

APPETIZER

A-1	*ส้มตำ	<b>Papaya salad</b> 7.00 W. dry shrimp and crushed peanuts
A-2	*ส้มตำทะเล	<b>Papaya salad</b> 9.00 W. seafood and dry shrimp
A-3	*ส้มตำปลาตุ๋น	<b>Papaya salad &amp; Dry Shrimp</b> 10.00 Garnished w. <i>crispy</i> ground catfish
A-4	*ยำมะม่วง	<b>Shredded green mango salad</b> 10.50 W. shrimp, squid, chicken, crushed peanuts and cashew nuts
A-5	*ยำวุ้นเส้น	<b>Bean thread salad</b> 9.00 W. ground chicken, shrimp, squid and dry shrimp
A-6	*ยำผักบุ้งกรอบ	<b>Crispy Chinese watercress salad</b> 10.50 W. shrimp, squid and chicken
A-7	*ยำปลาดุกฟู	<b>Crispy ground catfish</b> 14.00 Topped w. green mango salad and cashew nuts
A-8	*คอหมูย่าง	<b>B.B.Q. pork tender</b> 8.50 W. "Jaew" sauce on the side
A-9	*คอหมูย่างน้ำตก	<b>B.B.Q. pork tender</b> 9.00 W. chili, mint, onion and lime juice
A-10	*เนื้อย่างน้ำจิ้ม	<b>B.B.Q. beef</b> 9.00 W. "Jaew" sauce on the side
A-11	*เนื้อย่างน้ำตก	<b>B.B.Q. beef</b> 9.00 W. chili, mint, onion and lime juice
A-12	*ยำเป็ดย่าง	<b>Roasted duck salad</b> 10.50 W. onion, chili, lime juice, pineapple, ginger, mango and crushed peanuts
A-13	*ลาบหมู, เนื้อ, ไข่	<b>Larb: ground meat</b> 8.50 W. fresh mint, dry chili and lime juice
A-14	*ยำกุนเชียง	<b>Sweet sausage</b> 8.50 W. cucumber, onion, chili and lime juice
A-15	*ยำปูนิ่มทอด	<b>Fried soft shell crab</b> 16.00 W. shredded green mango sauce
A-16	*กุ้งแช่น้ำปลา	<b>Raw shrimp</b> 11.00 Topped w. garlic, chili and lime juice
A-17	*ปลาตุ๋น / ปลาหมึก	<b>Shrimp or squid salad</b> 11.00
A-18	*ปลาหมึกมะนาว	<b>Steamed calamari</b> 11.00 Topped w. garlic, chili and lime juice
A-19	*หมูมะนาว	<b>B.B.Q. pork</b> 9.00 Topped w. garlic, chili and lime juice
A-20	*ปลาขมจิ้ม	<b>Fried chicken &amp; shrimp dumpling</b> 8.00 W. lemongrass, chili and lime juice
A-21	สลัดแขก	<b>Thai vegetable salad</b> 5.00 W. egg and peanut sauce
A-22	หมูย่าง	<b>B.B.Q. pork</b> 8.00 Marinated w. honey, served w. chili sauce
A-23	หมูหมักโครง (Boneless)	<b>Fried pickled pork spare-ribs</b> 7.50
A-24	หมูหมักปีกไก่	<b>Thai buffalo wing</b> 7.50
A-25	*ลูกชิ้นปิ้ง	<b>Grilled meatball (beef or pork)</b> 5.00 W. spicy sauce
A-26	สะเต๊ะหมู-ไก่-เนื้อ	<b>Pork, chicken or beef satay</b> 8.50
A-27	*หมูเส้นแคดเดียว	<b>Fried marinated pork strips</b> 8.00 W. "jaew sauce" on the side

APPETIZER

Continued..

A-28	ขนมจีบ	<b>Steamed dumpling</b> 5.00 W. chicken and shrimp
A-29	*ทอดมัน	<b>Fried fish cake</b> 8.50
A-30	ทอดมันกุ้ง	<b>Fried shrimp cake</b> 9.50
A-31	เปาะเปี๊ยะทอด	<b>Fried egg roll</b> 7.00
A-32	กุ้งกระบอก	<b>Fried whole shrimp</b> 8.00 Wrapped w. egg roll skin
A-33	หอยจ้อ	<b>Fried pork and crabmeat roll</b> 8.00
A-34	แฮกิ้ง	<b>Fried minced shrimp roll</b> 8.00
A-35	เต้าหู้ทอด	<b>Fried bean curd</b> 5.50 Served w. chili sauce and crushed peanuts
A-36	กระทู้บีบไก่	<b>Chicken curry puff</b> 6.00 Served w. cucumber salad
A-37	หมี่กรอบ	<b>Mee-krob</b> 6.50 Sweet & sour crispy vermicelli and shrimp
A-38	*หมึกทอดน้ำจิ้ม	<b>Fried calamari</b> 7.50 W. chili sauce on the side
A-39	*เผือกทอด	<b>Fried shredded taro &amp; peanut</b> 7.00 W. chili sauce on the side
A-40	ถุงทอง	<b>Fried stuffed golden bag</b> 6.00 W. chicken and vegetables
A-41	*กุยช่ายทอด	<b>Fried chive vegetable dumpling</b> 5.00
A-42	*แหนมสด	<b>Ground pork</b> 8.00 W. ginger, chili, peanut and lemon juice
A-43	*ลาบปลาเทรา	<b>Minced sea trout salad</b> 10.00 W. red onion, cilantro, chili & lime juice

NOODLES

N-1	ผัดไทย	<b>Pad Thai</b> 9.00 Sauté rice noodles w. bean sprouts, egg, shrimp, dry shrimp and crushed peanuts on the side
N-2	ราดหน้า	<b>Rad-Na</b> 9.00 Sauté noodles topped w. Thai style gravy sauce, choice of meat and Chinese broccoli
N-3	ผัดซีอิ๊ว	<b>Pad-See-Ew</b> 9.00 Sauté soy sauce noodles, choice of meat, egg and Chinese broccoli
N-4	*กวยเตี๋ยวไก่คั่ว	<b>Gai-Kua</b> 9.00 Sauté noodles w. chicken, squid and egg
N-5	*กวยเตี๋ยวซีเมะ	<b>Drunken Noodles</b> 9.00 Sauté noodles w. choice of minced or sliced meat, chili and basil leaves
N-6	*กวยเตี๋ยวเนื้อสับ	<b>Nur-Sub Noodles</b> 9.00 Sauté noodles topped w. Thai style gravy sauce, minced beef and onion
N-7	*กวยเตี๋ยวแขก หมู-ไก่-เนื้อ	<b>Curry Rice Noodles</b> 9.00 W. choice of meat, egg and crushed peanuts
N-8	โกยซีหมี	<b>Crispy Egg Noodles</b> 9.00 Topped w. shrimp, chicken, bamboo shoot and mushroom
N-9	*ข้าวซอย	<b>Kao-Soy</b> 9.00 Curry egg noodles w. choice of meat

NOODLES

Continued..

N-10	สุกี้รวมมิตร หมู-ไก่-กุ้ง-ปลาหมึก	<b>Preserved Bean Curd Soup</b> 9.50 W. seafood, pork, chicken, vegetables, bean thread and egg
N-11	*ขนมจีนน้ำเงี้ยว	<b>Thai noodles</b> 9.00 Served w. northern style curry, herbs, ground pork and spare rib
N-12	*ขนมจีนแกงไก่	<b>Thai noodles</b> 9.00 W. green curry, chicken & bamboo shoots
N-13	*ขนมจีนน้ำยา	<b>Thai noodles</b> 9.00 W. ground fish curry sauce, coconut milk & fishball; served w. steamed vegetables
N-14	*ขนมจีนน้ำยาปลา	<b>Thai noodles</b> 9.00 W. ground fish curry sauce and fishball; served with fresh vegetables
N-15	*กวยจั๊บ	<b>Jumbo noodle soup</b> 9.00 W. pig's offal and egg
N-16	กระเพาะปลา	<b>Fish maw soup</b> 9.00 W. chicken, egg, bamboo shoot and black mushroom <b>From: N17-N23 Served until 5pm only</b>
N-17	*กวยเตี๋ยวน้ำตก	<b>Beef noodle soup (light or dark)</b> 8.00 W. meatball, beef liver and tripe
N-18	*กวยเตี๋ยวเรือหมู	<b>Sour &amp; spicy noodle soup</b> 8.00 W. ground pork, sliced pork, pork ball and peanut
N-19	*กวยเตี๋ยวหมู	<b>Pork noodle soup</b> 8.00 W. fishball and ground pork
N-20	*กวยเตี๋ยวเดียว	<b>Chan's noodle soup</b> 8.00 W. beef or pork
N-21	เย็นตาโฟ	<b>Tomato sauce noodle soup</b> 8.00 W. squid, fishball, tofu & Chinese watercress
N-22	บะหมี่แห้งหมูแดง	<b>Egg noodles (no soup)</b> 8.00 W. roasted pork and bean sprouts
N-23	*กวยเตี๋ยวเป็ด หรือเป็ดตุ๋น	<b>Noodle soup</b> 9.00 W. sliced duck or stewed duck

SOUP

		Small	Large
S-1	*ต้มยำกุ้ง	<b>Tom-yum shrimp</b> 5.00	9.00 W. mushroom in hot and sour soup
S-2	แกงจืดเต้าหู้	<b>Bean curd soup</b> 4.00	8.00 W. ground pork or chicken
S-3	แกงจืดรวมมิตร	<b>Vegetable soup</b> 5.00	9.00 W. ground pork, squid and shrimp
S-4	*ต้มข่าไก่	<b>Chicken soup</b> 4.50	8.50 W. mushroom, coconut milk and galanga
S-5	*ต้มแซ่บ ปลาแซลมอน	<b>Salmon fillet</b> <i>Large only</i> 9.50	 W. mushroom, lemongrass and galanga mint in sour and spicy soup
S-6	ข้าวต้มปลาเทรา	<b>Rice soup</b> <i>Large only</i> 10.00	 W. sea trout fillet
S-7	*ต้มยำขาหมู	<b>Tom-yum pork leg</b> 5.00	9.00 W. mushroom in hot and sour soup

SOUP

Continued..

S-8	*แกงเลียง	<b>Mixed vegetable soup</b> <i>Large only</i> 9.00 W. shrimp, shrimp paste, pepper & dry shrimp
S-9	แกงจืดวุ้นเส้น	<b>Bean thread soup</b> 4.00 8.00 W. ground chicken
S-10	แกงจืดหมู ผักกาดคอง	<b>Ground pork</b> 4.00 8.00 W. mustard green soup
S-11	*เอ็นตุ๋น	<b>Stewed beef tendon</b> 4.50 8.50 (light or dark soup)
S-12	*ต้มแซ่บ	<b>Tom-Zap: beef's offal soup</b> 4.50 8.50
S-13	*ต้มแซ่บไก่บ้าน	<b>Tom-Zap:</b> 4.50 8.50 Cornish hen in hot and sour soup

SOFT SHELL CRAB

SC-1	*เขี้ยวหวานแห้ง ปูนิ่มทอด	<b>Fried soft shell crab</b> 16.00 Served with green curry sauce with pineapple, pumpkin and long bean
SC-2	*ปูนิ่มผัดกระเพรา	<b>Fried soft shell crab</b> 16.00 Topped w. chili, garlic and basil leaves

OVER RICE

O-1	ข้าวขาหมู	<b>Pork leg</b> 8.50 W. mustard greens over rice
O-2	ข้าวมันไก่	<b>Chicken</b> 8.50 W. ginger sauce over rice
O-3	ข้าวหมูแดง	<b>Roasted pork</b> 8.50 W. special sweet house sauce over rice
O-4	ข้าวหน้าเป็ด	<b>Roasted duck</b> 9.50 W. Chinese watercress over rice
O-5	ข้าวเนื้ออบ	<b>Stewed beef over rice</b> 8.50
O-6	*ข้าวซีอิ๊ว หมู-เนื้อ-ไก่	<b>Choice of ground / sliced meat</b> 8.50 W. chili, garlic and basil leaves over rice
O-7	ข้าวหมูทอด กระเทียมพริกไทย	<b>Seasoned pork</b> 8.50 W. pepper and garlic over rice
O-8	ข้าวคดลูกกะปิ	<b>Shrimp paste fried rice</b> 8.50 W. chicken and dry shrimp
O-9	ข้าวผัดเนื้อเค็ม	<b>Fried rice with salted beef</b> 8.50
O-10	*ข้าวผัดน้ำพริกขิงหรือ	<b>Fried rice</b> w. chili sauce 8.50
O-11	ข้าวผัดกุ้งปู	<b>Shrimp or crabmeat fried rice</b> 9.00
O-12	*ข้าวมัน ส้มตำ-ไก่ย่าง	<b>Combo of coconut rice, B.B.Q. chicken and papaya salad</b> 9.00 W. dry shrimp and crushed peanuts
O-13	ข้าวยาบักขี้ไต้	<b>Bu-Du sauce rice</b> 8.50 W. mixed vegetables, dry shrimp and toasted coconut
O-14	หอยทอด	<b>Pan fried mussels (no rice)</b> 9.00 W. egg and bean sprout

A LA CARTE

Choice of meat: Chicken, Beef or Pork  
Substitute meat to seafood add \$1.50

C-1	หมูทอด กระเทียมพริกไทย	<b>Seasoned pork</b> W. garlic and pepper	9.00
C-2	*ไก่ผัดเม็ดมะม่วง	<b>Sauté chicken</b> W. cashew nuts, pineapple & roasted chili	9.00
C-3	ไข่เจียวหมูสับ	<b>Pan fried egg</b> W. ground pork or chicken	8.50
C-4	ไก่ทอดหรือไก่ย่าง	<b>Fried or B.B.Q. chicken</b>	9.00
C-5	ไก่ผัดขิง	<b>Sauté chicken</b> W. ginger, onion and scallion	9.00
C-6	กุ้งอบวุ้นเส้น	<b>Bean thread</b> W. shrimp and pork belly in casserole	9.50
C-7	ผักรวมมิตร	<b>Sauté mixed vegetables</b> W. oyster sauce	9.00
C-8	ผักนึ่งไฟแดง	<b>Sauté Chinese watercress</b> W. oyster sauce	9.00
C-9	ผัดผักคะน้า	<b>Sauté Chinese broccoli</b> W. oyster sauce	9.00
C-10	คะน้าหมูกรอบ	<b>Sauté Chinese broccoli</b> W. crispy pork	10.50
C-11	*ผัดยอดถั่ว (TaoMiew)	<b>Sauté snow pea tips</b> W. oyster sauce and roasted chili	10.50
C-12	*ผัดมะเขือยาว	<b>Sauté eggplant</b> W. ground pork, garlic, chili and basil leaves	10.00
C-13	ผัดวุ้นเส้น	<b>Sauté bean thread</b> W. egg, shrimp and chicken	9.00
C-14	*ผัดขี้เมาหรือกระเพรา หมู-เนื้อ-ไก่	<b>Sauté</b> Choice of ground or sliced meat, chili, garlic and basil leaves	9.00
C-15	*ผัดขี้เมาขาหมู	<b>Sauté pork leg</b> W. chili, garlic and basil leaves	10.00
C-16	*ผัดขี้เมาหมูกรอบ	<b>Sauté crispy pork belly</b> W. chili, garlic and basil leaves	10.00
C-17	*ผัดฉ่าทะเล	<b>Sauté seafood</b> (shrimp, squid, trout fillet and mussels) W. garlic, chili, rhizome, green pepper, corn and basil leaves	11.00
C-18	*ผัดเผ็ดเป็ดย่าง	<b>Roasted duck in curry sauce</b> W. Thai eggplant and bamboo shoot	11.00
C-19	*ผัดพริกขิงหมู	<b>Sauté pork</b> W. prik-khing curry and long bean	9.00
C-20	*ชูลี่กุ้ง	<b>Chu-chee shrimp</b> Shrimp w. chu-chee curry sauce and mushroom	11.00
C-21	*พะแนง	<b>Panang curry</b> W. choice of meat	10.00
C-22	*มัสมั่น	<b>Massaman curry</b> Choice of beef or chicken w. onion, potato and peanut	9.00
C-23	*แกงเขียวหวาน	<b>Green curry</b> W. choice of meat, <i>Thai eggplant</i> or <i>bamboo shoot</i> and coconut milk	9.00

A LA CARTE Continued...

C-24	*แกงแดง	<b>Red curry</b> W. choice of meat, bamboo shoot and coconut milk	9.00
C-25	*แกงเขียวหวาน เปิดย่าง	<b>Green curry</b> W. roasted duck, tomatoes, pineapple and coconut milk	11.00
C-26	แกงกะหรี่ไก่- อจาจาด	<b>Yellow (karee) curry</b> W. coconut milk, chicken, potato, onion and cucumber sauce on the side	10.00
C-27	*แกงป่า	<b>Jungle curry</b> W. choice of meat & mixed vegetables	9.00
C-28	*แกงส้ม	<b>Kang Som</b> Sour curry w. mixed vegetables & shrimp	9.00
C-29	*ผัดขี้เมาทบ	<b>Sauté frog legs (bone in)</b> W. chili, garlic and basil leaves	12.00
C-30	*ผัดขี้เมาหรือ กระเพราเปิด	<b>Sauté roasted duck</b> W. bamboo shoot, chili & basil leaves	11.00
C-31	*ผัดเผ็ด ปลาเทราส์	<b>Sauté sea trout fillet</b> In spicy curry sauce w. Thai eggplant	11.00
C-32	เนื้อผัดน้ำมันหอย	<b>Sauté beef</b> W. oyster sauce, mushroom & scallion	9.00
C-33	*ผัดเผ็ดปลาตุ๊ก (with tiny bones)	<b>Sauté sliced catfish</b> In spicy curry sauce w. Thai eggplant	9.00
C-34	*ผัดเผ็ดหมู	<b>Sauté pork curry</b> W. Thai eggplant	9.00
C-35	*สะตอผัดกุ้ง	<b>Sauté Sa-tor bean</b> In spicy sauce w. shrimp	9.50
C-36	*แกงเผ็ด บักขี้โต	<b>Southern style curry</b> W. choice of meat	9.50
C-37	*แกงส้มชะอม ไข่ทอด	<b>Kang Som sour curry</b> W. shrimp and cha-om omelet	9.00
C-38	*แกงเหลือง	<b>Sour and spicy yellow curry</b> W. <i>sour bamboo shoot</i> and sea trout	9.00
C-39	*แกงไตปลา	<b>Fish flavor curry</b> W. mixed vegetables and shrimp	9.00

SIDE ORDERS

SO-1	ข้าวสวย	<b>Jasmine Rice</b>	1.00
SO-2	ข้าวเหนียว	<b>Sticky Rice</b>	1.50
SO-3	ข้าวมัน	<b>Chicken Stock Rice</b>	1.50
SO-4	ข้าวกล้อง	<b>Brown Rice</b>	1.50
SO-5	ข้าวกะทิ	<b>Coconut Rice</b>	1.50

\* Indicates hot & spicy

FISH

<b>FRIED PLATE:</b>		
<i>Whole Red Snapper</i>	22.00	
<i>Sea Trout Fillet</i>	lg 22.00	sm 12.00
<b>STEAMED PLATE:</b>		
<i>Whole Stripe Bass</i>	22.00	
<i>Sea Trout Fillet</i>	lg 22.00	sm 12.00

F-1	ปลาเปรี้ยวหวาน	<b>Fried fish</b> Topped w. tomato, onion and pineapple in sweet and sour sauce
F-2	*ปลาราดพริก	<b>Fried fish</b> Topped w. sweet chili sauce
F-3	*ปลาราดพริก กระเพรา	<b>Fried fish</b> Topped w. chili, garlic and basil
F-4	ปลาเจียน	<b>Fried fish</b> Topped w. ginger sauce
F-5	*ปลาทอดยำมะม่วง	<b>Fried fish</b> Topped w. green mango sauce
F-6	*ชูลี่ปลา	<b>Fried fish</b> Topped w. curry sauce
F-7	ปลาทอด กระเทียมพริกไทย	<b>Fried fish</b> Topped w. dry garlic and pepper
F-8	*ปลาทอด ขอสตะไคร้	<b>Fried fish</b> Topped w. lemongrass sauce
F-9	*ปลาหนึ่งมะนาว	<b>Steamed fish</b> W. garlic, chili and lime juice
F-10	ปลาหนึ่งซีอิ้ว	<b>Steamed fish</b> W. soy sauce, ginger and scallion

DESSERT

D-1		<b>ICE CREAM</b>
	ไอศกรีมกะทิสด	<b>(A) Coconut Ice Cream 5.00</b>
	ไอศกรีมลิ้นจี่	<b>(B) Lychee Ice Cream 5.00</b>
	ไอศกรีมชาเขียว	<b>(C) Green Tea Ice Cream 5.00</b>
		Chilled dessert is in refrigerator showcase

DRINKS

SD-1	โซดา	<b>Soda 1.50</b>
SD-2	ชาร้อน	<b>Hot Tea, Green Tea 1.50</b>
SD-3	กาแฟร้อน	<b>Hot Coffee 1.50</b>
SD-4	ชาดำเย็น	<b>Black Thai Iced Tea 2.50</b>
SD-5	โอเลี้ยง	<b>Black Iced Coffee 2.50</b>
SD-6	ชาเย็น	<b>Thai Iced Tea W. Milk 2.50</b>
SD-7	ชาไข่มุก	<b>Thai Iced Tea 3.00</b> W. Milk & Black Pearls
SD-8	กาแฟเย็น	<b>Iced Coffee W. Milk 2.50</b>
SD-9	น้ำมะพร้าว	<b>Coconut Juice 2.50</b>
SD-10	น้ำลำไย	<b>Longan Juice Drink 2.50</b>

SriPrapai  
SEE-PRA-PIE

Thai Restaurant

Tel: 718 899-9599

64-13 39TH AVENUE  
WOODSIDE, NY 11377

11:30am-9:30pm  
Closed Wednesday

ศรีประไพ

Our Restaurant has a full service bar.

Please note: A charge will be applied when bringing in your own alcohol or food. Thank you.

www.sriprapairestaurant.com

\* If you have any food allergies, such as peanuts, seafood etc., please inform your server before placing your order.

\*\* Vegetarian dishes also available!