







- อาหารทุกจานของเราปรุงสดๆใหม่ๆจานต่อจานเราเลือกซื้อผักผลไม้ ที่ปลูกในพื้นที่เป็นอันดับแรก ซึ่งเราพยายามซื้อและคัดเลือกผักผลไม้ ที่สดใหม่และปลอดสารเคมีมากที่สุด
- น้ำผลไม้ของเราคั้นสดๆใหม่ๆจากผลไม้ตามฤดูกาล ไม่เติมแต่งรสชาติ
- เราปรุงอาหารโดยใช้เครื่องเทศและสมุนไพรเพื่อให้อาหารแต่ละจาน มีรสชาติในแบบฉบับของจานนั้นๆ เราไม่ใช้โมโนโซเดียมกลูตาเมต (ผงชูรส) ในการปรุงอาหาร
- แม้ว่าเราอยากให้คุณเพลิดเพลินไปกับมื้ออาหารในสวนชาของเรา แต่เราก้ยินดีบริการหากคุณจะสั่งอาหารกลับไปรับประทานที่บ้าน
- คุณจะนำภาชนะมาใส่อาหารเอง จะยืมปิ่นโตของเราโดยวางค้ำมัดจำไว้หรือเลือกจะใส่กล่องกระดาษที่ย่อยสลายได้ตามธรรมชาติที่เราจัด เตรียมให้โดยคุณเพิ่มค่าใช้จ่ายเล็กน้อยให้เรา
- หากคุณชื่นชอบอาหารของเราแล้วอยากกลับไปทำรับประทานเองที่บ้าน คุณสามารถเรียนทำอาหารกับเราได้ที่นี่ โปรดสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ ที่พนักงานของเรา
- Borderline Collective เป็นธุรกิจเพื่อสังคมที่มีพนักงานบริหารจัดการ ตนเองทั้งหมดเราพึ่งพาตนเอง100% และเราสนับสนุนกลุ่มสตรีจำนวน 12 กลุ่มอีกด้วย
- กลุ่มจิตรกรจิตอาสาชาวพม่า 15 คนทำงานร่วมกับองค์กรรากหญ้า และเอ็นจีโอในแม่สอด จัดแสดงงานศิลปะ ภาพยนต์ และจัดกิจกรรมอื่นๆอีกมากมาย

ร้านเบอร์เดอร์ไลน์ปรารถนาให้คนแม่สอด ประเทศไทย ได้สัมผัสความเป็นพม่า

อาหารที่บริการในร้านเบอร์เดอร์ไลน์คัดสรรรสชาติแบบเฉพาะ คงอัตลักษณ์
อาหารวัฒนธรรมพม่า เราเลือกซื้อวัตถุดิบที่หาได้ในพื้นที่โดยคำนึงถึงสุขภาพ ที่
ดีของผู้บริโภค

ชาเบอร์เดอร์ไลน์มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว เราได้นำชาจากประเทศพม่า
และชาจากประเทศไทยมาผสมผสานเข้าด้วยกัน ชาจากประเทศพม่ามีใบชา สอง
ชนิดด้วยกันคือ Shwe Phie Moe Lwoot จากรัฐฉานและใบชา Za Yan จากพื้นที่
ของชาวปะโล่ที่ตั้งอยู่ในตอนกลางของประเทศพม่าซึ่งมีภูมิประเทศ เป็นเนินเขาใน
รัฐฉาน พื้นที่ดังกล่าวเป็นแหล่งผลิตและส่งออกใบชาจำนวนมาก ของประเทศ
พม่า ส่วนชาไทยส่วนใหญ่มีแหล่งผลิตมาจากเนินเขารอบๆจังหวัด เชียงรายและ
ชาไทยที่เรานำมาเป็นส่วนผสมนั้นเป็นชนิด Camellia Sinensis ที่มีความหลากหลาย
ของชาที่นำเข้ามาจากจีนก่อนหน้า



รสชาติ สี และกลิ่นมีความผสมผสานที่โดดเด่น คุณสามารถเลือกดื่มที่เป็น แบบ
ธรรมดาหรือเติมนม แบบร้อนหรือเย็น รสชาติของชาก็อร่อยแบบที่คุณ ไม่อยาก
ลืม

นอกจากที่คุณจะเพลิดเพลินกับการดื่มชาในส่วนชาของเราแล้วคุณยัง สามารถ
เพลิดเพลินกับการดื่มชาได้ที่บ้าน ที่ร้านเบอร์เดอร์ไลน์เรามีชาขาย แบบถุงเล็กที่
ดื่มได้ 2-4 แก้ว หรือแบบ 250 กรัมที่สามารถดื่มได้หลายคน หรือที่เป็นแบบแพ็ค
เพื่อเป็นของขวัญให้คนที่คุณคิดถึง นอกจากนั้นยังมี ชาเขียวจากรัฐฉานมาจำหน่าย



Borderline Burmese Tea Mix, Gift Box



Borderline Burmese Tea Mix, 250 gram



BORDERLINE ชา



ชาพม่า (ร้อน).....30 บาท

ชา ร้านบอร์เดอร์ไลน์เป็นสูตรชาที่ผสมผสานใบชาจากประเทศพม่า และใบชาจากประเทศไทย เราชงชาของเราใส่นมข้นหวาน นมสด และน้ำตาลเสิร์ฟให้คุณได้รับประทาน

ชาพม่าใส่นม (เย็น).....40 บาท

ชาพม่าใส่มะนาว (เย็น).....40 บาท

ชามะลิ.....20 บาท

ชามินต์.....20 บาท

ชามินต์เป็นชาจากใบสาระแหน่เหมาะสำหรับดื่มเพื่อผ่อนคลาย และ คลายกระเพาะอาหาร

ชาขิง.....30 บาท

ขิงสดหั่นแว่นแล้วนำมาต้มเป็นชาขิงแล้วดื่มเหมาะสำหรับช่วยย่อย อาหาร ฟันพุจิดใจและกระตุ้นร่างกาย

เพิ่มน้ำผึ้ง.....5 บาท





BORDERLINE กาแฟ

แหล่งกำเนิดกาแฟของเราอยู่บนดอยและ
บนภูเขาสูงของประเทศไทย

- เมล็ดกาแฟคั่วมีอนำมาจากดอยอินทนนท์จากครอบครัวชาวปกาญอที่ได้ ปลูก คั่ว และแพ็คจนนำมาบริการในร้านบอร์เดอร์ไลน์ ดันกาแฟอินทรีย์ปลูก บนดอยอินทนนท์ปลูกผสมผสานในป่าเขา ได้ต้นไม้ในภูเขาใหญ่แลดูเขียว ชจี คงความเป็นธรรมชาติที่สวยงามอยู่คู่ป่าเขาตลอดไป
- เมล็ดกาแฟจากสวนเกษตรอินทรีย์ปลูกตามวิถีชุมชนของชาวล่าหู้ตันกาแฟ ได้ ปลูกรอบๆจังหวัดเชียงรายจนมาเป็นกาแฟอาราบิก้าคั่วปานกลาง
- ในบางครั้งเรามีเมล็ดกาแฟสดอินทรีย์จากสวนบนดอยอุ้มผาง สวนกาแฟ ขนาด ย่อมที่มีผลผลิตไม่ตลอดทั้งปี เราซื้อกาแฟโดยตรงจากชาวสวนเพื่อ ชาวสวนจะได้ รับผลตอบแทนจากการขายมากที่สุด
- กาแฟทั้งหมดนี้เรามีวางจำหน่ายที่ร้านบอร์เดอร์ไลน์และเรายังมีกาแฟจากพื้นที่ อื่นๆให้คุณได้เลือกซื้ออีกมากมายด้วย



- กาแฟหย็อกแก้วกดสไตส์ฝรั่งเศส (สำหรับดื่ม 2 ท่าน)..... 55 บาท
- เอสเพรสโซ่.....40 บาท
- กาแฟรองกาก..... 30 บาท
- กาแฟเย็น.....60 บาท
- เพิ่มนม สำหรับ 1 ท่าน.....5 บาท





LIME BASIL JUICE น้ำมะนาวใบโหระพา



LIME JUICE น้ำมะนาว



BANANA HONEY JUICE กล้วยปั่นใส่น้ำผึ้ง



ROSELLE JUICE น้ำกระเจี๊ยบ



BORDERLINE

น้ำผลไม้ & โยเกิร์ต

โยเกิร์ตธรรมชาติ เราทำจาก นานมวัวแท้ที่
หาได้ในอำเภอแม่สอด เราทำโยเกิร์ตใหม่สด
ขายที่ร้านโดย ปราศจากการเติมแต่งรสชาติ
กลิ่น สี

น้ำตะไคร้40 บาท
น้ำตะไคร้ช่วยกระตุ้นการย่อยอาหารและล้างสารพิษ
ในร่างกาย มีเบต้าแคโรทีนและสารต้านอนุมูลอิสระสูง

น้ำกระเจี๊ยบ40 บาท
ผลไม้ที่ทำจากดอกกระเจี๊ยบแห้งมีวิตามินซีสูง สามารถลด
คอเลสเตอรอลได้

น้ำมะนาว40 บาท

น้ำมะนาวใบโหระพา40 บาท

น้ำใบสาระแหน่40 บาท

น้ำขิง40 บาท
รสหวานและเผ็ด มีสารต้านอนุมูลอิสระสูง

น้ำปั่นกล้วยน้ำผึ้ง40 บาท
กล้วย น้ำผึ้ง บีบน้ำมะนาว ใส่น้ำแข็ง แล้วปั่น

ผลไม้ตามฤดูกาล40 บาท

เพิ่มโยเกิร์ต+ 10 บาท

ผลไม้สดตามฤดูกาล ใส่ น้ำแข็ง แล้วปั่น

โปรดสอบถามพนักงาน

โยเกิร์ต&น้ำผึ้งปั่น45 บาท

โยเกิร์ตน้ำผึ้ง45 บาท

เพิ่มธัญพืช (muesli)+ 20 บาท

สลัดผลไม้ใส่โยเกิร์ต&น้ำผึ้ง70 บาท

เพิ่มธัญพืช (muesli)+ 20 บาท



ยำข้าวซอยมันดาเลย์



ยำใบชา (และแพะโต๊ะ)



ยำมันฝรั่งสไตล์ฉาน



ยำถั้วฝักยาว



ยำชำมูชา



ยำมะเขือเทศสไตล์พม่า



BORDERLINE

อาหารพม่าประเภทยำ

ยำใบชา (และแพะโตะ) 40 บาท
อาหารประเภทยำที่ได้รับความนิยมมากที่สุดเป็นอาหารท้องถิ่น
ของชาวพม่า นำใบชา (เมี่ยง) ยำใส่กะหล่ำปลี กระเทียม เมล็ดงาคั่ว
พริก และถั่วงอกกรอบชนิดต่างๆ

ยำถั่วงอก 40 บาท

ยำมันฝรั่งต้มนาน 50 บาท

ยำใบบัวบก 50 บาท

ยำขิง 50 บาท
ขิงดอง กระหล่ำปลีหั่นฝอย ถั่วงอกสด ผักชี
แล้วบีบมะนาวใส่เล็กน้อยจะทำให้อาหารมีชีวิตชีวา
ยำเต้าหู้ 50 บาท

ยำชามูซา 50 บาท

ยำมะเขือเทศสไลด์พม่า 50 บาท
มะเขือเทศหั่นบางๆ, กระหล่ำปลีขูดละเอียด, ถั่วงอกสด, ผักชี
บีบมะนาวใส่เล็กน้อยจะทำให้อาหารเป็นจานพิเศษที่ไม่เหมือนใคร
ยำข้าวซอยมันดาลาย 50 บาท
ข้าวซอยยำแสนอร่อยใส่เต้าหู้ มะนาว ผักชีและเครื่องเทศ



ซุปรักทอง



แกงมันฝรั่งรับประทานกับนัมเปียยา(โรตือบ้อง)



นัมเปียยาถั่วต้ม(โรตือบ้องรับประทานคู่กับถั่วเขียวต้ม)
เป็นอาหารยอดนิยมในพม่า คุณสามารถสั่งอาหารจานนี้ได้ในทุกๆร้านน้ำชาในพม่า
และถ้าได้รับประทานร่วมกับชาวมของพม่าแล้วจะเป็นอาหารเช้าที่อร่อยที่สุด



BORDERLINE

อาหารประเภทผัด

ผัดถั่วงอก & เต้าหู้50 บาท

ผัดผักรวมมิตร50 บาท

ผัดเห็ด & พริกสด55 บาท

ผัดเห็ด & ผักนึ่ง55 บาท

อาหารจานพิเศษ

ข้าวซอยผัดใส่ผัก 50 บาท

เพิ่มไข่ +5 บาท

ข้าวซอยผัดใส่ผักตามฤดูกาล&ผักชี ประดับด้วยซอสถั่วเหลือง

ข้าวผัดใส่ผัก..... 50 บาท

เพิ่มไข่ +5 บาท

ข้าวหอมมะลิที่เรียบง่ายหอมอร่อย ผัดใส่ผักต่างๆ

นัมเปี้ยยากับถั่วงอก (โรตีสีโองทานคู่กับถั่วงอก)45 บาท

แกงมันฝรั่งรับประทานกับนัมเปี้ยยา(โรตีสีโอง)55 บาท

ซุปรักทองสโตนี่จาน 50 บาท

ข้าวสวย 10 บาท

เมนูพิเศษประจำวัน

โปรดสอบถามพนักงาน

ซำมูซำ



ปอเปี๊ยะทอด



ผักทอด



BORDERLINE

อาหารว่าง

ซำมูซำ 40 บาท

อาหารว่างแบบดั้งเดิมของคนพม่าพบเห็นได้ทั่วไปตามโรงน้ำชา ไส้ของซำมูซำจะเป็นมันฝรั่ง, หัวหอม และขมิ้น ซำมูซำของคนพม่า มีขนาดเล็กและเผ็ดน้อยกว่าซำมูซำของคนอินเดีย

ปอเปี๊ยะไส้ผัก 45 บาท

แป้งสาเลี๊ยนห่อผักตามฤดูกาลแล้วนำไปทอดไฟขนาดปานกลาง

ผักทอด เหมประ 60 บาท

ผักตามฤดูกาลทอดกรอบเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มทำจากขิงมะนาว รับประทานพร้อมข้าวสวย

ผลไม้ตามฤดูกาลจัดใส่จานแถมมะนาวซีก 60 บาท



BORDERLINE

ของหวาน

เค้กน้ำชาสไตล์อาหารหวานพม่า



เค้กน้ำชาสไตล์อาหารหวานพม่า 40 บาท
ขนมเค้กนึ่งสด ไม่หวาน รับประทานพร้อมน้ำชาหรือกาแฟ

โรตีสายไหม 20 บาท
อาหารว่างที่หาทานได้ทั่วไปในแม่สอดและในพม่า แป้งโรตีสายไหมสดๆ
ใหม่ๆใส่ไข่และน้ำตาลเพิ่มรสชาติ

ขนมธัญพืชอัดแผ่น (งา ถั่วลิสง น้ำผึ้ง) 50 บาท
เป็นอาหารทานเล่นที่ให้พลังงานสูง จะรับประทานช่วงออกกำลังกาย
ปั่นจักรยานหรือเดินเล่นก็ได้



BORDERLINE

คอร์สสอนทำอาหาร



บอร์เดอร์ไลน์เรามีคอร์สสอนทำอาหารสำหรับท่านที่ต้องการทำอาหารพม่าประเภทยาและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ รับประทานเองที่บ้าน

เราจะพาคุณเดินจ่ายตลาดเลือกซื้อผักผลไม้ที่เป็นส่วนประกอบในการทำอาหาร เราจะช่วยคุณสร้างสรรค์อาหารจานพิเศษของคุณและคุณจะได้รับประทานอาหารที่คุณลงมือปรุงเองกับมือ เราจะมอบหนังสือสูตรทำอาหารพม่าให้คุณจะได้นำกลับไปประกอบอาหารพม่าอื่นๆที่บ้าน ของคุณอีกด้วย

สำหรับรายละเอียดเพิ่มเติมโปรดสอบถามพนักงาน



คอร์สทำอาหาร





ยาสระผม



ธัญพืช



เนยถั่วลิสง



BORDERLINE

ผลิตภัณฑ์

เนยถั่วลิสง

ประกอบด้วยถั่วลิสง เกลือเล็กน้อย น้ำมัน ไม่มีส่วนผสมอื่นๆเจือปน เราผลิตเนยถั่วลิสงที่เป็นทั้งชนิดอินทรีย์และไม่อินทรีย์ให้ท่านได้ เลือกซื้อ

ยาสระผม

ประกอบด้วยผลมะกรูดและเกลือเป็นส่วนผสมหลัก สำหรับท่านที่ต้องการฟองสบู่เรามีชนิดเพิ่ม Sodium Lauryl Ether Sulfate

ผลิตภัณฑ์นํ้ายาทำความสะอาด

ประกอบด้วยน้ำขี้เถ้า น้ำดอกกระเจียว ผลิตภัณฑ์ของเราสามารถทำให้ถ้วยชามของคุณสะอาดได้ และคุณยังสามารถใช้ทำความสะอาด ชักเสื่อผ้าหรือทำความสะอาดห้องครัวของคุณได้อีกด้วย

ธัญพืช

ประกอบด้วยธัญพืชหลากหลายชนิดเช่น ข้าวโอ๊ต ข้าวไรย์ ข้าว

