



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 ค้นเคยกันเป็นอย่างดี ทั้งยังได้รับจัดอันดับเป็นเมนูยอดนิยมอันดับ 1 ของโลก

ในปี 2022 จึงเป็นจุดเริ่มต้นของร้านข้าวซอย ที่เกิดจากการรวมตัวของเชฟชาวเชียงใหม่มาประสบการณ์อย่างลึก และ บอมมี สถาปนิกที่มีประสบการณ์ด้านบริหารธุรกิจร้านอาหาร

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

ธุรกิจเติบโตจากซิดนีย์ สู่เมลเบิร์น และ หวังว่าจะไปได้ไกล ในทุกเมืองในออสเตรเลีย ด้วยความเป็นเอกลักษณ์ด้านอาหารเหนือแท้ๆ บวกกับขนบธรรมเนียมประเพณีที่เราอยากสานต่อ และความรัก ความเอาใจใส่ต่อเมนูของทุกจานของเรา เราหวังว่าจะนำความเป็นร้านข้าวซอย ไปถึงให้ได้ทุกเมือง โดยมีจุดเริ่มจาก 2 เมืองหลักอย่างซิดนีย์และเมลเบิร์น ด้วยประสบการณ์การบริหารตั้งแต่เริ่มจนเปิดร้านได้ เรามีทีมงานที่พร้อมจะก้าวไปข้างหน้า ได้อย่างมั่นคงและเข้มแข็ง เมื่อถึงเวลาที่เหมาะสม หวังว่าเราจะได้รับการสนับสนุนที่ดีจากคุณลูกค้าที่น่ารักทุกท่านอย่างแน่นอน

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](https://www.khaosoi.melbourne)

✉ 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)

10.90



Bread Stick with Thai Tea
(Crispy golden bread sticks
served with creamy Thai tea dip)

10.90



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

13.90



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

13.90



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

13.90



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

12.90

• Cocktail Menu •

Lychee Caipiroska

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

20.00

Passionfruit Margarita

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

22.00

Blue Hawaiian

Rum Bacardi, Blue Curacao, Coconut, Pineapple Juice 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

Blue Kamikaze

Vodka, Blue Curacao, Lime Juice, and Sugar Syrup

22.00

Khao Soi Sunrise

Vodka Grenadine, Sugar Syrup, Lemon Juice, and Orange Juice

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

MOST POPULAR

*Strawberry Caipiroska

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

(*Please note that this is a seasonal menu and is available for a limited time)

22.00

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

Mojito

20.00

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
แดงมะนาวโซดา



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	12.00
Virgin Mojito	12.00
Virgin lychee Caipiroska	14.00



Bottled beer

Kirin Ichiban	10.00
Little Creatures	12.90

Beer tap

	Glass	Jug
Singha	10.90	32.90
Asahi	12.90	38.90

Bucket

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



Wine

Red Wine

Pinot Noir Bottle 375ml*	24.00
Shiraz Bottle 375ml*	24.00

White Wine

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	12.00	35.00



• Entree •

Contains Nuts
Gluten Free

Pork Gyoza
เกี๊ยวซ่า

11.90

Chicken Satay
(2 skewers)
ไก่เสียบไม้

11.90

MOST POPULAR

Deep Fried Tofu
เต้าหู้ทอด

10.90

Pumpkin Tempura Thai Style(vg)
กระเบื้องทอด

10.90

Chicken Wings
ปีกไก่ทอด

11.90

• Gum-Pang-Din •

MOST POPULAR

Deep Fried
Garlic Pork
หมูทอดกระเทียม

14.90

Nam Prik
Khao Soi
น้ำพริกข้าวซอย

12.90

Crispy Pork Belly
หมูสามชั้นทอด

14.90

LIMITED DAILY

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

21.90

  **Kaeng Oom Moo**
แกงอ่อมหมู

  **Larb Kua**
ลาบคั่ว

21.90

 LIMITED DAILY

Khanom Jeen Nam Ngeo
ขนมจีนน้ำเงี้ยว

21.90

  **Sai Aua**
ไส้ฮั่ว

21.90

 **Larb Park Set**
เซตลาบปาก

Kaeng Oom Moo +
Larb Kua +
Sticky Rice

40.90

47.60

40.90

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

Options: Kaeng Oom Moo/Larb Kua/Sai Aua/ Khanom Jeen Nam Ngeo

  **Kaeng Oom Moo**
แกงอ่อมหมู

  **Sai Aua**
ไส้ฮั่ว

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

23.90



🌶️ Dry Khao Soi
BBQ Red Pork
ข้าวซอยแห้งหมูแดง

22.90



🌶️ Dry Khao Soi
Grilled Pork Rib
ข้าวซอยแห้งซี่โครงหมูย่าง

28.90



🌶️ Dry Khao Soi
Chicken Katsu
ข้าวซอยแห้งไก่ทอด

22.90



🌶️ Dry Khao Soi
Grilled Chicken
ข้าวซอยแห้งไก่ย่าง

22.90

MINIMUM ORDER 1 MEAL PER PERSON

A SURCHARGE OF 15% APPLIES ON SUNDAYS AND PUBLIC HOLIDAYS

SEAFOOD ORIGIN

A=Australian I=Imported M=Mixed

• Classic •

Spicy Levels

🌶️ Medium

🌶️🌶️ Hot

Noodle Choices



Egg Noodle



Udon
(+\$2)



20.90

🌶️ Khao Soi Chicken
ข้าวซอยไก่



22.90

🌶️ Khao Soi Beef
ข้าวซอยเนื้อ



22.90

🌶️🌶️ Soba BBQ Red Pork (I)
โซบะหมูแดง



22.90

🌶️🌶️ Soba Grilled Chicken (I)
โซบะไก่ย่าง



🌶️🌶️ Contains Nuts
🌶️🌶️ Gluten Free

• Ovo-Vegetarian* •



21.90

🌶️🌶️ Vegetarian Curry
(with Rice)
ข้าวแกงกะหรี่มังสวิรัต



21.90

🌶️ Khao Soi Vegetarian
(Egg Noodle)
ข้าวซอยมังสวิรัต



21.90

🌶️ Khao Soi
Mushroom Katsu
ข้าวซอยเห็ดคัตสึ

*Ovo-Vegetarian - refrains from eating red or white meat and dairy products but eats eggs (our egg noodle contains eggs)

SEAFOOD ORIGIN
A=Australian I=Imported M=Mixed

• Special •

LIMITED DAILY

🌶️ **Khao Soi Seafood (M)**
ข้าวซอยทะเลกุ้งเผา

29.90

MOST POPULAR

🌶️ **Khao Soi Grilled Chicken**
ข้าวซอยไก่ย่าง

22.90

🌶️ **Khao Soi Grilled Pork Rib**
ข้าวซอยซี่โครงหมูย่าง

28.90

MOST POPULAR

🌶️ **Khao Soi Chicken Katsu**
ข้าวซอยไก่คัตตลี

22.90

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

23.90

🌶️ **Khao Soi BBQ Red Pork**
ข้าวซอยหมูแดง

22.90

• Topping •

12.00

Prawn (A)
กุ้งเผา

7.00

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**



22.90

🌶️ **Chicken Katsu Curry with Rice**
ข้าวแกงกะหรี่ไก่หั่นดี

 **MOST POPULAR**



23.90

🐟 **Saba Shioyaki with Rice (II)**

ข้าวปลาซาบะย่างเกลือ

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



28.90

Pork Rib with Rice (II)
ข้าวหมี่ซี่โครงหมู



20.90

🌶️ 🐔 **Chicken Curry with Rice**
ข้าวแกงกะหรี่ไก่



22.90

🌶️ **Beef Curry with Rice**
ข้าวแกงกะหรี่เนื้อ



22.90

Grilled Chicken with Rice (II)
ข้าวหน้าไก่ย่าง

BBQ Pork
หมูแดง

6.00



Beef & Tendon
เนื้อ & เอ็นเนื้อ

9.00

Mushroom Katsu
เห็ดคัตสึ



Crispy Egg Noodle - แผ่นเกี๊ยวกรอบ	4.00
Pork Crackers - แคลปหมู	4.00
Khao Soi Curry - น้ำซุปลข้าวซอย	4.00
Egg Noodle - เส้นข้าวซอย	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



@KHAOSOI.MELBOURNE



(03) 9008 4058



khaosoi.melbourne



khaosoi.melbourne@gmail.com



107 Little Bourke Street Melbourne VIC Australia 3000