

GOOD TO START

APPETIZERS

DUKKAH CHICKEN WINGS

ปีกไก่ย่างกับเครื่องเทศดูดดาห์
Baked wings with our twist on ranch sauce and lemon pickle

270

SZECHUAN CALAMARI RINGS

หมึกชุบแป้งทอดสไตส์เสฉวน
Crispy calamari with chili & kaffir lime sauce

320

FISH & CHIPS

ปลาชุบแป้งทอดพร้อมเฟรนช์ฟราย
Seabass fillet in batter, steak fries, tartar sauce, lemon

270

CHARCUTERIE BOARD

ชาร์คูเตอรร่วมโคลด์คัท ซีส และผักดอง
Chorizo, salami, Serrano ham, pancetta, artisanal cheese and our homemade pickles

690

BAKED CAMEMBERT & HEIRLOOM TOMATO

กามองแบร์พร้อมกับมะเขือเทศแฮร์ลุม
เสิร์ฟพร้อมขนมน้ำผึ้งดอกลำไย
served with Thai longan honey and toasted brioche

450

GREENS

CAESAR SALAD

ซีซาร์สลัดเสิร์ฟพร้อมอกไก่รมควัน
เบคอนกรอบ และไข่อบขึ้น
Romaine lettuce, Caesar dressing, garlic croutons, smoked chicken breast, crispy bacon and onsen egg

320

QUINOA x AVOCADO SALAD

สลัดควินัว อะโวคาโด และผักออร์แกนิก
เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดออริกาโนและวอลนัท
Quinoa, avocado, mixed organic lettuce, walnut and oregano dressing

350

CAPRESE

สลัดมะเขือเทศเนื้อกับบิวราตาชีส ราดซอสบัลซามิค
Burrata cheese, oxheart tomato, aged balsamic reduction

450

PERSIAN SALAD WITH TUNA

สลัดเปอร์เซียทูน่าย่าง และน้ำสลัดชาตาร
Grilled tuna, cucumber, capsicum, red onion, chickpea, dill and Za'atar dressing

320

SOUPS

CARROT & GINGER SOUP

ซूपแครอทขิง เสิร์ฟกับบิวราตาชีสและกรีนออยล์
served with burrata cheese, chives & green oil

280

ONION SOUP

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

280

EXTRA ADD ON

SMOKED CHICKEN 100G

ไก่รมควัน

180

SMOKED DUCK 100G

เป็ดรมควัน

200

SMOKED SALMON 100G

แซลมอนรมควัน

220

HALF AVOCADO

อะโวคาโดครึ่งลูก

120

GRILLED PRAWNS 5 PIECES

กุ้งย่าง 5 ตัว

200

JUMBO RIVER PRAWN 1 PIECE

กุ้งแม่น้ำ 1 ตัว

380



SCAN FOR
FOOD PHOTOS



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

PENNE BASIL PESTO 370
 เพนเน้pesto ไช้โรยด้วยถั่วไพน์นัทและพาร์เมซานชีส
 Homemade pesto, pine nuts, mascarpone, parmesan

SPAGHETTI AGLIO E OLIO 370
 พาสต้า (อากริโอ-เอ-โอริโอ) เส้นสปาเก็ตตี้ใส่ถั่ว
 ผัดกับน้ำมันมะกอก กระเทียม พริก
 Garlic, Thai chili flakes, olive oil, banana prawns

CLASSIC CHEF'S SPAGHETTI 400
 สปาเก็ตตี้ดาโบนาร่า สโตล์เซฟ
 Pancetta, cream, parmesan, bacon bits, organic onsen egg

FETTUCCINE STROGANOFF 370
 เฟตตูชีนีเนื้อสโตรกานอฟ
 Creamy beef sauce, wagyu beef cheek, heirloom tomato, mushroom

TRUFFLE GNOCCHI 650
 ยีอกกัมันฝรั่งผัดกับทรัฟเฟิลซอส และบรูราตาชีส
 Potato gnocchi, creamy truffle sauce, burrata cheese

SPAGHETTI GAMBERETTI 350
 สปาเก็ตตี้กับกุ้งฝอยและซอสบิสกชีฟูด
 Light seafood bisque sauce with baby shrimp and crispy chili

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

PIZZA

NAPLES 370
 พิชซ่าหน้าซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลล่าชีส ออริกาโน ไช้โรย
 Tomato sauce, mozzarella, sun-dried tomato, basil, oregano

TRIO FORMAGGIO 400
 พิชซ่าสามชีสกับริคอตต้า มอสซาเรลล่า
 และชีสกรอกอนโซล่า ซอสมะเขือเทศ และpesto
 Ricotta, mozzarella, gorgonzola, tomato sauce, basil pesto

PEPPERONI TOMATO 450
 พิชซ่าแปปเปอร์โรนี
 Tomato sauce, pepperoni, mozzarella, parmesan

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

TARTUFFO 650
 พิชซ่าเห็ดทรัฟเฟิล
 Creamy mascarpone, seasonal mushroom, truffle tapenade

BIANCA SERRANO 550
 พิชซ่าหน้าชีสบุราตา แฮม เซอร์ราโน และpesto
 White sauce, burrata, Serrano ham, pesto

SANDWICH

AD LIB STYLE MORTAZZA 370
 มอร์ต้าซ่า แซนวิชไก่กรอบ
 เสิร์ฟพร้อมกับซอสซาด้าและผักโรเมนกับผักดอง
 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
 คลับแซนวิชไก่รมควัน กับไข่ดาว เบคอน
 เซตดาร์ชีส เสิร์ฟพร้อมเออริกกระเทียม
 Triple decker sandwich with smoked chicken, fried egg, bacon, cheddar cheese, garlic aioli

EXTRA TOPPINGS

SAI OUA THAI DUCK SAUSAGE 100G 180
 ไส้อั่วเปิด

PARIS HAM 80G 150
 ปารีสแฮม

PORK & PISTACCHIO MORTADELLA 80G 200
 มอร์ต้าเดลลาหมูและพิสตาชิโอ

TRUFFLE SALAMI 80G 250
 ซาลามิทรัฟเฟิล

SERRANO HAM 80G 200
 แฮมเซอร์ราโน

CHICKEN OR PORK SAUSAGE 100G 150
 ไส้กรอกไก่หรือหมู

GORGONZOLA CHEESE 80G 150
 ชีสกรอกอนโซล่า

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 และซอสสไตส์โปรตุเกส

Roasted half spring chicken served with potato wedge, micro salad and Peri Peri sauce

RIB EYE STEAK **1,650**

ออสเตอเรียสเต็กเนื้อริบอาย 250 กรัม
เสิร์ฟพร้อมด้วยไขกระดูกวัว มันบด และซอสพริกไทยดำ
250g Australian rib eye, mashed potatoes, seasonal vegetable, bone marrow and black pepper sauce

CARRARA STRIPLOIN STEAK **1,650**

คาราร์รา วากิว สเต็กเนื้อสันนอก 250 กรัม เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบด กระหล่ำดาว หอมแดงอบ และน้ำเกรวี่เนื้อ
250g Carrara Wagyu striploin, mashed potatoes, brussel sprouts, caramelized shallots and beef jus

CARRARA INTERCOASTAL SKEWER **750**

คาราร์รา วากิว เนื้อร่องซี่โครง มันฝรั่งบด พริกซัลซ่า
250g Carrara Wagyu "rib finger"
mashed potatoes, pico de gallo

LAMB CHOP **1,550**

สเต็กเนื้อแกะออสเตอเรีย 250 กรัม เสิร์ฟพร้อมราตาตูยผัก อาร์ติโชค และซอสเนื้อแกะกระเทียม
250g Australian lamb chop, vegetable ratatouille, artichokes and garlic lamb sauce

WIENER SCHNITZEL

วีเนอร์ชนิทเซล
เสิร์ฟพร้อมกับสลัดมันฝรั่งและซอสเกรวี่เห็ด
Breaded meat, mushroom gravy, Bavarian potato salad

PORK CHOP ชนิทเซล หมู **650****CHICKEN BREAST** ชนิทเซล ออกไก่ **550**

FROM THE WATER

NORWEGIAN SALMON STEAK **750**

สเต็กปลาแซลมอน เสิร์ฟพร้อมกับพาสต้าผัดกระเทียมมะเขือเทศอบ และซอสแซฟฟรอน
served with garlic pasta, tomato confit and saffron sauce

BAKED SONGKHLA POMFRET **650**

ปลาจาระเม็ดอบซอสมะนาวรสเผ็ด
หอยลาย และขนมปังชาวโดว์
served with spicy lemon butter, clam and sourdough bread

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

POTATO WEDGE **150**

มันฝรั่งตัดเปลือกทอด

SIDES

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

มันบด

STEAK FRIES WITH TRUFFLE MAYO **150**

มันฝรั่งทอด เสิร์ฟพร้อมกับซอสทรัฟเฟิลมาโย

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 เสิร์ฟพร้อมกับมะเขือม่วงอบ
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
เสิร์ฟพร้อมกับผักกวางตุ้งและน้ำจิ้มแจ่ว
Thai grilled bio organic pork neck
served with spicy Thai sauce & bok choy

SUEA RONG HAI 🍴 750

เนื้อสันนอกวากิวออสเตรเลียย่าง (เสิร์ฟร้อนไฟ)
เสิร์ฟพร้อมกับผักตามฤดูกาล 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,
chili 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

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
Spicy and sour soup
served with braised oxtail

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 paperPlease 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
ช็อกโกแลตคานาชกับไอศกรีมวานิลลา
65% dark chocolate ganache, mascarpone, vanilla ice cream

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

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

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

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

LIQUID DESSERTS

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

AD LIB-SPRESSO MARTINI 380
แอดลิบ-เอสเพรสโซ 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

ไข่คนกับครีมและเนยเสิร์ฟพร้อมขนมปังชาว์โดว์

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

เนย และท็อปปิงตามต้องการ:

วิปครีม กล้วย กว๊าน 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

และซอสซอสมะเขือเทศห่อด้วยแป้งตอร์ตีญา

Mushroom, kale, zucchini, chickpea puree and tomato salsa wrapped in flour tortilla

COFFEE

ESPRESSO เอสเพรสโซ่ 90

DOUBLE ESPRESSO ดับเบิ้ลเอสเพรสโซ่ 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 ชาดำชาวกีร์ล่า 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

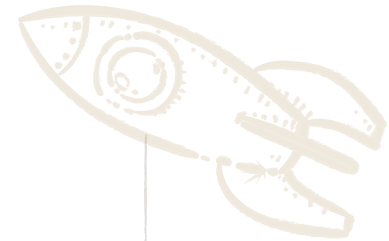


SPICY

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

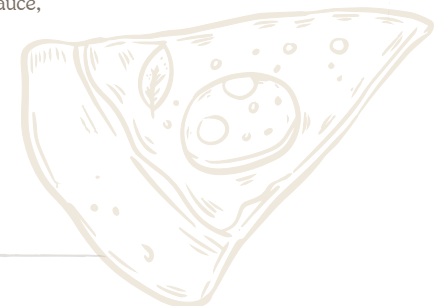
200

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.