







Updated 01 July 2024

## Kaen Kaew Special

<u>Bottle</u>		<u>Package</u>	
<b><u>Single Malt</u></b>			
Singleton 12 YRS	<b>2,100</b>	Regency 350 ml. + 4 mixers	<b>480</b>
		Regency 500 ml. + 4 mixers	<b>720</b>
		2 Regency 500 ml. + 8 mixers	<b>1,400</b>
		Johnny Blond + 4 mixers	<b>1,300</b>
		2 Johnny Blond + 8 mixers	<b>2,500</b>
<b><u>Blended</u></b>			
JW Black Label	<b>1,500</b>		
JW Gold Label	<b>2,300</b>		
<b><u>Bourbon</u></b>			
Jack Daniel's Old No.7	<b>1,300</b>		
<b><u>Irish Whiskey</u></b>			
Jameson Irish	<b>1,200</b>		
<b><u>Brandy/Cognac</u></b>			
Hennessy V.S.	<b>1,900</b>		
<b><u>Gin</u></b>			
Tanqueray	<b>1,500</b>		
		<b><u>Shooter</u></b>	
		Tequila Jose Cuervo Especial 10 Shots	<b>1,000</b>
		<b><u>Beer</u></b>	
		Singha Draft 1 L.	<b>299</b>
		Singha 5 Bottles 330 ml.	<b>499</b>
		<b><u>Energy drink</u></b>	
		Red Bull	<b>85</b>

**No discount can apply to these beverages**



Updated 01 July 2024

## Cocktail

### Classic Cocktail

#### **Margarita**

Tequila, Cointreau, Lime Juice, Syrup

#### **Mojito**

Rum, Sugar, Mint, Lime Leaves, Soda

#### **Long Island Ice Tea**

Dry Gin, Vodka, Rum, Tequila, Cointreau, Lemon Juice, Syrup, Cola

#### **Mai Tai**

White Rum, Dark Rum, Orange Curacao, Almond Syrup, Grenadine, Lime Juice, Angostura Bitters

#### **Negroni**

Dry Gin, Martini Rosso, Campari

#### **Old Fashioned**

Bourbon, Angostura Bitters, Suga Cube, Soda

#### **Whiskey Sour**

Bourbon, Lime Juice, Syrup, Egg White, Angostura Bitters

#### **Singapore Sling**

Dry Gin, Benedictine, Heering cherry, Cointreau, Pineapple Juice, Lemon Juice, Angostura Bitters, Grenadine

### Signature Cocktail

#### **Saen Laen I** แล่นแล่น

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

#### **Ma Sang Wa I** มาซังว่า

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

#### **Laen Long Thong I** แล่นล่งทง

Dry Gin, Martini Bianco, Herbal Liqueur, Angostura Bitters

#### **Berd Kham Si Wao I** เบ็ดคำสิเว้า

Whisky, Coffee Liqueur, Campari, Chocolate Bitters

#### **Sri Chan Revolution I** ศรีจันทร์เรโวลูชั่น

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

#### **Muan Suen I** ม่วนซ่วน

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

#### **Sao Sam Noi I** สาวซำน้อย

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

#### **Mae Hang I** แม่ฮ้าง

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



Updated 01 July 2024

## Wine by Glass

## Sparkling

### Sparkling Wine

Follador, Valdobbiadene Prosecco  
Superiore Millesimato Brut, Italy

**Glass**

**250**

**Bottle**

**1,500**

### White Wine

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

**250**

**1,500**

Mapu, Maule Valley, Chile  
Sauvignon Blanc

**250**

**1,500**

### Red Wine

Mapu, Gran Reserva, Chile  
Carignan

**300**

**2,000**

Matua Valley, Marlborough, New Zealand  
Pinot Noir

**300**

**2,000**

### Rose

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

**2,800**

### 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

**1,500**

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

**2,100**

Glera

Val d'Oca Blu Prosecco Millesimato Extra Dry, Italy

**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**



Updated 01 July 2024

## White Wine

Crip / Clean / Tropical fruit / Light bodied

### **Sauvignon Blanc**

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

**1,500**  
**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

**1,500**

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

**1,400**  
**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

**2,000**  
**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 iLauri 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

**2,000**

### **Chianti Superiore**

Santa Cristina, DOCG Tuscany, Italy

**2,500**



Updated 01 July 2024

## Whiskey

### Single Malt

	Glass	Bottle
Singleton 12 YRS	280	-
Singleton 18 YRS	500	8,200
Laphroaig Islay	340	5,600
The Glenlivet 12 YRS	320	5,300
The Glenlivet 15 YRS	580	9,600
The Macallan 12 YRS	700	12,000

### Blended

Famous Grouse Finest	150	2,500
Famous Grouse Smoky Black	200	3,300
Chivas Regal 12 YRS	200	3,300
Chivas Regal 18 YRS	400	6,600
Chivas Regal Mizunara	320	5,300
Dewar's 12 YRS	200	3,300
Dewar's 18 YRS	380	6,100
Ballantine's 12 YRS	200	3,300
Ballantine's 17 YRS	400	6,600
JW Black Label	200	-
JW Gold Label	250	-
JW Blue Label	1,200	18,400

### Tennessee / Kentucky

Jack Daniel's Old No.7	150	-
Jack Daniel's Gentleman	200	3,300
Woodford Reserve Rye	280	4,600

### Bourbon

	Glass	Bottle
Evan Williams	150	2,500
Wild Turkey	200	3,500
Elijah Craig Small Batch	250	4,400
Maker's Mark	200	3,500
Woodford Reserve	250	4,400
Woodford Reserve Double Oak	350	5,500

### Irish Whiskey

Jameson Irish	150	-
Jameson Black Barrel	250	4,000
Bushmills 10 YRS	300	5,000
Bushmills 12 YRS	380	6,800

### Japanese Whiskey

Suntory Kakubin	150	2,500
Suntory Hibiki Harmony	680	11,000
Suntory Yamazaki	600	9,900



Updated 01 July 2024

## Gin

	<b>Glass</b>	<b>Bottle</b>
Gordon's London Dry	150	2,500
Suntory Roku	200	3,500
Tanqueray	200	-
Bombay Sapphire	200	3,500
Saneha	200	3,300
Saneha Luminous	250	4,100
Iron Balls	250	4,100
Hendrick's	320	5,300
Harahorn Norwegian Small Batch	320	5,300
The Botanist Islay Dry	350	5,800
Caorunn	320	5,300
Four Pillars Blood Shiraz	320	5,300
Monkey 47 Dry	320	5,300
Siam Lana	200	3,500

## Vodka

Russian Standard	150	2,500
Ketel One	150	2,500
Smirnoff	150	2,500
Absolut Elyx	250	4,400
Ciroc	250	4,400
Belvedere	250	4,200
Grey Goose	250	4,400

## Liqueurs

Jägermeister	150	2,500
Aperol	200	3,300
Campari	200	3,300
La Fee Parisienne	500	8,200

## Tequila

	<b>Glass</b>	<b>Bottle</b>
Jose Cuervo Especial Silver	150	2,500
Jose Cuervo Traditional Silver	200	3,300
Don Julio Blanco	250	4,400
Kah Blanco	200	3,500
Kah Reposado	250	4,400
1800 Blanco	280	5,000
1800 Reposado	280	5,000
Patron Silver	300	5,500

## Rum

Mekhong	100	1,700
Captain Morgan	100	1,700
Malibu	150	2,500
Bacardi Carta Blanca	150	2,500
Bacardi Carta Oro	150	2,500
Bacardi Ocho 8 YRS	250	4,100
Havana Club 7 YRS	200	3,200
Phraya Elements	150	2,500
Phraya Gold	250	4,400
Ron Zacapa 23 YRS	320	5,700
Chalong Bay Pure Series	150	2,500
Chalong Bay White Spiced	150	2,500
Chalong Bay Lemongrass	150	2,500
Chalong Bay Sweet Thai Basil	150	2,500
Chalong Bay Kaffir lime	150	2,500

## Brandy & Cognac

St Agnes V.S.O.P.	150	2,500
Hennessy V.S.	250	-
Hennessy V.S.O.P.	450	7,500
Hennessy X.O.	1,300	21,000
Hennessy Paradis Extra	-	90,000
Remy Martin V.S.O.P.	380	6,200
Remy Martin X.O.	1,300	21,000
Martell Cordon Bleu	990	16,500



Updated 01 July 2024

### 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

70

### Juice

Orange, Apple, Pomegranate,  
Cranberry, Pineapple

100

### Beer

Singha  
Heineken  
Asahi

110  
120  
120

### Signature Mocktail

#### Gingered Spritzer

Apple Juice, Ginger Cordial, Vanilla Syrup,  
Lemon Juice

150

#### Berry Fizzy

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

150

#### The Gardeny

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

150

#### Spritzery

Cranberry Juice, Rose Syrup, Lemon Juice, Soda

150

# 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  
Passion Fruit and Plum Sauce  
ปอเปี๊ยะกุ้งทอดกรอบ ทานคู่กับน้ำจิ้มบ๊วยเสาวรส
- 220 Fried Chicken Wing | ปีกไก่ซอสต้มยำ**  
Deep-Fried Chicken Wing, Tom Yum Syrup,  
Cucumber Pineapple Achar  
ปีกไก่ทอดคลุกเคล้ากับซอสต้มยำ ทานคู่กับแตงกวา และสับปะรดอาจารย์
- 260 Yum Naem | ยำแหมมสด**  
Fermented Pork Sausage Served with Chili,  
Garlic, Pickle Ginger and Peanut  
ยำแหมมหมูเปรี้ยว ทานคู่กับเครื่องเคียง พริกขี้หนูสวน กระเทียม ขิงดอง และถั่วลิสง
- 260 Grilled Pork Jaew | ยำคอหมูย่าง**  
Grilled Pork Jaew served with Kimchi  
& Smoked chili sauce  
คอหมูย่างเสิร์ฟพร้อมกิมจิเกาหลี
- 280 Fried Prawn Donut | ทอดมันกุ้ง**  
Fried Prawn Donut with Passion Fruit and Plum Sauce  
ทอดมันกุ้งเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มบ๊วยเสาวรส
- 280 Tiger Cry | เสือร้องไห้**  
Tiger Cry Grilled Beef Salad Served with  
Round Eggplant Herbs & Jaew Kom  
เนื้อเสือร้องไห้ย่างสุกกำลังดี ยำกับซอสแจ่วชมในสไตลีสอีสาน
- 340**
- 340**
- 420**
- 460**
- 480**



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

สลัดชีสมอสซาเรลล่า เสิร์ฟกับบีทรูท มะเขือเทศ น้ำมันมะกอก  
และน้ำมันมะกอก

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

เนื้อวัวสไลซ์บาง เสิร์ฟพร้อมชีสมอสซาเรลล่า 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  
ใบเบซิล เสิร์ฟคู่กับน้ำสลัดคอมบูซารสแอปเปิ้ล

490

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

แฮมสโตนัลสเปน ทานคู่กับลูกแพร์ และแป้งปาน คาราซา

490

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

อเด็ร์ฟสโตนัลฝรั่งเศส เสิร์ฟด้วยโคลด์คัทนานาชนิด  
หมูดปรงรส ซิสอิตาเลียน แอนติพาสโตและขนมปังฝรั่งเศส

380

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

สตูว์ซีฟู้ดรวมมิตร ในน้ำสต็อกปลาชั้น รสชาติกลมกล่อม  
ทานคู่กับผัก และขนมปังกระเทียม

590

690

790

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 หอมกลิ่นใบเบซิลอิตาเลียน 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 คะนาคาโตโรสแตร์ และเห็ด

420

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

ข้าวริชอตโต้กับกุ้งแดงอาร์เจนติน่า 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 | พืชชามาร์เกอริต้า**  
Mozzarella Cheese, Basil & Oregano  
Extra Spanish Serrano Ham  
ชีสมอสซาเรลล่า เบซิลและออริกาโน่ เพิ่มแฮมเซอร์ราโนแบบพิเศษ

**380**  
**+120**

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

**440**

**Pizza Calabria | พืชชาคาลาเบรีย**  
Italian Sausage, Potato, Dinosaur Kale  
and Taleggio Cheese  
ท็อปปิ้งด้วยไส้กรอกอิตาเลียน คะน่ำไดโนเสาร์ และชีสทาเลจโจ

**460**

**Pizza Tonno | พืชชาทอนโน**  
Tuna, Olives, Capers, Artichoke and Onion  
หน้าปลาทูน่า มะกอก เคปเปอร์ อาร์ติโชค หัวหอม และชีสเบซาเม

**460**

**Pizza Mortadella | พืชชามอร์ตาดেলা**  
Crusty Pizza Mortadella Sandwich, Fresh Mozzarella  
Cheese, Pesto Oil and Rocket Leaf **490**

แซนวิชพิซซ่ามอร์ตาดেলা พร้อมชีสมอสซาเรลล่า  
ถั้วพิस्ताซิโอ เพลโต้ และผักร็อคเกต

**Pizza Seafood | พืชชาซีฟู้ด**  
Mixed Olives, Capers and Anchovy Dressing **490**  
ซีฟู้ด มะกอกรวมมิตร เคปเปอร์ และน้ำสลัดแองโชวี

**Pizza Stagioni | พืชชาสตาโจนี**  
Artichoke, Mushroom, Ham & Olives **490**  
อาร์ติโชค เห็ด ปรารีสแฮม 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

พิชซ่าแป้งตอตญาแผ่นบาง ตีนตำรับเม็กซิกันกับสตูว์ปลา  
เสิร์ฟคู่กับโคลสลอว์

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

ปลาชุบเบียร์เบตเตอร์ทอด ทานคู่กับถั่วลันเตาเนย  
ซอสดีลทาร์ทาร์และมันฝรั่ง

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

เบอร์เกอร์สอดไส้ ชีสเชดด้า แดงกวาดอง และมันฝรั่งทอด  
สแนร์ฟเฟีย

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

เสิร์ฟกับเพนเนล บัทรูทชาวเจอร์เคราท์ มันฝรั่งลือองเนส  
และเกรนมันส์ตาร์ด จูส์

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

มะเขือเทศแอร่ลุม กระเทียม มะกอกสมุนไพร เคเปอร์ ไวน์ขาว  
และขนมปังชาวโดว์กรอบ

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

ไก่อย่าง สลัดการ์เด็นท์ โคลสลอว์ มันฝรั่งทอด และโรสแมรี่ จูส์

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

พายปลาสดไต้ด้วยผักโขม เห็ด และชีสกาเลอโจ

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

สเต็กหมูโทมาฮอว์คเสิร์ฟพร้อมเห็ดพอร์โตเบลโล่อย่าง ถั่วลันเตา  
และซอสพริกไทยดำ

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

มันฝรั่งบดเสิร์ฟคู่ ถั่วลันเตาผัดเนย ผักโขม กับซอสเห็ดทรัฟเฟีย

**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 ทานคู่กับแตงกวาและสับปะรดอาจารย์

**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

**Jasmine Rice |** ข้าวสวยหอมมะลิ  
Extra Jasmine Rice

**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

**+75**



Serving time 17:00 to 21.00 hrs.

## Asian

### MAIN DISH

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

ข้าวมันไก่สไตล์ไหหนาน เสริฟพร้อมสลัดถั่วงอก และซอสสูตรพิเศษ 3 ชนิด

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

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

ผัดกะเพราต้นตำรับ สามารถเลือกเป็น เนื้อ หรือ อาหารทะเล  
เสริฟพร้อมข้าวสวยหอมมะลิ และไข่ดาว

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

**Chicken** เนื้อไก่  
Thai Basil, Palm Heart, Round Eggplant  
& Steamed Jasmine Rice

แกงเขียวหวานไทย สามารถเลือกเป็น แกงเขียวหวานเนื้อแก้มวัว  
หรือ แกงเขียวหวานเนื้อไก่ เสริฟพร้อมข้าวสวยหอมมะลิ

**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 สมุนไพรไทยและสะตอ  
เสริฟพร้อมข้าวสวยหอมมะลิ

**Keang Som** | แกงส้มปลากระพงยอดมะพร้าว **480**

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

แกงส้มรสกลมกล่อม จัดจ้าน เสริฟพร้อมข้าวสวยหอมมะลิ

**Stir - Fried Yakisoba** | ยากิโซบะกุ้งและไข่หมึก **580**

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

ยากิโซบะผัดกะเล 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 เสริฟพร้อมไข่เจียวปู และสลัดถั่วงอก

**Crab Curry** | แกงปูใบชะพลู **680**

Blue Crab Curry with betel Leaves Served with  
Rice Noodle

แกงปูใบชะพลู เสริฟพร้อมก๋วยเตี๋ยวหลอด



Serving time 17:00 to 21.00 hrs.

## DESSERTS

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

ผลไม้ตามฤดูกาลเสิร์ฟพร้อมพริกเกลือ

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

เสิร์ฟพร้อมครีมชีสมาสคาร์โปนและกล้วย

**Tiramisu** | ทิรามิสุ  
Rum and Amarena Cherry

เสิร์ฟพร้อมเชอร์รี่โมเรลโล่ - มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์

260

280

280

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

เค้กอัลมอนด์จ็อคอนด์ ชีสรีคอตต้า และซอสเลมอน

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

ทานคู่กับน้ำส้มบัลซามิก และเบอร์รี่

280

260



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

420

**Non-daily option is available**

เนื้ออวตารย่าง ชีสเชดด้า แดงกวาดอง มะเขือเทศ หอมหัวใหญ่ และมันฝรั่ง  
สามารถเลือก ใส้ชีส หรือ ไม่ใส้ชีสก็ได้

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

400

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

420

**Eggless option is available**

ผัดกะเพราเนื้ออวตาร เสิร์ฟคู่กับข้าวหอมมะลิและไข่ดาว  
สามารถเลือก ไข่ไข่ หรือ ไม่ไข่ไข่

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

380

**Eggless option is available**

ข้าวผัดไข่เนื้ออวตาร ผงกะหรี่ และสลัดถั่วงอก  
สามารถเลือก ไข่ไข่ หรือ ไม่ไข่ไข่