

A glass of beer with a thick head of foam sits on a wooden table to the left. In the center, a black metal pan with a lid is filled with large, cooked shrimp, garnished with a sprig of green basil. The background is dark and moody, with warm lighting highlighting the food and drink.

M BAR

THAI EATERY

FOOD & BEVERAGE menu

KITCHEN

11.30AM – 3.30PM
(LAST ORDER AT 3.15 PM)

4.30PM – 12.00AM

WELCOME TO
M BAR
THAI EATERY

POPULAR DISHES
APPETIZERS
SINGLE DISHES
KRAPOW'S CORNER
NOODLES
SOUP & CURRIES
MAIN DISHES
SHARES
SOM TUM
SIDES & DESSERT
COCKTAILS, JUGS
WINES
MOCKTAILS
THAI DRINKS



POPULAR DISHES

1. PRAD KRAPOW MHU SUB WITH RICE \$19
กะเพราหมูสับราดข้าว +ไข่ดาว
Stir fried chilli & holy basil, minced pork, fried egg
2. KHAC MCC KROB PRIK KLUEA (GF) ข้าวหมูกรอบคั่วพริกเกลือ \$23
Stir fried crispy pork belly with garlic & chilli
3. STEAMED CRAB RICE (GF) ข้าวขยำปู \$27
Jumbo rump mixed crab meat on rice with Thai spicy sauce
4. GOONG PAC กุ้งเผา \$35
Grilled large-sized king prawns



5. GOONG AOB กุ้งอบวุ้นเส้น \$29
Casserole king prawns with glass noodles
6. KOI DIP (sour or bitter) ก้อยดิบ (เปรี้ยว หรือ ขม) \$22
Spicy raw beef rump salad
7. DUCK LARB (GF) ลาบเป็ด \$26
Spicy minced duck salad, soft herbs & roasted chilli
8. GAI TAI NAM ไก่ต้มน้ำ \$22
Boiled spicy chicken, Thai herbs (Isan, northeastern region)
9. SAI YANG ไส้อ่อนย่าง \$20
BBQ pork intestine with nahm jim jaew*
10. SOM TUM LUANG PRABANG ส้มตำหลวงพระบาง (ลาว) \$21
Green papaya salad with fermented fish, shrimp paste, cherry tomato & lime



APPETIZERS

11. SYDNEY ROCK OYSTERS

Half dozen \$25
Dozen \$45

12. DIM SIM ขนนมจีบกุ้ง

Prawn & chicken wonton

\$16

13. MHU PING (4 pcs) หมูปิ้ง

Grilled pork skewers

\$14

14. PORK SATAY หมูสะเต๊ะ

Grilled pork satay with peanut sauce

6 pcs \$14

12 pcs \$26



15. FISH BOMB ลูกชิ้นปลาระเบิด

Fried crispy fish balls served with sweet chilli sauce

\$14

16. MID WING ปีกไก่เบรคแตก

Fried middle wing served with sweet chilli sauce

\$14

17. CALAMARI ปลาหมึกทอด

Fried squid served with sweet chilli sauce

\$18

18. CHICKEN TENDONS เ็นข้อไก่ทอด

Deep fried chicken tendon with sweet chilli sauce

\$17

- | | | | |
|---|---------------|-----------|------|
| 19. HOT DOG | ไส้กรอกแดงทอด | | \$14 |
| Fried chicken sausages, homemade sweet & spicy tamarind sauce | | | |
| 20. PORK or BEEF BALLS | ลูกชิ้นปิ้ง | 2 skewers | \$8 |
| Served with homemade sweet & spicy tamarind sauce | | 4 skewers | \$15 |
| 21. SPRING ROLL - VEGETABLE (4 pcs) | | | \$13 |
| Deep fried vegetable spring roll | | | |
| 22. NET SPRING ROLL - SEAFOOD (4 pcs) | | | \$14 |
| Shrimp & crab rice net spring roll | | | |



- | | | | |
|--|------------|--|------|
| 23. CURRY PUFFS | กะหรี่ปั๊พ | | \$14 |
| Deep fried vegetable Thai curry puffs | | | |
| 24. PORK ROLLS | หมูยอทอด | | \$17 |
| Fried pork roll served with sweet chilli sauce | | | |
| 25. HOT CHIPS | | | \$13 |
| Served with aioli | | | |
| 26. SWEET POTATO FRIES | | | \$13 |
| Served with aioli | | | |

SINGLE DISHES



27.



28.



29.



30.

27. SALMON DONG ข้าวชุดแซลม่อนดอง
Soy marinated salmon sashimi with Korean
rice served with seaweed & Thai spicy dip

\$29

28. KHAC GOONG MHU SUP (GF) ข้าวกุ้งหมูสับผัดพริกขี้หนู
Stir fried diced prawn & minced pork with chilli & shallots

\$23

29. KAK MHU FRIED RICE ข้าวผัดกากหมู
Fried rice with pork crackling

\$21

30. KHAC PAD PU ข้าวผัดปู
Fried rice with jumbo lump crab & crab meat,
egg & shallots

\$27



31.

31. KHAC PAD ROD FAI ข้าวผัดรถไฟ
Fried rice pork roll & Chinese sausage
with black soy sauce

\$20

32. KHAC PAD NAM ข้าวผัดแนม
Fried rice with fermented pork sausage

\$19



33.

33. GRILLED CHICKEN & RICE ข้าวหน้าไก่ย่างเชสเตอร์
Grilled BBQ chicken thigh & sweet thick sauce
on rice served with nam jim jaew

\$21

34. KAO KAI DAO (GF) ข้าวไข่ดาวพริกน้ำปลา
Three fried eggs topped on rice with chilli & fish sauce

\$16



34.

35. KAO KAI JEAW MHU SUP (GF) ข้าวไข่เจียวหมูสับ
Thai style minced pork omelette topped on rice

\$19



36. **KHAO KOR MHU YANG** ข้าวผัดคอหมูย่าง \$22
Egg fried rice with grilled pork jowl,
served with nam jim jaew

37. **KHAO KANA MHU GROB (GF/V)** ข้าวคะน้าหมูกรอบ \$23
Stir fried, Chinese broccoli & crispy pork belly on rice

38. **KHAO PANANG CURRY** \$21
ข้าวกับแกงพะเนียง+กุ้งเชียงทอด
With rice & choice of: crispy chicken / pork / beef
or chicken breast, served with Chinese sausages

39. **KHAO PAD GAI TOD** ข้าวผัดไก่ทอดกรอบ \$22
Egg fried rice with crispy chicken

40. **MEGA FRIED RICE** ข้าวผัดอเมริกัน \$25
Tomato fried rice, fried egg, bacon, sausages,
boiled egg topped with special sauce

41. **KHAO MHU DANG** ข้าวหมูแดง \$22
Fried rice with fermented pork sausage

42. **KHAO KA MHU** ข้าวขาหมู \$22
Caramelised pork hock in five spice reduction,
mustard cabbage pickled with rice

43. **THAI FRIED RICE (GF/V)** ข้าวผัด
Fried rice, egg, tomato, onion & Chinese broccoli

CHOICE OF MEAT

Sliced Chicken Breast	อกไก่ชิ้น	\$19
Sliced Pork	หมูชิ้น	\$20
Sliced Beef	เนื้อชิ้น	\$20
Crispy Pork	หมูกรอบ	\$23
Squid	ปลาหมึก	\$23
Prawn	กุ้ง	\$23
Veg Tofu	ผัก เต้าหู้	\$19



KRAPOW'S CORNER

44. KRAPOW TAAD JUMBO ข้าวกะเพราถาด (หมูสับหรือไก่สับ) \$33

Oversized (perfect for sharing) chilli & holy basil with rice & two fried eggs and a choice of stir fried spicy minced chicken or minced pork

45. PAD KRAPOW WITH RICE (GF/V) ข้าวกระเพรา
Stir fried chilli & holy basil

45a. FULL SERVE (1 CHOICE ONLY):

Meat/Veg Tofu	\$21
Crispy Pork	\$24
Seafood	\$25

45b. MIX 2 CHOICES OF MEAT WITH RICE สามารถเลือกผสมกันได้ไม่เกิน 2 อย่าง \$25

Minced chicken	ไก่สับ	\$19	Crispy pork	หมูกรอบ	\$23
Minced pork	หมูสับ	\$19	Chinese sausages	กุนเชียง	\$21
Minced beef	เนื้อสับ	\$19	Squid	ปลาหมึก	\$23
Sliced beef	เนื้อชิ้น	\$20	Prawn	กุ้ง	\$23
Sliced pork	หมูชิ้น	\$20	Veg & Tofu	ผัก เต้าหู้	\$19

46. KRAPOW KAI YEAW MAH กะเพราหมูสับไข่เหี่ยวน้ำราดข้าว \$25
Stir fried, century egg, minced pork with garlic, chilli & holy basil



NOODLES

47. MAMA TOMYUM มาม่าต้มยำทรงเครื่อง \$24
Instant noodle Tom Yum soup with minced pork, prawn, squid & egg
48. GUAY TIEW MHU ก๋วยเตี๋ยวหมูน้ำใส/ต้มยำ (optional - dry noodle) \$19
Choice of rice noodle in clear soup with minced pork, bbq pork, pork ball
49. BOAT NOODLE SOUP ก๋วยเตี๋ยวเรือ เนื้อ/หมู \$19
Boat noodles (Thai style noodle dish with a strong flavour).
Choice of pork or beef, dark soy sauce, pickled bean curd & spices
50. GUAY CHAP YUAN ก๋วยจั๊บญวน \$19
Thick rice noodle soup with minced pork, pork roll, boiled egg, crispy onion
51. PAD THAI KAK MHU ผัดไทยกากหมู \$21
Stir fried thin noodle, pork crackling, egg, dried shrimps, garlic, chives, bean sprouts

CHOICE OF MEAT (items 52 - 55)

Sliced chicken breast	อกไก่ชิ้น	\$19	Squid	ปลาหมึก	\$23
Sliced beef	เนื้อชิ้น	\$19	Prawn	กุ้ง	\$23
Sliced pork	หมูชิ้น	\$20	Veg & Tofu	ผัก เต้าหู้	\$19
Crispy pork	หมูกรอบ	\$23	Seafood (prawn + squid)	กุ้ง+ปลาหมึก	\$25

52. SUKI (V) (dry or soup) สุกีน้ำหรือแห้ง
Thai stir fried glass noodles with egg & vegetables in spicy fermented tofu broth
53. PAD THAI (GF/V) ผัดไทย
Stir fried thin rice noodles, egg, dried shrimps, bean sprouts, garlic chives **includes peanuts**
54. PAD SI-EW (V) ผัดซีอิ้ว
Stir fried flat rice noodles with egg & Chinese broccoli in dark soy sauce
55. RAADT NAAH (V) ราดหน้า
Stir fried flat rice noodles with Chinese broccoli in soy sauce, yellow bean gravy
*Choice of crispy egg noodles or flat rice noodles

47.



48.



49.



50.



52.



53.



54.



55.



56.



57.



58.



59.



60.



61.



62.



63.



SOUPS & CURRIES

- | | | |
|---|--|------|
| 56. FISH ROE SOUP | ต้มยำไข่น้ำปลา | \$25 |
| Spicy tom yum fish roe soup | | |
| 57. OM GAI | แกงอ่อมไก่ | \$22 |
| Northeastern Thai chicken curry
with dill & herb (no coconut) | | |
| 58. KAENG PRER (V) | แกงเปรอะหน่อไม้เห็ดรวม | \$22 |
| Bamboo shoot, pumpkin, mushroom & Yanang soup | | |
| 59. PO TAEK | ต้มยำทะเลรวมน้ำใส | \$26 |
| Spicy & sour seafood: prawn, squid & mussels soup | | |
| 60. TOM ZABB BEEF | ต้มแซ่บเนื้อเครื่องในเนื้อ (เปรี้ยว หรือ ขม) | \$25 |
| Thai hot sour or bitter beef soup, beef brisket,
beef tendon, beef bible, honeycomb, beef intestines | | |
| 61. TOM YAM GOONG | ต้มยำกุ้งใหญ่ | \$29 |
| Famous Thai spicy & sour soup with King prawns,
mushroom & Thai herb | | |
| 62. TOM ZABB MHU | ต้มแซ่บกระดูกอ่อน | \$23 |
| Hot & sour soup with raised pork soft bone | | |
| 63. GREEN CURRY | แกงเขียวหวาน | \$21 |
| Green curry Thai eggplants, lime leaves & Thai basil
+ choice of meat: chicken, pork, beef | | |
| 64. PANANG CURRY | แกงพะแนง | \$21 |
| Panang curry + choice of meat: chicken, pork, beef | | |

MAIN



65. GOONG YAI TOD \$29
กุ้งทอดเกลือ
Fried king prawns
with butter & chilli oil



66. BARRAMUNDI FISH SALAD \$35
ปลากระพงลุยสวน
Deep fried whole barramundi
with mix Thai herb salad

67. BARRAMUNDI IN SWEET CHILLI SAUCE \$35
ปลากระพงสามรส
Deep fried whole barramundi
with sweet chilli sauce



68. PAD PED MHU PA ผัดเผ็ดหมูป่า \$25
Stir fried boiled pork belly slice with
homemade chilli paste & Thai herbs



69. PAD CHA FISH BALL \$24
ผัดฉ่าลูกชิ้นปลากราย
Stir fried fish ball with homemade
chilli paste and Thai herbs



71. GREEN CURRY FISH BALL \$24
แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย
Stir fried fish ball with homemade
chilli paste and Thai herbs

70. PAD CHA SEAFOOD \$28
ผัดฉ่าทะเล
Stir fried mixed seafood with
homemade chilli paste and Thai herbs

72. PED PA LO เป็ดพะโล้ \$27
Stewed duck breast with skin on,
duck blood jelly with sweet soy sauce



DISHES



73. KRAPOW KAI YEAW MAH \$28

กะเพราหมูสับไข่เยี่ยวม้า

Stir fried, minced pork with garlic, chilli & holy basil topped with century egg



74. KAI PA LO \$23

ไข่พะโล้หมูสามชั้น

Stewed pork belly & egg in five-spice reduction



75. KANA MHU GROB (GF/V) คะน้าหมูกรอบ \$26

Stir fried Chinese broccoli & crispy pork belly

76. KAI JEAW MHU SUP (GF) ไข่เจียวหมูสับ \$22

Thai style minced pork omlette

77. MHU KORB PRIK KLEUA หมูกรอบคั่วพริกเกลือ \$25

Crispy pork belly stir fried with garlic & chilli



78. SATOR KA PI \$27

สะตอกุ้งหมูสับผัดกะปิ

Stir fried stink bean with prawn & minced pork



79. HOMOKE E SARN \$20

หมกหน่อไม้ หมูสามชั้น

E Sarn style steamed bamboo shoots, pork belly in medium spicy



80. NAM PAD KAI \$24

แฮมผัดไข่ใส่วุ้นเส้น

Stir fermented pork & glass noodle, egg, tomato



SHARE



81.



82.



83.



85.



86.



88.



89.

81. SALMON SOM แพนมปลาแซลม่อน
Fried fermented salmon with herbs

\$19

82. SAI GROG E SARN ไส้กรอกอีสาน
Fermented pork & glutinous rice sausages

\$19

83. BBQ SQUID (GF) ปลาหมึกย่าง
Grilled squid served with Thai spicy dip

\$20

84. FRIED BEEF เนื้อทอด
Fried marinated beef

\$20

85. FRIED PORK หมูทอดแดดเดียว
Fried marinated pork

\$18

86. CRYING TIGER เนื้อย่าง
BBQ marinated beef rump with nam jim jaew

\$23

87. GAI YANG ไก่ย่าง
Char-grilled marinated chicken thighs fillet,
skin on with nam jim jaew

\$20

88. KHPOR MHU YAANG คอหมูย่าง
Char-grilled pork jowls with nam jim jaew

\$21

89. GOONG ZAP (GF) กุ้งแช่น้ำปลา
Char-grilled pork jowls with nam jim jaew

\$26

DISHES



90.



91.



92.

90. SALMON ZAPP (GF) แซลม่อนแซ่บ
Fresh salmon with Thai spicy dip

\$26

91. YUM KAI YEAW MAH MHU GROB
ยำไข่เยี่ยวม้า+ หมูกรอบ
Spicy preserved egg with minced pork salad

\$28

92. THAI BEEF SALAD (GF) ยำเนื้อย่าง
Char-grilled beef salad with tomatoes,
cucumber, fresh chilli & soft herbs

\$25

93. NAHM TOK KHOR MHU (GF) น้ำตกคอหมู
Spicy char-grilled pork jowls salad,
soft herbs & roast chilli

\$23

94. NAM TOK BEEF (GF) น้ำตกเนื้อ
Spicy char-grilled beef salad,
soft herbs & roast chilli

\$25

95. YUM MAMA ยำมาม่่าทรงเครื่อง
Thai spicy instant noodle salad with
minced pork, prawn & squid

\$25

96. YUM WOON SEN (GF) ยำวุ้นเส้นทรงเครื่อง
Spicy vermicelli salad with minced pork,
prawn, squid & peanuts

\$25

97. YUM M BAR (GF) ยำรวมมิตร
Spicy salad with prawn, salmon slice,
squid, pork roll

\$28



93.



95.



96.

SOM TUM

(PAPAYA SALAD)

MILD

NORMAL

SPICY

98. SOM TUM THAI ส้มตำไทย \$20

Green papaya salad with peanuts, dried shrimps, cherry tomatoes, lime

99. SOM TUM BPU BPLA LA ส้มตำปูปลาร้า \$21

Green papaya salad with fermented fish, pickled crab, cherry tomatoes, lime

100. SOM TUM PA ส้มตำป่า \$21

Green papaya salad with fermented fish, pickled crab, pork roll, bamboo, bean sprout

101. SOM TUM SUA ตำซั่ว \$21

Green papaya salad with fermented fish, pickled crab, vermicelli



99.



100.



102.



103.



104.

102. SOM TUM GOONG ส้มตำกุ้งสด/ดิบ \$25

Green papaya salad with fermented fish, pickled crab, raw prawns, cooked prawns

103. SOM TUM SALMON ส้มตำแซลมอน \$25

Green papaya salad with fermented fish, fresh salmon

104. TUM SEN LEK ส้มตำบัวเล็กสดหมุยอ \$22

Thin noodles with pork rolled salad, fermented fish, cherry tomatoes, lime

105. SOM TUM KORAT ตำโคราช \$21

Green papaya salad with fermented fish, dried shrimps pickled crab, cherry tomatoes, lime, peanuts

DESSERT

106.



107.



106. KLUAY KAI CHEUM กล้วยไข่เชื่อม \$9
Lady Finger banana in syrup & coconut milk

107. TAO TUNG เต้าทึงเย็น \$9
Assorted bean & barley in syrup (cold)

SIDES

STEAMED RICE	ข้าวสวย	\$4
STICKY RICE	ข้าวเหนียว	\$4
RICE VERMICELLI NOODLES	ขนมจีน	\$4
FRIED EGG	ไข่ดาว	\$4
PORK CRACKLING	กากหมู	\$4
TAKEAWAY CONTAINER	กล่อง	\$0.50

(GF) Gluten Free

(V) Vegetarian

Vegetable options available

M BAR
THAI EATERY