

စဉ်	မာတိကာ	စာမျက်နှာ	စဉ်	မာတိကာ	စာမျက်နှာ	စဉ်	မာတိကာ	စာမျက်နှာ	စဉ်	မာတိကာ	စာမျက်နှာ	စဉ်	မာတိကာ	စာမျက်နှာ
၁။	ငါးပိဖုတ်ဆီဆမ်း Baked-shrimp paste sprinkled with oil	၁ - ၁	၁၁။	ဖမာပဲငါးပိချက် Bamar soy bean curry	၁၉ - ၂၀	၂၀။	သံပရာသီးသနပ် Lime pickle	၃၇ - ၃၈	၃၁။	ပုစွန်အကောင်ချဉ်တည်နည်း Home made shrimp pickle	၅၃ - ၅၄	၄၁။	ငါးကြင်းချဉ်တည်နည်း Home made mrigal pickle	၆၅ - ၆၆
၂။	ငါးပိထောင်း Pounded shrimp paste	၂ - ၂	၁၂။	ဖမာဘာလချောင် Bamar balachaung	၂၁ - ၂၂	၂၁။	ခံတက်ချဉ် Soused three-leaved caper	၃၉ - ၄၀	၃၂။	ငါးလေးချဉ်တည်နည်း Home made small fish pickle	၅၅ - ၅၆	၄၂။	ငါးကြင်းချဉ်ချက် Pickled mrigal curry	၆၇ - ၆၈
၃။	ငံပြာရည်ဖျော် Fish sauce dip	၃ - ၄	၁၃။	ရှောက်သီးငါးပိချက် Citron pulp relish	၂၃ - ၂၄	၂၂။	ကန်စွန်းရိုးနီချဉ် Soused red convolvulus	၃၉ - ၄၀	၃၃။	ပုစွန်အကောင်ချဉ်သုပ် Pickled shrimp salad	၅၇ - ၅၈	၄၃။	သရက်သီးအခြောက်သနပ် Dried mango pickle	၆၉ - ၇၀
၄။	ငံပြာရည်ချက် Cooked fish sauce	၅ - ၆	၁၄။	ငါးဖယ်အောင်းငါးပိကောင်ကြော် Fried whole pressed carplet	၂၅ - ၂၆	၂၃။	မုန်လာချဉ် Mild soused radish	၄၁ - ၄၂	၃၄။	ငါးလေးချဉ်သုပ် Pickled small fish salad	၅၇ - ၅၈	၄၄။	သရက်သီးအစိမ်းသနပ် Fresh mango pickle	၇၁ - ၇၂
၅။	ငါးပိရည်ဖျော် (ရိုးစိုး) Mashed pressed fish dip (ordinary)	၇ - ၈	၁၅။	ငါးမူငါးပိကောင်အစပ်ကြော် Fried stinging hot whole pressed catfish	၂၇ - ၂၈	၂၄။	ကြံမဆိုင် Fermented mustard green	၄၃ - ၄၄	၃၅။	ပုစွန်အကောင်ချဉ်ကြော် Fried pickled shrimp	၅၉ - ၆၀	၄၅။	မန်ကျည်းသီးသနပ် Tamarind pickle	၇၃ - ၇၄
၆။	ငါးပိရည်ဖျော် (ရှယ်) Mashed pressed fish dip (special)	၉ - ၁၀	၁၆။	မွေးသီးငါးပိချက် Indian hog plum shrimp paste relish	၂၉ - ၃၀	၂၅။	နှမ်းပတ်ချဉ်သုပ် Fermented sesame pulp salad	၄၅ - ၄၆	၃၆။	ငါးလေးချဉ်ကြော် Fried pickled small fish	၅၉ - ၆၀	၆။	ဂေါ်ဖိပန်းပွင့်သနပ် Cauliflower pickle	၇၅ - ၇၆
၇။	စိမ်းစားငါးပိရည်ဖျော် Shrimp paste dip	၁၁ - ၁၂	၁၇။	မန်ကျည်းသီးစိမ်းငါးပိချက် Green tamarind shrimp paste relish	၃၁ - ၃၂	၂၆။	နမ်းပတ်ချဉ်သုပ် Fermented sesame pulp salad	၄၇ - ၄၈	၃၇။	ပုစွန်အသားချဉ်တည်နည်း Home made prawn pickle	၆၁ - ၆၂	၇။	ပဲသီးသနပ် Long bean pickle	၇၇ - ၇၈
၈။	ပဲငံပြာရည်ဖျော် Soy sauce dip	၁၃ - ၁၄	၁၈။	ငါးပတ်ငါးဆားနယ်ချက် Salted sheatfish curry	၃၃ - ၃၄	၂၇။	ပဲပင်ပေါက်ဖောက်နည်း Home made bean sprouts	၅၁ - ၅၂	၃၈။	ပုစွန်အသားချဉ်သုပ် Pickled prawn salad	၆၁ - ၆၂	၈။	ရှမ်းမုန်ညင်းချဉ် Shan mustard pickle	၇၉ - ၈၀
၉။	ငါးပိသုပ် Shrimp paste salad	၁၅ - ၁၆	၁၉။	ပဲသီးငါးပိချက် Long bean with mashed pressed fish paste relish	၃၅ - ၃၆	၂၈။	ပဲတီချဉ် Soused bean sprouts	၅၁ - ၅၂	၃၉။	ငါးဖယ်ချဉ်တည်နည်း Home made featherback pickle	၆၃ - ၆၄	၉။	သဗ္ဗာသီးပသျှူးသနပ် Ethnic Malay cucumber pickle	၈၁ - ၈၂
၁၀။	ဖမာပဲငါးပိပြုလုပ်နည်း Home made Bamar soy bean	၁၇ - ၁၈	၂၀။	သံပရာချဉ် Soused lime	၃၇ - ၃၈				၄၀။	ငါးဖယ်ချဉ်သုပ် Pickled featherback salad	၆၃ - ၆၄			