

Panna

MENU





At Panna Sourdough Craft Cafe

You can indulge in freshly made delights with sourdough bread... Experience the best brunch in town with our curated menu featuring freshly baked sourdough bread. Whether you're an early bird or prefer a leisurely midday meal, our all-day brunch menu has something for everyone.

Why Sourdough?

Our sourdough bread is handcrafted and naturally fermented, giving it a distinct tangy flavor and a satisfying texture. It's not just delicious - it's also packed with nutrients and easier to digest.

Why Panna Sourdough Craft Cafe?

Quality Ingredients: It is our mission to use only fresh, natural and organic ingredients such as home-grown sourdough starter, eggs and vegetables. Plus, our signature sourdough breads are baked fresh everyday.

Convenience: Enjoy our delicious brunch menu without leaving your home.

Quick Service: Our efficient delivery ensures your food arrives promptly and in perfect condition.

Recommended MENU



Crispy Crab Cake

Panko-coated crabcake served with silky veloute sauce and herbal green oil

295.-



Garlic Shrimp

Sauteed garlic shrimp served with toasted shokupan sourdough

295.-



Avocado Toast

Mashed avocado served on bed of toasted sourdough bread, and topped with poached eggs

295.-



Tuna Avocado Decker

Three-layer sandwich filled with mashed avocado and topped with seared pepper-crusted tuna

395.-



Beef Tenderloin Sandwich

Silky succulent roasted beef tenderloin sandwich stuffed with sauteed onion and bell pepper

425.-



Egg Benedict

The most popular brunch dish, for the poached eggs, Canadian bacon and hollandaise sauce lover

355.-



Mushroom Oatmeal Risotto

Savory risotto-style cheese oatmeal topped with sauteed mushroom, olive oil and parsley dust

195.-



Bacon & Egg Garman Pancake

A "MUST TRY" signature "BIG" pancake served with bacon and egg

375.-



Strawberry French Toast

Sourdough shokupan French toast topped with fresh strawberry and raspberry coulis

355.-

Scrumptious SOUP



Roasted Tomato Bisque Soup

Creamy luscious roasted tomato soup

ซูปมะเขือเทศย่าง

ซูปมะเขือเทศย่างอรรอยนุ่มเนียนลิ้น

145.-



Mushroom & Truffle Soup

Aromatic cream of mushroom scented with truffle, topped with milk foam and parsley

ซูปครีมเห็ดและทรัฟเฟิล

ซูปครีมเห็ดและทรัฟเฟิลหอม ๆ เสิร์ฟมาพร้อมขนมปังอบกรอบ

185.-



Crudites & Hummus

Middle East chickpea dip served with fresh and crunchy celery, carrot, cucumber and bell pepper

ดิปถั่วลูกไก่สไตล์ตะวันออกกลาง
เสิร์ฟมาทั้งแครอท เซลลอรี่ แดงกวาและ
พริกหวานที่สดกรอบ

195.-



Shrimp Panzanella Salad

Modern Tuscany bread salad with grilled shrimp and French vinaigrette

สลัดขนมปังสไตล์ทัสคานี
เสิร์ฟมาทั้งกุ้งย่างและน้ำสลัดไวน์ขาว

375.-



Avocado Cucumber Salad

Avocado-cucumber-tomato salad served with tangy balsamic dressing

สลัดอะโวคาโด

แต่งกวาญี่ปุ่นและมะเขือเทศ เสิร์ฟมาทั้ง
น้ำสลัดบัลซามิกรสเข้มข้น

345.-



More than simple
SALAD

The price is including Vat 7 %, no service charges.



Falafel Pearl

Crispy fried falafel served on bed of sweet bell pepper coulis, topped with mixed green salad

ฟาลาเฟลเพิร์ล

ถั่วลูกไก่บดผสมเฮิร์บนานาชนิด
ปั่นเป็นก้อนกลมนำไปทอด พอกรอบด้านนอก
เสิร์ฟมากับซอสพริกหวานย่าง เป็นอาหารสุขภาพ
ที่ทั้งกินง่ายและอร่อย

185.-



Sauteed Mushroom

Sauteed mushroom drizzled with balsamic reduction, served with truffle sourcream and crostini

เห็ดผัดน้ำมันมะกอกราดด้วยซอสบัลซามิก
เสิร์ฟมากับครีมเปรียวทรัฟเฟิลและขนมปังกรอบ

215.-



Potato Confit

Rumptious potato chunks tenderly confit in olive oil, served with green goddess mayo and topped with parmesan cheese

มันฝรั่งกึ่งพิ

มันฝรั่งชิ้นเต็มปากเต็มคำ กึ่งพิมาใน
น้ำมันมะกอก แล้วนำไปจี่ให้เกรียมนิดๆ
โรยหน้าด้วยชีส เสิร์ฟมากับกรีนก็อดเดสมายो

185.-



variety of delectable APPETIZER



Butter Chicken or Murgh Makhani

famous Indian curry served with Panna Sourdough Shokupan, perfect harmony of spices, tender chicken, creamy butter, and smooth tomato & cashew sauce

บัตเตอร์ชิกเก้น

แกงอินเดียยอดนิยมที่เสิร์ฟมาพร้อมกับ Sourdough Shokupan มีหอมกลิ่นมาซาลาและเนยสด เผ็ดน้อยๆ เพิ่มความเข้มข้นอร่อย ติดลิ้นด้วยโยเกิร์ต มะเขือเทศและเม็ดมะม่วงหิมพานต์

275.-

Garlic Shrimp

Sauteed garlic shrimp served with toasted shokupan sourdough

กุ้งผัดน้ำมันมะกอกและกระเทียม

กุ้งกระเทียมสโตนส์เป้น ผัดกับน้ำมันมะกอก เสิร์ฟมาพร้อมกับขนมปังขาวโตวจ์

295.-



Quesadilla

Mexican pizza stuffed with sauteed bell pepper, roasted chicken, served with spicy salsa and sourcream

เม็กซิกันพิซซ่า

ผัดกับไก่ย่างกระเทียม เสิร์ฟมาพร้อมกับซอสซ่าและครีมเปรี้ยว

295.-



Panna Crab Cake

Panko-coated crab cake served with silky veloute sauce and herbal green oil

ป๊านนาแครบเค้ก

เนื้อปูผสมมันฝรั่งปั่นก่อนชุบเกล็ดขนมปังทอด เสิร์ฟมาพร้อมกับซอสเวอลูว์ที่นุ่มเนียนผสมด้วยน้ำมันสมุนไพรหอมลงตัว

295.-

Panna signature sourdough SANDWICH

V
Veggie

Grilled Cheese Sandwich

Goopy cheese sandwich stuffed with grilled portobello

แซนด์วิชกริลล์ชีส

แซนด์วิชชีสอบมาเยิ้ม ๆ สอดไส้เห็ดพอร์โทเบลโลย่างหอม ๆ

285.-

Breakfast Bagel Sandwich

Sourdough bagel, toasted and served with scrambled egg, lettuce, tomato and canadian bacon, added more crunch with crispy bacon

แซนด์วิชเบรกฟาสต์เบเกิล

ชาวโดวจ์เบเกิลเสิร์ฟมาเป็นแซนด์วิชกับไข่สแครมเบิ้ล ฟินเลย์ มะเขือเทศ เบคอนแคนาดาเนียนและเพิ่มความกรุบกรอบด้วยเบคอนกรอบ

295.-

Egg & Smoked Salmon English Muffin

Scrumptious smoked salmon and scrambled egg English muffin sandwich

แซนด์วิชไข่กับแซลมอนรมควัน

อิงลิชมัฟฟินไข่กับแซลมอนรมควัน อร่อยแบบเต็มปากเต็มคำ

325.-



Duck Confit Sandwich

Flavour bursting schredded slow cook duck, orange marmalade and pickled jalapenos sandwich

แซนด์วิชเป็ดกงฟี

แซนด์วิชเป็ดกงฟีนุ่ม ๆ หอมแยมส้มและพริกจากราปิโนดองครบรสเปรี้ยวหวาน มัน เค็ม

325.-

Roasted Beef Tenderloin Sandwich

Sandwich Silky succulent roasted tenderloin sandwich stuffed with sauteed onion and bell peppe

แซนด์วิชเนื้อสันใน

แซนด์วิชเนื้อสันในสอดไส้พริกหวาน ผัดหอมใหญ่ ให้รสชาตินุ่มนวลชวนฝัน

425.-

Double towerlicious DECKER



Tuna Avocado Decker

Layer sandwich filled with mashed avocado seared tuna and mixed greens

เด็กเคอร์แซนด์วิชทูน่ากับอะโวกาโด

แซนด์วิชขนมปังผ่าครึ่งเรียงสามชั้น เสิร์ฟมากับทูน่าย่าง สอดไส้ด้วยอะโวกาโดบด

395.-



Shrimp & Egg Decker

Sourdough layer sandwich filled with silky egg salad and topped with buttery shrimp and mixed greens

เด็กเคอร์แซนด์วิชกุ้งกับสลัดไข่

แซนด์วิชขนมปังผ่าครึ่งเรียงสามชั้น เสิร์ฟมากับกุ้งผัดเนย สอดไส้ด้วยสลัดไข่ ตกแต่งด้วยผักสลัด

325.-



Chicken Ceasar Decker

Layers of toasted half-sliced sourdough bread filled with silky potato salad, topped with grilled chicken and caesar dressing

เด็กเคอร์แซนด์วิชไก่ซีซาร์

แซนด์วิชขนมปังผ่าครึ่งเรียงสามชั้น สอดไส้ด้วยสลัดมันฝรั่ง ท็อปด้วยไก่ย่างซอสซีซาร์

275.-



Grilled Veggies and Scrambled Egg Decker

Tier of 3 half-sliced toasty sourdough bread filled with scrambled egg, topped with grilled veggies and balsamic glaze

เด็กเคอร์แซนด์วิชผักย่างกับไข่สครีมเบิ้ล

แซนด์วิชสามชั้นสอดไส้ด้วยไข่สครีมเบิ้ลนุ่มๆ ท็อปด้วยพริกหวานและเห็ดย่างราดซอสบัลซามิก

195.-

Avocado Toast

Perfect dish for avocado lover, served on bed of toasted sourdough bread, and topped with poached eggs

ขนมปังหน้าอะโวคาโดทอด

เสิร์ฟมากับขนมปังชาวโดวจ์ และไข่ดาวน้ำ

295.-



Panna Celebrated BRUNCH

Egg Benedict

The most popular brunch dish, for the poached eggs and hollandaise sauce lovers

ไข่เบเนดิกต์

ไข่ดาวน้ำและแกละนาคือเบคอนราดด้วย
ซอสฮอลแลนด์ส ที่รสจัดแต่นุ่มเนียน
เสิร์ฟมากับชาวโดวจ์อิงลิชฟลิป

355.-

**“The only thing better than brunch is
brunch with friends”**



English Breakfast

Classic breakfast combination of eggs, beans, sausages and vegetables. You can choose the eggs to be fried or scrambled.

อาหารเช้างดิมสไตส์อังกฤษ

ประกอบด้วยสตูว์ ไข่ทอดและผักที่คุณสามารถเลือกได้ว่าจะรับเป็นไส้ดาวหรือไส้คน

295.-

French Omelet

Silky French omelet served on bed of bean stew and topped with sauteed mushroom

ออมเล็ตสไตล์ฝรั่งเศส

เสิร์ฟมากับเห็ดผัดและสตูว์ถั่วลูกไก่

295.-

The price is including Vat 7 %, no service charges.

Celerate your own **BRUNCH**

Design your own brunch by choosing this template brunch idea in the step 1, then choosing the sauces in step 2 and finish your own designed brunch by choosing the topping from the step 3

STEP 1 Choose Brunch Starter

Poached Egg
Sourdough Muffin

150.-

Cheese Omelet
Sourdough Toast

150.-

Scrambled
Sourdough Muffin

150.-

Fried Egg
Sourdough Bagel

150.-

STEP 2 Choose Sauces

Bean Stew

80.-

Raspberry Sauce

80.-

Hollandaise Sauce

80.-

Stawberry Jam

60.-

STEP 3 Choose Toppings

3 Bacon Strips

120.-

2 Canadian Bacon

90.-

2 Sausages

80.-

Salmon 50 g.

180.-

Sauteed Mushroom

90.-

Half Avocado

90.-

Sauteed Cherry Tomato

80.-



Warm and succulent OATMEAL



Mushroom Oatmeal Risotto

Savory risotto-style cheese oatmeal topped with sauteed mushroom, and parsley dust

โอ้ตมีลริซ็อตโต้เห็ด

โอ้ตมีลริซ็อตโต้ที่เพิ่มรสเข้มข้นด้วยชีส
เสิร์ฟมากับ เห็ดผัดน้ำมันมะกอก
และโรยหน้าด้วยพาสลีย์

195.-



Egg & Bacon Oatmeal Risotto

The best breakfast duo: Savory risotto-style cheese oatmeal served with fried egg and crispy bacon

โอ้ตมีลไข่ดาวเบคอน

โอ้ตมีลริซ็อตโต้หอมๆกับไข่ดาวและเบคอน
อันอร่อยลงตัวสุดๆ

225.-



Berry Berry Oatmeal

Creamy vanilla oatmeal topped with sourdough muesli, fresh strawberry and blueberry, drizzled with light biscoff sauce

โอ้ตมีลเบอร์รี่เบอร์รี่

โอ้ตมีลรสวานิลลา กับสตอร์วเบอร์รี่, บลูเบอร์รี่สด
และซาวโดว์จ์มูสลิราดด้วยซอสบิสคอฟ

225.-



Apple Crumble Oatmeal

Creamy vanilla oatmeal topped with sourdough crumble, fresh green apple, and drizzled with light biscoff sauce

โอ้ตมีลแอปเปิ้ลครัมเบิ้ล

โอ้ตมีลรสวานิลลาเสิร์ฟมากับแอปเปิ้ลเขียว
สไลซ์ ซาวโดว์จ์กรัมเบิ้ลและซอสบิสคอฟ

195.-



Frenchshokupan TOAST



Banana & Chocolate French Toast

Panna's signature dish, sourdough shokupan French toast topped with pan-seared banana and dark chocolate ganache

โซคุปังชาวโดวจ์เฟรนช์โทสต์กล้วย
โซคุปังชาวโดวจ์เฟรนช์โทสต์ เสิร์ฟ
มาทกับกล้วยหอมและซอสช็อกโกแลต

325.-



Strawberry French Toast

Panna's signature dish, sourdough shokupan French toast topped with fresh strawberry and raspberry coulis

โซคุปังชาวโดวจ์เฟรนช์โทสต์สตรอว์เบอร์รี่
เสิร์ฟมาทกับสตรอว์เบอร์รี่และ
ซอสราสพ์เบอร์รี่

355.-



Bacon French Toast

sourdough shokupan French toast served with baked bacon

โซคุปังชาวโดวจ์เฟรนช์โทสต์เบคอน
ทำจากขนมปังโซคุปังชาวโดวจ์ เสิร์ฟมา
ทกับเบคอนอบกรอบ

325.-

Garman oven baked **PANCAKE**

Apple & Brie German Pancake

German pancake with
sliced apple and
sliced brie cheese

แพนเค้กสไตล์เยอรมัน
แอปเปิ้ลและชีสบริ
เสิร์ฟมาทั้งแอปเปิ้ลและชีสบริ

375.-

Bacon & Egg German Pancake

A signature "BIG" pancake served
with bacon and fried egg

แพนเค้กสไตล์เยอรมันจานโต
เสิร์ฟมาทั้งไข่ดาว เบคอนกรอบและ
มะเขือเทศ

375.-

Berry Berry German Pancake

German pancake with berries

แพนเค้กสไตล์เยอรมัน
เสิร์ฟมาทั้งสตอว์เบอร์รี่และบลูเบอร์รี่

375.-

including Vat 7 %, no service charges.



Sourdough bread contains higher level of vitamins, minerals and antioxidants than other breads.

It is also easier to digest since the sourdough long fermentation process helps break down large compounds found in grains, such as gluten proteins.

Sourdough starter considered prebiotics, which helps promoting digestive system, and improving gut health.



Contact Us:

Address: 36/4 Pan Rd., Bangrak, Silom,
Bangkok, Thailand, 10500

Tel: 082-218-4989

LINE: @pannasourdough

Opening Hours: Tuesday – Sunday, 9:00 AM – 6:00 PM
(Closed on Mondays)