

Welcome to Seasons 27

Our restaurant proudly embraces sustainability and local sourcing.



Chicken

Free-range and hormone-free chickens from **Nakhon Ratchasima**.
เนื้อไก่จากฟาร์มเลี้ยงระบบเปิด
ปราศจากการเร่งฮอร์โมน
จาก**นครราชสีมา**

Pork

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

โคลด์คัทสไตล์อิตาเลียนแท้ดั้งเดิม
โดยผู้เชี่ยวชาญในการด้านคัตสรรเนื้อหมู
ที่ได้รับมาตรฐาน ปลอดภัยเนื้อเน่า
ทำให้เนื้อหมูกำลังภาพที่โดดเด่น
จาก**จังหวัดนครราชสีมา**

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
ไม่ว่าจะเป็นชีสบูรราตา ชีสสตรัคชาติลา
และ ชีสสคามอร์ซา จากผู้ผลิตที่มีประสบการณ์
ในการทำชีสตั้งแต่ปี ค.ศ. 2000 ด้วยนมโคแท้
คุณภาพสูงจากโครงการพระราชดำริ

Beef

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

โคเนื้อพันธุ์ชาร์โลเอส์ ที่ได้รับการเลี้ยงดู
ตามมาตรฐาน และอาหารสูตรพิเศษ
จากรัฐพิชัย ปลอดภัยเนื้อเน่าเพื่อเร่ง
การเจริญเติบโต จาก**หมู่บ้านโปนยางคำ
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.

ซีซั่น 27 ได้คัดสรรสินค้าที่มีคุณภาพ
จากผู้ผลิตสินค้าเกษตรอินทรีย์ภายใน
จังหวัดขอนแก่นอย่างพิถีพิถัน ฝึกสังเกตทั้งหมด
ผ่านการรับรองจากหน่วยงาน และปฏิบัติตาม
มาตรฐานการผลิตอย่างถูกต้อง เพื่อให้ลูกค้า
ของเราได้รับประทานผักที่สะอาด และดีต่อ
สุขภาพ

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.

ห้องอาหารซีซั่น 27 เราคัดสรร**ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้**
ที่ขึ้นชื่อเรื่องกลิ่นหอม และความนุ่มของเมล็ดข้าว ประกอบกับพื้นที่
การเพาะปลูก ทำให้มีคุณภาพแตกต่างจากข้าวหอมมะลิที่ผลิตจาก
แหล่งอื่นๆ จนเป็นที่ยอมรับทั้งภายใน และนอกประเทศ

Seafood

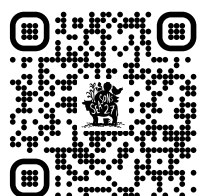
Seasons 27 serves fresh seafood straight from **Mahachai, Samut Sakon Province**, one of Thailand's biggest fish markets where you can find tons of freshly caught fish and seafood including seabass, grouper, and Indian halibut.

แหล่งรวมของทะเลสดที่ใหญ่ที่สุดแห่งหนึ่งของประเทศไทย ซึ่งคุณจะได้พบกับ
ปลาและอาหารทะเลแสนอร่อยมากมาย เราจัดส่งสดจาก**ตลาดมหาชัย
จังหวัดสมุทรสาคร** ถึง ห้องอาหารซีซั่น 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



Charcuterie Platter
ชาร์คูเทอรีแพลตเตอร์

Charcuterie Platter

ชาร์คูเทอรีแพลตเตอร์

790

Selection of Assorted Salami, Ham, Pork Rillette, Italian Cheeses & Antipasto

ออเดิร์ฟพลัสไต้หวันฝรั่งเศส เซิร์ฟด้วยโคลด์คัทนานานาชนิด หมูบดปรุงรส ซอสอิตาเลียน แอนติพาสโต และปานคาราซา

Parma Ham

พาร์มาแฮม

790

Gold Label, 20 Months Cured Ham Served with Pear and Pane Carasau

แฮมสไลด์สเปน ทานคู่กับลูกแพร์ และแป้งปานคาราซา

Beet Root Caprese

สลัดบิทรูท คาเปรเซ

490

Glazed Beet Root, Tomatoes, Mozzarella Cheese, Balsamic Vinegar, Extra Virgin Olive Oil

สลัดชีสมอสซาเรลล่า เซิร์ฟกับบิทรูท มะเขือเทศ น้ำมันมะกอก และน้ำส้มมะกอก



Parma Ham
พาร์มาแฮม

Beet Root Caprese
สลัดบิทรูท คาเปรเซ

STARTER อาหารจานแรก



Salmon Gravlax
ปลาแซลมอนกราฟลักซ์

Salmon Gravlax

ปลาแซลมอนกราฟลักซ์

590

Served with Beef Tomato, Capers, Olives & Basil Leaf and Kombucha Apple Dressing and Green Oil

มาพร้อมมะเขือเทศเนื้อ เคปเปอร์ มะกอก หอมกลิ่นใบเบซิล เสิร์ฟคู่กับน้ำสลัดคอมบูชารสแอปเปิ้ล

Roast Beef 'Tonnato'

เนื้อย่าง 'ทอนนาโต้'

490

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

เนื้อวัวสไลซ์บาง เสิร์ฟพร้อมชีสพาร์เมซาน แครกเกอร์ พริกจาลาปิโนแดง และครีมทูน่า

Curly Kale Caesar

ซีซาร์สลัดผักคะน้าใบหยิก

390

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

สลัดผักมาพร้อมไข่หมึกทอด แปค่อน ชีสพาร์เมซาน กะรุตง และน้ำสลัดซีซาร์



Roast Beef 'Tonnato'
เนื้อย่าง 'ทอนนาโต้'

SOUP ซุป

Seafood Chowder

ซุปครีมซีฟู้ดชาวเดอร์



Seafood Chowder

460

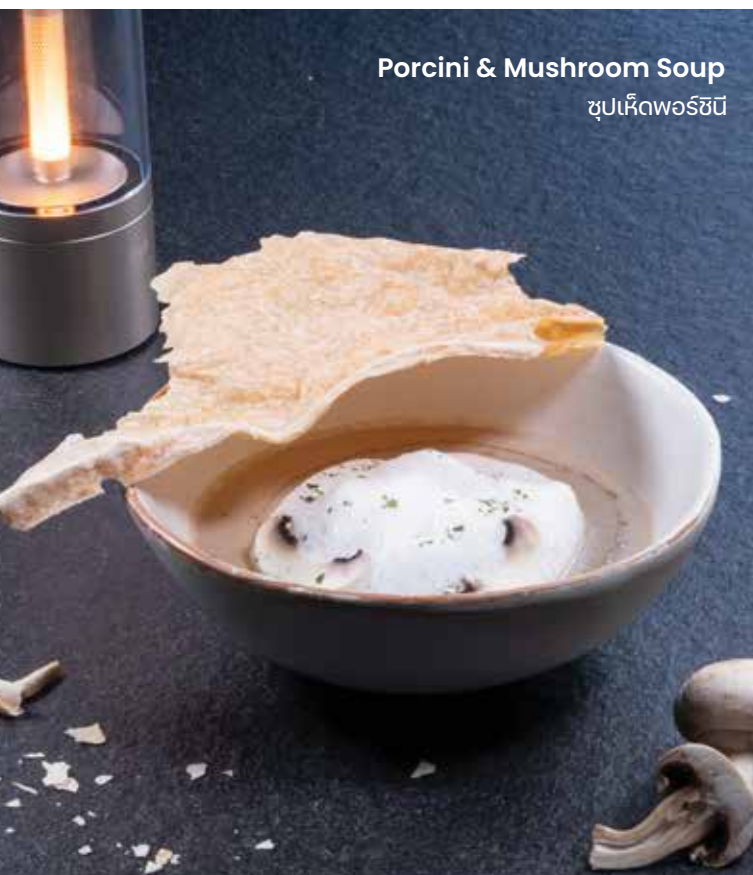
ซุปครีมซีฟู้ดชาวเดอร์

Mixed Seafood Stew in Thickened Fish Stock, Vegetables served with Grilled Garlic Bread

สตูว์ซีฟู้ดรวมมิตร ในน้ำสต็อกปลาข้น รสชาติกลมกล่อมทานคู่ขนมปังกระเทียม

Porcini & Mushroom Soup

ซุปเห็ดพอร์ซินี



Porcini & Mushroom Soup

380

ซุปเห็ดพอร์ซินี

Served with Shaved Champignon Mushroom & Lavosh Flatbread

ซุปเห็ดพอร์ซินีรสชาติเข้มข้น เสิร์ฟพร้อมเห็ดแชมปิญองและลาวอช แพลตเบรด



Vegetarian



Dairy Product



Gluten-Free



Nuts

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

PASTA พาสต้า



Risotto Gamberi
ริซอตโต้กุ้ง

Risotto Gamberi 🍤

690

ริซอตโต้กุ้ง

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

ข้าวริซอตโต้กับกุ้งแดงอาร์เจนติน่า เห็ด และเลมอน อร่อยลงตัวกับไส้กรอกเอ็นดูจารจัดจ้าน

Crabmeat Cannelloni 🦀

490

พาสต้าคานเนลโลนีเนื้อปู

Tube Pasta Filled with Crab Meat & Mushroom served with Spicy Tomato Sauce

พาสต้าสอดไส้เนื้อปู และเห็ด ทานคู่กับซอสสไปซี่มะเขือเทศ

Linguini Seafood 🍤

490

ลิงกวินี ซีฟู้ด

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

เส้นลิงกวินีรสจัดจ้าน หอมกลิ่นใบเมซลิตาเลียน ผัดกับพริก กระเทียม และซีฟู้ดนานาชนิด

Spaghetti Vongole 🍤

420

สปาเก็ตตี้วองโกเล่

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

สปาเก็ตตี้รสชาติจัดจ้าน ผัดกับหอมยี่สิบ พริก ไวน์ขาว มะเขือเทศเชอร์รี่ พาร์สลีย์ และแองโชวี



Crabmeat Cannelloni
พาสต้าคานเนลโลนีเนื้อปู



Linguini Seafood
ลิงกวินี ซีฟู้ด

🍤 Shellfish 🥛 Dairy 🌿 Gluten-Free 🥜 Nuts 🐷 Pork

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

PASTA พาสต้า



Maccheroni Con Salsiccia
มัคคะโรนีไส้กรอกอิตาลีเสียน

Maccheroni Con Salsiccia   **490**
มัคคะโรนีไส้กรอกอิตาลีเสียน

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

Spinach Lasagna   **420**
ลาซานญาผักโขม

Layered with Fresh Pasta with Sauté Spinach,
Cheese Bechamel & Stew Meat Ball
พาสต้าสด แต่ละชั้นแทรกด้วยผักโขม ซอสเบชาเมล และสตูว์มีทบอล

Spaghetti Carbonara   **420**
สปาเก็ตตี้คาร์บอนาร่า

Egg Yolk, Parmesan Cheese and Bacon
สปาเก็ตตี้ใส่ไข่ลือตาเสียน รสชาติกลมกล่อม
เสริมฟักกับไส้กรอกหมูอิตาลีเสียน

Spaghetti AOP  **420**
สปาเก็ตตี้ เอโอพี

Cooked with Garlic, Bacon, Chili
and Chopped Parsley

เส้นสปาเก็ตตี้ผัดกระเทียม พริก และเนค่อน กลิ่นหอมเครื่องเทศ



Spinach Lasagna
ลาซานญาผักโขม

 Vegetarian  Dairy  Nuts  Pork

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

STONE BAKED PIZZA

พิซซ่า อบเตาหิน



Pizza Stagioni
พิซซ่าสตาโงนี่



Pizza Calabria
พิซซ่าคาลาเบรีย

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

Pizza Stagioni  
พิซซ่าสตาโงนี่

490

Pizza Stagioni, Artichoke, Mushroom,
Ham & Olives
อาร์ติโชค เห็ด นาร์ซิสแอม และมะกอก

**Crusty Pizza
Mortadella Sandwich**  
พิซซ่ามอร์ตาดেলা

490

Crusty Pizza Mortadella Sandwich,
Fresh Mozzarella Cheese, Pesto Oil and Rocket Leaf
แซนด์วิชพิซซ่ามอร์ตาดেলা พร้อมชีสมอสซาเรลล่า ถั้วพิซซ่าซีโอ
เพลโต และผักร็อกเกต

Pizza Calabria  
พิซซ่าคาลาเบรีย

460

Italian Sausage, Potato, Dinosaur Kale
and Taleggio Cheese
ก๊อปปี้หน้าด้วยไส้กรอกอิตาลีเย็น มันฝรั่ง คะบ๋าไดโนเสาร์
และชีสตาเลจโจ

Pizza Seafood  
พิซซ่าซีฟู้ด

490

Mixed Olives, Capers and Anchovy Dressing
ซีฟู้ด มะกอกรวมมิตร เคเปอร์ และน้ำสลัดแองโชวี

 Dairy  Nuts  Pork  Shellfish

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

STONE BAKED PIZZA

พิซซ่า อบเตาหิน





Pizza Diavola
พิซซ่าดีอะโวล่า



Pizza Margherita
พิซซ่ามาร์เกอริต้า

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

Pizza Diavola  
พิซซ่าดีอะโวล่า

440

Spicy Pepperoni Salami, Scamorza Cheese & Red Onion
แปเปอโรนีซาลามี่แบบเผ็ด ชีสสคาโมซ่า หอมแดง

Pizza Margherita  
พิซซ่ามาร์เกอริต้า

380

Mozzarella Cheese, Basil & Oregano
ชีสมอสซาเรลล่า เบซิล และออริกาโน่

Extra Spanish Serrano Ham
เพิ่มแฮมเซอร์ราโนแบบพิเศษ

120

Pizza Tonno 
พิซซ่าทอนโน

460

Tuna, Olives, Capers, Artichoke and Onion
หน้าปลาทูน่า มะกอก เคเปอร์ อาร์ติโชค หัวหอม และชีสเมฆาเมล

 Dairy  Nuts  Pork  Vegetarian

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

MAIN COURSE


อาหารจานหลัก



Beef Short Rib
สเต็กเนื้อซี่โครง

Beef Short Rib   **1,200**
สเต็กเนื้อซี่โครง

Potato Mash, Butter Peas, Spinach and Truffle Sauce
มันฝรั่งบดเสิร์ฟคู่ถั่วลันเตาผัดเบย ผักโขม กับซอสเห็ดทรัฟเฟิล

Gorgonzola Butter Steak  **1,200**
สเต็กเนื้อริบอาย

250 Grams of Australian Ribeye, served with Fried Polenta & Gorgonzola Cheese Butter
สเต็กเนื้อริบอายออสเตรเลีย เสิร์ฟคู่กับโพเลนต้า และชีสกออร์กอนโซล่า

Pepper Steak  **1,100**
สเต็กเนื้อซอสพริกไทย

250 Grams of Australian Sirloin, served with Potato Fries & Garden Salad, Green Peppercorn Sauce
เนื้อสันนอกออสเตรเลีย กับซอสพริกไทย ทานคู่กับมันฝรั่งทอด และสลัดการ์เด้น

Grilled Octopus  **890**
ปลาหมึกย่าง

Served with Homemade Coleslaw, Potato Fries & Harissa Chili Dressing
ทานคู่กับโคลสลอว์ มันฝรั่งทอด และซอสฮาริสะซา

Salmon Pithivier  **890**
พายปลาแซลมอนไส้ฝรั่งเศส

Sauté Spinach, Mushroom, Bechamel, Taleggio Cheese & Fish Cream
พายปลาแซลมอนไส้ฝรั่งเศส สอดไส้ด้วยผักโขม ผสมชีสเบชาเมล เห็ด และชีสทาเลอโจ



Gorgonzola Butter Steak
สเต็กเนื้อริบอาย



Salmon Pithivier
พายปลาแซลมอนไส้ฝรั่งเศส

 Dairy  Nuts  Pork  Gluten-Free

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

MAIN COURSE


อาหารจานหลัก



Pork Tomahawk 'Au Poivre'
สเต็กหมูโทมาฮอว์ค 'อ้อ ป็อว์'



Sea Bass Oreganata
ปลากระพงออริกานาตัด้า

Pork Tomahawk 'Au Poivre'   **820**
สเต็กหมูโทมาฮอว์ค 'อ้อ ป็อว์'

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

สเต็กหมูโทมาฮอว์ค เสริฟพร้อมเห็ดพอร์โตเบลโล่ย่าง ถั่วลันเตา และซอสพริกไทยดำ

Rosemary Chicken  **690**
ไก่ย่างกับโรสแมรี่

Roasted Spring Chicken, Coleslaw, Potato Fries and Rosemary Jus

ไก่ย่าง โคลสลอว์ มันฝรั่งทอด และโรสแมรี่ จูส์

Sea Bass Oreganata **690**
ปลากระพงออริกานาตัด้า

Fancy Tomato, Garlic, Herbs, Mixed Olives, Capers, White Wine & Sourdough Crumb

มะเขือเทศแฟนซี กระเทียม สมุนไพร มะกอกรวม เคเปอร์ ไวน์ขาว และขนมปังขาวโดว์กรอบ

Italian Sausage   **620**
ไส้กรอกอิตาลีเลียนย่าง

Served with Fennel & Beet Root Sauerkraut, Lyonnaise Potato & Grain Mustard Jus

เสิร์ฟกับเฟนเนล บักรุกชาวเออร์เคราท์ มันฝรั่งลียงเนส และเกรนมิสตา์ด จูส์

MAIN COURSE

อาหารจานหลัก



Angus Beef Burger
เบอร์เกอร์เนื้อแองกัส



Fish and Chips
ฟิชแอนด์ชิพ



Quesadilla De Marie
พิซซ่า คีซาเดีย

Angus Beef Burger 🍔 🍷
เบอร์เกอร์เนื้อแองกัส

460

Cheddar Cheese, Gherkin, Tomato, Red Onion & Potato Fries

เบอร์เกอร์สอดไส้ ชีสเซดด้า แดงกวาดอง และมันฝรั่งทอด

Fish and Chips 🐟 🍷
ฟิชแอนด์ชิพ

440

Beer Batter, Butter Peas, Dill Tartar & Potato Fries

ปลาชุบเบียร์แมตเตอร์ทอด ทานคู่กับถั่วลิสงเตาเบย ซอสดีลการการ์และมันฝรั่งทอด

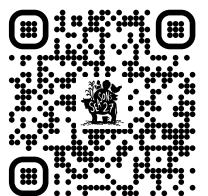
Quesadilla De Marie 🍷
พิซซ่า คีซาเดีย

400

Grilled Tortilla Filled with Spicy Fish Ragout and Cheese served with Homemade Coleslaws

พิซซ่าแป้งตอร์ตียาแผ่นบาง ต้มตำรับเม็กซิกัน กับสตูว์ปลา เสริฟคู่กับโคลสลอว์

ASIAN



 Connect & discover more

STARTER อาหารจานแรก



Fried Prawn Donut
ทอดมันกุ้ง

Grilled Beef Salad 480 ยำเนื้อย่างแจ่วขม

Grilled Beef Salad with Chili, Herbs and Roasted Rice
ยำเนื้อย่าง เสริฟพร้อมมะเขือเปราะ-สไลซ์ และน้ำจิ้มแจ่วขม

Fried Prawn Donut 460 ทอดมันกุ้ง

Fried Prawn Donut with Passion Fruit and Plum Sauce
ทอดมันกุ้ง เสริฟพร้อมน้ำจิ้มบ๊วยเสาวรส

Grilled Pork Jowls 420 ยำคอหมูย่าง กับน้ำจิ้มแจ่ว

Served with Kimchi & Smoked Chili Sauce
ยำคอหมูย่าง เสริฟพร้อมกิมจิ และน้ำจิ้มแจ่ว



Grilled Pork Jowls
ยำคอหมูย่าง

STARTER อาหารจานแรก



Grilled Pork Satay

หมูสะเต๊ะย่าง

Grilled Pork Satay

หมูสะเต๊ะย่าง

390

Grilled Pork Satay with Toast Bread, Achar & Peanut Sauce

หมูสะเต๊ะสูตรพิเศษ เสริฟพร้อมขนมปังกรอบ น้ำจิ้มถั่ว และน้ำอจาด

Green Mango Salad with Squid Roe Fritter

ยำมะม่วงไข่หมึกชุบแป้งทอด

380

Squid Roe Fritter with Red Apple & Green Mango Salad

ไข่หมึกชุบแป้งทอด กับยำแอปเปิ้ลมะม่วง

Deep-Fried Chicken Wing Coated with Tom Yum Syrup

ปีกไก่ทอดซอสต้มยำ

340

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

ปีกไก่ทอดคลุกซอสต้มยำ ทานคู่กับแตงกวา และสับปะรดอจาด



Green Mango Salad with Squid Roe Fritter

ยำมะม่วงไข่หมึกชุบแป้งทอด



Deep-Fried Chicken Wing Coated with Tom Yum Syrup

ปีกไก่ทอดซอสต้มยำ

Dairy Gluten-Free Nuts Pork Shellfish

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

SOUP ซุป



Tom Yum Prawn
ต้มยำกุ้ง

Tom Yum Prawn

480

Seasonal Mushroom, Chili Paste and Coconut Milk

ต้มยำกุ้งทะเลรสชาติเข้มข้น และเห็นตามฤดูกาล



Beef Run Juan
แกงริญจวนเนื้อ

Beef Run Juan

440

Beef Run Juan, Sour Tomato, Herbs & Shrimp Paste

แกงไทยชาววัง เข้มข้นด้วยรสเครื่องแกงกะปิกุ้งแท้

MAIN DISH อาหารจานหลัก

Blue Crab Curry with Betel Leaves
แกงปูใบชะพลู



Crab Meat Fried Rice
ข้าวผัดปู และไข่เจียวปู



Blue Crab Curry Betel Leaves 🦀 🌿 680
แกงปูใบชะพลู

Betel Leaves Served with Rice Noodle
แกงปูใบชะพลู เสริฟพร้อมเส้นหมี่

Crab Meat Fried Rice 🦀 🌿 680
ข้าวผัดปู และไข่เจียวปู

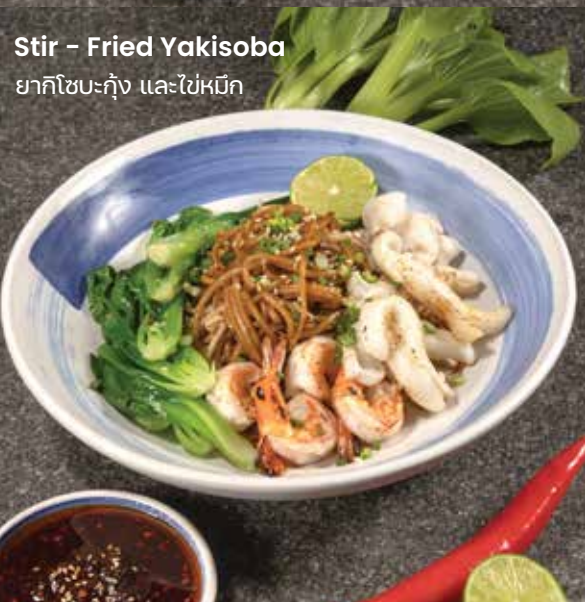
Crab Meat Fried Rice with Crab Meat Omelet,
Curry Powder & Warm Sprout Salad
ข้าวผัดปูใส่เนื้อปูกับผงกะหรี่ เสริฟพร้อมไข่เจียวปู และสลัดถั่วงอก

Stir - Fried Yakisoba 🍤 🌿 580
ยากิโซบะกุ้ง และไข่หมึก

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

Kua Kling Pork Ribs 🍖 🌿 480
คั่วกลิ้งซี่โครงหมูอ่อน

Kaffir Lime Leave, Turmeric, Green Peppercorn and
Stink Bean served with Steamed Jasmine Rice
คั่วกลิ้งซี่โครงหมูอ่อน รสจัดด้วยเครื่องเทศ สมุนไพรไทย และสะตอ
เสริฟพร้อมข้าวสวยหอมมะลิ



Stir - Fried Yakisoba
ยากิโซบะกุ้ง และไข่หมึก

MAIN DISH อาหารจานหลัก



Hainanese Chicken Rice
ข้าวมันไก่ไหหนาน

Green Curry 🌿

แกงเขียวหวาน

Beef เนื้อน่องลาย 480
Chicken ไก่ 400

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

แกงเขียวหวานไทย สามารถเลือกเป็น แกงเขียวหวานเนื้อน่องลาย หรือ แกงเขียวหวานเนื้อไก่ เสริฟพร้อมข้าวสวยหอมมะลิ

Keang Som with Coconut Shoots 🌿 480

แกงส้มปลากระพงยอดมะพร้าว

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

แกงส้มรสกลมกล่อม จัดจาน เสริฟพร้อมข้าวสวยหอมมะลิ

Phad Kaprao 🌿

ผัดกะเพรา

Beef Tenderloin เนื้อ 440
Seafood ทะเล 🐚 480

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

ผัดกะเพรารสชาติดั้งเดิม สามารถเลือกเป็น กะเพราเนื้อ หรือ กะเพราทะเล เสริฟพร้อมข้าวสวยหอมมะลิ และไข่ดาว

Hainanese Chicken Rice 🍛 400

ข้าวมันไก่ไหหนาน

Warm Bean Sprout Salad and 3 Special Sauce

ข้าวมันไก่สไตล์ไหหนาน เสริฟพร้อมสลัดถั่วงอก และซอสสูตรพิเศษ 3 ชนิด

Phad Kaprao

ผัดกะเพรา



🐚 Shellfish 🌿 Gluten-Free 🐷 Pork 🥜 Nuts

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

MEAT AVATAR

เนื้ออวตาร

Healthy Plant Based Lifestyle
Less process, less sodium, less carbohydrate, and more protein

ไลฟ์สไตล์การทานอาหารเพื่อสุขภาพ
ผ่านกระบวนการแปรรูปน้อย ลดโซเดียม ลดคาร์โบไฮเดรต และเพิ่มโปรตีนมากขึ้น

Avatar Burger 420 เบอร์เกอร์เนื้ออวตาร

Grilled Meat Avatar Patty, Cheddar Cheese, Pickles, Tomato, Onion & Potato Fries

Non-dairy option is available

เนื้ออวตารย่าง ชีสเชดดาร์ แดงกวาดอง มะเขือเทศ หอมหัวใหญ่ และมันฝรั่งทอด

สามารถเลือก ใส่นม หรือ ไม่ใส่นมได้

Avatar Krapao 420 ผัดกะเพราเนื้ออวตาร

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

Eggless option is available

เนื้ออวตารผัดกะเพรา เสริฟคู่กับข้าวหอมมะลิ และไข่ดาว

สามารถเลือก ไข่ไข่ หรือ ไม่ไข่ไข่ได้

Avatar Maccheroni Bolognaise 400 มักกะโรนีโบโลเนสเนื้ออวตาร

Meat Avatar Ragout, Tomato Basil, Smoked Scamorza Cheese & Paprika

เนื้ออวตารรากูต์ มะเขือเทศเบซิล ชีสสตรัคชาเทลล่า และพริกปาปริก้า

Avatar Fried Rice 380 ข้าวผัดเนื้ออวตาร

Plant Based Meat Avatar Fried Rice with Egg, Curry Powder & Warm Sprout Salad

Eggless option is available

ข้าวผัดไข่กับเนื้ออวตาร ผงกะหรี่ และสลัดถั่วงอก

สามารถเลือก ไข่ไข่ หรือ ไม่ไข่ไข่ได้

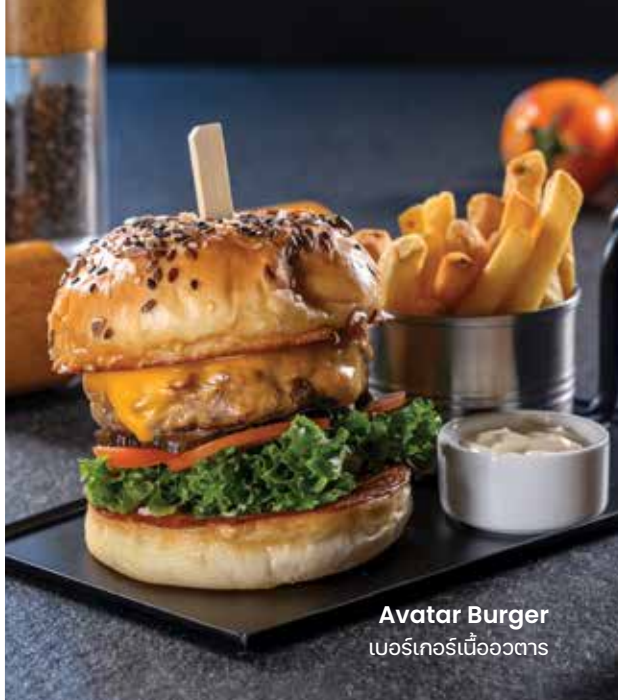


MEAT AVATAR COMMITMENT

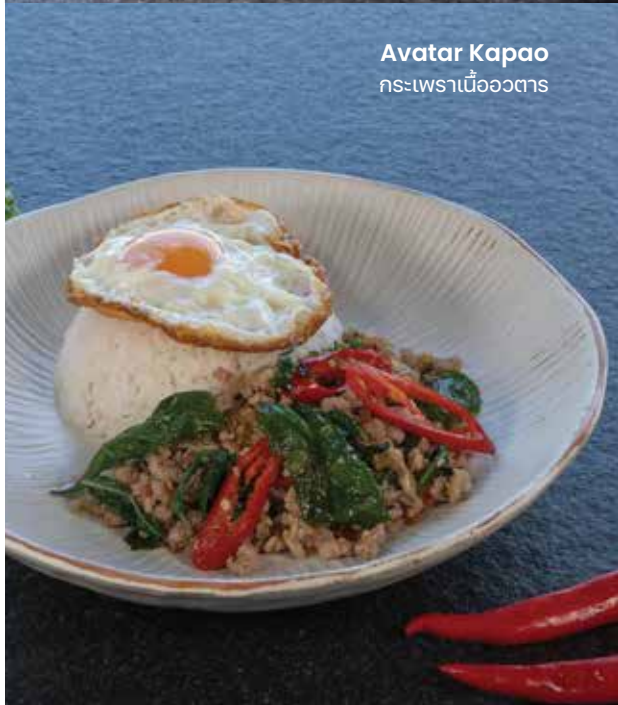
100% Plant based products, cruelty free, promoting a more compassionate food system that is kinder to animal, environment, ethical and sustainable for everyone.

พันธสัญญา

ผลิตภัณฑ์จากพืช 100% ส่งเสริมการใช้วัตถุดิบทางอาหาร โดยกระบวนการแปรรูปพืช ให้ความใกล้เคียงกับเนื้อสัตว์ แต่ยังคงคุณค่าทางอาหาร โปรตีนสูง พร้อมรสชาติ และเนื้อสัมผัสที่อร่อย ตระหนักถึงความสำคัญต่อเรื่องสิ่งแวดล้อม ยึดหลักจริยธรรมและความยั่งยืนของทุกคน



Avatar Burger
เบอร์เกอร์เนื้ออวตาร

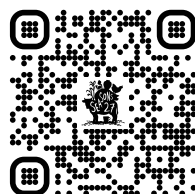


Avatar Krapao
กะเพราเนื้ออวตาร



Avatar Fried Rice
ข้าวผัดเนื้ออวตาร

DESSERT



 Connect & discover more


DESSERT

Basque Cheese Cake  **320**
ชีสเค้กหน้าไหม้

Served with Balsamic Vinegar & Berries
ทานคู่กับน้ำส้มบัลซามิก และเบอร์รี่

Tiramisu   **280**
ทiramisu

Rum & Amarena Cherry
เสิร์ฟพร้อมเชอร์รี่โมเรลโล่ - มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์

Gorgonzola Panna Cotta  **280**
แพนนาคอตต้าชีสกออร์กอนโซล่า

Served with Chocolate Tuile, Rum Raisin
and Vanilla Sauce
คู่กับช็อกโกแลตทุเล่บางกรอบ พร้อมรัมลูกเกด และซอสวานิลลา

Cassata Semi Fredo  **280**
ไอศกรีมอิตาเลียนคาสซาต้า

Almond Joconde, Ricotta Cheese,
Mix Peeled & Lemon Sauce
เค้กอัลมอนด์จอกอนด์ ชีสริคอตต้า และซอสเลมอน

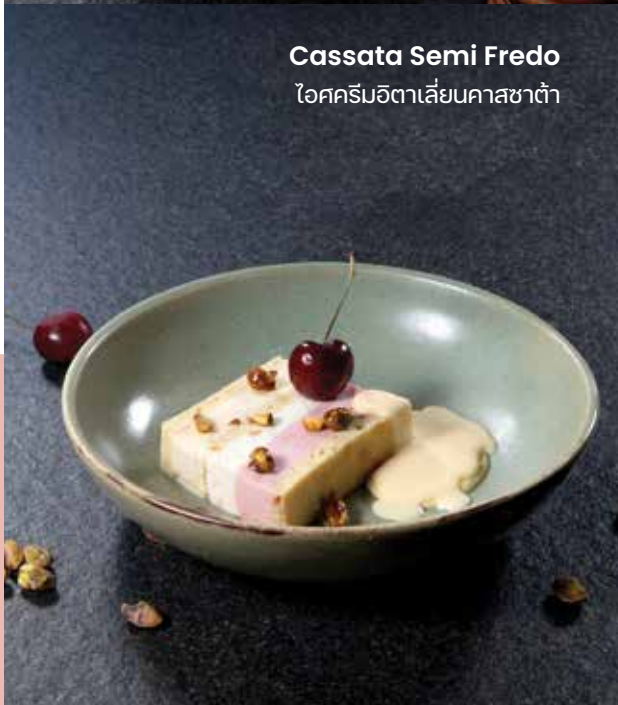
Seasonal Fruit Platter  **260**
ผลไม้ตามฤดูกาล

Served with Chili Lime Salt
เสิร์ฟพร้อมพริกเกลือ

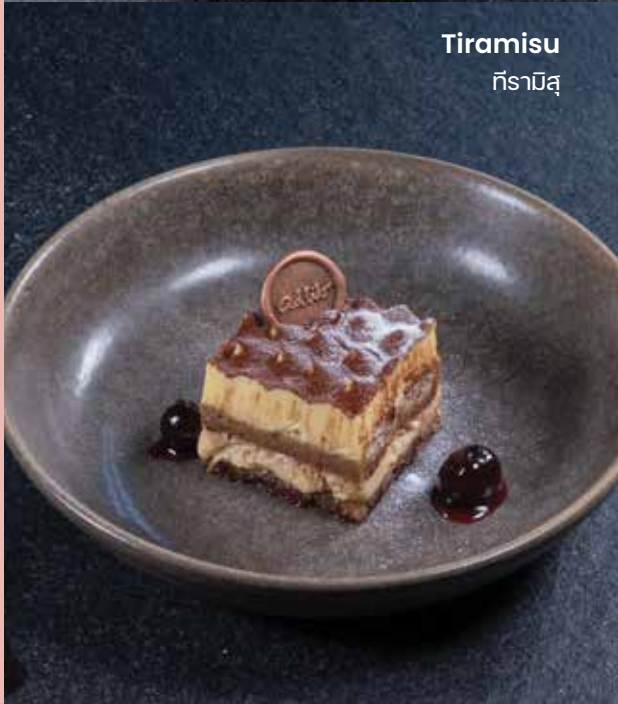
Gorgonzola Panna Cotta
แพนนาคอตต้าชีสกออร์กอนโซล่า







Cassata Semi Fredo
ไอศกรีมอิตาเลียนคาสซาต้า



Tiramisu
ทiramisu



 Vegetarian  Gluten-Free  Alcohol  Dairy

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