

# Welcome to Seasons 27!

Our restaurant proudly embraces sustainability and local sourcing.



## Chickens



Free-range and hormone-free chickens from **Uttaradit Province**.

เนื้อไก่จากฟาร์มเลี้ยงระบบเปิด ปราศจากการเร่งฮอร์โมน จากจังหวัดอุตรดิตถ์

## Cheeses



Our premium and richest cheeses, both delicious and visually appealing, including Burrata, Straciatella, and Scamorza, are made by a skilled fromager with over 20 years of experience using only high-quality milk from **Royal Initiative Projects**.

ชีสระดับพรีเมียมและมีความเข้มข้นของครีมสูง ไม่ว่าจะเป็นชีสบุรรัตต้า , ชีสสตรัคียาเทลล่า และ ชีสสคามอร์ซา จากผู้ผลิตที่มีประสบการณ์ ในการทำชีสตั้งแต่ปี ค.ศ. 2000 ด้วยนมโคแท้คุณภาพสูงจากโครงการพระราชดำริ

## Pork



Our Italian traditional cold cut is made with hormone-free pork from **Prachuap Khiri Khan Province** by an expert charcutier.

โคลด์คัทสไตล์อิตาลีแสนอร่อยได้แรงบันดาลใจจากผู้เชี่ยวชาญในการด้านคัตสร์เนื้อหมู ที่ได้รับมาตรฐาน ปราศจากการเร่งเนื้อแดง ทำให้เนื้อหมูมีคุณภาพที่โดดเด่น จากจังหวัดประจวบคีรีขันธ์



## Beef

Authentic Thai Charolais Beef naturally raised and fed from **Pon Yang Kham, Sakon Nakhon Province**.

โคเนื้อพันธุ์ชาโรเลส์ ที่ได้รับการเลี้ยงดูตามมาตรฐาน และอาหารสูตรพิเศษจากฟาร์มปลอดสารเคมีเพื่อเร่งการเจริญเติบโต จากหมู่บ้านโปนยางคำ จังหวัดสกลนคร



## vegetables

Amongst our selection of vegetables. We select our producers carefully, and they are all organic certified and follow a strict process. We work with local producers around khon kaen such as Sum Sung Farm and Field Much Fun Farm. To provide our customers with a fresh and healthy vegetable.

ซีซั่นส์ 27 ได้คัดสรรสินค้าที่มีคุณภาพจากผู้ผลิตสินค้าเกษตรอินทรีย์ภายในจังหวัดขอนแก่นอย่างพิถีพิถัน ผักสดทั้งหมดผ่านการรับรองจากหน่วยงานและปฏิบัติตามมาตรฐานการผลิตอย่างถูกต้อง เพื่อให้ลูกค้าของเราได้รับประทานผักที่สะอาดและดีต่อสุขภาพ



## Rice

At Seasons 27, we specifically select "Thung Kula Rong-Hai" Jasmine Rice, which is produced in a vast open area in the center of Northeast Thailand, in the provinces of **Roi-et, Mahasarakham, Surin, Yasothon and Srisaket**. Thung Kula Rong-Hai is also widely renowned for its floral aroma, soft texture, and superior quality compared to other jasmine rice varieties.

ห้วงอาหารซีซั่นส์ 27 เราคัดสรรข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ที่ขึ้นชื่อเรื่องกลิ่นหอม และความนุ่มของเมล็ดข้าว ประกอบกับพื้นที่การเพาะปลูก ทำให้มีคุณภาพแตกต่างจากข้าวหอมมะลิที่ผลิตจากแหล่งอื่นๆ จนเป็นที่ยอมรับทั้งภายในและนอกประเทศ



## Seafood

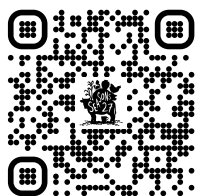
Seasons 27 serves fresh seafood straight from **Mahachai, Samut Sakon Province**, one of Thailand's biggest fish markets where you can find tons of freshly caught fish and seafood including seabass, grouper, and Indian halibut.

แหล่งรวมของทะเลสดที่ใหญ่ที่สุดแห่งหนึ่งของประเทศไทย ซึ่งคุณจะได้พบกับปลาและอาหารทะเลแสนอร่อยมากมาย เราทำสิ่งนี้ด้วยตรงจากตลาดมหาชัย จังหวัดสมุทรสาคร ถึง ห้วงอาหารซีซั่นส์ 27

Our menu showcases the finest ingredients from all regions of Thailand, creating a memorable dining experience that supports local farmers and promotes environmental responsibility.

Join us for a culinary journey from the flavors of our bountiful country while making a positive impact on our community and planet.

# ITALIAN



 Connect & discover more



STARTER   อาหารจานแรก



Roast Beef ‘Tonnato’  
เนื้อย่าง “ทอนนาโต้”

Roast Beef ‘Tonnato’   480

Served with Parmesan Cheese, Seaweed Rice Crackers, Jalapeno Relish & Tuna Cream

เนื้อวัวสไลซ์บาง เสิร์ฟพร้อมซอสพาร์เมซาน แครกเกอร์ข้าวสาหร่าย พริกจาลาเปโนดองและซอสครีมทูน่า

Warm Grouper Carpaccio   460

Pecorino Cheese, Crispy Shallot, Micro Green & Sesame & Shallot Vinaigrette

ปลาเก๋าสไลซ์บาง เสิร์ฟพร้อมชีสเปคอร์โน หอมเจียว ผักไมโครกรีน งาขาว และซอสหอมแดงวิบีเทรก

HIGHLIGHTED MENU   Roast Beef ‘Tonnato’

A Thin Sliced Cold Beef Roast. The Beef Roast is Brined for Few Hours and Slow Roast under Low Temperature and Serve Medium Well

One of the Popular Antipasto from Piedmont, Italy, Great Dish in the Summer Season

เนื้อย่าง “ทอนนาโต้”

เนื้อวัวสไลซ์บาง ที่ผ่านการย่างภายใต้การควบคุมอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 2 ชั่วโมง เสิร์ฟด้วยระดับความสุกของเนื้อปานกลาง เป็นอาหารพื้นเมืองที่ได้รับความนิยมเป็นอย่างมากในฤดูร้อนแห่งแคว้นปีเยมอนเต ซึ่งตั้งอยู่ที่ทิศตะวันตกเฉียงเหนือ ของประเทศอิตาลี



Warm Grouper Carpaccio  
การปาชโซปลาเก๋า

STARTER   อาหารจานแรก

Charcuterie Platter    790

ชาร์คูเทอรีแพลตเตอร์

Selection of Assorted Salami, Paris Ham, Italian Cheeses, Antipasto & Bread

อวเดิร์ฟสไต์ฝรั่งเศส เสิร์ฟด้วยโคลด์คัทหลากหลายชนิดกับปารีสแฮม ชีสอิตาเลียน แอนติพาสโตและขนมปัง

Grilled Bruschetta  380

บรูสเก็ตเต้าย่าง

Oven Dried Tomatoes & Olives, Artichoke & Sardine, Bell Pepper & Stracciatella Topped with Anchovy Cream

ขนมปังย่างสไต์อิตาเลียน ทานกับมะเขือเทศอบและมะกอก, อาร์ติโชค ปลาซาร์ดีน พริกหวานและชีสสตรัคชาเทลล่า พร้อมด้วยแอมโชวีครีม

Burrata and Parma    460

บูร์ราต้าชีสและพาร์มาแฮมสลัด

Kalamata Olives, Red Apple, Fancy Tomato, Rocket Leaf & Balsamic Vinegar Reduction

ชีสบูร์ราต้าและพาร์มาแฮมเสิร์ฟพร้อมมะกอกดำคาลามาต้า แอปเปิ้ลแดง มะเขือเทศหลากสี ผักร็อกเกตและน้ำสลัดบัลซามิกเข้มข้น

Curly Kale Caesar    380

ชีซาร์สลัดผักคะน้าใบหยิก

Kale, Lettuce, Bacon, Squid Roe Fritter, Parmesan and Crouton, Caesar Dressing

ชีซาร์สลัดผักคะน้าใบหยิกทานคู่กับไข่หมึกทอด เบคอน กุ้งตุง และน้ำสลัดชีซาร์

Sicilian Mixed Salad   380

สลัดซิชีเลียน

Tomatoes, Grill Vegetables, Marinated Capsicum, Olives, Goat Cheese, Lemon Vinaigrette

สลัดสไต์ซิชีเลียนเสิร์ฟด้วยมะเขือเทศ ผักย่าง พริกหวานปรุงรส มะกอก ชีสบแพะ และน้ำสลัดเลมอนวินิเกรท

Grilled Zucchini Salad     380

สลัดซูกินีย่าง

Stracciatella Cheese, Chick Peas, Rocket Leaf, Balsamic & Shaved Parmesan

สลัดซูกินีย่างเสิร์ฟพร้อมกับชีสสตรัคชาเทลล่า ถั่วลูกไก่ ผักร็อกเกต บัลซามิกและชีสพาร์มาซาน

Charcuterie Platter

ชาร์คูเทอรีแพลตเตอร์



Grilled Bruschetta

บรูสเก็ตเต้าย่าง





SOUP ซุป



Porcini & Mushroom Soup  
ซุปเห็ดพอร์ซินี

**Porcini & Mushroom Soup**   **360**  
ซุปเห็ดพอร์ซินี

Served with Shaved Champignon Mushroom & Black Truffle Crouton  
ซุปเห็ดพอร์ซินีรสซาติเข้มข้น เสริฟพร้อมเห็ดแชมปิญองสไลซ์และ  
กรุตงแบล็คทรัฟเฟิล

**HIGHLIGHTED MENU** Porcini ‘the King of Mushroom’ also known as Cèpes in French. As they are seasonal and only grow in the wild, and highly prized for their rarity and rich flavor. Porcini mushrooms are rich in protein and have a full aroma with a creamy, nutty, and intense flavor.

เห็ดพอร์ซินี ‘ราชาแห่งเห็ด’ ที่มีต้นกำเนิดเติบโตในป่า ได้รับความนิยมนับอย่างมาในการนำมาเป็นวัตถุดิบ ขึ้นชื่อในอาหารยุโรป มีเอกลักษณ์ด้วยกลิ่นหอมเฉพาะตัว และอุดมไปด้วยโปรตีนสูง วิตามิน เกลือแร่ และใยอาหาร

**Tuscan Minestrone Soup**     **380**  
ซุปรสผักมิเนสโตรเน่ สไลซ์ผักสด

Assorted Hearty Vegetables, Cannellini Beans, Basil Pesto, Shaved Parmesan  
ซุปรสผักหลากหลายชนิดและถั่วขาวแคนเนลลินี เบซิลเพสโต  
และชีสพาร์เมซาน



PASTA พาสต้า

Sea Shell Mussels 420  
ซีเชล มัสเชล

Lumaconi Pasta with Imported Green Mussels, Basil Pesto, Lemon & Stracciatella Cheese  
เส้นลุมากอนี่หรือพาสต้าเปลือกหอยผัดกับหอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ในซอสครีมเพสโต้ เพิ่มรสชาติด้วยเลมอนและชีสสตรัคชาเทลล่า

Angel Hair Pomodoro 460  
แองเจิลแฮร์โอบิโมโดโร่

Cooked with Peeled Tomato Sauce, Garlic, Basil & Burrata Cheese  
เส้นแองเจิลแฮร์ผัดกับซอสมะเขือเทศ กระเทียมและเบซิล เสริฟพร้อมชีสบูร์ราตา

Linguini Seafood 460  
ลิงกวินี ซีฟู้ด

Prawns, Mussels, Clams, Squid Roe, Crab Meat  
Cooked with Garlic, Dried Chili Cherry Pomodoro and Italian Basil  
เส้นลิงกวินีผัดกับกระเทียมและพริกแห้ง พร้อมอาหารทะเลหลากหลายชนิด เช่น กุ้ง หอยแมลงภู่ ไข่หมึกและเนื้อมู เสริมรสชาติด้วยมะเขือเทศเชอร์รี่และเบซิลอิตาลี

Beef Lasagna 400  
ลาซานญ่าเนื้อ

Layered with Fresh Pasta with Beef Ragout, Bechamel & Parmesan Cheese  
พาสต้าสดวางสลับชั้นกับรากุรีเนื้อ ซอสเบซามิลและชีสพาร์เมซาน เสริฟพร้อมถั่วลิสงเตาเบย

Spaghetti Carbonara 400  
สปาเก็ตตี้คาร์บอนาร่า

Tossed with Pancetta, Egg Yolk & Parmesan Cheese  
สปาเก็ตตี้คาร์บอนาร่าสไลด์ตาเลี่ยนดั้งเดิม ด้วยส่วนผสมของไข่แดงและชีสพาร์เมซาน เสริฟคู่กับแพนเซตต้า

Spaghetti Vongole 400  
สปาเก็ตตี้วองโกเล่

Cooked with Garlic, Chili, White Wine, Cherry Pomodoro, Parsley & Anchovy  
สปาเก็ตตี้ผัดหอยตลับรสชาติดกมกล่อม ด้วยส่วนผสมของกระเทียม พริก ไวน์ขาว มะเขือเทศเชอร์รี่ พาร์สลีย์และแองโชวี

Sea Shell Mussels  
ซีเชล มัสเชล



**HIGHLIGHTED MENU**  
**Lumaconi Pasta**  
Lumaconi, also known as snail shell pasta, is a pasta shaped like a snail shell. Vegetables, cheese, and a tiny bit of meat commonly get baked together. This dish is made with fresh mussels and cooked in basil pesto, then finished with a touch of fresh lemon and stracciatella cheese.

เส้นลุมากอนี่ หรือที่เรียกกันว่าพาสต้าเปลือกหอย มีรูปลักษณ์โค้งมนขนาดเล็กและลายด้านนอกคล้ายกับเปลือกหอย ด้านในจะเป็นเนื้อแป้งเรียบ นิยมมาอบกับผักชีส และเนื้อสัตว์เล็กน้อย ผัดคู่กับกับหอยแมลงภู่ในซอสครีมเพสโต้ ปิดท้ายด้วยรสสัมผัสของเลมอนและชีสสตรัคชาเทลล่า

Linguini Seafood  
ลิงกวินี ซีฟู้ด





HOMEMADE POTATO GNOCCHI

ย็อคกีมันฝรั่งโฮมเมด



Gnocchi Funghi

ย็อคกีเห็ด

A Freshly Hand Made Potato & Semolina Flour Dumpling Cooked with Selection of Sauce

ย็อคกีจากมันฝรั่งและแป้งเซโมลิน่าทำสดใหม่ บรุงกับซอสที่คุณเลือกได้

Gnocchi Funghi



420

ย็อคกี พุงกิ

Sweet Gorgonzola Cheese, Walnut, Shaved Portobello Mushroom and Parmesan

ย็อคกีมันฝรั่งในซอสชีสคอร์คอนโซล่าสวิท กานคู่กับถั่ววอลนัท เห็ดพอร์โตเบลโลและชีสพาร์เมซาน

Gnocchi Bolognese



400

ย็อคกี โบโลญเนส

Ground Beef & Italian Pork Sausage Ragout, Basil, Stracciatella Cheese & Paprika

ย็อคกีมันฝรั่งในซอสรากูรีเนื้อและไส้กรอกหมูอิตาเลียน ท็อปด้วยเบซิล ชีสสตรัคคาเทลล่าและปาปริก้า

Gnocchi Marrone



380

ย็อคกี มาร์โรเน่

Brown Butter, Tomato & Basil Coulis, Goat Cheese & Kalamata Olives

ย็อคกีมันฝรั่งในซอสบราวน์บัตเตอร์ มะเขือเทศและเบซิลคูลิส ท็อปด้วยชีสมแมและมะกอกดำคาลามาต้า

HIGHLIGHTED MENU

**Gnocchi**

In Seasons 27 Restaurant, Gnocchi is Made with Potato Divaa From Northern Thailand and Combined with Semolina Flour, Eggs and Parmesan Cheese. The Good Quality of the Potato Created a Light and Fluffy Potato Dumpling.

**ย็อคกี**

วัตถุดิบหลักจากมันฝรั่งดีว่า ที่ปลูกในทางภาคเหนือตอนบนของประเทศไทย เนื่องจากภูมิอากาศมีสภาพอากาศที่หนาวเย็นเหมาะแก่การเพาะปลูกทำให้ได้ย็อคกีที่มีรสสัมผัสเบาและนุ่ม



STONE BAKED PIZZA

พิซซ่า อบเตาหิน

Pizza Stagioni

พิซซ่าสตาโจนี



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

แป้งพิซซ่าทำมือ เนื้อแป้งบางกรอบด้วยกรรมวิธีการหมักแป้งนานข้ามคืน และดีกับสุขภาพ

Pizza Seafood

พิซซ่าซีฟู้ด

480

Mixed Olives, Capers and Anchovy Dressing

ซีฟู้ด มะกอกรวม เคเปอร์และน้ำสลัดแองโชวี

Pizza Salmon

พิซซ่าแซลมอน

480

4 Cheese, Fresh Herbs, Chili and Lime

แซลมอน ชีส 4 ชนิด สมุนไพร พริกและมะนาว

Pizza Stagioni

พิซซ่าสตาโจนี

460

Artichoke, Mushroom, Paris Ham & Olives

อาร์ติโชค เห็ด ปารีสแอม และมะกอก

Pizza Bresaola Salami

พิซซ่าเบรซาล่าซาลามี่

460

Gorgonzola Cheese & Walnut

เบรซาล่าซาลามี่ ชีสกอร์กอนโซล่า และถั่ววอลนัท



STONE BAKED PIZZA

พิซซ่า อบเตาหิน



Pizza Isan  
พิซซ่าอีสาน

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

แป้งพิซซ่าทำมือ เนื้อแป้งบางกรอบด้วยกรรมวิธีการหมักแป้งนานข้ามคืน และดีกับสุขภาพ

**Pizza Diavola**   **420**

พิซซ่าดิอะโวล่า

Spicy Pepperoni Salami, Scamorza Cheese, Jalapeno Chili  
แบบเปอโรนีซาลามีแบบเผ็ด ชีสสคาโมซา และพริกจาลาเปโน

**Pizza Mortadella**    **400**

พิซซ่ามอร์ตาดেলা

Stracciatella Cheese, Pistachio Nuts and Rocket Leaf  
ชีสสตรัคคาเทลล่า ถั่วพิสตาชิโอ และผักร็อกเก็ต

**Pizza Isan**   **380**

พิซซ่าอีสาน

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

**Pizza Margherita**   **380**

พิซซ่ามารเกอริต้า

Mozzarella Cheese, Basil & Oregano  
มอสซาเรลล่าชีส เบซิลและออริกาโน



MAIN COURSE

อาหารจานหลัก



Braised Beef Cheek

เนื้อแก้มวัวตุ๋น

Braised Beef Cheek 890

เนื้อแก้มวัวตุ๋น

Served with Truffle Mash, Peas, Baby Carrot, Baby Onion and Truffle Jus

เนื้อแก้มวัวตุ๋นเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบดทรัฟเฟิล หัว หอม ใบบี๊แคร์รอต และทรัฟเฟิล จูส

Pork Tomahawk ‘Au Poivre’ 790

สเต็กหมูโทมาฮอว์ค “อ อ ปัวร์”

Pan – Fried Pork Cutlet, Roasted Portobello Mushroom, Butter Peas and Black Pepper Cream

สเต็กหมูโทมาฮอว์คเสิร์ฟพร้อมเห็ดพอร์โตเบลโล่ย่าง หัวลิ้นเตาเบย และซอสครีมพริกไทยดำ

Italian Sausage 590

ไส้กรอกอิตาลีเสียนย่าง

Served with Fennel & Beetroot Sauerkraut, Roast Potato & Grain Mustard Jus

ไส้กรอกอิตาลีเสียนพริ้มเสียม เสิร์ฟกับเพนเนลและบักกุ๊ดชาวเออร์เคราท์ มันฝรั่งอบและเกรนมัสตาร์ด จูส

Angus Sirloin Steak 1,100

สเต็กเนื้อเซอร์ลอยน์ แองกัสออสเตรเลีย

Served with Potato Fries & Garden Salad, Green Peppercorn Sauce

สเต็กเนื้อเซอร์ลอยน์แองกัสออสเตรเลีย เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด การัดเด็นสลัด และซอสพริกไทยอ่อน

HIGHLIGHTED MENU

Braised Beef Cheek

Beef cheek from Pon Yang Kam, Sakhon Nakhon Province, widely known for its high-quality beef is slow cooked in a rich gravy, in ‘Bourguignon’ style, until it is super tender. Then shaped into a ‘torchon’ and served with a black truffle sauce.

เนื้อแก้มวัวตุ๋น

สวรรค์ของคนรักเนื้อ – แก้มโคเนื้อพันธุ์เกรดพรีเมียมจากหมู่บ้านโปนยางคำ จังหวัดสกลนคร ถูกนำมาปรุงอย่างพิถีพิถันกับน้ำเกรวี่เข้มข้น เสิร์ฟพร้อมซอสเห็ดทรัฟเฟิลดำในรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์สไตล์ ‘บูร์กีญง’ และใช้เทคนิค ‘ทอร์ซอน’ ที่เป็นการนำฟามัววนเนื้อให้เข้ากัน

Pork Tomahawk ‘Au Poivre’

สเต็กหมูโทมาฮอว์ค “อ อ ปัวร์”





MAIN COURSE



Octopus Piri  
หมึกย่างย่าง

Octopus Piri 790  
หมึกย่างย่าง

Grilled Octopus Tentacle with Bell Pepper, Baby Corn, Lyonnaise Potato & Harissa Chili Dressing

หมวกหมึกย่างย่างจนได้กับพริกฮาริสซ่า เสริฟพร้อมข้าวโพดอ่อน มันฝรั่งลิยงเนสและซอสพริกหวาน

Salmon Steak 790  
สเต็กแซลมอน

Potato Puree, Braised Cannellini Beans, Artichoke & Fish Cream

สเต็กปลาแซลมอนเสิร์ฟกับมันฝรั่งเพียวเร่ ถั่วขาวแคเนลลินี อาร์ติโชกและซอสครีมปลา

Sea Bass ‘Saltimbocca’ 690  
‘ซัลทิมบอคก้า’ ปลากระพง

Parma Ham, Bell Pepper, Mixed Olives, Tomato Confit, Fried Polenta, Nduja Sausage Cream

สเต็กปลากระพงประกบกับพาร์มาแฮม เสริฟพร้อมพริกหวาน มะกอกรวมมะเขือเทศกึ่งพี โพลเอนต้าทอดและซอสครีมเอ็นดูจา

Rosemary Chicken 790  
ไก่ย่างกับโรสแมรี่

Roasted Spring Chicken, Potato Mash, Baby Carrot, Peas and Rosemary Jus

ไก่เนื้อหมักโรสแมรี่ ย่างเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบด เบบี้แครอท ถั่ว และโรสแมรี่ จูส์

Angus Beef Burger 420  
เบอร์เกอร์เนื้อแองกัส

Cheddar Cheese, Pickles, Grilled Eggplant & Truffle Fries

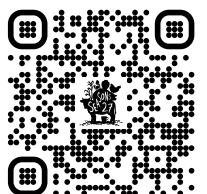
เบอร์เกอร์เนื้อวัวแองกัส เสริฟพร้อมมันเบอร์เกอร์และชีสเชดด้า แทงกวาดอง มะเขือม่วงย่างและมันฝรั่งทอดรสทรัฟเฟิล

Fish and Chips 420  
ฟิชแอนด์ชิพ

Beer Batter, Butter Peas, Dill Tartar & Potato Fries

ปลาชุบเบียร์แพตเตอร์ทอด ทานคู่กับถั่วลิ้นเตาเนย ซอสดีลการทาร์ และมันฝรั่งทอด

# ASIAN



 Connect & discover more



STARTER   อาหารจานแรก

Larb Salmon Gravlax 🌿🍷 480

ลาบปลาแซลม่อนกราฟลักซ์

Larb Salmon Gravlax, Avocado and Edamame Beans

ลาบปลาแซลม่อนกราฟลักซ์แบบไทย เสริฟพร้อมถั่วแระญี่ปุ่นและอะโวคาโด

Grilled Beef Salad 🌿🍷 480

ยำเนื้อย่างแจ่วขม

Grilled Beef Salad with Marinated Grilled Eggplant and Jeow Kom

ยำเนื้อแองกัสออสเตอเลียนย่าง เสริฟพร้อมมะเขือม่วงและน้ำจิ้มแจ่วขม



HIGHLIGHTED MENU

Deep-Fried Chicken Wing Coated with Tom Yum Syrup

ปีกไก่ทอดซอสต้มยำ



Larb Salmon Gravlax

Larb Salmon Gravlax is inspired by "Larb", a traditional favorite dish from the Isan region, typically made with minced meat mixed with a variety of herbs and spices. This is the combination of European and local Isan cuisine. Premium salmon is specially marinated to enhance its full flavor and texture and served with an Isan spicy dipping sauce called 'Jeow'.

ลาบปลาแซลม่อนกราฟลักซ์

เมนูที่ได้แรงบันดาลใจจากลาบอีสาน มาผสมผสานกับอาหารยุโรป โดยใช้วิธีการหมักเนื้อปลาแซลม่อนด้วยสูตรพิเศษ ทำให้เนื้อมีรสชาติหวาน สดชื่นมีกลิ่นหอม เสริฟพร้อม 'แจ่ว' ซึ่งเป็นเมนูเครื่องจิ้มของภาคอีสานที่ทำด้วยน้ำปลาร้าและพริกป่น

Grilled Pork Satay 🌿🍷 380

หมูสะเต๊ะย่าง

Grilled Pork Satay with Rice Cake and Peanut Sauce

หมูสะเต๊ะสูตรพิเศษ เสริฟพร้อมเค้กข้าวโอบเมดและน้ำจิ้มถั่ว

Fried Prawn & Potato Donut 380

ทอดมันกุ้งกับน้ำจิ้มบิวยเสาวรส

Fried Prawn & Potato Donut with Passion Fruit and Plum Sauce

ทอดมันกุ้งโอบเมดกับน้ำจิ้มบิวยเสาวรส รสชาติสดชื่น

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

Grilled Pork Satay

หมูสะเต๊ะย่าง





Beef Run Juan 🍲  
แกงริญจวนเนื้อ

420

Beef Run Juan, Sour Tomato, Herbs & Shrimp Paste  
แกงไทยชาววัง เข้มข้นด้วยรสเครื่องแกงกะปิกุ้งแท้

Tom Yum Prawn 🍲  
ต้มยำกุ้ง

460

Seasonal Mushroom, Chili Paste and Coconut Milk  
ต้มยำกุ้งทะเลรสชาติเข้มข้น และเห็ดตามฤดูกาล

**HIGHLIGHTED MENU**  
**Beef Run Juan**  
A very rare and remarkable Thai recipe with a long history to trace back. The soup is hearty and flavorful, with a perfect balance of heat and acidity. It combines all fresh ingredients including thinly sliced beef, finely slices of lemongrass, cloves of garlic, whole chillies, along with a lime and shrimp paste dressing

**แกงริญจวนเนื้อ**  
แกงไทยชาววังโบราณ ที่เป็นมรดกตกทอดจากรุ่นสู่รุ่น รสชาติจัดจ้าน เข้มข้นของเครื่องสมุนไพรอย่างตะไคร้และใบโหระพา ที่มีความผสมผสาน และกลิ่นหอมริญจวนใจจากเครื่องแกงกะปิกุ้งแท้ เพื่เสริมรสชาติเปรี้ยวหวาน เค็มลิ้มความอร่อย รสสัมผัสกลมกล่อมอย่างลงตัวของอาหารไทยแท้





MAIN DISH    อาหารจานหลัก



Green Curry  
แกงเขียวหวาน

**Green Curry**  
แกงเขียวหวาน

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| <b>Beef Cheek</b> เนื้อแก้มวัว | 460 |
| <b>Lamb Shank</b> ขาแกะ        | 690 |

Thai Basil, Palm Heart, Round Eggplant & Steamed Jasmine Rice  
แกงเขียวหวานไทย สามารถเลือกเป็น แกงเขียวหวานเนื้อแก้มวัว หรือ แกงเขียวหวานขาแกะ เสริฟพร้อมข้าวสวยหอมมะลิ

**Crab Meat Fried Rice**   660  
ข้าวผัดปูและไข่เจียวปู

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

**Phad Kaprao**  
ผัดกะเพรา

|                                                                                                         |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Beef Tenderloin</b> เนื้อ                                                                            | 420 |
| <b>Seafood</b> กะเล  | 460 |

Garlic, Chili & Holy Basil, Served with Jasmine Rice & Fried Egg  
ผัดกะเพรารสชาติดั้งเดิม สามารถเลือกเป็น กะเพราเนื้อ หรือ กะเพรากะเล เสริฟพร้อมข้าวสวยหอมมะลิและไข่ดาว





MAIN DISH    อาหารจานหลัก



Hainanese Chicken Rice  
ข้าวมันไก่ไหหนาน

Hainanese Chicken Rice ๑ 380  
ข้าวมันไก่ไหหนาน

Warm Bean Sprout Salad and 3 Special Sauce  
ข้าวมันไก่สไตล์ไหหนาน เสริฟพร้อมสลัดถั่วงอกและซอสสูตรพิเศษ 3 ชนิด

Kua Kling Pork Ribs ๒ ๔60  
คั่วกลิ้งซี่โครงหมูอ่อน

Kaffir Lime Leaf, Turmeric, Green Peppercorn and  
Stink Bean Served with Steamed Jasmine Rice  
คั่วกลิ้งซี่โครงหมูอ่อน รสจัดด้วยเครื่องเทศ สมุนไพรไทยและสตอ  
เลิร์ฟพร้อมข้าวสวยหอมมะลิ

Keang Som ๓ 460  
แกงส้มปลากระพงยอตนะพริ้ว

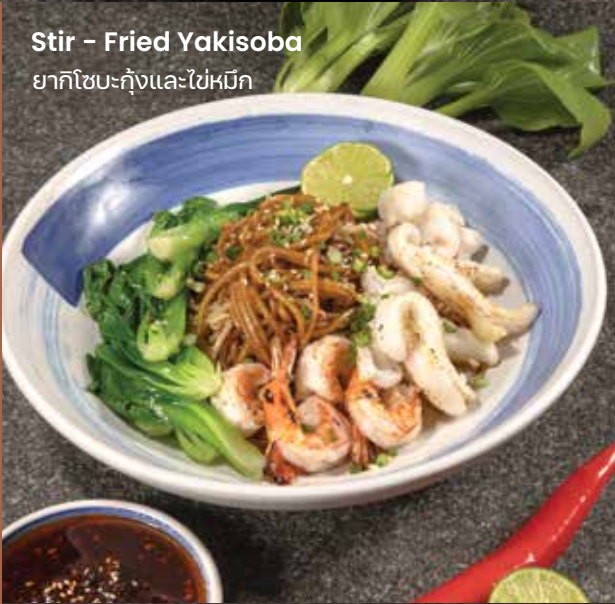
Sour and Spicy Curry with Sea Bass & Palm Heart  
Served with Steamed Jasmine Rice  
แกงส้มปลากระพงและยอตนะพริ้วอ่อนรสกลมกล่อม  
เสิร์ฟพร้อมข้าวสวยหอมมะลิ

Stir - Fried Yakisoba ๔ 560  
ยากิโซบะกุ้งและไข่หมึก

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

Blue Crab Curry ๕ 660  
แกงปูใบชะพลู

Betel Leaves Served with Rice Noodle Roll  
แกงปูใบชะพลู เสริฟพร้อมกับก๋วยเตี๋ยวหลอด



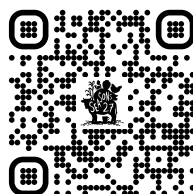
Stir - Fried Yakisoba  
ยากิโซบะกุ้งและไข่หมึก



Blue Crab Curry with betel Leaves  
แกงปูใบชะพลู



# DESSERT



 Connect & discover more

DESSERT

Tiramisu 280  
ทิรามิสุ

Rum & Amarena Cherry  
เสิร์ฟพร้อมเชอร์รี่โมเรโล่ - มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์

Chocolate Lava 280  
ช็อกโกแลตลาวา

Mascarpone Crème Fraiche, Burnt Banana  
เสิร์ฟพร้อมครีมชีสมาสคาร์โพนและกล้วย

Strawberry & Almond Crumble 280  
สตรอว์เบอร์รี่อัลมอนด์ครีมเนื้ล

Honey Mascarpone Crème Fraiche,  
Dark Chocolate Sauce  
เสิร์ฟพร้อมครีมชีสมาสคาร์โพนน้ำผึ้ง และซอสตาร์คช็อกโกแลต

Coconut Panna Cotta 260  
แพนนาคอตตำมะพร้าว

Fresh Mango, Palm Sugar Syrup  
เสิร์ฟพร้อมมะม่วง และน้ำเชื่อมน้ำตาลมะพร้าว

Soft Lemon Cake 260  
ซอฟท์เลมอนเค้ก

Cream Chantilly, Berry Compote  
เสิร์ฟพร้อมครีมชานทิลลีและเบอร์รี่คอมโพท

Seasonal Fruit Platter 240  
ผลไม้ตามฤดูกาล

Served with Chili Lime Salt  
เสิร์ฟพร้อมพริกเกลือ



Tiramisu  
ทิรามิสุ



Chocolate Lava  
ช็อกโกแลตลาวา



Strawberry & Almond Crumble  
สตรอว์เบอร์รี่อัลมอนด์ครีมเนื้ล



Coconut Panna Cotta  
แพนนาคอตตำมะพร้าว