



#KEEPIN IT REAL
KEEPIN IT SOMTUM



Somtum Der playlists on Spotify



Somtum Der BKK



somtumberbkk



@supannigagroup

ราคาไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

Prices are subject to 10% service charge and 7% VAT

MICHELIN Rated Somtum

with A

MILLION Dollar View

สัมผัสมิชลิน หลักร้อย

วิว

หลักล้าน

ยินดีต้อนรับสู่ สัมตำเด้อสาขาใหม่ที่ท่าเตียน เราตื่น
เต้นมากที่สุดที่เป็นร้านอาหารอีสานรสแซ่บระดับมิชลิน
ร้านแรกในย่านเมืองเก่าที่เป็นสัญลักษณ์ของมหานคร
กรุงเทพแห่งนี้

สัมผัสเด้ออยู่ใน Michelin Guide มาโดยตลอดตั้งแต่
ปี 2018 -2024 โดยที่สาขานิวยอร์กนั้นยังเคยได้รับ
Michelin One Star ในปี 2016 และยังมีสาขาที่
โตเกียว (ย่านโยโยกิ และ โทจนาโมอน) และไทเป
อีกด้วย

สัมผัสเด้อ สาขาท่าเตียน ยังคงมีเมนูยอดฮิตทั้งหมด
ครบทุกเมนู อย่างสะโพกไก่ทอดเด้อ หมูร้องไห้เด้อ
ตำข้าวเด้อ ลินว้าวอีสานวากิวย่าง หรือของหวานที่ทุกคน
โปรดปรานอย่างเฉาก๊วยกจานิด้า และยังเพิ่มเติมมา
ด้วยเมนูย่างเตาถ่านหอมๆอย่างกุ้งแม่น้ำย่าง ปลาหมึก
ย่าง และเสื่ออีสานวากิวย่าง

หวังว่าทุกคนจะชอบสัมผัสบาร์ของเราที่เป็นครัวเปิด
ด้านล่าง มองเห็นได้ทั้งจากชั้น 1 และชั้นลอย และที่
ห้ามพลาดคือ ชั้นดาดฟ้าที่มาพร้อมวิวพระอาทิตย์
ตก 360 องศา เห็นพระปรางค์วัดอรุณ วัดโพธิ์ วัดพระ
แก้ว และแม่น้ำเจ้าพระยา เหมาะกับการจิบเบียร์สด
เย็นๆ หรือไวน์แกล้มอาหารอีสานแท้ๆเป็นที่สุด

กินให้แซ่บๆเด้อ

ธัช - ธัชชัย นาดพันธุ์
ซีอีโอ และผู้ร่วมก่อตั้ง สุพรรณนิการ์กรุ๊ป



Bangkok



Tokyo - Yoyogi



Taipei



Tokyo - Toranomon



Tha Tien



New York East Village

Welcome to our new Somtum Der branch at Tha Tien. We're proud to be the first Michelin rated Isan restaurant in this iconic neighborhood of Bangkok.

Since 2018 Somtum Der Bangkok has been included in Michelin Guide and our New York branch also received one-star in 2016. Somtum Der also has international branches in Tokyo (Yoyogi and Toranomon) and Taipei.

We promise you full-flavored Isan and Thailand's favorite dishes. Not-to-be-missed are sapoak gai tod der (Der-styled deep fried chicken thighs), moo rong hai der (house special grilled marinated pork), tum suo der (papaya salad with rice noodles), lin Isan wagyu yang (charcoal grilled wagyu ox tongue) and all-time favorite dessert like chao guay granita (black jelly granita with fresh milk), with an addition of aromatic charcoal grilled dishes like river prawns, squid, and wagyu beef brisket.

Hope you enjoy our somtum bar — the highlight for everyone on the first floor and the mezzanine — where you will be entertained with live session of somtum making. And don't forget to visit our rooftop where you can soak up the 360-degree sunset view of Wat Pho, Wat Arun, Wat Prakaew, and Chao Phraya river, while enjoying our Isan dishes with a cold beer or a glass of wine.

Enjoy your meal.

Tatchai (Tat) Nakapan
CEO & Co-founder of Supanniga Group



What is Isan?

Isan is a commonly used word to describe the beautiful northeastern plateau of Thailand. Bordered by the famous Mekong river, Isan is situated next to Laos and Cambodia. The region is known and loved for its strong family ties, lively culture seen in upbeat music, and simple yet deliciously spicy cuisine.



What is Isan Cuisine?

Isan dishes are very popular all over Thailand. Usually accompanied by sticky rice, the numbers of Isan dishes are impossible to count, but somtum (papaya salad) has always been the top choice, and it comes with countless varieties from fermented crabs to noodles infused kind. One of the most popular combinations includes any kind of somtum, fried chicken, larb moo, hot soup and sticky rice. Known for its simple presentations yet layered mixtures of ingredients, Isan leans towards the spicy side of the taste spectrum while packing in balanced, explosive punches from different but complementary dishes. It is unique, energizing and simply delicious.

How to eat like Isan people?

As in Thai tradition, Isan eating culture is also of shared dish style where different types of dishes, placed in the middle of the table, are shared throughout the meal, allowing wider varieties and ultimately greater satisfactions. For Thais, an authentic, rounded Isan meal is equipped with various options—not one single dish—to be enjoyed with friends and families at any moment of the day. Even when dining alone, the sensible portions of Isan dishes allow multiple plates to be savored.

What does DER mean?

Somtum Der Bangkok was first founded in 2012 under Supanniga Group. Starting from the name of the restaurant, "SOMTUM" means green papaya salad and it is one of the signature dishes of Somtum Der. "DER" is a common suffix widely used in Isan region. It indicates a warm invitation which in the same time can be informative.



THAI FAVORITES

อาหารไทยยอดนิยม



320.-

ผัดไทยกุ้งแม่น้ำเผา
Pad Thai Goong Pao

Pad Thai with grilled river prawn
in our homemade sauce



240.-

ยำวุ้นเส้นโบราณกุ้งสด
Yum Woon Sen Goong Sod

Spicy prawn and minced pork salad
with glass vermicelli



120.-

ข้าวโพดหวานทอดกรอบ
Kao Pod Tod

Deep-fried sweet corn



690.-
250.-

กุ้งแม่น้ำเผา
Goong Pao

Grilled river prawns with spicy dipping



สะโพกไก่ทอดเต็อ
Sapoak Gai Tod Der

Der styled deep fried chicken thigh



ต้มข่าไก่
Tom Kha Gai

Coconut soup with chicken and young coconut meat



กุ้งแช่น้ำปลา
Goong Chae Nampla

Thai prawn sashimi with house special green chili sauce



แกงเขียวหวานไก่/กุ้ง
Kiew Wan Gai/ Goong

Green curry with chicken/ prawns



ต้มยำกุ้งน้ำข้น
Tom Yum Koong - Cream Soup

Traditional Thai spicy prawn cream soup



ข้าวราดกะเพราทะเล
ไข่ดาวกรอบ
Kao Kaprao Talay Kai Dao

Stir-fried holy basil with prawns, squid, and fried egg on rice

ISAN FAVORITES

อาหารอีสานยอดนิยม



ตำข้าวแต๋อ
Tum Suo Der

Der-styled papaya salad with
dried chili and rice vermicelli

100.-



หมูร้องไห้แต๋อ
Moo Rong Hai Der

House special girled marinated pork

200.-



เส้ออีสานวากิวย่างจิ้มแจ่วขม
Suea Isan Wagyu Yang

Charcoal grilled Isan wagyu brisket
with spicy bitter dipping

390.-



ลิ้นวัวอีสานวากิวย่าง
Lin Isan Wagyu Yang

Charcoal grilled Isan wagyu
beef tongue

290.-



MUST ORDER

ตำข้าวโพดไข่เค็ม
Tum Kaopod Kai Kem

Spicy corn salad with salted egg

140.-



ก้อยคั่วเสื่ออีสานวากิว
(ชิ้น/สับ, ขม/ไม่ขม)

Goi Kua Suea Isan Wagyu

Isan wagyu (sliced/minced) brisket salad with cooked cow blood (with/ without bile)

240.-



ตำคอหมูทอดมามา
Tum Kor Moo Tod Mama

Deep-fried pork neck served with spicy papaya salad and instant noodles

260.-



น้ำตกเสื่ออีสานวากิวย่าง
Nam Tok Suea Isan Wagyu

Charcoal grilled Isan wagyu brisket spicy salad mixed with roasted minced rice

240.-



RECOMMENDED

ต้มแซ่บกระดูกอ่อน
Tom Sap Kra Dook Aon

Spicy Isan pork cartilage soup

180.-



ไส้กรอกอีสานย่าง
(หมูเปรี้ยวและวุ้นเส้น)

Sai Krok Isan Yang

Grilled Isan sausages

120.-

SOM TUM

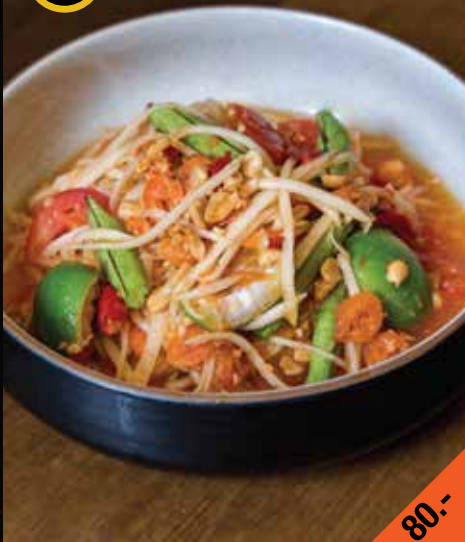
น้ำตำไทย - ไม่ใส่ปลาร้า
THAI STYLED
WITHOUT FERMENTED FISH



140.-

ตำข้าวโพดไข่เค็ม
Tum Kaopod Kai Kem

Spicy corn salad with salted egg



80.-

ตำไทย
Tum Thai

Original styled Thai spicy papaya salad



100.-

ตำไทยไข่เค็ม
Tum Thai Kai Kem

Spicy papaya salad with salted egg



200.-

คอหมูตกรอก
Kor Moo Tok Krok

Grilled pork neck in
spicy somtum sauce



120.-

ตำมะม่วงปลากรอบ
Tum Mamuang Pla Krob

Spicy sour mango salad
with crispy fish



80.-

ตำมั่งศิริวัตติ
Tum Mung Sa Virat

Vegetarian spicy papaya salad

SOM TUM

น้ำตำอีสาน - ใส่ปลาร้า
ISAN STYLED
WITH FERMENTED FISH



260.-

ตำคอหมูทอดมามา
Tum Kor Moo Tod Mama

Deep-fried pork neck served with spicy papaya salad and instant noodles



220.-

ตำไก่ทอดเด้อมามา
Tum Gai Tod Mama

DER fried chicken served with spicy papaya salad and instant noodles



100.-

ตำข้าวสกลนคร
Tum Suo Sakon Nakorn

Sakonnakorn - styled papaya salad with rice vermicelli and kratin seeds

ตำข้าวเด้อ
Tum Suo Der

Der-styled papaya salad with dried chili and rice vermicelli



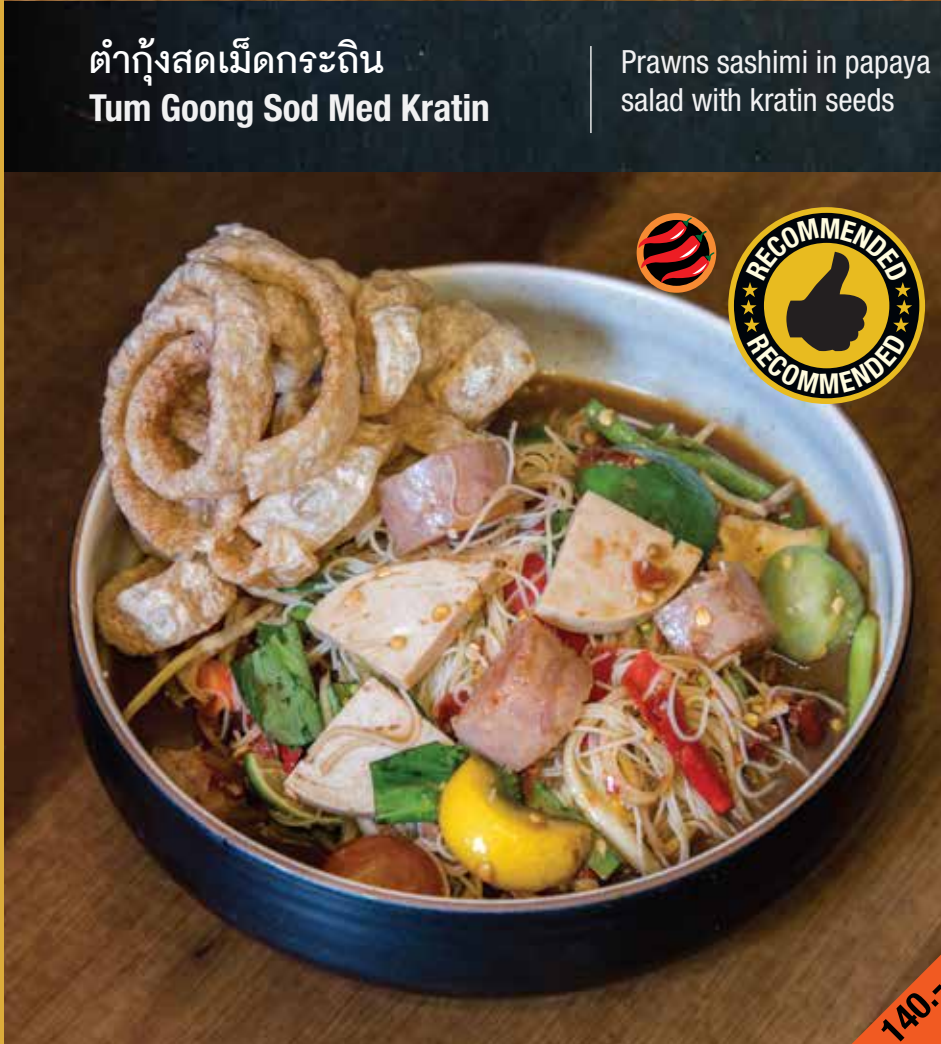
100.-



ตำกุ้งสดเม็ดกระถิน
Tum Goong Sod Med Kratin

Prawns sashimi in papaya salad with kratin seeds

240.-



ตำข้าวหมี่สามหมู
Tum Suo Mee Sam Moo

Papaya salad with rice noodles, Vietnamese sausage, fermented sausage, and crispy pork rind

140.-



ตำปูปลาร้า
Tum Poo Plara

Original Isan papaya salad with fermented fish and salted mangrove crabs

80.-



ตำลาว
Tum Lao

Isan papaya salad with fermented fish

80.-



ตำโคราช
Tum Korat

Isan papaya salad with fermented fish, salted mangrove crabs, dried shrimps, and peanuts

90.-

ย่างถ่าน CHARCOAL GRILLED

★★★
**MUST
ORDER**



690.-
250.-

กุ้งแม่น้ำเผา
Goong Pao

Grilled river prawns with spicy dipping



260.-

ปลาหมึกย่าง
Pla Muk Yang

Grilled squid with seafood
and spicy Isan dipping



220.-

คอหมูย่างถ่าน
Kor Moo Yang

Grilled Pork Neck



120.-

ไส้กรอกอีสานย่าง (หมูเปรี้ยวและวุ้นเส้น)
Sai Krok Isan Yang

Grilled Isan sausages



Jasmine Wagyu Beef
LINE: @groco

★★★
**MUST
ORDER**



390.-

เสื่ออีสานวากิวย่างจิ้มแจ่วขม
Suea Isan Wagyu Yang

Charcoal grilled Isan wagyu
brisket with spicy bitter dipping



200.-

หมูปิ้งกะทิสด
Moo Ping Kati Sod

Grilled coconut milk
marinated pork skewers



290.-

ลิ้นวัวอีสานวากิวย่าง
Lin Isan Wagyu Yang

Charcoal grilled Isan wagyu beef tongue



200.-

หมูร้องไห้เด้อ
Moo Rong Hai Der

House special grilled marinated pork



DEEP FRIED

ทอด



150.-

สะโพกไก่ทอดดี้อ
Sapoak Gai Tod Der

Der styled deep fried chicken thigh



240.-

คอหมูทอดกระเทียม
Kor Moo Tod

Deep-fried pork neck with garlic



130.-

หมูยออุรทอด (เนื้อและหนัง)
Moo Yor Tod

Fried Vietnamese sausages



180.-

เนื้อแดดเดียว
Nuea Dad Diao

Deep-fried sun dried beef



120.-

ข้าวโพดหวานทอดกรอบ
Kao Pod Tod

Deep-fried sweet corn



240.-

กุ้งแช่น้ำปลา
Goong Chae Nampla

Thai prawn sashimi with house special green chili sauce

ยำ
**THAI
STYLED
SPICY SALAD**



240.-

ยำวุ้นเส้นโบราณกุ้งสด
Yum Woon Sen Goong Sod

Spicy prawn and minced pork salad with glass vermicelli



120.-

ยำหมูยอ
Yum Moo Yor

Vietnamese sausage spicy salad

น้ำตก

GRILLED ISAN STYLED SPICY SALAD



น้ำตกคอหมูย่าง
Nam Tok Kor Moo Yang

Charcoal grilled pork neck spicy salad
mixed with roasted minced rice

200.-



น้ำตกเสื่ออีสานวากิวย่าง
Nam Tok Suea Isan Wagyu

Charcoal grilled Isan wagyu brisket spicy salad
mixed with roasted minced rice

240.-



240.-

ISAN STYLED SPICY SALAD

ลาบ / ก้อย

ก้อยชิ้นคั่วเสื่ออีสานวากิว
(ขม/ไม่ขม)
Goi Kua Suea Isan Wagyu

Isan wagyu sliced brisket salad
with cooked cow blood
(with/ without bile)



180.-

ลาบเนื้อลาย
Larb Nuea Lai

Spicy sliced marbled beef shank salad



120.-

ลาบเห็ด
Larb Hed

Spicy mixed mushroom salad



240.-

ก้อยสับคั่วเลือดอีสานวาเกิว
(ขม/ไม่ขม)
Goi Kua Suesa Isan Wagyu

Isan wagyu minced brisket salad
with cooked cow blood
(with/ without bile)



120.-

ลาบหมู
Larb Moo

Spicy minced pork salad with
green vegetables and chili



120.-

ลาบไก่
Larb Gai

Spicy minced chicken salad with
green vegetables and chilis



ต้มแซ่บกระดูกอ่อน
Tom Sap Kra Dook Aon

Spicy Isan pork cartilage soup

180.-

ต้ม SOUP



ต้มข่าไก่
Tom Kha Gai

Coconut soup with chicken
and young coconut meat

240.-



อ่อมไก่
Om Kai

Isan chicken soup with local herbs

160.-



ต้มยำกุ้งน้ำข้น
Tom Yum Koong - Cream Soup

Traditional Thai spicy
prawn cream soup

290.-



อ่อมหมู
Om Moo

Isan pork soup with local herbs

160.-



160.-

แกงเห็ดอีสานเดินดงเด้อ
Gaeng Hed Isan

Mushroom soup - Isan style



240.-

ต้มเสื่ออีสานวากิว
Tom Suea Isan Wagyu

Spicy Isan wagyu brisket soup
with holy basil



290.-

ต้มยำกุ้งน้ำใส
Tom Yum Koong - Clear Soup

Traditional Thai spicy prawn clear soup



200.-

อ่อมเนื้อลายสะดุ้ง
Om Nuea Lai

Isan sliced marbled beef shank soup
with local herbs



290.-
240.-

แกงเขียวหวานไก่/กุ้ง
Kiew Wan Gai/ Goong

Green curry with
chicken/ prawns



320.-

ผัดไทยกุ้งแม่น้ำเผา
Pad Thai Goong Pao

Pad Thai with grilled river prawn
in our homemade sauce



200.-

ผัดมาม่าล้างตู้เย็น
Pad Mama Lang Tu Yen

Stir-fried instant noodles with
Vietnamese sausage, fermented
sausage, and egg

RICE & NOODLES

อาหารจานเดียว



180.-

ข้าวผัดเหนม ไช้ดาวกรอบ
Kao Pad Naem Kai Dao

Fried rice with fermented
Isan sausage and fried egg



290.-

ข้าวผัดกุ้ง
Kao Pad Goong

Fried rice with prawns & egg



200.-

ผัดหมี่ซีอิ้วหมู
Pad Mee See Eiw Moo

Stir-fried rice noodles with sliced pork, egg, cabbage, carrots, and soy sauce



290.-

ข้าวราดทะเลกระเทียมพริกไทย ไข่ดาวกรอบ
Kao Kra Tiem Prik Thai Talay Kai Dao

Stir-fried garlic and pepper with prawns, squid and fried egg on rice



290.-

ข้าวราดกะเพราทะเล ไข่ดาวกรอบ
Kao Kaprao Talay Kai Dao

Stir-fried holy basil with prawns, squid and fried egg on rice



180.-

ผัดขนมจีนอีสาน
Pad Kanom Jeen Isan

Stir-fried rice vermicelli with Vietnamese sausage, Chinese sausage, egg, and fermented fish



200.-

ผัดหมี่แห้งเนื้อลายสด
Pad Mee Hang Nuea Lai

Stir-fried rice noodles with sliced marbled beef shank and egg



180.-

ข้าวไข่เจียวฟูกึ่งลับ
Kao Kai Jaew Goong

Thai prawn omelet on rice



220.-

ข้าวผัดมันเนื้อเสือร้องไห้
โปะเนื้อแดดเดียวไข่ดาว
Kao Pad Mun Nuea Suea Rong Hai

Fried rice with Isan wagyu brisket fat, deep-fried sun dried beef , and egg



Pork/Chicken 180.-



Beef 220.-

ข้าวราดกะเพราหมูสับ/ไก่สับ/
เนื้อลายสับ ไข่ดาวกรอบ
Kao Kaprao Kai Dao

Stir-fried holy basil with pork/chicken/ beef and fried egg on rice

จานเคียง SIDE DISH



35.-

ผัดหมี่อีสาน
Pad Mee Isan

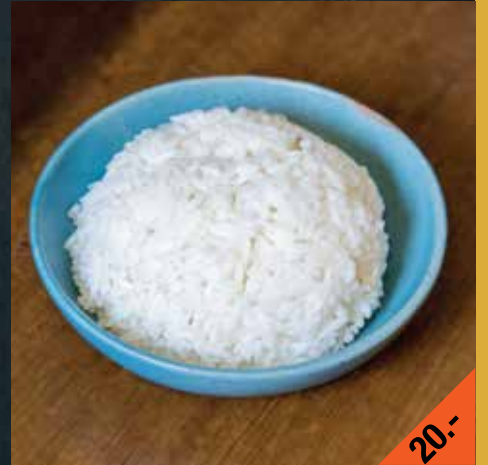
Isan fried rice noodles



30.-

แคบหมู
Cab Moo

Crispy Pork Rind



20.-

ข้าวสวย
Kao Suay

Steamed jasmine rice



20.-

ข้าวเหนียวนึ่ง
Kao Niew

Steamed sticky rice



20.-

หมี่ลวก
Mee Luak

Boiled rice noodles



20.-

ขนมจีน
Kanom Jeen

Rice vermicelli



80.-

เฉาก๊วยกรานิต้า
Chao Guay Granita

Black jelly granita with fresh milk



80.-

จัมบ๊ะป๋น
Jumba Pun

Thai styled ice kajang



80.-

สาคุตันมะพร้าวอ่อน
Sa Koo Ton Maprow Aon

Sago in young coconut milk



70.-

ลอดช่องใบเตย
Lod Chong Bai Toey

Pandanus rice noodles
with coconut milk

ของหวาน DES SERT

เครื่องดื่ม
BEVERAGE
COCKTAIL
ค็อกเทล

เบียร์ BEER

เบียร์สดสิงห์ (แก้ว 500 มล.) Singha Draft Beer (Glass 500 ml)	150.-
เบียร์สิงห์ รีเสิร์ฟ (320 มล.) Singha Reserve Beer (320 ml)	140.-

ไวน์ WINE

ไวน์แดง (ขวด 750 มล.) Red Wine (750 ml bottle)	1,250.-
ไวน์ขาว (ขวด 750 มล.) White Wine (750 ml bottle)	1,250.-
สปาร์กลิ่งไวน์ (ขวด 750 มล.) Sparkling Wine (750 ml bottle)	1,350.-
ไวน์แดง (ขวด 187 มล.) Red Wine (187 ml bottle)	250.-
ไวน์ขาว (ขวด 187 มล.) White Wine (187 ml bottle)	250.-

วิสกี้ WHISKY

รีเจนซี่ (ขวด 350 มล.) Regency V.S.O.P. (350 ml bottle)	690.-
แม่โขง (แก้ว/ขวด 700 มล.) Mekhong (Glass/700 ml bottle)	150.-/1250.-
แจ๊คแดนเนี่ยล (แก้ว/ขวด 700 มล.) Jack Daniel (Glass/700 ml bottle)	190.-/1950.-



แม่โขงไทยสบาย
Mekhong Thai Sabai
Mekhong, Lime, Basil, Soda

240.-



แตงโมปั่น
Watermelon Frappé



ชานมเจลาทีนปั่น
Thai Tea Black Jelly Frappé



โค้กปั่นรสเปรี้ยว
Salted Plum Coke Frappé



น้ำมะพร้าวอ่อน
Fresh Young Coconut



ส้มจืดชาไทย
Calamansi Thai Iced Tea



ส้มจืดซ่า
Sparkling Calamansi

น้ำปั่น/น้ำผลไม้/ชา/โซดา FRAPPÉ/JUICE/ TEA/ SOFT DRINK

น้ำตะไคร้ Lemongrass Herbal Drink	65.-
ชาดำเย็น Thai Iced Black Tea	65.-
ชานมนาว Thai Iced Lime Tea	75.-
ชานมเย็น Thai Iced Milk Tea	75.-
โค้ก/ โค้กซีโร่/ สไปรท์ Coke/ Coke Zero/ Sprite	40.-
โซดาสิงห์/ สิงห์เลมอนโซดา Singha Soda/ Singha Lemon Soda	40.-
น้ำดื่ม Drinking Water	30.-

น้ำแข็งถัง ICE BUCKET

น้ำแข็ง (ถัง) Iced (Bucket)	80.-
--------------------------------	------

ค่าเปิดขวด CORKAGE CHARGE

ไวน์ Wine	500.-
เหล้า Whisky & other spirits	800.-



SOMTUM DER

SALADAENG
082 294 2363

THA TIEN
061 498 2394

EAST VILLAGE
NYC, USA

YOYOGI
TOKYO, JAPAN

TORANOMON
TOKYO, JAPAN

TAIPEI
TAIPEI, TAIWAN

www.somtumder.com

SUPANNIGA EATING ROOM

THONGLOR - 091 774 9808
SATHORN 10 - 063 662 8850
THA TIEN - 092 253 9251
www.supannigaeatingroom.com

RUAYMITR

SATHORN - 063 662 8850
EKKAMAI - 065 964 4239
www.ruaymitr.com



SUPANNIGA GROUP

LOCAL THAI, GLOBAL FAVORITES
