

Mareeji  
มรีจี

Café & Casual dining



No MSG

Hearty meal and few drinks with a twist. Make your moment extraordinaire.



“Mareeji” means the reflection of the sun in the distance. Imagine standing under the sun, lingering over the warmth of the sunlight, we hope you feel this way while enjoying our food & drinks. We serve homecooked style food, drinks with a twist, and dessert baked in our house. Our bar presents handcrafted cocktails & hearty drinks. Enjoy!

## All Day Breakfast / Sandwich / Wrap

### 1 Mareeji breakfast set 190

Eggs of choice  
(omelette, scrambled, poached, fried)  
sausage, bacon, caramelized onion,  
sauteed potato and spinach

### 2 Grilled cheese sandwich 170 (V)

With marinara sauce served  
with house salad or fried  
potato wedges

### 3 Quesadilla Chicken/beef 170/190

With tomato salsa

### 4 Eggs benedict 190

Smoked salmon, avocado,  
homemade hollandaise sauce  
served with house salad  
or fried potato wedges

### 5 Smoked salmon 220

Scrambled egg with cream  
cheese on toast served with  
house salad or fried potato wedges

### 6 Chicken satay wrap 180

Served with house salad  
or fried potato wedges



  
Chef recommended

  
Mild

  
Medium

  
Hot

(V)  
Vegetarian

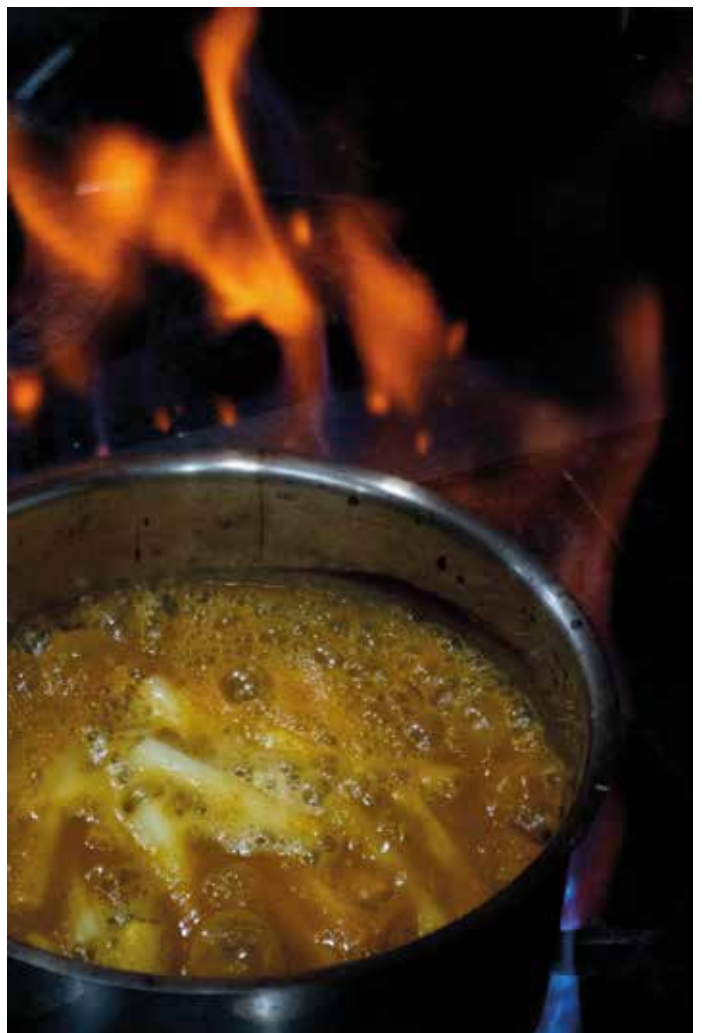
Prices are subjected to 7% VAT





## Southern spicy yellow curry with seabass, lotus stem or young coconut shoot 190

The well-selected curry paste is sent from Trang province.  
The flavour is authentic & intense, a perfect match for  
local ingredients in the soup.



## แกงส้มใต้ปลากะพง ใหลบัว/ยอดมะพร้าวอ่อน 190

แกงส้ม หรือทางภาคกลางบางคนอาจจะเรียกว่า แกงเหลือง เพราะ  
ตัวเครื่องแกงจะมีส่วนผสมของขมิ้น จะเรียกแบบใดแบบหนึ่งไม่มี  
ถูกผิด เราได้นำเครื่องแกงใต้แท้ๆ ส่งตรงจากจังหวัดตรัง ซึ่งจะมี  
จุดเด่นตรงที่มีรสจัดจ้านเผ็ดร้อน นำเครื่องแกงมาปรุงด้วยสูตรลับ  
จนเข้มข้นลงตัว แล้วนำเนื้อปลากะพงชิ้นโตลงมาปรุงจนสุกได้ที่ และ  
ตามด้วยใหลบัวหรือยอดมะพร้าวตามแต่ใครจะชื่นชอบ

  
Chef recommended

  
Mild

  
Medium

  
Hot

(V)  
Vegetarian

Prices are subjected to 7% VAT



### Stir fried pork with salted shrimp paste 150 🍴

Salted shrimp paste is a common ingredient in Trang province (but a rare one in Bangkok). The paste was stir fried with Thai herbs first to create unique aroma & taste before adding the pork. This dish will remind you of a small fishing community by the clear blue sea.



### หมูผัดเคยฉลุ 150 🍴

ฉลุ หรือเคยฉลุ ฉลุได้มาจากกุ้งทะเลตัวเล็ก ที่ผ่านกระบวนการดองเค็มจนกลายเป็นฉลุ เป็นเคยหรือกะปิขึ้นชื่อจากจังหวัดตรัง ผัดเข้ากับเครื่องสมุนไพรพื้นบ้านของไทยอย่าง ตะไคร้ หอมแดง และพริกสด



### Deep fried shrimp/seabass fillet in shallot & chilli sauce 220 🍴

Apart from the moist of our shrimp/seabass fillet, the highlight is our sauce made from quality fish sauce & coconut sugar. The right amount of chilli was added to make sure this dish is so flavourful that you will fall in love with.

### ปลากะพง/กึ่ง ทอดราดพริกสด 220 🍴

เราคัดสรรเนื้อปลากะพงชิ้นโตและกึ่งสด นำไปทอดให้กรอบนอก แต่ข้างในยังมีความนุ่มละมุน เนื้อไม่แห้ง เซฟน้ำน้ำตาลมะพร้าว น้ำมะนาวคั้นสด และน้ำปลาดีมาเคี่ยวรวมกัน จนเป็นน้ำปรุง ผักกับหอมแดง และพริกขี้หนูเพื่อเพิ่มความลงตัว



Chef recommended



Mild



Medium



Hot



(V)  
Vegetarian

Prices are subjected to 7% VAT



### Pan seared salmon fillet with signature tamarind cream sauce 320

Our chef makes sure the salmon fillet is well cooked and the skin is crispy. The sauce is the reduction of preserved tamarind (very important ingredient for Thai cuisine) and cream. Served with buttered vegetables & boiled job's tears.



### แซลมอนย่าง ครีมซอสมะขาม 320

เชฟนำเนื้อปลาแซลมอนหั่นขนาดพอดีไปเนบกระทะจนหนังกรอบได้ที่ตามด้วยการนำผักไปผัดกับเนยจนหอม และราดด้วยครีมซอสมะขามสูตรเฉพาะจากเชฟ เสิร์ฟคู่กับลูกเดี๋ย

Stir fried squid with shrimp paste sauce 190.-



Quality shrimp paste from Klong Khone, Samut Songkhram & other secret ingredients were cooking down to this special sauce. Fresh squid was sliced & stir fried, the result the is just right!

### หมึกผัดซอสกะปิ 190

จานนี้ปรุงจากทุกส่วนของหมึก ทั้งตัวหมึกที่หั่นเป็นวง และส่วนหนวด นำมาผัดกับซอสกะปิ ซึ่งเชฟได้คัดสรรกะปิอย่างดีจากคลองโคน มีความหอมโดดเด่น และไม่เค็มจนเกินไป นำมาเคี่ยวกับน้ำตาลมะพร้าว หอมแดง ผัดกับต้นหอม เพื่อเพิ่มมิติของกลิ่นและสัมผัส





## Appetizers

- |   |  |
|---|--|
| <p>7 มัันฝรั่งทอด พาร์เมซาน ทรัฟเฟิลดิป 120 ( V )<br/> <b>Parmesan truffle fries</b><br/> with marinara &amp; truffle tartar dip</p> <p>8 นาโช่ชีส 120 ( V )<br/> <b>Nachos cheese with guacamole &amp; tomato salsa</b></p> <p>9 หมึกทอด &amp; ทรัฟเฟิลทาร์ทาร์ซอส 160<br/> <b>Deep fried squid served</b><br/> with truffle tartar sauce</p> <p>10 ปลากระพงทอดสูตรเฉพาะ และถั่วลันเตาบด 180<br/> <b>Deep fried signature battered fish</b><br/> served with pea puree</p> <p>11 กุ้งผัดกระเทียมน้ำมันมะกอก และมะเขือเทศตากแห้ง 195<br/> <b>Garlic shrimp &amp; sundried tomato tapas</b><br/> served with toast</p> | <p>12 ปีกไก่ทอดดอกเกลือ 120<br/> <b>Fleur de sel deep fried chicken wings</b><br/> served with tartar dip &amp; Thai style spicy dip</p> <p>13 หมูก้อนรากบัว 120<br/> <b>Deep fried pork balls</b><br/> with lotus root</p> <p>14 ปีกไก่ทอดน้ำปลา 120<br/> <b>Deep fried chicken wings</b><br/> with fish sauce</p> <p>15 ยำวุ้นเส้น กุ้งแห้ง, หมึกกรอบและเม็ดมะม่วงหิมพานต์ หมูสับ/ซีฟู้ด 120/190 🍳 🌶️<br/> <b>Glass noodles spicy salad with minced pork/seafood</b><br/> with crispy dried shrimp, fried squid, cashew nuts</p> |
|---|--|





# MAIN








16




20



16 ปลากระพงทอดน้ำปลา 220   
**Deep fried seabass**  
 with fish sauce served with  
 fresh mango spicy salad

17 ปลากระพงผัดต้นหอมและหอมใหญ่ 180  
**Stir fired seabass**  
 with onion & spring onion

18 สเต็กปลากระพง 220   
**Pan seared seabass**  
 served with spinach,  
 caramelized onion & quinoa



19 วุ้นเส้นผัดหอยนางรม 180    
**Stir fried shrimp &  
 glass noodles**  
 with cha-om

20 ไหลบัวผัดกุ้ง 180  
**Stir fried shrimp & lotus stem**

21 ไข่เจียวฟูกุ้งสับ 180  
**Thai style fluffy omelette**  
 with mince shrimp



Chef recommended



Mild



Medium



Hot



(V)  
 Vegetarian

Prices are subjected to 7% VAT






24



- 29 หมูสามชั้นทอดน้ำปลา 150   
Deep fried pork belly with fish sauce
- 30 หมูสับคั่วหอมและกะปิเกาะลิบง 160   
Wok fried minced pork  
with cha-om & shrimp paste from Libong island
- 31 ผัดกะเพราป่า หมู, ไก่, เนื้อ/กุ้ง 140/180   
Stir fried holy basil, galangal, chilli  
with pork, chicken, beef/shrimp
- 32 คั่วกลิ้ง หมู, เนื้อ 140   
Stir fried pork/beef  
with spicy southern style curry paste
- 33 ยอดมะพร้าวผัดพริกสดหมูสับ 120   
Stir fried minced pork  
with young coconut shoot and chilli



- 22 พะโล้กระดูกหมู 150   
Pork spare ribs in five spices stew
- 23 ต้มยำกุ้ง 180   
Tom yum kung
- 24 สตูไก่ 190   
Chicken stew



- 25 ผัดผักโขม 120 (V)  
Stir fried spinach with garlic
- 26 มะละกอผัดไข่ 120 (V)  
Stir fried shredded papaya with duck egg
- 27 ฟักทองผัดไข่ 120 (V)  
Stir fried pumpkin with duck egg
- 28 ผัดถั่วงอกเตาหวาน เห็ดหอมสดโรยหมึกกรอบ 140  
Stir fried snap pea  
with mushroom & crispy dried squid



22



Chef recommended



Mild



Medium



Hot

(V)

Vegetarian

Prices are subjected to 7% VAT

## Single dish with rice

- 34 ข้าวคั่วไข่/หมู,ไก่,เนื้อ/กุ้ง 90 ( V ) /120/150  
Wok fried rice/pork, chicken, beef/shrimp  
with duck egg
- 35 ข้าวราดคั่วกลิ้ง หมู/เนื้อ 110 〰〰  
Stir fried pork/beef  
with spicy southern style curry paste
- 36 ข้าวผัดน้ำพริกกะปิ ไข่เจียวหอม 120 〰〰  
Fried rice with spicy shrimp paste  
and cha-om omelette
- 37 ข้าวต้มทรงเครื่องหมู/กุ้ง, ปลากระพง 110/145 〰  
เครื่องข้าวต้มผัดกับกุ้งแห้งและปลาหมึกแห้ง  
Boiled rice with pork/shrimp, seabass  
contains dried shrimp & squid
- 38 ข้าวราดกะเพราป่า หมู,ไก่,เนื้อ/ กุ้ง 110/ 150 〰〰〰  
Stir fried holy basil, galangal, chilli with  
pork, chicken, beef/shrimp
- 39 ข้าวหน้าไก่ตะไคร้ 110  
Grilled lemongrass chicken  
with dried chilli dipping sauce
- 40 ข้าวผัดปลาทุ 120 〰  
Fried rice with mackerel and Thai herbs
- 41 ข้าวราดกระดูกหมูตุ๋นพะโล้ 110  
Pork spare ribs in five spices stew
- 42 ข้าวราดหมูผัดเคยจู้ 110 〰  
Stir fried pork with salted shrimp paste
- 43 ข้าวหน้าน้ำพริกกากหมู ไข่คน 110 〰  
Scrambled egg with crispy pork belly



## Extra

ไข่ดาว 20  
Fried egg

ข้าวหอมมะลิ 25  
Jasmine rice



Chef recommended



Mild



Medium



Hot



( V )  
Vegetarian

Prices are subjected to 7% VAT





## Salad

**44 Smoked salmon salad 220**   
with caesar style dressing

**45 Mareeji refreshing salad 160**  
orange, coated cashew nuts  
with glazed balsamic

## Soup

**46 Mushroom 160**   
with truffle oil

**47 Spinach cream 160**

**48 Pumpkin 160**

  
Chef recommended

  
Mild

  
Medium

  
Hot

**(V)**  
Vegetarian

---

Prices are subjected to 7% VAT

# PASTA

---




49 Carbonara 220 

50 Alfredo (V)  
/with chicken 190/240

51 Pink sauce (V)  
/with smoked salmon 190/290

52 Bolognese 220

53 Marinara (V)   
/with shrimp 190/290

54 Aglio e olio 190

55 Salted shrimp paste & pork 190

---

Please select your pasta



Linguine



Penne

---

Prices are subjected to 7% VAT

COFFEE		Hot	Iced	Frappe	COLD PRESSED JUICE 120	
Espresso		70			PURE Beetroot, Green Apple, Carrot, Celery, Lime	
Americano		80	90		SUPER C Honey, Green Apple, Lime, Orange	
Siam S Yen			95		REFRESHING Watermelon, Passion fruit, Ginger, Lime, Orange	
Café Latte		85	90		SIMPLY Carrot, Red Apple, Green Apple, Mint Leaves	
Cappuccino		85	90	100	ORANGE JUICE (Tangerine) 100% WATERMELON JUICE	
Mocha		90	100		ORGANIC LOOSE TEA LEAVES in a tea pot 150	
Caramel Macchiato		100	110		Breeze Chrysanthemum, oolong tea	
Dirty			95	110	Plain Lemongrass, pandan, butterfly pea herbal tea	
Flat white		85		120	Serene Chamomile, mint, chrysanthemum	
Piccolo Latte		85			Scent Green tea jasmine	
					Yugen Silver needle white tea	
NON-COFFEE		Hot	Iced	Frappe		
Matcha Latte		85	95	110	BEVERAGES	
Ceylon Milk Tea		80	90	120	Coke / Coke Zero 40	
Ceylon Lime Tea			80		Sprite 40	
Ceylon Black Tea			80		Tonic 40	
Honey Lime		80	90		Premium Tonic 80	
					Soda 40	
SMOOTHIE					Mineral Water 25	
Watermelon Mint				90		
Peanut Butter Banana				120		
Mango Passion Fruit				120		
HERBAL DRINK						
			Iced			
Morning			59			
เช้างาน แก้วสวย, ใบเตย						
Dawn			59			
ดูทัย กระเจี๊ยบ, พุทราจีน, ตะไคร้						
Dusk			59			
อัสดง อัญชัน, ขิง, มะนาว						
					Prices are subjected to 7% VAT	





## Contact us

8 Napasup 2, Sukhumvit 36 Rd.  
Klongtan, Klongtoey, Bangkok, 10110

-  +66(0)943129797
-  mareejicafe@gmail.com
-  Mareeji café & casual dining
-  Mareejicafe
-  @Mareeji
-  www.mareeji.com



*Mareeji*  
มรีจิ

Café & Casual dining