

MYANMAR
TUMMOUR 1 BRANCH
KUAYTEAW 2 BRANCHES

LAOS
TUMMOUR
2 BRANCHES

THAILAND

TUMMOUR 94 BRANCHES
LAOYUAN 14 BRANCHES
JAEWHON 12 BRANCHES
PHO 23 BRANCHES
GRANNY'S CHICKEN RICE 1 BRANCH
KRUATHAI 1 BRANCH
DE TUMMOUR 1 BRANCH

CAMBODIA
TUMMOUR
1 BRANCH

ตำมั่ว

tummour

THE ORIGINAL THAI FOOD SINCE 1989

"อาหารรสจัด หนึ่เดียวตำ" (Spicy food, only one style)



ตำมั่ว
tummour

ลาว
มั่ว
by tummur



เฟอ



ข้าวมันไก่คุณย่า

KRUA THAI
By tummur

tummour
THE ORIGINAL THAI FOOD

THE ORIGINAL THAI FOOD SINCE 1989

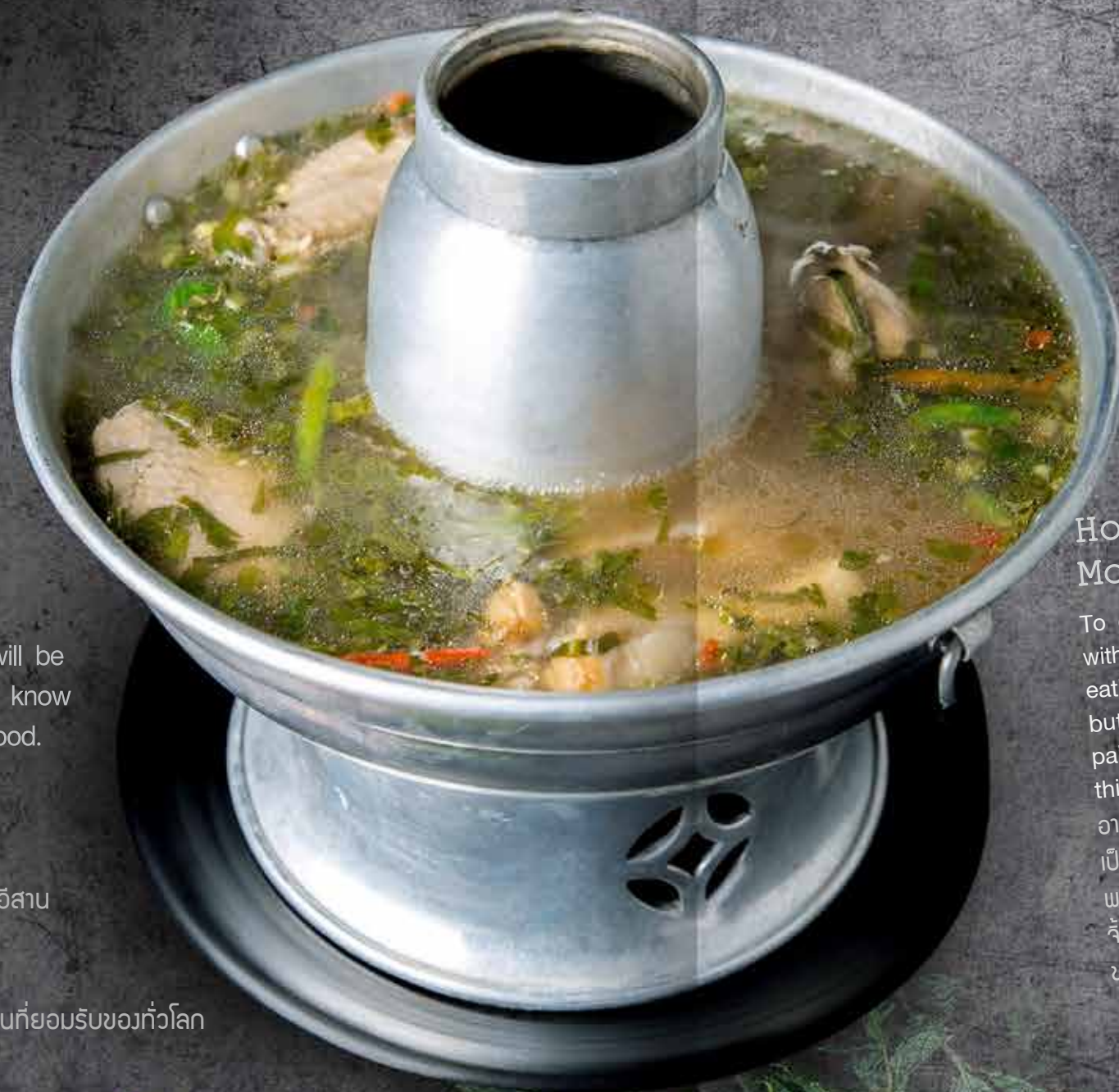
รสชาติแท้...ของความเป็นไทย



กินอยู่อย่างไทย

The history of Tummour is the history of Authentic Thai Food that has reached the hearts of Thais and foreigners for more than 28 years. Because of our passion and experience in Thai Food preparation we have as of today branches spread all over Thailand and Internationally with a total of more than 150 units. The authentic taste of Thai food will be served in every single dish, so that everybody will know and appreciate What is truly the Authentic Thai Food. This is the beginning of Tummour.

เรื่องราวของร้านอาหารอีสานซึ่งเปิดมานานกว่า 28 ปี
แปรรูปและสร้างแบรนด์ใหม่กลายเป็นร้านที่ติดกับสมัย
มีเอกลักษณ์แต่ยังคงความเป็นไทยแท้ ๆ เจ้าแรกในตลาดอาหารอีสาน
โดยมีการวางจุดยืนของแบรนด์ไว้อย่างชัดเจน
ภายใต้สโลแกนของร้านตำมั่ว คือ “อาหารรสจัด กัดเคี้ยวอร่อย”
สานต่อความมุ่งมั่นที่จะพัฒนาอาหารไทยอย่างต่อเนื่องเพื่อให้เป็นที่ยอมรับของทั่วโลก
ซึ่งปัจจุบันนี้มีกว่า 150 สาขาใน 4 ประเทศ



BANGKOK
PHNOM PENH
VIENTIANE
YANGON
TUMMOUR
SINCE 1989

How To Make Your Mealtime More Enjoyable

To eat like the Thais take a ball of rice the size of a quarter, make a slight indent with your thumb and use it to pinch or scoop up the papaya salad. We recommend eating SomTum with sticky rice because not only does it tone down the spicy chili but it also allows you to mop up the delicious sauce. SomTum can also be paired with fried chicken wings served best with “Hot and Spicy Chicken Soup” this is tasty and mellow with the authentic Thai taste.
อาหารไทยเกือบทุกชนิดมีรสจัด ยิ่งเป็นอาหารอีสาน รสชาติจะยิ่งมีความจัดจ้านโดดเด่น เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวอย่างมาก วิธีการให้อร่อยก็แสนง่าย ส้มตำสุตรต้นตำรับของร้านตำมั่ว พร้อมด้วยปีกไก่ทอดจิ้มกับน้ำจิ้มไก่เพื่อบรรเทาความเผ็ด ตามด้วยข้าวเหนียวร้อน ๆ จิ้มกับน้ำส้มตำ... อร่อยจนลืมเวลา ทำให้อาหารให้สมบูรณ์แบบขึ้นด้วยต้มแซ่บแบบฉบับ ของตำมั่วเพื่อชดน้ำชูปรองๆ ให้คล่องคอ แบบนี้ก็จะเรียกว่ารสชาติดีแท้...ขอความเป็นไทย



The Story of SomTum

The most popular dish on the Tummour menu is “SomTum”. SomTum originated in the Isaan area, Thailand’s northeast, where it was first made as a salad with fresh green papayas due to the abundance of the fruit in that region. The dish was created for its STRONG SPICY FLAVORS, not for sweetness, combining preserved crab, fermented fish sauce known as “Plara”, tamarind juice, beans, olives, salt and a little bit of palm sugar. SomTum can be eaten by itself, but more often with sticky rice which is available in small bags and served alongside



THE ORIGINAL THAI FOOD

Recommended

เมนูขายดี ดีตลอดกาล



ตำยักกาด (No.1)
TUM YOK THAD
(MIXED SONTUM PLATTER)
泰式大盘青蟹发酵鱼酱木瓜沙拉
160.-



ต้มแซ่บซี่โครงอ่อน (No.59)
HOT AND SPICY PORK RIBS SOUP
香辣猪肉排骨汤 **120.-**



ผัดหมี่มั่วกาด (No.29)
STIR-FRIED KORAT NOODLES THAI STYLE (L)
泰式呵叻炒米粉 (大) **150.-**



หมูยอกอด (No.40)
DEEP FRIED VIETNAMESE
PORK SAUSAGE
泰式炸越南香肠 (原味)
95.-



ปลาทึบทอดมั่ว (No.33)
DEEP FRIED TILAPIA FISH SERVED WITH
STIR-FRIED EGGPLANT IN OYSTER SAUCE
香炸红罗非鱼焖茄子
270.-



ยำผักหวานกุ้งสด (No.18)
DEEP FRIED MELIENTHA SUAVIS
SPICY SALAD WITH SHRIMP
凉拌虾仁酥甜菜 **110.-**



ปีกไก่ทอด (No.25)
DEEP FRIED CHICKEN WINGS (L)
炸鸡翅 (大) **235.-**



ตำมั่ว (No.2)
PAPAYA SALAD WITH
FERMENTED FISH SAUCE
AND RICE NOODLES
罐木瓜沙拉 (杂烩木瓜米粉发酵鱼酱沙拉)
75.-



ไก่บ้านทอดน้ำปลา (No.42)
DEEP FRIED WHOLE CHICKEN
WITH FISH SAUCE
鱼露炸鸡 **200.-**



แกงเห็ดสามอย่าง (No.52)
SPICY MIXED MUSHROOMS SOUP
泰式酸辣杂菇汤 **110.-**



More than two million dishes sold per year, has resulted in the purchase of 20 tons of Papaya per year from Thai agriculture, the 'Tummour' menu has spread around the world.

จากยอดขายปีละกว่า 2 ล้านจาน ทำให้มียอดการสั่งซื้อมะละกว่า 20 ตัน ต่อปี จากเกษตรกรไทย ในการประกอบเมนูนี้ สำหรับขายทุกสาขาทั้งในและต่างประเทศ

ตำมั่ว (Tummour)

Papaya Salad with Fermented Fish Sauce and Rice Noodles

The Signature Menu of Tummour, with its unique taste and meticulously selected ingredients gathered into this marvelous Tummour dish. Starting with white and crisp Papaya from Damnoen, juicy Pan lime, hot and spicy Chili, boiled field crab, and the most important thing is the rich taste of Tummour Fermented Fish Sauce.

เมนูแนะนำของทางร้าน ด้วยรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว จากวัตถุดิบชั้นเลิศที่เราคัดสรรมาเพื่อประกอบเมนูนี้ เริ่มตั้งแต่มะละกอจากตำบอง พิษณุโลก กรอบ มะนาวเป็นน้ำยำอเปรี้ยวกระปรเปรี้ยว รสชาติเด็ดได้ใจ ปรุงจัดตามลูกค้าที่จะไม่เปลี่ยน แปลงรสชาติอาหาร และน้ำปลาตำมั่ว สูตรฉบับขึ้น

THE ORIGINAL THAI FOOD

1. ต้มยำกาด
TUM YOK THAD
(MIXED SOMETUM PLATTER)
泰式大盘青蟹发酵鱼酱木瓜沙拉
160.-



Som Tum

(Papaya Salad)

ส้มตำ = อาหารประจำชาติ

2. ตำมั่ว
PAPAYA SALAD WITH
FERMENTED FISH SAUCE
AND RICE NOODLES
罐木瓜沙拉 (杂烩木瓜米粉发酵鱼酱沙拉)
75.-



3. ตำผลไม้
MIXED FRUITS SPICY SALAD
水果沙拉 80.-



6. ตำข้าว 75.-
PAPAYA SALAD WITH
RICE VERMICELLI NOODLES
青蟹发酵鱼酱米线木瓜沙拉



8. ตำไทย-ปู
PAPAYA SALAD WITH
DRIED SHRIMP AND CRAB
泰式青蟹乾虾木瓜沙拉
60.-



10. ตำลาวสูตรแม่น้อย
MAENOI LAOS SPICY SALAD
老挝青木瓜发酵鱼酱沙拉
55.-



4. ตำปูม้า
PAPAYA SALAD WITH BLUE CRAB
花蟹青木瓜沙拉
120.-



7. ตำไข่เค็ม
PAPAYA SALAD WITH SALTED EGG
泰式咸蛋木瓜沙拉
70.-



9. ตำแตง
CUCUMBER SPICY SALAD
黄瓜发酵鱼酱沙拉
60.-





Yum (SPICY SALAD)

ยำ = จักจ้านสไตส์ไทยๆ

11.ตำไทย

PAPAYA SALAD WITH
DRIED SHRIMP
泰式乾虾木瓜沙拉

60.-

12.ตำปู-ปลาร้า

PAPAYA SALAD WITH
FERMENTED FISH SAUCE AND CRAB
青蟹发酵鱼酱木瓜沙拉

60.-

13.ตำถั่วฝักยาว

YARD LONG BEAN SPICY SALAD
豇豆发酵鱼酱沙拉

60.-

14.ตำข้าวโพด

CORN SPICY SALAD
玉米沙拉

80.-

15.เกาเหลาปูม้า

BLUE CRAB SPICY SALAD
花蟹沙拉

160.-

16.ตำปู

PAPAYA SALAD WITH CRAB
青蟹木瓜沙拉

60.-

18.ยำผักหวานกุ้งสด

DEEP FRIED MELIENTHA SUAVIS
SPICY SALAD WITH SHRIMP
凉拌虾仁酥甜菜

110.-

20.ยำมาบ๋า

SPICY RAMEN NOODLES WITH
STEAMED VIETNAMESE PORK SAUSAGE
凉拌越南香肠方便面

95.-

17.ยำหมูยอ

VIETNAMESE PORK
SAUSAGE SPICY SALAD

凉拌越南香肠

110.-

19.ข้าวซอยปู(ยำขนมจีน)

RICE VERMICELLI NOODLES SPICY SALAD
WITH FERMENTED FISH SAUCE AND
VIETNAMESE PORK SAUSAGE
凉拌发酵鱼酱猪肉香肠米线

65.-

Tod Yang

(STIR- FRIED)

ทอด = ของแก้มที่จำเป็น

21. ปลากระพงโบราณ

DEEP FRIED SEA BASS SERVED WITH HERBS AND THAI CHILI PASTE SAUCE
古式香辣炸鲈鱼

390.-

22. พัดหมีมั่ว

STIR-FRIED KORAT NOODLES THAI STYLE (S)
泰式呵叻炒米粉 (小)

85.-

23. เอ็นไก่ทอดมั่ว

DEEP FRIED CHICKEN TENDONS
炸鸡肉腱

85.-

24. โคขุนจิ้มแจ่ว

GRILLED THAI-FRENCH BEEF SERVED WITH JAEW SAUCE
秘制肉眼牛排配酸辣酱

200.-

25. ปีกไก่ทอด

DEEP FRIED CHICKEN WINGS (S/L)
炸鸡翅 (小/大)

95.- / 235.-

26. กะหล่ำปลีทอดน้ำปลา

STIR-FRIED CABBAGE WITH FISH SAUCE
鱼露炸卷心菜

85.-

27. ปลาทึบทิมทอดกระเทียม

DEEP FRIED TILAPIA FISH WITH CRISPY GARLIC SERVED WITH SEAFOOD SAUCE
蒜香炸红罗非鱼

215.-

THE
ORIGINAL
THAI
FOOD

TUMMOUR
SINCE 1989

28.ปลากระพงทอดน้ำปลา

DEEP FRIED WHOLE SEA BASS SERVED
WITH PAPAYA SALAD SAUCE
鱼露炸鲈鱼配木瓜沙拉酱

365.-

29.ผัดหมี่มั่วภาค

STIR-FRIED KORAT NOODLES THAI STYLE (L)
泰式呵叻炒米粉 (大)

150.-

30.คอหมูย่าง

GRILLED PORK NECK
烤猪颈肉

110.-

31.หมูทอดเจียงฮาย

DEEP FRIED CRISPY PORK BELLY
WITH SOUR & SPICY SAUCE
泰式酸辣汁脆皮烧肉

110.-

32.ไก่บ้านนอกร(ไก่อร่นปลาหมึก)

STEAMED FERMENTED FISH SAUCE CHICKEN
WITH HERBS AND THAI CHILI PASTE
发酵鱼酱香草蒸鸡肉配辣酱

120.-

เมนูเด็ดสุดรสเด็ดเฉพาะครัวเรา

33

28

30

32

31

34

36

29

33.ปลาทึบต้มทอดมั่ว

DEEP FRIED TILAPIA FISH SERVED WITH
STIR-FRIED EGGPLANT IN OYSTER SAUCE
香炸红罗非鱼焖茄子

270.-

34.เห็ดทอดสามเกลอ

DEEP FRIED MIXED MUSHROOMS
酥炸杂菇

95.-

35.ขาหมูตำมั่ว

DEEP FRIED PORK KNUCKLE
SERVED WITH SOUR & SPICY SAUCE
脆皮猪脚

395.-

36.ทอดมันกุ้ง

DEEP FRIED SHRIMP CAKE
炸虾球

130.-

Tod Yang

(STIR- FRIED)

ทอด = ของแก้มที่จำเป็น



41

37.หมูหมักโคร

DEEP FRIED SOUR PORK SPARE RIBS

酸猪肉排骨

110.-

38.เนื้อแดดเดียว

DEEP FRIED MARINATED BEEF

炸牛肉

110.-

39.หมูแดดเดียว

DEEP FRIED MARINATED PORK

炸猪肉

95.-

40.หมูยอทอด

DEEP FRIED VIETNAMESE PORK SAUSAGE

泰式炸越南香肠 (原味)

95.-



37



40



38



39



42

41.ไส้กรอกอีสาน

THAI FERMENTED SAUSAGES

东北腊肠

95.-

42.ไก่บ้านทอดน้ำปลา

DEEP FRIED WHOLE CHICKEN WITH FISH SAUCE

鱼露炸鸡

200.-

43.ปากเป็ดทอด

DEEP FRIED DUCK LIPS

炸鸭嘴

110.-



43



Larb - Namtok

(SPICY CONDIMENT)

ลาบ = เมี่ยงจืดจ้านสไตล์ไทย

44. น้ำตกปลาทอด

DEEP FRIED TILAPIA FISH
IN SPICY CONDIMENT

酸辣汁深煎鱼

235.-

46. น้ำตกคอหมูย่าง

GRILLED PORK NECK
IN SPICY CONDIMENT

香辣凉拌烤猪颈肉

110.-

45. แซ่บนิวเอินซ้อไก่

DEEP FRIED CHICKEN TENDONS
SPICY SOUR SALAD

凉拌酸辣炸鸡肉腿

100.-

47. ลาบเป็ด

DUCK SPICY SOUR SALAD

凉拌酸辣碎鸭肉

120.-

48. ตับหวาน

PORK LIVER SPICY SOUR SALAD

凉拌酸辣猪肝

120.-

49. ลาบหมู

PORK SPICY SOUR SALAD

凉拌酸辣碎猪肉

110.-

50. แซ่ลมอนน้ำตก

FRIED SALMON IN SPICY CONDIMENT

酸辣汁烤三文鱼

215.-

BANGKOK
PHNOM PENH
VIENTIANE
YANGON

TUMMUR
SINCE 1989

Tom Zap

(SPICY SOUP)

ต้มแซ่บ = เผ็ดร้อนแบบไทยๆ

51.แกงเห็ดพาะ(แซลมอน)

SPICY PUFFBALL MUSHROOM SOUP WITH SALMON
泰式酸辣三文鱼马勃菇汤

160.-

52.แกงเห็ดสามอย่าง

SPICY MIXED MUSHROOMS SOUP
泰式酸辣杂菇汤

110.-

53.แกงอ่อมเนื้อโคขุน

THICK SOUP WITH THAI FRENCH BEEF
AND MIXED VEGETABLES

酸辣香草牛肉汤

160.-

54.แกงอ่อมไก่บ้าน

THICK SOUP WITH CHICKEN
AND MIXED VEGETABLES

酸辣香草鸡肉汤

110.-

55.แกงอ่อมแซลมอน

THICK SOUP WITH SALMON
AND MIXED VEGETABLES

酸辣香草三文鱼肉汤

160.-

56.แกงหน่อไม้ใบย่านาง

THICK SOUP WITH BAMBOO SHOOT
AND YA NANG LEAVES

酸辣香草竹笋汤

110.-



53



52



56

57.ต้มแซ่บหมูสะเด็ด

HOT AND SPICY GROUND PORK SOUP

香辣猪肉汤

110.-

58.ซุ๊ปเปอร์ไก่

HOT AND SPICY CHICKEN SOUP

酸辣鸡汤

200.-

59.ต้มแซ่บซี่โครงอ่อน

HOT AND SPICY PORK RIBS SOUP (S/L)

香辣猪肉排骨汤 (小/大)

120.-/200.-



57



59



58



54



55



60.เส้นก๋วย
RICE NOODLES
米粉
20.-

62.กากหมู
PORK CRACKLING
猪油渣
30.-

64.ขนมจีน
RICE VERMICELLI
NOODLES
米线
20.-

61.ข้าวเกรียบ
FRIED SHRIMP CHIPS
泰国香酥虾片
20.-

63.ข้าวสวย
COOKED RICE
米饭
20.-

65.ข้าวเหนียว
STICKY RICE
糯米
20.-

66.ลูกตาลลอยแก้ว
PALMYRA FRUIT IN SYRUP
海底椰冰甜品 45.-

67.สละลอยแก้ว
SALACCA IN SYRUP
蛇皮果冰甜品 45.-

68.โอเลี้ยง
THAI BLACK
COFFEE
冰黑咖啡
30.-

69.ชาดำเย็น
THAI TEA
冰红茶
30.-

70.น้ำแข็ง
ICE
冰块
3.-

71.น้ำดื่ม
WATER
白水
20.-

72.โค้ก รัฟล (เต็มไม้อัน)
COCA COLA (REFILL)
可乐 (无限续杯)
49.-

73.เบียร์สิงห์
SINGHA BEER
泰国狮牌啤酒
130.-

74.เบียร์ไฮเนเก้น
HEINEKEN BEER
喜力啤酒
140.-



tummour



f ท่ามั่ว ต้นตำรับ @ spicygang

ภาพเพื่อใช้ในการโฆษณาเท่านั้น
Photo are for reference only