



#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

YES! We're turning 10 ปีแล้วเด้อ

ไม่น่าเชื่อว่าเวลาผ่านไปเร็วมากจากวันที่เราเปิดร้านส้มตำเด้อสาขาแรกในปี 2012 จนวันนี้ครบ 10 ปีแล้ว จากแต่สาขาเล็กๆ ในซอยตลาดแดง จนมีสาขาต่างประเทศถึงนิวยอร์ก โตเกียว และไทเป ผมมองว่าการทำธุรกิจร้านอาหารไม่ใช่การวิ่ง 100 เมตร ที่เน้นความสำเร็จระยะสั้น แต่เปรียบได้กับการวิ่งมาราธอนที่ต้องใช้เวลานานเป็นเครื่องพิสูจน์ ต้องใช้ความอดทน ความทุ่มเท และการเรียนรู้ พัฒนา ปรับตัวอย่างต่อเนื่อง ถึงแม้ในอนาคตยังมีเรื่องให้เราต้องพิสูจน์ตัวเองต่อไป แต่ในวันนี้ผมสามารถพูดอย่างเต็มปากว่าผมภูมิใจมาก ๆ ที่เราทำได้ถึงจุดนี้ ผมขอขอบคุณแรงสนับสนุนจากลูกค้าทุกท่าน และที่สำคัญ พนักงาน ผู้ถือหุ้น และคู่ค้าทุกรายที่อยู่เคียงข้างเรามาตลอด

และเพื่อฉลองหนึ่งทศวรรษของส้มตำเด้อ เราได้ทำการปรับปรุงร้าน บรรยากาศ รวมทั้งเมนูอาหารและเครื่องดื่มใหม่ เพื่อให้ลูกค้าได้รับประสบการณ์อีสานร่วมสมัยในแบบของส้มตำเด้อ ที่ถึงแม้ยุคสมัยจะเปลี่ยนไป แต่รสชาติของเด้อ ที่เต็มเปี่ยมด้วยความรัก ความจริงใจ ความสนุกสนาน อันเป็นจิตวิญญาณของคนอีสานนั้น ไม่เคยเปลี่ยนแปลง

หวังว่าทุกท่านจะชอบกันนะครับ

ธัช - ธัชชัย นาคพันธ์
ซีอีโอ และผู้ร่วมก่อตั้ง สุพรรณนิการ์กรุ๊ป



Bangkok



Tokyo - Yoyogi



Taipei



Tokyo - Toranomon



New York Red Hook



New York East Village

In the blink of an eye, Somtum Der is now 10 years old. From 2012 when we opened the first Somtum Der in a small shop-house in Saladaeng to the expansion of our international branches in New York, Tokyo and Taipei.

I have always believed that running restaurant business is not like running a 100-meter sprint but more like a marathon, where success does not measure in short term but a long enduring one. It is the one that employs endurance, dedication and lifelong learning that requires consistent development and adjustment. There are more for us to prove ourself in the future but I can wholeheartedly express our pride in reaching where we are today.

I would like to take this opportunity to thank all our patrons for genuine support and the most important of all our staffs, shareholders and suppliers who stand by our side without fail.

To celebrate our decade-old Somtum Der, we have renovated the restaurant and improved its ambience, together with introduction of new menu for both food and beverages in order to heighten our customers' contemporary Isan experience. Even though time has passed but Somtum Der's flavors remain true, full of love, sincerity and fun which are the qualities that make up the heart and soul of Isan people.

I hope that everyone will enjoy this.

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

MYANMAR

VIETNAM

LAOS

THAILAND

ISAN

CAMBODIA

MALAYSIA

INDONESIA

SINGAPORE

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.



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



150.-

ตำปลาทูทอด
Tum Pla Too Tod

Thai mackerel in papaya salad
with lemongrass



ตำยอดมะพร้าวกุ้งสด
Tum Yod Maprao Goong Sod

Coconut shoot spicy salad
with prawns

200.-



คอหมูตุ๋นคดรก
Kor Moo Tok Krok

Grilled pork neck in
spicy somtum sauce

200.-



ตำปลาตุ๋นฟู
Tum Pla Dook Foo

Spicy papaya salad with
deep fried minced catfish

140.-



ตำมะม่วงปลากรอบ
Tum Mamuang Pla Krob

Spicy sour mango salad
with crispy fish

120.-



ตำมังสวิรัต
Tum Mung Sa Virat

Vegetarian spicy papay salad

80.-

SOM TUM

น้ำตำอีสาน - ใส่ปลาร้า
ISAN STYLED
WITH FERMENTED FISH



220.-

ตำไก่ทอดเด็ดมามา
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



200.-

ตำหอยแครง
Tum Hoi Kraeng

Papaya salad with cockles
and fermented fish



260.-

ตำคอหมูทอดมามา
Tum Kor Moo Tod Mama

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



100.-

ตำข้าวแต๋อ
Tum Suo Der

Der-styled papaya salad with
dried chili and rice vermicelli



140.-

ตำข้าวหมี่สามหมู
Tum Suo Mee Sam Moo

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



ตำปูปลาร้า 80.-
Tum Poo Plara

Original Isan papaya salad with fermented fish and salted mangrove crabs

ตำลาว 80.-
Tum Lao

Isan papaya salad with fermented fish

ตำโคราช 90.-
Tum Korat

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

ซूपหน่อไม้ 80.-
Soup Nor Mai

Boiled bamboo shoot cooked with traditional Isan herbs

ตำถั่วไข่ต้ม 100.-
Tum Tuo Kai Tom

String bean salad mixed with fermented fish and boiled egg

ตำมั่ว 140.-
Tum Muo

Papaya salad with fermented fish mixed with Vietnamese sausage and fermented sausage

ตำหอยนา 120.-
Tum Hoi Na

Papaya salad with Isan snails and fermented fish

ตำกุ้งสดเม็ดกระถิน
Tum Goong Sod Med Kratin

Prawns sashimi in papaya salad with kratin seeds



ตำมะม่วงกะปิหอยแครง
Tum Mamuang Kapi Hoi Kraeng

Cockles with sour mango, shrimp paste and fermented fish



ตำข้าวขำปุ้นแครงนา
Tum Suo Khao Poon Kraeng Na

Cockles and Isan snails with rice vermicelli and fermented fish sauce

240.-

200.-

190.-

ISAN STYLED SPICY SALAD

ลาบ / ก้อย



ลาบปลาตุกฟู
Larb Pla Dook Foo

Spicy deep-fried catfish salad

140.-



ก้อยตัวเสื่ออีสานวากิว (ชิ้น/ลึบ, ขม/ไม่ขม)
Goi Kua Suea Isan Wagyu

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

240.-



ลาบเป็ด
Larb Ped

Spicy minced duck meat salad



ลาบหมู
Larb Moo

Spicy minced pork salad with green vegetables and chili



ลาบปลาดุกย่าง
Larb Pla Dook Yang

Spicy minced grilled catfish salad

ก้อยหอยนา
Goi Hoi Na

120.-

Soft boiled Isan snails mixed with fresh herbs and minced roasted rice

ก้อยกุ้ง
Goi Goong

240.-

Soft boiled prawns mixed with fresh herbs and minced roasted rice

ลาบไก่
Larb Gai

120.-

Spicy minced chicken salad with green vegetables and chilis

ลาบปลาทับทิม
Larb Pla Tub Tim

120.-

Spicy fried Tub Tim fish salad

ลาบเป็ดวุ้นเส้นเต๋อ
Larb Ped Woon Sen

120.-

Spicy duck meat salad with glass vermicelli and minced roasted rice

ลาบเนื้อลาย
Larb Nuea Lai

180.-

Spicy sliced marbled beef shank salad

ลาบเห็ด
Larb Hed

120.-

Spicy mixed mushroom 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.-



กุ้งแช่น้ำปลา
Goong Chae Nampla

Thai prawn sashimi with house special green chili sauce

240.-



หอยแครงดองน้ำปลา
Hoi Kraeng Dong Nampla

Medium-boiled cockles with house special green chili sauce

240.-



ยำวุ้นเส้นโบราณกุ้งสด
Yum Woon Sen Goong Sod

Spicy prawn and minced pork salad with glass vermicelli

240.-

ยำ

THAI STYLED SPICY SALAD

ยำหอยแครง **200.-**
Yum Hoi Kraeng

Cockles in spicy chili paste dressing

ยำหมูยอ **120.-**
Yum Moo Yor

Vietnamese sausage spicy salad

ยำขนมจีนปลาทูหมูยอ **180.-**
Yum Kanom Jean Pla Too

Thai mackerel and Vietnamese sausage spicy salad with rice vermicelli

ยำมาม่าไข่ดาว **160.-**
Yum Mama Kai Dao

Spicy instant noodles salad with Vietnamese sausage, fermented sausage, and fried egg

ลวกจิ้ม BOILED

เมี่ยงปลาทับทิม Miang Pla Tub Tim

Tub Tim fish wrapped with vegetables
served with house egg sauce



สะโพกไก่ทอดเต๋อ Sapoak Gai Tod Der

Der styled deep fried chicken thigh

DEEP FRIED ทอด



260.-

150.-



คอหมูทอดกระเทียม
Kor Moo Tod

Deep-fried pork neck with garlic

240.-



เนื้อแดดเดียว
Nuea Dad Diao

Deep-fried sun dried beef

180.-



ข้าวโพดหวานทอดกรอบ
Kao Pod Tod

Deep-fried sweet corn

120.-



ลาบทอด
Larb Tod

Deep-fried spicy minced pork

160.-

ไส้กรอกอีสาน
Sai Krok Isan

Fried Isan sausages

120.-

หมูยอทอด
Moo Yor Tod

Fried Vietnamese sausages

100.-

ย่างถ่าน
**CHARCOAL
GRILLED**



★
ลิ้นวัวอีสานย่าง
Lin Isan Wagyu Yang

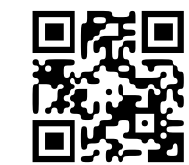
Charcoal grilled Isan
wagyu beef tongue

290.-



★
เสี้ออีสานย่างจิ้มแจ่วขม
Suea Isan Wagyu Yang

Charcoal grilled Isan wagyu brisket with spicy bitter dipping



Jasmine Wagyu Beef
LINE: @groco

390.-



240.-

เนื้อร้องไห้เด้อ
Nuea Rong Hai Der

House special grilled
marinated beef



220.-

คอหมูย่างถ่าน
Kor Moo Yang

Grilled Pork Neck



200.-

หมูปิ้งกะทิสด
Moo Ping Kati Sod

Grilled Coconut Milk
Marinated Pork Skewers



200.-

หมูร้องไห้เด้อ
Moo Rong Hai Der

House special girlled
marinated pork

ต้ม SOUP

อ่อมไก่ 160.-
Om Kai

Isan chicken soup with local herbs

อ่อมหมู 160.-
Om Moo

Isan pork soup with local herbs

ต้มยำไก่ใบมะขามอ่อน 160.-
Tom Yum Kai Bai Makam

Spicy chicken tom yum with tamarind leaves

ต้มโคล้งปลาตุ๋นย่าง 160.-
Tom Klong Pla Dook Yang

Local Isan spicy grilled catfish soup



180.-

ต้มแซ่บกระดูกอ่อน
Tom Sap Kra Dook Aon

Spicy Isan pork cartilage soup



240.-

ต้มเสื่ออีสานวากิว
Tom Suea Isan Wagyu

Spicy Isan wagyu brisket soup with holy basil



อ่อมเนื้อลายสะตู่
Om Nuea Lai

Isan sliced marbled beef shank soup
with local herbs

200.-



อ่อมหอยนา
Om Hoi Na

Isan snail soup with local herbs

160.-



แกงเห็ดอีสานเดินดงเต๋อ
Gaeng Hed Isan

Mushroom soup - Isan style

160.-



ต้มยำกุ้งน้ำข้น
Tom Yum Koong - Cream Soup

Traditional Thai spicy prawn
cream soup

290.-



ต้มยำกุ้งน้ำใส
Tom Yum Koong - Clear Soup

Traditional Thai spicy prawn clear soup

290.-

RICE & NOODLES

อาหารจานเดียว



ผัดขนมจีนอีสาน
Pad Kanom Jeen Isan

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

180.-



ผัดมาม่าล้างตู้เย็น
Pad Mama Lang Tu Yen

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

200.-



ข้าวผัดปลาหูแจ่วบอง
Kao Pad Platu Jew Bong

Fried rice with fermented fish
chili paste and mackerel

200.-



200.-

ผัดหมี่แห้งเนื้อลายสด
Pad Mee Hang Nuea Lai

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



Pork/Chicken 180.-

Beef 220.-

**ข้าวราดกะเพราหมูสับ/ไก่สับ/
เนื้อสับ ไข่ดาวกรอบ**

Kao Kaprao Kai Dao

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



ข้าวผัดมันเนื้อเสีอร่องไห้
โปะเนื้อแดดเดียวไข่ดาว
Kao Pad Mun Nuea Suea Rong Hai

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

220.-



180.-

ข้าวไข่เจียวฟูกุ้งสับ
Kao Kai Jaew Goong

Thai prawn omelet on rice

จานเคียง

SIDE DISH



ผัดหมี่อีสาน
Pad Mee Isan

Isan fried rice noodles

35.-



ข้าวเหนียวหนึ่ง
Kao Niew

Steamed sticky rice

20.-



หมี่ลวก
Mee Luak

Boiled rice noodles

20.-



ขนมจีน
Kanom Jeen

Rice vermicelli

20.-



ข้าวสวย
Kao Suay

Steamed jasmine rice

20.-



แคบหมู
Cab Moo

Crispy Pork Rind

30.-



70.-

เจาก๊วยกรานิต้า
Chao Guay Granita

Black jelly granita with fresh milk



80.-

จัมบ๊ะป๋น
Jumba Pun

Thai styled ice kajang



80.-

สาตูตันมะพร้าวอ่อน
Sa Koo Ton Maprow Aon

Sago in young coconut milk



70.-

ลอดช่องใบเตย
Lod Chong Bai Toey

Pandanus rice noodles
with coconut milk

ของหวาน
DESSERT

เครื่องดื่ม
BEVERAGE
COCKTAIL
ค็อกเทล



แม็โขงไทยสบาย
Mekhong Thai Sabai

Mekhong, Lime, Basil, Soda

240.-

เบียร์ **BEER**

เบียร์สดสิงห์ (แก้ว 500 มล.) 150.-
Singha Draft Beer (Glass 500 ml)

เบียร์สิงห์ รีเสิร์ฟ (320 มล.) 140.-
Singha Reserve Beer (320 ml)

เบียร์ลีโอ (320 มล.) 110.-
Leo Beer (320 ml)

ไวน์ **WINE**

ไวน์แดง (ขวด 750 มล.) 1,250.-
Red Wine (750 ml bottle)

ไวน์ขาว (ขวด 750 มล.) 1,250.-
White Wine (750 ml bottle)

ไวน์แดง (ขวด 187 มล.) 250.-
Red Wine (187 ml bottle)

ไวน์ขาว (ขวด 187 มล.) 250.-
White Wine (187 ml bottle)

วิสกี้ **WHISKY**

รีเจนซี่ (ขวด 350 มล.) 690.-
Regency V.S.O.P. (350 ml bottle)

แม็โขง (แก้ว/ขวด 700 มล.) 150.-/1250.-
Mekhong (Glass/700 ml bottle)

แจ็คแดนเนียล (แก้ว/ขวด 700 มล.) 190.-/1950.-
Jack Daniel (Glass/700 ml bottle)



แตงโมปั่น
Watermelon Frappé



ชานมเจลาทีนปั่น
Thai Tea Black Jelly Frappé



โค้กบ๊วยปั่น
Salted Plum Coke Frappé



น้ำมะพร้าวอ่อน
Fresh Young Coconut



ส้มจืดชาไทย
Calamansi Thai Iced Tea



ส้มจืดซัดซ่า
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	65.-
ชานมเย็น Thai Iced Milk Tea	65.-
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
02 632 4499

EAST VILLAGE
NYC, USA

REDHOOK
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
BEIJING, CHINA
www.supannigaeatingroom.com

RUAYMITR

SATHORN - 063 662 8850
THONGLOR - 091 774 9808
www.supannigagroup.com



SUPANNIGA GROUP

LOCAL THAI, GLOBAL FAVORITES
