CHICKEN RICE

ข้าวมันไก่สิงคโปร์ เอาใจคนรักไก่เนื้อนุ่ม ชุ่มฉ่ำ ที่มาพร้อมกับซอสไก่หมานหอมหวน รสกลมกล่อมสูตรลับจากสิงคโปร์ แต่ถ้าไม่ชอบไก่ต้ม ไก่ทอดหนังกรุบกรอบก็อร่อยแบบเกินต้านทานแซ่บกัน

130.-

ข้าวมันไก่สิงคโปร์ (เล็ก)
海南文昌鸡饭 （小）
HAINANESE POACHED CHICKEN RICE (S)

130.-

ข้าวมันไก่ทอด (เล็ก)
海南香脆鸡扒饭 （小）
HAINANESE FRIED CHICKEN RICE (S)

185.-

ไก่ต้มซอสไก่หมาน (กลาง)
海南文昌鸡 （中）
HAINANESE POACHED CHICKEN (M)

185.-

ไก่ทอด (กลาง)
海南香脆鸡扒 （中）
HAINANESE FRIED CHICKEN (M)

265.-

ไก่ต้มซอสไก่หมาน (ใหญ่)
海南文昌鸡 （大）
HAINANESE POACHED CHICKEN (L)

265.-

ไก่ทอด (ใหญ่)
海南香脆鸡扒 （大）
HAINANESE FRIED CHICKEN (L)

265.-

ไก่รวม 2 อย่าง (ใหญ่)
海南鸡双宝拼盘 （大）
POACHED & FRIED CHICKEN COMBINATION (L)

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE

TASTY NOODLE & RICE

เรามีเมนูอร่อยๆ นอกจากข้าวมันไก่ที่คุณควรลองอีกด้วยนะครับ ตั้งแต่บะหมี่ ไปจนถึงโจ๊กร้อนๆ

บะหมี่ไก่ตุ๋นซีอิ๊ว 150.-
酱油鸡滑式蛋面
SOY SAUCE CHICKEN WITH EGG NOODLES

ข้าวไก่ตุ๋นซีอิ๊ว 150.-
酱油鸡饭
SOY SAUCE CHICKEN WITH RICE

ไก่ตุ๋นซีอิ๊ว (กลาง) 205.-
酱油鸡（M）
SOY SAUCE CHICKEN (M)

ข้าวหมูกอดซอสราชันย์ 215.-
排骨王饭
SWEET & TANGY PORK RIB KING WITH RICE

บะหมี่หมูกอดซอสราชันย์ 205.-
排骨王港式蛋面（S）
SWEET & TANGY PORK RIB KING WITH EGG NOODLES

หมูกอดซอสราชันย์ 245.-
排骨王
SWEET & TANGY PORK RIB KING

โจ๊กไก่ทอด/หรือไก่ฉีก 115.-
香脆鸡洲/ 鸡丝洲
RICE PORRIDGE WITH FRIED CHICKEN/ OR SHREDDED CHICKEN

เพิ่มไข่ออนเซ็น 25.-
加溏心蛋
ADD SOFT-BOILED EGG

ราดหน้าไก่ใส่หมาย 140.-
鸡丝河粉
CHICKEN HOR FUN

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE

AND MORE DISHES YOU SHOULD TRY

เรายังมีอีกหลายเมนูที่คุณควรลอง อาทิ บักกุดเต๋ สุดกลมกล่อม ที่ทุกคนติดใจขนมผักกาดซอส X.O. ที่หัวไชเท้านั่นๆ หรือต้มบ๊วยกุ้งสับหมูสับ ที่กรบรส เปรี้ยวเค็มกำลังดี มีความหวานจากรสชาติกุ้งสด เต้าหู้ทอด และปีกไก่ทอดของเราก็เป็นของเรียกน้ำย่อยที่พอเริ่มกานแล้วหยุดยากเช่นกัน และอย่าลืมว่าจะจบมื้อไม่ได้ ถ้าขาดของหวานคลาสสิคอย่าง ลอดช่องสิงคโปร์

140.-

ฟองเต้าหู้ทอดไส้หมูและกุ้ง (หง่อเฮียง)
五香卷肉
CHINESE PORK & SHRIMP ROLLS (NGOH HIANG)

185.-

เต้าหู้ผัดโฮมนี่ราดซอสเห็ด
菠菜豆腐
HOMEMADE SPINACH TOFU

80.-

เผือกทอด
唐雪芋头
FRIED SNOW TARO

160.-

ขนมผักกาด
XO酱菜头果
TURNIP CAKE WITH ROYAL X.O. SAUCE

130.-

มะเขือม่วงทอดกรอบหน้าหมูหยอง
香脆流茄子配肉松
CRISPY EGGPLANT WITH PORK FLOSS

230.-

หมูสามชั้นหมุ่นผักกาดดอง (เคาหยก)
梅菜扣肉
BRAISED PORK BELLY WITH PRESERVED MUI CHOY (KAU YOKE)

45.-

หมั่นโถวนึ่งหรือทอด (3ชิ้น)
蒸馒头/ 炸馒头 （3 立）
STEAMED OR FRIED MANTOU BUNS (3 PCS)

230.-

ต้มม๊วยกุ้งสับหมูสับ
鲜虾碎肉梅汤
MINCED PORK AND SHRIMP PLUM SOUP

255.-

บักกุดเต๋
肉骨茶
BAK KUT TEH

160.-

คะน้าน้ำมันหอย
香港蚝油芥兰
KAILAAN IN OYSTER SAUCE

น้ำเปล่า (ขวด) 20.-
DRINKING WATER (BOTTLE)
瓶装水

น้ำแข็ง 3.-
ICE
冰块

โค้ก / โค้กซีโร่ 40.-
COKE / COKE ZERO
可乐/ 无糖可乐

สไปรท์ 40.-
SPRITE
雪碧

โซดา 40.-
SODA
苏打水

ชาผู่เอ่อ (ร้อน/ หรือเย็น) 85.-
PUER TEA (HOT/ OR COLD)
热普洱茶

70.-

ลอดช่องสิงคโปร์
燕菰
GREEN DROPLETS IN COCONUT MILK

70.-

น้ำเต้าหู้เยลลี่ออร์แกนิคเสาก๊วย
仙草豆奶
GLASS JELLY IN ORGANIC SOYA MILK

60.-

น้ำข้าวบาร์เลย์
蔗水
BARLEY DRINK

ETC

ข้าวมัน 35.-
CHICKEN RICE
鸡油饭

ข้าวเปล่า 25.-
STEAMED RICE
蒸米饭

บะหมี่ 40.-
EGG NOODLE
港式蛋面

ไข่ต้มซีอิ๊ว 35.-
BOILED EGG MARRINATED IN SOY SAUCE
卤蛋

ไข่ต้มยางมะตูม/ หรือไข่ออนเซ็น 25.-
SOFT-BOILED EGG/ ONSEN EGG
文昌蛋

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE

美味新菜!

เต้าหู้กระทะร้อนสูตรลับเชฟอินอค
Hot-Plate Tofu
with River Prawn, Minced Pork & Mushroom
铁板豆腐炒大头虾

เนื้อริบอายกระทะร้อน
Sizzling Ribeye Beef on Hot Plate
铁板沿保牛肉

เนื้อปูซอสสิงคโปร์ราชิ่
Singapore Chilli Crab with Fried Homemade Mantou Buns
新加坡辣椒酱蟹沾香馒头

NEW DISHES!

เมนูใหม่ที่เชฟอินอค
อยากชวนให้คุณลอง

NEW DISHES YOU
DEFINITELY NEED TO TRY!

ENOCH 大厨推荐的新菜!

www.fattchicken.com

เกี๊ยวเสวยนกอก หมาล่าม่าโย่
香脆云吞配麻辣美乃滋
FRIED WANTON W. MALA MAYONNAISE

เกี๊ยวเสวยในน้ำซุปหอยเชลล์แห้ง
云台干贝汤
WANTON IN DRIED SCALLOP SOUP

เกี๊ยวเสวยซอสหมาล่า
麻辣云吞
MALA CHILLI OIL SHRIMP DUMPLINGS

ไก่ทึมซอสหมาล่า
口水鸡
SZECHUAN MOUTH WATERING CHICKEN

Steamed Sea Bass
with "Fatt Chicken"
Soy Sauce

ปลานึ่งซีอิ๊วตำรับเชฟ อินอค เตียว

ปลากะพงนึ่งเนื้อแน่นคัดพิเศษ นำมานึ่งซึ่งซีอิ๊วสูตรลับประจำครอบครัวเชฟ
招牌酱油轻蒸金母乳

ICE KACANG

ABC冰

น้ำแข็งใสสไตล์สิงคโปร์
ปิดท้ายมื้ออร่อย ด้วยความหอมหวาน สดชื่น
ด้วยน้ำแข็งใส ราดน้ำแดง น้ำเชื่อม และนมข้น
พร้อมท็อปปิ้ง เฉาก๊วย ข้าวโพด ลูกชิด ลอดช่อง ถั่วแดงบด

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE

Why Fatt

What is Fatt

Fatt Chicken Rice is an authentic Singaporean Hainanese Chicken Rice restaurant born in the heart of Thailand. We take pride in every single detail and component of the dish, combining fresh and organic locally sourced poultry cooked and prepared with imported sauces to achieve a perfect harmony of exceptional fresh Thai produce and Singapore authentic taste.

Apart from the national dish of Singapore, we also serve other Singaporean-Chinese favourites such as Bak Kut Teh, Turnip Cake with Homemade XO Sauce and Homemade Spinach Tofu that will surely leave you satisfied and reminiscing about your food journeys and experiences in Singapore

"ฟัต ชิกเก้น" คือแบรนด์ข้าวมันไก่สิงคโปร์แท้ๆ ที่ถูกรังสรรค์ด้วยความใส่ใจในทุกรายละเอียด ตั้งแต่การคัดสรรค์ไก่ที่นำมาชำ ไปจนถึงการนำเข้าเครื่องปรุงต่างๆ เพื่อให้ได้รสชาติที่กลมกล่อม อร่อย และมีความใกล้เคียงกับข้าวมันไก่ในสิงคโปร์ในแบบของเชฟ อีนอค เตียว ให้มากที่สุด

เชฟ อีนอค ไม่ได้เตรียมวัตถุดิบเพียงแค่ข้าวมันที่สิงคโปร์ที่อร่อยลำเท่านั้น แต่ยังมีเมนูเด็ดๆ อีกเป็นที่โปรดปรานของชาวสิงคโปร์อีกมากมาย ที่เชฟมั่นใจว่าใครได้ลอง ต้องติดใจ และนึกถึงตอนไปเที่ยวประเทศสิงคโปร์อย่างแน่นอน อาทิ เช่น

นักกุ๊ดเต๋, ขนมผักกาดซอส X.O. และเต้าหู้ผักขม เป็นต้น

About Our Chef

About the Chef

Enoch Teo is a Singaporean chef who started his professional culinary career at the tender age of 15 and honed his skills at some of the top Michelin starred restaurants in Singapore.

Chef Enoch is also a finalist of Top Chef Thailand 2023 and a semi-finalist of The Next Iron Chef Season 2.

Enoch co-founded Fatt Chicken Rice during the pandemic in 2021 while missing all his local delicacies back home, he went a mission to recreate all his food memories and experiences and Fatt Chicken Rice was born.

เชฟ อีนอค เตียว

เชฟ ชาวสิงคโปร์แท้ซึ่งเริ่มทำงานในสายอาชีพเชฟตั้งแต่อายุ 15 และได้เก็บเกี่ยวประสบการณ์ที่ร้านอาหารระดับมิชลินสตาร์อันมีชื่อเสียงในประเทศสิงคโปร์

นอกจากนี้ เชฟ อีนอค ยังเป็นผู้เข้าแข่งขันที่เข้าได้ถึงรอบรองชนะเลิศ ในรายการ Top Chef Thailand 2023 และ The Next Iron Chef Thailand Season 2 โดยเป็นชาวต่างชาติคนเดียวในการแข่งขันนี้

เชฟ อีนอค ได้ร่วมก่อตั้ง "ฟัต ชิกเก้น" ในช่วงที่เกิดปัญหาโรคระบาดในปี 2021 ซึ่งทำให้เชฟคิดถึงบ้านและครอบครัวของเขามาก จนทำให้เป็นที่มาของการทำร้านอาหารที่สามารถให้บริการอาหารอร่อยๆ เหมือนกับรสชาติที่คุ้นเคยของเชฟ ในสมัยอยู่ที่ประเทศสิงคโปร์

Menu & Delivery

www.fattchicken.com