



natara

PASTA • COFFEE • BAKERY



@natara.cafe



natara

RECOMMENDED DRINK



White Vienna
ไวท์เวียนนา



Cola Affogato
โคล่า อัฟโฟคาโต้



Kyoto Matcha Mist
เกียวโตมิทอะมิสท์



Dalgona Chocolate Cream
ดัลโกน่า ช็อคโกแลตครีม



Bee Bliss
บีบลิส



Natara 's Punch
นาราราพินช์



Fruity Fusion
ชาผลไม้รวม

COFFEE กาแฟ

	Hot ร้อน	Cold เย็น	Frappe ปั่น
Espresso เอสเปรซโซ่	45-	60-	
Americano อเมริกาโน่	45-	55-	
Latte ลาเต้	60-	70-	
Cappuccino คาปูชิโน	60-	70-	80-
Mocha มอคค่า	65-	75-	85-
Caramel Macchiato คาราเมลมัคคิอาโต้	70-	80-	
Orange Americano อเมริกาโน่ส้ม		90-	
Coconut Americano อเมริกาโน่น้ำมะพร้าว		90-	
Americano Yuzu Soda อเมริกาโน่ ยูซุ โซดา		95-	
Affogato อัฟโฟคาโต้		80-	

TEA & MATCHA ชาและมัทฉะ

	Hot ร้อน	Cold เย็น	Frappe ปั่น
Thai Tea ชาไทย	50-	60-	70-
Lemon Tea ชามะนาว	50-	60-	
Clear Matcha มัทฉะใส	55-	65-	
Kyoto Matcha Latte เกียวโตมัทฉะลาเต้	80-	90-	100-
Kyoto Matcha & Coconut เกียวโตมัทฉะน้ำมะพร้าวปั่น			90-

MILK นมสด

	Hot ร้อน	Cold เย็น	Frappe ปั่น
Vanilla นมสดวานิลลา	40-	50-	60-
Caramel Milk นมสดคาราเมล	40-	50-	60-
Strawberry นมสดสตรอเบอร์รี่	45-	55-	65-
Cocoa โกโก้	50-	60-	70-

SMOOTHIE ผลไม้ปั่น

Strawberry สตรอเบอร์รี่ปั่น	75-
Orange ส้มปั่น	75-
Blueberry บลูเบอร์รี่ปั่น	75-
Coconut น้ำมะพร้าวปั่น	75-
Mango มะม่วงปั่น	90-
Mango-Passion Fruit มะม่วง-เสาวรสปั่น	90-

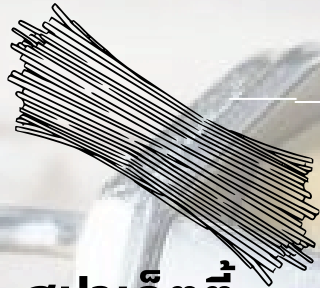
ITALIAN SODA อิตาเลียนโซดา

Lemon มะนาวโซดา	70-	Yuzu ยูซุโซดา	70-
Lychee ลิ้นจี่โซดา	70-	Strawberry สตรอเบอร์รี่โซดา	55-

Fresh & Homemade Pasta

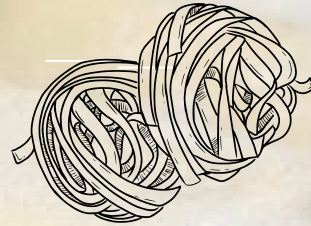
เส้นพาสต้าโฮมเมดจากใจนาราร่า

fresh
Pasta



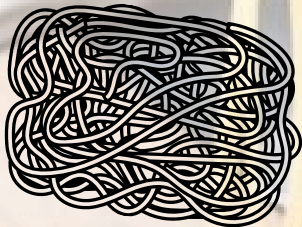
สปาเก็ตตี้
Spaghetti

เส้นกลมยาวคลาสสิก เนื้อสัมผัสแน่น เหมาะกับ
ทุกซอส เช่น สปาเก็ตตี้เครื่องแกงใต้



เฟตตูชินี
Fettuccine

เส้นแบนกว้าง เหนียวนุ่ม เคลือบซอสได้
ดีเยี่ยม เหมาะกับซอสครีมและจัดจ้าน
เช่น เฟตตูชินีแกงส้ม เพสโต้



คาเปลลินี
Capellini

เส้นบางเรียวกว่าเส้นสปาเก็ตตี้ เหมาะกับซอสเบาๆ
เช่น คาเปลลินีผัดพริกแห้งเนื้อสไลด์



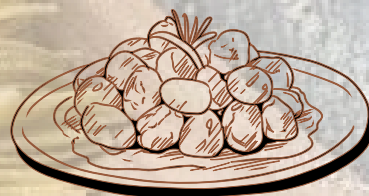
ลิงควินี
Linguine

เส้นยาวแบนเล็ก คล้ายเส้นสปาเก็ตตี้
เหมาะกับซอสรสเข้มข้น



ฟูซิลลี
Fusilli

เส้นเกลียว จับซอสได้รอบตัว เหมาะกับ
ซอสครีมเข้มข้น เช่น ฟูซิลลีซอสไข่กุ้ง



ญ็อกกี
Gnocchi

พาสต้าที่ทำจากมันฝรั่งและแป้ง เนื้อนุ่มแน่น
เหมาะกับซอสครีม เสิร์ฟสไตล์อิตาเลียน

THAI FUSION

พาสต้าฟิวชั่นสไตล์ไทยรสจัดจ้าน

เฟตตูชินีแกงส้มมะม่วงเบา-ปลากระพงทอด Southern Sunset Fettuccine ฿ 149

เส้นเฟตตูชินีสด ผัดคลุกเคล้ากับซอสแกงส้ม รสจัดจ้าน หอมกลิ่นพริกแกงใต้ เสิร์ฟคู่ปลากระพงทอด เพิ่มรสสัมผัสกลมกล่อมด้วย เพ็ญเร่ดอกกะหล่ำ และใบเหรียญทอดกรอบ เปรียบเสมือนรสชาติของแดนใต้ ในยามพระอาทิตย์ตก



คาเปลลินีซอสยำใหญ่

Siam Salad Capellini

฿ 139

เส้นคาเปลลินีสด คลุกเคล้ากับซอสยำไทยสูตรพิเศษ ผสานความเปรี้ยว เค็ม หวานอย่างลงตัว เสิร์ฟพร้อม ไข่ต้มยางมะตูม ออกไก่ และผัก มีเสน่ห์แบบสยาม ร่วมสมัย

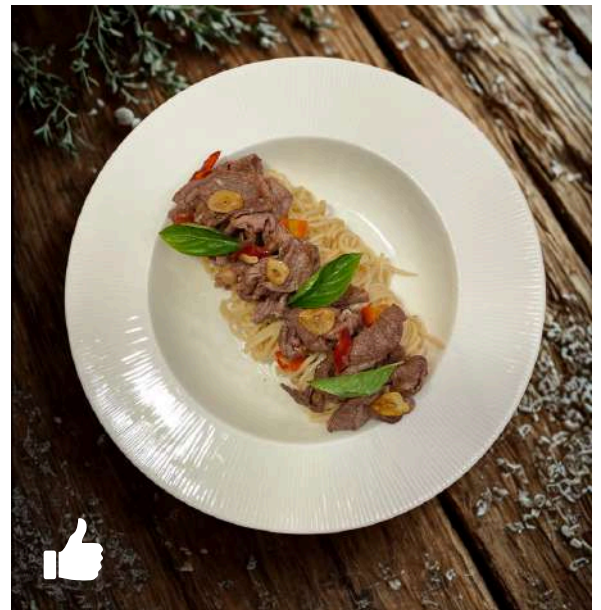
THAI FUSION

พาสต้าฟิวชั่นสไตล์ไทยรสจัดจ้าน



สปาเก็ตตี้พริกแกงใต้- ปลากระพงทอด
Southern Thai Curry Pasta with Sea Bass  ฿ 139

เส้นคาเปลลินีสดคลุกเคล้ากับซอสพริกแกงใต้เข้มข้น ผัดกับน้ำมันมะกอกและกะทิเบาๆ ให้กลิ่นหอมของข่า ตะไคร้ พริกขี้หนู และขมิ้น เสิร์ฟคู่ปลากระพงสามน้ำเกาะยอ



คาเปลลินีผัดพริกแห้งเนื้อสไลด์
Beef Tuscany Thai Capellini  ฿ 139

เส้นคาเปลลินีสด ผัดกับเนื้อวัวสไลซ์บาง พริกแห้งทอด กระเทียมกรอบ และใบโหระพาหอมคลุ้ง ประดับด้วยน้ำมันโหระพา หอมเผ็ดร้อนแบบไทยในกลิ่นอายทัสคานี



คาเปลลินีผัดพริกแห้งเบคอน
Bacon Tuscany Thai Capellini  ฿ 99

เส้นคาเปลลินีสด ผัดกับเบคอน พริกแห้งทอด กระเทียมกรอบ และใบโหระพาหอมคลุ้ง ประดับด้วยน้ำมันโหระพา

ASIAN FUSION พาสต้าฟิวชั่นกลิ่นอายเกาหลี-ญี่ปุ่น



คาเปลลินีหมูบูลโกกิ กิมจิ
Pasta Oppa

🌶️🌶️🌶️
฿ 129

พาสต้าสโตร์ฟิวชัน หมูย่างมักซอสบูลโกกิ เข้มข้นถึงใจ แบบโอปป้าเกาหลี เข้ากับความกลมกล่อม และเปรี้ยวอ่อนๆ จากกิมจิ และผัดกับเส้นคาเปลลินีอย่างลงตัว



คาเปลลินีไก่คาราเกะ ซอสญี่ปุ่น
Kara-Kami Pasta

฿ 149

เส้นคาเปลลินี คลุกเคล้ากับซอสญี่ปุ่นเข้มข้น เปรี้ยวสดชื่น เสิร์ฟพร้อมกับ สาหร่ายย่าง แดงกวาง ตันหอมซอย มะเขือเทศอบ ไข่อ่อนเข็น และโรยด้วย ไข่กุ้ง พร้อมไก่คาราเกะกรอบๆ อย่างลงตัว



ฟูซิลี่ซอสไข่กุ้ง
Ebikono Pasta

฿ 169

เส้นฟูซิลี่คลุกเคล้ากับซอสไข่กุ้ง สุดครีมมี่ เสิร์ฟพร้อมกับกุ้งเนื้อแน่นเต็มคำ และท็อปปิงด้วยไข่กุ้งลิ้นๆ



CLASSIC ITALIAN พาสต้าต้นตำรับจากอิตาลี

พาสต้า เพลโต้ แซลมอน Salmom Pesto Pasta

฿ 209

เพลโต้เข้มข้นหอมกลิ่นใบโหระพาและชีส ผัดคู่กับเส้นพาสต้านุ่มกำลังดี เสิร์ฟคู่กับแซลมอนสุกพอดี ตัดเลี่ยนด้วยมะเขือเทศอบแห้งเพิ่มความสดชื่น



สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า Carbonara

฿ 159

เส้นสปาเก็ตตี้ปรุงกับซอสไข่แดง ชีสพาร์มีจาโน่ และพริกไทยดำหอมมันกลมกล่อมเข้มข้นด้วยรสชาติของเบคอนบิส

GNOCCHI

‘ญ็อกกิ’ พาสต้าเนื้อนุ่ม ไม่เหมือนใคร



ญ็อกกิ เพสโต้ แซลมอน
Salmon Pesto Gnocchi

฿ 209

ญ็อกกินุ่มๆ หอมๆ ผัดคลุกซอสเพสโต้กลิ่นหอมจากโหระพา ถั่วและชีส รสเข้มข้นแต่สดชื่น เสิร์ฟพร้อมปลาแซลมอนกริลล์ ตัดเลี่ยนด้วยมะเขือเทศอย่างลงตัว



ญ็อกกิ ซอสเห็ด
Creamy Mushroom Gnocchi

฿ 169

ญ็อกกิเนื้อนุ่มละมุนราดซอสครีมเห็ดหอมกลมกล่อม ผัดคลุกเคล้ากับเห็ดซิมจิเสิร์ฟพร้อมกับชีสเพิ่มรสละมุน

JAPANESE FAVORITES อาหารญี่ปุ่นจานโปรด



ข้าวหน้าเนื้อ
Gyudon Beef Rice **฿ 159**

ข้าวญี่ปุ่นราดด้วยเนื้อวัวสไลด์ ผัดกับหอมใหญ่ และซอสหวานเค็ม สโตล์ญี่ปุ่น เสิร์ฟพร้อมไข่อ่อนเซน

ข้าวหน้าหมูย่างญี่ปุ่นสโตล์ฮอกไกโด
Hokkaido Grilled Pork Rice Bowl **฿ 129**

หมูย่างซอสญี่ปุ่นสโตล์ฮอกไกโด หอมหวาน อย่างจอนฉ่ำซอส เสิร์ฟบนข้าวญี่ปุ่น พร้อมไข่อ่อนเซนเยิ้มๆ โรยด้วยต้นหอม และงาขาว เพิ่มความกลมกล่อม



ข้าวหน้าไก่โอยาโกะดัง
Oyakodon **฿ 129**

ข้าวหน้าไก่สโตล์ญี่ปุ่น หอมหวานกลมกล่อม พร้อมไข่เยิ้มๆ โรยต้นหอม งาขาว สำหรับเพิ่มความอร่อยในทุกคำ

ข้าวหน้าเนื้อแฮมเบิร์ก
Hamburg Rice **฿ 139**

ข้าวแฮมเบิร์กซอสเดมิกลาส เสิร์ฟพร้อมข้าวญี่ปุ่นและไข่ดาวเยิ้ม โรยต้นหอม เพิ่มรสชาติกลมกล่อมสโตล์ฟิวชั่นญี่ปุ่น



JAPANESE FAVORITES อาหารญี่ปุ่นจานโปรด

ข้าวไข่ข้นไก่คาราเกะ

**Creamy Omelette Rice
with Karaage**

฿ 95

ไข่ข้นเนียนนุ่ม เสิร์ฟบนข้าวญี่ปุ่นพร้อม
ไก่คาราเกะกรอบๆ ราดซอสสไตล์ญี่ปุ่น
หอมหวานลงตัวทุกคำ



โซบะเย็นและไก่คาราเกะ

Zaru Soba with Karaage ฿ 129

เส้นโซบะเย็นเหนียวนุ่ม เสิร์ฟพร้อมไก่คาราเกะ
กรอบนอกนุ่มใน พร้อมน้ำซอสเย็นหอมกลมกล่อม
เพิ่มรสชาติด้วยต้นหอม วาซาบิและหัวไชเท้าขูด



SALAD สลัดผักสดกรอบ สไตลโมเดิร์น สดชื่นทุกคำ



สลัดนารา

natará's salad



฿ 169

กุ้งย่างหอมกรุ่น สุกพอดี เสิร์ฟพร้อมผักสลัดสด กรอบกรอบ ราดด้วยซอสสูตรพิเศษจากทางร้าน หอมพริกย่าง ถั่วลิสงคั่วสุดเข้มข้น เปรี้ยว เค็ม และได้รสหวานจากน้ำผึ้งชั้นโรง เฟ็ดเล็กน้อย ครบรสสไตล์ไทย



สลัดแฮลมอน

Hana garden salmon salad ฿ 149

แฮลมอนสดจัดวางเป็นรูปกลีบกุหลาบ เสิร์ฟพร้อมผักสลัดสดๆ หลากชนิด ราดด้วยน้ำสลัดจากญี่ปุ่น หอม หวาน เปรี้ยว เค็มความสดชื่นละมุนในทุกคำ

SOUP

ซุปร้อนๆ สไตลโฮมเมด



ซูปกุ้ง

Homemade Shrimp Soup

฿ 109

ซูปกุ้งเข้มข้นสไตล์โฮมเมด เคี้ยวซูปจนได้น้ำซูปหอมมัน เสริมด้วยเครื่องเทศอ่อนๆ และกุ้งเนื้อแน่นๆ เพิ่มมิติของรสชาติแบบไทยร่วมสมัย



ซูปข้าวโพด

Homemade Corn Soup

฿ 69

ซูปครีมข้าวโพดหวานละมุน กลิ่นหอมธรรมชาติจากข้าวโพดสด ปรุงรสชาติอย่างกลมกล่อม พร้อมเนยและพริกไทยขาวเบาๆ ให้ความรู้สึกรอบอุ่นทุกคำ



SIMPLE EATS อร่อยแบบง่ายๆ ได้ทุกเวลา



แซนด์วิชปูอัด-ไข่กุ้ง
Ebiko Kani Sando

🌶️🌶️🌶️
฿ 69

แซนด์วิชปูอัดเนื้อแน่น คลุกเคล้าครีมซอสเข้มข้น
เสิร์ฟพร้อมไข่กุ้งกรุบกรอบเต็มคำ หอมมันทุกคำ

ทามาโกะ ชันโด
Tamago Sando

฿ 59

แซนด์วิชสลัดไข่แบบญี่ปุ่นดั้งเดิม ไข่ต้มสับละเอียด หอมมัน
นุ่มนวลทุกคำ ประจุรสกลมกล่อม อร่อยง่ายแต่ไม่ธรรมดา



โทสต์ยามเช้า
Morning Toast

฿ 39

ขนมปังปิ้งกรอบนอกนุ่มใน เสิร์ฟพร้อมเนยสด
หอมละลาย เรียบง่ายแต่ลงตัว เหมาะกับทุกเช้าแสนอบอุ่น



Morning Toast Set ฿ 79

โทสต์ยามเช้า เสิร์ฟพร้อมอเมริกาโน่ร้อน

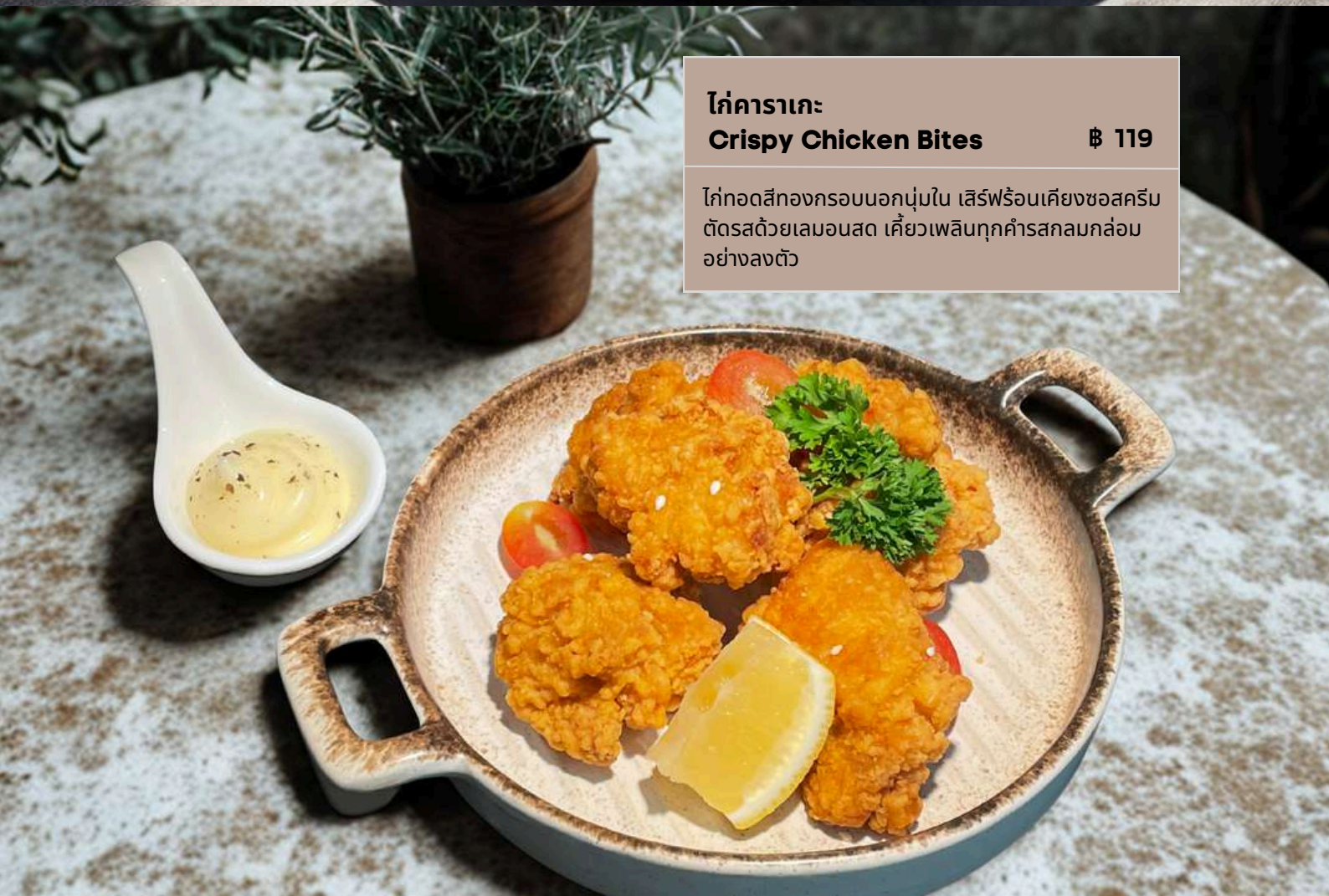
SIMPLE EATS อร่อยแบบง่ายๆ ได้ทุกเวลา



เฟรนช์ฟรายส์ชีส
Cheesy Fries

฿ 89

เฟรนช์ฟรายส์กรอบนอกนุ่มใน ราดชีสครีมที่เข้มข้น หอมมัน โรยด้วยต้นหอม เสิร์ฟพร้อมเลมอนสด ทานเพลินฟินทุกคำ



ไก่คาราเกะ
Crispy Chicken Bites

฿ 119

ไก่ทอดสีทองกรอบนอกนุ่มใน เสิร์ฟร้อนเคี้ยวซอสครีม ตัดรสด้วยเลมอนสด เคี้ยวเพลินทุกคำรสกลมกล่อม อย่างลงตัว

DESSERT

ของหวานที่ช่วยเติมเต็มความสุข



ฟูจิ ทิรามิสุ Fuji Tiramisu

฿ 129

ทิรามิสุ ของหวานชื่อดังของอิตาลีในสไตล์ใหม่ สู่ถึงภูเขาไฟฟูจิของญี่ปุ่นด้วยเค้กกาแฟ เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลาและซอสกาแฟเข้มข้น พร้อมด้วยครีมมาสคาโปนนุ่มเบา กำลังดี

ครีมบรูลเล ไอศกรีมวานิลลา Blossom Crème Brûlée

฿ 109

คัสตาร์ดเนื้อนุ่มละมุน สไตล์ฝรั่งเศส เสิร์ฟคู่กับ ไอศกรีมวานิลลา และซอสบลูเบอร์รี่เข้มข้น ตกแต่ง ด้วยดอกไม้ให้กลิ่นไอความหวานสดชื่นทุกคำที่ลิ้มลอง

