Ricker's cafe

ริคเกอร์คาเฟ่



WELCOME TO OUR "HAPPY" PLACE

OPEN 10:00 - 20:00

(WEDNESDAY CLOSED)

COFFEE

Ricker's cafe

★ APPLE CARMEL COFFEE
แอปเปิลคาราเมลคอฟฟี่

C / 120.-

2 SHOTS (ESPRESSO)
+COLD PRESSED APPLE JUICE
+SALTED CARAMEL
+CINNAMON





TOFFEE NUT OAT LATTE
ท๊อฟฟี่นัตโอ๊ตลาเต้

C / 120.-

2 SHOTS (ESPRESSO)
+TOFFEE NUT SYRUP
+OAT MILK

BLACK YUZU ZEST
แบล็คยูสุเซสต์

C / 99.-

1 SHOT (LUNGO)
+YUZU PUREE
+LEMON
+SODA



*SIGNATURE
ซิกเนเจอร์

C = COLD / เครื่องดื่มเย็น

SPECIAL FREPPE

Ricker's cafe



COFFEE

★ BLACK YUZU HONEY JELLY FRAPPE
แบล็คยูสุฮันนี่เจลลี่แฟรปเป้ / **140.-**

2 SHOTS (ESPRESSO)
+YUZU PUREE
+LEMON
+HONEY JELLY



COFFEE

TOFFEE NUT OAT COOKIE FRAPPE
ท๊อฟฟี่นัตโอ๊ตคุกกี้แฟรปเป้ / **160.-**

2 SHOTS (ESPRESSO)
+TOFFEE NUT SYRUP
+OAT MILK
+COOKIE CRUMBLE
+CARAMEL SAUCE
+WHIPPED CREAM



THAI TEA COOKIE FRAPPE
ไทยทีคุกกี้แฟรปเป้ / **150.-**

PREMIUM
THAI TEA
+FRESH MILK
+COOKIE CRUMBLE
+CARAMEL SAUCE
+WHIPPED CREAM



DOUBLE CHOCOLATE CHIPS FRAPPE
ดับเบิลช็อกโกแลตชิปแฟรปเป้ / **150.-**

RICH CHOCOLATE
+FRESH MILK
+CHOCOLATE CHIPS
+CHOCOLATE SAUCE
+WHIPPED CREAM



MATCHA CHOCOLATE CHIPS FRAPPE
มัทฉะช็อกโกแลตชิปแฟรปเป้ / **180.-**

PURE MATCHA
+FRESH MILK
+VANILLA SYRUPS
+CHOCOLATE CHIPS
+CHOCOLATE SAUCE
+WHIPPED CREAM

BARRISTA SPECIAL

เครื่องดื่มปั่นสูตรพิเศษ

NON-COFFEE

Ricker's cafe

MILK
นม



SIGNATURE CHOCOLATE ชิกเนเจอร์ ช็อกโกแลต
H/C 85.- | F +30.-



THAI MILK TEA ชาไทย
C 80.- | F +30.-



SALTED CARAMEL MILK นมซอลท์เท็ดคาราเมล
H/C 85.- | F +30.-

MATCHA
มัทฉะ

MATCHA PROFILE

UJI Matcha
มัทฉะอูจิ

มัทฉะเบลนด์จากชาเก็บเกี่ยวครั้งแรกของ
ฤดูใบไม้ผลิ (First Harvest) ให้สีเขียวสด
รสชาตินุ่ม กลมกล่อม เมื่อดื่มจะได้กลิ่นหญ้าอ่อน
และสาหร่ายทะเล ก่อนจบด้วยความหวานละมุน
คล้ายถั่วพิสตาชิโอ



CLEAR MATCHA เคลียร์มัทฉะ
C 115.-



MATCHA LATTE มัทฉะลาเต้
H/C 120.- | F +30.-



MATCHA COCONUT มัทฉะโคโค่นัท
C 120.-
(100% Coconut Water / น้ำมะพร้าวแท้ 100%)



MATCHA YUZU ZEST มัทฉะยูสุเซสต์
C 120.-

H= HOT / เครื่องดื่มร้อน
C= COLD / เครื่องดื่มเย็น
F = FRAPPE / เครื่องดื่มปั่น

REFRESH
รีเฟรช



PEACH TEA ชาพีช
C 70.-



HONEY-LIME SODA น้ำผึ้งมะนาวโซดา
C 85.-



FIZZY BERRY ฟิซซี่ เบอร์รี่
C 89.-



APPLE FIZZ แอปเปิล ฟิซซ์
C 89.-

NON-COFFEE

Ricker's cafe

SMOOTHIE
สมูทตี้



FRESH YOGURT TEA โยเกิร์ตปั่น
115.-



STRAWBERRY YOGURT สตรอว์เบอร์รี่โยเกิร์ตปั่น
125.-



HONEY JELLY YOGURT ฮันนี่เจลลี่โยเกิร์ตปั่น
125.-



BLUEBERRY GRAPE บลูเบอร์รี่-องุ่นปั่น
99.-



VERY STRAWBERRY สตรอว์เบอร์รี่ปั่น
99.-



PASSION FRUIT MANGO เสาวรส-มะม่วงปั่น
99.-



ST1

สเต็กสันคอหมู

เสิร์ฟกับคริสปี้ฟรายส์

Pork Collar Steak
With Crispy Fries

139 THB

เลือกซอสที่ใช่สำหรับคุณ

Choose Your Sauce



01 ซอสบราวน์
Brown Sauce



02 ซอสพริกไทยดำ
Black Pepper Sauce



03 ซอสบาร์บีคิว
BBQ Sauce

ST2

สเต็กอกไก่

เสิร์ฟกับคริสปี้ฟรายส์

Chicken Breast Steak
With Crispy Fries

119 THB



อยากเปลี่ยนเครื่องเคียงไหม?

Choose your side dish



เฟรนช์ฟรายส์
french fries



มันบดราดเกรวี่
mashed potato and gravy



ขนมปังเนยกระเทียมโฮมเมด
homemade garlic butter toast





ST3

ฟิช แอนด์ ชิปส์
เสิร์ฟพร้อม ซอสทาร์ทาร์โฮมเมด

Fish & Chips With Homemade Tartar Sauce

159 THB

อยากเปลี่ยนเครื่องเคียงไหม?
Choose your side dish



คริสปี้ฟรายส์
crispy fries



มันบดราดเกรวี่
mashed potato and gravy



ขนมปังเนยกระเทียมโฮมเมด
homemade garlic butter toast



ST4

สเต็กสันคอหมูซอสครีมสไปซี่

เสิร์ฟพร้อมขนมปังเนยกระเทียม และคริสปี้ฟรายส์

Pork Collar Steak With Creamy Spicy Sauce, Served With Homemade Garlic Butter Toast And Crispy Fries

สันคอหมูหมักเครื่องเทศ นำไป Pan-Fried ราดด้วย **'ซอสครีมสไปซี่'** ของเรา และตัดรสด้วยสับปะรดย่าง

169 THB

อยากเปลี่ยนคริสปี้ฟรายส์เป็นอย่างอื่นไหม?
Would you like to change crispy fries?



เฟรนช์ฟรายส์
french fries



มันบดราดเกรวี่
mashed potato and gravy



ขนมปังเนยกระเทียมโฮมเมด
homemade garlic butter toast

ST5

สเต็กอกไก่ย่างสไปซี่อะโลฮ่า กับมันบดโฮมเมด

Spicy Grilled Chicken Breast With Mashed Potato

อกไก่หมักเครื่องเทศ รสจัดจ้านสูตรลับเฉพาะ ราดด้วย **'ซอสทาร์ทาร์'** ของเรา และตัดรสด้วยสับปะรดย่าง

149 THB

อยากเปลี่ยนเครื่องเคียงไหม?

Choose your side dish



เฟรนช์ฟรายส์
french fries



คริสปี้ฟรายส์
crispy fries



ขนมปังเนยกระเทียมโฮมเมด
homemade garlic butter toast



ST6

สเต็กไก่สอดไส้แฮม และชีส

Crispy Chicken Cordon Bleu

อกไก่หมักสมุนไพร และเครื่องปรุงสูตรลับเฉพาะของเรา
สอดไส้ด้วยแฮมหมู และเชดด้าชีส ชุบเกล็ดขนมปังทอด
ราดด้วย **'ซอสครีมดิจองมัสตาร์ด'** สูตรโฮมเมด

189 THB

อยากเปลี่ยน เครื่องเคียงไหม?
Choose your side dish



คริสปี้ฟรายส์
crispy fries



มันบดราดเกรวี่
mashed potato and gravy



ขนมปังเนยกระเทียมโฮมเมด
homemade garlic butter toast

P1 พาสต้าเส้นแบน คลุกซอสต้มยำน้ำข้นกับกุ้งย่าง

Fettuccine With Shrimp And Creamy Tom Yum sauce



สำหรับซอสต้มยำเราตั้งใจอยากใช้ทุกส่วนของกุ้งอย่างคุ้มค่า
เราจึงนำเปลือกกุ้งที่ปอกแล้ว และหัวกุ้งมาผัดเข้ากันกับเครื่องต้มยำ เติมน้ำ
แล้วใช้เวลาเคี่ยวจนได้เป็นน้ำซุปต้มยำเข้มข้นที่อบอวลไปด้วยกลิ่น และรสจากกุ้ง
แล้วเราก็เอาน้ำซุปอันนี้นี่แหละมาใช้ทำเมนูพาสต้าจานนี้

199 THB

กุ้ง 4 ตัวต่อจาน

(4 Shrimp Per Dish)





P2

พาสต้าซอสครีมไข่เค็ม พริกศรีราชา กับกุ้งทอด

Pasta In Salted Egg Yolk And Sriracha Chilli Cream Sauce With Crispy Breaded Shrimp

189 THB



P3

สปาเกตตี้ผัดพริกแห้งกระเทียม *(สไตล์ไทย)*

THAI Style Dried Chilli And Garlic

เบคอน Bacon 109 THB

ไส้กรอก Sausage 119 THB



P4

สปาเกตตี้โบโลเนสหมู

Pork Bolognese

109 THB



P5

ครีมมี่ คาร์โบนาร่า

Creamy Carbonara

119 THB

P6 พาสต้าเส้นแบนในซอสครีมมะเขือเทศ กับมีทบอล(หมู)ริคเกอร์

Fettuccine In Tomato Cream Sauce With Ricker's Pork Meatballs



เรานำ 'Marinara Sauce' (ซอสมะเขือเทศ) ที่เราปรุงขึ้นเอง มาปรุงโดยใส่ครีมเข้าไป
เพื่อเพิ่มความครีมมี่ จากนั้นใส่มีทบอลหมูสูตรพิเศษของริคเกอร์ และ
เส้นเฟตตูชินี่ ลงไปคลุกกับซอสจนเข้ากันดี ตักเสิร์ฟ พร้อมโรยหน้าด้วย
พาเมซานชีส ปิดท้ายด้วยใบโหรพาหั่นฝอยเพื่อเพิ่มกลิ่นหอมให้กับพาสต้าจานนี้

185 THB

มีทบอลหมูริคเกอร์ 4 ลูกต่อจาน

(4 Ricker's Meatballs Per Dish)

Ricker's cafe

Cafe &
Home Kitchen



P7

ริกาโตนีซอสครีมทรัฟเฟิล กับโฮมเมดซอสเซจ 198.-



Ricker's cafe

Cafe &
Home Kitchen

★RECOMMEND

P8

พาสต้าเพสโต้โหระพาไทย ซีฟู้ด

Thai Basil Pesto Seafood Pasta

189

***เพสโต้โฮมเมด** จากโหระพาไทยสด เสิร์ฟพร้อมซีฟู้ด (กุ้ง และปลาหมึก)

Homemade pesto crafted from fresh Thai basil, served with seafood



L1

ริคเกอร์ ซีซาร์สลัด

Ricker's Caesar Sald

ผักสลัดรวม, หอมแขก, คลุกน้ำสลัดซีซาร์, เสิร์ฟพร้อมกับ
โฮมเมดไก่บอลหมักสมุนไพร, เบคอน, กรูตอง และพาเมซานชีส

159 THB

เพิ่มน้ำสลัดซีซาร์ 1ถ้วย (40กรัม) +15 THB



L2 สลัดไข่ต้ม
Boiled Egg Salad

ผักสลัดรวม, ข้าวโพด, มะเขือเทศ, หอมแขก, และแครนเบอร์รี่ เสิร์ฟพร้อมกับไข่ไก่ต้ม และน้ำสลัด

120 THB

มีน้ำสลัดให้เลือก 3 รสชาติ

- น้ำสลัดครีม
  cream salad dressing
- น้ำสลัดครีมงาญี่ปุ่น
  japanese cream sesame salad dressing
- น้ำสลัดครีมซีฟู้ด
  Thai spicy seafood cream salad dressing

เพิ่มไข่ไก่ต้ม +11 THB
add boiled egg

เพิ่มโฮมเมดไก่บอล 1 ลูก +17 THB
add homemade chicken ball (1 piece)

เพิ่มกุ้งชุบเกล็ดขนมปังทอด 1 ตัว +24 THB
add crispy breaded shrimp (1 piece)

เพิ่มน้ำสลัดถ้วยเล็ก (30 กรัม) +10 THB
add salad dressing normal size (30g)

เพิ่มน้ำสลัดถ้วยใหญ่ (50 กรัม) +15 THB
add salad dressing large size (50g)

L3 สลัดเบคอน Bacon Salad — 130 THB
ผักสลัดรวม, ข้าวโพด, มะเขือเทศ, หอมแขก, และแครนเบอร์รี่ เสิร์ฟพร้อมกับเบคอนทอด และน้ำสลัด ***แนะนำน้ำสลัดครีม***

L4 สลัดทูน่า Tuna Salad — 130 THB
ผักสลัดรวม, ข้าวโพด, มะเขือเทศ, หอมแขก, และสับปะรดเชื่อม เสิร์ฟพร้อมกับทูน่า และน้ำสลัด ***แนะนำน้ำสลัดครีมซีฟู้ด***

L5 สลัดไก่ย่างหมักสมุนไพร Grilled Chicken Salad — 125 THB
ผักสลัดรวม, ข้าวโพด, มะเขือเทศ, หอมแขก, และแครนเบอร์รี่ เสิร์ฟพร้อมกับไก่ย่างหมักสมุนไพร และน้ำสลัด ***แนะนำน้ำสลัดครีมงาญี่ปุ่น***

L6 สลัดโฮมเมดไก่บอล Homemade Chicken Balls Salad — 145 THB
ผักสลัดรวม, ข้าวโพด, มะเขือเทศ, หอมแขก, และแครนเบอร์รี่ เสิร์ฟพร้อมกับโฮมเมดไก่บอล 3 ลูก และน้ำสลัด ***แนะนำน้ำสลัดครีม***

L7 สลัดปลาทอด Crispy Breaded Fish Salad — 145 THB
ผักสลัดรวม, ข้าวโพด, มะเขือเทศ, หอมแขก, และแครนเบอร์รี่ เสิร์ฟพร้อมกับปลาชุบเกล็ดขนมปังทอด และน้ำสลัด ***แนะนำน้ำสลัดครีมซีฟู้ด***

L8 สลัดกุ้งทอด Crispy Breaded Shrimp Salad — 165 THB
ผักสลัดรวม, ข้าวโพด, มะเขือเทศ, หอมแขก, และแครนเบอร์รี่ เสิร์ฟพร้อมกับกุ้งชุบเกล็ดขนมปังทอด 3 ตัว และน้ำสลัด ***แนะนำน้ำสลัดครีมซีฟู้ด***

R1 ข้าวออร์แกนิคหน้าหมูสามชั้นตุ๋นซีอิ๊วและสมุนไพรไทย

Braised Pork Belly With THAI-Herb, Organic Rice Blow

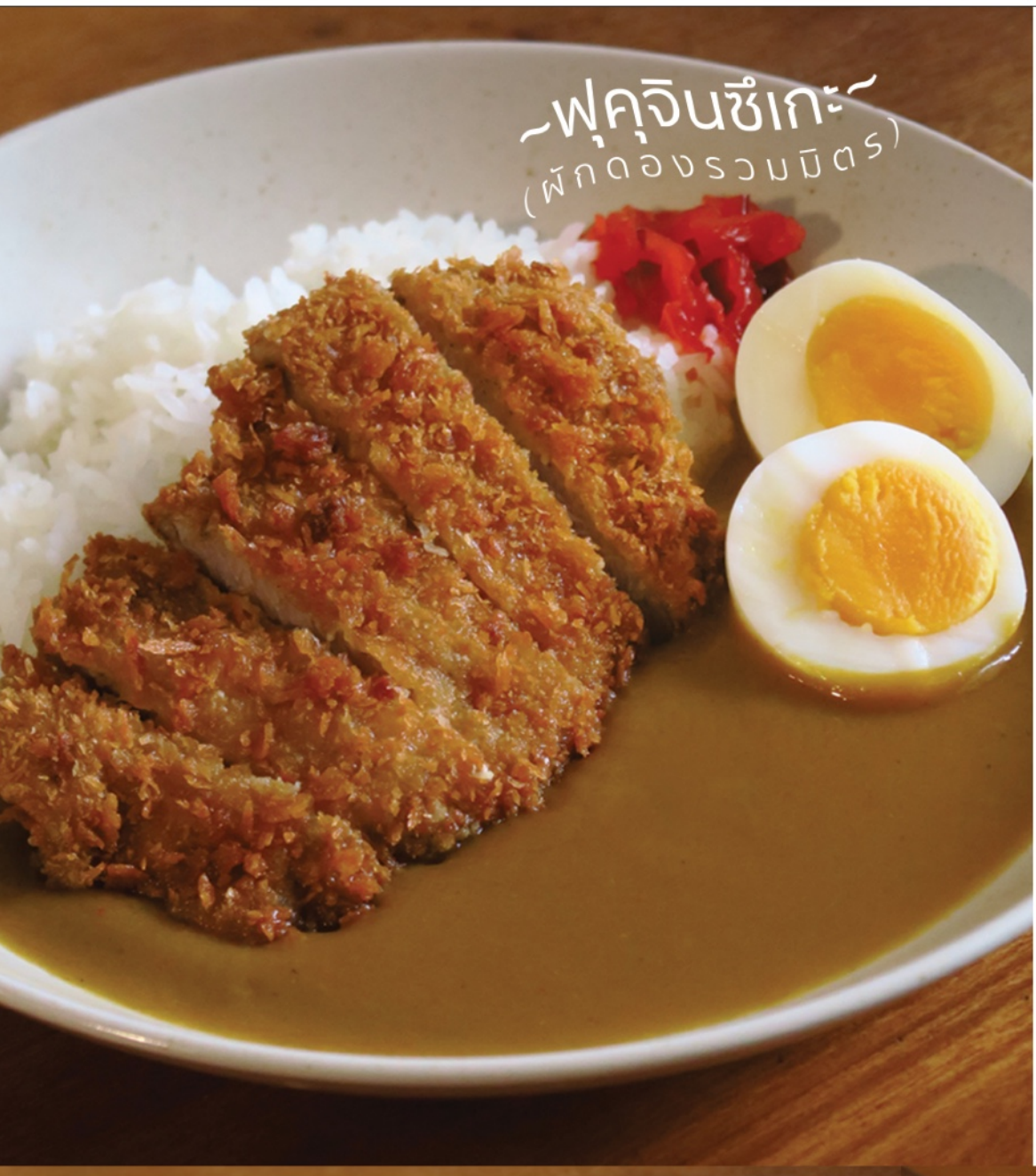




หมูสามชั้นตุ๋นกับซีอิ๊วญี่ปุ่นรสกลมกล่อม ที่ผสมผสานเข้ากับสมุนไพรไทย
เราใช้เวลาตุ๋นนานกว่า 2 ชั่วโมง จนได้หมูสามชั้นที่นุ่ม และอบอวลไปด้วยกลิ่นของสมุนไพรไทย

119.-

เมนูข้าวที่เราตั้งใจเสิร์ฟด้วย **“ข้าวไทยออร์แกนิค”** โดยเราอยากจะส่งต่อสิ่งดี ๆ และความตั้งใจจากกลุ่มเกษตรกรไทย...สู่ทุก ๆ คนที่ได้ทานข้าวของเรา



R2 ข้าวออร์แกนิค แกงกะหรี่(ญี่ปุ่น) กับหมูทอด

Japanese Curry, Organic Rice
With Pork Cutlet

*พร้อมผักดองรวมมิตร (ฟุคุจินซึเกะ / 福神漬)
*เสิร์ฟด้วยข้าวขาวหอมมะลิออร์แกนิคลุงบุญมี

*ภาพประกอบกรณีเพิ่มไข่ไก่ต้ม
PHOTO IS FOR ADD ON
THE BOILED EGG +11.-

119 THB



R3 ข้าวออร์แกนิคแกงกะหรี่(ญี่ปุ่น) กับไก่ทอด

Japanese Curry, Organic Rice With Chicken Cutlet

*พร้อมผักดองรวมมิตร (ฟุคุจินซึเกะ / 福神漬)
*เสิร์ฟด้วยข้าวขาวหอมมะลิออร์แกนิคลุงบุญมี

99 THB



R4 ข้าวออร์แกนิคแกงกะหรี่(ญี่ปุ่น) กับกุ้งทอด

Japanese Curry, Organic Rice With Fried Shrimp

*พร้อมผักดองรวมมิตร (ฟุคุจินซึเกะ / 福神漬)
*เสิร์ฟด้วยข้าวขาวหอมมะลิออร์แกนิคลุงบุญมี

169 THB



***มีทบอลหมูริคเกอร์**
ไม่มีส่วนผสมของแป้ง

เนื้อหมูปนมันเล็กน้อยบด / หอมหัวใหญ่ /
ไข่ไก่ / เครื่องเทศ

R5

ข้าวออร์แกนิค แกงกะหรี่(ญี่ปุ่น) กับ มีทบอลหมูริคเกอร์

Japanese Curry, Organic Rice
With Ricker's Pork Meat Balls

169 THB



เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิไทย
ออร์แกนิค (ลุงบุญมี)

เมนูข้าวที่เราตั้งใจเสิร์ฟด้วย **“ข้าวไทยออร์แกนิค”** โดยเราอยากจะส่งต่อสิ่งดี ๆ และความตั้งใจจากกลุ่มเกษตรกรไทย...สู่ทุก ๆ คนที่ได้ทานข้าวของเรา



R6

ข้าวออร์แกนิค ราดหน้าหมูทอดใส่ไข่ (คัทสึด้ง)

ORGANIC RICE TOPPED WITH
PORK CUTLET AND EGG
(KATSU DON)

*เสิร์ฟด้วยข้าวขาวหอมมะลิ
ออร์แกนิคลุงบุญมี

119 THB

R7

ข้าวออร์แกนิค ราดหน้ากุ้งทอดใส่ไข่ (เอบิฟรายด้ง)

ORGANIC RICE TOPPED WITH
FRIED SHRIMP AND EGG
(EBI FRY DON)

*เสิร์ฟด้วยข้าวขาวหอมมะลิ
ออร์แกนิคลุงบุญมี

169 THB



ไก่บอล ‘หมักสมุนไพร’ ชุบเกล็ดขนมปังทอด
ราดซอสมะเขือเทศที่เราปรุงเอง
โรยด้วยโรสแมรี่ มอสซาเรลล่าชีส และนำไปอบ



S1

โฮมเมดไก่บอล อบโรสแมรี่ และชีส

Baked Homemade Chicken Balls
With Rosemary And Cheese

109 THB

*1 เสิร์ฟมี 4 ลูก







S2

ผักโขมอบชีสกับเบคอน

Baked Spinach With Bacon

109 THB

กุ้งชุบเกล็ดขนมปังทอด

S3

เสิร์ฟคู่กับซอสทาร์ทาร์โฮมเมด

Fried Shrimp Served With Tartar Sauce

109 THB





F1

เฟรนฟรายส์ กับมายองเนส

French Fries With Mayonnaise

85 THB



F2 **คริสปี้ฟรายส์ซอสมะเขือเทศ**

Crispy Fries With Ketchup 79 THB

F3 **คริสปี้ฟรายส์ราดซอสชีส**

Cheesy Crispy Fries 89 THB





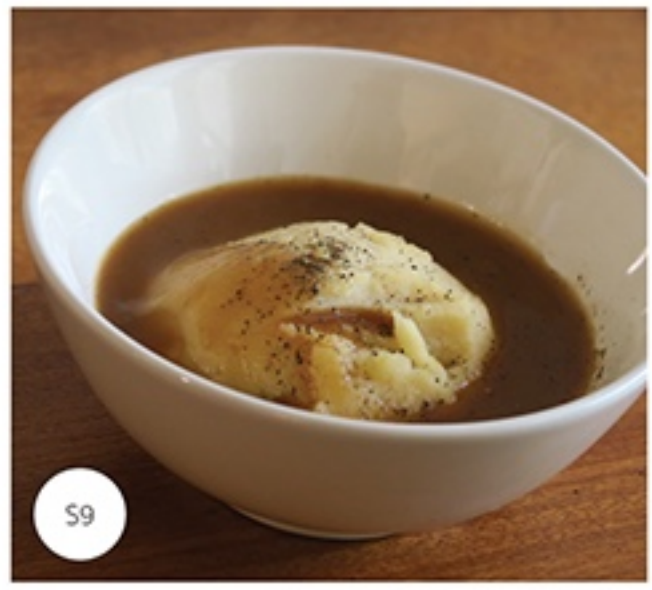
F4

คริสปี้ฟรายส์ราดซอสชีส และไข่เค็ม

Cheesy Crispy Fries With Salted Egg Yolk 99 THB



นักเก็ตไก่สูตรโฮมเมด กับซอสเค็ทฉัพมาโย
Homemade Chicken Nuggets With Ketchub Mayo 69.-



มันบด(เนื้อเนียน)ราดเกรวี่
Mashed Potato And Gravy 49.-



49.- ทูน่าคอร์นสลัด
Tuna Corn Salad



หอมหัวใหญ่ทอดสูตรโฮมเมด กับซอสทาร์ทาร์ 69.-
Onion Rings With Tartar Sauce



79.- ฟิชฟิงเกอร์ กับซอสทาร์ทาร์
Fish Fingers With Tartar Sauce



ขนมปังกระเทียม 49.-
Garlic Bread

EVERYDAY DESSERTS

Ricker's cafe



★ BROWN BUTTER BANANA CHOCOLATE CAKE 79

เค้กกล้วยหอมบราวน์บัตเตอร์ช็อกโกแลต



RASPBERRY FUDGE BROWNIE 79

บราวนี่ฟัดจ์ราสเบอร์รี่



★ SEA SALT DOUBLE DARK CHOCOLATE COOKIE 79

*made in-house with brown butter

คุกกี้ซีซอลท์ ดับเบิลดาร์กช็อกโกแลต



WHITE CHOCOLATE CRANBERRY WALNUT COOKIE 79

*made in-house with brown butter

คุกกี้ไวท์ช็อกโกแลต แครนเบอร์รี่ วอลนัท

TOAST

Ricker's cafe

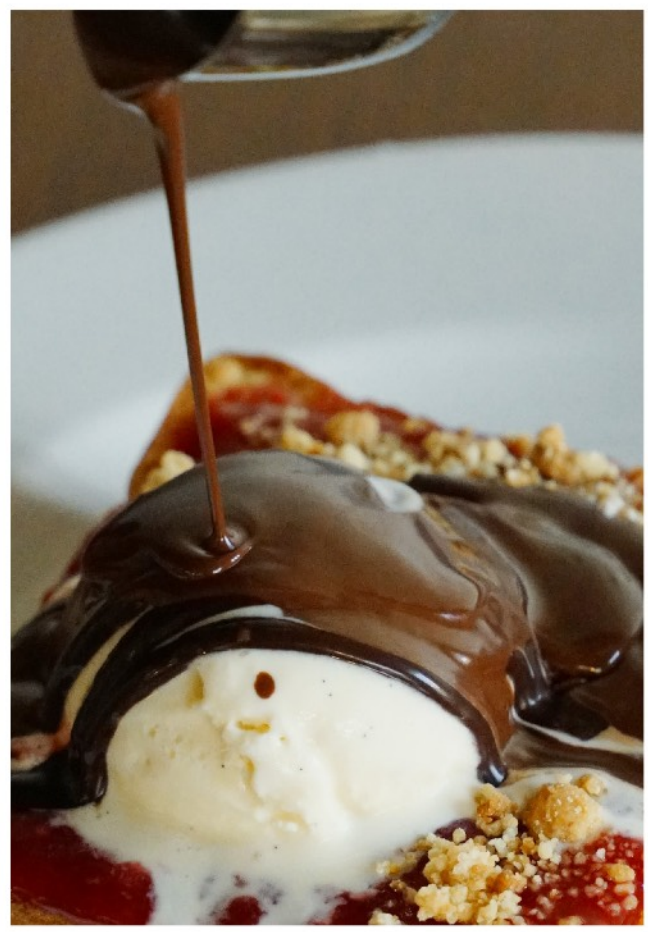




GOLDEN VANILLA BEAN TOAST (Served with honey syrup) 119

โกลเด้น วานิลลาบีน โทสต์ (เสิร์ฟพร้อมน้ำผึ้ง)





MIDNIGHT BERRY TOAST (Served with dark chocolate sauce) 225

*Homemade berry jam & Dark chocolate sauce

มิดไนท์ เบอร์รี่ โทสต์ (เสิร์ฟพร้อมซอสดาร์กช็อกโกแลต)

Ricker's cafe

บานอฟฟี่พาย
กับครีมช็อกโกแลตมาสคาร์โปน

Banoffee Pie With Chocolate Mascarpone Cream



HOME MADE

89 THB

***ของหวานพิเศษ**
มีเสิร์ฟในบางวัน
สอบถามได้ที่
พนักงานของเราครับ

Ricker's cafe

เค้กแครอท กับครีมชีสเลมอน

Carrot Cake With Lemon Cream Cheese

HOME MADE

89 THB

***ของหวานพิเศษ**
มีเสิร์ฟในบางวัน
สอบถามได้ที่
พนักงานของเราครับ