



# ตระเวนกิน

ชิลล์จริง..... สบายจริง..... ซอบจริง..... อิ่มจริง..... อร่อยจริง.....

ความรู้สึกทั้งหมดที่กล่าวมานี้ "ตระเวนกิน" ได้มาสัมผัสด้วยตัวเอง และอยากจะนำมาบอกต่อกับมิตรรักนักกินทุกคนให้ได้ รับรู้ ว่าในเมื่อเราได้พาตัวและกระเปาะน้อยๆ ที่เที่ยวหาอาหารมานั่งกินข้าวอยู่ที่ร้านอาหารชื่อว่า "Steve Café & Cuisine Riverside" (สตีฟ คาเฟ่ แอนด์ ครุยซีน) ซึ่งตั้งอยู่ตรงริมแม่น้ำเจ้าพระยา ใกล้กับท่าหน้าวัดเทวราชกุญชร

แม้ว่าชื่อร้านจะดูเป็นฝรั่งสักหน่อย แต่ถ้ามาถึงร้านแล้วจะรู้ว่ามีความเป็นไทยสูง เพราะทันทีที่เมื่อเราได้ย่างก้าวเข้ามาถึงร้าน Steve แห่งนี้ เราต้องถอดรองเท้าเดินเข้ามาถึงบ้านหลังเล็กที่ตั้งอยู่ริมแม่น้ำเจ้าพระยา ซึ่งถูกตกแต่งให้เป็นร้านอาหารที่มีบรรยากาศ



บรรยากาศที่อบอุ่นสบายๆ

ชวนนั่งแบบชิลชิล ได้อารมณ์เหมือนเราได้มานั่งกินข้าวบ้านญาติหรือบ้านเพื่อน

มีส่วนของระเบียงบ้านที่จัดโต๊ะนั่งให้นั่งชมวิวของแม่น้ำเจ้าพระยาอย่างใกล้ชิด ได้นั่งมองพระอาทิตย์ตกดินยามเย็น มองเห็นวิวสะพานพระราม 8 อันสวยงาม ท่ามกลางสายลมธรรมชาติพัดเย็น และในส่วนของตัวบ้านด้านใน ก็จัดเป็นมุมโต๊ะนั่งสบายๆ และยังมีส่วนของโต๊ะนั่งด้านในร้านที่มีห้องแอร์บริการด้วยอยู่ 2 ห้อง ตกแต่งทาสีห้องมีสีสันสดใส ชวนนั่งแบบผ่อนคลาย

นี่แค่บรรยากาศก็กินขาดแล้ว ส่วนเรื่องอาหารการกินต้องบอกว่า ที่ร้านสตีฟนี่นำเสนออาหารไทยแท้แบบโบราณให้ได้ลิ้มลองกัน แถมยังเป็นอาหารไทยที่เน้นความเป็นอาหารโฮมเมด คือ ทางร้านมีแม่ครัวฝีมือเอกที่ทั้งคิดค้นสูตรอาหารและปรุงอาหารด้วยตัวเองแบบจานต่อจาน และใส่ใจในเรื่องของการคัดสรรวัตถุดิบที่มีคุณภาพเท่านั้น บวกกับความพิถีพิถันในการปรุงอาหารแบบใส่ใจ คำนี้ถึงเรื่องสุขภาพของคนกิน โดยการไม่ใส่ผงชูรสในอาหารทุกจาน ทำให้กินได้อย่างสบายใจ

เมนูอาหารไทยของที่นี่มีให้เลือกสั่ง มากินหลายหลากทั้งต้ม ยำ แกง ผัด เรียกได้ว่ามีกว่า 100 เมนู แถมยังมีเมนูอาหารหมูนเวียน

เปลี่ยนใหม่ทุก 3 เดือน เพื่อไม่ให้ลูกค้าจำเจกับอาหาร จะได้ลิ้มลองอาหารใหม่ๆ อยู่เสมอ

ในเมื่อเราได้เลือกสั่งเมนูจานเด่นที่ทางร้านแนะนำว่า ถ้ามาที่ร้านแล้วไม่ควรพลาดต้องสั่งเมนูเหล่านี้มาชิมกันให้ได้ ว่าแล้วก็มีลิ้มรสเมนูแรกกันเลย มีชื่อว่า **เมี่ยงคะน้า** (160 บาท+) เป็นอาหารออเดิร์ฟสูตรไทยโบราณ มาแบบครบเครื่องคือผักคะน้าที่เลือกมาแต่ใบอ่อนๆ และเน้นใบใหญ่ๆ มีกุ้งแห้ง มะพร้าวคั่ว ถั่วลิสงคั่ว หอมแดง มะนาว ชিং กากหมูทอด พริกชี้หนู และน้ำเมี่ยงสูตรพิเศษที่เคี่ยวด้วยน้ำตาลปีบและใส่กะปิปรุงรสชาติเคี้ยวหนานกว่า 6-7 ชม. ได้น้ำเมี่ยงเข้มข้น ห่อผักคะน้าใส่เครื่องเมี่ยงทุกอย่างตามใจชอบ ราดด้วยน้ำเมี่ยงแล้วห่อเป็นคำส่งเข้าปาก เคี้ยวกรั้วมคำโตสัมผัสได้ถึงความกรุบกรอบของใบคะน้าที่ไม่ขมปากและได้รสชาติกลมกล่อมของน้ำเมี่ยงที่หอมหวานกลมกล่อมเข้ากับเครื่องเมี่ยงทุกอย่างเคี้ยวอร่อยลงตัว

จานต่อมาที่ถูกเสิร์ฟขึ้นโต๊ะ คือ **ยำถั่วพู** (150 บาท+) ทางร้านนำถั่วพูไปลวก แล้วนำมายำกับเครื่องยำสูตรเฉพาะ ปรุงรสตามสูตรเด็ด ใส่หอมเจียว ใส่กุ้งตัวโต เนื้อไก่ฉีก และใส่น้ำพริกเผาที่ไม่เผ็ดมากลงไปคลุกเคล้าด้วย และมิใช่ต้มมาให้กินเคี้ยวอีกด้วย ลิ้มลองยำถั่วพูอร่อยถูกปากตรงที่ถั่วพูกรอบเข้ากับน้ำ

# "STEVE" มนต์เสน่ห์อาหารไทย รสโดนใจ ชิลริมน้ำเจ้าพระยา

ย่ำรสจัดจ้านออก 3 รสเปรี้ยว หวาน เค็ม เจือรสเผ็ดนิดๆ จากน้ำพริกเผา

ต่อกับมาลิ้มรส **ปลาสลิดทรงเครื่อง** (180 บาท+) ทางร้านจะเลือกใช้แต่ปลาสลิดที่เนื้อไม่เค็มมากและตัวใหญ่ นำมาแล่เอาแต่เนื้อและสับละเอียด ก่อนจะนำมาคั่วกับเครื่องแกงเผ็ดที่ทางร้านโขลกเอง และปรุงรสชาติเน้นออกหวานหน่อย คั่วมาแบบแห้งๆ โรยหน้าด้วยหอมเจียว เสริฟมาร้อนๆ กินแล้วปลาสลิดเคี้ยวกรอบออกรสหวานนำ เผ็ดนิดๆ ถูกลิ้นดีแท้

แล้วมาลิ้มรส **หมกปลากลายสมุนไพร** (180 บาท+) เป็นหมกปลาที่ทางร้านคิดสูตรขึ้นมาโดยเฉพาะ เลือกนำปลากลายแห้งๆ มาซุกเอาแต่เนื้อล้วนๆ มาผสมกับสมุนไพรไทยๆ อย่าง ตะไคร้ ใบมะกรูด ใบโหระพา พริกชี้ฟ้า และปรุงรสใส่ขมิ้นนิดหน่อย แล้วหมกไว้ให้เนื้อปลาจับตัวนาน 4-5 ชม. แล้วจึงนำมานึ่งให้สุก เสริฟมาร้อนๆ กับน้ำจิ้มสูตรเด็ด กินหมกปลากลายเนื้อปลาแน่นหอมกลิ่นสมุนไพร ได้รสชาติเครื่องสมุนไพรเต็มปากเต็มคำ

ส่งท้ายมาชดน้ำร้อนๆ สุดแซบ กับเมนู **แกงไหลบัวปลากะพง** (180 บาท+) เป็นเมนูเด่นขายดีที่แทบทุกโต๊ะต้องสั่งมากินกัน เพราะทางร้านโขลกเครื่องแกงเอง ซึ่งจะใช้พริกกระเทียมที่ให้ความเผ็ดร้อนใส่มาในเครื่องแกงด้วย และยังใส่ขมิ้นที่ส่งตรงมาจากชุมพร ทำให้ได้น้ำแกงที่มีสีเหลืองสวยและหอมขมิ้นอ่อนๆ เวลาได้ชดน้ำแกงอันเผ็ดจัดจ้าน และก็มีเนื้อปลากะพงนุ่มหวาน และใส่ผักอย่างไหลบัว (หรือจะเลือกใส่ผักอย่างอื่นก็ได้) ที่เคี้ยวกรอบให้ได้กินกันอร่อยถูกปากโดนใจมากๆ เลย เรียกว่าเมนูเหล่านี้ล้วนแต่เป็นเมนูจานเด็ดที่ชวนลองลิ้มก็อย่างที่บอกไว้ที่มีอาหารไทยมากมายให้ได้เลือกชิม จึงยังมีเมนูอื่นๆ ที่น่ากินอีกเพียบ อาทิ **หมูย่างตะไคร้พริกชี้หนูสด** (180 บาท+) **ปลากะพง 2 น้ำ** (390 บาท+) **หมูผัดกะปิ** (160 บาท+) **ปูนิ่มผัดพริกไทยดำ** (200 บาท+) **ห่อหมกทะเล** (180 บาท+) ฯลฯ

เอาเป็นว่าถ้าหากมิตรรักนักกินคนไทยเป็นแฟนพันธุ์แท้อาหารไทย อยากจะชวนให้มาลิ้มลองอาหารไทยแท้แบบโบราณยังร้าน "Steve" แห่งนี้ เพราะจะได้สัมผัสทั้งความอึดอเมกกับอาหาร และเอิบอึดใจกับบรรยากาศร้านที่ชวนนั่งริมแม่น้ำเจ้าพระยา ■



เมี่ยงคะน้า



ยำถั่วพู



ปลาสลิดทรงเครื่อง



หมกปลากลายสมุนไพร

ร้าน "Steve Café & Cuisine Riverside" (สตีฟ คาเฟ่ แอนด์ ครุยซีน) ตั้งอยู่ที่ 68 ถ.ศรีอยุธยา ซ.ศรีอยุธยา 21 (เทเวศร์) แขวงวรจักรพยาบาล เขตดุสิต กทม. การเดินทางถ้ามาบางลำพู ให้วิ่งตรงมาตามถ.สามเสน มุ่งหน้ามาแยกสี่เสาเทเวศร์ และให้เลี้ยวเข้าที่วัดเทวราชกุญชร ตรงมาที่หน้าวัดเทวราชฯ จะมีป้ายบอกทางมาที่ร้าน Steve ซึ่งร้านจะเป็นบ้านตั้งอยู่ริมแม่น้ำเจ้าพระยา เปิดจันทร์-ศุกร์ เวลา 11.30-14.30 น. และ 16.30-23.00 น. เสาร์-อาทิตย์ เวลา 11.30-23.00 น. ถ้ามากินแนะนำว่าควรโทร. มาจองโต๊ะก่อน โทร. 08-4361-4910, 0-2281-0915 และยังมีอีก 1 สาขา ตั้งอยู่ที่ ซ.ราชครู โทร. 0-2619-9822, 08-1868-0744 หรือเข้าไปดูรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ [www.stevecafeandcuisine.com](http://www.stevecafeandcuisine.com)