



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

KHAO

ข้าวซอย ถือเป็นสัญลักษณ์ของเมนูอาหารหนึ่ง ที่บอกความเป็นตัวตนของภาคเหนือ ที่ผู้คนทั้งชาวไทยและต่างชาติ ค้นเคยกันเป็นอย่างดี ทั้งยังได้รับจัดอันดับเป็นเมนูยอดนิยมอันดับ 1 ของโลก

ในปี 2022 จึงเป็นจุดเริ่มต้นของร้านข้าวซอย ที่เกิดจากการรวมตัวของเชฟชาวเชียงใหม่มาประสบการณ์อย่างฟลุ๊ค 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 หวังว่าเราจะได้รับการสนับสนุนที่ดีจากคุณลูกค้าที่น่ารักทุกท่านอย่างแน่นอน



Yuwat Khuwimon - Co-founder

SOI

カオ・ソーイ

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 and feel free to give us a shout if you'd like to join and be the partner of our exciting journey.

☎ (02) 9268 0227 📱 📧 📍 [khaosoi.sydney](https://www.khaosoi.sydney)
✉ khaosoi.sydney@gmail.com
📍 Level 2, 73-75 Liverpool Street Sydney NSW 2000



- Entree -

Contains Nuts
Gluten Free

Beef Satay
(2 Skewers)
เนื้อสะเต๊ะ

12.90

11.90

Pork Gyoza
เกี๊ยวซ่า

Chicken Satay
(2 Skewers)
ไก่สะเต๊ะ

11.90

10.90

Deep Fried Tofu
เต้าหู้ทอด

Pumpkin Tempura
Thai Style(vg)
กระบองทอด

10.90

11.90

Chicken Wings
ปีกไก่ทอด

- Classic -

20.90

Khao Soi Chicken
ข้าวซอยไก่

22.90

Khao Soi Beef
ข้าวซอยเนื้อ

22.90

Dry Soba BBQ
Red Pork (II)
โซบะหมูแดง

MOST POPULAR

22.90

Dry Soba Grilled
Chicken (II)
โซบะไก่ย่าง

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 (II)
หอยเชลล์

10.00



Saba (II)
ปลาซาบะย่างเกลือ

14.00



Pork Rib
ซี่โครงหมูย่าง

9.00



Chicken Maryland
น่องไก่

"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, an experiential travel online guide for traditional food, that collates authentic recipes and dishes around the world.

• Rice •

Beef Curry with Rice
ข้าวแกงกะหรี่เนื้อ

22.90

MOST POPULAR

Chicken Katsu Curry with Rice
ข้าวแกงกะหรี่ไก่คัตสึ

22.90

MOST POPULAR

Saba Shioyaki with Rice (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.)

23.90

Pork Rib with Rice (I)

ข้าวหน้าซี่โครงหมู

28.90

• Ovo-Vegetarian* •

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

Chicken Curry with Rice
ข้าวแกงกะหรี่ไก่

20.90

Grilled Chicken with Rice (I)

ข้าวหน้าไก่ย่าง

22.90

Vegetarian Curry with Rice - ข้าวแกงกะหรี่มังสวิรัต 21.90

Khao Soi Vegetarian - ข้าวซอยมังสวิรัต 21.90

Khao Soi Mushroom Katsu - ข้าวซอยเห็ดคัตสึ 21.90

Grilled Chicken
ไก่ย่าง

9.00

Chicken Katsu
ไก่คัตสึ

9.00

Mushroom Katsu - เห็ดคัตสึ 9.00

Beef & Tendon - เนื้อ & เอ็นเนื้อ 7.00

BBQ Pork - หมูแดง 6.00

Crispy Egg Noodle - แผ่นเกี๊ยวกรอบ 4.00

Pork Crackers - แครปหมู 4.00

Khao Soi Curry - น้ำซุปข้าวซอย 4.00

Egg Noodle - เส้นข้าวซอย 4.00

Jasmine/Sticky Rice - ข้าวสวย/ข้าวเหนียว 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

• Dry Khao Soi •



**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**
ข้าวซอยแห้งไก่ทอด



**Dry Khao Soi
Grilled Chicken**
ข้าวซอยแห้งไก่ย่าง

MINIMUM ORDER 1 MEAL PER PERSON

PLEASE ORDER AND PAY AT THE COUNTER
A 10% SURCHARGE APPLIES ON SUNDAYS AND
A 15% SURCHARGE ON PUBLIC HOLIDAYS.

SEAFOOD ORIGIN
A=Australian I=Imported M=Mixed

• Northern Thai •

 Chef Recommend



Khanom Jeen Nam Ngeo
ขนมจีนน้ำเงี้ยว

(Rice vermicelli with northern Thai curry sauce, blood jelly, pork ribs, pork mince, cherry tomato comes with pork cracker, pickled green mustard)

 MOST POPULAR

21.90

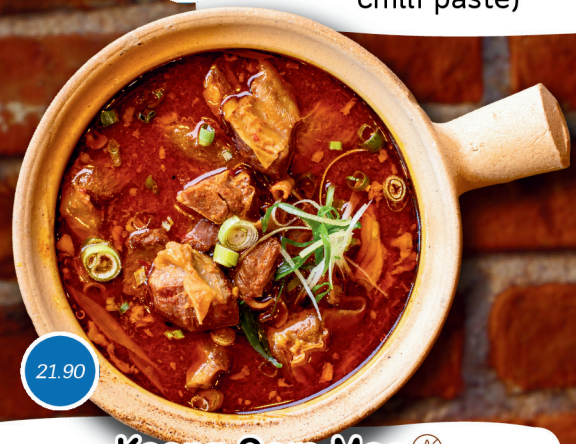
 LIMITED DAILY



 **Larb Kua**
ลาบคั่ว

(Northern style minced pork, soft skin pork with herbs, chili paste)

21.90



Kaeng Oom Moo
แกงอ่อมหมู

(Northern style spicy herbs, shrimp paste, soup with slow cooked pork)

21.90



21.90

 **Sai Aua**
ไส้ฮั่ว

(Northern Thai sausage - 190g)



 **Larb Park Set**
เซตลาบปาก

Kaeng Oom Moo +
Larb Kua +
Sticky Rice

40.90



19.90

Deep Fried Garlic Pork
หมูทอดกระเทียม

Northern Set
(2 Choices + Sticky Rice)

Options: Kaeng Oom Moo/Larb Kua/Sai Aua/Deep Fried Garlic Pork

40.90

• Refreshments •

Pink Milk
นมชมพู

8.00

Thai Milk Coffee
กาแฟเย็น

8.00

Thai Milk Tea
ชานมเย็น

8.00

Black Tea
ชาดำเย็น

8.00

Apple
Green Tea
แอปเปิ้ลกรีนที

8.00

Honey
Lemon Tea
ชาน้ำผึ้งมะนาว

8.00

Fresh Lemonade
เฟรชเลมอนเนด

7.50

Lychee
Green Tea
ลิ้นจี่กรีนที

8.00

Red Lemon
Sparkling
แดงมะนาวโซดา

8.00

Lychee
Sparkling
ลิ้นจี่โซดา

8.00

Green Apple
Sparkling
แอปเปิ้ลโซดา

8.00

Lemon
Butterfly Pea
ชาดอกอัญชัน

8.00

Lemon Tea
ชามะนาว

8.00

Lemon
Lime Bitter
เลมอนไลม์บิทเทอร์

7.00

Juice

Orange 6.50

Apple 6.50

Hot

Jasmine Tea 5.50

Earl Grey 5.50

Green Tea 5.50

BYO

Wine 15.00/bottle

Soft

Coke, Coke Zero 4.50

Fanta, Sprite 4.50

Sparkling Water 4.50

MINIMUM ORDER 1 MEAL PER PERSON

PLEASE ORDER AND PAY AT THE COUNTER
A 10% SURCHARGE APPLIES ON SUNDAYS AND
A 15% SURCHARGE ON PUBLIC HOLIDAYS.



*Because we have
something in common.*