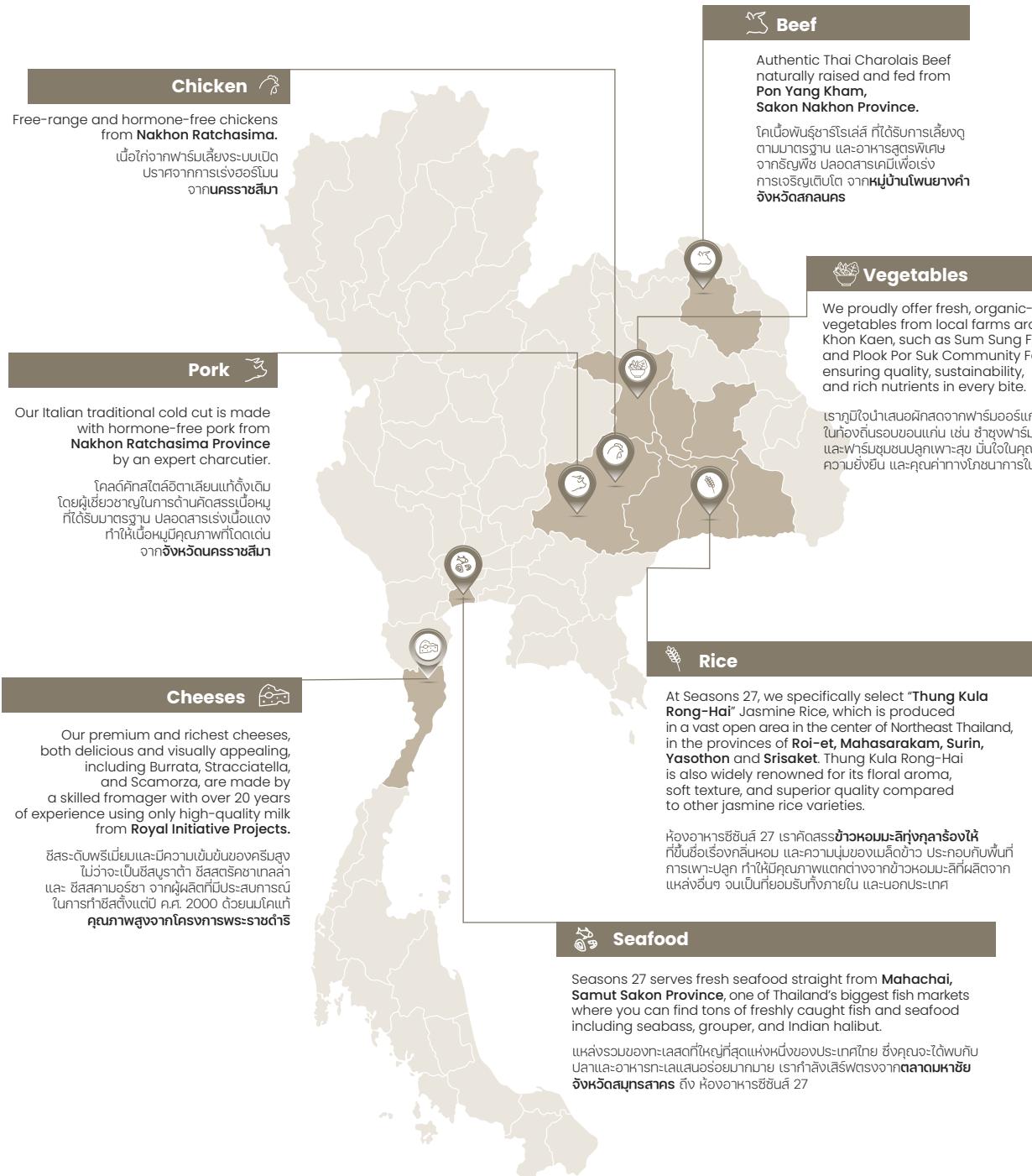




Seasons 27

Where Taste Meets Sustainability

Seasons 27 offers a unique dining experience, blending exceptional flavors with a commitment to the environment and local communities.



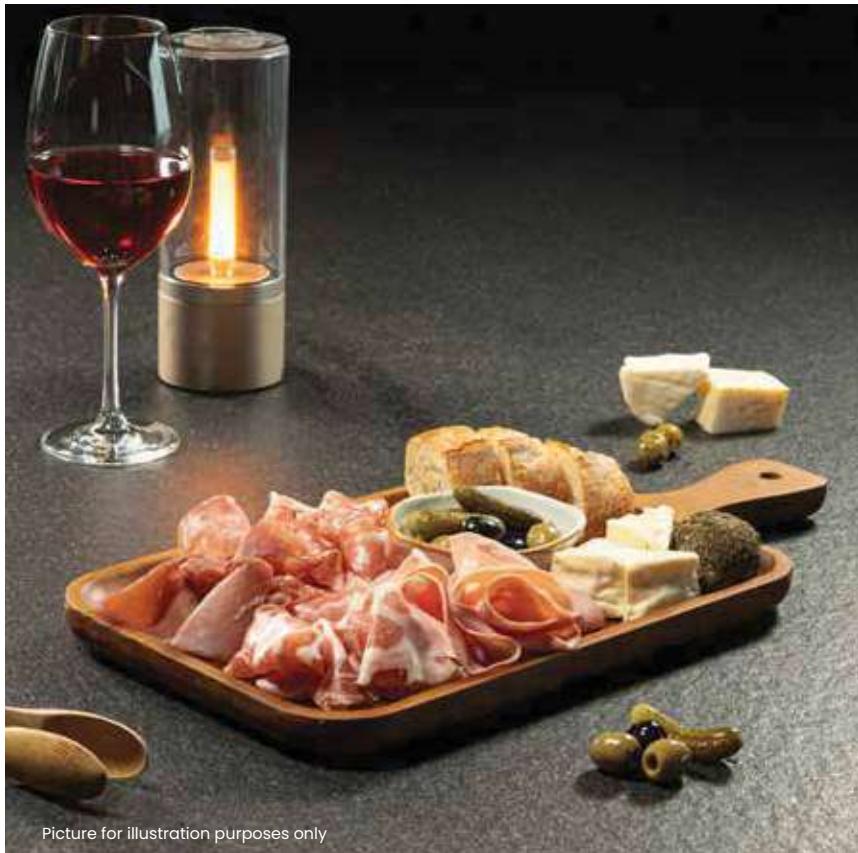
The menu features the finest ingredients from across Thailand, with all poultry, pork, fish, seafood, dairy, vegetables, and fruits locally sourced to support farmers and ensure freshness.

Seasons 27 also embraces a zero-waste composting program, turning kitchen waste into fertilizer to aid local agriculture.

Every dish celebrates Thailand's bounty while contributing to a more sustainable future—dining that delights both your palate and the planet.



Charcuterie Platter



Picture for illustration purposes only

Charcuterie Platter

1,000

ชาร์คุเทอร์

Charcuterie with Wine

3,500

ชาร์คุเทอร์ พร้อมไวน์

Coppa Di Parma, Salami Napoli, Beef Bresaola, Mortadella Ham
Chalomjai Brie Cheese, Phanom Yen Semi Hard Cheese & Caillou Herbs Cheese
Served with Rustic Bread, Olives & Cornichon

โคบปา ดิ บาร์ม่า ชาลามี่ นาโนลี เบรซ่าโลรา เมื่อวัว มอร์ดาล่าเดลล่าแอน
บรีซีสชาโนลีบิว ชีสก์ฟ์เจ็งพนบเนย์น ชีสบูน์ไพร์เดสีย์ว
เคิร์ฟฟร้อม ชีบบปัง มะกอก และแท่งคาวดอง

Highlighted Beverage

Santa Cristina, Chianti Superiore DOCG Tuscany, Italy
(If unavailable, we'll be happy to suggest similar alternatives.)

All prices are Baht NET.
ราคากลางยังคงเป็นราคากลาง

STARTER

SALUMERIA

An Italian Premium Cold Cuts Specialties, Our Prosciutto, Salami & Ham are DOP Grade Carefully Hand Crafted with All Natural Ingredients, Undergo Long Maturation Period using the Minimum Amount Of Salt In The Curing and Aging Process.

โคลด์คัพเพรเมี่ยมจากอิตาลี

เรานำเสนอด้วย Prosciutto, Salami และ Ham ซึ่งเป็นโคลด์คัพระดับพรีเมียมที่ได้รับมาตรฐาน DOP ผลิตด้วยความพิถีพิถันจากวัตถุคุณธรรมชาติ 100% ผ่านกระบวนการบ่มที่ยาวนาน และใช้กลิ่นในบริบานบ่ออย่างสุดในกระบวนการบ่มและคุณภาพอาหาร



Italian Salami & Ham

Served with Carasau Crispy Bread and Assorted Olives

ชาลาเมียและแฮมอิตาเลียน

เสิร์ฟพร้อมขนมปังกรอบカラชาและมะกอกหลาภูมิ

Salame Milano 50 Grams

ชาลาเมีย มิลano 50 กรัม

350

Salame Napoli 50 Grams

ชาลาเมีย นาโภสตี 50 กรัม

350

Mortadella Ham Classic 50 Grams

มอร์ดาเดลล่าแฮมคลาสสิก 50 กรัม

380

**SELECT MINIMUM 5 ITEMS
on wines by the bottle**

ส่วนลด
15%
Discount

**เลือกเมนูขั้นต่ำ 5 รายการ
สำหรับไวน์แบบชุด**

THAI ARTISAN CHEESE

Homemade Cheese Made By 100% Dairy Cow Milk from Nakhon Pathom, Central of Thailand
Using Traditional European Cheese Making Techniques, Blossomed an Exceptional Artisan Thai Cheese Experience.

ชีสแบบดั้งเดิมจากไทย

ชีสทำจากนมวัว 100% จากจังหวัดนครปฐม ภาคกลางของประเทศไทย โดยใช้วิธีการทำชีสแบบยูโรปดั้งเดิม เพื่อให้ได้ประสบการณ์กับชีสไทย อันยอดเยี่ยม

Chalomjai Brie Cheese 75 Grams

ชีสบีรีส์ 75 กรัม

300

Caillou Herbs Cheese 75 Grams

ชีสสมุนไพรเดลี่ 75 กรัม

300

Phanom Yen Semi Hard Cheese 50 Grams

พนมเย็นชีสกึ่งแข็ง 50 กรัม

330

Bua Chompoon, Raclette Style Cheese 50 Grams with Potato & Cornichon

บัวชุมพู ชีสราคลีต์สไต์ 50 กรัม

390

เสิร์ฟพร้อม มันฝรั่งและแตงกวาดอง

STARTER



Smoked Salmon

820

Served with Horseradish Cream, Dill Potato & French Beans

แซลมอนรมควัน

เสิร์ฟพร้อมครีมหอร์สแรดิช สลัดมันผอร์ริ่ง และถั่วแบกผอร์ริ่ง



Beet Root Caprese

580

Glazed Beet Root, Tomatoes, Mozzarella Cheese, Balsamic Vinegar, Extra Virgin Olive Oil

สลัดเชสเมลล์ชาเรลล่า

เสิร์ฟพร้อม บีทรูต มะเขือเทศ บ้าสัมบัลชาบีค และบ้าบับมะกอก



Witlof Salad

490

Endive, Fennel, Apple, Pine Nut & Orange Dressing

สลัดวิตโลฟ

ผักวิตโลฟ ผักชีผอร์ริ่ง แอปเปิล ถั่วไฟน์บัค และบ้าสัมบัลลับ

Roast Beef 'Tonnato'

580

Served with Grana Padano, Shaved Fennel, Caperberry, Tuna Cream

เนื้อย่าง 'หอบนาเต้'

เสิร์ฟพร้อมชีสกราบ่า พาดานิ่น ผักชีผอร์ริ่ง เคเปอร์เบอร์ และคีบบูบ่า

Dino Caesar

420

Kale, Lettuce, Grilled Bacon, Poached Egg, Grated Grana Padano and Butter Crouton

ไดโนเซียร์สลัด

เคล ผักกาดหอม เบคอนย่าง ไข่ดาวบ้า
ชีสกราบ่า พาดานิ่น และเมยกระเทียมครุตองซ์

Italian Mixed Salad

420

Beet Root, Potato, Green Beans, Tomatoes & Cucumber, Balsamic Vinaigrette

สลัดผักอิตาเลียน

บีทรูต มันผอร์ริ่ง ถั่วแบก มะเขือเทศ แตงกวา และบ้าสัมบัลชาบีค

SOUP

Mushroom Soup

330

Served with Black Truffle, Truffle Cappuccino & Shaved Swiss Brown Mushroom

ชูปเห็ด

เสิร์ฟพร้อมกรีฟเฟิลดำ พองบูมกรีฟเฟิล
และเห็ดแซนปัญองสไลด์

Pumpkin Soup

330

Served with Pistachio Milk Foam & Pumpkin Chips

ชูปฟักทอง

เสิร์ฟพร้อมพองบูมพิสตาชิโอ และฟักทองอบกรอบ



CHEF'S RECOMMENDATION



VEGETARIAN



LOCAL FARM

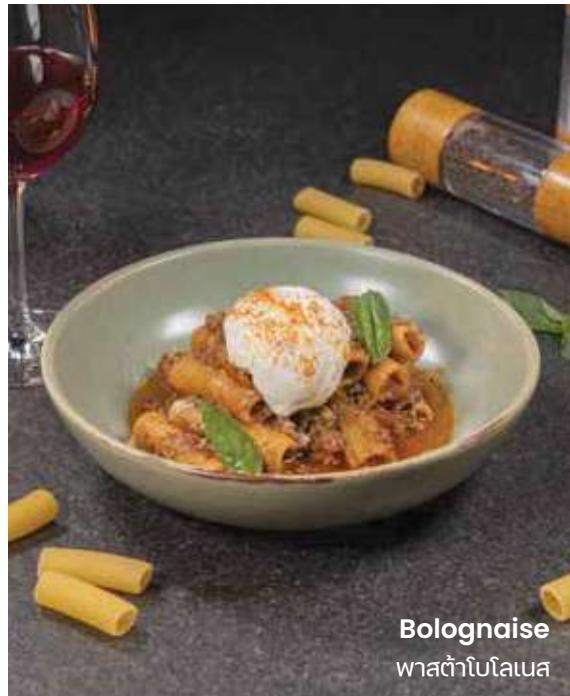


SPICY

CLASSIC PASTA คลาสสิกพาสต้า

Choice of Durum Wheat Pasta: Spaghetti, Linguine, Rigatoni & Orecchiette

พาสต้าแป้งดูร์รูม: สปาเกตตี้ ลิงกุนี ริ加โน尼 & ออเรคชีตตี้



Bolognese
พาสต้าโบโลเนส

480



Puttanesca Parmigiana
พาสต้าพูตตานาแอลสก้า

480

Bolognese

Ground Beef, Italian Sausage, Tomato, Cheese Curd & Pecorino
Spaghetti & Rigatoni Recommended

พาสต้าโบโลเนส

เนื้อบด ไส้กรอกอิตาเลียน มะเขือเทศ ซีสเคิร์ด และชีสเพิร์โคโรนี

Aglio Olio

Olive Oil, Garlic, Anchovy, Chili & Chopped Parsley
Spaghetti Recommended

พาสต้าอัลฟ์ริกกระเทียมบ๊านบานะกอก

บ๊านบานะกอก กระเทียม แอนซิว์ พริก และพาร์สลีย์สับ

Basil Pesto

Italian Basil, Pine Nut, Grana Padano, Shaved Zucchini Salad
Linguine & Orecchiette Recommended

พาสต้าเพสต์อัลฟ์

ใบโหระพาอิตาเลียน ไฟน์บัค ซีสคราน่า พาดาน่า สลัดชีซุกิ尼

Vongole

Cooked with Garlic, Dried Chili, Anchovy & Parsley
Spaghetti Recommended

พาสต้าหอยตลับ

ปรุงด้วยกระเทียม พริกแห้ง แอนซิว์ และพาร์สลีย์

380

Puttanesca Parmigiana

Olives, Capers, Anchovy, Tomato, Eggplant, Dried Chili, Oregano, Mozzarella Cheese
Orecchiette Recommended

พาสต้าพูตตานาแอลสก้า

มะกอก เคเฟอร์ยองช์ แอนซิว์ มะเขือเทศ พริกแห้ง ออริกาโน่ มอสชาเรลล่าชีส

450

Carbonara

Egg Yolk, Grana Padano, Guanciale Bacon, Black Pepper
Spaghetti & Rigatoni Recommended

คาบินาร่า

ไข่แดง ซีสคราน่า พาดาน่า กวนเชียเล่ ယคุน พริกไทยดำ

490

Seafood

Prawns, Vongole, Scallops, Black Mussels, in Tomato Sauce
Linguine & Orecchiette Recommended

พาสต้าซีฟู้ด

กุ้ง หอยตลับ หอยเชลล์ หอยแมลงภู่ดำ ใบชีสบานะเขือเทศ

420

Amatriciana La Pecorino

Garlic, Onion, Bacon, Olives, Tomato & Pecorino Cheese
Rigatoni Recommended

พาสต้าอามาต์รีชานา

กระเทียม หัวหอม ယคุน มะกอก มะเขือเทศ และชีสเพิร์โคโรนี

580



CHEF'S RECOMMENDATION



VEGETARIAN



LOCAL FARM



SPICY

SPECIALTY PASTA

RISOTTO

Risotto Curcuma 🍜

950

Braised Beef Ribs, Red Wine Jus

ริซottoตื้อ ซีโครงงุ่น

ริซottoตื้อขึ้นบ้ำ ซีโครงงุ่นวันโนแลง

Risotto Calabria 🍜 🌶

1,050

Nduja Sausage,
Paprika Octopus Tentacle,
Whipped Ricotta

ริซottoตื้อ カラเบรีย

ไส้กรอกอันดุจ้า ปลาหมึกผัดพริกปาปริก้า
และวีปซ์ซีซ์กอตต้า



LASAGNE

Lasagna Romana

580

Ground Beef, Pork Sausage Ragout
& Grated Pecorino Cheese

ลาซานญ่าโรมาน่า

เนื้อบด และไส้กรอกอิตาเลี่ยน
เสิร์ฟพร้อมซีซีซ์กอตต้า



Spinach & Mushroom Lasagna

580

Pistachio Pesto Cream,
Grana Padano

ลาซานญ่าผักโขม และเห็ด

ครีมพิสตาชิโอเพสต์ตี้ และซีซ์กราบ่าพาดาใน

RAVIOLI

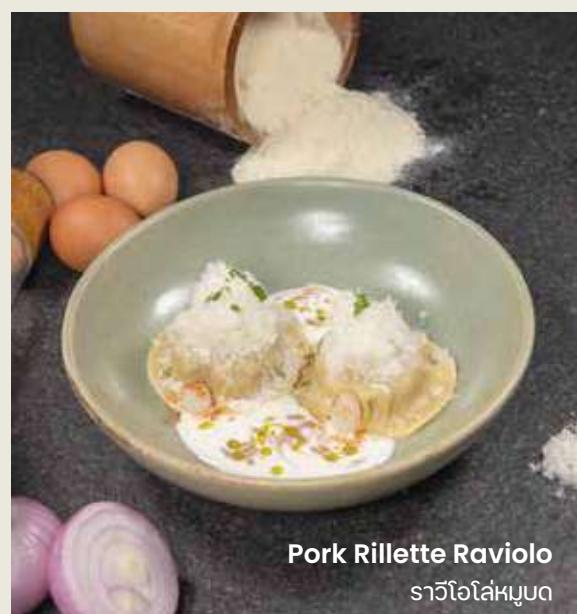
Crabmeat Ravioli

580

Burnt Butter Tomato Coulis,
Grana Padano

ราเวโรลี่เนื้อปู

ซอสเนยมะเขือเทศ และซีซ์กราบ่าพาดาใน



Pork Rillette Raviolo 🍜

460

Parmesan Fondue & Roast Jus,
Pickled Onion

ราเวโรลี่หมูบด

ฟองดูพาร์เมชัน และซอสเนื้อเลิร์ฟพร้อมหอยดอง



CHEF'S RECOMMENDATION



VEGETARIAN



LOCAL FARM



SPICY

ALL TIME FAVOURITE



Angus Beef Burger

Cheddar Cheese, Gherkin, Tomato, Red Onion & Potato Fries

550

เบอร์เกอร์เนื้อแองกัส

ชีสชีดดี้ แตงกวาดอง มะเขือเทศ หัวหอมแดง
และมันฝรั่งกรอบ



Fish and Chips

Beer Batter, Butter Peas, Dill Tartar & Potato Fries

520

ฟิชแอนด์ชิพ

ปลาชุบเบียร์ແຕຕອრົກອດ ฟานคຸກັບຕົ້ວລັນເຕາແຍ
ຊອສົດລາກົກກາກົກແລະມັນຝັ້ງກອດ



Big Aussie Set

2 Eggs as you like
served with Mortadella Ham,
Salmon Gravlax, Grilled Bacon,
Avocado, Mixed Salad
and Grilled Sourdough

400

ชุดอาหารเช้าสไตล์ออสซี่

ชุดอาหารเช้าสไตล์ออสซี่ เมนูไข่ (เลือก 2 แบบ)
แซลมอนกราฟลิกซ์ แบค่อนย่าง อะโวคาโด ลัตต์
และขนมปังชาวไดว์

CHEF'S RECOMMENDATION

VEGETARIAN

LOCAL FARM

SPICY

STONE BAKED PIZZA พิซซ่า อบเตาหิน

Hand Crafted, Light and Crusty, Overnight Long Fermentation & Easy Digest Pizza

แป้งพิซซ่าทำมือ เนื้อแป้งบางกรอบด้วยกรรมวิธีการหมักแป้งนานข้ามคืน และดีกับสุขภาพ

Savor our handcrafted pizzas, made with authentic **Napolitano techniques** and a light, crusty base, fermented overnight for an unparalleled flavor.

At Seasons 27, we bring the true taste of Italy to your table with the finest natural ingredients. Every slice is a masterpiece!

พิซซ่าและน้ำดื่มที่ปรุงด้วยเทคนิคต้นตำรับในสิริโน แป้งบางกรอบที่ผ่านการหมักข้ามคืน เพื่อพัฒนารสชาติและเนื้อสัมผัสที่เข้มข้น ที่ซีซันส์ 27 เรา帶來的是真正的意大利风味 ทุกชิ้นพิซซ่าล้วน然是手工制作的，让你品尝到最纯粹的意大利味道！



The photo is just a generic photo for pizza romana



Signature Pizza Romana

พิซซ่าโรมาเนีย ซิกเนเจอร์เมนู

With Mortadella ham and Whipped Ricotta cheese 420

หน้าแฮมมอร์ต้าเดลล่า และริคottaชีส

With Italian Ham, Nduja Sausage 400

หน้าอิตาเลียนแฮม และน้ำส้มสายชูเผ็ด

With Bacon and Zucchini 380

หน้าเบคอนและซูชิบี

Margherita Pizza

450

Mozzarella Cheese, Basil & Oregano

พิซซ่ามาเรต์เกอริต้า

หน้าชีสเมลล่าชีส ในไส้โรล่า และออริกาโน่



Parma Ham Pizza 580

Parma Ham & Rocket Leaves

พิซซ่าพาร์ม่าแฮม

และผักโภชนาการ

Mortadella Pizza 550

500

Buffalo mozzarella, Pistachio Pesto & Zucchini

พิซซ่ามอร์ต้าเดลล่า

ชีสบาร์บีโค้บล็อกชีสและซูชิบี

Diavola Pizza 500

Spicy Pepperoni Salami, Scarmorze Cheese & Red Onion

พิซซ่าดิอาโวล่า

ชีสเผ็ด ชีสสัมภาร์เซ และหัวหอมแดง



Salsiccia Pizza 550

580

Italian Sausage, Sliced Swiss Mushroom & Taleggio Cheese

พิซซ่าซัลซิกเชีย

พิซซ่าไส้กรอกอิตาเลียน เห็ดและเนยปีกยองล์ไลช และซีฟู้ดเลจิโอ

Fruitti de Mare Pizza 580

580

Seafood, Mixed Olives & Nduja Sausage

พิซซ่าซีฟู้ด

มะกอกกรอบ และไส้กรอกอันดุจว่า

Stagioni Pizza 580

Artichoke, Mushroom, Cooked Ham & Olives

พิซซ่าสตაจอนี่

อาร์ติชิค เห็ด แฮม และมะกอก



CHEF'S RECOMMENDATION



VEGETARIAN



LOCAL FARM



SPICY

MAIN COURSE

POULTRY & PORK



Gammon Duck

เป็ดแกมม่อน



Diane Pork Chop

พอร์คชอป

Gammon Duck

950

Fine Green Beans, Truffle Mash,
Onion Gravy

เป็ดแกมม่อน

ขาบุกคุกบดกับผักชีฟูฟิฟิ
และซอสเกรวี่หัวหอม

Diane Pork Chop

950

Potato Fries & Brandy Mushroom Sauce

พอร์คชอป

ขาบุกคุกบดผั่งรึ่งหกอด และซอสบรั่นดีหีด

Chicken Milanese

820

Pomodoro Pelati, Mozzarella Cheese,
Rosemary Chili Oil

ไก่ทอดมีล่าเนเช

เสิร์ฟคุกบดไข่เชือกเทศคุชชอร์รี่ มอสชาเรลล่าชีส
และซอสเพ็ดิโรลเมรี่

Salsiccia

690

Italian Sausage, Cream Polenta,
Pearl Onion Gravy

ซัลซิกเซีย

ไส้กรอกอิตาเลี่ยน กาบคุกบดครีมโพลเอนต้า
และเกรวี่หัวหอม

FISH

Pan – Fried Sea Bass

820

Citrus Fish Cream, Cannellini Beans & Peas

ปลากระพงทอด

เสิร์ฟพร้อมซอสครีมปลาชีตตั้ส คุ้วัคเคนเนลลิปี
และคุ้วัลลินเตา

Grouper Meuniere

950

Tagglasche Olives, Fine Green Beans
& Lemon

ปลาเก้าเมย์รี

มะกอกพั่นรุกัจจากา คุ้วัคเคนเนลลิปี
เสิร์ฟพร้อมเลมอน



CHEF'S RECOMMENDATION



VEGETARIAN



LOCAL FARM



SPICY

MAIN COURSE

RED MEAT

Braised Lamb Shank
ขาแกะตุ๋น



Braised Lamb Shank

1,050

Couscous & Caponata

ขาแกะตุ๋น

เสิร์ฟพร้อมคูสคูส และคาปิบนาตา

Daily Roast 'Tailgate de Boeuf'
เนื้อย่างประจำวัน



Daily Roast 'Tailgate de Boeuf'

1,200

Seasonal Vegetables,
& Worcestershire Gravy

เนื้อย่างประจำวัน

เสิร์ฟพร้อมผักตามฤดูกาล และซอสเวอร์เชสเตอร์เกรว'

300 Grams Sirloin Steak

1,300

Fine Green Beans, Green Peppercorn Sauce,
Potato Fries

สเต็กเนื้อสันนอก

กานคุกับถั่วแขก บัน fluor ทกอด และซอสพริกไทย

CHEF'S RECOMMENDATION

VEGETARIAN

LOCAL FARM

SPICY

LOCAL FARM TO TABLE



Deep-Fried Chicken Wing 350

Coated with Tom Yum Syrup

ปักไก่ทอด

ปักไก่ทอดกรอบเคลือบซอสต้นตำรำ



Grilled Pork Satay 420

Grilled Pork Satay with Toast Bread, Achar & Peanut Sauce

สะเต๊ะหมูย่าง

เสิร์ฟพร้อมขนมปังปิ้ง 附加蛋 และซอสคั่วลิลลิล



Grilled Calamari 450

& Green Mango Salad

Red onion, Blue berry, Chilli and Dry Shrimp

ยำมะม่วงหมูย่าง

หมูแดง บลูเบอร์รี่ พริกสด และกุ้งแห้ง



Deep - Fried Fermented Pork Soft Ribs 450

with Crispy Fried Garlic, Served with Kimchi

ແແນນີ້ໂຄຮງໝູກອດ

ກະເທິຍມເຈີຍ ເສີ່ມີພື້ອມກົມຈີ



Grilled Pork Jowls 490

Served with Kimchi & Smoked Chili Sauce

ຢຳຄວ່າມູນຍ່າງ ກັບນ້ຳຈິ່ນແລ້ວ

ເສີ່ມີກຸ່ມືກົມຈີ



Fried Prawn Donut 550

with Passion Fruit & Plum Sauce

ກອດນັນກຸງ

ເສີ່ມີພື້ອມນ້ຳຈິ່ນບີວຍເສາວຮສ



CHEF'S RECOMMENDATION



VEGETARIAN



LOCAL FARM



SPICY

LOCAL DELIGHT



Rad Nah Noodle

Choice of Seafood or Pork Cooked with Hong Kong Kale, Thick Gravy

ราดหน้า

สามารถเลือกเป็น ซีฟู้ดหรือหมูหมักบุ้น
ผัดกับค้าบ้าอ่องกงในซอสเข้มข้น

450



Signature Thai Boat Noodle

Pork Belly ChaShu & Bloody Chili Sauce

กวยเตี๋ยวเรือหน้าตักสตีลสไตล์ไทย

เสิร์ฟพร้อมชาชูหมูสามชั้น

450



Ad Lib Chicken Rice

Warm Bean Sprout Salad
& 3 Special Sauce

450



Crab Meat Fried Rice

with Crab Meat Omelet, Curry Powder
& Warm Bean Sprout Salad

690

ข้าวมันไก่แฉลลิบ

เสิร์ฟพร้อมสลัดถั่วงอก และซอสสูตรพิเศษ 3 ชนิด



Blue Crab Curry

800



Phad Kaprao

with Garlic, Chili & Holy Basil,
Served with Jasmine Rice & Fried Egg

Served with Rice Noodle

แกงบูบีชะพูด

เสิร์ฟพร้อมกับเส้นหนม

ผัดกะเพรา

กระเทียม พริก และกะเพรา
เสิร์ฟพร้อมข้าวห่ออบมะลิและไข่ดาว

450

Pork  
Beef Striploin  
Seafood  

580

580

Fried Hokkien Noodle

490

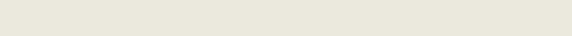
Fresh Prawns, Crabmeat & Calamari,
Served with Chili Sambal

ผัดหนี่อกเกี้ยวน

กุ้งสด เนื้อบูด และปลาหมึก
เสิร์ฟพร้อมซอสพริกซันบลล

Green Curry

Thai Basil, Palm Heart, Round Eggplant
& Steamed Jasmine Rice



แกงเขียวหวาน

ไข่ไก่ไทย ยอดมะพร้าว มะเขือเปร้า
และข้าวห่ออบมะลิ

580

Beef Striploin  
Seafood  

580

 CHEF'S RECOMMENDATION

 VEGETARIAN

 LOCAL FARM

 SPICY

SOUP



Tom Yum Prawn

ต้มยำกุ้งน้ำข้น

Tom Yum Prawn

580

Seasonal Mushroom, Chili Paste
& Coconut Milk

ต้มยำกุ้งน้ำข้น

เสิร์ฟพร้อมเห็ดตามฤดูกาล

Tom Yum Sea Bass

450

with Herbs, Farmed Mushroom, Holy Basil and Roasted Dried Chili

ต้มยำปลาバス

เสิร์ฟพร้อมสมุนไพร เห็ดสดจากฟาร์ม กะเพรา และพริกแห้งคั่ว



CHEF'S RECOMMENDATION



VEGETARIAN



LOCAL FARM



SPICY

All prices are Baht NET.

ราคาทุกรายการเป็นราคากลาง

DESSERTS



Vanilla Panna Cotta

วาบีลลาพาโนน่าคอตต้า

Vanilla Panna Cotta

300

Black Berry Compote

วาบีลลาพาโนน่าคอตต้า

ເລີ່ມພຸດໝູ້ປົກແບວຣີ

Orange Polenta Cake

330

Orange Blossom Mascarpone Cream & Blueberry

ເຊົ້າກົໂພເລັນຕ້າສັນ

ເຄື່ອນນາສຄາຣີປົບດອກສັນ ແລະບລຸເບວຣີ

 CHEF'S RECOMMENDATION

 VEGETARIAN

 LOCAL FARM

 SPICY

DESSERTS



Tiramisu

Amaretto & Amarena Cherry

330

กีรามิสุ

อมาเรตโต้และเชอร์รี่ในเบรลโล่
มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์



Caramel Flan

Stew Pineapple
with Laen Kha Pineapple Liquor

300

カラメルカステード

เสิร์ฟพร้อมสับปะรดตุ่นเหล้าและน้ำ



Seasonal Fruit Platter

Served with Chili Lime Salt

300

ผลไม้ตามฤดูกาล

เสิร์ฟพร้อมพริกเกลือ



Ice Cream Scoop

Ice Cream option is available

120

ไอศกรีม (1 สกู๊ป)

กรุณาเลือกรสชาติไอศกรีม

Strawberry Sherbet
Vanilla Bean
Chocolate Brownie

ไอศกรีม สตรอเบอร์รี่ เชอเบต
ไอศกรีม วานิลลา
ไอศกรีม ช็อคโกแลตบราวนี่



CHEF'S RECOMMENDATION



VEGETARIAN



LOCAL FARM



SPICY



KID'S PLAY GROUND Little Explorers' Menu

I DON'T CARE

Spaghetti with Stew Meat Ball in Tomato Sauce
สปาเก็ตตี้ เสิร์ฟพร้อมมีกบอบลซอสมะเขือเทศ

230

I DON'T KNOW

Italian Sausage with Mash Potato and Natural Gravy
ไส้กรอกอิตาเลียน เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบดและซอสเกรวี่

220

I DON'T WANT

Mini Beef Burger and Fries
มินิเบอร์เกอร์เนื้อ เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด

220

I AM NOT HUNGRY

2 Slices of Pancake with Nutella & Banana
แพนเค้ก เสิร์ฟพร้อมบูเกลล่าและกล้วย

190

WHATEVER

Egg Sandwich with Fries
แซนด์วิชไข่ เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด

190

I WANT, I WANT

Strawberry Sherbet Ice Cream
Vanilla Bean Ice Cream
Chocolate Brownie Ice Cream

ไอศครีม สตรอเบอร์รี่ เชอเบต
ไอศครีม วานิลลา
ไอศครีม ช็อกโกแลตบราวนี่

120



CHEF'S RECOMMENDATION

VEGETARIAN

LOCAL FARM

SPICY