

The background of the entire image is a dark brown color. It features faint, white line-art illustrations of various brewing equipment. On the left and bottom, there are detailed drawings of beer kegs, fermenters, and other industrial vessels. On the right side, there is a vertical, textured illustration that resembles a wall of hops or a similar natural element. The overall aesthetic is industrial and craft-oriented.

MICRO BREWERY

.....

EST.
33



EST.33 has its meaning from “Established in 1933”, the year Boonrawd Brewery company was founded. It is located at Sam-sen road by a beautiful scenery of Chao Praya River, which is the first brewery in Thailand. Moreover, ‘EST’ is a superlative adjective that express the extreme or highest in quality.

The iconic factor of EST.33 is the microbrewery. We freshly brew our own beer in the restaurant. Our passion is to explore and brew new and interesting tastes for our friends and families to experience. Our beer come in various characters for instance Kopper, the GABA RICE beer, or DARK, the BLACK GLUTINOUS RICE beer.



ESTer Ribs Classic/ Spicy
ซี่โครงหมูอบซอสบาร์บีคิว
รสคลาสสิก/ รสเผ็ด
สูตร EST.33
490 THB

Seafood Tataki
ยำซีฟู้ด
(แซลมอนสด, ทูน่าสด,
ปูอัดและหมึกยักษ์)
390 THB

EST.33 Trio Sausage
ไส้กรอกเยอรมันย่าง
390 THB

The BEST Pork Knuckle
ข้าวหมูเยอรมันทอด
สูตร EST.33
590 THB

*ราคาไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% / ภาพเพื่อการโฆษณาเท่านั้น
10% service charge and 7% vat are excluded from all the menu price/ All images are for advertising purposes only.

TOP 10 MENU

EST.33 CHEF'S RECOMMENDED

1 3 THAI SALT RIB EYE
ริบอายกับ
เกลือ 3 ภาค
690 THB

2 ISAAN CAPELLINI
คาเปลลินีสโตล์อีสาน
230 THB

3 NHAM-LIEB BROCCO
บรอกโคลีหั่นน้ำเลียบ
230 THB

4 PLA Salmon
ปลาแซลมอน
330 THB

5 Color Rush Chicken
ไก่ทอดสามสหาย
290 THB

6 Finger Lickin Fries
เฟรนช์ฟรายส์
เบคอนแตก
230 THB

5

7

7 Flaming Beef
ข้าวหน้าเนื้อย่างไฟ
330 THB

8 NHAM-TOK Bacon
น้ำตกเบคอนรมควัน
290 THB

8

9

9 Shrimp Fritter & Mango Salad
สลัดกุ้งฝอยทอดกรอบ
กับมะม่วงน้ำดอกไม้
230 THB

10

10 Vietnam SATAY
สะเต๊ะเวียดนาม
260 THB

LOCAL
LOCAL

Recommended

PLA Salmon
« ปลาแซลมอน »
330 THB

Medium Rare Salmon with
Thai Spicy Sauce

ESTreme Crispy Pork
« สามชั้นพริกเกลือ »
230 THB

Grilled Pork Belly with Cripsy Chili
& Garlic with Spicy Seafood Dip

Must Try

NHAM-TOK Bacon
« น้ำตกเบคอนรมควัน »
290 THB

Smoked Bacon with Thai
Traditional Spicy Salad

Spicy Party Nuts

« ถั่วทรงเครื่อง »

160 THB

Spicy Mixed Nuts

Calamari “KAI KEM”

« ปลาหมึกทอดแป้งเบียร์
คลุกไข่เค็ม »
260 THB

Deep-Fried Squid
with Salted Egg

Heavenly Mushroom
« เห็ดสวรรค์โรยข้าวมอลต์คั่ว »
160 THB

Deep-Fried Marinated
Mushroom + Roasted Malt

INTER INTER

Must Try

Finger Lickin Fries

≡ เฟรนช์ฟรายส์เบรคแตก
230 THB

Waffle Fries coated with Thai
Banana Fritter served with
Truffle Dip

10% service charge and 7% vat are excluded from all the menu price/ All images are for advertising purposes only.

ราคานี้รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% / ภาพเพื่อการโฆษณาเท่านั้น

Signature

EST.33 Trio Sausage

ไส้กรอกเยอรมันย่าง »
390 THB

Mixed Grilled Sausage
with Sauerkraut

POP-EYE

≡ พัคโฮมอบชีส
230 THB

Baked Spinach
+ Cheese

Prosciutto Crispy Pizza

≡ พิชซ่าแป้งบางกรอบ
โพรซุโต
290 THB

Crispy Pizza Bread
topped with Cured Ham

Italiano Quesadilla

🌶️ อิตาลีโยนิตยา »
230 THB

Homemade Italian Sausage
Quesadilla with Strawberry
Sourcream, Pineapple Salsa, and
Cucumber Sweet Fish Sauce

Vietnam SATAY
 « สะเต๊ะเวียดนาม »
 260 THB

Chicken SATAY with Vietnamese
 Crisp Rice and Homemade Pickles

Recommended



Sesame Wings
 ปีกไก่ทอดซอสงา
 190 THB

Deep Fried Chicken Wings
 with Spicy Sweet Sauce

NHAM-LIEB BROCCO
 ▽ บรอกโคลีนำเลียบ
 230 THB

Beer-Battered Broccoli topped
 with Salted Olive Crumble and
 Garlic Chips served with Siracha
 Mayo Dip

Must Try



Prawn & Tako Gambas
 กุ้งและทากะ
 330 THB

Spicy Gambas-Style Shrimp &
 Tako with Cockle Mushroom



GREEN
GREEN

Signature

Seafood Tataki

» ยำซีฟู้ด 🌶️
(แซลมอนสด, ทูน่าสด,
ปูอัดและหมีถัก)

390 THB

Mixed Sashimi with
Wasabi Seafood Dip

10% service charge and 7% vat are excluded from all the menu price/ All images are for advertising purposes only.

ราคาไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% / ภาพเพื่อการโฆษณาเท่านั้น

Recommended

Shrimp Fritter & Mango Salad

» สลัดกุ้งฟอยทอดกรอบ
กับมะม่วงน้ำดอกไม้ม

230 THB

Japanese Salad topped with
NAM DOK MAI Mango and
Thai-Style Shrimp Fritter

EST Caesar Salad

เอสซีซาร์»

260 THB

Caesar Salad with Crouton
and Crispy Bacon

Salmon Salad Maki

» โรลแซลมอนผักสลัด
ออร์แกนิก

230 THB

Organic Vegetables Salmon Roll
with Tamagoyaki and Crab Stick

MAIN MAIN

Kurobuta Pork Neck
คอหมูดำย่าง »
ถ่านหินภูเขาไฟ
390 THB

Grilled Marinated
Pork Neck with “Jaew”

The BEST Pork Knuckle
» ขาหมูเยอรมันทอด
สูตร EST.33
590 THB

Deep Fried Pork Knuckle

Signature

Signature

ESTer Ribs Spicy

» ชีโครงหมูอบซอสบาร์บีคิว
รสเผ็ดสูตร EST.33
490 THB

Roasted Bier-B-Q Pork Ribs

ESTer Ribs Classic

» ชีโครงหมูอบซอสบาร์บีคิว
รสคลาสสิกสูตร EST.33
490 THB

Roasted Bier-B-Q Pork Ribs

Signature

Recommended

3 THAI SALT RIB EYE

» ริบอายกับเกลือ 3 ภาค
690 THB

Rib Eye with Truffle Mashed Potato
and 3 Thai Salts from Pattani, Nan,
and Samut Sakhon



Bisque Bag

▽ ปลาทะเลในถุงบิสค์

330 THB

Seabass cooked in Seabass
Bisque with Thai Herbs



Color Rush Chicken

▽ ไก่ทอดลายสวย

290 THB


Chicken Confit with Spicy Mustard
Sauce & Red Cabbage Sauce

Recommended

Pork Chop & Grape Salsa
พอร์คชอปกับซอสชาองุ่น ♂
430 THB

Pork Chop Apple & Kaffir Lime
Sauce with Mashed Corn and
Tomato & Grape Salad

CARB
CARB

PRIK PRIK CARBONARA
» คาโบนาร่าพริกพริก 
260 THB

Spicy Classic Carbonara topped
with Pork Crackle and Crispy
Parmesan Chip




Truffle Alfredo
» พาสต้าอัลเฟรโด
ครีมทรัฟเฟิล
330 THB

Pasta Cream Sauce with
Mushroom and Truffle

Oh!!! Bacon
» พาสต้าผัดพริกแห้ง
กระเทียมเบคอน
290 THB

Olio Bacon Pasta
with Chili



Spicy Nippon Spaghetti
» สปากเกตตินิกิปปอนสไปซี่ 
260 THB

Spicy Ebiko Spaghetti with
Fresh Water Prawns



Recommended

ISAAN CAPELLINI
» คาเปลลินีสไตล์อีสาน
230 THB

Capellini Minced Pork
with Thai Spices and
Thai Herbs Sauce



Flaming Beef
▽ ข้าวหน้าเนื้อย่างไฟ
330 THB

Flamed-Grilled Steak on Beef Dripping
Fried Rice with Soy-Cured Egg Yolk
and Garlic Chips with “JAEW”

Recommended



KHAO GLONG KAYUM
▽ ข้าวกล้องขยำ
390 THB

Prawn and Tako mixed with
TOM YUM Bisque Brown Rice



SWEET
SWEET

Chocolate Lava

✔ **ช็อคโกแลตลาวากับ
ไอศกรีมวานิลลาโฮมเมด**
190 THB

Dark Chocolate Lava served
with Homemade Vanilla
Ice Cream and Butter Crumble

'PIAK POON BAI TOEY' Parfait

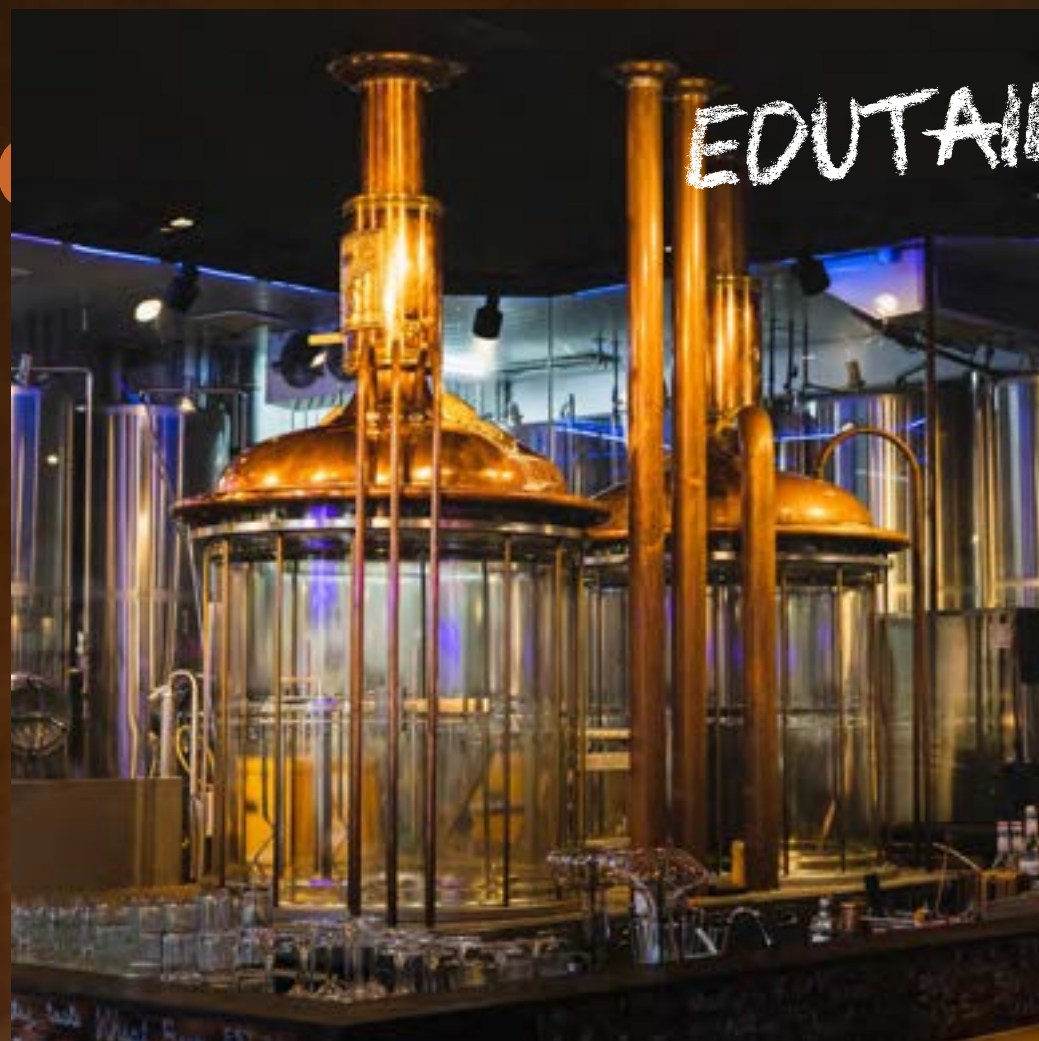
✔ **เปียกปูนใบเตยพาร์เฟต์**
160 THB

Pandanus Pudding Ice Cream with
Young Coconut and Mini Konjac
Pearl topped with Crispy Coconut
Roll and White Cream Sauce

'KLAUY BUAD CHEE' Parfait

⌘ **กล้วยบัวชีพาร์เฟต์**
160 THB

Banana & Coconut Ice Cream with
Sun-dried Banana and Rice Cracker



EDUTAINMENT

CDC

CRYSTAL DESIGN CENTER - CDC
(เลียบทางด่วนเอกมัย-รามอินทรา)
Concept: EDUTAINMENT
(Education & Entertainment)

นำเสนอเรื่องราวของทั้งการเรียนรู้ และความสนุกสนาน เป็นศูนย์กลางแห่งการเรียนรู้เรื่องของขั้นตอนวิธีการผลิตเบียร์ (Brewing Process) ซึ่งทุกคนที่เดินผ่านไปผ่านมาสามารถเข้ามาดูขั้นตอนการผลิตเบียร์ผ่าน Crystal Microbrewery หรือหม้อต้มเบียร์คริสตัลที่ตั้งอยู่ใจกลางร้านได้ โดยมีองค์ประกอบที่เกี่ยวข้องและบ่งบอกถึงขั้นตอนการผลิตเบียร์ของร้านได้เป็นอย่างดี

EST.33 CDC, the center of education and entertainment. An open space for those who are interested in the beer brewing process to learn through our iconic 'Crystal Microbrewery', a crystal brewing tank perfect for an educational purpose.

EST.33 @CDC
☎ 085-660-1933
หรือ 093-193-1933



BREWTIQUE
FACTORY

THE NINE

THE NINE (พระราม 9)
Concept: BREWTIQUE FACTORY

ได้แรงบันดาลใจมาจากโรงงานผลิตเบียร์ของบริษัท บุญรอดบริวเวอรี่ จำกัด ในปี 1933 ซึ่งนำเสนอเรื่องราวเอกลักษณ์ความเป็นมาของ บริษัท บุญรอดบริวเวอรี่ จำกัด นั่นก็คือ โรงงานผลิตเบียร์ ซึ่งร้านนี้เป็นการย่อโรงงานผลิตเบียร์ขนาดใหญ่ย่อให้เล็กลง ทำให้ภายในร้านเต็มไปด้วยอุปกรณ์ในการผลิตเบียร์ที่น่าสนใจ

The concept of 'brewtique factory' is solely inspired by the factory of Boon Rawd Brewery Co., Ltd since 1933. The idea is to make the brewery plant become more relatable by portraying in a smaller scale. With decorations of actual used brewing equipment from Boon Rawd Brewery's plants making EST.33 The Nine an iconic destination.

EST.33 @The Nine
☎ 089-205-1933
หรือ 093-193-1933



EST.33