

A modern rooftop infinity pool with a wooden pergola structure overhead. The pool's edge is a clean, straight line that disappears into the distance, creating a seamless transition between the water and the city skyline. The water is a clear, vibrant blue, reflecting the sky and the surrounding architecture. In the background, a lush green tree stands near a small, dark wooden structure with a lattice roof. A lounge chair and a small table are positioned near the pool's edge. The sky is a pale, clear blue, and the city skyline is visible in the far distance, with several buildings and a bridge spanning a body of water.

POOLSIDE MENU

STONE BAKED PIZZA
พิซซ่า อบเตาหิน



Pizza Stagioni
พิซซ่าสตาโจนี

Hand Crafted, Light and Crusty, Overnight Long Fermentation & Easy Digest Pizza
แป้งพิซซ่าทำมือ เนื้อแป้งบางกรอบด้วยกรรมวิธีการหมักแป้งนานข้ามคืน และดีกับสุขภาพ

Pizza Stagioni   **460**
พิซซ่าสตาโจนี

Artichoke, Mushroom, Paris Ham & Olives
อาร์ติโชค เห็ด ปารีสแฮม และมะกอก

Pizza Bresaola Salami   **460**
พิซซ่าเบรซาล่าซาลามี่

Gorgonzola Cheese & Walnut
เบรซาล่าซาลามี่ ชีสกอร์กอนโซล่า และถั่ววอลนัท

Pizza Seafood   **480**
พิซซ่าซีฟู้ด

Mixed Olives, Capers and Anchovy Dressing
ซีฟู้ด มะกอกรวม เคเปอร์และน้ำสลัดแองโชวี

Pizza Salmon  **480**
พิซซ่าแซลมอน

4 Cheese, Fresh Herbs, Chili and Lime
แซลมอน ชีส 4 ชนิด สมุนไพร พริกและมะนาว

STONE BAKED PIZZA
พิซซ่า อบเตาหิน



Pizza Isan
พิซซ่าอีสาน

Hand Crafted, Light and Crusty, Overnight Long Fermentation & Easy Digest Pizza
แป้งพิซซ่าทำมือ เนื้อแป้งบางกรอบด้วยกรรมวิธีการหมักแป้งนานข้ามคืน และดีกับสุขภาพ

Pizza Isan

พิซซ่าอีสาน

380

Pizza Isan, Fermented Sausage, Marinated Grill Eggplant, Bird Eye Chili
ไส้กรอกอีสาน มะเขือม่วงย่าง พริกขี้หนู

Pizza Margherita

พิซซ่ามาร์เกอริต้า

380

Mozzarella Cheese, Basil & Oregano
มอสซาเรลล่าชีส เบซิลและออริกาโน

Pizza Mortadella

พิซซ่ามอร์ตาดেলা

400

Stracciatella Cheese, Pistachio Nuts and Rocket Leaf
ชีสสตรัคชาเทลล่า ถั่วพิสตาชิโอ และผักร็อคเกต

Pizza Diavola

พิซซ่าดิอะโวล่า

420

Spicy Pepperoni Salami, Scamorza Cheese, Jalapeno Chili
เปปเปอร์โรนีซาลามีแบบเผ็ด ชีสคาโมซ่า และพริกจาลาปิโน

POOLSIDE MENU

Serving timing
บริการในช่วงเวลา 11:00 – 18:00

COMFORT



Stir – Fried Yakisoba
ยากิโซบะกุ้งและไข่หมึก

Stir – Fried Yakisoba   **560**
ยากิโซบะกุ้งและไข่หมึก

Prawns, Squid Roe, Crab Meat, Bok Choy & Sichuan Chili Oil
ยากิโซบะผัดทะเล กุ้ง ไข่หมึก เนื้อปู ผักกวางตุ้งไข่หวาน และน้ำมันพริกเสฉวน

Fish and Chips   **420**
ฟิชแอนด์ชิพ

Beer Batter, Butter Peas, Dill Tartar & Potato Fries
ปลาชุบเบียร์แบตเตอร์ทอด ทานคู่กับถั่วลันเตาเนย ซอสดีลทาร์ทาร์ และมันฝรั่งทอด

Angus Beef Burger   **420**
เบอร์เกอร์เนื้อแองกัส

Cheddar Cheese, Pickles, Grilled Eggplant & Truffle Fries
เบอร์เกอร์เนื้อวัวแองกัส เสริฟพร้อมมันเบอร์เกอร์และชีสเชดด้า แดงกวาดอง มะเขือม่วงย่างและมันฝรั่งทอดรสทรัฟเฟิล

Deep-Fried Chicken Wing Coated with Tom Yum Syrup **320**
ปีกไก่ทอดซอสต้มยำ

Deep-Fried Chicken Wing Coated with Tom Yum Syrup, Cucumber & Pineapple Achar
ปีกไก่ทอดเคลือบซอสต้มยำ ทานคู่กับแตงกวาและสับปะรดอาจาร

 Dairy  Nuts  Shellfish

All prices are in Thai Baht and subject to 7% Vat & 10% service charge.
ราคาอาหารที่ระบุเป็นมูลค่าเงินบาท ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% และค่าบริการ 10%

POOLSIDE MENU

Serving timing
บริการในช่วงเวลา 11:00 – 18:00

COMFORT



Stir – Fried Yakisoba
ยากิโซบะกุ้งและไข่หมึก

Crab Meat Fried Rice   **660**
ข้าวผัดปูและไข่เจียวปู

Crab Meat Fried Rice with Crab Meat Omelet, Curry Powder & Warm Sprout Salad

ข้าวผัดใส่เนื้อปูกับผงกะหรี่ เสิร์ฟพร้อมไข่เจียวปู และสลัดถั่วงอก

Fried Prawn & Potato Donut  **380**
ทอดมันกุ้งกับน้ำจิ้มบ๊วยเสาวรส

Fried Prawn & Potato Donut with Passion Fruit and Plum Sauce

ทอดมันกุ้งโฮมเมดกับน้ำจิ้มบ๊วยเสาวรส รสชาติสดชื่น

Phad Kaprao
Beef Tenderloin เนื้อ **420**
Seafood ทะเล  **460**

Garlic, Chili & Holy Basil, Served with Jasmine Rice & Fried Egg

ผัดกะเพรารสชาติดั้งเดิม สามารถเลือกเป็น กะเพราเนื้อ หรือ กะเพราทะเล เสิร์ฟพร้อมข้าวสวยหอมมะลิและไข่ดาว

Seasonal Fruit Platter  **240**
ผลไม้ตามฤดูกาล

Served with Chili Lime Salt
เสิร์ฟพร้อมพริกเกลือ

 Dairy  Nuts  Shellfish  Vegetarian

All prices are in Thai Baht and subject to 7% Vat & 10% service charge.
ราคาอาหารที่ระบุเป็นมูลค่าเงินบาท ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% และค่าบริการ 10%

POOL BEVERAGE MENU



POOL BEVERAGE MENU

WATER

Acqua Panna 250ml 750ml	110 210
San Pellegrino 250ml 750ml	130 280
Mont Fleur 1.5 ltr	90
VAVA 450ml	70

SOFT DRINKS

Coke, Coke Light, Coke Zero, Fanta, Sprite	90
--	----

COFFEE

Single Espresso	60
Double Espresso	90
Americano	90
Cappuccino	90
Café Latte	90
Macchiato	90

TEA

Black Tea	80
Green Tea	80

ICED COFFEE

Iced Americano	110
Iced Cappuccino	120
Iced Latte	120
Iced Mocha	120

JUICE

Orange, Apple, Pineapple, Guava	120
Coconut, Watermelon	160

POOL BEVERAGE MENU

BEER

Singha Beer, Thailand	150
Chang Beer, Thailand	150
Heineken, Netherland	220

INNOCENT COCKTAILS

Kaen Breeze	160
Orange & Thyme Fizz	160
Fruit Limonata	160

CLASSIC COCKTAIL

Negroni	290
Negroni Sbagliato	290
Aperol Spritz	310
Cosmopolitan	290
Classic Martini	310
Espresso Martini	290

POOL WINE BY GLASS

SPARKLING WINE	GLS.	BTL.
----------------	------	------

NUÀ Prosecco DOC, Veneto, Italy <i>Glera</i>	310	1,200
---	-----	-------

WHITE WINE

Famille Perrin Luberon 'La Vieille Ferme' Blanc, Rhone, France <i>Rhone White Blend</i>	350	1,700
--	-----	-------

Marchesi Antinori, Santa Cristina Campogrande Orvieto Classico, DOC <i>Trebbiano, Malvasia, Pinot Bianco, Pinot Gris</i>	350	1,700
---	-----	-------

RED WINE

Thomas Goss, Mc Laren Vale, Australia <i>Shiraz</i>	350	1,700
---	-----	-------

iLauri “Bajo” Montepulciano d’ Abruzzo.DOC Abruzzo, Italy <i>Montepulciano</i>	360	1,800
--	-----	-------

Birds Block Cuvee “Inspiring”, Australia <i>Cabernet Sauvignon</i>	210	1,000
--	-----	-------

Cantina Tollo “Gufo” , Merlot, Abruzzo, Italy <i>Merlot</i>	360	1,800
---	-----	-------