



#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

ทัช - ทัชชัย นาคพันธุ์  
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.*



# SOMTUM DER FAVORITE

## เมนูยอดนิยม



240.-

ก้อยคัวเสื่ออีสานวากิว  
(พุ้น/สับ ขม/ไม่ขม)  
Goi Kua Suea Isan Wagyu

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



100.-

ตำหลวงพระบาง  
Tum Luang Prabang

Luang Prabang Styled Papaya Salad  
with Fermented Fish



260.-

ตำคอหมูทอดมาม่า  
Tum Kor Moo Tod Mama

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



140.-

ตำข้าวโพดไข่เค็ม  
Tum Kaopod Kai Kem

Spicy corn salad with salted egg



Jasmine Wagyu Beef  
LINE: @groco

\*\*\*  
**MUST  
ORDER**

390.-

เสื่ออีसानวากิวย่างจิ้มแจ่วขม  
**Suea Isan Wagyu Yang**

Charcoal grilled Isan wagyu brisket  
with spicy bitter dipping



\*\*\*  
**MUST  
ORDER**

150.-

สะโพกไก่ทอดเด้อ  
**Sapoak Gai Tod Der**

Der styled deep fried  
chicken thigh



\*\*\*  
**MUST  
ORDER**

180.-

ต้มแซ่บกระดูกอ่อน  
**Tom Sap Kra Dook Aon**

Spicy Isan pork cartilage soup



\*\*\*  
**MUST  
ORDER**

290.-

ต้มยำกุ้งน้ำข้น  
**Tom Yum Koong - Cream Soup**

Traditional Thai spicy prawn cream soup



\*\*\*  
**MUST  
ORDER**

290.-

ลิ้นวัวอีसानวากิวย่าง  
**Lin Isan Wagyu Yang**

Charcoal grilled Isan wagyu beef tongue

# SOM TUM

น้ำตำไทย - ไมใส่ปลาร้า  
**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



150.-

ตำปลาทูทอด  
Tum Pla Too Tod

Thai mackerel in papaya salad  
with lemongrass



ตำไทยไข่เค็ม  
**Tum Thai Kai Kem**

Spicy papaya salad with salted egg

100.-



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.-



คอหมูตุ๋นโครก  
**Kor Moo Tok Krok**

Grilled pork neck in spicy somtum sauce

200.-



ตำมังสวิรัต  
**Tum Mung Sa Virat**

Vegetarian spicy papaya salad

80.-

# SOM TUM

น้ำตำอีสาน - ใส่ปลาร้า  
**ISAN STYLED**  
WITH FERMENTED FISH



260.-

ตำคอหมูทอดมาม่า  
**Tum Kor Moo Tod Mama**

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



220.-

ตำไก่ทอดเด็ดมาม่า  
**Tum Gai Tod Mama**

DER fried chicken served with spicy papaya salad and instant noodles



100.-

ตำซั่วเต้า  
**Tum Suo Der**

Der-styled papaya salad with dried chili and rice vermicelli



100.-

ตำซั่วสกลนคร  
**Tum Suo Sakon Nakorn**

Sakonnakorn - styled papaya salad with rice vermicelli and kratin seeds



140.-

ตำซั่วหมี่สามหมู  
**Tum Suo Mee Sam Moo**

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



ตำกุ้งสดเม็ดกระถิน  
**Tum Goong Sod Med Kratin**

Prawns sashimi in papaya salad with kratin seeds

240.-



ตำปูปลาร้า  
**Tum Poo Plara**

Original Isan papaya salad with fermented fish and salted mangrove crabs

80.-



ตำหลวงพระบาง  
**Tum Luang Prabang**

Luang Prabang Styled Papaya Salad with Fermented Fish

100.-



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.-



ตำถั่วไข่ต้ม  
**Tum Tuo Kai Tom**

String bean salad mixed with fermented fish and boiled egg

100.-

# ย่างถ่าน CHARCOAL GRILLED



เสื่ออีสานวากิวย่างจิ้มแจ่วขม  
Suea Isan Wagyu Yang

Charcoal grilled Isan wagyu  
brisket with spicy bitter dipping



คอหมูย่างถ่าน  
Kor Moo Yang  
Grilled Pork Neck



ลิ้นวัวอีสานวากิวย่าง  
Lin Isan Wagyu Yang

Charcoal grilled Isan  
wagyu beef tongue



200.-

หมูปิ้งกะทิสด  
Moo Ping Kati Sod

Grilled Coconut Milk Marinated Pork Skewers



120.-

ไส้กรอกอีสานย่าง (หมูเปรี้ยวและกุ้งเส้น)  
Sai Krok Isan Yang

Grilled Isan sausages



240.-

เนื้อร้องไห้เด้อ  
Nuea Rong Hai Der

House special grilled marinated beef



200.-

หมูร้องไห้เด้อ  
Moo Rong Hai Der

House special grilled marinated pork

# DEEP FRIED

## ทอด



สะโพกไก่ทอดเต้า  
Sapoak Gai Tod Der

Der styled deep fried chicken thigh

150.-



เนื้อแดดเดียว  
Nuea Dad Diao

Deep-fried sun dried beef

180.-



คอหมูทอดกระเทียม  
Kor Moo Tod

Deep-fried pork neck with garlic

240.-



หมูยออุดรทอด (เนื้อและหนัง)  
Moo Yor Tod

Fried Vietnamese sausages

130.-



ข้าวโพดหวานทอดกรอบ  
Kao Pod Tod

Deep-fried sweet corn

120.-





240.-

กุ้งแช่น้ำปลา  
Goong Chae Nampla

Thai prawn sashimi with house special green chili sauce

ยำ  
**THAI  
STYLED  
SPICY SALAD**



120.-

ยำหมูยอ  
Yum Moo Yor

Vietnamese sausage spicy salad



240.-

ยำวุ้นเส้นโบราณกุ้งสด  
Yum Woon Sen Goong Sod

Spicy prawn and minced pork salad with glass vermicelli



160.-

ยำมาม่าไข่ดาว  
Yum Mama Kai Dao

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

# ISAN STYLED SPICY SALAD

น้ำตก / ลาบ / ก้อย



200.-

น้ำตกคอหมูย่าง  
Nam Tok Kor Moo Yang

Charcoal grilled pork neck spicy salad  
mixed with roasted minced rice



140.-

ลาบปลาดุกฟู  
Larb Pla Dook Foo

Spicy deep-fried catfish salad



120.-

ลาบเป็ด / หมู / ไก่  
Larb Ped / Moo / Gai

Spicy minced duck meat / pork / chicken  
salad with green vegetables and chili



240.-

น้ำตกเนื้ออีสานวากิวย่าง  
Nam Tok Suea Isan Wagyu

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



ก้อยคั่วเสื่ออีสานวากิว  
(ชิ้น/สับ, ขม/ไม่ขม)  
**Goi Kua Suea Isan Wagyu**

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



ก้อยกุ้ง  
**Goi Goong**

Soft boiled prawns mixed with fresh  
herbs and minced roasted rice



ลาบเปิดวุ้นเส้นเผ็ด  
**Larb Ped Woon Sen**

Spicy duck meat salad with glass  
vermicelli and minced roasted rice



ลาบเนื้อลาย  
**Larb Nuea Lai**

Spicy sliced marbled beef shank salad



ลาบเห็ด  
**Larb Hed**

Spicy mixed mushroom salad

# ต้ม SOUP



240.-

ต้มข่าไก่  
Tom Kha Gai

Coconut soup with chicken  
and young coconut meat



160.-

อ่อมไก่  
Om Kai

Isan chicken soup with local herbs



160.-

อ่อมหมู  
Om Moo

Isan pork soup with local herbs



180.-

ต้มแซ่บกระดูกอ่อน  
Tom Sap Kra Dook Aon

Spicy Isan pork cartilage soup



200.-

อ่อมเนื้อลายสะตู่  
**Om Nuea Lai**

Isan sliced marbled beef shank soup  
with local herbs



160.-

แกงเห็ดอีสานเดินดงเด้อ  
**Gaeng Hed Isan**

Mushroom soup - Isan style



240.-

ต้มเสื่ออีสานวากิว  
**Tom Suea Isan Wagyu**

Spicy Isan wagyu brisket soup  
with holy basil



290.-

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

# RICE & NOODLES

อาหารจานเดียว



200.-

ผัดมาม่าล้างตู้เย็น  
Pad Mama Lang Tu Yen

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



180.-

ข้าวไข่เจียวฟูงัสับ  
Kao Kai Jaew Goong

Thai prawn omelet on rice



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



ผัดขนมนจีนอีสาน  
Pad Kanom Jeen Isan

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

180.-



ผัดหมี่แห้งเนื้อลายสด  
Pad Mee Hang Nuea Lai

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

200.-



ข้าวผัดมันเนื้อเสือร้องไห้ โปะเนื้อแดดเดียวไข่ดาว  
Kao Pad Mun Nuea Suea Rong Hai

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

220.-

# มังสวิรัต VEGETARIAN



120.-

ข้าวโพดทอด  
Kao Pod Tod

Deep-fried sweet corn



80.-

ตำมังสวิรัต  
Tum Mung Sa Vi Rat

Vegetarian spicy papaya sala



200.-

ตำมาม่าข้าวโพดทอด  
Tum Kao Pod Mama

Deep-fried sweet corn served with spicy papaya salad and instant noodles



120.-

ลาบวุ้นเส้นเห็ดรวม  
**Larb Hed Woon Sen**

Spicy mushroom salad  
with vermicelli and  
minced roasted rice



120.-

ลาบเห็ด  
**Larb Hed**

Spicy mushroom salad  
and minced roast rice



160.-

ต้มยำเห็ด  
**Tom Yum Hed**

Traditional Thai spicy  
mushroom clear soup



160.-

อ่อมเห็ดรวม  
**Om Hed**

Isan mushroom soup  
with local herbs



160.-

ผัดหมี่แห้งเห็ดรวม  
Pad Mee Hang Hed

Stir-fried rice noodles with mushroom



160.-

ข้าวราดกะเพราเห็ดรวม  
Kao Kaprao Hed

Stir-fried holy basil  
with mushroom on rice



35.-

ผัดหมี่อีสาน  
Pad Mee Isan

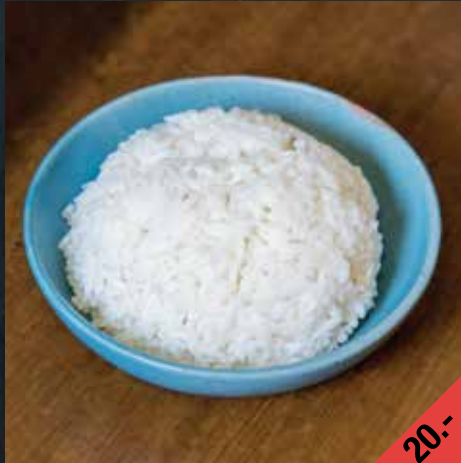
Isan fried rice noodles



30.-

แคบหมู  
Cab Moo

Crispy Pork Rind



20.-

ข้าวสวย  
Kao Suay

Steamed jasmine rice



20.-

หมี่ลวก  
Mee Luak

Boiled rice noodles



20.-

ขนมจีน  
Kanom Jeen

Rice vermicelli



20.-

ข้าวเหนียวนึ่ง  
Kao Niew

Steamed sticky rice

# จานเคียง

---

# SIDE DISH

# ของหวาน DESSERT



80.-

เฉาก๊วยกรานิต้า  
Chao Guay Granita

Black jelly granita with fresh milk



80.-

จัมบ๊ะป๋น  
Jumba Pun

Thai styled ice kajang



80.-

ลอดช่องใบเตย  
Lod Chong Bai Toey

Pandanus rice noodles  
with coconut milk

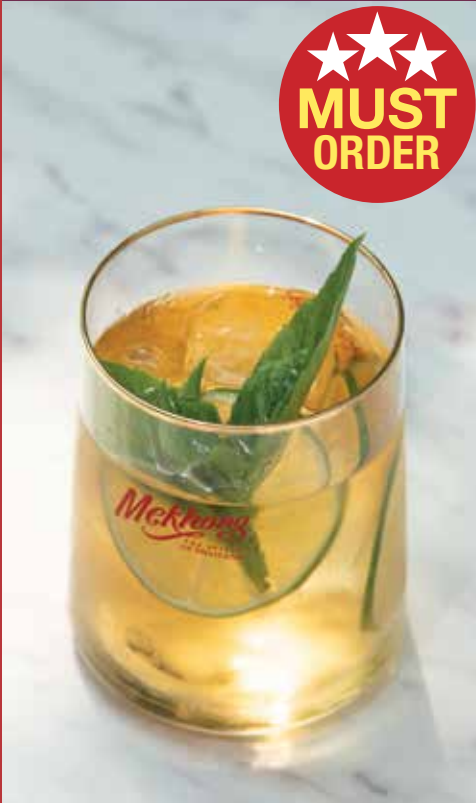


80.-

สาคุตันมะพร้าวอ่อน  
Sa Koo Ton Maprow Aon

Sago in young coconut milk

# ค็อกเทล COCKTAIL



แม่โขงไทยสบาย  
MEKHONG THAI SABAI



แม่โขงทรอปิคอลฟิซ  
MEKHONG TROPICAL FIZZ



แม่โขงจินเจอร์โมฮิตโต้  
MEKHONG GINGER MOJITO

## เหล้า SPIRIT

รีเจนซี (ขวด 350 มล.) Regency V.S.O.P. (350 ml bottle)	690.-
จิม บีม ไวท์ (แก้ว / ขวด) Jim Beam White (Glass / 700 ml bottle)	190.- / 1,950.-
แม่โขง (แก้ว / ขวด) Mekhong (Glass / 700 ml bottle)	150.- / 1,250.-

## ไวน์ WINE

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

## เบียร์ BEER

เบียร์สดสิงห์ (แก้ว 500 มล.) Singha Draft Beer (Glass 500 ml)	150.-
เบียร์สิงห์ รีเสิร์ฟ (320 มล.) Singha Reserve Beer (320 ml)	140.-
เบียร์ลีโอบี ซูพรีม (490 มล.) Leo supreme Beer (490 ml)	190.-

น้ำปั่น/น้ำผลไม้/ชา  
**FRAPPÉ**  
**JUICE/ TEA**

น้ำมะม่วงเสาวรสปั่น 165.-  
Mango & Passion Fruit Frappé



น้ำมะม่วงปั่น 145.-  
Mango Frappé



แตงโมปั่น  
Watermelon Frappé



ชานมเจาก็วยปั่น  
Thai Tea Black Jelly Frappé



ไค้กบ้วยปั่น  
Salted Plum Coke Frappé



น้ำมะพร้าวอ่อน  
Fresh Young Coconut



ส้มจัดชาไทย  
Calamansi Thai Iced Tea



ส้มจัดซี้ดซ่า  
Sparkling Calamansi

น้ำสมุนไพร / ชา / โซดา  
**HERBAL DRINK  
 TEA / SODA**

น้ำตะไคร้ Lemongrass Herbal Drink	65.-
ชาดำเย็น Thai Iced Black Tea	65.-
ชามะนาว Thai Iced Lime Tea	75.-
ชานมเย็น Thai Iced Milk Tea	75.-
โซดาสิงห์ / สิงห์เลมอนโซดา Singha Soda/ Singha Lemon Soda	40.-
โค้ก/ โค้กซีโร่/ สไปร์ท Coke/ Coke Zero/ Sprite	40.-
น้ำแร่ Mineral Water	30.-



Passion Fruit Turmeric Ginger Kombucha 195.-

Ginger Fizz Original - Fermented Sparkling Ginger 195.-

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

THA TIEN  
061 498 2394

EAST VILLAGE  
*NYC, USA*

YOYOGI  
*TOKYO, JAPAN*

TORANOMON  
*TOKYO, JAPAN*

TAIPEI  
*TAIPEI, TAIWAN*

[www.somtumder.com](http://www.somtumder.com)

## SUPANNIGA EATING ROOM

THONGLOR - 091 774 9808  
SATHORN 10 - 063 662 8850  
THA TIEN - 092 253 9251  
[www.supannigaeatingroom.com](http://www.supannigaeatingroom.com)

## RUAYMITR

SATHORN - 063 662 8850  
EKKAMAI - 069 964 4239  
[www.ruaymitr.com](http://www.ruaymitr.com)



---

# SUPANNIGA GROUP

LOCAL THAI, GLOBAL FAVORITES

---