



#KEEPIN IT REAL
KEEPIN IT SOMTUM



Somtum Der playlists on Spotify



Somtum Der BKK



somtumderbkk



@supannigagroup

ราคาไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

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

YES!

We're turning

10

ปีแล้วเด้อ

ไม่น่าเชื่อว่าเวลาผ่านไปเร็วมากจากวันที่เราเปิดร้านส้มตำเต้อสาขาแรกในปี 2012 จนวันนี้ครบ 10 ปีแล้ว จากแค่สาขาเล็กๆ ในซอยตลาดแดง จนมีสาขาต่างประเทศถึงนิวยอร์กโตเกียวและไทเป ผมมองว่าการทำธุรกิจร้านอาหารไม่ใช่การวิ่ง 100 เมตร ที่เน้นความสำเร็จระยะสั้น แต่เปรียบได้กับการวิ่งมาราธอนที่ต้องใช้เวลายาวนานเป็นเครื่องพิสูจน์ ต้องใช้ความอดทน ความทุ่มเท และการเรียนรู้ พัฒนา ปรับตัวอย่างต่อเนื่อง ถึงแม้ในอนาคตยังมีเรื่องให้เราต้องพิสูจน์ตัวเองต่อไป แต่ในวันนี้ผมสามารถพูดอย่างเต็มปากว่าผมภูมิใจมาก ๆ ที่เรามาได้ถึงจุดนี้ ผมขอขอบคุณแรงสนับสนุนจากลูกค้าทุกท่าน และที่สำคัญ พนักงาน ผู้ถือหุ้น และคู่ค้าทุกรายที่อยู่เคียงข้างเรามาตลอด

และเพื่อฉลองหนึ่งทศวรรษของส้มตำเต้อ เราได้ทำการปรับปรุงร้าน บรรยากาศ รวมทั้งเมนูอาหารและเครื่องดื่มใหม่ เพื่อให้ลูกค้าได้รับประสบการณ์อีสานร่วมสมัยในแบบของส้มตำเต้อ ที่ถึงแม้ยุคสมัยจะเปลี่ยนไป แต่รสชาติของเต้อ ที่เต็มเปี่ยมด้วยความรัก ความจริงใจ ความสนุกสนาน อันเป็นจิตวิญญาณของคนอีสานนั้น ไม่เคยเปลี่ยนแปลง

หวังว่าทุกท่านจะชอบกันนะครับ

รัช - รัชชัย นาคพันธุ์
ซีอีโอ และผู้ร่วมก่อตั้ง สุปรรณิการักรูป



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



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. Starling 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 wildly used in Isan region. It indicates a warm invitation which in the same time can be informative.



SOMTUM DER FAVORITE

เมนูยอดนิยม



ตำหลวงพระบาง
Tum Luang Prabang

Luang Prabang Styled Papaya Salad
with Fermented Fish

100.-



ตำคอหมูทอดมาม่า
Tum Kor Moo Tod Mama

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

260.-



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

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

240.-



ตำข้าวโพดไข่เค็ม
Tum Kaopod Kai Kem

Spicy corn salad with salted egg

140.-



Jasmine Wagyu Beef
LINE: @groco

**MUST
ORDER**



390.-

เสื่ออีสานวากิวย่างจิ้มแจ่วขม
Suea Isan Wagyu Yang

Charcoal grilled Isan wagyu brisket
with spicy bitter dipping

**MUST
ORDER**



150.-

สะโพกไก่ทอดเดอร์
Sapoak Gai Tod Der

Der styled deep fried
chicken thigh



180.-

ต้มแซ่บกระดูกอ่อน
Tom Sap Kra Dook Aon

Spicy Isan pork cartilage soup



290.-

ต้มยำกุ้งน้ำข้น
Tom Yum Koong - Cream Soup

Traditional Thai spicy prawn cream soup



290.-

ลิ้นวัวอีสานวากิวย่าง
Lin Isan Wagyu Yang

Charcoal grilled Isan wagyu beef tongue

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



150.-

ตำปลาทูด
Tum Pla Too Tod

Thai mackerel in papaya salad
with lemongrass



ตำไทยไข่เค็ม
Tum Thai Kai Kem

Spicy papaya salad with salted egg

100.-



คอหมูตกครก
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



260.-

ตำคอหมูทอดมาม่า
Tum Kor Moo Tod Mama

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



220.-

ตำไก่ทอดเด้อมาม่า
Tum Gai Tod Mama

DER fried chicken served with
spicy papaya salad and instant noodles



100.-

ตำซั่วเด้อ
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



คอหมูย่างถ่าน
Kor Moo Yang
Grilled Pork Neck

220.-



เสื่ออีสานวากิวย่างจิ้มแจ่วหม
Suea Isan Wagyu Yang

Charcoal grilled Isan wagyu
brisket with spicy bitter dipping

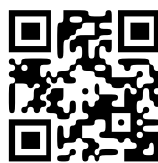
390.-



ลิ้นว้ออีสานวากิวย่าง
Lin Isan Wagyu Yang

Charcoal grilled Isan
wagyu beef tongue

290.-



Jasmine Wagyu Beef
LINE: @groco





200.-

หมูปิ้งกะทิสด
Moo Ping Kati Sod

Grilled Coconut Milk Marinated Pork Skewers



120.-

ไส้กรอกอีสานย่าง (หมูเปรี้ยวและวุ้นเส้น)
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



สะโพกไก่ทอดเดอร์
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.-





กุ้งแช่น้ำปลา
Goong Chae Nampla

Thai prawn sashimi with house
special green chili sauce

240.-



ยำหมูยอ
Yum Moo Yor

Vietnamese sausage spicy salad

120.-



ยำวุ้นเส้นโบราณกุ้งสด
Yum Woon Sen Goong Sod

Spicy prawn and minced pork salad
with glass vermicelli

240.-



ยำมาม่าไข่ดาว
Yum Mama Kai Dao

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

160.-

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/ลั๊บ, 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



ลาบเปิดวุ้นเส้นเต้า
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



160.-

อ่อมไก่ Om Kai

Isan chicken soup with local herbs



160.-

อ่อมหมู Om Moo

Isan pork soup with local herbs



240.-

ต้มข่าไก่ Tom Kha Gai

Coconut soup with chicken and young coconut meat



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.-

ผัดมาม่าล้งตุ๋เย็น

Pad Mama Lang Tu Yen

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



180.-

ข้าวไข่เจียวฟูกุ้งสับ

Kao Kai Jaew Goong

Thai prawn omelet on rice



Beef 220.-

ข้าวราดกะเพราหมูสับ/ไก่สับ/
เนื้อลายสับ ไข่ดาวกรอบ
Kao Kaprao Kai Dao

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



ผัดขนมจีนอีสาน
Pad Kanom Jeen Isan

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

180.-



ผัดหมีแห้งเนือลายสด
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.-

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 kjang



80.-

สาหร่ายมะพร้าวอ่อน
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

★★★
MUST
ORDER



แมงโฮงไทยสบาย
Mekhong Thai Sabai
Mekhong, Lime, Basil, Soda

240.-

เบียร์ BEER

เบียร์สดสิงห์ (แก้ว 500 มล.) Singha Draft Beer (Glass 500 ml)	150.-
เบียร์สิงห์ รีเสิร์ฟ (320 มล.) Singha Reserve Beer (320 ml)	140.-
เบียร์ลีโอ (320 มล.) Leo Beer (320 ml)	110.-

ไวน์ WINE

ไวน์แดง (ขวด 750 มล.) Red Wine (750 ml bottle)	1,250.-
ไวน์ขาว (ขวด 750 มล.) White Wine (750 ml bottle)	1,250.-
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.-
แมงโฮง (แก้ว/ขวด 700 มล.) Mekhong (Glass/700 ml bottle)	150.-/1250.-
แจ๊คแดเนียล (แก้ว/ขวด 700 มล.) Jack Daniel (Glass/700 ml bottle)	190.-/1950.-



120.-

แตงโมปั่น
Watermelon Frappé



120.-

ชานมเจลาติน
Thai Tea Black Jelly Frappé



120.-

โค้กบ๊วยปั่น
Salted Plum Coke Frappé



120.-

น้ำมะพร้าวอ่อน
Fresh Young Coconut



85.-

ส้มจืดชาไทย
Calamansi Thai Iced Tea



85.-

ส้มจืดซ่า
Sparkling Calamansi

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

น้ำตะไคร้ Lemongrass Herbal Drink	65.-
ชาดำเย็น Thai Iced Black Tea	65.-
ชามะนาว 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
02 632 4499

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 - 069 964 4239

www.ruaymitr.com



SUPANNIGA GROUP

LOCAL THAI, GLOBAL FAVORITES
