



CHONSIAM

The first impression you get when you walked through the door is of a typical busy little corner Thai restaurant that is found in many corners of Sydney's streets, but our opinion is soon changed.

A short while later we placed our orders. We opted for the dishes that made Chon Siam what it is today, the famous \$4.00 bowl of 'boat noodle' and the 'khao kook ka pei' a dish made up of shrimp paste rice, sweet pork, lup- chong, green apples (substituting for the absence of green mango), shredded flat omellete and an array of fresh vegetables. (\$9.90). To top up our lunch we added another staple dish in many Thai restaurant with the addition of 'Pad see ew' a dish of stir fried rice noodles with Chinese broccoli and meat of your choice (\$8.90).

After waiting a few minutes we were greeted with our first dish, the house favourite boat noodle. We were surprised at the speed of the service despite the crowd in the restaurant. The boat noodle is in its authentic market serving style, from the little 'rooster' decorated bowl to the serving style. The flavour is unlike any other bowl of soup we have tried before. It embodies the natural flavours of spice mix and the beautiful stock that goes along with it. It was simply served with the white rice noodles, pieces of pork (or beef), gay-lan (Chinese broccoli) and pork meatballs. We savoured the bowl in a few short minutes and the next dish followed soon after.

The 'khao kook ka pei' arrived with vibrant arrangement of different colours on the plate. After a few pictures we decided to start 'digging' in on the inviting dish in front of us. We took a spoonful of rice first, not knowing how to start we started with the rice first. Just before we took a bite the waiter came and taught us how to go about eating the dish. She told us to mix the rice and the garnishes together. After mixing the dish we took a spoonful each. It was a great mixture of different flavours that really did complimented each other really well. The ingredients played a harmonious balanced on the palate and offered a surprising eye opener to us, as this is the first time we tasted such dish.



เรียนท่านประธานชุมชนไทยและนักธุรกิจทั้งในประเทศออสเตรเลียและประเทศไทย

Thai'd Together เป็นองค์กรที่ไม่ได้หวังผลกำไรใดๆทั้งสิ้น เรารวมตัวกันขึ้นเพื่อช่วยเหลือกลุ่ม เกย์ เลสเบียน ไบเซ็กส์ชวล แทรนส์เซ็กส์ชวล และกลุ่มชายจริงหญิงแท้ (GLBTH) ที่อาศัยอยู่ทั้งในประเทศออสเตรเลียและประเทศไทย

ในเดือนพฤษภาคม 2010 กลุ่มไทย GLBTH ในซิดนีย์ได้ก่อตั้งขึ้นโดยใช้ชื่อสมาคมว่า "ไทยศัพทเกิดเตอร์" วิสัยทัศน์ของเราคือการเพิ่มประสิทธิภาพและคุณภาพชีวิตในแง่ของทั้งสังคม สวัสดิภาพ และสุขภาพ เสริมสร้างความสามัคคีและสามัคคีของความหลากหลายทางเพศและทุก ๆ วัฒนธรรมทั่วโลก

หลักสำคัญของเราก็คือการหาทุนจากการเป็นสมาชิก ในกลุ่มเชื้อชาติหลากหลาย เราหวังว่าเครือข่าย กลุ่มบุคคล กลุ่มธุรกิจ และองค์กรต่างๆเพื่อส่งเสริมความสามัคคี ไม่เพียงแต่ในออสเตรเลีย แต่จะกระจายไปทั่วโลก เรามีความหวังอย่างยิ่งที่จะจัดให้มีกิจกรรมทางสังคม เช่นโปรแกรมการศึกษา กลุ่มเพื่อนและกลุ่มที่สามารถช่วยเหลือคนอื่นๆที่มีปัญหา และต้องการข้อมูลเพิ่มเติม

เรากำลังมองหาท่านที่สามารถเป็นสปอนเซอร์ให้กับเรา ท่านที่ประสบความสำเร็จในด้านธุรกิจที่เต็มใจที่จะพัฒนาชุมชนของเรา ดังนั้นเราอยากขอเชิญท่านเข้าร่วมในภารกิจของเรา การเป็นสปอนเซอร์กับเรา ท่านจะเป็นส่วนหนึ่งของการรณรงค์ เราจะช่วยกันประชาสัมพันธ์กลุ่มสมาชิกของเรา บริษัทของท่าน เพื่อจะได้รับการยอมรับและเป็นที่รู้จักจากบุคคลมากมายหลายชนชาติ หลายธุรกิจ และการตลาดของท่านจะเป็นเป้าหมายขนาดใหญ่ในการร่วมมือจากกลุ่มของพวกเรา เราจะมีเปิดตัวสมาคม และมีการเปิดตัวสินค้า โดยผ่านการโฆษณาทางเว็บไซต์ของเราเพื่อเป็นที่รู้จักแก่สมาชิกทั้งหมด

เราขอบคุณท่านที่สละเวลาให้กับเรา และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าเราจะได้รับการตอบรับจากท่าน

ขอบพระคุณอย่างสูง

นาย สัมพันธ์ ชโลธร ประธานสมาคม

นาย Mithree อัลมอนต์

รองประธานสมาคม และ ผู้จัดการสมาคม



We were getting quite full when we were surprised by the generous serving of the 'pad see ew'. It was on a big plater and was really, really steaming hot. It was fulfilling and satisfying experience to be able to enjoy these dishes.

In all Chon Siam is an excellent restaurant where you can easily enjoyed a meal for as low as 4.00. It has a basic mixture of dishes from stir-fries to BBQ. From our experience we concluded that if they do their other dishes as well as the ones we have tried (I'm sure they does), the customer will have nothing to complain about. Although there is a notable absence of desserts in the menu, Chon Siam has been a getaway restaurant for so many Thais over the years, and It probably reminded them of the flavours of boat noodles or many other dishes they have back home. So come on over and try their special dishes (not on actual menu but on the pictures outside the restaurant) and many other traditional Thai dishes on offer at Chon Siam. After all if the Thais enjoyed it so much for many years, why shouldn't you???

Chon Siam Thai Restaurant

ADDRESS 83 Campbell St. Haymarket, Sydney

Tel : 9212 6588

Open 7 days 11:00am – 1:00am

