



CONTEMPORARY EURASIAN DINING, INSPIRED BY THE FLAVOURS OF PENANG

Makan translates as "eat" in the languages of the Malay Archipelago, and Makan Makan means "let's go eat". The menu is inspired by the influences of 16th century Portuguese traders who plied their wares from Phuket to Indonesia, and left behind a rich culinary tradition of eastern dishes fused with western influences.

They also left behind a distinct ethnic group, known as the Kristang or Portuguese-Eurasians (literally, European-Asians), which traces its lineage to the Portuguese Empire active in Malaysia and Singapore during the period, principally in the trading ports of Melacca and Penang, and whose heritage is also Dutch, British, Chinese and Indian.



Makan Makan was established in November of 2018. The restaurant is the inspiration of Tania, Scott & Troy, the three Da Silva siblings who share a passion for food and drink and hail from the Eurasian kampongs of Penang. Many people know Penang as a place synonymous with great food, and the purpose of the restaurant is to bring these flavours to Bangkok in a way that's contemporary, vital, inspiring, uplifting, curious, intelligent and approachable.



Eurasian food is renowned for its generous spicing, and for its fusion approach to cuisine that borrows inspiration from many cultures. In dishes such as Devil Curry (or Curry Debal), an adaptation of Goanese Vindaloo, vinegar and chilies vie for attention, accompanied by the savoury taste of ginger and tangy flavours arising from its blend of onions, lemongrass, turmeric, candlenut and galangal. Other dishes combine Malay herbs with Chinese sauces to create a unique flavour combination that takes hours to prepare and a lifetime to perfect. With so many culinary traditions to choose from it's not surprising that Penang Eurasians have produced such a repertoire of unusual and appetising dishes that are famous in the region.

So dine with an open mind, and Makan Makan.

SALADS & STARTERS



SMOKED DUCK SALAD



ROASTED KUMARA & PUMPKIN SOUP



PENANG SATAY



FETA & BEETROOT SALAD



MESCLUN MIXED SALAD

SMOKED DUCK OR CHICKEN SALAD

Pan seared smoked duck breast or chicken, pickled beetroot served over mixed salad with balsamic vinaigrette 285

อกเป็ดหรือไก่รมควันย่างและบิทรูทแดง เสิร์ฟพร้อมผักสดโรตาดด้วยน้ำสลัดบิวาซามิ

FETA & BEETROOT SALAD

Beetroot and feta cheese tossed with mixed salad 255

สลัดบีทรูทและเฟต้าชีส

Add chicken or fish +180

เพิ่มอกไก่ หรือเนื้อปลา

PENANG SATAY

Chicken kebab marinated, grilled and served with crisp cucumber, onion and homemade peanut sauce 3 sticks 99

สะเต๊ะไก่ เสิร์ฟพร้อมผักแตงกวา หัวหอมใหญ่ และน้ำจิ้มถั่วโฮมเมด 6 sticks 195

SOUP OF THE DAY

Check the blackboard for details

เมนูสุปประจำวัน

MESCLUN MIXED SALAD

Mixed salad with hard-boiled egg, parmesan cheese and balsamic vinaigrette 220

สลัดผักคอรอสไลซ์ต้มสุก พาร์เมซานชีสและน้ำสลัดบิวาซามิ

STEAK FRIES (ONE BASKET)

~ 155

มันฝรั่งชิ้นใหญ่ทอด (หนึ่งตะกร้า)

NOODLE DISHES

PENANG CHAR KOAY TEOW

Flat rice noodles stir-fried with prawn, Chinese 'lap cheong' (sausage), egg, bean sprouts and chives, in a smoky soy sauce mix 220

เส้นใหญ่ผัดแห้งซอสถั่วเหลือง ใส่วุ้น กุนเชียง ไข่ ถั่วงอกและกุยช่าย

MAMAK MEE GORENG

Yellow egg noodle stir-fried in a sweet and spicy sauce, tossed with egg, fried tofu, potato and bean sprout. Topped with shredded lettuce and crispy shallots 220

เส้นโชนะผัดด้วยน้ำซอสเผ็ดหวาน ใสไข่ เต้าหู้ทอด มันฝรั่งและถั่วงอก

โรยหน้าด้วยผักกาดซอยและหอมเจียว

PENANG HOKKIEN PRAWN MEE

Rice vermicelli and yellow egg noodle served in a spicy and flavourful prawn broth with hard-boiled egg, shrimps bean sprouts and water spinach 255

เส้นขนมจีนและเส้นโชนะในน้ำแกงรสชาตจัดจ้าน ใสไข่ต้มสุก

กุ้ง ถั่วงอก ผักบุ้ง

JAWA MEE

Yellow egg noodle served in a thick sweet potato and peanut spiced gravy with prawn, hard-boiled egg, potatoes, fried tofu and bean sprouts 220

เส้นโชนะในน้ำซุปร้อนหอมเครื่องเทศ ผสมถั่วลิสงและมันเทศ

ใส่กุ้ง ไข่ต้มสุก มันฝรั่ง เต้าหู้ทอด และถั่วงอก



JAWA MEE



MAMAK MEE GORENG



PENANG HOKKIEN PRAWN MEE



PENANG CHAR KOAY TEOW

RICE DISHES

MAKAN MAKAN SIGNATURE FRIED RICE

Rice stir-fried with vegetables, egg, chopped Chinese sausage and spiced paste. Served with chicken satay and topped with fried egg 235

ข้าวผัดใส่ผัก ไข่ กุนเชียงไก่ และเครื่องแฉง เสิร์ฟพร้อมไก่เสต๊ะและไข่ดาว

BRAISED 'TAU YEW BAK' (SOY PORK)

Pork slow cooked with hard boiled eggs and mushrooms in caramelized soy sauce. Served with fragrant white rice 255

หมูตุ๋นพร้อมไข่ต้มสุกและ เห็ดหอมในน้ำซอสถั่วเหลืองเหนียวข้น

เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย

CLAYPOT CHICKEN RICE

Basmati rice with marinated chicken pieces cooked in one pot with a flavourful sauce. Served with fried egg 220

ข้าวบาสมาดิบกับไก่หมักเครื่องเทศอบในหม้ออบ เสิร์ฟพร้อมไข่ดาว

DEVIL CURRY ('DEBAL CURRY')

Our Eurasian family recipe of pork cooked in a blend of mixed spice, chilli and vinegar. Served with fragrant white rice 285

เมนูแกงหมูปรุงรสด้วยเครื่องเทศ

พริกและน้ำส้มสายชูสดใส่ตำหรับอาหารยูเรเชีย

เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย

MAKAN-MAKAN VEGETARIAN FRIED RICE

Rice stir-fried with vegetables and egg. Topped with fried egg 185

ข้าวผัดใส่ผัก ไข่ เสิร์ฟพร้อมไข่ดาว

ASAM PEDAS FISH

A tamarind mix of spicy and tangy fish stew. Served with fragrant white rice 295

แกงปลามะขามกลมกล่อมด้วยรสเผ็ดและเปรี้ยว

เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย



VEGETARIAN FRIED RICE



BRAISED 'TAU YEW BAK' (SOY PORK)



SIGNATURE FRIED RICE



DEVIL CURRY ('DEBAL CURRY')



ASAM PEDAS FISH



CLAYPOT CHICKEN RICE

If you have any intolerance please warn us in advance, as we cannot guarantee the absence of allergens

PASTA

BOK CHOR PASTA

Our house special of pasta tossed in soy pork mince and vinegar

เส้นพาสต้าผัดสุตครอบควัว ใส่หมูบดและน้ำส้มช่ายชู
เสิร์ฟพร้อมผักขมบั้งกระเทียม

255

AGLIO E OLIO PASTA

Pasta tossed with olive oil, garlic and chilli (with or without bacon)

เส้นพาสต้าผัดน้ำมันมะกอก ใส่กระเทียมและพริก (ใส่หรือไม่ใส่เบคอนได้)

195

BOLOGNESE PASTA

Spaghetti in tomato base sauce with prime minced beef and fresh herbs

สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ ใส่เนื้อบดและสมุนไพร

255

MASALA FISH PASTA

Grilled fish fillet topped with delicious in-house sambal served on chilli aioli pasta

ปลาอย่างราดด้วยน้ำพริกโฮมเมดสุตครมลายู

เสิร์ฟพร้อมผักเส้นพาสต้าผัดกระเทียมและพริก

399



BOLOGNESE PASTA



BOK CHOR PASTA



MASALA FISH PASTA

BURGERS

MASALA FISH BURGER

Marinated fish fillets grilled and served on a burger bun with tartar sauce, sautéed onion, tomato slices, lettuce and topped with fried egg. Fries on the side

ชิ้นปลาปรุงรสย่าง เสิร์ฟพร้อมกับทาร์ทาร์ซอส เฟรนช์ฟรายส์และสลัด

399

DEVIL PORK BURGER

Thin slices of pork marinated in Our Eurasian family recipe of 'Devil Curry'. Grilled and served on a burger bun with lettuce, tomato slices, sautéed onions. Fries on the side

เบอร์เกอร์หมูสไลด์ย่างหมักแกงสโตล์ยูเรเซียน ใส่ผักกาด มะเขือเทศหั่น
เสิร์ฟพร้อมหัวหอมเจียว และเฟรนช์ฟรายส์

295

OLD FASHION CHEESE BURGER

Grilled Beef patty with sautéed onions, cheese, mayo, mustard, ketchup and lettuce on a burger bun. Fries on the side

เบอร์เกอร์เนื้อย่างหรือไก่อบกับหอมเจียว ใส่ชีส มายองเนส มัสตาร์ด ซอสมะเขือเทศ และผักกาด เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์

295

SMOKED DUCK BURGER

Grilled Smoked Duck Breast with sautéed onions, beetroot, mayo and lettuce on burger bun. Fries on the side

เบอร์เกอร์อกเป็ดรมควัน ใส่หอมเจียว บีทรูท มายองเนส มัสตาร์ด ซอสมะเขือเทศ และผักกาด เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์

325



MASALA FISH BURGER



DEVIL PORK BURGER



SMOKED DUCK BURGER

EURASIAN SPECIALITIES

MASALA GRILLED FISH & CHIPS

Fish fillet marinated in masala, grilled and served with tartar sauce, fries and salad

ชิ้นปลาปรุงรสย่าง ทาร์ทาร์ซอส เฟรนช์ฟรายส์และสลัด

399

PORK MEATBALL RENDANG

Pork meatballs cooked with fragrant chilli paste and coconut milk. Served with white rice and pineapple cucumber pickle and topped with a fried egg

เนื้อหมูบดปรุงรส ตั้วด้วยเครื่องแกงเข้มข้น ผสมด้วยพริกเผาและกะทิ
เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย ไข่ดาว และผักดอง

255

MAKAN MAKAN BBQ "STICKY RIBS"

BBQ Pork Ribs served on banana leaf with steak fries

ซี่โครงหมูบาร์บีคิว เสิร์ฟบนใบตอง พร้อมกับมันฝรั่งทอด

520

SIZZLING ORIENTAL CHICKEN CHOP

Boneless chicken leg seasoned and grilled, topped with homemade gravy, served with mixed vege and fries

เนื้อหนังไก่ปรุงรสและย่าง ราดด้วยน้ำเกรวี่โฮมเมด เสิร์ฟพร้อมผักกาดและเฟรนช์ฟรายส์

399



MAKAN MAKAN BBQ "STICKY RIBS"



MASALA GRILLED FISH & CHIPS



ORIENTAL CHICKEN CHOP

DESSERTS

CHECK OUT THE BLACKBOARD FOR OUR DAILY SPECIALS

If you have any intolerance please warn us in advance, as we cannot guarantee the absence of allergens

DRINKS

Smoothie	155	Homemade Lemonade	99	Coffee	
Pineapple Basil		Traditional lemonade		Espresso	Hot / Cold
Berry Banana		Sweet basil lemonade		Macchiato	80
Banana Mango		Mango lemonade		Americano	80 / 85
Milk Shakes	155	Very berry lemonade		Latte	85 / 90
Just Vanilla		Soft Drinks		Flat white	85 / 90
Chocolate Supreme		Mineral Water	35	Cappuccino	85 / 90
Strawberry Obsession		Soda	45	Mocha	90 / 95
Oreo Sweetness		Coke	45	Hot Chocolate	90 / 95
Peanut Butter Bananas		Coke Zero	45	* all coffees double shot	
Mangolicious		Sprite	45	Kopi-O	75
Fizzys	125	Bundaberg Ginger beer	155	Alcoholic Beverages	
Root beer float		Bundaberg Root Beer	155	Cider	125
Coke float		Tea & Milo Drinks		Heineken, San Miguel Light,	
Sprite float		Ice Lemon Tea	85	Asahi,	119
		Thai Tea	85	Leo, Singha, Chang	109
		Teh Tarik	85	House White Wine by Glass	
		Milo Dinosaur	85	- Wither Hills Sauvignon Blanc (NZ)	235
				House Red Wine by Glass	
				- Wither Hills Pinot Noir (NZ)	235



TEH TARIK



LEMONADES - MANGO, SWEET BASIL, VERY BERRY



TEA BY POT - KAWAKAWA FIRE



COFFEE & CAKE

Tea (from NZ - served by pot)
195 per pot

Kawakawa fire
Native New Zealand kawakawa leaf
blended with lemongrass and ginger.
An uplifting and warming brew.

English breakfast
This traditional breakfast blend of
Assam tea leaves produces a full bodied
brew with an elegant malty character.
The Queen of Teas.

Christmas Tea
The scent of cloves, vanilla, and
cardamom break through the flavoursome
black tea base. A must have for the
Christmas season but still tastes
great all year round.

New Zealand Breakfast
Natural New Zealand manuka blends perfectly
with strong Assam tea to make a special blend
ideal for the morning and late afternoon.
Milk and sugar can be added to enhance rich malt
and slightly pine flavours.

Earl Grey Blue Flower
A well-loved and classic bergamot
tea decorated with cornflower blossoms.
Fragrant, robust and delicious.

Peppermint
Packed with minty flavour and aroma
this peppermint infusion is pure and
refreshing any time of day.

Chai
A spicy black tea with the tastes of
cinnamon, cardamom, cloves, ginger
and a hint of pepper.





EURASIAN INSPIRED TAPAS

A EURASIAN TWIST ON TAPAS, REIMAGINING OLD FAVOURITES
INSPIRED BY THE FLAVOURS OF PENANG



AYAM GORENG BEREMPAH

Chicken drumlets mainated with
spices and fried
220



CAPRESE BOWL

Fresh mozzarella and sweet
cherry tomatoes seasoned with
home made balsamic vinegarette
255



CHICKEN MEATBALL VINDALOO

Home made chicken meatballs
cooked in a dry spiced curry
220



EURASIAN FISH STEW

Fish fillet in a fusion light and
tangy Eurasian curry
255



DEVIL ROTI ROLLS

Roti grilled and filled with
chicken devil curry and
mozzarella cheese
Chicken 198
Fish 255



QUESADILLA

Tortilla grilled with a choice of prawn
sambal or curry pumpkin and potato
filling with mozzarella cheese
Pumpkin Potato 198
Sambal Prawn 198



CHEE CHEONG FUN

Rice noodles served topped with
home made peanut butter
infused sauce with
chilli paste on the side
198



THE MORNING GLORY

Morning Glory blanched and
topped with peanut butter
infused sauce
198

HAPPY HOUR 5-8PM

LEO/SINGHA/CHANG : 99

HOUSE ROSÉ/RED/WHITE WINE : 165

WHISKEY HIGHBALL : 155