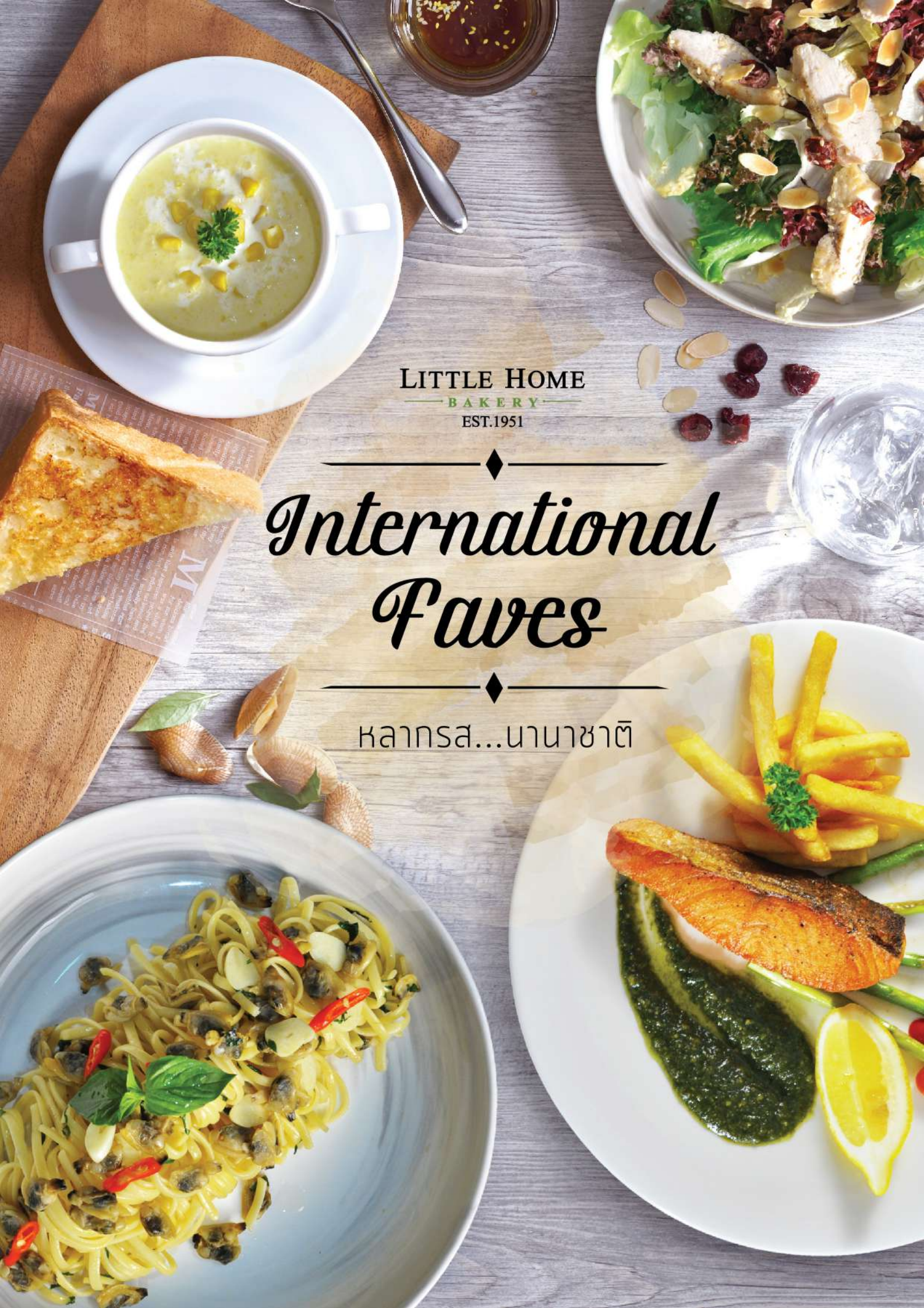




LITTLE HOME
— BAKERY —
EST.1951

International Faves

หลากหลาย...นานาชาติ



Creamy Chicken Soup ซุปครีมขันทูไก่ 170.-

ซูปไก่สูตรลับเฉพาะพิถีพิถันในการปรุงร้ง เพิ่มรสสัมผัสด้วยเนื้ออกไก่
A supremely filling chicken and cream soup.



Spinach Soup ซุปผักโขม 170.-

ซูปสำหรับคนรักสุขภาพปรุงด้วยผักโขมสด สัมผัสรสชาติที่ลงตัว
A delicious and nutritious green spinach soup that's good for your health.



Mixed Mushroom Soup ซุปเห็ด 170.-

ซูปเห็ดเนื้อเนียนเข้มข้น ได้เนื้อสัมผัสจากเห็ดนานาชนิด
Creamy mushroom soup hearty and warm that's so good for everyday.



Sweet Corn Soup ซูปข้าวโพด 170.-

ซูปข้าวโพดหอมเข้มข้น เป็นรสชาติที่ลงตัวเข้ากันได้เป็นอย่างดี
Sweet and rich corn soup and warm that's so good.

Classic Macaroni Salad

สลัดมัทกะโรนี

ผักสดนานาชนิด
ผสมผสานความหอมมันของมัทกะโรนี
สัมผัสด้านหน้าด้วยเซตาดัส
และน้ำสลัดมายองเนส

Classic macaroni and vegetables
in light and creamy
mayonnaise dressing.

190.-



Cranberry Chicken Salad

สลัดไก่แครนเบอร์รี่

สลัดพักรวม พร้อมอกไก่ย่าง
พริกไทยดำสไลด์ โรยด้วยแครนเบอร์รี่
และอัลมอนต์ เซิร์ฟคู่กับสลัดงา

Light chicken salad with
sweet dried cranberries
and crunchy almonds

220.-



Tuna and Fusilli Salad

(Anchovy Dressing)

สลัดทูน่าและฟูซิลลี

สลัดทูน่าและพาสต้าเส้นฟูซิลลี
เสริมรสชาติด้วยมะกอกเขียว
เข้ากันกับน้ำสลัดแอนโชวีน้ำใส

Perfect combination of
tuna and pasta.

200.-

Spicy Shrimp Salad

สลัดกุ้งสไปซี่

สลัดพักรวม ไข่ต้ม กุ้ง
ราดน้ำสลัดทาวนิชแซนโฮชแลนด์
รสชาติเข้มข้นจัดจ้าน

Fresh and spicy salad with a twist.

200.-

Little Home Salad

สลัดลิทเทิลโฮม

สลัดพักรวมกรอบ คลุกเคล้าด้วยแฮม,
ซาลามีและเบคอนกรอบ เสริมรสด้วยน้ำสลัดสโวลีอิตาเลียน

Our signature salad dish superb
with your favorite meal.

180.-



Spaghetti Carbonara Duo Bacon

สปาเก็ตตี้คาร์บอนาร่า

ซอสคาร์บอนาร่าเข้มข้น ผสมเส้นสปาเก็ตตี้เหนียวนุ่ม
เสิร์ฟพร้อมเบคอน 2 สไตล์

Delicious Spaghetti Carbonara with
two textures of bacon to delight.

220.-



Spaghetti Homemade Spicy Sausage

สปาเก็ตตี้ไส้กรอกพริกแห้ง

สปาเก็ตตี้ผัดพริกแห้ง
รสชาติจัดจ้านผัดคลุกเคล้า
ด้วยไส้กรอกสูตรดั้งเดิม

The richness of our
homemade sausage creates
a delicious sauce that
clings to the pasta.

240.-



Spaghetti Green Curry with Picatta Milanese

สปาเก็ตตี้เขียวหวานกับหมูชุบไข่ทอด

หอมกลิ่นเครื่องเทศแกงเขียวหวาน ทานคู่กับหมูทอดชุบไข่ สไตล์มิลาน
The fragrant aroma of green curry spices pairs wonderfully
with Milanese-style fried pork coated in egg.

260.-

NEW
DISH





Linguine Alla Vongole

ลึงกวีนี่หอยลายกระเทียม

เส้นลึงกวีนี่ เหนียวนุ่ม ผัดกับหอยลายเนื้อแน่น
รสชาติเข้ากันได้อย่างลงตัว

Linguine with spicy clam sauce.

240.-



Spaghetti & Crispy Gourami

สปาเก็ตตี้ปลาสดกรอบ

ความอร่อยสไตล์ฟิวชั่น เส้นสปาเก็ตตี้
ผัดโรยด้วยปลาสดทอดกรอบ

Spaghetti with gourami prepared
perfectly crispy and spicy.

240.-



Spicy Kee Mao Macaroni with Ham

มัทกะโรนีสี่มาแฮม

รสชาติจัดจ้านในแบบสไตล์ไทยทานคู่กับแฮม
รสชาติเข้ากันได้อย่างลงตัว

Intensely flavorful, Thai-style. complements the
ham beautifully, making for a harmonious flavor.

170.-

NEW
DISH



Spaghetti Piccata Milanese

หมูชุบไข่ทอดกับสปาเก็ตตี้

หมูทอดชุบไข่ สไตล์มิลาน กรอบนอกนุ่มใน
เข้ากันได้ดีกับเส้นสปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ

Italian pork piccata, most especially
enjoyed in the Milanese region of Italy

240.-





Pan-fried Salmon with Pesto Sauce

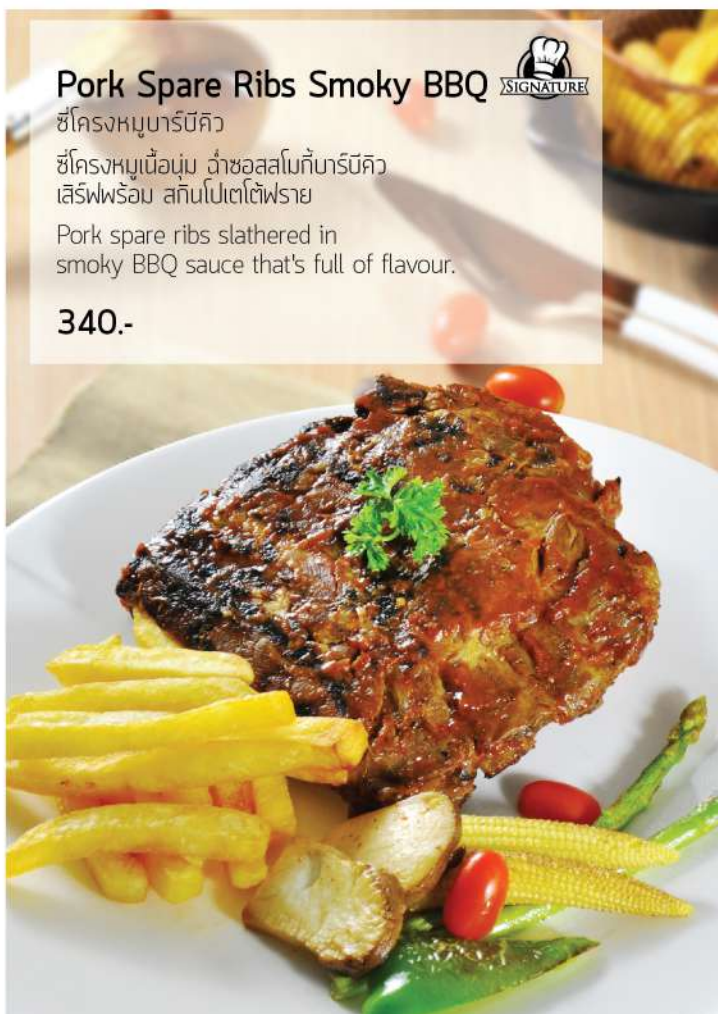


แซลมอนลัดกับเพสโตซอส

แซลมอนคัดพิเศษแพนฟรายด์ กรอบนอกนุ่มใน เสริมรสชาติ ด้วยเพสโตซอสหอมกลิ่นเบซิล

Pan-fried salmon smothered in a flavorful basil pesto sauce for healthy dining

389.-



Pork Spare Ribs Smoky BBQ



ซี่โครงหมูบาร์บีคิว

ซี่โครงหมูเนื้อนุ่ม ซ้ำซอสโมกกีบาร์บีคิว เสริฟพร้อม สก๊อตโต้ไฟรราย

Pork spare ribs slathered in smoky BBQ sauce that's full of flavour.

340.-



Ox Tongue Stew

สตูลินว

สตูลินว เมนูสูตรเด็ด

สตูลินวเนื้อนุ่มเข้ากับน้ำสตูลินวรสชาติกลมกล่อม

Tender ox tongue simmered with carrots, celery and leeks in a flavorful tomato sauce, Latino-inspired.

240.-

Chicken Steak With White Wine Sauce

สเต็กไก่ย่างซอสไวน์ขาว 275.-

สเต็กไก่คลุกเคล้าเครื่องเทศ ย่างจนได้ที่กับเครื่องเคียงเข้ากันได้เป็นอย่างดี

Flavorful chicken steak, generously coated in spices and grilled to perfection, served with highly compatible side dishes.



Chicken Steak With Mushroom Gravy Sauce

สเต็กไก่ย่างซอสเกรวี่เห็ด

สเต็กไก่คลุกเคล้าเครื่องเทศ ทานกับซอสเกรวี่ซอสเข้ากันได้เป็นอย่างดี

Chicken steak, seasoned with spices, goes wonderfully with gravy.

275.-

Pork Steak With Mushroom Gravy Sauce

สเต็กหมูซอสเกรวี่เห็ด

สเต็กหมูชิ้นโตๆหมักเครื่องเทศจนได้ที่ทานคู่กับซอสเกรวี่เป็นรสชาติที่ลงตัวอย่างดี

A generously sized pork steak, perfectly marinated in spices, pairs wonderfully with gravy for a truly harmonious flavor.

275.-

Pork Steak With Mustard Sauce

สเต็กหมูซอสซอส

สเต็กหมูชิ้นโตหมักด้วยสูตรลับเฉพาะจากลิทเทิลโฮม หอมกลิ่นเครื่องเทศ ทานคู่กับซอสซอสเข้ากันได้

Savor our sizable pork steak, infused with the fragrant notes of Little Home's unique secret spice recipe, with our delightful mustard sauce.

275.-

รายการอาหารทุกเมนูไม่รวม ค่าบริการ 10%
(All price are exclude 10% service charge)

WWW.LITTLEHOME.CO.TH



Adobo (Original Filipino Menu) อโดโบ้

เมนูดั้งเดิมจากฟิลิปปินส์ ที่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ต้องยกให้เป็นเมนูจานโปรดมากกว่า 6 ทศวรรษ

The popular home-style dish of the Philippines, Little Home's signature dish for 6 decades.

240.-



Pork Fillet Cordon Bleu

สเต็กหมูสอดไส้แอมชีส

สเต็กหมูสันในกรอบนอก นุ่มใน ชุ่มซอสละมุนลิ้น

Delicious Cordon Bleu Pork loin, breaded with a melted cheese filling. Yummy and cheesy!

250.-