







## Classic Cocktail

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



## Signature Cocktail

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

380

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

380

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

380

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

380

**Saen Laen I** แล่นແລ່ນ  
Vodka, Lemon Juice, Liqueur, Cointreau,  
Elderfloewr Syrup, Lemon Juice, Prosecco

380

**Ma Sang Wa I** มาซ่างว่า  
Rum, Cherry Liqueur, Elderfloewr Syrup,  
Lemon Juice, Egg White, Orange Bitters

380

**Laen Long Thong I** แล่นล่อง  
Dry Gin, Martini Bianco, Herbal Liqueur,  
Angostura Bitters

380

**Berd Kham Si Wao I** เบ็ดคำสิเว้า  
Whisky, Coffee Liqueur, Campari,  
Chocolate Bitters

380



## Signature Cocktail

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

380

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

380

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

380

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

380

**Saen Laen I** แล่นแล่น  
Vodka, Lemon Juice, Liqueur, Cointreau,  
Elderfloewr Syrup, Lemon Juice, Prosecco

380

**Ma Sang Wa I** มาช่างว่า  
Rum, Cherry Liqueur, Elderfloewr Syrup,  
Lemon Juice, Egg White, Orange Bitters

380

**Laen Long Thong I** แล่นล่อง  
Dry Gin, Martini Bianco, Herbal Liqueur,  
Angostura Bitters

380

**Berd Kham Si Wao I** เบ็ดคำสิเว้า  
Whisky, Coffee Liqueur, Campari,  
Chocolate Bitters

380



## Wine by Glass

### Sparkling Wine

Follador, Valdobbiadene Prosecco  
Superiore Millesimato Brut, Italy

**Glass**  
300

**Bottle**  
1,450

### White Wine

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

**Glass**  
350

**Bottle**  
1,750

Mapu, Maule Valley, Chile  
Sauvignon Blanc

**Glass**  
350

**Bottle**  
1,750

### Red Wine

Mapu, Gran Reserva, Chile  
Carignan

**Glass**  
430

**Bottle**  
2,150

Matua Valley, Marlborough, New Zealand  
Pinot Noir

**Glass**  
450

**Bottle**  
2,400

### Rose

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

**Bottle**  
2,800

## Sparkling

### Sparkling

#### Dry / Lean / Zest

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

**Bottle**  
2,700

#### Light / Dry / Fruity / Floral

Follador, Valdobbiadene Prosecco Superiore  
Millesimato Brut, Italy

**Bottle**  
1,450

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

**Bottle**  
2,100

Blend of Blanc de Blanc de Noir  
Val d'Oca Vino Spumante Millesimato  
Gold Edition Extra Dry, Italy

**Bottle**  
2,300

Glera  
Val d'Oca Blu Prosecco Millesimato Extra Dry, Italy

**Bottle**  
3,500

#### Sweet / Perfumed

Moscato  
d'Asti 7 Cascine, Italy

**Bottle**  
1,700

### Champagne

Bollinger Special Cuvée Brut  
Champagne blend

**Bottle**  
5,500

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

**Bottle**  
6,500



## White Wine

Crip / Clean / Tropical fruit / Light bodied

### **Sauvignon Blanc**

Mapu, Maule Valley, Chili  
Matua Valley, Marlborough, New Zealand

**1,750**  
**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  
Eroica, Chateau Ste. Michelle & Dr. Loosen, USA

**2,700**  
**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  
Mapu, Gran Reserva, Maule Valley, Chili  
Penfolds, Koonunga Hill, Australia  
Yalumba Organic Series, Australia

**1,000**  
**2,500**  
**2,500**  
**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  
Gerard Bertrand, Cotes Des Roses, France

**2,400**  
**2,700**

Intense / Soft and Smooth / Medium to full bodied

### **Cabernet Sauvignon**

Aviary Estate, Australia  
Thomas Goss, McLaren Vale, Australia  
Mapu Reserva, Valle Del Maule, Chile

**1,500**  
**1,700**  
**2,200**

### **Shiraz**

Thomas Goss, McLaren Vale, Australia  
Penfolds, Koonunga Hill, Australia

**1,700**  
**2,500**

### **Montepulciano**

Bajo ilLauri d'Abruzzo DOC, Italy

**1,800**

### **Merlot**

Gufo, Vino Varietale d'Italia, Italy  
Yalumba Y Series, Australia

**1,800**  
**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**



## 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	7,500
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

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

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

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

250	2,500
850	12,000
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	3,500
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	5,500
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	1,500
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	5,500
Hennessy V.S.O.P.	800	8,000
Hennessy X.O.	1,500	15,000
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



## 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 (Jug)

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



Serving time 17:00 to 21.00 hrs.

## ITALIAN

### STARTER

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

สลัดผักมาพร้อมไข่หมึกทอด เบคอน ซิซาร์เมซัน กุ้งตุง  
และน้ำสลัดซีซาร์

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

สลัดซีสมอสซาเรลล่า เสิร์ฟกับบีทรูท มะเขือเทศ น้ำมันมะกอก  
และน้ำมันมะกอก

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

เนื้อวัวสไลซ์บาง เสิร์ฟพร้อมซีซาร์เมซัน แครกเกอร์ข้าว  
พริกจาลาปิโน่ดองและซอสครีมทูน่า

### SOUP

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

ซุปเห็ดพอร์ซินีรสชาติเข้มข้น เสิร์ฟพร้อมเห็ดแชมปิญอง  
และกุ้งตุงแบล็คทรัฟเฟิล

390

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

เมนูเรียกน้ำย่อย เสิร์ฟคู่กับมะเขือเทศเนื้อ เคเปอร์ มะกอก หอมกลิ่น  
ไบเบซิล เสิร์ฟคู่กับน้ำสลัดคอมบูซารสแอปเปิ้ล

590

490

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

แฮมสโตนัลสเปน ทานคู่กับลูกแพร์ และแป้งปาน คาราซา

690

490

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

ออดีร์ฟสโตนัลฝรั่งเศส เสิร์ฟด้วยโคลด์คัทนานาชนิด  
หมูบดปจุงรส ซิสอิตาเลียน แอนติพาสโตและขนมปังฝรั่งเศส

790

380

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

สตูว์ซีฟู้ดรวมมิตร ในน้ำสต็อกปลาชั้น รสชาติกลมกล่อม  
ทานคู่กับผัก และขนมปังกระเทียม

460



Serving time 17:00 to 21.00 hrs.

## ITALIAN

### PASTA

**Spaghetti Carbonara** | สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า  
Egg Yolk, Parmesan Cheese and Bacon

สปาเก็ตตี้สไลด์อิตาเลียน รสชาติกลมกล่อม  
เสิร์ฟคู่กับไส้กรอกหมูอิตาเลียน

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

สปาเก็ตตี้รสชาติจัดจ้าน 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

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

เส้นลิงควินีรสจัดจ้าน หอมกลิ่นไข่มุกซีฟู้ดอิตาเลียน ผัดกับพริก  
กระเทียม และซีฟู้ดนานาชนิด

420

**Crabmeat Cannelloni** | พาสต้าคาเนลโลนีเนื้อปู  
Tube Pasta Filled with Crab Meat & Mushroom,  
Served with Spicy Tomato Sauce

พาสต้าสอดไส้เนื้อปูและเห็ด ทานคู่กับซอสสไปซี่มะเขือเทศ

420

**Maccheroni Con Salsiccia** | มักกะโรนีไส้กรอกอิตาเลียน  
Short Pasta with Braised Italian Sausage,  
Dinosaur Kale, Mushroom, Cream & Roast Jus

พาสต้ากับไส้กรอกอิตาเลียนตุ๋น คะนาคาโตโรส และเห็ด

420

**Risotte Gamberi** | ริซอตโต้กุ้ง  
Italian Rice Cooked with Argentina Shrimps, Sauté  
Mushroom, Nduja Sausage and Lemon

ข้าวริซอตโต้กับกุ้งแดงอาร์เจนติน่า เห็ด และเลม่อน  
อร่อยลงตัวกับไส้กรอกเอ็นดูยาร์สจัดจ้าน

490

490

490

690



Serving time 17:00 to 21.00 hrs.

## Stone Baked Pizza

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

แป้งพิซซ่าทำมือ เนื้อแป้งบางกรอบด้วยกรรมวิธีการหมักแป้งนานข้ามคืน  
และดีกับสุขภาพ

**Pizza Margherita** | พิซซ่ามาร์เกริต้า  
Mozzarella Cheese, Basil & Oregano  
Extra Spanish Serrano Ham

**380**  
**+120**

ชีสมอสซาเรลล่า เบซิลและออริกาโน่ เพิ่มแฮมเซอร์ราโนแบบพิเศษ

**Pizza Diavola** | พิซซ่าดีอะโวล่า  
Spicy Peperoni Salami, Scamorza Cheese & Red Onion  
เปปเปอร์อนี่ซาลามี่แบบเผ็ด ชีสสคาโมซ่า หอมแดง และพริกจาลาปิโน่

**440**

**Pizza Calabria** | พิซซ่าคาลาเบรีย  
Italian Sausage, Potato, Dinosaur Kale  
and Taleggio Cheese

**460**

ท็อปหน้าด้วยไส้กรอกอิตาเลียน คะนัาไดโนเสาร์ และชีสทาเลจโจ

**Pizza Tonno** | พิซซ่าทอนโน้  
Tuna, Olives, Capers, Artichoke and Onion

**460**

หน้าปลาทูน่า มะกอก เคเปอร์ อาร์ติโชค หัวหอม และชีสเบซาเม

**Pizza Mortadella** | พิซซ่ามอร์ตาดেলাล่า  
Crusty Pizza Mortadella Sandwich, Fresh Mozzarella  
Cheese, Pesto Oil and Rocket Leaf

**490**

แซนวิชพิซซ่ามอร์ตาดেলাล่า พร้อมชีสมอสซาเรลล่า  
ถั้วพิस्ताซิโอ เพลโต้ และผักร็อคเกต

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

**490**

**Pizza Stagioni** | พิซซ่าสตาโจนี  
Artichoke, Mushroom, Ham & Olives

**490**

อาร์ติโชค เห็ด ปาร์สแฮม และมะกอก



Serving time 17:00 to 21.00 hrs.

## Main Course

**Quesadilla De Marie |** พิชซ่าคิซาเดีย  
Grilled Tortilla Filled with Spicy Fish Ragout and  
Cheese Served with Homemade Coleslaws

พิชซ่าแป้งตอติญ่าแผ่นบาง ต้มตำรับเม็กซิกันกับสตูว์ปลา  
เสิร์ฟคู่กับโคลสลอว์

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

ปลาชุบเบียร์เบตเตอร์ทอด ทานคู่กับถั่วงอกแตงเมย  
ซอสดีลทาร์ทาร์และมันฝรั่ง

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

เบอร์เกอร์สอดไส้ ชีสเชดด้า แดงกวาดอง และมันฝรั่งทอด  
สแนร์พีเพา

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

เสิร์ฟกับเพนเนล บัทรูทชาวเจอร์เคราท์ มันฝรั่งลือองเนส  
และเกรนมิสตาตาร์ จูส์

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

มะเขือเทศแอร่ลุม กระเทียม มะกอกสมุนไพร เคเปอร์ ไวน์ขาว  
และขนมปังขาวโดว์กรอบ

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

ไก่อย่าง สลัดการ์เด็นท์ โคลสลอว์ มันฝรั่งทอด และโรสแมรี่ จูส์

**400** **Salmon Pithivier |** พายปลาสดไส้ฝรั่งเศส  
Sauté Spinach, Mushroom, Bechamel, Taleggio  
Cheese & Fish Cream

พายปลาสดไส้ด้วยผักโขม เห็ด และชีสกาเลอโจ

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

สเต็กหมูโทมาฮอว์คเสิร์ฟพร้อมเห็ดพอร์โตเบลโล่ย่าง ถั่วงอกแตง  
และซอสพริกไทยดำ

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

มันฝรั่งบดเสิร์ฟคู่ ถั่วงอกแตงผัดเนย ผักโขม กับซอสเห็ดทรัฟเฟิล

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

เนื้อสันนอกออสเตรเลีย กับซอสพริกไทย ทานคู่กับมันฝรั่งทอด  
และสลัดการ์เด็น

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

สเต็กเนื้อริบอายออสเตรเลีย เสิร์ฟคู่กับโพเลนต้าและชีสคอร์คอนโซล่า

**690**



Serving time 17:00 to 21.00 hrs.

## Asian

### STARTER

**Deep-Fried Chicken Wing |** ปีกไก่ทอดซอสต้มยำ  
Deep-Fried Chicken Wing Coated with Tom Yum Syrup, Cucumber & Pineapple Achar  
ปีกไก่ทอดคลุกซอสต้มยำ ทานคู่กับแตงกวาและสับปะรดอचार

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

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

### SOUP

**Beef Run Juan |** แกงรัญจวนเนื้อ  
Beef Run Juan, Sour Tomato, Herbs and Shrimp Paste  
แกงไทยชาววัง เข้มข้นด้วยรสเครื่องแกงกะปิกุ้งแท้

**340 | Grilled Pork Jowls |** ยำคอหมูย่าง  
Grilled Pork Jowls Served with Kimchi & Smoked Chili Sauce

ยำคอหมูย่าง กับน้ำจิ้มแจ่ว

**380 | Fried Prawn Donut |** ทอดมันกุ้ง  
Fried Prawn Donut with Passion Fruit and Plum Sauce  
ทอดมันกุ้งเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มบ๊วยเสาวรส

**390 | Grilled Beef Salad |** ยำเนื้อย่างแจ่วขม  
Grilled Beef Salad with Chili, Herbs and Roasted Rice  
ยำเนื้อย่าง กับน้ำจิ้มแจ่ว

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



Serving time 17:00 to 21.00 hrs.

## Asian

### MAIN DISH

<b>Hainanese Chicken Rice</b>   ข้าวมันไก่ไหหนาน Warm Bean Sprout Salad and 3 Special Sauce ข้าวมันไก่สไตล์ไหหนาน เสริฟพร้อมสลัดถั่วงอก และซอสสูตรพิเศษ 3 ชนิด	<b>400</b>	<b>Keang Som</b>   แกงส้มปลากระพงยอดมะพร้าว Keang Som, Sour and Spicy Curry with Sea Bass & Palm Heart Served with Steamed Jasmine Rice แกงส้มรสกลมกล่อม จัดจ้าน เสริฟพร้อมข้าวสวยหอมมะลิ	<b>480</b>
<b>Phad Kaprao</b>   ผัดกะเพรา (เนื้อ หรือ กะเล) <b>Beef Tenderloin</b> เนื้อ <b>Seafood</b> กะเล Phad Kaprao, with Garlic, Chili & Holy Basil, Served with Jasmine Rice & Fried Egg ผัดกะเพราต้นตำรับ สามารถเลือกเป็น เนื้อ หรือ อาหารทะเล เสริฟพร้อมข้าวสวยหอมมะลิ และไข่ดาว	<b>440</b> <b>480</b>	<b>Stir - Fried Yakisoba</b>   ยากิโซบะกุ้งและไข่หมึก Stir - Fried Yakisoba with Prawns, Squid Roe, Crab Meat, Bok Choy & Sichuan Chili Oil ยากิโซบะผัดกะเล กุ้ง ไข่หมึก เนื้อปู ผักกวางตุ้ง และน้ำมันพริกเสฉวน	<b>580</b>
<b>Green Curry</b>   แกงเขียวหวาน (เนื้อแก้มวัว หรือ เนื้อไก่) <b>Beef Cheek</b> เนื้อแก้มวัว <b>Chicken</b> ขาแกะ Thai Basil, Palm Heart, Round Eggplant & Steamed Jasmine Rice แกงเขียวหวานไทย สามารถเลือกเป็น แกงเขียวหวานเนื้อแก้มวัว หรือ แกงเขียวหวานเนื้อไก่ เสริฟพร้อมข้าวสวยหอมมะลิ	<b>420</b> <b>460</b>	<b>Crab Meat Fried Rice</b>   ข้าวผัดปูและไข่เจียวปู Crab Meat Fried Rice with Crab Meat Omelet, Curry Powder & Warm Sprout Salad ข้าวผัดใส่เนื้อปูกับผงกะหรี่ เสริฟพร้อมไข่เจียวปู และสลัดถั่วงอก	<b>680</b>
<b>Kua Kling Pork Ribs</b>   คั่วกลิ้งซี่โครงหมูอ่อน Kua Kling Pork Ribs, Kaffir Lime Leave, Turmeric, Green Peppercorn and Stink Bean Served with Steamed Jasmine Rice คั่วกลิ้งซี่โครงหมูอ่อน รสจัดด้วย สมุนไพรไทยและสะตอ เสริฟพร้อมข้าวสวยหอมมะลิ	<b>480</b>	<b>Crab Curry</b>   แกงปูใบชะพลู Blue Crab Curry with betel Leaves Served with Rice Noodle แกงปูใบชะพลู เสริฟพร้อมก๋วยเตี๋ยวหลอด	<b>680</b>





Serving time 17:00 to 21.00 hrs.

## MEAT AVATAR

Healthy Plant Based Lifestyle

Less process, less sodium, less carbohydrate, and more protein

**Avatar Burger** | เบอร์เกอร์เนื้ออวตาร 420  
Grilled Meat Avatar Patty, Cheddar Cheese Pickles,  
Tomato, Onion & Potato Fried

**Non-daily option is available**

เนื้ออวตารย่าง ชีสเชดดาร์ แดงกวาดอง มะเขือเทศ หอมหัวใหญ่ และมันฝรั่ง  
สามารถเลือก ใส้ชีส หรือ ไม่ใส้ชีสก็ได้

**Avatar Maccheroni Bolognese** | มัคกะโรนีโบโลเนส 400  
Meat Avatar Ragout, Tomato Basil,  
Smoked Scamorza Cheese & Paprika

เนื้ออวตารราгуต์ มะเขือเทศโหระพา ชีสคาโมซ่า สมควันและพริกปาปริก้า



### MEAT AVATAR COMMITMENT

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

**Avatar Kraphao** | ผัดกะเพราเนื้ออวตาร 420  
Plant Based Meat Fried with Garlic Chili & Holy Basil,  
Served with Jasmine Rice & Fried Egg

**Eggless option is available**

ผัดกะเพราเนื้ออวตาร เสิร์ฟคู่กับข้าวหอมมะลิและไข่ดาว  
สามารถเลือก ไข่ไข่ หรือ ไม่ไข่ไข่

**Avatar Fried Rice** | ข้าวผัดเนื้ออวตาร 380  
Plant Based Meat Avatar Fried Rice with Egg,  
Curry Powder & Warm sprout Salad

**Eggless option is available**

ข้าวผัดไข่เนื้ออวตาร ผงกะหรี่ และสลัดถั่วงอก  
สามารถเลือก ไข่ไข่ หรือ ไม่ไข่ไข่



Serving time 17:00 to 21.00 hrs.

## DESSERTS

**Seasonal Fruit Platter** | ผลไม้ตามฤดูกาล  
Served with Chili Lime Salt

ผลไม้ตามฤดูกาลเสิร์ฟพร้อมพริกเกลือ

260

**Gorgonzola Panna Cotta** | แพนนาคอตต้าชีสกรองก้อนโซล่า  
Fresh Mango, Palm Sugar Syrup

เสิร์ฟพร้อมครีมชีสมาสคาร์โปนและกล้วย

280

**Tiramisu** | ทิรามิสุ  
Rum and Amarena Cherry

เสิร์ฟพร้อมเชอร์รี่โมเรลโล่ - มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์

280

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

เค้กอัลมอนด์จ็อคอนด์ ชีสรีคอตต้า และซอสเลมอน

280

**Basque Cheese Cake** | ชีสเค้กหน้าไหม้  
Served with Balsamic Vinegar and Berries

ทานคู่กับน้ำส้มบัลซามิก และเบอร์รี่

260



Serving time 21.00 to 23.00 hrs.

## Snacks

- |  |            |  |            |
|--|------------|--|------------|
| <b>Yum Tua   ยำถั่ว</b><br>Spicy Mixed Nuts Thai Style<br>Cashew nut, Peanut with Chili and Spring Onion<br>เม็ดมะม่วงหิมพานต์ ถั่วลิสง คลุกกับพริกขี้หนู และต้นหอมซอย   | <b>220</b> | <b>Fried Chicken Wing   ปีกไก่ทอดต้มยำ</b><br>Deep-Fried Chicken Wing, Tom Yum Syrup,<br>Cucumber Pineapple Achar<br>ปีกไก่ทอดคลุกเคล้ากับซอสต้มยำ ทานคู่กับแตงกวา<br>และสับปะรดอาจารย์            | <b>340</b> |
| <b>Deep Fried Chicken Tendons   เอ็นข้อไก่ทอด</b><br>Deep Fried Fermented Chicken Tendons,<br>Sichuan Chili Power<br>เอ็นข้อไก่คลุกแป้งทอดกรอบ โรยด้วยพริกป่นหม่าล่าเพิ่มความร้อนแรง   | <b>260</b> | <b>Yum Naem   ยำแหมมสด</b><br>Fermented Pork Sausage Served with Chili,<br>Garlic, Pickle Ginger and Peanut<br>ยำแหมมหมูเปรี้ยว ทานคู่กับเครื่องเคียง พริกขี้หนูสวน<br>กระเทียม ขิงดอง และถั่วลิสง | <b>340</b> |
| <b>Belgium Fries   แบลเยี่ยมฟรายส์</b><br>Belgium Fries Served with Black Truffle Mayo<br>มันฝรั่งทอด เสิร์ฟพร้อมซอสแมลึครีฟเพิลมาโยรสกลมกล่อม   | <b>260</b> | <b>Grilled Pork Jaew   ยำคอหมูย่าง</b><br>Grilled Pork Jaew served with Kimchi<br>& Smoked chili sauce<br>คอหมูย่างเสิร์ฟพร้อมกิมจิเกาหลี  | <b>420</b> |
| <b>Charro Charro   ชาร์โร ชาร์โร</b><br>Cream Nachos, Cheddar Cheese, Tomatoes,<br>Jalapeno & Olives<br>นาโชจากแผ่นแป้งข้าวโพดอบกรอบ ทานคู่กับซอสเชดด้าชีสสูตรพิเศษ<br>และซัลซามะเขือเทศ ที่เพิ่มความอร่อยด้วยมะกอกและพริกจาลาปิโน | <b>280</b> | <b>Prawn Donut   ทอดมันกุ้ง</b><br>Fried Prawn Donut with Passion Fruit<br>and Plum Sauce<br>ทอดมันกุ้งเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มบ๊วยเสาวรส  | <b>460</b> |
| <b>Prawn Spring Roll   ปอเปี๊ยะกุ้ง</b><br>Prawn Spring Roll Served with<br>Passion Fruit and Plum Sauce<br>ปอเปี๊ยะกุ้งทอดกรอบ ทานคู่กับน้ำจิ้มบ๊วยเสาวรส   | <b>280</b> | <b>Tiger Cry   เสือร้องไห้</b><br>Tiger Cry Grilled Beef Salad Served with<br>Round Eggplant Herbs & Jaew Kom<br>เนื้อเสือร้องไห้ย่างสุกกำลังดี ยำกับซอสแจ่วชมในสไตลีสอีสาน                        | <b>480</b> |