

li  
viro  
ng om

# 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

ปีกไก่ย่างกับเครื่องเทศดูดดาห์

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

### BAKED CAMEMBERT & HEIRLOOM TOMATO (VEGETARIAN)

กามองแบร์อบกับมะเขือเทศแอร์ลุ่ม  
เสิร์ฟพร้อมขนมปังบรียอช  
และน้ำผึ้งดอกลำไย

served with Thai longan honey  
and toasted brioche  
450.-



### SZECHUAN CALAMARI RINGS

หมึกชุบแป้งทอดสโด้เสฉวน

Crispy calamari with chili &  
kaffir lime sauce

320.-

### FISH & CHIPS

ปลาชุบแป้งทอดพร้อมเฟรนช์ฟราย

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

350.-

### CHARCUTERIE BOARD

ชาร์กูเตอรีรวมโตลคัท ซีส 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

ซีซ่าสลัดเลิ์ฟพร้อมอกไก่รมควัน  
เบคอนกรอบ และไข่อ่อนชิ้น

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

320.-

### QUINOA x AVOCADO SALAD

(VEGETARIAN)

สลัดควินัว อะโวกาโด และผักออร์แกนิก  
เลิ์ฟพร้อมน้ำสลัดออริกาโนและวอลนัท

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

350.-



### PERSIAN SALAD WITH TUNA

สลัดเปอร์เซียทูน่าย่าง และน้ำสลัดชาดาร์

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

320.-

## CHEF'S RECOMMENDATION

### BURRATA CAPRESE

(VEGETARIAN)

สลัดมะเขือเทศเนื้อกับบูราตาชีส  
ราดซอสบัลซามิคซอส

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

ซูปเนื้อหัวหอม  
เสิร์ฟพร้อมแป้งพัฟกรอบ  
และซอสกรูแยร์

Rich onion soup with beef stock  
served with crispy puff pastry  
and Gruyère sauce  
280.-



### CARROT & GINGER SOUP

(VEGETARIAN)

ซูปแครอทขิง เสิร์ฟกับบิวราต้าชีสและกรีนออย

served with burrata cheese,  
chives & green oil

280.-

### EXTRA ADD ON

<b>SMOKED CHICKEN 100 G</b> ไก่รมควัน	180.-
<b>SMOKED DUCK 100 G</b> เป็ดรมควัน	200.-
<b>SMOKED SALMON 100 G</b> แซลมอนรมควัน	220.-
<b>HALF AVOCADO</b> อะโวคาโดครึ่งลูก	120.-
<b>GRILLED PRAWNS 5 PIECES</b> 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

เฟตตุดูชีนีเนื้อสโตรกานอฟ

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

370.-

### SPAGHETTI GAMBERETTI

สปาเก็ตตี้กับกุ้งฝอยและซอสบิสกชีฟูด

Light seafood bisque sauce  
with baby shrimp and crispy chili

350.-

### PENNE BASIL PESTO

(VEGETARIAN)

เพนเน่เพสโตซอส โรยด้วยกัวไวน์บัท  
และพาร์เมซานชีส

Homemade pesto, pine nuts,  
mascarpone, parmesan

370.-

### TRUFFLE GNOCCHI

(VEGETARIAN)

ฮ็อกกีมันฝรั่งผัดกับทรัฟเฟิลซอส  
และบิวราต้าชีส

Potato gnocchi, creamy truffle sauce,  
burrata cheese

650.-

### SPAGHETTI AGLIO E OLIO

(SPICY)

เส้นสปาเก็ตตี้ใส่กุ้ง ผัดกับน้ำมันมะกอก  
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

สปาเก็ตตี้ดาโบนาร่า สไตล์เซฟ

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

400.-



**CHEF'S  
RECOMMENDATION**

# COMFORT FOOD

## PIZZA



### TRIO FORMAGGIO

(VEGETARIAN)

พิซซ่าสามชีสกับริคอตต้า มอสซาเรลล่า  
และชีสกออร์กอนโซล่า ซอสมะเขือเทศ  
และเพสโตซอส

Ricotta, mozzarella, gorgonzola,  
tomato sauce, basil pesto

400.-

### NAPLES

(VEGETARIAN)

พิซซ่าหน้าซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลล่าชีส  
ออริกาโน โหระพา

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

370.-

### TARTUFFO

(VEGETARIAN)

พิซซ่าเห็ดทรัฟเฟิล

Creamy mascarpone,  
seasonal mushroom, truffle tapenade

650.-

### PEPPERONI TOMATO

พิซซ่าแปเปอโรนี

Tomato sauce, pepperoni,  
mozzarella, parmesan

450.-

### BIANCA SERRANO

พิซซ่าหน้าชีส Burrata  
แฮมเซร์ราโน และเพสโต

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

## WAGYU BURGER

เบอร์เกอร์เนื้อออสเตอเรียรสชาติซอสเห็ดทรัฟเฟิล  
เสิร์ฟพร้อมกับร็อคเก็ตเกิดสลัดและมันฝรั่งทอด 150g

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

570.-



CHEF'S  
RECOMMENDATION

## SANDWICH

### CLUB SANDWICH

ดัลลัสแซนวิชไก่รมควัน กับไข่ดาว เบคอน  
เซตดาร์ชีส เสิร์ฟพร้อมเอโอริกระเทียม

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

370.-

### AD LIB STYLE MORTAZZA

มอร์ตาดาซซ่า แซนวิชไก่กรอบ  
เสิร์ฟพร้อมกับซอสซาต้า  
และผักโรเมนกับผักดอง

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

370.-

## EXTRA ADD ON

<b>SAI OUA THAI DUCK SAUSAGE 100 G</b> ไส้ฮั่วเป็ด	180.-
<b>PARIS HAM 80 G</b> ปารีสแฮม	150.-
<b>PORK &amp; PISTACCHIO MORTADELLA 80 G</b> มอร์ตาดาเตลลาหมูและพิสตาชิโอ	200.-
<b>TRUFFLE SALAMI 80 G</b> ซาลามีทรัฟเฟิล	250.-
<b>SERRANO HAM 80 G</b> แฮมเชอร์ราโน	200.-
<b>CHICKEN OR PORK SAUSAGE 100 G</b> ไส้กรอกไก่หรือหมู	150.-
<b>GORGONZOLA CHEESE 80 G</b> ชีสกออร์กอนโซลา	150.-
<b>ARTICHOKE 80 G</b> อาร์ติโชค	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)

ไก่อบครึ่งตัว เสิร์ฟพร้อมกับมันฝรั่งทอด  
สลัด และซอสสไตลโปรตุเกส

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

600.-



### WIENER SCHNITZEL

วีเนอร์ชนิทเซล เสิร์ฟพร้อมกับสลัดมันฝรั่ง  
และซอสเกรวีเห็ด

Breaded meat, mushroom gravy,  
Bavarian potato salad

### PORK CHOP

ชนิทเซล หมู  
650.-

### CHICKEN BREAST

ชนิทเซล ออไก่  
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  
เสิร์ฟพร้อมราตาตูยผัก อาร์ติโชค  
และซอสเนื้อแกะกระเทียม

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

1,550.-

### RIB EYE STEAK

ออสเตรเลียสเต็กเนื้ออริบอาย 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

ดาราร่า วากิวสเต็กเนื้อสันนอก 250 กรัมเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบด  
กะหล่ำดาว หอมแดงอบและน้ำเกรวี่เนื้อ

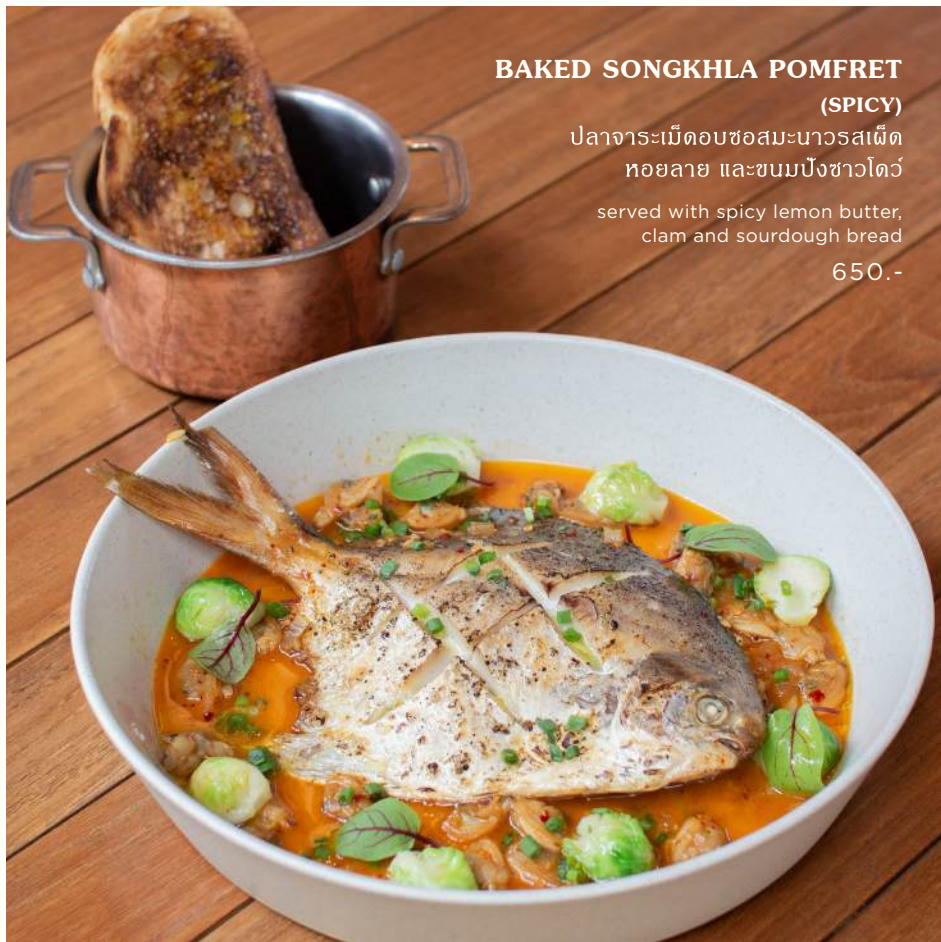
250g Carrara Wagyu striploin, mashed potatoes, brussel sprouts, caramelized shallots and beef jus  
1,650.-

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)

ปลาจาระเม็ดอบซอสมะนาวรสเผ็ด  
ทอดลาย และขนมปังซาวโดว์

served with spicy lemon butter,  
clam and sourdough bread

650.-

### NORWEGIAN SALMON STEAK

สเต็กปลาแซลมอน  
เสิร์ฟพร้อมกับพาสต้าผัดกระเทียม  
มะเขือเทศอบ และซอสแซฟฟรอน

served with garlic pasta,  
tomato confit and saffron sauce

750.-

### SEAFOOD PAELLA

“ปาเอยาซีฟูต”  
ข้าวอบหน้าซีฟูตแบบสเปน

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)

สเต็กดอกกะหล่ำเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบด  
กระเทียมกรอบ และซอสเทอริยากิแบบวีแกน  
served with mashed potatoes, crispy garlic  
320.-

### IKAN BAKAR JIMBARAN

ปลากระพงเมดิเตอร์เรเนียนอบทั้งตัว  
ราดซอสซัมบัลสไตส์บาห์ลี

Mediterranean seabass, Balinese yellow spice paste,  
Balinese raw sambal and morning glory Mousseline  
750.-

SIDES	POTATO WEDGE	150.-
	มันฝรั่งทอดเปลือกทอด	
	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	
	SAUTEED ORGANIC SPINACH	150.-
	ผักโขมผัด	
	MIXED SALAD	150.-
	สลัดผักรวม	

# 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

ผัดไทกุ้งแม่น้ำ

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

### PHAD KRA PAO

(SPICY)

ผัดกะเพราไข่ดาว

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

### PORK หมู

300.-

### CHICKEN ไก่

300.-

### SEAFOOD ทะเล

360.-

### 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)

แกงเขียวหวานไก่ย่างกับซูกินี

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)

พะแนงเนื้อ พริกชี้หนู

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

เค้กประจำวัน

Ask our team  
for the freshly baked  
daily cake selection

285.-

ICE CREAM

ไอศกรีม วานิลลา ช็อกโกแลต  
คาราเมล ราสเบอร์รี่

Choice of vanilla, chocolate,  
caramel, or raspberry sorbet

100.-

BASQUE BURNT CHEESECAKE

ชีสเค้กหน้าไหม้

Petit cheesecake,  
baked then chilled for serving

285.-

LIQUID “DESSERTS”

ESPRESSO MARTINI

เอสเพรสโซ่ มาร์ตินี่

Short Story vodka,  
Flor De Caña Spresso, espresso

340.-

IRISH COFFEE

กาแฟไอริช

Irish whiskey, sugar,  
black coffee, cream

340.-

BOBBY BURNS

บ๊อบบี้ เบิร์นส์

Blended scotch  
sweet vermouth,  
Benedictine

380.-

AD LIB-SPRESSO MARTINI

แอดลิบ-เอสเพรสโซ่ มาร์ตินี่

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

แอปเปิ้ลพาย

Served with cinnamon  
and fresh burn meringue  
Freshly baked, please  
allow 10-15 minutes preparation  
285.-



#### NEW FASHION GANACHE

ช็อกโกแลตคานาซกับไอศครีมวานิลลา

65% dark chocolate ganache,  
mascarpone, vanilla ice cream  
270.-

#### STICKY DATE PUDDING

พุดดิ้ง เสิร์ฟพร้อมไอศครีมวานิลลา

Served with honey, crème fraiche,  
maple butterscotch sauce,  
vanilla ice cream  
285.-

## LOCAL

#### MANGO STICKY RICE

ข้าวเหนียวมะม่วง

Duo flavour rice served with  
Thai mango & coconut cream  
250.-

#### SEASONAL FRUIT PLATE

ผลไม้รวม

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

ไข่คนกับแซลมอนรมควัน  
ควินัว และอะโวคาโด

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

350.-

### EGG BENEDICT

ไข่เบเนดิกต์พร้อมแฮม  
หรือแซลมอนรมควันออกลีองเดชซอส

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

290.-



### CREATE YOUR OWN

ไข่ 2 ฟองปรุงตามสไตล์ของคุณ  
พร้อมเครื่องเคียง

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

### HOLY SCRAMBLED EGG

ไข่คนกับครีมและเบย  
เลิ์ฟพร้อมขนมปังซาว์โดว์  
เบคอน และอะโวคาโดหั่นบาง

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

280.-



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

## VEGAN WRAP

(VEGETARIAN)

เห็ด ผักคะน้า บวบ ถั่วชิกพีบด  
และซอสถั่วเขียวเทศห่อด้วยแป้งตอติญ่า

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

250.-

## PANCAKE

(VEGETARIAN)

แพนเค้กเสิร์ฟพร้อมน้ำเชื่อมเมเปิ้ล  
เนย และท็อปปิ้งตามต้องการ:  
วิปครีม กล้วย ถั่ว เบอร์รี่

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

220.-

## BREAKFAST FAVORITES

### THAI STYLE BOILED RICE

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

250.-

### AVOCADO CAPRESE ON RYE

(VEGETARIAN)

ขนมปังไรย์กับบอว์คาโต เฟต้าชีส  
มะเขือเทศ มะกอก  
และน้ำสลัดซอซุบัลซามิก

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

290.-

## HEALTHY BOWL

(VEGETARIAN)

กรีกโยเกิร์ตกับกราโนล่า เบอร์รี่ และกล้วย

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	90.-
	เอสเปรสโซ่	
	DOUBLE ESPRESSO	110.-
	ดับเบิลเอสเปรสโซ่	
	CAPPUCCINO	110.-
	คาปูชีโน่	
	AMERICANO - HOT/ICE	100.- / 110.-
	อเมริกาโน่ / อเมริกาโน่เย็น	
	CAFFÈ LATTE - HOT/ICE	110.- / 120.-
	ลาเต้ / ลาเต้เย็น	
	Change to almond or oat milk	+30.-
	เปลี่ยนเป็นนมอัลมอนด์หรือนมข้าวโอ๊ต	
MONTEACO TEA	ORIENTAL CHAI	150.-
	ชาชย	
	JASMINE GREEN	150.-
	ชาเขียวมะลิ	
	SHANGRI LA	150.-
	ชาดำชางกรีล่า	
	ROSE WHITE	150.-
	ชาขาวกุหลาบ	
	KAREN OOLONG	150.-
	ชาอู่หลงกะเหรี่ยง	
	BIODIVERSITEA	150.-
	ไบโอดีเวอร์ซิตี	
JUICE	YOUNG COCONUT	140.-
	มะพร้าว	
	WATERMELON	120.-
	น้ำแตงโม	
	PINEAPPLE	120.-
	น้ำสับปะรด	
	MANDARIN ORANGE	180.-
	น้ำส้ม	

# KID'S MENU



## HIRO PASTA

สปาเก็ตตี้เนื้อวากิวโบโลเนส

Spaghetti with wagyu Bolognese  
and parmesan cheese

200.-



## MR BROCCOLI HEAD (VEGETARIAN)

บร็อคโคลี่กรอบ

เสิร์ฟพร้อมพาสต้าเพนเน่และซอสชีส

Crispy broccoli heads served with penne pasta  
and creamy cheese sauce

190.-



## NINJA NOODLES

โซบะผัดซอสเทอริยากิไก่

Sliced Teriyaki chicken breast  
with noodle and vegetables

190.-



## RANGER FRIED RICE

ข้าวผัดไก่เสิร์ฟพร้อมแครอทนึ่งและไส้กรอกไก่

Chicken fried rice  
served with steamed carrot & chicken sausage

190.-



## CHICKEN SLIDER

มินิเบอร์เกอร์ไก่พร้อมเฟรนช์ฟราย

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

190.-

## PIZZETTA

มินิพิซซ่าหน้าสับปะรดและแฮม

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.**