).

/ 320.- /



Compagni di Fritto Misto

คอมปานญี ดี ฟรีตโต มิสโต

Golden crispy beer-battered sea bass fillets and giant squid sliced marinated with our secret spices "Larb and dehydrated dill seasoning powder". Served with house-made tartar sauce.

/ 500.- /



E-Sarn Twist (Larb) Salmon Tartare

อีซาร์นทวิสต์ (ลาร์บ) แซลมอนทาร์ทาร์

Spicy diced salmon salad with Thai larb style with tanginess from lime juice. Served with salmon roe, and puffed rice. Garnished with green apple gel, ponzu gel, and Japanese cucumber.

/ 350.- /



Another Level of Salmon Zaap

อนาเธอร์ เลเวล แซลมอนซำซูป

Sliced salmon sashimi served with Thai style spicy seafood dressing. Garnished with crispy salmon skin, salmon roe, and prawn oil emulsion sauce.

/ 300.- /

MEAT DISH

“The poor man must walk to get meat for his stomach, the rich man to get a stomach to his meat.”



**Rib-Eye Khaojee
E-Sarn**



**Spicy Jaew Glazed
Flank Steak**



**Two Days One Night.
Beef Short Rib**

Rib-Eye Khaojee E-Sarn

สเต็กริบอายข้าวจีปลาธา
Australian rib-eye steak grilled to Medium. Served in Thai northern-style with Thai anchovy (Pla-Rah) stuffed grilled sticky rice, and tomato chili paste.

/ 1,150.- /

Spicy Jaew Glazed Flank Steak

แพรงค์สเต็กออสเตรเลีย น้ำจิ้มแจ่ว
Australian flank steak glazed with Thai spicy sauce (Jaew) served with lemon vinaigrette bell pepper salad and roasted vine tomatoes.

/ 850.- /

Two Days One Night. Beef Short Rib

ซีโครงเนื้อตุ๋น (48 ชั่วโมง)
Sous vide beef short rib cooked for 48 hours, served with crunchy bellpepper salad, curly fries, smoked mayonnaise, and BBO sauce.

/ 1,950.- /



Salmon Confit in Snow Ocean

แซลมอนกึ่งพิตซอสต้นข่า

Cured salmon with special blended salt and confit in low-temperature oil to perfection—cooked and juicy. Added a crunchy texture with deep-fried oyster mushroom and salmon roe served with Thai galangal beurre blanc (Tom-Kha).

/ 450.- /



Sloppy Joe Go Away!

วากิวบรียอเชเบอร์เกอร์

Wagyu beef patty topped with cheddar cheese, red onion jam, and house special sauce on French butter brioche bun. Served with crispy curly fries and gherkin.

/ 480.- /

“There is no culture without diversity”



Pork Chop with Chorizo Sauce

พอร์คชอปย่างซอสชิริโซ

Grilled pork chop serves with creamy mashed potatoes, spiced green apple stew and spiced chorizo sauce

/ 450.- /



Thai-Thai Grilled Lamb Rack

ชีโครงแกะย่างเนยปลาร้า

Grilled Australian lamb rack with Thai anchovy butter crust (Pla-Rah) served with tomatoes chili paste, grilled Thai eggplant, and lamb jus.

/ 1,050.- /



Maha-Samud Cha Cha Cha

มหาสมุทร ซา ซา ซา

The upgrade version of Another Hound Café's signature dish. Linguine pasta with garlic, chili, and Italian basil in "Pad Cha" style served with loads of mixed seafood; crab meats, jumbo prawns, and giant squid. Enriched the dish with salmon roe.

/ 600.- /

Meat & Spice Style Pork Balls

มีทแอนด์สไปซ์ พอร์คบอล

Linguine pasta in freshly made tomato sauce with deep-fried Thai style pork and bacon balls.

/ 250.- /



1.
**Red Hot Chilli
 Chocolate**

ช็อกโกแลตพริก
 Rich and spicy dark chocolate Thai red
 chili sorbet served with granola crumble,
 honeycomb and a candied chili.
 / 160.- /

2.
**Bloody Berry
 Poached Pear**

ลูกแพร์ตุ๋นไวน์แดง
 Fresh poached pear in Christmas mixed-
 spiced red wine served with sweet and
 tangy mixed berries sorbet, mascarpone
 cheese cake, and gingerbread crumble.
 / 280.- /

3.
**Banana
 Tart Tartin**

การ์ดตาแดงกล้วย
 Lady finger bananas in French-style
 Tart Tartin served with aromatic
 coconut caramel sauce, cinnamon
 syrup, and grilled banana ice-cream
 / 260.- /

Beverage

Soft Drink

Another Hound Mineral Water	40.-
Soda Water	55.-
Coke / Coke Zero	55.-
Sprite	55.-
Ginger Ale	55.-
Tonic Water	60.-

Beer

Singha	130.-
Heineken	130.-
Tiger Beer	100.-

“Next to music,
beer was best.”

— Carson McCullers, *The Heart Is a Lonely Hunter* —