

จะกินอย่างไหน
JA KIN YA BON
C u i s i n e & B a r

Food at Ja Kin Ya Bon Cuisine and Bar is homemade style. Every single dish is cooked freshly from best ingredients by our chef right after you order. This will take a little more time. Please be patient for the best flavor.

Our food is free of monosodium glutamate (MSG). We only serve the pure flavor and healthy ingredients to our customers.

We use palm sugar instead of granulated sugar for the authentic Thai flavor.

Our broth is made of vegetable, not chicken or pork, to give the original flavor of Thai food.

ผมทำร้านในลักษณะของโฮมเมด อาหารจะทำด้วยต่อถ้วย งานต่อจานเมื่อสั่ง ฉะนั้นอาหารร้านผมจะช้า กรุณาอย่าบ่นหรือเร่ง และร้านเราใช้ของสดทั้งหมด.

ร้านผมไม่ต้องบอกเวลาสั่งอาหารว่า “ไม่ใส่ผงชูรส” เพราะผมไม่นิยมใช้ และไม่ใช่ผงชูรสหรือผงปรุงรส.

ร้านผมใช้น้ำตาลปีบแทนน้ำตาลทรายเกือบทั้งหมด.

ร้านผมน้ำซุปลดดอกเราใช้เป็นน้ำต้มผัก เพราะโบราณมีคำว่า “ยามรักน้ำผักต้มก็ว่าหวาน” เราไม่ใช้น้ำซีโครงไก่หรือกระดูกหมู เพราะอาหารจะคาวและมัน.



อาหารแนะนำ RECOMMENDED DISHES

จ๊ะกิ้นยอบ่น
JA KIN YA BON
Cuisine & Bar



ปล่าปลาแซลมอนทอด
Salmon Spicy Salad in Thai Style

190฿



กุ้งผัดพริกแกงใต้
Fried Prawn in Spicy Curry Southern Style

230฿



หมูดำคุโรบุดะย่างจิ้มแจ่ว
Grill Kurobuta Pork with Spicy and sweet sauce

190฿



ขาหมูเยอรมันทอด
Deep Fried Pork Knuckle

420฿



สปาเก็ตตี้เนื้อปู
Spaghetti with Crab Meat

210฿



กุ้งแช่น้ำปลาวาซาบิ
Partially Cook Prawns in Fish Sauce and Wasabi

190฿



นาโชสค์ควักลิ้งหมู
Nachos Spicy Minced Pork

240฿



สปาเก็ตตี้ครีมซอสปลาสดทอด
Spaghetti Cream Sauce with Gourami Fish

190฿

อาหารทานเล่น APPETIZERS

จ๊ะกิ้นยอบอน
JA KIN YA BON
Cuisine & Bar



ปลาหมึกแดดเดียว
Fried Sun Dried Squid

170฿



ซี่โครงหมูรมันดีทอด
Fried Sparerib Baked in Brandy

160฿



ปูกระตอย
Fried Baby Crab

160฿



ปีกไก่หมักไวน์แดงทอด
Fried Chicken Wings Red Wine Hot Basil

180฿



ขลุ่ยปู
Crab Spring Rolls

160฿



ไส้กรอกนกกระจอกเทศ
Fried Ostrich Sausage with Black Pepper

170฿



แฮมซี่โครงกระดุกอ่อน
Fried Spareribs Fermented

160฿



แฮมเอ็นไก่
Fried Chicken Marrowbones Fermented

160฿



ปูนิ่มทอดกระเทียม
Deep Fried Soft Shell Crab with Garlic

200฿



เนื้อแดดเดียว
Dried Beef

180฿



หมูแดดเดียว
Dried Pork

150฿

อาหารไทยจานหลัก THAI MAIN DISHES

จ๊ะกิ้นยอบอน
JA KIN YA BON
Cuisine & Bar



ปีกไก่ไวน์แดงพัดกระเพรา 180฿
Fried Chicken Wings Red Wine Hot Basil



แซลมอนพัดกะปิ 180฿
Fried Salmon with Shrimp Paste



ลาบลูกชิ้นปลาหมึก 160฿
Spicy Salad Minced Squid Ball



ลาบทู/ลาบทูไก่ 160฿
Thai Spicy Salad Pork or Chicken



ลาปลาแซลมอน 160฿
Thai Spicy Salad Salmon



ปลากระพงแดดเดียวทอดน้ำปลา 420฿
Deep Fried Sun Dried Sea Bass



ปลากระพงทอดกระเทียม 420฿
Deep Fried Sea Bass With Garlic



ไก่พัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ 190฿
Fried Chicken with Cashew Nut



ปูนิ่มพัดพริกไทยดำ 240฿
Fried Soft Shell Crab with Black Pepper

อาหารไทยจานหลัก THAI MAIN DISHES

จ๊ะกิ้นย่าบอน
JA KIN YA BON
Cuisine & Bar



ปูนึ่งผัดผงกะหรี่ 240฿
Fried Soft Shell Crab with Yellow Curry



เนื้อ/หมูผัดพริกขี้หนู 180฿
Stir Fried Beef or Pork with Fresh Chili



กุ้งทอดซอสมะขาม 180฿
Deep Fried Prawns with Tamarind Sauce



ยอดมะพร้าวผัดซีเมากุ้ง 190฿
Fried Coconut Shoots with Spicy Shrimp
Thai Herbs



ยำส้มโอ 160฿
Spicy Pomelo Salad



ยำทะเล 180฿
Spicy Sea Food Salad



ผัดผักบุ้งไฟแดง 95฿
Stir-Fried Morning Glory



ผักกาดแก้วทอดน้ำปลา 95฿
Fried Lettuce with Fish Sauce



ต้มส้มปลาแซลมอน 190฿
Salmon Hot and Sour Soup

อาหารไทยจานหลัก THAI MAIN DISHES

จ๊ะกิ้นยอบอน
JA KIN YA BON
Cuisine & Bar



แกงส้มผักรวม/ซอมนซุบไข่ใส่กุ้ง 180฿
Thai Style Vegetable Sour Soup or with
egg and Prawns



ต้มโคล้งปลาสดเห็ด 180฿
Spicy Sour Soup with Gourami Fish &
Mushroom



ต้มข่าไก่ 160฿
Coconut Soup with Chicken



ต้มยำกุ้ง/ต้มยำทะเล 190฿
Tom Yum Prawn or Tom Yum
Sea Food



แกงเขียวหวานหมู/ไก่ 180฿
Green Curry with Pork or
Chicken



ตำกาดอย่าบ่น 620฿
Som Tum Do Not Complain



ตำกาดสตีฟ 520฿
Som Tum Steve Big Plate



ข้าวผัดหมูเค็ม-
ส้มตำ-ปีกไก่ทอด 170฿
Fried Rice with Salty Pork
and Fried Chicken wing with
Papaya Salad



ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่ 110฿
Fried Noodle with Chicken



ผัดไทยกุ้งสด 110฿
Pad Thai with Prawn



ข้าวกระเพราหมู/ไก่
+ไข่ดาว 110฿
Rice with Fried Basil Leaves
with Pork or Chicken and egg

อาหารญี่ปุ่นฟิวชั่น JAPANESE FUSION FOOD

จ๊ะกิ้นยอบอน
JA KIN YA BON
Cuisine & Bar



แซลมอนแซ่น้ำปลา
วาซาบิ 220฿
Salmon in Fish Sauce and Wasabi



อุด้งต้มข่าปลาสด 210฿
Udon with Gourami Fish in
Coconut Soup



อุด้งต้มยำทะเล 210฿
Udon Seafood Tomyum



อุด้งมิโซะหมูดำคุโรบุดะ 210฿
Udon Miso Soup Kurobuta

อาหารใต้ THAI SOUTHERN FOOD



แกงเหลืองไหลบัวปลากะพง 210฿
Southern Style Yellow Curry Fish



คั่วกลิ้งหมู/เนื้อ 160/180฿
Spicy Minced Pork / Beef with Cumin



หมูผัดกะปิ 180฿
Fried Pork with Spicy Shrimp Paste



สะตอผัดกุ้ง 210฿
Fried Sator with Shrimp Southern Style



แกงโตปลา 210฿
Southern Style Fish Curry with Shrimp

อาหารอิตาลีฟิวชั่น ITALIAN FUSION FOOD

จ๊ะกิ้นยอบอน
JA KIN YA BON
Cuisine & Bar



สปาเก็ตตี้ผัดเนื้อปูผงกะหรี่ 190฿
Spaghetti Crab Meat with Yellow Curry



สปาเก็ตตี้หอยลายผัดจ๋า 190฿
Spaghetti Fried with Baby Clams Spicy Sauce



สปาเก็ตตี้ผัดแห้งต้มยำทะเล 190฿
Spaghetti Fried Tom yam Seafood Sauce



สปาเก็ตตี้แกงปู 210฿
Spaghetti Curry with Crab Meat



สปาเก็ตตี้ปลาเค็ม 190฿
Spaghetti with Salty Fish



สปาเก็ตตี้เบบี้ 190฿
Spaghetti Baby



พิซซ่าหน้าเนื้อใจเสื่อ 240฿
Pizza Spicy Meat with Hot Basil



พิซซ่ายาหยี 240฿
Pizza Salmon with Butterfly
Flower Sauce



พิซซ่าคาโบนารา 240฿
Pizza Carbonara



พิซซ่าหน้าสวนผัก 240฿
Pizza Vegetable

อาหารอเมริกันฟิวชั่น AMERICAN FUSION FOOD

จ๊ะกิ้นยอบอน
JA KIN YA BON
Cuisine & Bar



ผักโขมอบชีส
Baked Spainach with Cheese

160฿



ฟิช แอนด์ ชิปส์
Fish & Chips

210฿



สเต็กซีโครงหมูซอสพริกไทยดำ
Pork Chop with Black Pepper Sauce

270฿



สลัดผักย่าง
Grilled Vegetable Salad

180฿



สลัดชาวสวน
Associate Vegetable Salad

180฿



สตีฟเบอร์เกอร์
Steve Burger Pork with Thai Herb,
Lemon Grass and Chili Burger

210฿



สไปร์ซีแซลมอนเบอร์เกอร์
Spicy Salmon Burger

250฿

ขอฟงควอน DESSERTS

จ๊ะกิ้นยอบอน
JA KIN YA BON
Cuisine & Bar



ผลไม้รวม (เล็ก/ใหญ่) 140/180฿
Mixed Fruits (Small/Large)



ข้าวเหนียวมะม่วง 180฿
Mango Sticky Rice



กล้วยบวชชี 80฿
Banana Boil in Coconut Milk

TARTUFO

DARK CHOCOLATE	165฿	WHITE CHOCOLATE	165฿
HAZELNUT	165฿	LEMONCELLO	165฿
VANILLA	165฿	FERRERO ROCHER	165฿
RUM RAISIN CHOCOLATE	165฿	TIRAMISU	165฿
YOGURT STRAWBERRY	165฿	YOGURT BLUEBERRY	165฿



เครื่องดื่ม DRINKS

จ๊ะกิ้งยอบอน
JA KIN YA BON
Cuisine & Bar

โซดา/เอสโคล่า/เอส(แดง,เขียว,ส้ม)/เซเว่นอัพ	30฿
Soda/Soft Drink (Est Cola Est Red, Orange, Green, Seven Up)	
น้ำฟรุ๊ตพินช์/โซดา	80฿
Fruits Punch/Fruit Punch Soda	
น้ำแข็ง (เล็ก/ใหญ่)	20/50฿
Ice (Small/ Large)	
กาแฟเย็นโบราณ	80฿
Local Ice Coffee	
ชาไทย(เย็น)	80฿
Local Thai Milk Tea (Cold)	

น้ำนาว/น้ำมะนาวโซดา	80฿
Lemon Juice/Lemon Juice Soda	
น้ำเปล่า	20฿
Drinking Water	
อิตาเลียนโซดา	80฿
Italian Soda	
ชาร้อน	95฿
Hot Tea	
กาแฟ ลาวENZA (ร้อน/เย็น)	95฿
Hot/Ice LavENZA Coffee (Espresso, Cappuccino, Americano, Late)	

SPECIAL COCKTAIL

LEMON REALITY	190฿
B52	190฿
DRY MARTINI	190฿
MARGARITA	190฿
LEMONGRASS BOOZE	190฿
WHISKY ON THE ROCK (GLASS SHOT)	190฿
WHISKY SODA (GLASS SHOT)	190฿

MAI TAI	190฿
GINTONIC	190฿
BEER SHAKE	210฿
PAT PARTY	250฿
RED BLUE VODKA SODA	300฿
STEVE COLOR FULL	350฿
MOJITO	300฿
STEVE MOJITO OR LYCHEE OR ORANGE OR PASSION FRUIT	



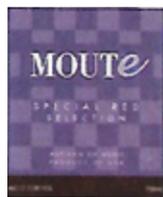
เบียร์ BEERS

เบียร์สิงห์ (เล็ก/ใหญ่)	80/140฿
SINGLE BEER BOTTLE (SMALL/LARGE)	
เบียร์คาลเบอร์ก (ใหญ่)	140฿
CARLSBERG (LARGE)	
เบียร์โคโรน่าเอ็กซ์ตรา	210฿
CORONA EXTRA BEER	
เบียร์สด (เหยือก)	280฿
DRAUGHT BEERS (JUG)	

เบียร์ ลีโอ (ใหญ่)	110฿
LEO BEER BOTTLE (LARGE)	
เบียร์พอลล่าเนอร์	210฿
PAULANER BEER	
เบียร์โฮการ์เดิน	210฿
HOEGAARDEN BEER	

RED WINE

ไวน์แดง/ไวน์ขาว (มูเต้/ลา มาลิน่า) แก้วละ 190฿
 Red /White House Wine (By Glass for MOUTE and LA MARINA)



MOUTE SPECIAL RED
 950฿



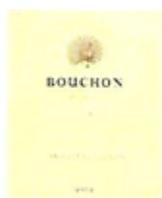
LA MARINA RED
 950฿



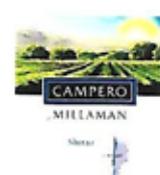
GASSAC CLASSIS
 1,200฿



MILLAMAN COMDOR
 CARBERNET
 SAUVIGNON
 1,200฿



BOUCHON RED
 CABERNET
 SAUVIGNON
 1,200฿



CAMPERO SHIRA
 1,200฿



OUSTRIC CARBERNET
 SAUVIGNON
 1,500฿



RONAN BORDEAUX
 1,600฿

WHITE WINE



MOUTE PREMIUM
 WHITE
 950฿



LA MARINA WHITE
 950฿



SILVERLEAF
 SEMILLION
 SAUVIGNON BLANC
 1,500฿



MILLAMAN CONDOR
 CHARDONNAY/
 S BLANC
 1,300฿



OUSTRIC SAUVIGNON
 BLANC/
 CHARDONNAY
 1,500฿

SPARKLING WINE



VILLA CONCHI "BRUT"/
 DE MI-SEC ROSE
 999฿



SILVERLEAF
 SEMILLION
 SAUVIGNON BLANC
 1,500฿



No.1 BRUT
 1,800฿