CHEF'S SPECIAL
FOLKS COLLECTIVE
CHRISTMAS MENU

HOUSE COCKTAILS

CHILI CUP 15
Tequila, Lemongrass, Chili, Lime, Coriander

FOLKS SMASH 15
Whiskey, Lime, Orange, Syrup, Bitters

SOM YUD 15
Pimm's, Gin, Lemonade, Ginger Ale, Pineapple, Cucumber, Lychee

SPICY THAI SALADS

ยำปูม้า 35
Flower Crab Salad

ยำหอยแครง 22
Cockles Salad

ยำแซลมอน 25
Salmon Sashimi Salad

ยำปลาหมึก 25
Baby Octopus Salad

ยำหมูยอ 20
Vietnamese Sausage Salad

ยำไส้กรอก 18
Sausage Salad

ยำปูอัด 18
Snow Crab Surimi Salad

ยำมาม่า 20
Mama Noodle Salad

ยำวุ้นเส้น 20
Glass Noodle Salad

ตำป่า 22
Papaya Medley Salad

ตำปูม้า 35
Papaya Flower Crab Salad

ตำกุ้งแก้ว 20
Papaya Prawn Sashimi Salad

ตำกุ้งลวก 20
Papaya Cooked Prawn Salad

ตำหมูยอ 15
Papaya Vietnamese Sausage Salad

ตำคอหมูย่าง 20
Grilled Pork Collar Salad

LIGHT BITES

เฟรนช์ฟรายด์ พริกเกลือ
Salt & Chili Fries
10.90

ปีกไก่ พริกเกลือ
Salt & Chili Wings
11.90

ADD-ONS & EXTRAS

Prawn Sashimi กุ้งแก้ว	2.50
Pickled Crab ปูดอง	10
Vietnamese Sausage หมูยอ	5
Salted Egg ไข่เค็ม	2
Pork Scratching แคบหมู	5
Kanom Jeen Noodles ขนมจีน	3
Sticky Rice ข้าวเหนียว	2.50

SMALL PLATES

ห่อหมกปลา 15

Curried Fish Custard

Steamed fish purée mixed with kaffir, red curry & spices

ไส้กรอกอีสาน 15

Homemade Isan Sausages

Fermented pork sausage paired with lettuce, chilli and ginger

กุ้งแช่น้ำปลา 20

Prawn Sashimi & Fish Sauce 20

Fresh prawns, garlic, lime, chilli and fish sauce

แกงส้มกุ้งผักรวม 20

Siamese Bouillabaisse

Spicy & sour seafood soup with prawns and florets

หมูคลุกฝุ่น 12.90

Grilled Pork Jar Salad

A shaky D.I.Y. affair of pork strips and toppings of your choice!

MAIN PLATES

กุ้งทอดกระเทียม 25

Fried Prawns with Crispy Garlic

Lightly battered prawns stir-fried with garlic and aromatic peppers

ปูดองน้ำปลากวน 35

Pickled Flower Crab in Fish Sauce

Crab with roe fermented in fish sauce.
Accompanied with tangy seafood sauce

ไก่ย่างแจ่วมะขาม 24

Spatchcock Chicken and Tamarind

Chicken grilled with traditional spice. Served with traditional tamarind dip & sticky rice

ปลากะพงทอดน้ำปลา 34

Fried Seabass with Golden Dressing

Crispy deep fried seabass paired with chef's sweet citrus dressing

ปลากระพงแกงส้ม 34

Seabass in Siamese Bouillabaisse

A fun pour over dish, great for sharing. Crispy seabass paired with a tangy stew

ENTRÉE

ข้าวกระเพราปูก้อน 18.90

Crabmeat Basil Rice

Sweet crabmeat tossed with Thai basil and fragrant spices

ข้าวผัดปูก้อน 18.90

Crabmeat Fried Rice

Classic egg fried rice with chunky crabmeat

ข้าวคลุกกะปิเสวย 15

Royal Kapi Rice

Kapi shrimp-paste rice with caramelised pork, Chinese sausage, crystal shrimps and toppings

ขนมจีนน้ำยาปู 15

Coconut Crab Curry

Mindblowingly spicy, served with vermicelli & fresh herbs

ข้าวขาหมู 15

Stewed Pork Shank Rice

Tender meat, braised egg and kailan with rice

DESSERT

เปียกปูนสดเขียว 8.90

Pandan Christmas Droplets

Handmade chilled kuehs naturally sweetened by palm sugar, drizzled with coconut cream

Available 19/12 – 31/12

CLASSIC MARTINI

NEGRONI

MOJITO

COSMOPOLITAN

PROMO

PROSECCO
49 /BOTTLE

HOMEBREWED
MULLED WINE
12 / GLASS

CLASSIC COCKTAILS

Classic Martini	15
Long Island Ice Tea	15
Margarita	15
Bijou	15
Negroni	15
Lychee Martinai	15
Apple Martini	15
Mojito	15
Boulevardier	15
Moscow Mule	15
Cosmopolitan	15