

## APPETIZER อาหารเรียกน้ำย่อย

THB

<b>Carpaccio Thai คาปาซิโอสไตล์ไทย</b> Salmon and Grouper Carpaccio with Pomelo Salad, Tamarind, Lime Dressing and Crispy Shallots เนื้อปลาแซลมอนและบางๆ เสิร์ฟด้วย สลัดส้มโอ นำสลัดมะขามและมะนาว และหัวหอมเจียว	<b>290</b>
<b>Bresaola เนื้อแดดเดียวสไตล์อิตาลี</b> Air Dried Beef with Rocket Salad, Parmesan Cheese and Lemon Olive Oil Dressing เนื้อแดดเดียวสไตล์อิตาลีเสิร์ฟพร้อมสลัดร็อกเกต ชีสพามาซาน นำสลัดมะนาวและน้ำมันมะกอกเลมอน	<b>390</b>
<b>Smoked Salmon ปลาแซลมอนรมควัน</b> Norwegian Smoked Salmon with Green Tea Cream Cheese with Orange, Pistachio and Black Olive Biscotto ปลาแซลมอนรมควันเสิร์ฟพร้อมครีมชีสชาเขียว ส้ม ถั่วพิสตาชิโอ และขนมปังบิสกอตตี	<b>490</b>
<b>Tuna Tartar ทูน่าทาร์ทาร์</b> Hiashi Wakame Seaweed, Fresh Tuna Tartar, Mango, Avocado, Spicy Sesame Dressing, Black Ink Melba Toast สาหร่ายฮิอาชิ วากามาะ ทาร์ทาร์ปลาทูน่าสด มะม่วง อโวคาโด นำสลัดวราสเน็ด ขนมปังเมลบาหมักดำ	<b>460</b>
<b>Chicken Liver Pate ตับไก่อบ</b> Chicken Liver, Port Pate with Raspberry and Green Peppercorn Chutney Served with Crispy French Bread ป่าตตับไก่ กับซอสราสเบอร์รี่พริกไทยอ่อน เสิร์ฟพร้อมขนมปังฝรั่งเศสอบกรอบ	<b>390</b>
<b>Calamari Fritti ปลาหมึกทอดสไตล์อิตาลี</b> Deep Fried Calamari with Tartar Sauce and Lemon Wedges ปลาหมึกทอดสไตล์อิตาลี กับซอสทาร์ทาร์	<b>380</b>

## SALAD สลัด

<b>Poke Bowl สลัดโพกโบว์สไตล์ฮาวาย</b> Riceberry, Raw Salmon, Avocado, Mango, Papaya, Cashew Nut, Quinoa, Japanese Seaweed, Carrot, Cucumber and Japanese Sesame Dressing ข้าวหน้าปลาดิบสไตล์ฮาวาย ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ปลาแซลมอนดิบ อโวคาโด มะม่วง มะละกอ เม็ดมะม่วงหิมพานต์ คินัว สาหร่ายญี่ปุ่น แครอท แตงกวา และนำสลัดวราสเน็ดญี่ปุ่น	<b>450</b>
<b>Caesar Salad ซีซาร์สลัด</b> Caesar Salad with Croutons, Bacon, Parmesan Flakes with Grilled Rosemary Chicken Breast or Crispy Parma Ham or Cajun Spiced Grilled Prawns ขนมปังทอดกรอบโฮมเมคครุตตองซ์ เบคอน ชีสพามาซาน ท่านสามารถเลือกหน้าสลัดได้ 1 รายการ เช่น อกไก่ย่างโรสแมรี่ หรือ พาร์มาแฮมกรอบ หรือ กุ้งย่าง	<b>430</b>
<b>Papaya Avocado Salad สลัดมะละกอกับอโวคาโด</b> Papaya, Avocado, Cashew Nut, Lettuce Salad with Ginger Vinaigrette and Fresh Mint มะละกอ อโวคาโด เม็ดมะม่วงหิมพานต์ ผักสลัด นำสลัดขิงและใบสะระแหน่	<b>390</b>
<b>Mediterranean Quinoa Salad สลัดคินัวสไตล์เมดิเตอร์เรเนียน</b> Quinoa, Cherry Tomatoes, Black Olive, Artichoke, Sun Dried Tomatoes, Basil and Mozzarella with Apple Cider Vinegar and Extra Virgin Olive Oil คินัว มะเขือเทศเชอร์รี่ มะกอกดำ มะเขือเทศตากแห้ง อาร์ติโชค ไบโกระพา ชีสโมซซาเรลล่า และนำสลัดแอปเปิ้ลไซเดอร์	<b>430</b>

## SANDWICH, BURGER AND WRAP แซนวิช เบอร์เกอร์ แรป

<b>Signature Wagyu Beef Burger เมฆูเนะนำ เบอร์เกอร์เนื้อวากิว</b> Sesame Bun, Wagyu Beef Patty, Emmental Cheese, Lettuce, Tomato, Pickled Cucumber and Chef's Signature Burger Sauce ขนมปังเมฆูเนะนำ เนื้อวากิว ชีสเอมเมนเทลเลอร์ ผักสลัด มะเขือเทศ แตงกวา และซอสเบอร์เกอร์สูตรพิเศษของทางเรา	<b>520</b>
<b>Vegetarian Burger เบอร์เกอร์ผัก</b> Whole Wheat Bun, Vegetable Patty, Spicy Sesame Tofu Mayonnaise, Sautéed Shitake Mushroom, Caramelized Shallots and Lettuce ขนมปังโฮลวีทเบอร์เกอร์ผัก ซอสเต้าหู้และวราสเน็ด เห็ดหอมผัด หอมแดงผัดและผักสลัด	<b>480</b>
<b>Triple Salmon Slider มินิเบอร์เกอร์หมักดำปลาแซลมอน</b> Black Ink Bun, Salmon Patty, Mango Chutney, Avocado Mash, Turmeric Chilli Lime Aioli ขนมปังดำปลาหมึก เบอร์เกอร์เนื้อปลาแซลมอน ซอสมะม่วง อโวคาโดบด ซอสอัลยอลิคลุกเคล้าด้วยพริก ขมิ้นและเลมอน	<b>490</b>
<b>Club Sandwich คลับแซนวิช</b> Farmers Bread with Egg, Bacon, Tomato, Lettuce, Chicken and Avocado ขนมปังธัญพืชไข่ เบคอน มะเขือเทศ ผักสลัด เนื้อไก่ และอโวคาโด	<b>460</b>
<b>Grilled Eggplant Focaccia แซนวิชฟอคคาเซียมะเขือย่าง</b> Grilled Eggplant, Tomato, Basil and Mozzarella Focaccia Sandwich ขนมปังฟอคคาเซียและชีสมอสซาเรลล่า มะเขือย่าง มะเขือเทศ ไบโกระพา	<b>390</b>
<b>Spicy Chicken Wrap แรปไก่ฉ่ำรสเผ็ด</b> Shredded Chicken, Mango, Spicy Peanut Dressing Wrapped with Corn Flour Tortilla แป้งทอริทิลล่าห่อไก่ฉ่ำ มะม่วง ซอสถั่วลิสงรสเผ็ด	<b>390</b>

## PASTA พาสต้า

<b>Pasta Your Choice เมนูพาสต้าตามสไตล์ของคุณ</b> • <b>Choice of Pasta</b> Spaghetti, Fusilli, Penne or Tagliatelle เลือกเส้นพาสต้า สปากัดตี, พูซิลลี, เพนเน่ หรือ ตัลยาเทลลา • <b>Choice of Sauce</b> Cabonara, Tomato, Amatriciana, Bolognese or Pesto with Potato and Green Beans เลือกซอสพาสต้า ซอสคาบอนาร่า, ซอสมะเขือเทศ, ซอสมะเขือเทศใส่เบคอน, ซอสเนื้อ หรือ ซอสโรสแมรี่พริกไทยและถั่วแระ	<b>430</b>
<b>Linguini di Piero พาสต้าลิงควินเชอสนูน่า</b> Linguine with Tuna, Anchovies Cherry, Tomatoes and Parsley เส้นลิงควินี่ ปลาทูน่ากระป๋อง มะเขือเทศเชอร์รี่ และพาร์สลีย์	<b>440</b>
<b>Penne alla Norcia เพนเน่ อัลลา นอร์เซีย</b> Penne with Italian Sausage and Mushroom in Truffle Cream Sauce พาสต้าเพนเน่ ไส้กรอกอิตาลีเย็น เห็ด และซอสครีมเห็ดทรัฟเฟิล	<b>450</b>
<b>Gnocchi al Pesto di Pistacchio a Gamberetti ย็อคคินินฝรั่ง ซอสพิสตาชิโอ เพลสโต และกุ้ง</b> Gnocchi with a Pistachio Pesto and Shrimps ย็อคคินินฝรั่ง ซอสพิสตาชิโอ เพลสโต และกุ้ง	<b>550</b>

## SOUP ซุป

THB

Pumpkin Soup ซุปฟักทอง 

290

Sweet Potato Soup ซุปมันหวาน 

240

## ASIAN COMFORT CORNER อาหารเอเชีย

Crispy Duck Roll ปอเปี๊ยะเปิดย่าง Deep-fried Roasted Duck Spring Roll ปอเปี๊ยะเปิดย่างทอด


290

Hokkien Noodles บะหมี่อกเทียม  Fried Egg Noodles with Shrimp and BBQ Pork บะหมี่ไข่ผัดกับกุ้งและหมูแดง

480

Roasted Duck Noodles บะหมี่เปิดย่าง Egg Noodle Soup with Shredded Roasted Duck บะหมี่ไข่หน้าเปิดย่าง

480

Chinese Style Prawns กุ้งผัดซอสเอ็กซ์โอ  Wok Fried Prawns with X.O Sauce Served with Steamed Rice กุ้งผัดซอสเอ็กซ์โอเสิร์ฟพร้อมข้าวสวย


720

Sweet and Sour Pork หมูผัดเปรี้ยวหวาน Wok Fried Pork Filet in Sweet and Sour Sauce Served with Steamed Rice หมูผัดเปรี้ยวหวาน เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย

420

Rad Naa Talay Sen Grop ราดหน้าทะเลเส้นกรอบ  Crispy Flat Noodle with Seafood in Brown Gravy เส้นใหญ่ราดหน้าทะเล

490

Tom Yum Ramen ราเมนต้มยำทะเล  Spicy Lemongrass Noodle Soup with Seafood ราเมนต้มยำซีฟู้ด

480

## MAIN COURSES อาหารจานหลัก

Honey and Ginger Marinated Grilled Salmon ปลาแซลมอนหมักด้วยขิงและน้ำผึ้งย่าง with Spicy Pineapple Salsa and Sweet Potato and

760

Leek Gratin ปลาแซลมอนหมักด้วยขิงและน้ำผึ้งย่าง เสิร์ฟกับซอสซัสซาซิบประดรสเผ็ด และมันฝรั่งอบชีส

Cod Fish and Chips ปลาทอด และ มันฝรั่งทอดกรอบ with Tartar Sauce, Lemon and Malt Vinegar

840

ปลาทอดและมันฝรั่งทอด เสิร์ฟกับซอสทาร์ทาร์ เลมอน และน้ำส้มสายชูหมักข้าวมอลต์

BBQ Pork Spare Ribs ซีโครงหมูบาร์บีคิว

720

Slow Grilled BBQ Spare Ribs with Garlic Mashed Potatoes and Grilled Vegetable

ซีโครงหมูบาร์บีคิว เสิร์ฟกับมันฝรั่งบดคลุกเคล้าด้วยกระเทียม และผักย่าง

## From The Grill เมนูย่าง

• Australian Striploin เนื้อสันนอกออสเตรเลีย

grams/กรัม

250

1,400

• Australian Beef Tenderloin Prime Grade เนื้อสันในออสเตรเลีย เกรดพรีเมียม

200

1,790

• Australian Lamb Chops ซีโครงแกะออสเตรเลีย

300

1,700

• Chicken Breast อกไก่

200

570

• Snow Fish Filet ปลาหิมะ

200

990

• Salmon Filet ปลาแซลมอน

200

760

With Your Grill, Choose 1 from Side Vegetables, Side Potatoes and Sauce ท่านสามารถเลือกเครื่องเคียง 1 เมนู ดังนี้

## Side Vegetables : เมนูเครื่องเคียงประเภทผัก

• Wok fried Asian Vegetables ผัดผักสไตล์เอเชีย

• Ratatouille สตูว์ผัก

• Sautéed Creamy Spinach ผัดผักโขมและครีม

• Sautéed Mushroom ผัดเห็ด

• Mixed Salad สลัดรวม

## Side Potatoes : เมนูเครื่องเคียงประเภทมันฝรั่ง

• Garlic Mash มันฝรั่งบดรสกระเทียม

• Sweet Potato and Leek Gratin มันหวานอบชีส

• French Fries or Curly Fries เฟรนช์ฟรายหรือมันฝรั่งเกลียวทอด

## Sauces ซอส

• Béarnaise ซอสเบลเนส สไตล์ฝรั่งเศส

• Mint ซอสมินต์

• Black Pepper ซอสพริกไทยดำ

• Red Wine ซอสไวน์แดง

• Mushroom Cream ซอสครีมเห็ด

• Thai Spicy Seafood ซอสน้ำจิ้มซีฟู้ด

## DESSERTS ของหวาน

Lemongrass Crème Brulee คริมบลูว์เล่ตระกูลรี่

280

Passion Fruit Panna Cotta พานาคอตต้าสาวรส

280

New York Oreo Cheese Cake โอรีโอ้นิวยอร์กชีสเค้ก

280

Green Tea Tiramisu Cake เค้กทีรามิซุชาเขียว

280

Apple Pie with Bourbon Vanilla Sauce and Vanilla Ice Cream แอปเปิ้ลพายกับซอสวานิลลาและไอศกรีมวานิลลา


280

Tropical Fruit Platter ผลไม้ตามฤดูกาล

250

Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

All prices are inclusive of 7% government tax and 10% service charge.

 = Vegetarian = Contains Nuts = Contains Shellfish = Spicy

# Thai Menu เมนูอาหารไทย

## APPETIZER AND SALAD เมนูเรียกน้ำย่อยและสลัด

THB

### Moo Dad Diew หมูแดดเดียว

Deep Fried Sundried Pork Marinated with Thai Herbs

330

### Sate Moo or Gai สะเต๊ะหมูหรือสะเต๊ะไก่

Thai Pork or Chicken Skewers with Peanut Dip and Traditional Condiments

340

### Som Tam Thai Gub Moo Dad Diew ส้มตำไทยกับหมูแดดเดียว

Papaya Salad with Deep-fried Sundried Pork Marinated with Thai Herbs

330

### Yum Talay ยำทะเล

Spicy seafood with Cucumber, Tomato and Onion

420

### Larb Gai or Moo ลาบไก่ หรือ ลาบหมู

Spicy Minced Pork or Chicken Thai Salad with Shallots, Mint, Lime and Roasted Ground Rice

320

### Yum Som O Goong Mea Nam ยำส้มโอกุ้งแม่น้ำ

Spicy Pomelo Salad with River Prawn

600

## SOUP ซุ๊ป

### Tom Yum Gai/ Goong or Talay ต้มยำไก่/ กุ้ง หรือ ทะเล

Spicy and Sour Lemongrass Soup with Chicken/ Prawns or Seafood

370/ 480

### Tom Kha Gai ต้มข่าไก่

Galangal Coconut Milk Soup with Chicken

370

### Geang Jeed Tao Hoo Moo Sub แกงจืดเต้าหู้หมูสับ

Cleared Soup with Soft Bean Curd and Minced Pork

300

## VEGETARIAN มังสวิรัต

### Po Pia Pak ปอเปี๊ยะทอดไส้ผัก

Deep Fried Vegetarian Spring Rolls with Plum Sauce

260

### Namm Tok Hed น้ำตกเห็ด

Spicy Mixed Mushroom Salad with Roasted Ground Rice, Thai Herbs and Lime Dressing

260

### Tom Kha Hed Sai Hua Plee ต้มข่าเห็ดใส่ห้วปลี

Galangal Coconut Milk Soup with Mushroom and Banana Blossom

300

### Gaeng Kiew Wan Pak แกงเขียวหวานผักใส่เต้าหู้

Green Curry with Tofu and Vegetables

370

### Phad Thai Jae ผัดไทจ๊อ

Stir Fried Rice Noodles with Tamarind Sauce, Vegetables, Peanuts and Tofu

360


### Phad See Eaw Pak ช๊อวผัก


Stir Fried Flat Noodles with Mixed Vegetables and Eggs

360


## NOODLES AND RICE ก๋วยเตี๋ยวและข้าว

THB

**Phad See Eaw Gai, Nuea, Moo or Talay** ผัดซีอิ๊วไก่ เนื้อ หมู/ ทะเล  **370/ 480**  
Stir Fried flat Noodles with Chicken, Beef, Pork/ Seafood



**Phad Thai Goong** ผัดไทกุ้ง  **490**  
Stir Fried Rice Noodles with Tamarind Sauce and Prawns


**Khao Phad Moo or Gai** ข้าวผัดหมู ไก่ **370**  
Fried Rice with Pork or Chicken



**Khao Phad Goong** ข้าวผัดกุ้ง  **480**  
Fried Rice with Prawns

## CURRY ประเภทแกง


**Gaeng Massaman Gai or Nuea** แกงมัสมั่นไก่ หรือ เนื้อ  **395/ 460**  
Massaman Curry with Chicken or Beef

**Gaeng Kiew Wan Gai, Moo or Goong** แกงเขียวหวานไก่ หมู หรือ กุ้ง   **395/ 480**  
Green Curry with Chicken, Pork or Prawns

**Panaeng Gai or Moo** แพนงไก่ หมู  **410**  
Thick Coconut Milk Red Curry with Chicken or Pork

**Panaeng Goong Mea Nam** แพนงกุ้งแม่น้ำ   **980**  
Thick Coconut Milk Red Curry with River Prawns

**Gaeng Phet Ped Yang** แกงเผ็ดเป็ดย่าง **480**  
Roasted Duck Breast in Red Curry

**Cho Chee Pla Salmon** จู๋ฉี่ปลาแซลมอน  **620**  
Grilled Salmon in Thick Red Curry

## DESSERT ของหวาน

**Pollamai Sod** ผลไม้สดตามฤดูกาล **250**  
Tropical Fruit Platter


**Lod Chong Nam Kati** ลอดช่องน้ำกะทิ **250**  
Thai Pandan Short Vermicelli in Palm-sugar Coconut Milk

**Ice Cream Thai Thai** ไอศกรีมสไตส์ไทย **200**  
Thai Flavor Ice Cream with Condiments

 = Vegetarian

 = Contains Nuts

 = Contains Shellfish

 = Spicy

Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

All prices are inclusive of 7% government tax and 10% service charge.