

li
vi
ro
om
ng

living room

Escape to a tranquil oasis
from Bangkok's concrete jungle,

where you can unwind with friends for casual leisure. Our cosmopolitan comfort food is sourced mainly from local, organic farms and fisheries. Savour free range poultry, eggs and fresh vegetables from Khao Yai, sustainably caught seafood from Pattani and Songkhla that showcase the best of Thailand's produce. We hope you enjoy every bite, crafted from our carefully selected ingredients.

A distinguished culinary professional specializing in BBQ and Asian spice mastery. With extensive expertise in smoking, curing, and the development of signature spice blends, he seamlessly integrates traditional techniques with contemporary culinary innovation. Trained in Bali, Indonesia, Chef Nanang has amassed global experience, refining his skills in esteemed restaurants and luxury resorts, where he has specialized in Balinese, churrasco, Mediterranean and fusion cuisine.



CHEF NANANG PRASETYA ADITAMA

Ad Lib Bangkok
Executive Chef

CHEF'S RECOMMENDATION

PAD THAI GOONG MAENAM

580.-



YUM NUEA

320.-



WAGYU BURGER

570.-



CARRARA STRIPLOIN STEAK

1,650.-



CHEF'S RECOMMENDATION

BURRATA CAPRESE

450.-



CHEF'S SPAGHETTI

400.-



GOOD TO START

APPETIZERS



DUKKAH CHICKEN WINGS

ปีกไก่ย่างกับเครื่องเทศดูดดาว

Baked wings with our twist
on ranch sauce and lemon pickle
270.-

BAKED CAMEMBERT & HEIRLOOM TOMATO (VEGETARIAN)

กานมองแบร์อบกับเนยชีร์ฟรัม
เสิร์ฟพร้อมขนมปังบริยอช
และน้ำผึ้งดอกคำไย

served with Thai longan honey
and toasted brioche
450.-



SZECHUAN CALAMARI RINGS หมึกชุบแป้งกุ้งสดไถล์เสฉวน

Crispy calamari with chili &
kaffir lime sauce

320.-

FISH & CHIPS ปลาชุบแป้งกุ้งพาร์คเฟรนช์ฟราย

Sea bass fillet in batter,
steak fries, tartar sauce, lemon

350.-

CHARCUTERIE BOARD ชาร์กูเตอร์รี่ร์วมไอลดัก ชีส และผักดอง

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

690.-

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.

GOOD TO START

GREENS

CAESAR SALAD

ซีซ่าสลัดเสิร์ฟร้อนอโกร์นดั้ว
เบดองกรอบ และไชอ่อนเช็น

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

320.-



QUINOA x AVOCADO SALAD

(VEGETARIAN)

สลัดดิวบั่ว อะโวคาโด และผักอโกร์แกนิค[®]
เสิร์ฟร้อนน้ำสลัดอโกริกาโนและวอลนัท

Quinoa, avocado, mixed organic lettuce,
walnut and oregano dressing

350.-

PERSIAN SALAD WITH TUNA

สลัดเปอร์เซียทูน่าย่าง และน้ำสลัดชาตาร์

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

320.-

CHEF'S RECOMMENDATION

BURRATA CAPRESE

(VEGETARIAN)

สลัดมะเขือเทศเนื้อกับบูราต้าชีส
ราดซอสบัลชามิคซอส

Burrata cheese, oxheart tomato,
aged balsamic reduction

450.-



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.

GOOD TO START

SOUP

ONION SOUP

ซุปเนื้อหัวหอม
เสิร์ฟพร้อมแป้งพฟกรอบ
และซอสกรูแอร์

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

280.-



CARROT & GINGER SOUP

(VEGETARIAN)

ซุปแครอทชิง เสิร์ฟกับบูร่าด้าซีสและกรีนออย

served with burrata cheese,
chives & green oil

280.-

EXTRA ADD ON

SMOKED CHICKEN 100 G

ไก่รมดวัน

180.-

SMOKED DUCK 100 G

เป็ดรมดวัน

200.-

SMOKED SALMON 100 G

แซลมอนรมดวัน

220.-

HALF AVOCADO

อะโวคาโดรึ่งลูก

120.-

GRILLED PRAWNS 5 PIECES

กุ้งย่าง 5 ตัว

200.-

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.

PASTA

FETTUCCINE STROGANOFF

เฟตตูชีนเนื้อสโตรกานอฟ

Creamy beef sauce, wagyu beef cheek,
heirloom tomato, mushroom

370.-

SPAGHETTI GAMBERETTI

สปาเก็ตตี้กับกุ้งเผาและซอสบีสกี้ฟูด

Light seafood bisque sauce
with baby shrimp and crispy chili

350.-

PENNE BASIL PESTO

(VEGETARIAN)

เพนน์เบลล์เพสต์อัลชอส โรยตัวยกตัวไวเพนน์บัก
และพาร์เมชานชีส

Homemade pesto, pine nuts,
mascarpone, parmesan

370.-

TRUFFLE GNOCCHI

(VEGETARIAN)

ยอกกีมันฝรั่งผัดกับทรัฟเฟิลซอส
และบูร่าต้าชีส

Potato gnocchi, creamy truffle sauce,
burrata cheese

650.-

SPAGHETTI AGLIO E OLIO

(SPICY)

เส้นสปาเก็ตตี้ไส้กุ้ง ผัดกับเน้ามันมะกอก
กระเทียม พริก

Garlic, Thai chili flakes,
olive oil,banana prawns

370.-



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

CLASSIC CHEF'S SPAGHETTI

สปาเก็ตตี้ด้าใบบานาร่า สไตล์เชฟ

Pancetta, cream, parmesan, bacon bits,
organic onsen egg

400.-

**CHEF'S
RECOMMENDATION**



COMFORT FOOD

PIZZA



TRIO FORMAGGIO

(VEGETARIAN)

พิซซ่าสามชีสกับริดดอตต้า มอสชาเรลล่า และชีสกอร์กอนโซ่ล่า ซอสมะเขือเทศ และเพสโต้ซอส

Ricotta, mozzarella, gorgonzola, tomato sauce, basil pesto

400.-

NAPLES

(VEGETARIAN)

พิซซ่าหน้าซอสมะเขือเทศ มอสชาเรลล่าชีส
อโกริกโน่ โภระพา

Tomato sauce, mozzarella,
sun-dried tomato, basil, oregano

370.-

TARTUFO (VEGETARIAN)

พิซซ่าเห็ดทรัฟเฟิล

Creamy mascarpone,
seasonal mushroom, truffle tapenade

650.-

PEPPERONI TOMATO

พิซซ่าแปบเปอร์โรม

Tomato sauce, pepperoni,
mozzarella, parmesan

450.-

BIANCA SERRANO

พิซซ่าหน้าชีสบูรรูราต้า
เชอร์ราราโน่เบิร์น และเพสโต้

White sauce, burrata cheese
Serrano ham, pesto, pine nuts
550.-



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

SANDWICH

WAGYU BURGER

เบอร์เกอร์เนื้อวากิว เสต็กราดซอสเกรดทรัฟเฟิล
เสิร์ฟพร้อมกับร็อดเก็ตสลัด และมันฝรั่งทอด 150g

Wagyu beef patty, bacon, cheddar,
wild rocket, truffle jus and fries

570.-



CHEF'S RECOMMENDATION

CLUB SANDWICH

คลับแซนวิชไก่กรอบวัน กับไข่ดาว เบดอน
เชดดาร์ชีส เสิร์ฟพร้อมເອໂວຣິກະເຕີມ

Triple decker sandwich with smoked chicken,
fried egg, bacon, cheddar cheese, garlic aioli
370.-

AD LIB STYLE MORTAZZA

มอร์ต้าซช่า แซนวิชไก่กรอบ
เสิร์ฟพร้อมกับซอสชาต้า
และผักโรเมนกับผักดอง

Fried chicken in homemade pizza bread,
Zatar dressing, Parmesan cheese,
baby romaine lettuce and pickle

370.-

EXTRA ADD ON

SAI OUA THAI DUCK SAUSAGE 100 G

ไส้อ้วนเป็ด

180.-

PARIS HAM 80 G

ปารีสแฮม

150.-

PORK & PISTACCHIO MORTADELLA 80 G

มอร์ต้าเดลลาหมูและพิสตาชิโอ

200.-

TRUFFLE SALAMI 80 G

ชาลามิกรัฟเฟิล

250.-

SERRANO HAM 80 G

แฮมเซอร์ราโน

200.-

CHICKEN OR PORK SAUSAGE 100 G

ไส้กรอกไก่หรือหมู

150.-

GORGONZOLA CHEESE 80 G

ชีสกอร์กอนโซล่า

150.-

ARTICHOKE 80 G

อาร์ทิช็อก

120.-

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 (SPICY)

ไก่อบดิ่งตัว เสิร์ฟพร้อมกับมันฝรั่งทอด
สลัด และซอสสตอโร่ปรอตุเกส

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

600.-



WIENER SCHNITZEL

วีเนอร์ชไนท์เซล เสิร์ฟพร้อมกับสลัดมันฝรั่ง
และซอสเกรวี่เห็ด

Breaded meat, mushroom gravy,
Bavarian potato salad

PORK CHOP

ชิบิทเชิล หมู

650.-

CHICKEN BREAST

ชิบิทเชิล อกไก่

550.-

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

LAMB CHOP

สเต็กเนื้อแกะออสเตรเลีย 250 กรัม
เสิร์ฟพร้อมราดातุยผัก อาร์ทิช็อก
และซอสเนื้อแกะกระเทียม

250g Australian lamb chop,
vegetable ratatouille,
artichokes and garlic lamb sauce

1,550.-

RIB EYE STEAK

ออสเตรเลียสเต็กเนื้อเริบอาย 250 กรัม
เสิร์ฟพร้อมด้วยไขกระดูกวัว มันบด
และซอสพริกไทยดำ

250g Australian rib eye,
mashed potatoes, seasonal vegetable,
bone marrow and black pepper sauce

1,650.-



CHEF'S RECOMMENDATION

CARRARA STRIPLOIN STEAK

คา拉拉 วากิวสเต็กเนื้อสันนอก 250 กรัมเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบด
กะหล่ำดาว หอยแংงอบและน้ำเกรวี่เย็น

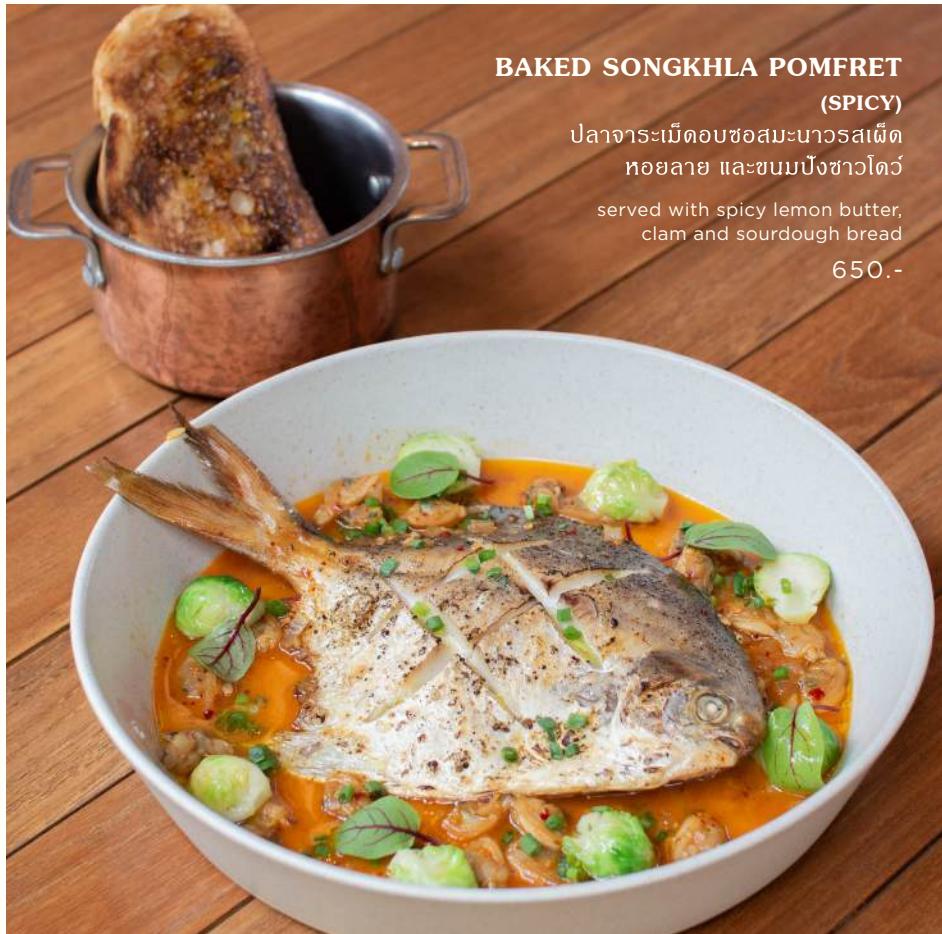
250g Carrara Wagyu striploin, mashed potatoes, brussel sprouts, caramelized shallots and beef jus
1,650.-

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 WATER



BAKED SONGKHLA POMFRET

(SPICY)

ปลาจาระเมี๊ยะดอบซอสมะนาوارสเปซี่ด
หอยลาย และขันมปังชาวด์

served with spicy lemon butter,
clam and sourdough bread

650.-

NORWEGIAN SALMON STEAK

สเต็กปลาแซลมอน

เสิร์ฟพร้อมกับพาสต้าผัดกระเทียม
มะเขือเทศตอบ และซอสแซฟฟร์อ่อน

served with garlic pasta,
tomato confit and saffron sauce

750.-

SEAFOOD PAELLA

“ป้าออยาชีฟู้ด”

ข้าวอบหน้าชีฟู้ดแบบสเปบ

Spanish rice, mixed seafood,
roasted pimento, sundried tomato
Perfect for sharing between 2-4 people

1,200.-

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

CHEF'S INSPIRATION

CAULIFLOWER STEAK (VEGETARIAN)

สเต็กดอกรากหล้าเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบด
กระเทียมกรอบ และซอสเทอริยากิแบบวีแกน
served with mashed potatoes, crispy garlic

320.-

IKAN BAKAR JIMBARAN

ปลากระพงเมดิเตอเรเนียนอบทั้งตัว
ราดซอสซันบัลส์ไตล์บ้าหลี

Mediterranean seabass, Balinese yellow spice paste,
Balinese raw sambal and morning glory Mousseline

750.-

| | | |
|--------------|---|-------|
| SIDES | POTATO WEDGE มันฝรั่งตัดเปลือกทอด | 150.- |
| | MASHED POTATO WITH E.V. OLIVE OIL มันบด | 150.- |
| | STEAK FRIES WITH TRUFFLE MAYO มันฝรั่งทอด เสิร์ฟพร้อมกับซอสทรัฟเฟิลมาโย | 150.- |
| | JASMINE RICE ข้าวสวย | 50.- |
| | SAUTÉED ASPARAGUS หน่อไม้ฝรั่งผัดเนยกระเทียม | 150.- |
| | SAUTEED ORGANIC SPINACH ผักโขมผัด | 150.- |
| | MIXED SALAD สลัดผักรวม | 150.- |

THAI FAVORITES

APPETIZERS

LAARB ISAAN

(SPICY)

ลาบเป็ดเสิร์ฟพร้อมกับมะเขือม่วงอบ

Roasted eggplant,
confit duck & chili dressing

280.-

YUM SOM O

(SPICY)

ยำส้มโอกุ้งมะม่วงเบา

Pomelo salad, prawn,
baby mango & yum sauce

380.-

CHEF'S RECOMMENDATION

YUM NUEA (SPICY)

ยำเนื้อย่าง

Spicy Thai beef salad
with cucumber
and palm sugar dressing

320.-



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.

THAI FAVORITES

WOK-FRIED

PHAD KRA PAO MOO GROP

(SPICY)

ผัดกะเพราหมูกรอบ

Crispy pork belly
stir-fried with hot basil, chili and oyster sauce
served with fried egg and trio of rice

450.-

CHEF'S RECOMMENDATION

PAD THAI GOONG MAENAM

ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ

Jumbo river prawn, rice noodle, shrimp, tofu,
egg, bean sprout, garlic, chive, peanut

580.-



KHAO PHAD

ข้าวผัดไข่ดาว

Thai-style fried rice
with meat of your choice
and fried egg

PORK หมู

300.-

CHICKEN ไก่

300.-

SEAFOOD ทะเล

360.-

PHAD KRA PAO

(SPICY)

ผัดกะเพราไข่ดาว

Spicy holy basil stir-fry
with meat of your choice
served with Jasmine rice and fried egg

VEGETARIAN ผัก

260.-

WAGYU BEEF เนื้อวากิว

550.-

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.

THAI FAVORITES

CURRY & SOUP

TOM KHA GAI (SPICY)

ต้มข่าไก่

Creamy coconut chicken soup
with mushroom,
chili and Thai herbs

330.-

CHEF'S CHICKEN CURRY (SPICY)

แกงเชียงหวานไก่ย่างกับชูกิ

Thai herb grilled chicken & zucchini,
served with chef's style green curry

380.-

TOM YUM CATCH OF THE DAY (SPICY)

ต้มยำปลากระพงย่าง

Spicy and sour soup
with galangal & seabass

360.-



BEEF PENANG CURRY (SPICY)

พระแบงเนื้อ พริกขี้หมู

Rich braised beef infused with
Penang curry paste, kaffir lime leaves
and roasted peanuts

550.-

All soups and curries
are served with trio of rice
เสิร์ฟพร้อมข้าว 3 ชนิด

JASMINE RICE ข้าวสวย

RICEBERRY ข้าวไรซ์เบอร์รี่

YELLOW COCONUT RICE ข้าวมะพร้าวเหลือง

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

CLASSICS



CAKE OF THE DAY

เดกประจำวัน

Ask our team
for the freshly baked
daily cake selection

285.-

ICE CREAM

ไอศรีม วานิลลา ช็อกโกแลต
ดารามেล ราสเบอร์รี่

Choice of vanilla, chocolate,
caramel, or raspberry sorbet

100.-

BASQUE BURNT CHEESECAKE

ชีสเดกหน้าไหม้

Petit cheesecake,
baked then chilled for serving

285.-

LIQUID “DESSERTS”

ESPRESSO MARTINI

เอสเพรสโซ่ มาร์ตินี

Short Story vodka,
Flor De Caña Espresso, espresso

340.-

IRISH COFFEE

กาแฟไอริช

Irish whiskey, sugar,
black coffee, cream

340.-

BOBBY BURNS

บีบบี เบิร์นส์

Blended scotch
sweet vermouth,
Benedictine

380.-

AD LIB-ESPRESSO MARTINI

แอดลิบ-เอสเพรสโซ่ มาร์ตินี

Short Story vodka, espresso,
white vermouth, crème de cacao,
vanilla syrup

380.-

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

SIGNATURE

CHEF'S RECOMMENDATION

MOTHER'S APPLE PIE

แอปเปิลพาย

Served with cinnamon
and fresh burn meringue
Freshly baked, please
allow 10-15 minutes preparation

285.-



NEW FASHION GANACHE

ช็อกโกแลตกานาชกับไอศครีมวานิลลา

65% dark chocolate ganache,
mascarpone, vanilla ice cream

270.-

STICKY DATE PUDDING

พุดดิ้ง เสิร์ฟพร้อมไอศครีมวานิลลา

Served with honey, crème fraîche,
maple butterscotch sauce,
vanilla ice cream

285.-

MANGO STICKY RICE

ข้าวเหนียวมะม่วง

Duo flavour rice served with
Thai mango & coconut cream

250.-

SEASONAL FRUIT PLATE

ผลไม้ร้อน

Selection of fruit
served with fresh lime

150.-

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.

living room.



ALL DAY BREAKFAST

EGGS

WELLNESS BREAKFAST

ไข่ดันกับแซลมอนรมควัน
คิวโน้ และอะโวคาโด

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

350.-

EGG BENEDICT

ไข่เบนедิกต์พร้อมแฮม
หรือแซลมอนรมควันออลล์อิงเดชซอส

2 poached eggs
on English muffin with Hollandaise sauce
and protein of choice
Choice of: Paris ham or smoked salmon

290.-



HOLY SCRAMBLED EGG

ไข่ดันกับดีร์นและเนย
เสิร์ฟพร้อมชนุมปังช่าวร์โด้
เบคอน และอะโวคาโดหั่นบาง

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

280.-

CREATE YOUR OWN

ไข่ 2 ฟองปู Jungตามสไตล์ของคุณ
พร้อมเติร์องเดียว

2 eggs cooked
your style with sides of your choice

350.-

EGG:

Omega Egg, Free-range Egg,
Duck 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



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

BREAKFAST FAVORITES

VEGAN WRAP

(VEGETARIAN)

Heidi ผ้ากಡบ້າ ບວນ ກົ່ວຊືກພືບດ
 ແລະ ຂັດຊໍາມະເຂືອເທດກ່ອດຕ້ວຍແປ້ງຕອດຕິກູ່ງ

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

250.-

PANCAKE

(VEGETARIAN)

ພັນເດັກເສີຣີຟພຣັອມບ້າເຊື່ອນເມປັດ
 ແນຍ ແລະ ກົ່ວປັບປຸງຕາມຕ້ອງການ:
 ວິປົດຮົມ ກລວຍ ກົ່ວ ເບອຮົ່ງ

Classic pancake
 served with maple syrup, butter
 and toppings of your choice
 Toppings: whipped cream, banana,
 nuts, berries

220.-

THAI STYLE BOILED RICE

ຂ້າວຕັ້ນກຽງເດືອງ ທຸນ
 ປລາກຮະພົງ ທຽບ ກຸງ

Jasmine rice with vegetable stock,
 fried garlic, Chinese celery
 and protein of choice
 Choice of: pork, sea bass or shrimp

250.-

AVOCADO CAPRESE ON RYE

(VEGETARIAN)

ບົນມັງໄຣຍັກບ້ອໄວດາໄຕ ເຟັດ້ຊີສ
 ມະເຂືອເທດ ມະກອກ
 ແລະ ບ້າສັນສາຍຊູບລ້າມົກ

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

290.-

HEALTHY BOWL

(VEGETARIAN)

ກຣີກໂໄຍເກີຣຕັກບ່ານລໍາ ເບອຮົ່ງ ແລະ ກລວຍ

Plain Greek yoghurt with granola,
 berries and banana

220.-



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

| | | |
|-------------------------|---|---------------|
| COFFEE | ESPRESSO ເອສເພຣສໂຈ່ | 90.- |
| | DOUBLE ESPRESSO ດັບເບັດເອສເພຣສໂຈ່ | 110.- |
| | CAPPUCCINO ດາປູ້ຈີນ | 110.- |
| | AMERICANO - HOT/ICE ອເມຣິກາໂນ່ / ອເມຣິກາໂນ່ເຢືນ | 100.- / 110.- |
| | CAFFÈ LATTE - HOT/ICE ລາເຕັ້ / ລາເຕັ້ເຢືນ | 110.- / 120.- |
| | Change to almond or oat milk ເປີ່ອນເປັນນມ້ອລມອນດໍທີ່ອນນ້ຳວົວໂວຕ | +30.- |
| MONTEACO TEA | ORIENTAL CHAI ชาຊ້ຍ | 150.- |
| | JASMINE GREEN ชาເຊື່ຍວມະລີ | 150.- |
| | SHANGRI LA ชาດຳຈາງກຣີລໍາ | 150.- |
| | ROSE WHITE ชาຂາວຖຸກລານ | 150.- |
| | KAREN OOLONG ชาອູ້ຫລົງກະເທີຣີຢູ່ງ | 150.- |
| | BIODIVERSITEA ໄບໂອດີເວອ່ຣີເຊີເກຍ | 150.- |
| JUICE | YOUNG COCONUT ມະພຣ້າວ | 140.- |
| | WATERMELON ບ້າແຕງໄມ | 120.- |
| | PINEAPPLE ບ້າສັບປະຮດ | 120.- |
| | MANDARIN ORANGE ບ້າສົມ | 180.- |

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

KID'S MENU



HIRO PASTA

สปาเก็ตตี้เนื้อวากิวโบโลเนส

Spaghetti with wagyu Bolognese
and parmesan cheese

200.-



MR BROCCOLI HEAD (VEGETARIAN)

บร็อคโคลีสีกรอบ

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

190.-



NINJA NOODLES

โซบะผัดซอสเทอริยากิไก่ไก่

Sliced Teriyaki chicken breast
with noodle and vegetables

190.-



RANGER FRIED RICE

ข้าวผัดไก่เสิร์ฟพร้อมಡรอกนึงและไส้กรอกไก่

Chicken fried rice
served with steamed carrot & chicken sausage

190.-



CHICKEN SLIDER

มินิเบอร์เกอร์ไก่พร้อมเฟรนฟราย

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

190.-



PIZZETTA

มินิพิซซ่าหน้าลับปะรดและแฮม

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

210.-

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.

livingroom



**PLEASE SCAN TO VIEW
FOOD PHOTOS.**