



১১৫০

(RAD STREETS)

soul flavor inspired by Thailand's street food culture

Welcome to Rad Streets, yes, Thai street food hits differently here! We're all about the food that makes you feel something. The kinda dishes that bring back memories, start convos, and make you go "damn, that's good." Nothing fancy, just honest, soulful Thai food like the stuff you'd find from your fave street vendors.

We use good ingredients, cook with love, and keep it real. Because let's be real — everyone loves Thai street food. It's loud, fun, a little messy, and full of heart. That's the Rad Street way. Come hungry, leave happy!

**IT'S FOOD THAT TELLS A STORY,
AND IT'S A STORY THAT
DEFINITELY WORTH SHARING**

ยินดีต้อนรับสู่สตรีทฟู้ดไทยแบบโคตรแรด!
เมนูที่ชวนให้นึกถึงบ้าน แม่ค้าเจ้าโปรด หรือกลิ่นหอมๆ ช่างถนน
ตอนค้าๆ ไม่หรรษา มีแต่อาหารไทยแบบง่ายๆ ที่อร่อยแบบโคตร
จริงใจ เราใช้ของดี ทำด้วยใจ แล้วให้รสชาติเป็นตัวเล่าเรื่อง

ก็ใครจะไม่รักสตรีทฟู้ดไทยล่ะเนอะ?
แซ่บ มัน ฮา มีชีวิตชีวา และเต็มไปด้วยความทรงจำ
ที่ Rad Street กินแล้วรู้เลย...ว่าแรดนี่แหละใช่เลย!

for more communal stories follow us @rad.streets

แรด



แก้วนี้...แม่ค้ายังขอสูตร

even the OG street queens want this recipe



1. บัวลอยชั้นโซดา Butterfly Pea Plum Fizz THB 120.-
2. เก็กฮวยมะพร้าวสด Chrysanthemum Coconut Cooler THB 120.-
3. ชาไทยมะนาว Zesty Lime Tea THB 120.-
4. กาแฟไทยดำ / กาแฟใส่นม Thai coffee/ Thai coffee with milk THB 120.-
5. นมชมพู Sweet Pink Milk THB 120.-
6. ลิ้นจี่มะนาว Lychee Lime Breezer THB 120.-
7. ชาไทยปั่น Royal Milk Tea Shake THB 180.-
8. สับปะรดอบกะทิควันเทียน Pineapple Juice with Scented Coconut Milk THB 180.-
9. ชาสีไฮโซ Root Beer Pomegranate THB 180.-

all prices are subject to 7% vat and 10% service charge

ดริ้งก์นี้ ชนะเรียดค่ะ

Shake It Like a Drag Queen

แกงส้มข้าวเกรียบ THB 300.-

The Prawn Cracker
(gin, tamarind juice,
orange juice)



มะม่วงน้ำปลาหวาน THB 300.-

Siamese Sour Mango
(tequila, sour mango,
pineapple juice, lime juice)



ชาสี่แรงๆ THB 300.-

Thai Gangster
(jagermeister, red wine
rootbeer)



น้ำน้ำแร่/ น้ำอัดลม THB 50.-

Mineral Water/ Soft Drinks

ชา/เอสเพรสโซ่/อเมริกาโน่ THB 100.-

Tea/Espresso/ Americano

ลาเต้/คาปูชิโน THB 120.-

Latte/ Cappuccino

มะพร้าวอ่อน THB 150.-

Whole Young Coconut

เบียร์ท้องถิ่น THB 120.-

Local Beer

คราฟต์เบียร์ THB 250.-

Craft Beer Selection

ไวน์ต่อแก้ว THB 300.-

Wine by Glass

ไวน์ต่อขวด THB 1,400.-

Wine by Bottle

กล้วยเชื่อม THB 300.-

Burnt Banana
(bourbon, banana,
palm sugar)



น้ำจรวดโบราณ THB 300.-

Pomelo Mist

(vodka, cream soda,
pomelo juice, lime juice)



all prices are subject to 7% vat and 10% service charge

เริ่มต้นด้วยเมนูเบาปาก แต่หนักแน่นในใจ

just a little something to starts things off!



all prices are subject to 7% vat and 10% service charge



ไข่คั่วน้ำปลา THB 180.-
Thai Scramble Duck Egg in Fish Sauce



เต้าหู้คั่วพริกเกลือ (เจ) THB 150.-
Deep Fried Crispy Tofu with Salt and
Chili (veg)



ปีกไก่ปลาร้า THB 150.-
Deep Fried Chicken Wing with
Fermented Fish Sauce



ยอดคะ น้ำฮ่องกงผัดซอสหอยนางรม THB 120.-
Stir Fried Chinese Kale with Oyster Sauce



ตำไทย หรือ ตำหลวงพระบาง THB 90.-
Papaya Salad or Fermented Fish Salad

แซ่บเหลือเกิน... ลืมนแฟนเก่า

toss it like it's hot...
damn that's juicy!



ตำข้าวโพดหวานกุ้งแม่น้ำ THB 280.-
Spicy Corn Salad with River Prawn



น้ำตกคอหมูย่างคิโรวูตะ THB 180.-
Spicy Grilled Kurobuta Pork Salad



ยำแหม่มข้าวทอดกรอบ THB 150.-
Crispy Rice Salad with Fermented Pork



ลั้มตำผักรวมกรอบกรอบกุ้งสด
(ทำเจได้) THB 280.-
Mix Vegetables with
Spicy Prawns Salad (can be veg)



ทอดปูบ ติดใจปูบ smell that char love

ปลาแมกเคอเรลทอดน้ำปลา THB 280.-
Deep Fried Mackerel in Fish Sauce



ไก่ทอดหาดใหญ่จึ้งๆ THB 150.-
Hat-Yai Crispy Fried Chicken



ไก่ย่างพิทยา แจ่มมะเขือ THB 150.-
Pattaya Grilled Chicken with Spicy Tomato Dip



คอหมูย่างคุโรบุตะ THB 250.-
Grilled Kurobuta Pork

แกงไทย นัวๆ จ้า

heartmade thai curry with side dish





ข้าวผัด
เส้นผัด
ซัดปาก

this is the rice and
stir fried mama's
bragging about





ผัดไทยโบราณกุ้ง THB 220.-
เต้าหู้ (เจ) THB 180.-
Pad Thai Prawn or Tofu (veg)



สุกี้แห้งทะเล หรือ เต้าหู้ (เจ) THB 250.-
Seafood Stir Fried Glass Noodle or
Tofu (veg)

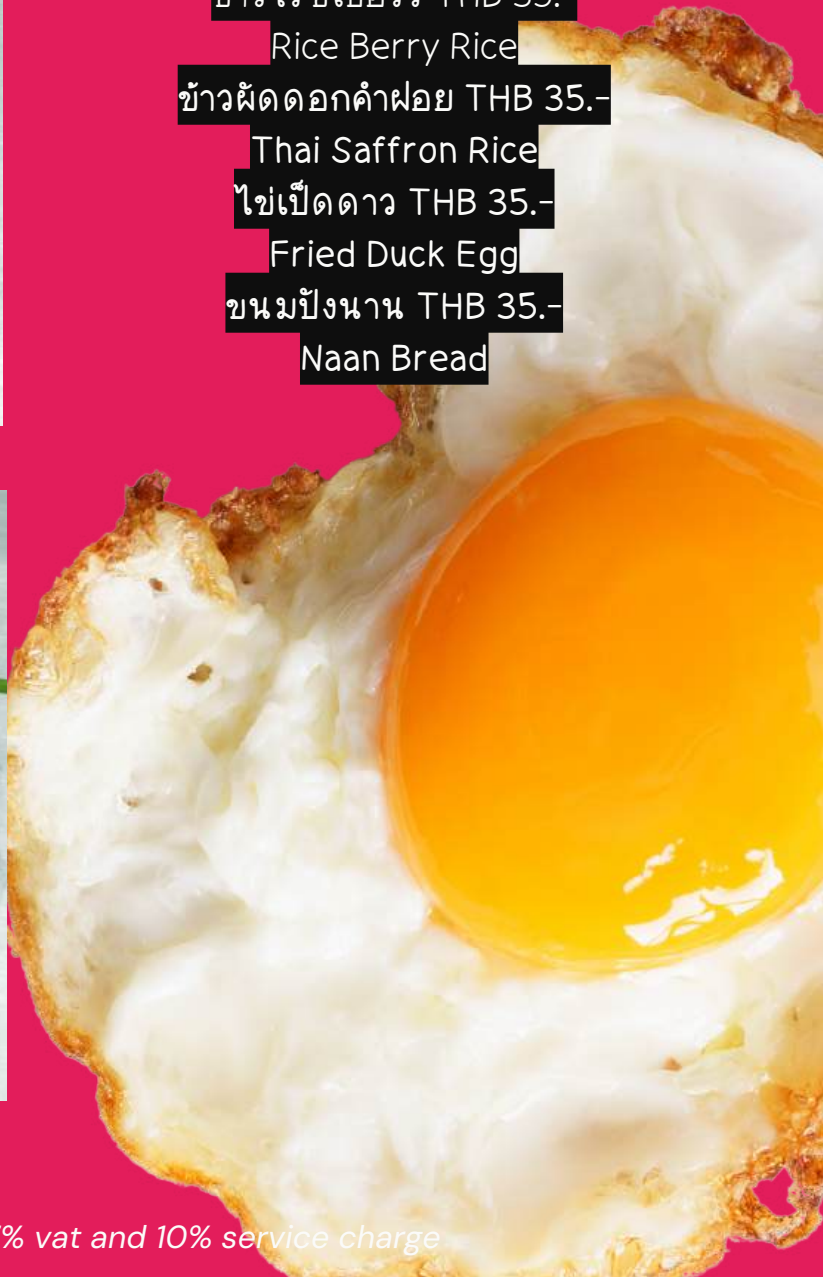


ข้าวซี่โครงหมอบน้ามะพร้าว THB 250.-
Braised Pork Ribs in Coconut Juice



ข้าวผัดรถไฟทะเลกุ้งเชียงใหม่ THB 250.-
Surf & Turf Fried Rice

- ข้าวหอมมะลิ THB 35.-
- Thai Jasmine Rice
- ข้าวไรซ์เบอร์รี่ THB 35.-
- Rice Berry Rice
- ข้าวผัดดอกคำฝอย THB 35.-
- Thai Saffron Rice
- ไข่เป็ดดาว THB 35.-
- Fried Duck Egg
- ขนมปังนาน THB 35.-
- Naan Bread





ขนมไทย

authentic thai dessert



ชุดโก๋บัวโบราณ THB 150.-
Traditional Thai Morning Sweets



กล้วยทอดและ
ไอศกรีมน้ำตาลโตนด THB 120.-
Thai Banan Fritter with
Palm Sugar Ice Cream



ลูกตาลลอยแก้ว THB 120.-
Toddy palm in Syrup

บัวบก THB 120.-
Bokkiah



ทับทิมกรอบและ
ไอศกรีมขนมถ้วย THB 150.-
Thai Crunchy Ruby with
Pandan Ice Cream



ครองแครงมะพร้าวอ่อน THB 120.-
Thai Gnocchi in Coconut Milk

ข้าวเหนียวมะม่วง THB 150.-
Mango Sticky Rice



all prices are subject to 7% vat and 10% service charge

(PIPELINE) THE FIG LOBBY

But the next *coconut* lobby or the *orange* lobby could be *yours...* dm us: @thefiglobby



The Fig Lobby launched their space odyssey in late 2022 but the building was date back in 1980s. Situated just on the edge between central sukhumvit and klongtoey. It has transform a heritage residential to an underdog community driven hidden gem!

Going with striking Hundertwasser and Gaudi influence, The Fig Lobby looks like an adventurous stay to say the least. Plus this is a safe space for everyone, woof friends too. For those interested in booking hotel rooms, they awaiting your arrival with signature gelato and subtle reminders of all kinds of quirk and twerks cultures.

A woman with dark, curly hair is looking towards the camera. She is holding a glass of red wine. The background is a wall with graffiti. Above her is a light fixture with two circular lights. The wall has a warm, orange glow. The text is overlaid on the image in a white, serif font.

**ARE THERE PLACES YOU
HAVE NEVER BEEN?**

**THO YOU
ALREADY FEEL SO
BELONG.**



๕๕