





Starter

Curly Kale Caesar

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

ชีซาร์สลัดผักคะน้าใบหยิกทานคู่กับไข่หมึกทอด เบคอน ครุตอง และน้ำสลัดชีซาร์

Sicilian Mixed Salad

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

สลัดสไตลชีชีเลียนเสิร์ฟด้วยมะเขือเทศ ผักย่าง พริกหวานปรงรส มะกอก ชีสนมแพะ และน้ำสลัดเลมอนวินิเกรต

Grilled Bruschetta

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

ขนมปังย่างสไตลชีชีเลียน ทานกับมะเขือเทศอบและมะกอก อาร์ติโชคและปลาซาร์ดีน พริกหวานและชีสสตรัคคาเทลล่า

380

380

380

Grilled Zucchini Salad

Stracciatella Cheese, Chickpeas, Rocket Leaf, Balsamic & Shaved Parmesan

สลัดซูกินีย่างเสิร์ฟพร้อมกับชีสสตรัคคาเทลล่า ถั่วลูกไก่ ผักร็อคเกต บัลซามิกและชีสพาร์เมซาน

Burrata and Parma

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

ชีสบูร์ราตาและพาร์มาแฮมเสิร์ฟพร้อมมะกอกดำคาลามาตา แอปเปิ้ลแดง มะเขือเทศหลากสี ผักร็อคเกตและน้ำสลัดบัลซามิกเข้มข้น

Roast Beef 'Tonnato'

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

เนื้อวัวสไลซ์บาง เสิร์ฟพร้อมชีสพาร์เมซาน แครกเกอร์ข้าวสาหร่าย พริกจาลาปิโนดองและซอสคริมทูน่า

380

460

480



Pasta

Beef Lasagna

Layered with Fresh Pasta with Beef Ragout, Bechamel & Parmesan Cheese

พาสต้าสดวางสลับชั้นกับรากุรีเนื้อ ซอสเบซามิลและชีสพาร์เมซาน เสิร์ฟพร้อมถั่วลันเตาเนย

400

Angel Hair Pomodoro

Cooked with Peeled Tomato Sauce, Garlic, Basil, & Burrata Cheese

เส้นแองเจิลแฮร์ผัดกับซอสมะเขือเทศ กระเทียมและเบซิล เสิร์ฟพร้อมชีสบูร์ราตา

460

Linguini Seafood

Prawns, Mussels, Clams, Squid Roe, Crab Meat Cooked with Garlic, Dried Chili Cherry Pomodoro and Italian Basil

เส้นลิงกวินีผัดกับกระเทียมและพริกแห้ง กุ้ง หอยแมลงภู่ ไข่หมึก และเนื้อปู เสริมรสชาติด้วยมะเขือเทศเชอร์รี่และเบซิลอิตาลี

460

Spaghetti Carbonara

Tossed with Pancetta, Egg Yolk & Parmesan Cheese

สปาเก็ตตี้คาร์บอนาร่าสไตลิตาเลียนดั้งเดิม ด้วยส่วนผสมของไข่แดงและชีสพาร์เมซาน เสิร์ฟคู่กับเพนเชตต้าและไส้กรอกหมูอิตาลี

400

Spaghetti Vongole

Cooked with Garlic, Chili, White Wine, Cherry Pomodoro, Parsley & Anchovy

สปาเก็ตตี้ผัดหอยตลับรสชาติกลมกล่อม ด้วยส่วนผสมของกระเทียมพริก ไวน์ขาว มะเขือเทศเชอร์รี่ พาร์สลีย์และแองโชวี

400

Lumaconi Mussels

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

เส้นลุมากอนีหรือพาสต้าเปลือกหอยผัดกับหอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ในซอสครีมเพสโต เพิ่มรสชาติด้วยเลมอนและชีสสตรัคียาเกลล่า

420



Stone Baked Pizza

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

พิซซ่าอบเตาหิน

Pizza Margherita | พืชชำมาร์เกริต้า
Mozzarella Cheese, Basil & Oregano
ชีสมอสซาเรลล่า เบซิลและออริกาโน

380

Pizza Mortadella | พืชชำมอร์ตาดลล่า
Stracciatella Cheese, Pistachio Nuts and Rocket Leaf
ชีสสตรัคชาเทลล่า ถั่วพิสตาชิโอ และผักร็อกเกต

400

Pizza Diavola | พืชชำดีอะโวล่า
Spicy Peperoni Salami, Scamorza Cheese, Jalapeno Chili
เปปเปอร์นีซาลามีแบบเผ็ด ชีสสคาโมซ่า และพริกจาลาปิโน

420

Pizza Bresaola Salami | พืชชำเบรซาลล่าซาลามี
Gorgonzola Cheese & Walnut
เบรซาลล่าซาลามี ชีสกอร์กอนโซล่า และถั่ววอลนัท

460

Pizza Seafood | พืชชำซีฟู้ด
Seafood, Mixed Olives, Capers and Anchovy Dressing
ซีฟู้ด มะกอกรวม เคเปอร์และน้ำสลัดแองโชวี

480

Pizza Stagioni | พืชชำสตาโจนี
Stagioni, Artichoke, Mushroom, Paris Ham & Olives
สตาโจนี อาร์ติโชค เห็ด ปารีสแฮม และมะกอก

460

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

380

Pizza Salmon | พืชชำแซลมอน
Salmon, 4 Cheese, Fresh Herbs, Chili and Lime
แซลมอน ชีส 4 ชนิด สมุนไพร พริกและมะนาว

480



Main Course

Salmon Steak | สเต็กแซลมอน
with potato Puree, Braised Cannellini Beans,
Artichoke & Fish Cream

790

สเต็กปลาแซลมอนเสิร์ฟกับมันฝรั่งเพียวเร่
ถั่วขาวแคนเนลลินี่ อาร์ติโชคและซอสครีมปลา

Sea Bass Saltimbocca | ซัลทิมบอคก้าปลากระพง
Parma Ham, Bell Pepper, Mixed Olives, Tomato
Confit, Fried Polenta, Nduja Sausage Cream

690

สเต็กปลากระพงประกบกับพาร์มาแฮม เสิร์ฟพร้อมพริกหวาน
มะกอกรวม มะเขือเทศกึ่งพี โพลentaทอดและซอสครีมเอ็นดูจา

Octopus Piri | หมึกยักษ์ย่าง
Grilled Octopus Tentacle with Bell Pepper, Baby Corn,
Lyonnais Potato & Harissa Chili Dressing

790

หนวดหมึกยักษ์ย่างจนได้ที่กับพริกฮาริสซ่า เสิร์ฟพร้อมข้าวโพด
อ่อน มันฝรั่งลิยงเนสและซอสพริกหวาน

Italian Sausage | ไส้กรอกอิตาลีเสียนย่าง
Served with Fennel & Beet Root Sauerkraut,
Roasted Potato & Grain Mustard Jus

590

ไส้กรอกอิตาลีเสียนพริ้มเยิ้ม เสิร์ฟกับเพนเนลและ
บัททูทชาวเยอรมันเคราท์ มันฝรั่งอบและเกรนมิสตาโรจัส

Pork Tomahawk Au Poivre | สเต็กหมูโทมาฮอว์ค ออ ปัวร์
Pan – Fried Pork Cutlet, Roasted Portobello
Mushroom, Butter Peas and Black Pepper Cream

790

สเต็กหมูโทมาฮอว์คเสิร์ฟพร้อมเห็ดพอร์โตเบลโล่อย่าง ถั่วลันเตา
เนยและซอสครีมพริกไทยดำ

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

790

ไก่เนื้อหมักโรสแมรี่ ย่างเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบด
เบบี้แครอท ถั่ว และโรสแมรี่จัส

Braised Beef Cheek | เนื้อแก้มวัวตุ๋น
Served with Truffle Mash, Peas, Baby Carrot,
Baby Onion and Truffle Jus

890

เนื้อแก้มวัวตุ๋นเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบดสตรัฟเฟิล ถั่ว หอม
เบบี้แครอท และทรัฟเฟิลจัส

Angus Sirloin Steak | สเต็กเนื้อเซอร็อลอยน์
Served with Potato Fries & Garden Salad

1,100

สเต็กเนื้อเซอร็อลอยน์แองกัสออสเตรเลีย เสิร์ฟพร้อมมะเขือม่วง
ย่าง มันฝรั่งทอด การ์เด้นสลัด และซอสพริกไทยอ่อน



Snacks

Isan Mezze | อีสานเมซเซ่

Siracha Devil Wings, Fermented Sausage, Beef Jerk & Pickles

ออเดิร์ฟสไตล์อีสาน เสิร์ฟด้วยปีกไก่ทอดซอสพริกศรีราชา
ไส้กรอกอีสาน เนื้อแดดเดียวทอดและผักดอง

380

Charro Charro | ชาร์โร ชาร์โร

Cream Nachos, Cheddar Cheese, Tomatoes, Jalapeno & Olives

นาโชจากแผ่นแป้งข้าวโพดอบกรอบ ทานคู่กับซอสเชดดาร์ชีสสูตรพิเศษ
และชีสขามะเขือเทศ ที่เพิ่มความอร่อยด้วยมะกอกและพริกจาลาปิโน

240

Tacos 2 Ways | ทากั ทุเวย์

Salmon Gravlax with Avocado, Grilled Pork Belly, Peanut Sauce

อาหารเม็กซิกันดั้งเดิม เสิร์ฟด้วยไส้แซลมอนกราฟลักซ์กับกัวคาโมเล่
และไส้หมูสะเต๊ะกับซอสถั่ว

300

Yum Fish Maw | ยำกระเพาะปลา

Tossed with Thin Sliced Octopus Tentacles & Roasted Peanut

กระเพาะปลาอย่างดี นำมาทอดกรอบแล้วยำให้รสจัดจ้าน
พร้อมหนวดหมึกยักษ์ย่างสไลซ์บาง และถั่วลิสงอบ

380

Pork Gyoza | เกียวซ่าหมู

Pan-Fried Pork Gyoza Served with Sichuan Chili and Black Vinegar

เกียวซ่าไส้หมูเต็มคำ ทอดเสิร์ฟพร้อมแผ่นแป้งบางกรอบสไตล์ไต้หวัน
พริกเสฉวน และซอสจิ๊กโด้ว

280

Prawn Spring Roll | ปอเปี๊ยะกุ้ง

Prawn Spring Roll Served with Lemon Grass Guacamole

ปอเปี๊ยะกุ้งทอดกรอบ
ทานคู่กับกัวคาโมเล่ตะไคร้รสชาติสดชื่น

240

Rice Crackers | แครกเกอร์ข้าว

Rice Crackers Served with Tomato Para - Nesca Salsa

ของว่างทานเล่นอย่างข้าวเกรียบทอด เสิร์ฟคู่กับซอสซ่า
มะเขือเทศปาลา - เนสกา (ซอสปาลาและพุตตานเนสกา)

220

Belgium Fries | เบลเยียมฟรายส์

Belgium Fries Served with Black Truffle Mayo

มันฝรั่งทอด เสิร์ฟพร้อมซอสแบล็คทรัฟเฟิลมายोรสกลมกล่อม

220



Comfort

Charcuterie | ชาร์คูเทอรี

Variety of Salami, Selection of Cheeses, Pickles and Crackers

ออเดิร์ฟสไตล์พิเศษ เสิร์ฟด้วยซาลามีหลากชนิด
ชีสต่างๆ ผักดองและแครกเกอร์

480

Bangers and Mash | ไส้กรอกและมันบด

Italian Pork Sausage, Olives, Cornichon, Onion Gravy

ไส้กรอกหมูอิตาลีเสิร์ฟอย่าง ทานคู่กับมันบดเนื้อนุ่ม
ราดด้วยซอสเกรวี่หัวหอม เสิร์ฟพร้อมกับมะกอกและแตงกวาดอง

320

Polpetta | โปเปตต้า

Stew Meat Balls, Parmesan, Boil Potato

สตูว์มีทบอลในซอสมะเขือเทศ ทานคู่กับชีสพาร์เมซานและมันฝรั่ง

380

Shishamo and Fries | ชิชาโมะและมันฝรั่งทอด

Served with Grilled Pickled Pepper, Garlic Aioli

ปลาชิชาโมะหรือปลาไข่ซุสแบ่งทอดกรอบ
ทานคู่กับพริกหมุดองโฮมเมดและอิลยอลิกระเทียม

380

Hang Over Burger | แฮงคโอะเวอร์เบอร์เกอร์

Beef Patty, Fried Onion Ring, Cheddar Cheese and Fries

เบอร์เกอร์เนื้อวัวย่าง สอดไส้ความอร่อยเพิ่มเติมด้วย
หอมทอดและเซตดำชีส เสิร์ฟคู่กับมันฝรั่งทอด

380

Tiger Cry | เสือร้องไห้

Grilled Beef Served with Jeow Kom

เนื้อเสือร้องไห้ย่างสุกกำลังดี ยำกับซอสแจ่วขมในสไตล์อีสาน

380



Water

Acqua Panna 250 ml 750 ml	110 / 210
San Pellegrino 250 ml 750 ml	130 / 280
VAVA 450 ml	70

Soft Drink

Coke, Coke Light, Fanta, Sprite	90
Ginger Ale, Tonic, Soda, Red Bull	

Juice

Orange, Apple, Pomegranate, Cranberry, Pineapple	120
--	-----

Signature Mocktail

Gingered Spritzer	240
Apple Juice, Ginger Cordial, Vanilla Syrup, Lemon Juice	

Berry Fizzy	240
Wild Berry Tea, Raspberry Syrup, Vanilla Syrup, Lemon Juice, Soda	

The Gardeny	240
Cucumber, Mint Leaves, Lemon Juice, Mojito Syrup, Tonic	

Spritzery	240
Cranberry Juice, Rose Syrup, Lemon Juice, Soda	

Beer

Singha	150
Chang	150
Heineken	220
Asahi	220
Hoegaarden	300

Thai Sato

Raruen	1,199
Thai white rice wine made from Organic red Thai glutinous rice	

Komen Surin	1,199
Thai lemon rice wine made from Organic Surin red jasmine rice	

Glomtoong	1,199
Thai pink rice wine made from Organic black Thai glutinous rice	

Joodhi	1,199
Thai black rice wine made from Organic black Thai glutinous rice	

The Black Jasmine	1,199
Thai light purple rice wine made from Organic Surin black jasmine rice	

Kalon	1,199
Thai rice wine infused with Mango	

Tong Chi Toong	1,199
Thai rice wine infused with Banana	



Classic Cocktail

Bloody & Sand Whiskey, Martini, Heering Cherry, Orange Juice, Grenadine	280	Old Fashioned Bourbon, Angostura Bitters, Suga Cube, Soda	280	French 75 Dry Gin, Lemon Juice, Syrup, Sparkling Wine	300
Caipirinha Cachaca, Lime, Sugar	280	Tom Collin Dry Gin, Lemon Juice, Syrup, Soda	280	Martinez Dry Gin, Martini Rosso, Cherry Liqueur, Angostura Bitters	300
Caipiroska Vodka, Syrup, Lime	280	Whiskey Sour Bourbon, Lime Juice, Syrup, Egg White, Angostura Bitters	280	Negroni Dry Gin, Martini Rosso, Campari	300
Clover Club Dry Gin, Raspberry Syrup, Lemon Juice, Egg White	280	Kamikaze Vodka, Triple sec, Syrup, Lime Juice	280	Penicillin Smoky Whisky, Single Malt Whisky, Ginger Beer, Lemon Juice, Honey	300
Mojito Rum, Sugar, Mint, Lime Leaves, Soda	280	Long Island Ice Tea Dry Gin, Vodka, Rum, Tequila, Cointreau, Lemon Juice, Syrup, Cola	300	Sazerac Absinthe, Bourbon, Brandy, Angostura Bitters, Peychaud's Butters, Sugar Cube, Water	300
Daiquiri Rum, Lime Juice, Syrup	280	Margarita Tequila, Cointreau, Lime Juice, Syrup	300	Singapore Sling Dry Gin, Benedictine, Heering cherry, Cointreau, Pineapple Juice, Lemon Juice, Angostura Bitters, Grenadine	300
Gimlet Dry Gin, Lime Juice, Syrup	280	Mai Tai White Rum, Dark Rum, Orange Curacao, Almond Syrup, Grenadine, Lime Juice, Angostura Bitters	300	Sidecar Brandy, Cointreau, Lemon Juice	300
Gin Fizz Lemon Juice, Syrup, Egg White, Soda	280	Manhattan Bourbon, Martini Rosso, Angostura Bitters	300	Midori Sour Midori, Vodka, Lime Juice, Syrup, Soda	300
Vodka Martini Vodka, Martini Extra Dry	280	Cosmopolitan Vodka, Cointreau, Lime Juice, Cranberry Juice	300	Boulevardier Bourbon, Campari, Martini Rossos, Soda	300
Gin Martini Gin, Martini Extra Dry	280				
Negroni Sbagliato Prosecco, Martini Rosso, Campari	280				



Signature Cocktail



On Sorn Sri Chan
ออนซอนศรีจันทร์
Sri Chan revulsion

*Rum, Coconut Liqueur,
Mango Juice, Vanilla Syrup,
Lemon Juice*



Muan Suen
ม่วนซื่น
Blasted

*Tequila, Cointreau, Aperol,
Lychee Juice, Lemon Juice,
Lychee Syrup, Strawberry Puree*



Sao Som Noi
สาวซ่าน้อย
Feel like vergin

*Port Wine, Red Wine, Rum,
Apple Juice, Lemon Juice,
Vanilla Syrup, Egg White*



Mae Hang
แม่อ้าง
Black widow

*Bourbon, Martini Rosso,
Pomegranate Juice,
Raspberry Syrup,
Lemon Juice, Egg White*



Saen Laen
แสนแสบ
Naughty thoughts

*Vodka, Lemon Liqueur,
Cointreau, Elderflower Syrup,
Lemon Juice, Prosecco*



Ma Sang Wa
มาซังว่า
Don't care

*Rum, Cheery Liqueur,
Elderflower Syrup, Lemon Juice,
Egg White, Orange Bitters*



Laen Long Thong
แล่นลงท่ง
Run away

*Dry Gin, Martini Bianco,
Herbal Liqueur, Angostura Bitters*



Berd Kham Si Wao
เบ็ดคำสี่ว่า
Speechless

*Whisky, Coffee Liqueur,
Campari, Chocolate Bitters*



Whiskey

Single Malt

Singleton 12 YRS
Singleton 18 YRS
Laphroaig Islay
The Glenlivet 12 YRS
The Glenlivet 15 YRS
The Macallan 12 YRS

Glass	Bottle
500	5,500
750	11,000
550	7,500
550	7,500
700	9,500
750	12,000

Blended

Famous Grouse Finest
Famous Grouse Smoky Black
Chivas Regal 12 YRS
Chivas Regal 18 YRS
Chivas Regal Mizunara
Dewar's 12 YRS
Dewar's 18 YRS
Ballantine's 12 YRS
Ballantine's 17 YRS
JW Black Label
JW Gold Label
JW Blue Label

Glass	Bottle
250	2,500
350	3,500
350	3,500
550	7,500
550	7,500
350	3,500
550	7,500
350	3,500
650	8,800
350	3,500
550	5,500
1,400	14,500

Tennessee / Kentucky

Jack Daniel's Old No.7
Jack Daniel's Gentleman
Woodford Reserve Rye

Glass	Bottle
350	3,500
420	4,500
650	6,500

Bourbon

Jim Beam
Evan Williams
Wild Turkey
Elijah Craig Small Batch
Maker's Mark
Woodford Reserve
Woodford Reserve Double Oak

Glass	Bottle
250	2,500
250	2,500
350	3,500
450	4,500
450	4,500
600	6,000
750	7,500

Irish Whiskey

Jameson Irish
Jameson Black Barrel
Bushmills 10 YRS
Bushmills 12 YRS

Glass	Bottle
250	2,500
500	5,000
700	7,000
750	7,500

Japanese Whiskey

Suntory Whisky Kakubin
Suntory Hibiki Japanese Harmony
Suntory Yamazaki Distillers Reserve

Glass	Bottle
250	2,500
850	12,000
850	12,000



Gin

Glass	Bottle
Beefeater London Dry	250
Beefeater 24 London Dry	350
Suntory Roku Japanese Craft	350
Tanqueray	350
Bombay Sapphire	350
Sanaha	350
Iron Balls	500
Hendrick's	500
Harahorn Norwegian Small Batch	550
The Botanist Islay Dry	550
Caorunn	550
Four Pillars Blood Shiraz	550
Monkey 47 Dry	650

Vodka

Russian Standard	250
Ketel One	250
Absolute	250
Absolut Elyx	600
Ciroc	550
Belvedere	550
Beluga Noble	550
Grey Goose	600

Liqueurs

Jägermeister	350
Aperol	350
Campari	350
La Fee Parisienne	700

Tequila

Glass	Bottle
Jose Cuervo Especial Silver	250
Jose Cuervo Traditional Silver	350
Don Julio Blanco	600
Kah Blanco	550
Kah Reposado	750
1800 Blanco	700
1800 Reposado	700
Patron Silver	750

Rum

Mekhong	150
Captain Morgan	250
Malibu	250
Bacardi Carta Blanca	250
Bacardi Carta Negra	250
Bacardi Carta Oro	250
Bacardi Ocho 8 YRS	550
Havana Club 7 YRS	350
Phraya Elements	250
Phraya Gold	550
Ron Zacapa 23 YRS	750

Brandy & Cognac

Regency	250
St Agnes V.S.O.P.	250
Hennessy V.S.	550
Hennessy V.S.O.P.	800
Hennessy X.O.	1,500
Hennessy Paradis Extra	-
Remy Martin V.S.O.P.	750
Remy Martin X.O.	1,400
Martell Cordon Bleu	1,400



Wine by Glass

Sparkling Wine

Nua, Prosecco Extra dry, Italy
Glera

Glass

300

Bottle

1,450

White Wine

Le Petit Balthazar, Pays d' Oc, France
Viognier, Sauvignon Blanc

350

1,750

Mapu, Maule Valley, Chile
Sauvignon Blanc

350

1,750

Red Wine

Mapu, Gran Reserva, Chile
Carignan

430

2,150

Matua Valley, Marlborough, New Zealand
Pinot Noir

450

2,400

Rose

Routas, Coteaux Varois en Provence, France
Shiraz, Grenache, Cinsault

2,800

Sparkling

Sparkling

Dry / Lean / Zesty

Xarel, Macabeo, Parellada
Pere Ventura Tresor DO Cava, Spain

Bottle

2,700

Light / Dry / Fruity / Floral

Moscato, Malvasia Bianca Lunga
Astoria Cuvée Fashion Victim
Spumante Extra Dry Rosé, Italy

2,100

Blend of Blanc de Blanc de Noir

Val d'Oca Vino Spumante Millesimato
Gold Edition Extra Dry, Italy

2,300

Glera

Nua, Prosecco Extra dry, Italy
Val d'Oca Blu Prosecco Millesimato Extra Dry, Italy

1,450

3,500

Sweet / Perfumed

Moscato

d'Asti 7 Cascine, Italy

1,700

Champagne

Bollinger Special Cuvée Brut
Champagne blend

5,500

Moët & Chandon Brut Imperial
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

6,500



White Wine

Crip / Clean / Tropical fruit / Light bodied

Sauvignon Blanc

Mapu, Maule Valley, Chili	1,750
Matua Valley, Marlborough, New Zealand	2,500

Sauvignon Blanc / Semillon

Voyager Estate Margaret River, Australia	2,480
--	-------

Bourboulenc / Grenache blanc / Ugni blanc/ Vermentino

La Vieille Ferme, Rhone Valley, France	1,750
--	-------

Dry / Aromatic / Exotic / Medium bodied

Pinot Grigio

Yalumba Y Series, Australia	1,900
-----------------------------	-------

Riesling

Pewsey Vale, Eden Valley, Australia	2,700
Eroica, Chateau Ste. Michelle & Dr. Loosen, USA	3,200

Viognier / Sauvignon Blanc

Le Petit Balthazar, Pays d' Oc, France	1,750
--	-------

Citrus / Ripe / Medium to full bodied

Chardonnay

Birchgrove, Brid's Block Cuvee, Australia	1,000
Mapu, Gran Reserva, Maule Valley, Chili	2,500
Penfolds, Koonunga Hill, Australia	2,500
Yalumba Organic Series, Australia	2,700

Semillon

Torbreck, Woodcutter's, Australia	2,800
-----------------------------------	-------

Red Wine

Earth / Herb / Spice / Light to medium bodied

Pinot Noir

Matua Valley, Marlborough, New Zealand	2,400
Gerard Bertrand, Cotes Des Roses, France	2,700

Intense / Soft and Smooth / Medium to full bodied

Cabernet Sauvignon

Birchgrove, Brid's Block Cuvee, Australia	1,000
Thomas Goss, McLaren Vale, Australia	1,700
Mapu Reserva, Valle Del Maule, Chile	2,200

Shiraz

Thomas Goss, McLaren Vale, Australia	1,700
Penfolds, Koonunga Hill, Australia	2,500

Montepulciano

Bajo ilLauri d'Abruzzo DOC, Italy	1,800
-----------------------------------	-------

Merlot

Yalumba Y Series, Australia	1,900
-----------------------------	-------

Rich / Ripe / Heartwarming / Full bodied

Malbec

Portillo, Salentein, Mendoza Argentina	1,900
--	-------

Carignan

Mapu Gran Reserva, Valle Del Maule, Chile	2,150
---	-------

Chianti Superiore

Santa Cristina, DOCG Tuscany, Italy	2,500
-------------------------------------	-------