



Did you know? **Khao Soi** was named the best soup in the world by *TasteAtlas.com* in 2022

# KHAO

# SOI

# カオ・ソーイ

**ข้าวซอย** ถือเป็นสัญลักษณ์ของเมนูอาหารหนึ่ง ที่บอกความเป็นตัวตนของภาคเหนือ ที่ผู้คนทั้งชาวไทยและต่างชาติ คุ้นเคยกันเป็นอย่างดี ทั้งยังได้รับจัดอันดับเป็นเมนูยอดนิยมอันดับ 1 ของโลก

ในปี 2022 จึงเป็นจุดเริ่มต้นของร้านข้าวซอย ที่เกิดจากการรวมตัวของเชฟชาวเชียงใหม่มาประสบการณ์อย่างฟลิก และ บอมมี สถาปนิกที่มีประสบการณ์ด้านบริหารธุรกิจร้านอาหาร

พวกเรามีแรงบันดาลใจ ที่อยากจะนำเสนอข้าวซอยในมิติใหม่ ผสมผสานกับรูปแบบได้ทั้ง, อาหารญี่ปุ่น, ตะวันตก, จีน ด้วยความรัก ความสร้างสรรค์ พิถีพิถัน ทั้งรสชาติ วัตถุดิบ ปรับการนำเสนอและรสชาติให้เข้ากับผู้คนได้หลากหลายเชื้อชาติ แต่ยังคงความเป็นออริจินัล อร่อยละมุนลิ้น ได้อย่างลงตัว

ธุรกิจเติบโตจากซิดนีย์ สู่เมลเบิร์น และ หวังว่าจะไปได้ไกล ในทุกเมืองในออสเตรเลีย ด้วยความเป็นเอกลักษณ์ด้านอาหารเหนือแท้ๆ บวกกับขนบธรรมเนียมประเพณีที่เราอยากสานต่อ และความรักความเอาใจใส่ต่อเมนูของทุกจานของเรา เราหวังว่าจะนำความเป็นร้านข้าวซอย ไปถึงให้ได้ทุกเมือง โดยมีจุดเริ่มจาก 2 เมืองหลักอย่างซิดนีย์และเมลเบิร์น ด้วยประสบการณ์การบริหารตั้งแต่เริ่มจนเปิดร้านได้ เรามีทีมงานที่พร้อมจะก้าวไปข้างหน้า ได้อย่างมั่นคงและเข้มแข็ง เมื่อถึงเวลาที่เหมาะสม หวังว่าเราจะได้รับการสนับสนุนที่ดีจากคุณลูกค้าที่น่ารักทุกท่านอย่างนี้ตลอดไป

**Khao Soi** is the signature dish of Northern Thailand—a delicious coconut curry soup where various regional influences combine to create something truly spectacular. The heart of the dish is a mildly spicy broth crafted from rich coconut milk and aromatic curry paste.

After Khao Soi was ranked the Best Soup in the World by TasteAtlas in 2022, our journey began. Khao · Soi - カオ・ソーイ was born from the vision of our co-founders: Yuwat, an experienced chef hailing from Chiang Mai, and Pitt, an architect with a passion for hospitality management.

Our mission is to present this traditional Thai treasure by fusing it with Japanese, Western, and Chinese influences. Alongside other Northern Thai specialties, we aim to share these flavors with foodies of all ages and backgrounds.

The Growth of Khao · Soi - カオ・ソーイ  
Because our concept is unique and inimitable, we are driven to bring our culinary traditions to new cities. From Sydney to Melbourne, and with your generous support, we believe our creative team will soon establish our next location in a city near you.

*Thank you for being one of our most valued customers! Feel free to give us a shout if you'd like to join us as a partner on this exciting journey.*

- ☎ (03) 9008 4058
- 📧 [khaosoi.melbourne@gmail.com](mailto:khaosoi.melbourne@gmail.com)
- 📍 107 Little Bourke Street Melbourne VIC Australia 3000



Yuwat Khuwimon - Co-founder



# • Dessert Menu •

**Bread Stick with Pandan**  
(Crispy golden bread sticks served with creamy pandan dip)



9.90

**Banana Choco Hug Roll**  
**Chocolate & Banana**  
(Served with a scoop of vanilla ice cream on the side)



12.90

  
MOST POPULAR

**Golden Thai Delight Roll**  
**Thai Tea & Golden Egg Yolk Threads**  
(Served with a scoop of vanilla ice cream on the side)

12.90



**Strawberry Sweetheart Roll**  
**Crepe Roll Filled with Strawberry Love**  
(Served with a scoop of vanilla ice cream on the side)

12.90



12.90

**Creme Brûlée Cheesecake**  
(Creamy baked cheesecake with a caramelised brûlée top)



# • Cocktail Menu •



## Lychee Caipiroska

Vodka, Lychee Liqueur, Apple Juice, Lemon Juice, Sugar Syrup, Red Grenadine, and Lychee in Syrup

20.00



## Blue Hawaiian

Rum Bacardi, Blue Curacao, Coconut, Pineapple Juice and Sugar Syrup

22.00

## Passionfruit Margarita

Tequila, Cointreau, Passion Fruit, Lime Juice, Lime Wedge and Sugar Syrup

22.00



## Long Island Iced Tea

Gin Gordon, Rum Bacardi, Vodka, Tequila, Cointreau, Lime Juice, Sugar Syrup, and Top With Coke

22.00



## Cosmopolitan

Vodka, Cointreau, Cranberry Juice, Lime Juice, and Sugar Syrup

22.00



MOST POPULAR

## Khao Soi Sunrise

Vodka Grenadine Sugar Syrup, Lemon Juice, and Orange Juice

22.00



## Blue Kamikaze

Vodka, Blue Curacao, Lime Juice, and Sugar Syrup

22.00



## Margarita

Tequila, Cointreau, Lime Juice, Lime Wedge, and Sugar Syrup

22.00



## Aperol Spritz

Aperol, Champagne, Soda, and Sugar Syrup

20.00



## Pina Colada

Bacardi, Malibu, Pineapple Juice, Coconut Milk, and Sugar Syrup

22.00



## Strawberry Caipiroska

Strawberry, Vodka, Strawberry Syrup, Sugar Syrup, and Lemon Juice

20.00



## Mojito

Bacardi, Lime Juice, White Sugar, Lime Wedge, Mint Leaf, and Top With Soda

20.00

# Refreshments



Pink Milk  
นมชมพู



Thai Milk Coffee  
กาแฟเย็น



Thai Milk Tea  
ชานมเย็น



Matcha Milk Tea  
ชาเขียว



Black Tea  
ชาดำเย็น



Lemon Tea  
ชามะนาว



Red Lemon Sparkling  
แตงมะนาวโซดา



Lychee Sparkling  
ลิ้นจี่โซดา



Green Apple Sparkling  
แอปเปิ้ลโซดา



Lemon Butterfly Pea  
ชาดอกอัญชัน

## Juice

Orange	6.50
Apple	6.50

## Hot

Jasmine Tea	5.50
Earl Grey	5.50
Green Tea	5.50

## Soft

Coke, Coke Zero	4.50
Fanta, Sprite	4.50
Lemon lime bitter	7.00

## Mocktails

Khao Soi Sunrise	10.00
Virgin Mojito	12.00
Virgin lychee Caprioska	14.00

## Bottled beer

Kirin Ichiban	10.00
Little Creatures	12.90



## Bucket

Kirin Ichiban x 4 bottles	35.90
Little Creatures x 4 bottles	38.50

## Beer tap

	Glass	Jug
Singha	10.90	32.90
Asahi	12.90	38.90

## Wine

### Red Wine

Cold Snap Pinot Noir Bottle 375ml*	24.00
Sit Stay Society Toby's Shiraz	24.00
Tempranillo Bottle 375ml*	

### White Wine

Giesen Sauvignon Blanc Bottle 375ml*	23.00
--------------------------------------	-------

\*375ml is 2.5 standard glasses  
Ideal for sharing between two people or for enjoying a "glass or two" with dinner

### Sparkling Wine

	Glass	Bottle
Jacob's Creek Sparkling Chardonnay Pinot Noir	12.00	35.00



# • Entree •

 Contains Nuts  
 Gluten Free

10.90  
Pork Gyoza  
เกี๊ยวซ่า



10.90  
Chicken Satay  
(2 skewers)  
ไก่เสียบไม้



 MOST POPULAR

9.90  
Deep Fried Tofu  
เต้าหู้ทอด



9.90  
Pumpkin Tempura Thai Style (vg)  
กระเบื้องทอด



10.90  
Chicken Wings  
ปีกไก่ทอด



# • Gum-Pang-Din •

14.90  
Deep Fried  
Garlic Pork  
หมูทอดกระเทียม



12.90  
Nam Prik  
Khao Soi  
น้ำพริกข้าวซอย



14.90  
Crispy Pork Belly  
หมูสามชั้นทอด



**Did you know?**

There is a legendary street food stall at *Gum-Pang-Din* in Chiang Mai, Thailand, that has been running for more than 40 years, which is a heaven for late night people. Because they open from midnight until dawn, so it is known as "Midnight fried chicken"



# • Northern Thai •

Spicy Levels

 Medium

 Hot

 Chef Recommend

 MOST POPULAR

20.90

  **Kaeng Oom Moo**  
แกงอ่อมหมู



20.90

  **Larb Kua**  
ลาบคั่ว



20.90

 **Larb Park Set**  
เซตลาบปาก

Kaeng Oom Moo +  
Larb Kua +  
Sticky Rice

39.90

 **Khanom Jeen Nam Ngeo**  
ขนมจีนน้ำเงี้ยว



20.90

  **Sai Aua**  
ไส้อั่ว

45.60

**Northern Set**  
(2 Choices + Sticky Rice/Jasmine Rice)

39.90

Options: Kaeng Oom Moo/Larb Kua/Sai Aua



  **Kaeng Oom Moo**  
แกงอ่อมหมู



  **Sai Aua**  
ไส้อั่ว



**Sticky Rice**  
ข้าวเหนียว



  **Larb Kua**  
ลาบคั่ว



 **Khanom Jeen Nam Ngeo**  
ขนมจีนน้ำเงี้ยว



**Jasmine Rice**  
ข้าวสวย

# • Dry Khao Soi •

Spicy Levels

🌶️ Medium

🌶️🌶️ Hot



🌶️ Dry Khao Soi  
Saba Shioyaki (I)  
ข้าวซอยแห้งปลาซาบะย่างเกลือ



🌶️ Dry Khao Soi  
BBQ Red Pork  
ข้าวซอยแห้งหมูแดง



🌶️ Dry Khao Soi  
Grilled Pork Rib  
ข้าวซอยแห้งซี่โครงหมูย่าง



🌶️ Dry Khao Soi  
Chicken Katsu  
ข้าวซอยแห้งไก่คัตสึ



🌶️ Dry Khao Soi  
Grilled Chicken  
ข้าวซอยแห้งไก่ย่าง

**MINIMUM ORDER 1 MEAL PER PERSON**

ALL CARD PAYMENTS OCCUR SURCHARGE

A SURCHARGE OF 15% APPLIES ON PUBLIC HOLIDAYS

**SEAFOOD ORIGIN**

A=Australian I=Imported M=Mixed

# • Classic •

Spicy Levels

 Medium

 Hot

## Noodle Choices



Egg Noodle



Udon (+\$2)



19.90

 **Khao Soi Chicken**  
ข้าวซอยไก่



21.90

 **Khao Soi Beef**  
ข้าวซอยเนื้อ



21.90

 **Soba BBQ Red Pork (II)**  
โซบะหมูแดง



21.90

 **Soba Grilled Chicken (I)**  
โซบะไก่ย่าง



 **Soba Grilled Chicken (II)**  
โซบะไก่ย่าง

# • Ovo-Vegetarian •



20.90

  **Vegetarian Curry (with Rice)**  
ข้าวแกงกะหรี่มังสวิรัติ



20.90

 **Khao Soi Vegetarian (Egg Noodle)**  
ข้าวซอยมังสวิรัติ



20.90

 **Khao Soi Mushroom Katsu**  
ข้าวซอยเห็ดคัตสึ

 Contains Nuts  
 Gluten Free

SEAFOOD ORIGIN  
A=Australian I=Imported M=Mixed

# Special

**Khao Soi Seafood (M)**  
ข้าวซอยทะเลกุ้งเผา

28.90

**MOST POPULAR**

**Khao Soi Grilled Chicken**  
ข้าวซอยไก่ย่าง

21.90

**Khao Soi Grilled Pork Rib**  
ข้าวซอยซี่โครงหมูย่าง

27.90

**MOST POPULAR**

**Khao Soi Chicken Katsu**  
ข้าวซอยไก่คัตตลี

21.90

**Khao Soi Saba Shioyaki (I)**  
ข้าวซอยปลาซาบะย่างเกลือ

22.90

**Khao Soi BBQ Red Pork**  
ข้าวซอยหมูแดง

21.90

# Topping

12.00



**Prawn (A)**  
กุ้งเผา

6.00

**Scallop (I)**  
หอยเชลล์



10.00



**Saba (I)**  
ปลาซาบะย่างเกลือ

14.00

**Pork Rib**  
ซี่โครงหมูย่าง



9.00



**Chicken Maryland**  
น่องไก่

9.00

**Grilled Chicken**  
ไก่ย่าง



9.00



**Chicken Katsu**  
ไก่คัตตลี

"Khao Soi" is an authentic Northern style Thai food. Its unique taste and fragrance made it become 2022 - The Best Soup in the world, by [TasteAtlas.com](https://www.tasteatlas.com), an experiential travel online guide for traditional food, that collates authentic recipes and dishes around the world.

# • Rice •

Spicy Levels

 Medium  
 Hot

 MOST POPULAR

 MOST POPULAR

21.90

 **Chicken Katsu Curry**  
ข้าวแกงกะหรี่ไก่คัตสึ

22.90

 **Saba Shioyaki (I)**  
ข้าวปลาซาบะย่างเกลือ

(This dish is gluten-free only when served without the sauce. The sauce contains gluten. Please ensure to specify "no sauce" when ordering.)

21.90

 **Beef Curry**  
ข้าวแกงกะหรี่เนื้อ

18.90

  **Chicken Curry**  
ข้าวแกงกะหรี่ไก่

27.90

**Pork Rib (I)**  
ข้าวหมี่ซี่โครงหมู

21.90

**Grilled Chicken (I)**  
ข้าวหมี่ไก่ย่าง

**BBQ Pork**  
หมูแดง

6.00

**Beef & Tendon**  
เนื้อ & เอ็นเนื้อ

6.00

**Mushroom Katsu**  
เห็ดคัตสึ

9.00

Crispy Egg Noodle - แผ่นก๊วยทรวงอบ 4.00  
Pork Crackers - แคลหมู 4.00  
Khao Soi Curry - น้ำซุปล้างชอย 4.00  
Egg Noodle - เส้นข้าวชอย 4.00  
Jasmine/Sticky Rice - ข้าวสวย/ข้าวเหนียว 4.00  
Mixed Vegetables - ผักรวม 4.00

Photos are for illustrative purposes only, and the actual dish may vary.

Menu items and prices are subject to change without notice. Please inform your server of any food allergies or dietary restrictions before ordering.

**SEAFOOD ORIGIN**  
A=Australian I=Imported M=Mixed



Something in common  
**KHAO SOI**  
カオソーイ  
**GROUP**



(03) 9008 4058    [khaosoi.melbourne](https://www.instagram.com/khaosoi.melbourne)

[khaosoi.melbourne@gmail.com](mailto:khaosoi.melbourne@gmail.com)

107 Little Bourke Street Melbourne VIC Australia 3000