





๒

Starter

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

สลัดผักมาพร้อมไข่หมึกทอด เบคอน ซีสพาร์เมซาน กุ้งตวง
และน้ำสลัดซีซาร์

Beet Root Caprese | สลัดบีทรูท คาเปรเซ
Glazed Beet Root, Tomatoes, Mozzarella Cheese,
Balsamic Vinegar, Extra Virgin Olive Oil

สลัดชีสมอสซาเรลล่า เสิร์ฟกับบีทรูท มะเขือเทศ น้ำมันมะกอก
และน้ำมันมะกอก

Roast Beef 'Tonnato' | เนื้อย่าง "ทอนนาโต้"
Served with Parmesan Cheese, Seaweed Rice
Crackers, Jalapeno Relish & Tuna Cream

เนื้อวัวสไลซ์บาง เสิร์ฟพร้อมชีสพาร์เมซาน แครกเกอร์ข้าว
พริกจาลาปิโน้ดองและซอสครีมทูน่า

390 **Salmon Gravlax** | ปลาแซลมอนกราฟลักซ์
Served with Oven Baked Tomato,
Japanese Seaweed, Parmesan & Lemon Aioli

เมนูเรียกน้ำย่อย เสิร์ฟคู่กับมะเขือเทศเนื้อ เคเปอร์ มะกอก หอมกลิ่น
ไบเบซิล เสิร์ฟคู่กับน้ำสลัดคอมบูซารสแอปเปิ้ล

490 **Parma Ham** | แฮมสโตนัลสเปน
Slow Aged cured Ham, Spanish Style, Served with
Fresh Pear and Pane Carasau

แฮมสโตนัลสเปน ทานคู่กับลูกแพร์ และเบ็งปานเน คาราซา

490 **Charcuterie Platter** | ชาร์คูเทอรีแพลตเตอร์
Selection of Assorted Salami, Pork Rilette,
Italian Cheeses, Antipasto & Baguette

ออดีร์ฟอสโตลฝรั่งเศส เสิร์ฟด้วยโคลด์คัทนานาชนิด
หมูบดปุงรอส ซีสอิตาเลียน แอนตีพาสโตและขนมปังฝรั่งเศส



Soup

Porcini & Mushroom Soup | ซุปเห็ดพอร์ซินี
Served with Shaved Champignon Mushroom
& Lavosh Flatbread

ซุปเห็ดพอร์ซินีรสชาติเข้มข้น เสิร์ฟพร้อมเห็ดแชมปิญอง
และก๋วยเตี๋ยวแบนลิคัฟเฟอ

380

Seafood Chowder | ซุปครีมซีฟู้ดชาวเดอร์
Mixed Seafood Stew in Thickened Fish Stock,
Vegetables and Served with Grilled Garlic Bread

สตูว์ซีฟู้ดรวมมิตร ในน้ำสต็อกปลาข้น รสชาติกลมกล่อม
ทานคู่กับผัก และขนมปังกระเทียม

460

๒

Pasta

Spaghetti Carbonara | สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า
Egg Yolk, Parmesan Cheese and Bacon

สปาเก็ตตี้สโตน้อิตาเลียน รสชาติกลมกล่อม
เสิร์ฟคู่กับไส้กรอกหมูอิตาเลียน

Spaghetti Vongole | สปาเก็ตตี้วองโกเล่
Cooked with Garlic, Chili, White Wine,
Cherry Pomodoro, Parsley & Anchovy

สปาเก็ตตี้รสชาติดั้งจัน ผัดกับหอยตลับ พริก ไวน์ขาว
มะเขือเทศเชอร์รี่ พาร์สลีย์และแองโชวี

Spaghetti AOP | สปาเก็ตตี้เอโอพี
Cooked with Garlic, Bacon, Chili and Chopped Parsley

สปาเก็ตตี้ผัดกระเทียม พริก และเบคอน กลิ่นหอมเครื่องเทศ

Spinach Lasagna | ลาซานญาผักโขม
Layered with Fresh Pasta with Sauté Spinach,
Cheese Bechamel & Stew Meat Ball

พาสต้าสด แต่ละชั้นแทรกด้วยผักโขม ชีสเบชาเมล และสตูว์มีทบอล

420 **Linguini Seafood** | ลิงควินี ซีฟู้ด **490**

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

เส้นลิงควินีรสจัดจ้าน หอมกลิ่นไบเบซิลอิตาเลียน ผัดกับพริก
กระเทียม และซีฟู้ดนานาชนิด

420 **Crabmeat Cannelloni** | พาสต้าคาเนลโลนีเนื้อปู **490**

Tube Pasta Filled with Crab Meat & Mushroom,
Served with Spicy Tomato Sauce

พาสต้าสอดไส้เนื้อปูและเห็ด ทานคู่กับซอสสโม่ซิมะเขือเทศ

420 **Maccheroni Con Salsiccia** | มักกะโรนีไส้กรอกอิตาเลียน **490**

Short Pasta with Braised Italian Sausage,
Dinosaur Kale, Mushroom, Cream & Roast Jus

พาสต้ากับไส้กรอกอิตาเลียนตุ๋น คะนาคาโตโนเสาร์ และเห็ด

420 **Risotte Gamberi** | ริซอตโต้กุ้ง **690**

Italian Rice Cooked with Argentina Shrimps, Sauté
Mushroom, Nduja Sausage and Lemon

ข้าวริซอตโต้กับกุ้งแดงอาร์เจนติน่า เห็ด และเลมอน
อร่อยลงตัวกับไส้กรอกเจ็นดูยาร์สวิตจัน



Stone Baked Pizza

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

พิซซ่าอบเตาหิน

Pizza Margherita | พืชซ่ามาร์เกริต้า
Mozzarella Cheese, Basil & Oregano
Extra Spanish Serrano Ham
ชีสมอสซาเรลล่า เบซิลและออริกาโน่ เพิ่มแฮมเซอร์ราโน่แบบพิเศษ

380

+120

Quesadilla De Marie | พืชซ่าคิซาเดีย
Grilled Tortilla Filled with Spicy Fish Ragout and
Cheese Served with Homemade Coleslaws
พิซซ่าแป้งตอติญ่าแผ่นบาง ต้มตำรับเบ็ทซ์กับสตูว์ปลา
เสิร์ฟคู่กับโคลสลอว์

400

Pizza Diavola | พืชซ่าดิอะโวล่า
Spicy Peperoni Salami, Scamorza Cheese & Red Onion
เปปเปอร์อนี่ซาลามีแบบเผ็ด ชีสสคาโมซ่า หอมแดง และพริกจาลาปิโน่

440

Pizza Calabria | พืชซ่าคาลาเบรีย
Italian Sausage, Potato, Dinosaur Kale
and Taleggio Cheese
พิซซ่าคาลาเบรีย ท็อปหน้าด้วยไส้กรอกอิตาเลียน
คะน้าไดโนเสาร์ และชีสทาเลจโจ

460

Pizza Tonno | พืชซ่าทอนโน่ **460**
Tuna, Olives, Capers, Artichoke and Onion
หน้าปลาทูน่า มะกอก เคเปอร์ อาร์ติโชค หัวหอม และชีสเบซาเม

Pizza Mortadella | พืชซ่ามอร์ตาดেলা **490**
Crusty Pizza Mortadella Sandwich, Fresh Mozzarella
Cheese, Pesto Oil and Rocket Leaf
แซนวิชพิซซ่ามอร์ตาดেলা พร้อมชีสมอสซาเรลล่า
ถั่วพิสตาชิโอ เพลสโต้ และผักร็อกเกต

Pizza Seafood | พืชซ่าซีฟู้ด **490**
Mixed Olives, Capers and Anchovy Dressing
ซีฟู้ด มะกอกรวมมิตร เคเปอร์ และน้ำสลัดแองโชวี

Pizza Stagioni | พืชซ่าสตาโจนี **490**
Artichoke, Mushroom, Ham & Olives
อาร์ติโชค เห็ด ปารีสแฮม และมะกอก



Main Course

Fish and Chips | ฟิชแอนด์ชิพ
Beer Batter, Butter Peas, Dill Tartar & Potato Fries

ปลาซุบเบียร์เบตเตอร์ทอด ทานคู่กับถั่วลันเตาเนย
ซอสดีลาร์ทาร์และมันฝรั่ง

Angus Beef Burger | เบอร์เกอร์เนื้อแองกัส
Cheddar Cheese, Gherkin, Tomato, Red Onion
& Potato Fries

เบอร์เกอร์สอดไส้ ชีสเชดด้า แดงกวาดอง และมันฝรั่งทอด
สแนร์เฟฟิลา

Italian Sausage | ไส้กรอกอิตาเลียนย่าง
Served with Fennel & Beet Root Sauerkraut,
Lyonnaise Potato & Grain Mustard Jus

เสิร์ฟกับเฟนเนล บัทรูทชาวเจอร์เคราท์ มันฝรั่งลิองเนส
และเกรนมัสดาร์ท จูส์

Sea Bass Oreganata | ปลาทะเลพงออริกานาตัว
Fancy Tomato, Garlic, Herbs, Mixed Olives, Capers,
White Wine & Sourdough Crumb

มะเขือเทศแอรูลุม กระเทียม มะกอกสมุนไพร เคเปอร์ ไวน์ขาว
และขนมปังชาวโดว์กรอบ

Rosemary Chicken | ไก่ย่างกับโรสแมรี่
Roasted Spring Chicken, Coleslaw, Potato Fries
and Rosemary Jus

ไก่ย่าง สลัดการ์เด็นท์ โคลสลอว์ มันฝรั่งทอด และโรสแมรี่ จูส์

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

สเต็กหมูโทมาฮอว์คเสิร์ฟพร้อมเห็ดพอร์โตเบลโล่ย่าง ถั่วลันเตา
และซอสพริกไทยดำ

440 Beef Short Rib | สเต็กเนื้อซี่โครง
Potato Mash, Butter Peas, Spinach and Truffle Sauce

มันฝรั่งบดเสิร์ฟคู่ ถั่วลันเตาผัดเนย ผักโขม กับซอสเห็ดทรัฟเฟิล

460 Pepper Steak | สเต็กเนื้อซอสพริกไทย
250 Grams of Australian Sirloin, Served with
Potato Fries & Garden Salad, Green Peppercorn Sauce

เนื้อสันนอกออสเตรเลีย กับซอสพริกไทย ทานคู่กับมันฝรั่งทอด
และสลัดการ์เด็นท์

620 Gorgonzola Steak Butter | สเต็กเนื้อริบอาย
250 Grams of Australian Ribeye, Served with
Fried Polenta & Gorgonzola Cheese Butter

สเต็กเนื้อริบอายออสเตรเลีย เสิร์ฟคู่กับโพเลนต้าและ
ชีสคอร์คอนโซล่า

690

690

820

๒

Snacks

Yum Tua | ยำถั่ว
Spicy Mixed Nuts Thai Style
Cashew nut, Peanut with Chili and Spring Onion
เม็ดมะม่วงหิมพานต์ ถั่วลิสง คลุกกับพริกขี้หนู และต้นหอมซอย

Deep Fried Chicken Tendons | เอ็นข้อไก่ทอด
Deep Fried Fermented Chicken Tendons,
Sichuan Chili Power
เอ็นข้อไก่คลุกแป้งทอดกรอบ โรยด้วยพริกป่นหม่าล่าเพิ่มความร้อนแรง

Belgium Fries | แบลเยี่ยมฟรายส์
Belgium Fries Served with Black Truffle Mayo
มันฝรั่งทอด เสิร์ฟพร้อมซอสแมล็คทรัฟเฟิลมาโยรสกลมกล่อม

Charro Charro | ชาร์โร ชาร์โร
Cream Nachos, Cheddar Cheese, Tomatoes,
Jalapeno & Olives
นาโชจากแผ่นแป้งข้าวโพดอบกรอบ ทานคู่กับซอสเชดด้าชีสสูตรพิเศษ และซัลซ่ามะเขือเทศ ที่เพิ่มความอร่อยด้วยมะกอกและพริกจาลาปิโน

Prawn Spring Roll | ปอเปี๊ยะกุ้ง
Prawn Spring Roll Served with
Lemon Grass Guacamole
ปอเปี๊ยะกุ้งทอดกรอบ ทานคู่กับกัวคาโมเล่ตะไคร้รสชาติสดชื่น

220 Fried Chicken Wing | ปีกไก่ซอสต้มยำ **340**
Deep-Fried Chicken Wing, Tom Yum Syrup,
Cucumber Pineapple Achar
ปีกไก่ทอดคลุกเคล้ากับซอสต้มยำ ทานคู่กับแตงกวา และสับปะรดอาจารย์

260 Yum Naem | ยำแหมมสด **340**
Fermented Pork Sausage Served with Chili,
Garlic, Pickle Ginger and Peanut
ยำแหมมหมูเปรี้ยว ทานคู่กับเครื่องเคียง พริกขี้หนูสวน กระเทียม ขิงดอง และถั่วลิสง

260 Grilled Pork Jaew | ยำคอหมูย่างกับน้ำจิ้มแจ่ว **420**
Grilled Pork Jaew served with Kimchi
& Smoked chili sauce
คอหมูย่างเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มแจ่ว

280 Prawn Donut | ทอดมันกุ้ง **460**
Fried Prawn Donut with Passion Fruit
and Plum Sauce
ทอดมันกุ้งเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มบิวยเสาวรส

280 Tiger Cry | เสือร้องไห้ **480**
Tiger Cry Grilled Beef Salad Served with
Round Eggplant Herbs & Jaew Kom
เนื้อเสือร้องไห้ย่างสุกกำลังดี ยำกับซอสแจ่วขมในสไตล์อีสาน



Water

Acqua Panna 250 ml | 750 ml
San Pellegrino 250 ml | 750 ml
VAVA 450 ml

110 / 210
130 / 280
70

Soft Drink

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

90

Juice

Orange, Apple, Pomegranate,
Cranberry, Pineapple

120

Signature Mocktail

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

240

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

240

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

240

Spritzery
Cranberry Juice, Rose Syrup, Lemon Juice, Soda

240

Beer

Singha
Heineken
Asahi
Singha Draft Beer

150
220
220
399

Thai Sato

Raruen
Thai white rice wine made from
Organic red Thai glutinous rice

1,199

Komen Surin
Thai lemon rice wine made from
Organic Surin red jasmine rice

1,199

Glomtoong
Thai pink rice wine made from
Organic black Thai glutinous rice

1,199

Joodhi
Thai black rice wine made from
Organic black Thai glutinous rice

1,199

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

1,199

Kalon
Thai rice wine infused with Mango

1,199

Tong Chi Toong
Thai rice wine infused with Banana

1,199



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

Sri Chan Revolution | ศรีจันทร์เรโวลูชั่น
Rum, Coconut Liqueur, Mango Juice,
Vanilla Syrup, Lemon Juice

380

Muan Suen | ม่วนซื่น
Tequila, Cointreau, Aperol, Lychee Juice,
Lemon Juice, Lychee Syrup, Strawberry
Puree

380

Sao Sam Noi | สาวซำน้อย
Port Wine, Red Wine, Rum, Apple Juice,
Lemon Juice, Vanilla Syrup, Egg White

380

Mae Hang | แม่ฮ้าง
Bourbon, Martini Rosso, Pomegranate
Juice, Raspberry Syrup, Lemon Juice, Egg
White

380

Saen Laen | แสบแล่น
Vodka, Lemon Juice, Liqueur, Cointreau,
Elderfloewr Syrup, Lemon Juice, Prosecco

380

Ma Sang Wa | มาซ่างว้า
Rum, Cherry Liqueur, Elderfloewr Syrup,
Lemon Juice, Egg White, Orange Bitters

380

Laen Long Thong | แล่นล่งทอง
Dry Gin, Martini Bianco, Herbal Liqueur,
Angostura Bitters

380

Berd Kham Si Wao | เบิร์ดคำสิ่วว่า
Whisky, Coffee Liqueur, Campari,
Chocolate Bitters

380

๒

Signature Cocktail



Sri Chan Revolution 380
ศรีจันทร์เรโวลูชัน
Sri Chan Revolution

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



Muan Suen 380
ม่วนซื่น
Blasted

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



Sao Som Noi 380
สาวซำน้อย
Feel like virgin

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



Mae Hang 380
แม่อ้าง
Black widow

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



Saen Laen 380
แสนแล่น
Naughty thoughts

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



Ma Sang Wa 380
มาซ่างว่า
Don't care

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



Laen Long Thong 380
แล่นหลงท่ง
Run away

Dry Gin, Martini Bianco,
Herbal Liqueur, Angostura Bitters



Berd Kham Si Wao 380
เบ็ดคำสี่ว่า
Speechless

Whisky, Coffee Liqueur,
Campari, Chocolate Bitters



Whiskey

Single Malt

	Glass	Bottle
Singleton 12 YRS	500	5,500
Singleton 18 YRS	750	11,000
Laphroaig Islay	550	7,500
The Glenlivet 12 YRS	550	7,500
The Glenlivet 15 YRS	700	9,500
The Macallan 12 YRS	750	12,000

Blended

Famous Grouse Finest	250	2,500
Famous Grouse Smoky Black	350	3,500
Chivas Regal 12 YRS	350	3,500
Chivas Regal 18 YRS	550	7,500
Chivas Regal Mizunara	550	7,500
Dewar's 12 YRS	350	3,500
Dewar's 18 YRS	550	7,500
Ballantine's 12 YRS	350	3,500
Ballantine's 17 YRS	650	8,800
JW Black Label	350	1,830
JW Gold Label	550	2,660
JW Blue Label	1,400	14,500

Tennessee / Kentucky

Jack Daniel's Old No.7	350	1,850
Jack Daniel's Gentleman	420	4,500
Woodford Reserve Rye	650	6,500

Bourbon

	Glass	Bottle
Jim Beam	250	2,500
Evan Williams	250	2,500
Wild Turkey	350	3,500
Elijah Craig Small Batch	450	4,500
Maker's Mark	450	4,500
Woodford Reserve	600	6,000
Woodford Reserve Double Oak	750	7,500

Irish Whiskey

Jameson Irish	250	1,470
Jameson Black Barrel	500	5,000
Bushmills 10 YRS	700	7,000
Bushmills 12 YRS	750	7,500

Japanese Whiskey

Suntory Whisky Kakubin	250	2,500
Suntory Hibiki Japanese Harmony	850	12,000
Suntory Yamazaki Distillers Reserve	850	12,000



Gin

	Glass	Bottle
Beefeater London Dry	250	2,500
Beefeater 24 London Dry	350	3,500
Suntory Roku Japanese Craft	350	3,500
Tanqueray	350	1,900
Bombay Sapphire	350	3,500
Saneha	350	3,500
Iron Balls	500	5,000
Hendrick's	500	6,000
Harahorn Norwegian Small Batch	550	7,500
The Botanist Islay Dry	550	7,500
Caorunn	550	7,500
Four Pillars Blood Shiraz	550	7,500
Monkey 47 Dry	650	7,000

Vodka

Russian Standard	250	2,500
Ketel One	250	2,500
Absolute	250	2,500
Absolut Elyx	600	6,000
Ciroc	550	5,500
Belvedere	550	2,750
Beluga Noble	550	5,500
Grey Goose	600	6,000

Liqueurs

Jägermeister	350	3,500
Aperol	350	3,500
Campari	350	3,500
La Fee Parisienne	700	9,500

Tequila

	Glass	Bottle
Jose Cuervo Especial Silver	250	2,500
Jose Cuervo Traditional Silver	350	3,500
Don Julio Blanco	600	6,000
Kah Blanco	550	5,500
Kah Reposado	750	7,500
1800 Blanco	700	7,000
1800 Reposado	700	7,000
Patron Silver	750	7,500

Rum

Mekhong	150	1,100
Captain Morgan	150	780
Malibu	250	2,500
Bacardi Carta Blanca	250	2,500
Bacardi Carta Negra	250	2,500
Bacardi Carta Oro	250	2,500
Bacardi Ocho 8 YRS	550	5,500
Havana Club 7 YRS	350	3,500
Phraya Elements	250	2,500
Phraya Gold	550	5,500
Ron Zacapa 23 YRS	750	7,500

Brandy & Cognac

Regency	250	1,100
St Agnes V.S.O.P.	250	2,500
Hennessy V.S.	550	2,300
Hennessy V.S.O.P.	800	3,850
Hennessy X.O.	1,500	11,350
Hennessy Paradis Extra	-	68,000
Remy Martin V.S.O.P.	750	7,500
Remy Martin X.O.	1,400	14,500
Martell Cordon Bleu	1,400	14,500



Wine by Glass

Sparkling Wine

Glass	Bottle
-------	--------

Itinera, Prosecco DOC BRUT, Italy
Glera

300 **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

Bottle

Dry / Lean / Zesty

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

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 Cuvee Brut
Champagne blend

5,500

Moet & 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**



Asian

STARTER

Deep-Fried Chicken Wing | ปีกไก่ทอดซอสต้มยำ 340
LDeep-Fried Chicken Wing Coated with Tom Yum Syrup, Cucumber & Pineapple Achar
ปีกไก่ทอดคลุกซอสต้มยำ ทานคู่กับแตงกวาและสับปะรดอาจารย์

Squid Roe Fritter | ไข่หมึกชุบแป้งทอด
Squid Roe Fritter with Red Apple & Green Mango Salad
ไข่หมึกชุบแป้งทอด กับยำแอปเปิ้ลมะม่วง

Grilled Pork Satay | หมูสะเต๊ะย่าง 390
Grilled Pork Satay with Toast Bread, Achar & Peanut Sauce
หมูสะเต๊ะสูตรพิเศษ เสิร์ฟพร้อมขนมปังกรอบและน้ำจิ้มถั่ว

Grilled Pork Jowls | ยำคอหมูย่าง 420
Grilled Pork Jowls Served with Kimchi & Smoked Chili Sauce
ยำคอหมูย่าง กับน้ำจิ้มแจ่ว

Fried Prawn Donut | ทอดมันกุ้ง 460
Fried Prawn Donut with Passion Fruit and Plum Sauce
ทอดมันกุ้ง ทอดมันกุ้งเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มบิวเฮลเสาวรส

Grilled Beef Salad | ยำเนื้อย่างแจ่วขม 480
Grilled Beef Salad with Chili, Herbs and Roasted Rice
ยำเนื้อย่างแจ่วขม

SOUP

Beef Run Juan | แกงรัญจวนเนื้อ 440
Beef Run Juan, Sour Tomato, Herbs & Shrimp Paste
แกงไทยชาววัง เข้มข้นด้วยรสเครื่องแกงกะปิกุ้งแท้

Tom Yum Prawn | ต้มยำกุ้ง 480
Tom Yum Prawn, Seasonal Mushroom, Chili Paste and Coconut Milk
ต้มยำกุ้งทะเลรสชาติเข้มข้น และเห็นตามฤดูกาล

เอเชีย

Asian

MAIN DISH

Hainanese Chicken Rice | ข้าวมันไก่ไหหนาน **400**
Warm Bean Sprout Salad and 3 Special Sauce

ข้าวมันไก่สไตล์ไหหนาน เสิร์ฟพร้อมสลัดถั่วงอก และซอสสูตรพิเศษ 3 ชนิด

Phad Kaprao | ผัดกะเพรา (เนื้อ หรือ กะเล) **440**
Beef Tenderloin เนื้อ **480**
Seafood กะเล

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

ผัดกะเพราต้นตำรับ สามารถเลือกเป็น เนื้อ หรือ อาหารทะเล
เสิร์ฟพร้อมข้าวสวยหอมมะลิ และไข่ดาว

Green Curry | แกงเขียวหวาน (เนื้อแก้มวัว หรือ เนื้อไก่) **420**
Beef Cheek เนื้อแก้มวัว **460**
Chicken ขาแกะ

Thai Basil, Palm Heart, Round Eggplant
& Steamed Jasmine Rice

แกงเขียวหวานไทย สามารถเลือกเป็น แกงเขียวหวานเนื้อแก้มวัว
หรือ แกงเขียวหวานเนื้อไก่
เสิร์ฟพร้อมข้าวสวยหอมมะลิ

Kua Kling Pork Ribs | คั่วกลิ้งซี่โครงหมูอ่อน **480**
Kua Kling Pork Ribs, Kaffir Lime Leave, Turmeric, Green
Peppercorn and Stink Bean Served with Steamed
Jasmine Rice

คั่วกลิ้งซี่โครงหมูอ่อน รสจัดด้วย สมุนไพรไทยและสตอ
เสิร์ฟพร้อมข้าวสวยหอมมะลิ

Keang Som | แกงส้มปลากระพงยอดมะพร้าว **480**
Keang Som, Sour and Spicy Curry with Sea Bass
& Palm Heart Served with Steamed Jasmine Rice

แกงส้มรสกลมกล่อม จัดจ้าน เสิร์ฟพร้อมข้าวสวยหอมมะลิ

Stir - Fried Yakisoba | ยากิโซบะกุ้งและไข่หมึก **580**
Stir - Fried Yakisoba with Prawns, Squid Roe,
Crab Meat, Bok Choy & Sichuan Chili Oil

ยากิโซบะผัดทะเล กุ้ง ไข่หมึก เนื้อปู ผักกวางตุ้ง และน้ำมันพริกเสฉวน

Crab Meat Fried Rice | ข้าวผัดปูและไข่เจียวปู **680**
Crab Meat Fried Rice with Crab Meat Omelet,
Curry Powder & Warm Sprout Salad

ข้าวผัดใส่เนื้อปูกับผงกะหรี่ เสิร์ฟพร้อมไข่เจียวปู และสลัดถั่วงอก

Crab Curry | แกงปูใบชะพลู **680**
Blue Crab Curry with betel Leaves Served with
Rice Noodle

แกงปูใบชะพลู เสิร์ฟพร้อมก๋วยเตี๋ยวหลอด



DESSERTS

Seasonal Fruit Platter | ผลไม้ตามฤดูกาล
Served with Chili Lime Salt

ผลไม้ตามฤดูกาลเสิร์ฟพร้อมพริกเกลือ

260

Gorgonzola Panna Cotta | แพนนาคอตต้าชีสกออร์กอนโซล่า
Fresh Mango, Palm Sugar Syrup

เสิร์ฟพร้อมครีมชีสมาสคาร์โปเนปละกล้วย

280

Tiramisu | ทิรามิสุ
Rum & Amarena Cherry

เสิร์ฟพร้อมเชอร์รี่โมเรลโล่ - มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์

280

Cassata Semi Fredo | ไอศกรีมอิตาเลียนคาสซาต้า
Almond Joconde, Ricotta Cheese, Mix Peeled
& Lemon Sauce

เค้กอัลมอนด์จ็อคอนด์ ชีสรีคอตต้า และซอสเลมอน

280

Basque Cheese Cake | ชีสเค้กหน้าไม้
Served with Balsamic Vinegar & Berries

ทานคู่กับน้ำส้มบัลซามิก และเบอร์รี่

260