

GOOD TO START

APPETIZERS

DUKKAH CHICKEN WINGS 270
ปีกไก่ย่างกับเครื่องเทศดูดคาห์
Baked wings with our twist on ranch sauce and lemon pickle

SZECHUAN CALAMARI RINGS 320
หมึกชุบแป้งทอดสไตส์เสฉวน
Crispy calamari with chili & kaffir lime sauce

FISH & CHIPS 270
ปลาชุบแป้งทอดพร้อมเฟรนช์ฟราย
Seabass fillet in batter, steak fries, tartar sauce and lemon wedge

CHARCUTERIE BOARD 690
ชาร์คูเตอรรวมโคลด์คัท ไชลิโซ่ ซาลามี เซอราโนแฮม
แพนเชสด้า ชีสและผักดอง
Chorizo, salami, Serrano ham, pancetta, artisanal cheese and our homemade pickles

GREENS

CAESAR SALAD 320
ซีซาร์สลัดเสิร์ฟพร้อมอกไก่รมควัน
เบคอนกรอบ และไข่อบนึ่ง
Romaine lettuce, Caesar dressing, garlic croutons, smoked chicken breast, crispy bacon and onsen egg

QUINOA x AVOCADO SALAD 350
สลัดควินัว อะโวกาโด และผักออร์แกนิก
เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดออริกาโนและวอลนัท
Quinoa, avocado, mixed organic lettuce, walnut and oregano dressing

CAPRESE 450
สลัดมะเขือเทศเนื้อมะเขือเทศบรูตาชีส ราดซอสบัลซามิกลด
Burrata cheese, oxheart tomato, aged balsamic reduction

MIZUNA SALAD 280
สลัดมิซึนากับฝรั่ง ลูกเกด หน่อไม้ฝรั่ง และน้ำสลัดยuzu
Japanese mustard greens, red guava, raisin, asparagus and basil-yuzu dressing

SOUPS

CARROT & GINGER SOUP 280
ซूपแครอทขิง เสิร์ฟกับบรูตาชีสและกรีนออยล์
served with burrata cheese, chives & green oil

ONION SOUP 280
ซूपเนื้อหัวหอม เสิร์ฟพร้อมแป้งพัฟกรอบ
และซอสกรูแยร์
Rich onion soup with beef stock served with crispy puff pastry and Gruyère sauce

PRAWN CRÈME DUBARRY 280
ซूपครีมดुบาร์รีดอกกะหล่ำ
เสิร์ฟพร้อมกุ้งและฟองนม
Creamy cauliflower soup served with banana prawn and milk foam

EXTRA ADD ON

SMOKED CHICKEN 100G 180
ไก่รมควัน

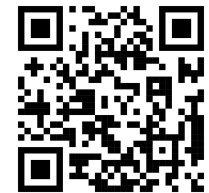
SMOKED DUCK 100G 200
เป็ดรมควัน

SMOKED SALMON 100G 220
แซลมอนรมควัน

HALF AVOCADO 120
อะโวกาโดครึ่งลูก

GRILLED PRAWNS 5 PIECES 200
กุ้งย่าง 5 ตัว

JUMBO RIVER PRAWN 1 PIECE 380
กุ้งแม่น้ำ 1 ตัว



SCAN FOR FOOD PHOTOS
AND ONLINE MENUS



Printed on 100%
recycled paper



CHEF'S RECOMMENDATION



VEGETARIAN



LOCAL FARM



SPICY

Please let our team know if you have any dietary restrictions before ordering.
All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge & 7% VAT.

COMFORT FOOD

PASTA

BASIL PESTO 370
 เพนเน่เพสโตซอส โรยด้วยถั่วไพน์นัทและพาร์เมซานชีส
 Penne, homemade pesto, pine nuts, mascarpone and parmesan cheese

PASTA AGLIO E OLIO 370
 พาสต้า (อากริโอ-เอ-โอริโอ) เส้นสปาเก็ตตี้ใส่กุ้ง
 ผัดกับน้ำมันมะกอก กระเทียม พริก
 Spaghetti, garlic, Thai chili flakes, olive oil, banana prawns

CLASSIC CHEF'S PASTA 400
 สปาเก็ตตี้ดาโบนาร่า สโลล์เซฟ
 Spaghetti, pancetta, cream, parmesan cheese, crispy bacon bits and organic onsen egg

FETTUCCINE STROGANOFF 370
 เฟตตูชีนีเนื้อสโตรกานอฟ
 Fettuccine served with creamy beef sauce, wagyu beef cheek, heirloom tomato and mushrooms

TRUFFLE GNOCCHI 650
 ยีอกกัมันฝรั่งผัดกับทรัฟเฟิลซอส และบูราตาชีส
 Potato gnocchi served with creamy truffle sauce & burrata cheese

BAKED MAC & SALMON 450
 มัคกะโรนี แซลมอน อบแป้งพิซซ่า
 Macaroni, salmon, artichoke, olive and cream baked in a pizza crust

PIZZA

NAPLES 370
 พิชซ่าหน้าซอสมะเขือเทศ ชีสมอสซาเรลล่าชีส
 ออริกาโน่ และโหระพา
 Tomato sauce, mozzarella, sun-dried tomato, basil, oregano

TRIO FORMAGGIO 400
 พิชซ่าสามชีสกับริคอตต้า มอสซาเรลล่า
 และชีสกรกอนโซล่า ซอสมะเขือเทศ และเพสโตซอส
 Ricotta, mozzarella, gorgonzola, tomato sauce, basil pesto

PEPPERONI TOMATO 450
 พิชซ่าแปเปอโรนี
 Tomato sauce, pepperoni, mozzarella and parmesan

MAPLE BACON 550
 พิชซ่าเมเปิ้ลเบคอน พร้อมไข่แดง
 Tomato sauce, mozzarella, maple bacon, egg yolk

TARTUFFO 650
 พิชซ่าเห็ดทรัฟเฟิล
 Creamy mascarpone, seasonal mushroom & truffle tapenade

SANDWICH

AD LIB STYLE MORTAZZA 370
 มอร์ต้าซ่า แซนวิชไก่กรอบ
 เสิร์ฟพร้อมกับซอสซาดาและผักโรเมนกับผักดอง
 Fried chicken in homemade pizza bread, Zatar dressing, Parmesan, baby romaine lettuce and pickle

WAGYU BURGER 570
 เบอร์เกอร์เนื้อออสเตรเลีย ราดซอสเห็ดทรัฟเฟิล
 เสิร์ฟพร้อมกับรีดเก็ตสลัดและมันฝรั่งทอด
 150g Wagyu beef patty, bacon, cheddar, wild rocket, truffle jus and fries

CLUB SANDWICH 370
 ดับเบิลแซนวิชไก่รมควัน กับไข่ดาว เบคอน
 เซตดาร์ชีส เสิร์ฟพร้อมเออริกระเทียม
 Triple decker sandwich with smoked chicken, fried egg, bacon, cheddar cheese, garlic aioli

EXTRA TOPPINGS

SAI OUA THAI DUCK SAUSAGE 100G 180
 ไส้อั่วเป็ด

PARIS HAM 80G 150
 ปารีสแฮม

PORK & PISTACCHIO MORTADELLA 80G 200
 มอร์ตาดาเตลาหมูและพิสตาชิโอ

TRUFFLE SALAMI 80G 250
 ซาลามิทรัฟเฟิล

SERRANO HAM 80G 200
 แฮมเซอรันา

CHICKEN OR PORK SAUSAGE 100G 150
 ไส้กรอกไก่หรือหมู

GORGONZOLA CHEESE 80G 150
 ชีสกรกอนโซล่า

ARTICHOKE 80G 120
 อาร์ทิกโชด



Printed on 100%
 recycled paper



CHEF'S RECOMMENDATION



VEGETARIAN



LOCAL FARM



SPICY

Please let our team know if you have any dietary restrictions before ordering.
 All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge & 7% VAT.

MAIN

FROM THE LAND

28 DAYS SPRING CHICKEN 🍗 **600**
ไก่อบครึ่งตัว เสิร์ฟพร้อมกับมันฝรั่งทอด สลัด
และซอสสไตลโปรตุเกส
Roasted half spring chicken served with potato wedge,
micro salad and Peri Peri sauce

RIB EYE STEAK **1,650**
ออสเตรเลียสเต็กเนื้อริบอาย 250 กรัม
เสิร์ฟพร้อมด้วยไขกระดูกวู้ มันทด และซอสพริกไทยดำ
250g Australian rib eye, mashed potatoes,
seasonal vegetable, bone marrow and black pepper sauce

CARRARA STRIPLOIN STEAK 🍖 **1,650**
คาราร์ วากิว สเต็กเนื้อสันนอก 250 กรัม เสิร์ฟพร้อม
มันฝรั่งบด กระหล่ำดาว หอมแดงอบ และน้ำเกรวี่เนื้อ
250g Carrara Wagyu striploin, mashed potatoes,
brussel sprouts, caramelized shallots and beef jus

CARRARA INTERCOASTAL SKEWER **750**
คาราร์ วากิว เนื้อร่องซี่โครง
มันฝรั่งบด พริกขี้หนู
250g Carrara Wagyu "rib finger"
mashed potatoes, pico de gallo

LAMB CHOP **1,550**
สเต็กเนื้อแกะออสเตรเลีย 250 กรัม เสิร์ฟพร้อมราตาตู
ยผัก อาร์ทิโชค และซอสเนื้อแกะกระเทียม
250g Australian lamb chop, vegetable ratatouille,
artichokes and garlic lamb sauce

FROM THE WATER

NORWEGIAN SALMON STEAK **750**
สเต็กปลาแซลมอน เสิร์ฟพร้อมพาสต้าผัดกระเทียม
มะเขือเทศอบ และซอสแซฟฟรอน
served with garlic pasta, tomato confit and saffron sauce

BAKED COD FISH **750**
ปลาดีด เสิร์ฟพร้อมหน่อไม้ฝรั่ง
เห็ด มันทด และราดซอสเดเปอร์
Served with asparagus, wild mushroom,
mashed potatoes and cappers brown butter sauce

SEAFOOD PAELLA **1,200**
“ปาเอยาซีฟูต” ข้าวอบหน้าซีฟูตแบบสเปน
Spanish rice, mixed seafood, roasted pimento,
sundried tomato
Perfect for sharing between 2-4 people

CHEF'S INSPIRATION

BALINESE PORK RIBS **650**
ซี่โครงหมูหมักด้วยเครื่องเทศ
เสิร์ฟพร้อมกับซอสซัมบัลสไตล์บาห์ลี
Roasted baby pork ribs marinated 24 hours
with Balinese spice and glazed with sambal
served with potato croquette and bok choy

IKAN BAKAR JIMBARAN 🐟 **750**
ปลากระพงเมดิเตอร์เรเนียนอบทั้งตัว
ราดซอสซัมบัลสไตล์บาห์ลี
Mediterranean seabass, Balinese yellow spice paste,
Balinese raw sambal and morning glory Mousseline

CAULIFLOWER STEAK 🥦 **320**
สเต็กดอกกะหล่ำเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบด
กระเทียมกรอบ และซอสเทอริยากิแบบวีแกน
served with mashed potatoes, crispy garlic
and vegan teriyaki sauce

POTATO WEDGE **150**
มันฝรั่งทอดเปลือกทอด

MASHED POTATO E.V. OLIVE OIL **150**
มันทด

STEAK FRIES WITH TRUFFLE MAYO **150**
มันฝรั่งทอด เสิร์ฟพร้อมซอสทรัฟเฟิลมาโย

JASMINE RICE **50**
ข้าวสวย

SAUTÉED ASPARAGUS **150**
หน่อไม้ฝรั่งผัดเนยกระเทียม

SAUTÉED ORGANIC SPINACH **150**
ผักโขมผัด

MIXED SALAD **150**
สลัดผักรวม



Printed on 100%
recycled paper



CHEF'S RECOMMENDATION



VEGETARIAN



LOCAL FARM



SPICY

Please let our team know if you have any dietary restrictions before ordering.
All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge & 7% VAT.

AD LIB'S TAKE ON THAI FAVORITES

SALAD

- LAARB ISAAN** 🌶️👑 280
ลาบเปิด เสิร์ฟพร้อมมะเขือม่วงอบ
Roasted eggplant, confit duck & chili dressing
- YUM NUA** 🌶️ 320
ยำเนื้อย่าง
Spicy Thai beef salad with cucumber and palm sugar dressing
- YUM SOM O** 🌶️ 380
ยำส้มโอกุ้งมะม่วงเบา
Pomelo salad, prawn, baby mango & yum sauce

CHARCOAL GRILLED

- KOR MOO YANG** 🍖 450
คอหมูย่างออแกนิก
เสิร์ฟพร้อมผักผักรวมต่างและน้ำจิ้มแจ่ว
Thai grilled bio organic pork neck
served with spicy Thai sauce & bok choy
- SUEA RONG HAI** 🌿🍖 750
เนื้อสันนอกวากิวออสเตรเลียย่าง (เสิร์ฟร้อน)
เสิร์ฟพร้อมผักตามฤดูกาล และน้ำจิ้มแจ่ว
200g Australian Wagyu striploin
served with seasonal vegetables and nam jim jaew
- CHOO CHEE GOONG MAE NAAM** 🌶️🍖 750
คู่กุ้งแม่น้ำ
Two jumbo river prawns marinated with Thai herbs
served with red curry sauce

WOK-FRIED

- PHAD KRA PAO MOO GROP** 🌶️🌿🍖 450
ผัดกะเพราหมูกรอบ
Crispy pork belly stir-fried with hot basil and oyster sauce
served with fried egg
- PHAD THAI GOONG MAE NAAM** 🌿 580
ผัดไทกุ้งแม่น้ำ
Jumbo river prawn, rice noodle, tofu, egg, bean sprout,
garlic, chive, peanut
- PHAD KEE MAO** 360
โซบะผัดซีเมากุ้ง
Spicy stir-fried soba noodle with green peppercorn
and banana prawn

- KHAO PHAD** 🌿
ข้าวผัดไข่ดาว
Thai-style fried rice with meat of your choice and fried egg
- PHAD KRA PAO** 🌶️🌿
ผัดกะเพราไข่ดาว
Spicy holy basil stir-fry with meat of your choice
served with Jasmine rice and fried egg
- VEGETARIAN** ผัก 260
CHICKEN ไก่ 300
PORK หมู 300
SEAFOOD ทะเล 360
WAGYU BEEF เนื้อวากิว 550

CURRY & SOUP

- TOM KHA GAI** 🌶️🍖 330
ต้มข่าไก่
Creamy coconut chicken soup
with mushroom, chili and Thai herbs
- TOM YUM CATCH OF THE DAY** 🌶️🌿🍖 360
ต้มยำปลากระพงย่าง
Spicy and sour soup with galangal & seabass
- OXTAIL SOUP** 🌶️🍖 550
ต้มแซ่บหางวัวตุ๋น
Isan-style spicy and sour soup
served with braised oxtail, charred shallots, kaffir lime leaves
- CHEF'S CHICKEN CURRY** 🌶️🌿🍖 380
แกงเขียวหวานไก่ย่างกับซูกินี
Thai herb grilled chicken & zucchini,
served with chef's style green curry
- CRAB YELLOW CURRY** 🌶️ 550
หมีหุ่นแกงปูใบชะพลู
Southern Thai yellow curry with crab
served with rice noodles and betel leaves
- BEEF PENANG CURRY** 🌶️👑🍖 550
พะแนงเนื้อ พริกชี้หนู
Rich braised beef infused with Penang curry paste,
kaffir lime leaves and roasted peanuts

🍖 SERVED WITH TRIO OF RICE เสิร์ฟพร้อมข้าว 3 ชนิด | JASMINE RICE ข้าวสวย | RICEBERRY ข้าวไรซ์เบอร์รี่ | YELLOW COCONUT RICE ข้าวมะพร้าวเหลือง



CHEF'S RECOMMENDATION



VEGETARIAN



LOCAL FARM



SPICY



Printed on 100%
recycled paper

Please let our team know if you have any dietary restrictions before ordering.
All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge & 7% VAT.

DESSERT

AD LIB SPECIALS

NEW FASHION GANACHE 270
ช็อกโกแลตคานาซกับไอศกรีมวานิลลา
65% dark chocolate ganache, mascarpone, vanilla ice cream

STICKY DATE PUDDING 285
พุดดิ้ง เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา
Served with honey, maple butterscotch sauce, crème fraîche, vanilla ice cream

MOTHER'S APPLE PIE 285
แอปเปิ้ลพาย
Served with cinnamon and fresh burn meringue
Freshly baked, please allow 10-15 minutes preparation

MAYONG CHIT CRÈME BRÛLÉE 285
ครีมบรูล์มะยงชิด เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา
Rich marian plum custard, caramelized sugar top, sunflower seed crumble and vanilla ice cream

CLASSICS

BASQUE BURNT CHEESECAKE 285
ชีสเค้กหน้าไหม้
Petit cheesecake, baked then chilled for serving

ICE CREAM (1 scoop) 100
ไอศกรีม วานิลลา ช็อกโกแลต คาราเมล ราสเบอร์รี่
Choice of vanilla, chocolate, caramel, or raspberry sorbet

CAKE OF THE DAY 280
เค้กประจำวัน
Ask our team for the freshly baked daily cake selection

LOCAL

SEASONAL FRUITS PLATE 150
ผลไม้รวม
Selection of fruit served with fresh lime

MANGO STICKY RICE 250
ข้าวเหนียวมะม่วง
Duo flavour rice served with Thai mango & coconut cream

LIQUID DESSERTS

ESPRESSO MARTINI 340
เอสเปรสโซ มาร์ตินี่
Short Story vodka, Flor De Caña Spresso, espresso

AD LIB-SPRESSO MARTINI 380
แอดลิบ-เอสเปรสโซ มาร์ตินี่
Short Story vodka, espresso, white vermouth, crème de cacao, vanilla syrup

IRISH COFFEE 340
กาแฟไอริช
Irish whiskey, sugar, black coffee, cream

BOBBY BURNS 380
บ๊อบบี้ เบิร์นส์
Blended scotch, sweet vermouth, Benedictine



Printed on 100%
recycled paper



CHEF'S RECOMMENDATION



VEGETARIAN



LOCAL FARM



SPICY

Please let our team know if you have any dietary restrictions before ordering.
All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge & 7% VAT.

ALL DAY BREAKFAST

EGGS

EGG BENEDICT 290

ไข่เบเนดิกต์พร้อมแฮมหรือแซลมอนรมควัน

ออกลีองเดชซอส

2 poached eggs on English muffin with Hollandaise sauce and protein of choice

Choice of: Paris ham or smoked salmon

WELLNESS BREAKFAST 350

ไข่คนกับแซลมอนรมควัน คิวโนว และอะโวคาโด

Scrambled egg, served with smoked salmon, sautéed mushroom, quinoa, sliced avocado

HOLY SCRAMBLED EGG 280

ไข่คนกับครีมและเบเยอร์รี่พร้อมขนมปังซาวโดว์

เบคอน และอะโวคาโดหั่นบาง

2 organic omega eggs scrambled with cream and butter, served with sourdough bread, bacon and sliced avocado

CREATE YOUR OWN 350

ไข่ 2 ฟองปรุงตามสไตล์ของคุณ พร้อมเครื่องเคียง

2 eggs cooked your style with sides of your choice

EGG: Omega Egg, Free-range Egg, Duck Egg

STYLE: Fried Egg, Scrambled Egg, Omelet,

Poached Egg, Boiled Egg

MEAT (Choose 2): Chicken Sausage, Italian Pork Sausage, Paris Ham, Smoked Bacon

VEGETABLE (Choose 2): Sautéed Mushroom, Grilled

Tomato, Hash Brown, Baked Bean

Extras: 50 per egg, 80 per meat, 60 per vegetable

BREAKFAST FAVORITES

THAI STYLE BOILED RICE 250

ข้าวต้มทรงเครื่อง

หมู ปลากระพง หรือ กุ้ง

Jasmine rice with vegetable stock, fried garlic, Chinese celery and protein of choice

Choice of: pork, sea bass or shrimp

PANCAKE 220

แพนเค้กเสิร์ฟพร้อมน้ำเชื่อมเมเปิ้ล

เบเยอร์รี่ และท็อปปิ้งตามต้องการ:

วิปครีม กล้วย ถั่ว เบอร์รี่

Classic pancake served with maple syrup, butter and toppings of your choice

Toppings: whipped cream, banana, nuts, berries

HEALTHY BOWL 220

กรีกโยเกิร์ตกับกราโนล่า เบอร์รี่และกล้วย

Plain Greek yoghurt with granola, berries and banana

AVOCADO CAPRESE ON RYE 290

ขนมปังไรย์กับอะโวคาโด เฟต้าชีส มะเขือเทศ

มะกอก และน้ำส้มสายชูบัลซามิก

Rye bread, avocado, feta cheese, tomato, black olive, Italian basil, balsamic glaze

VEGAN WRAP 250

เห็ด ผักคะน้า บวบ ถั่วชิกพีบด

และซอสซอสมะเขือเทศห่อด้วยแป้งดอติญ่า

Mushroom, kale, zucchini, chickpea puree

and tomato salsa wrapped in flour tortilla

COFFEE

ESPRESSO เอสเพรสโซ่ 90

DOUBLE ESPRESSO ดับเบิลเอสเพรสโซ่ 110

AMERICANO อเมริกาโน่ 110

CAPPUCCINO คาปูชีโน่ 110

CAFFÈ LATTE ลาเต้ 110

ICED AMERICANO อเมริกาโน่เย็น 110

ICED LATTE ลาเต้เย็น 120

Change to almond or oat milk

เปลี่ยนเป็นนมอัลมอนต์หรือนมข้าวโอ๊ต

+30

MONTEACO TEA

ORIENTAL CHAI ชาชย 150

JASMINE GREEN ชาเขียวมะลิ 150

SHANGRI LA ชาดำชางกริล่า 150

ROSE WHITE ชาขาวกุหลาบ 150

KAREN OOLING ชาอู่หลงกะเหรี่ยง 150

BIODIVERSITEA ไบโอดีเวอร์ซิตีเยอ 150

JUICE

YOUNG COCONUT มะพร้าว 140

WATERMELON น้ำแตงโม 120

PINEAPPLE น้ำสับปะรด 120

MANDARIN ORANGE น้ำส้ม 180



Printed on 100%
recycled paper



CHEF'S RECOMMENDATION



VEGETARIAN



LOCAL FARM



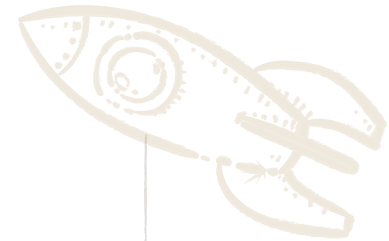
SPICY

Please let our team know if you have any dietary restrictions before ordering.

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge & 7% VAT.



KID'S MENU



RANGER FRIED RICE

190

ข้าวผัดไก่เสิร์ฟพร้อมแครอทนึ่งและไส้กรอกไก่
Chicken fried rice served with steamed carrot
& chicken sausage

CHICKEN SLIDER

190

มินิเบอร์เกอร์ไก่พร้อมเฟรนช์ฟราย
3 mini buns with chicken patty, mayonnaise,
lettuce, cheddar cheese & steak fries

NINJA NOODLES

190

โซบะผัดซอสเทอริยากิใส่ไก่
Sliced Teriyaki chicken breast
with noodle and vegetables



MR BROCCOLI HEAD

190

บร็อคโคลี่กรอบเสิร์ฟพร้อมพาสต้าเพนเน่และซอสชีส
Crispy broccoli heads served with penne
pasta and creamy cheese sauce

HIRO PASTA

200

สปาเก็ตตี้เนื้อวากิวโบโลเนส
Spaghetti with wagyu bolognese
and parmesan cheese

PIZZETTA

210

มินิพิซซ่าหน้าสับปะรดและแฮม
Topped with pineapple, tomato sauce,
Paris ham and mozzarella cheese



Printed on 100%
recycled paper



CHEF'S RECOMMENDATION



VEGETARIAN



LOCAL FARM



SPICY

Please let our team know if you have any dietary restrictions before ordering.
All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge & 7% VAT.