



Abb Aír  
Thai Kitchen

# สำรับ- อาหาร



EST.1982  
@CHATSWOOD

## APPETIZER

## ทานเล่น



PRAWN ROCHE'Z

## Abb Air Cuisine

is serving an authentic Thai street food that capturing Thailand's four culture culinary regions and makes a twist to it.

The idea is to bring original recipe, refine and simplify then add a surprise layer to make them even more special.

# ๑๙๘๒



SAI GROG ISAAN

## APPETIZER

- |           |  |             |
|-----------|--|-------------|
| <b>01</b> | <b>SPRING ROLL VEGETABLE</b> (4 pcs)<br>Deep Fried Vegetable Spring Roll   | <b>\$12</b> |
| <b>02</b> | <b>CALAMARI</b> ปลาหมึกทอด<br>Fried Squid served with Sweet chilli sauce   | <b>\$16</b> |
| <b>03</b> | <b>PRAWN KOCHÉ'Z</b> (4 pcs) กุ้งพันมะพร้าว<br>Prawn koché'z wrap with egg noodles on each Whole<br>marinated prawn top with fresh egg prawn | <b>\$12</b> |
| <b>04</b> | <b>FISH CAKE</b> (4 pcs) ทอดมันปลา<br>Thai fish cake served with Sweet chilli sauce  | <b>\$14</b> |
| <b>05</b> | <b>SAI GROG ISAAN</b> ไส้กรอกอีสาน<br>Fermented pork and glutinous rice sausages   | <b>\$14</b> |



SOM DTUM THAI

# สลัด SPICY SALADS

- 06 SOM DTUM THAI** (V, GF) สลัดตำไทย **\$18**  
Green papaya salad with peanuts and dried shrimps: spicy, salty and slightly sweet \*\*includes peanuts\*\*
- 07 SOM DTUM BPU BPLA LA** (GF) สลัดตำไทยปูปลาร้า **\$18**  
Green papaya salad - a Laotian version with fermented fish and with pickled field crab : this has a strong, distinct flavour and salty
- 08 SOM DTUM MIX FRUIT** (GF) สลัดตำผลไม้รวม **\$18**  
Spicy Mix fruit salad with dried shrimp \*\*includes peanuts\*\*
- 09 LARPB GAI** (GF) ลาบไก่ **\$20**  
Spicy minced chicken salad, soft herbs and roasted chilli

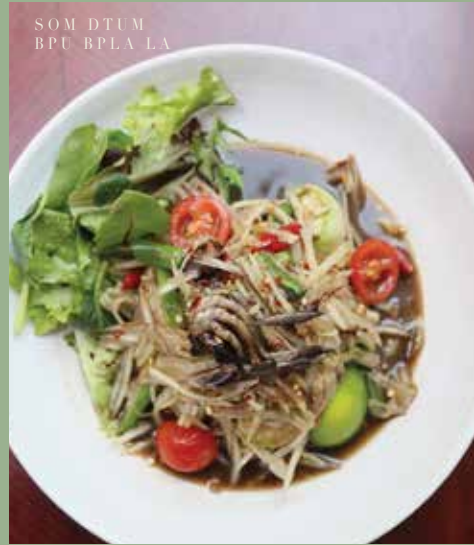




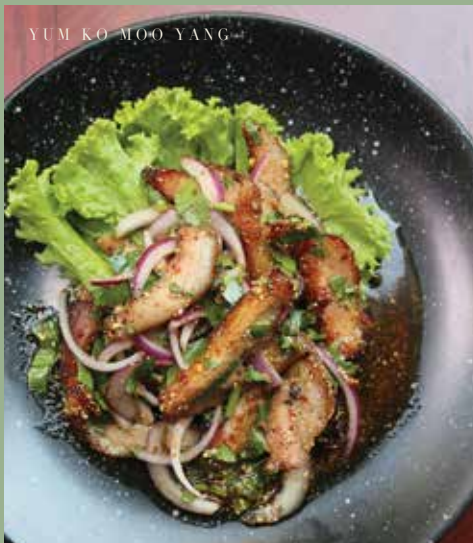
SPICY SALADS



LARPB GAI



SOM DTUM  
BPU BPLA LA



YUM KO MOO YANG



YUM WOON SEN

- |           |  |             |
|-----------|--|-------------|
| <b>10</b> | <b>NAHM DTOK MHU</b> น้ำตกคอหมู  | <b>\$20</b> |
|           | Spicy char grilled pork, soft herbs and roasted chilli   |             |
| <b>11</b> | <b>YUM WOON SEN</b> ยำวุ้นเส้น   | <b>\$20</b> |
|           | Taste salad mixed fresh herb, chilli, tomato wages, dried shrimp                                       |             |
| <b>12</b> | <b>YUM KOR MOO YANG</b> ยำคอหมูย่าง  | <b>\$20</b> |
|           | Thai salad with grilled pork neck fresh tomatoes, onions , mint  |             |
| <b>13</b> | <b>YUM MAMA</b> ยำมาม่า  | <b>\$22</b> |
|           | Instant noodle and seafood with Thai style spicy taste<br>salad mixed fresh herb, chilli, tomato wages |             |

05

THAI  
STREET  
SINGLE DISH

จานเดียว





**14 SONTUM SET** ข้าวเหนียวไก่ย่างลื้มตำ **\$25**  
Sticky rice ,Thai papaya salad, Grilled Chicken thigh

**15 KRA DONG** ข้าวเหนียวหน้ารวมน **\$23**  
3 fried Meat, Pork roll, Chicken thigh, Beef salt on top sticky rice with Thai chilli paste

**16 PAD KRAPOW GAI SUB WITH RICE (V, GF)** **\$20**

ข้าวราดกะเพราไก่สับ + ไข่ดาว

Stir fried minced chicken or Pork minced chilli and holy basil & fried egg

**17 PAD KRAPOW MOO KROB WITH RICE (V, GF)** **\$22**

ข้าวราดกะเพราหมูกรอบ + ไข่ดาว

Stir fried Crispy pork belly chilli and holy basil

**18 KHAO GOONG GRA TIEM** **\$28**

ข้าวกุ้งใหญ่ทอดกระเทียม

Stir fried King prawns (4pcs) with garlic and pepper

**19 GRILLED CHICKEN RICE** **\$20**

ข้าวหน้าไก่ย่าง

Grilled BBQ chicken thigh & sweet thick sauce on rice served with nam jim jaew

**20 PRIK KING MOO KROB or SNAPPER FISH FILLET WITH RICE** **\$22**

ข้าวพริกขิงหมูกรอบ หรือ ปลาชิ้นทอด

Stir fried crispy pork belly Or Snapper fish fillet with home made prik khing curry paste, green beans Sliced kaffir lime leaves



# THAI STREET

SINGLE DISH



# THAI STREET

- |           |   |             |
|-----------|---|-------------|
| <b>21</b> | <b>KHAO MOO KRA TIEM</b> ข้าวหมูกระเทียม<br>Fried sliced pork with garlic and pepper Thai Recipes   | <b>\$20</b> |
| <b>22</b> | <b>KHAO MHU KROB or<br/>SNAPPER FISH FILLET PHRIK KLEUA</b><br>ข้าวหมูกรอบคั่วพริกเกลือ หรือ ปลาชิ้นทอด<br>Crispy pork belly Or Snapper fish fillet stir fried with garlic and chilli | <b>\$22</b> |
| <b>23</b> | <b>KHAO KANA MHU GROB</b> ข้าวคะน้าหมูกรอบ<br>Stir fried Chinese broccoli and crisp pork belly with rice  | <b>\$22</b> |
| <b>24</b> | <b>KHAO PAD BPU</b> ข้าวผัดปู<br>Fried rice with crab meat, egg and shallots  | <b>\$24</b> |
| <b>25</b> | <b>KHAO PAD GAI TOD</b> ข้าวผัดไข่ไก่ทอดกรอบ<br>Egg fried rice with crispy chicken  | <b>\$20</b> |
| <b>26</b> | <b>KHAO PAD KOR MHU</b> ข้าวผัดคอหมู<br>Egg fried rice with grilled pork cheek  | <b>\$22</b> |





08

**27 CHICKEN or SNAPPER FISH FILLET CASHEW NUTS** **\$22**

ข้าวไก่ผัดเม็ดมะม่วง หรือ ปลาชิ้นทอด

Stir fried chicken or Snapper fish fillet with cashew nuts and chilli jam

**28 KHAO MUN GAI** ข้าวมันไก่ / ไก่ทอด **\$20**

Hainanese chicken rice choice of Steamed chicken or Fried chicken

**29 KHAO KA MHU** ข้าวขาหมู **\$20**

Caramelised pork hock in five spice reduction, mustard cabbage pickles with rice

**30 KHAO PAD NUER KEM** ข้าวผัดเนื้อเค็ม **\$20**

Fried rice with salted beef, chilli, egg and red onion

**31 THAI FRIED RICE (GF)** ข้าวผัด

Fried rice, egg, tomato, onion and chinese broccoli

**32 CHILLI FRIED RICE**

ข้าวผัดกระเพราหมู

Fried rice with meat, chilli, holy basil, and eggs on top

**33 MIX VEG WITH RICE**

ข้าวผัดผักรวมมิตร

Stir fried seasonal vegetables with Oyster Mushroom Sauce

**CHOICE OF MEAT** (FOR No. 31/32/33)

VEGETABLE / TOFU	\$20
CHICKEN / PORK SLICE / BEEF SLICE	\$20
CRISPY PORK	\$22
SQUID / PRAWN	\$24
KING PRAWN(4PCS)	\$28

SINGLE DISH

# STIR NOODLE

- 34 PAD THAI** (GF) พัดไทย  
Stir fried thin rice noodles, egg, dried shrimps, bean sprouts, garlic chives, \*\*includes peanuts\*\*
- 35 PAD SI-EW** (GF) พัดซีอิ้ว +  
Stir fried flat rice noodles with egg and Chinese broccoli in dark soy sauce
- 36 RAADT NAAH** ราดหน้าเส้นใหญ่ หรือ มะหมี่กรอบ  
Stir fried flat rice noodles or Crispy egg noodle with Chinese broccoli in soy sauce and yellow bean gravy
- 37 PAD KEE MAO** พัดขี้เมา  
Stir fried flat rice noodles, hot Basil Leaf and Chinese broccoli
- 38 PAD HOKKIEN** พัดฮกเกี้ยน  
Stir fried hokkien noodle, carrot, basil and onion

**Abb Air Cuisine**  
serves original recipe combine  
with playful approach of modern twist



RAADT NAAH



PAD THAI

# STIR NOODLE



## CHOICE OF MEAT

VEGETABLE / TOFU	\$20
CHICKEN / PORK SLICE / BEEF SLICE	\$20
CRISPY PORK	\$22
SQUID / PRAWN	\$24
KING PRAWN(4PCS)	\$28



1 1



# TRADITIONAL THAI CURRY

ชุดแกง

## 39 KHAO MASSAMAN CURRY BEEF

\$22

ชุดข้าวแกงมัสมั่นเนื้อ กับ ทอดมัน

Chunky tender beef cooked in mild curry with potatoes and peanuts & 2 pcs fish cake

## 40 KHAO GAENG KEAW WAN GAI

\$22

ชุดข้าวแกงเขียวหวานไก่ / ไก่ทอด กับ ทอดมัน

Green curry of chicken or Crispy chicken with apple eggplants, kaffir lime leaves and Thai basil & 2 pcs fish cake





**41 KHAO GAENG  
DANG PHED \$24**

ชุดข้าวกับแกงแดงเปิด

Red curry roast duck with pineapple, lychee  
and Thai basil with rice & 2 pcs fish cake

**42 DTOM YUM GOONG \$28**

ต้มยำกุ้ง กับ ข้าวเปล่า

A mildly spicy and sour soup of king  
prawns & Jasmine rice

## ต้นตำรับไทย



# NOODLE



ABB AIR CUISINE

- 43 MOO NUM SAI** ก๋วยเตี๋ยวหมูน้ำใส / ถัมย่ำ **\$18**  
Choice of rice noodle in clear soup with pork minced and fish ball
- 44 BHA MEE KHA MOO** บะหมี่ขาหมู **\$20**  
Egg noodles with stew pork leg

( GF ) Gluten Free  
( V ) Vegetarian / Vegetables Options available





YEN TA FO



KHAO SOI CHICKEN

**45 DUCK NOODLE SOUP \$22**

ก๋วยเตี๋ยวเป็ดพะโล้

Choice of noodle with roasted duck soup

**46 YEN TA FO เยนตาโฟ \$19**

The Thai version of chinese noodles dish  
Yong Tau Foo is slightly sweet, sour,  
salty and spicy

**47 KHAO SOI CHICKEN \$18**

ข้าวซอยไก่

Northern style curried noodle soup  
with chicken

Abb Aír  
**NOODLE**

# SIDES

STEAMED RICE ข้าวสวย	\$4
STICKY RICE ข้าวเหนียว	\$4
FRIED EGG	\$4

## EXTRA

VEGETABLE / TOFU	\$5
CHICKEN / PORK SLICE	
/ BEEF SLICE	\$5
SEAFOOD	\$10
KING PRAWN	\$7/Each



ข้าวสวย

(V) Vegetarian / Vegetables Options available  
(GF) Gluten Free

# THAI DESSERT

09

MANGO STICKY RICE

ขนมไทย

**Abb Air Cuisine**  
serves original recipe combine  
with playful approach of modern twist



# THAI DESSERT

## 01 MANGO THAI STICKY RICE \$15

ข้าวเหนียวมะม่วง

## 02 THAI STICKY RICE WITH EGG CUSTARD \$15

ข้าวเหนียวสังขยา

## 03 TARO COCONUT PUDDING \$14

ตะโกเผือก (4 pcs)

## 04 STEAMED PANDAN LAYER CAKE \$14

ขนมชั้น (4 pcs)

## 05 STEAMED COCONUT CUSTARD WITH SWEET COCONUT FILLING \$14

ขนมใส่ไส้ (4 pcs)



# Abb Aír

Thai Kitchen



# ไทย

# 18

## DRINK

THAI MILK TEA	\$8
THAI BLACK TEA	\$8
THAI BLACK TEA	
HONEY LEMON	\$8
COCONUT JUICE	\$8
PINK MILK	\$8
LONGAN JUICE	\$9
SOFT DRINK	\$4
Coke classic, Coke zero, Sprite	
STILL WATER	\$4

อึ่ง  
- นึ่ง

Abb Aír  
Thai Kitchen

ABB AIR CUISINE