สาทร
STREET SEAFOOD & DIMSUM

ร้าน “สุดดดสาทร”
ร้านอาหารเล็ก ๆ ที่ตั้งอยู่ ณ ปลายสุดของถนนสาทร ใกล้ซอยสาทร 16 แห่งนี้ อาจดูเรียบง่าย แต่กลับซ่อนความพิถีพิถันไว้ในทุกจาน ด้วยเจตจำนงของเราที่ต้องการเสิร์ฟอาหารจากวัตถุดิบธรรมชาติ ที่ทั้งสด สะอาด และมีที่มาอย่างแท้จริง

หัวใจสำคัญของ “สุดดดสาทร” อยู่ที่วัตถุดิบ
เราคัดสรรปลาสดและปลาหมึกคุณภาพสูงจากทะเลอันดามันและอ่าวไทย โดยสั่งตรงจากชาวประมงพื้นบ้านที่ใช้เทคนิคญี่ปุ่นดั้งเดิมที่เรียกว่า อิคิจิเมะ (Ikejime)

อาหารไทย และติ่มซำที่ไม่ธรรมดา
ทีมเชฟของเราเป็นผู้มีประสบการณ์กว่า 20 ปี เชี่ยวชาญในอาหารไทยจานคุ้นเคยที่จัดจ้านถึงเครื่องในแบบที่หลายคนคิดถึง พร้อมด้วยเมนู ติ่มซำทำมือ ที่รังสรรค์สดใหม่ทุกวัน ด้วยวัตถุดิบชั้นดีอย่างกุ้งแชบ๊วยสด 100% ไม่เจือปน ไม่ใช้ของแช่แข็ง และไม่ลดคุณภาพแม้แต่ขั้นตอนเดียว

"Sood Sathorn"
Located at the very end of Sathorn Road, near Soi Sathorn 16, this small restaurant might look simple, but it hides a meticulous attention to detail in every dish. Our intention is to serve authentic food made from truly fresh, clean, and traceable natural ingredients.

Ingredients are the Heart of "Sood Sathorn"
We carefully select high-quality fresh fish and squid from the Andaman Sea and the Gulf of Thailand. We source directly from local fishermen who use a traditional Japanese technique called Ikejime.

Exceptional Thai Food and Dim Sum
Our team of chefs has over 20 years of experience, specializing in flavorful, nostalgic Thai dishes that many crave. We also offer handmade Dim Sum crafted fresh daily. We use only premium ingredients like 100% fresh banana prawns, never frozen, and we never compromise on quality at any step of the process.

สุดดด
SOOD SATHORN

Dim sum - ติ่มซำ

ฟองเต้าหู้ทอด 120.-
Crispy Shrimp Tofu skin roll

ชาเขียวแปะก๊วย 75.-
Sesame Green tea with Gingko custard

ขนมจีบกุ้ง 115.-
Steamed shrimp Shumai

ขนมจีบหมู 69.-
Pork Shumai

ขนมจีบกุ้งขิงเห็ดหอม 79.-
Shrimp, mushroom & ginger Shumai

ขนมจีบกุ้งปูอัด 79.-
Shrimp & crabstick Shumai

Dim sum - ติ่มซำ

ฮะเก๋ากุ้ง 95.-
Steamed shrimp Hargow

ฮะเก๋าปวยเล้ง 90.-
Shrimp & spinach Hargow

ซาลาเปาหมูแดง 60.-
BBQ Pork bun

ซาลาเปาหมูสับ 60.-
Minced pork bun

ซาลาเปาลาวาไข่เค็ม 75.-
Lava salted egg bun

ซาลาเปาครีม 60.-
Custard cream bun

Specialty Ingredient วัตถุดิบพิเศษทะเลอันดามัน

ปลาวัวทอดกระเทียม 500g 500.-

Fried Leather jacket topped with fried garlic

ปลาวัวทอดสามรส 500g 550.-

Fried Leather jacket topped with spicy sweet & sour sauce

Specialty Ingredient วัตถุดิบพิเศษกะเลอันดามัน

ปลาเหลือง Yellow fish

ราคาตามน้ำหนัก *Price depends on weight

400 G. / 400.-
450 G. / 450.-
500 G. / 500.-
550 G. / 550.-
600 G. / 600.-
650 G. / 650.-

ปลาเหลืองทอดน้ำปลา

Deep-fried yellow drizzled with savory Thai-style fish sauce

ปลาเหลืองทอดกระเทียม

Whole yellow fish fried to perfection and finished with crispy garlic.

ปลาเหลืองทอดย่าสมุนไพร

Fried yellow fish topped with Thai-style herbs and chili dressing.

ต้มยำน้ำใสปลาเหลือง 390.-

Clear Tom yum soup with Yellow fish

Specialty Ingredient วัตถุดิบพิเศษทะเลอันดามัน

ปลาอินทรีย์กอด

Fresh caught King mackerel
Deep-fried crispy outside, soft inside.

120 G. / 250.-
130 G. / 270.-
140 G. / 290.-
150 G. / 320.-
160 G. / 350.-
170 G. / 390.-

ต้มข่าปลาอินทรีย์ 350.-

Creamy and aromatic coconut soup with King mackerel fillet.

ต้มยำปลาอินทรีย์ 350.-

Classic Thai Tom Yum with King mackerel fillet.

ข้าวขยำปลาอินทรีย์ 250.-

Spicy herb rice mixed with fried king Mackerel

ข้าวผัดปลาอินทรีย์ 180.-

Classic Thai-Style fried rice with King mackerel and chinese kale

Fresh Andaman Cell Cuttlefish & Squid
หมึกเซลล์อันดามัน

หมึกกระดองย่าง200g 290.-

Cuttlefish Grilled to perfection

หมึกแดดเดียว 150g 290.-

Fresh aromatic squid,
Sun-dried and lightly fried.

หมึกหอมย่าง 250g 350.-

Grilled Fresh aromatic squid

Fresh Andaman Cell Cuttlefish & Squid
หมึกเซลล์อันดามัน

หมึกกระดองผัดกะปิ 290.-
Juicy cuttlefish stir-fried
With shrimp paste and chili.

หมึกกระดองผัดพริกขี้หนู 290.-
Juicy cuttlefish stir-fried
With fiery Thai chilies.

หมึกกระดองผัดใบโหระพา 290.-
Juicy cuttlefish stir-fried
With yellow chili and holy basil.

หมึกกระดองนึ่งมะนาว 350.-
Steam cuttlefish with spicy & sour sauce

Promotion - โปรโมชั่น

ข้าวผัดสุดดอ 890.-
Sood fired rice with Fried Soft-Shell Crab and Lump Crab

ข้าวยำปูก้อน 390.-
Spicy herb rice mixed with lump crab meat

ไข่ตุ๋นปูก้อน 390.-
Steamed egg topped with lump crab

ข้าวผัดปูก้อน 390.-
Egg fired rice top with lump crap meat

มาม่าผัดไข่ปูก้อน 390.-
Stir-fried Instant noodles top with lump crab

Promotion - โปรโมชั่น

ก้ามปูผัดพริกขี้หนูราดข้าว 240.-
Stir-fried crab with Thai chili

ข้าวผัดก้ามปู 240.-
Crab fried rice

บาม่าผัดขี้เมาก้ามปู 240.-
Stir-fried crab with instant noodles, chili and holy basil

ก้ามปูผัดกะเพราราดข้าว 240.-
Stir-fried crab with chili and basil

Seasonal ingredient - วัตถุดิบตามฤดูกาล

หอยก้ายเภานึ่ง (200g) 490.-
Steam boat clam

หอยก้ายเภาผัดใบโหระพา 490.-
Stir-fried Boat clam with holy basil

หอยหลอดผัดใบโหระพา 240.-
Stir-fried Razer clams with holy basil

ปลาแพะย่าง ราคาตามน้ำหนัก
Grilled mullet fish
(Price depend on weight)

Spicy salad - ยำ

ยำหมูสับโบราณ 150.-
Spicy glass noodle salad with minced pork

ยำทะเลโบราณ 290.-
Spicy glass noodle salad with pork and seafood

พล่ากุ้ง (แซ่บ๊วย) 290.-
Herb & chili paste salad with prawn

ยำทะเลรวม 290.-
A spicy Thai-style salad with seafood

ยำคอหมูย่าง 220.-
Juicy pork jowl grill spicy salad

ปลาหมึกสายนึ่งมะนาว 190.-
Steam squid with spicy & sour sauce

Prawn -กุ้ง (แซ่บ๊วย/กุลา)

กุ้งผัดพริกขี้หนู 290.-

Juicy prawns stir-fried with Thai chilies

กุ้งผัดพริกเกลือ 290.-

Stir-fried prawn with garlic and chili

กุ้งอบวุ้นเส้น 270.-

Baked prawn with glass noodle

กุ้งผัดกระเทียม 290.-

Crispy fried prawns topped with garlic

กุ้งทอดซอสมะขาม 290.-

Prawns in tamarind sauce and crispy onion

Soup - ต้ม

ต้มยำน้ำข้นกุ้งแช่บ๊วย 290.-
Creamy Tom yum soup with prawn

ต้มข่ากุ้งแช่บ๊วย 270.-
Creamy coconut soup with prawn

ต้มยำปากรอกุ้งแช่บ๊วย 290.-
Southern style spicy and soup with prawn

ต้มยำน้ำใสกุ้งแช่บ๊วย 290.-
ClearTom yum soup with prawn

มาม่าต้มยำทะเลน้ำข้น 290.-
Tom yum with instant noodle & seafood

Curry & Clear soup - แกงเผ็ด / ต้มจืด

แกงเผ็ดปูก้อน 490.-
Lump crab in red coconut curry

แกงปูใบชะพลู 490.-
Crab and betel leaf curry

แกงเผ็ดคอหมูย่าง 290.-
Grilled pork neck in red coconut curry

ต้มจืดทะเล 290.-
Clear soup with seaweed and seafood

ต้มจืดหมูสับ 150.-
Clear soup with seaweed and minced pork

Soft shell crab - ปูนิ่ม

ปูนิ่มทอดกระเทียม 450.-

Deep fired soft shell crab with crispy garlic

ข้าวผัดปูนิ่ม 490.-

Soft shell crab fired rice

ปูนิ่มผัดพริกเกลือ 490.-

Stir-fired soft shell crab with garlic and chili

Stir-fries vegetables -ผัดผัก

ปวยเล้งผัดกระเทียม 130.-
Spinach quickly tossed with gloden garlic

กะหล่ำปลีผัดน้ำปลา 80.-
Stir-fried cabbage with Thai fish sauce

ผัดผักบุ้งฝอยไฟแดง. 80.-
Stir-fried morning glory with chili

ยอดมะระไฟแดง 80.-
Stir-fried chayote leaves with chili

โต้วเหมี่ยวผัดกระเทียม 140.-
Pea sprouts stir-fried with crispy garlic

Fried /Grilled - ทอด ย่าง

คอหมูย่าง 240.-

Juicy grilled pork jowl with a smoky char

หมูก้อนทอด 85.-

Fried minced pork balls

ปลากะพงสามรส 190.-

Fried sea-bass with spicy sweet & sour sauce

จานเดี่ยว - Quick meal

ข้าวไข่ข้นปลาเหลืองพริกเกลือ 190.-
Scramble egg topped stir-fried yellow fish with chili and garlic

ข้าวไข่ข้นปลาเหลืองกะเพรา 190.-
Scramble egg topped stir-fried yellow fish with chili and basil

ข้าวไข่ข้นปลาเหลืองกระเทียม 190.-
Scramble egg topped stir-fried yellow fish with garlic

ข้าวไข่ข้นกุ้งพริกขี้หนู 220.-
Scramble egg topped stir-fried prawns with Thai chili

ข้าวไข่ข้นกุ้งพริกเผา 220.-
Scramble egg topped stir-fried prawns with chili paste and onion

ข้าวไข่ข้นกุ้งกระเทียม 220.-
Scramble egg topped stir-fried prawn with garlic and spring onion

จานเดี่ยว - Quick meal

ข้าวกระเพราหมูสับไข่ข้น 100.-
Scramble egg topped stir-fried basil with minced pork

ข้าวไข่ข้นยำปลากระป๋อง 150.-
Scramble egg topped spicy mackerel salad

หมูผัดพริกหยวกราดข้าว 80.-
Stir-fried pork with banana pepper

เส้นใหญ่ผัดกะเพราหมูสับ 80.-
Stir-fried rice noodle with minced pork basil and chilii

สุกี้น้ำทะเล 220.-
Thai style sukiyaki soup with seafood

สุกี้แห้งทะเล 220.-
Stir-fried Thai style sukiyaki with seafood

จานเดี่ยว - Quick meal

ข้าวไข่เป็ดกรอบหนังหมู 90.-
Crispy Sunny side up egg with pork crackling

ข้าวไข่เบียดกุ้ง 140.-
Crispy Sunny side up egg with prawns

ข้าวผัดไข่ 60.-
Classic Thai-Style fired rice with egg

มาม่าผัดไข่ 90.-
stir-fried egg with instant noodles

ข้าวยำคอหมูย่าง 220.-
Spicy herb rice mixed with grilled pork neck

ข้าวผัดต้มยำคอหมูย่าง 220.-
Spicy Thai fried rice with the bold flavor of Tom-yum top with grilled pork neck

จานเดี่ยว - Quick meal

ข้าวผัดต้มยำ 250.-
Spicy Thai fried rice with the bold flavor of Tom-yum and a mix of fresh seafood

ผัดไทยกุ้ง 160.-
Shrimp Pad-Thai

กุ้งขาวผัดพริกขี้หนูราดข้าว 140.-
Stir-fried shrimp with chili

ข้าวผัดกุ้ง 140.-
Shrimp fried rice

กะเพราทะเลราดข้าว 140.-
Stir-fried basil with shrimp & squid

ข้าวผัดทะเล 140.-
Squid & shrimp fried rice

จานเดี่ยว - Quick meal

ผัดซีอิ๊วปลาอินทรีย์ 170.-
Stir-fried rice noodle with soy sauce & King Mackerel

ผัดซีอิ๊วกุ้ง 150.-
Stir-fried rice noodle with soy sauce & shrimp

ราดหน้าปลากะพง 150 .-
Stir-fried rice noodle with fried seabass in gravy sauce

ราดหน้าปลากะพงเต้าซี่ 160.-
Stir-fried rice noodle with fried seabass in black bean sauce

ราดหน้ากุ้ง 150.-
Stir-fried rice noodle with prawns in gravy sauce

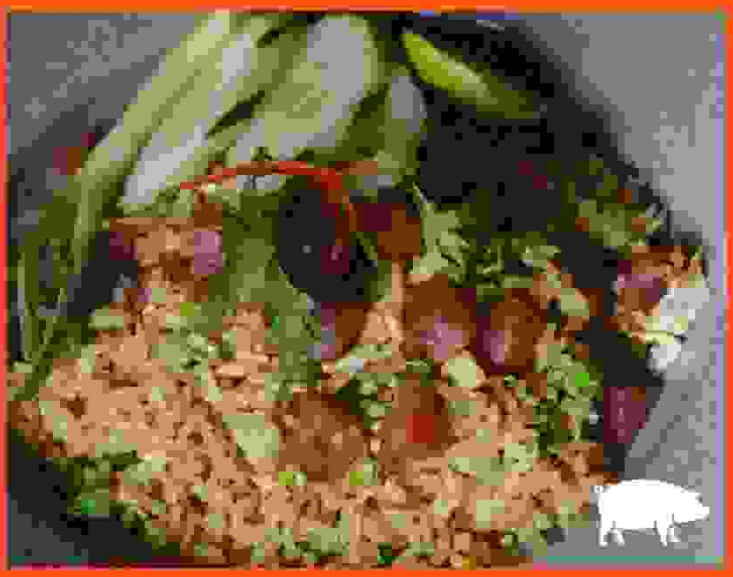
ข้าวราดปลากระป๋องแม่ผัว 100.-
Stir-fried sardines with egg & chili

จานเดี่ยว - Quick meal

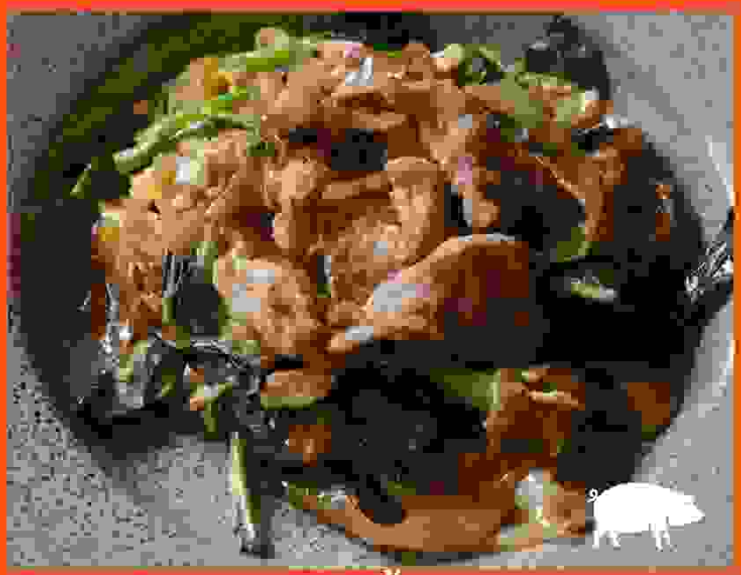
กะเพราหมูสับราดข้าว 70.-
Stir-fried basil with minced pork

ข้าวกะเพราหมูสับคลุก 70.-
Stir-fried rice and basil with minced pork

ข้าวผัดโบราณ 80.-
Pork fried rice with kale in black soy sauce



ข้าวผัดกุนเชียง 80.-
Chinese sausage fried rice



ผัดซีอิ๊วหมู 80.-
Stir-fried rice noodle with soy sauce and Pork

ราดหน้าหมู 80.-
Stir-fried rice noodle with pork in gravy sauce