



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.

Chicken

Free-range and hormone-free chickens from **Nakhon Ratchasima**.

เนื้อไก่จากฟาร์มเลี้ยงระบบเปิดปราศจากการเร่งฮอร์โมนจาก**นครราชสีมา**

Pork

Our Italian traditional cold cut is made with hormone-free pork from **Nakhon Ratchasima Province** by an expert charcutier.

โคลด์คัทสไตลอิตาเลียนแท้ดั้งเดิม โดยผู้เชี่ยวชาญในการด้านคัตสรรเนื้อหมู ที่ได้รับมาตรฐานปลอดสารเร่งเนื้อแดง ทำให้เนื้อหมูมีคุณภาพที่โดดเด่นจาก**จังหวัดนครราชสีมา**

Cheeses

Our premium and richest cheeses, both delicious and visually appealing, including Burrata, Stracciatella, and Scamorza, are made by a skilled fromager with over 20 years of experience using only high-quality milk from **Royal Initiative Projects**.

ชีสระดับพรีเมียมและมีความเข้มข้นของครีมสูง ไม่ว่าจะเป็นชีสนูรอตต้า ชีสสตรัคคาเทลล่า และ ชีสสคามอร์ซา จากผู้ผลิตที่มีประสบการณ์ในการทำชีสตั้งแต่ปี ค.ศ. 2000 ด้วยนมโคแท้ **คุณภาพสูงจากโครงการพระราชดำริ**

Beef

Authentic Thai Charolais Beef naturally raised and fed from **Pon Yang Kham, Sakon Nakhon Province**.

โคเนื้อพันธุ์ชาร์โรเลส์ ที่ได้รับการเลี้ยงดูตามมาตรฐาน และอาหารสูตรพิเศษจากธัญพืช ปลอดสารเคมีเพื่อเร่งการเจริญเติบโต จาก**หมู่บ้านโพนยางคำ จังหวัดสกลนคร**

Vegetables

We proudly offer fresh, organic-certified vegetables from local farms around Khon Kaen, such as Sum Sung Farm and Plook Por Suk Community Farms, ensuring quality, sustainability, and rich nutrients in every bite.

เราภูมิใจนำเสนอผักสดจากฟาร์มออร์แกนิกในท้องถิ่นรอบขอนแก่น เช่น ซัมซุงฟาร์ม และฟาร์มชุมชนปลูกเพาะสุข มั่นใจในคุณภาพ ความยั่งยืน และคุณค่าทางโภชนาการในทุกคำ

Rice

At Seasons 27, we specifically select "**Thung Kula Rong-Hai**" Jasmine Rice, which is produced in a vast open area in the center of Northeast Thailand, in the provinces of **Roi-et, Mahasarakham, Surin, Yasothon and Sisaket**. Thung Kula Rong-Hai is also widely renowned for its floral aroma, soft texture, and superior quality compared to other jasmine rice varieties.

ห้องอาหารซีซั่นส์ 27 เราคัดสรร**ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้** ที่ขึ้นชื่อเรื่องกลิ่นหอม และความนุ่มของเมล็ดข้าว ประกอบกับพื้นที่การเพาะปลูก ทำให้มีคุณภาพแตกต่างจากข้าวหอมมะลิที่ผลิตจากแหล่งอื่นๆ จนเป็นที่ยอมรับทั้งภายใน และนอกประเทศ

Seafood

Seasons 27 serves fresh seafood straight from **Mahachai, Samut Sakon Province**, one of Thailand's biggest fish markets where you can find tons of freshly caught fish and seafood including seabass, grouper, and Indian halibut.

แหล่งรวมของทะเลสดที่ใหญ่ที่สุดแห่งหนึ่งของประเทศไทย ซึ่งคุณจะได้พบกับปลาและอาหารทะเลแสนอร่อยมากมาย เราจัดส่งเสิร์ฟสดจาก**ตลาดมหาชัย จังหวัดสมุทรสาคร** ถึง ห้องอาหารซีซั่นส์ 27

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

ชาร์คูเทอริ

1,000

Charcuterie with Wine

ชาร์คูเทอริ พร้อมไวน์

3,500

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

โคปปา ดี ปาร์มา ซาลามิ นาโปลี เบรซาโอล่า เนื้อวัว มอร์ทาเดลล่าแฮม
บรีชีสชะโลมใจ ชีสกึ่งแข็งพนมเย็น ชีสสมุนไพรเจลิยว
เลิร์ฟพร้อม ขนมะยม มะกอก และแตงกวาดอง

Highlighted Beverage

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

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.

โคลด์คัทพรีเมียมจากอิตาลี

เรานำเสนอ Prosciutto, Salami และ Ham ซึ่งเป็นโคลด์คัทระดับพรีเมียมที่ได้รับมาตรฐาน DOP ผลิตด้วยความพิถีพิถันจากวัตถุดิบธรรมชาติ 100% ผ่านกระบวนการบ่มที่ยาวนาน และใช้เกลือในปริมาณน้อยที่สุดในกระบวนการบ่มและถนอมอาหาร



Italian Salami & Ham

Served with Carasau Crispy Bread and Assorted Olives

ซาลามิและแฮมอิตาลีเลียน

เสิร์ฟพร้อมขนมปังกรอบคาราซาและมะกอกหลากชนิด

Salame Milano 50 Grams	350
ซาลามิ มิลาโน 50 กรัม	
Salame Napoli 50 Grams	350
ซาลามิ นาโปลี 50 กรัม	
Mortadella Ham Classic 50 Grams	380
มอร์ตาดেলাแฮมคลาสสิก 50 กรัม	

Italian Cold Cuts

Served with Carasau Crispy Bread and Assorted Olives

โคลด์คัทอิตาลีเลียน

เสิร์ฟพร้อมขนมปังกรอบคาราซาและมะกอกหลากชนิด

Parma Ham 18 Months PDO, Produced in Langhirano, Parma , 30 Grams	390
พาร์มาแฮมบ่มนานกว่า 18 เดือน, ผลิตที่เมือง แลงฮิราโน, ปาร์มาจากประเทศ อิตาลี 30 กรัม	
Coppa Di Parma, 30 Grams	350
โคปปา ดี ปาร์มา 30 กรัม	
Bresaola Cured Beef , 30 Grams	390
เบรซาโอล่าเนื้อวัวหมัก 30 กรัม	

OLMEDA ORIGENES Spanish Dried Sausage

ไส้กรอกแห้งสเปนโอลเมดาออริเกเน

Made with the Finest Pork Belly From Barcelona, Osona, Cured & Dry Aged for Long Maturation Free From Additives & Preservatives, Served with Carasau Crispy Bread and Assorted Olives

ผลิตจากเนื้อหมูส่วนท้องคุณภาพสูงจากบาร์เซโลนา, โอซานา ผ่านกระบวนการบ่มให้แห้งอย่างยาวนาน ปราศจากสารเติมแต่ง และวัตถุกันเสียเสิร์ฟพร้อมขนมปังกรอบคาราซาและมะกอกหลากชนิด

Salame Strolghino Di Culatello, 30 Gram	330
ซาลามิสโตรลกินโน ดี คูลาเทลโล 30 กรัม	
Chorizo Del Pueblo Fort, 30 Gram	350
ปอริโซโซ เดล ปูเอโบล 30 กรัม	
Fuet Catalan, 30 Gram	420
ฟูเอต คาทาลัน 30 กรัม	

SELECT MINIMUM 5 ITEMS
on wines by the bottle

ส่วนลด
15%
Discount

เลือกเมนูขั้นต่ำ 5 รายการ
สำหรับไวน์แบบขวด

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

ชีสโฮมเมดทำจากนมวัว 100% จากจังหวัดนครปฐม ภาคกลางของประเทศไทย โดยใช้วิธีการทำชีสแบบยุโรปดั้งเดิม เพื่อให้ได้ประสบการณ์กับชีสไทยอันยอดเยี่ยม

Chalomjai Brie Cheese 75 Grams	300	Caillou Herbs Cheese 75 Grams	300
ชะโลมไจบริชีส 75 กรัม		ชีสสมุนไพรเฮลียู 75 กรัม	
Phanom Yen Semi Hard Cheese 50 Grams	330	Bua Chompoo, Raclette Style Cheese 50 Grams with Potato & Cornichon	390
พนมเย็นชีสกึ่งแข็ง 50 กรัม		บัวชมพู่ ชีสราเคิลต์สไตล์ 50 กรัม	
		เสิร์ฟพร้อม มันฝรั่งและแตงกวาดอง	

STARTER



Smoked Salmon 🍷 820

Served with Horseradish Cream, Dill Potato & French Beans

แซลมอนรมควัน
เสิร์ฟพร้อมครีมฮอร์สแรดิช สลัดมันฝรั่ง และถั่วแขกฝรั่ง



Beet Root Caprese 580

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

สลัดชีสมอสซาเรลล่า
เสิร์ฟพร้อม บัทรูท มะเขือเทศ น้ำส้มบัลซามิก และน้ำมันมะกอก



Witlof Salad 🍷🌿 490

Endive, Fennel, Apple, Pine Nut & Orange Dressing

สลัดวิทลอฟ
ผักอ็องติฟ ผักชีฝรั่ง แอปเปิ้ล ถั่วไพน์นัท และน้ำสลัดส้ม



Roast Beef 'Tonnato' 🍷 580

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

เนื้อย่าง 'ทอนนาโต้'
เสิร์ฟพร้อมชีสกรานา ปาดานो ผักชีฝรั่ง เคเปอร์เบอร์รี่ และครีมทูน่า

Dino Caesar 420

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

ไดโนซาร์สลัด
เคล ผักกาดหอม เบคอนย่าง ไข่ดาวน้ำ ชีสกรานา ปาดานอ และเนยกระเทียมครุตองซ์

Italian Mixed Salad 🌿 420

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

สลัดผักอิตาเลียน
บัทรูท มันฝรั่ง ถั่วแขก มะเขือเทศ แดงกวา และน้ำสลัดบัลซามิก

SOUP

Mushroom Soup 330

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

ซูปเห็ด
เสิร์ฟพร้อมทรัฟเฟิลดำ ฟองนมทรัฟเฟิล และเห็ดแชมปิญองสไลด์

Pumpkin Soup 330

Served with Pistachio Milk Foam & Pumpkin Chips

ซูปฟักทอง
เสิร์ฟพร้อมฟองนมพิสตาชิโอ และฟักทองอบกรอบ

CLASSIC PASTA

คลาสสิกพาสต้า

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

พาสต้าแบ่งดูมี: สปาเกตตี้ ลิงกวินี ริกาโทนี & โอเรคคิเอตเต



Bolognese

👨‍🍳

480

Ground Beef, Italian Sausage, Tomato, Cheese Curd & Pecorino

Spaghetti & Rigatoni Recommended

พาสต้าโบโลเนส

เนื้อบด ไส้กรอกอิตาเลียน มะเขือเทศ ชีสเคิร์ด และชีสเพคอริน



Puttanesca Parmigiana

480

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

Orecchiette Recommended

พาสต้าพุททาเนสซ่า

มะกอก เคเปอร์เบอรี่ แอนโชวี มะเขือเทศ พริกแห้ง ออริกาโน มอสซาเรลล่าชีส

Agllo Olio

🌶️

380

Olive Oil, Garlic, Anchovy, Chili & Chopped Parsley

Spaghetti Recommended

พาสต้าผัดพริกกระเทียมน้ำมันมะกอก

น้ำมันมะกอก กระเทียม แอนโชวี พริก และพาร์สลีย์สับ

Basil Pesto

450

Italian Basil, Pine Nut, Grana Padano, Shaved Zucchini Salad

Linguine & Orecchiette Recommended

พาสต้าเพสโต้ซอส

ใบโหระพาอิตาเลียน พินัท ชีสกรานา ปาดานโน สลัดซูกินี

Vongole

🌶️

490

Cooked with Garlic, Dried Chili, Anchovy & Parsley

Spaghetti Recommended

พาสต้าหอยตลับ

ปรุงด้วยกระเทียม พริกแห้ง แอนโชวี และพาร์สลีย์

Carbonara

420

Egg Yolk, Grana Padano, Guanciale Bacon, Black Pepper

Spaghetti & Rigatoni Recommended

คาโบนาร์รา

ไข่แดง ชีสกรานา ปาดานโน กวานเซียเล เปคอน พริกไทยดำ

Seafood

🌶️

580

Prawns, Vongole, Scallops, Black Mussels, in Tomato Sauce

Linguine & Orecchiette Recommended

พาสต้าซีฟู้ด

กุ้ง หอยตลับ หอยเชลล์ หอยแมลงภู่ดำ ในซอสมะเขือเทศ

Amatriciana La Pecorino

480

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

Rigatoni Recommended

พาสต้าอามาตริชานา

กระเทียม หัวหอม เปคอน มะกอก มะเขือเทศ และชีสเพคอริน

SPECIALTY PASTA

RISOTTO

Risotto Curcuma 🍳

Braised Beef Ribs, Red Wine Jus

ริซอตโต้ ซีโครงตุ๋น

ริซอตโต้ขมิ้น ซีโครงวัวตุ๋นไวน์แดง

950

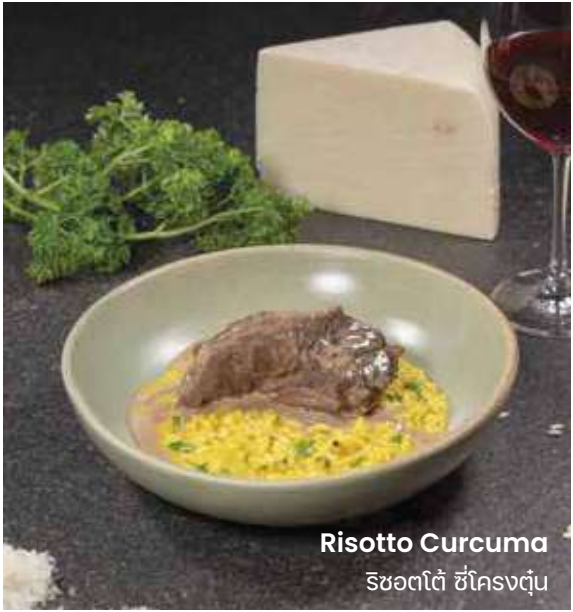
Risotto Calabria 🍳🌶️

Nduja Sausage,
Paprika Octopus Tentacle,
Whipped Ricotta

ริซอตโต้ คาราเบรีย

ไส้กรอกอันดูจา ปลาหมึกพริกปาปริก้า
และวิบชีสริคอตต้า

1,050



Risotto Curcuma
ริซอตโต้ ซีโครงตุ๋น

LASAGNE

Lasagna Romana

Ground Beef, Pork Sausage Ragout
& Grated Pecorino Cheese

ลาซานญ่าโรมาน่า

เนื้อบด และไส้กรอกอิตาเลียน
เสิร์ฟพร้อมชีสเพโคริโน

580

Spinach & Mushroom Lasagna

Pistachio Pesto Cream,
Grana Padano

ลาซานญ่าผักโขม และเห็ด

ครีมพิสตาชิโอเพสโต้ และชีสกรานาพาดานา

580



Risotto Calabria
ริซอตโต้ คาราเบรีย

RAVIOLO

Crabmeat Ravioli

Burnt Butter Tomato Coulis,
Grana Padano

ราวีโอลี่เนื้อปู

ซอสเนยมะเขือเทศ และชีสกรานาพาดานา

580

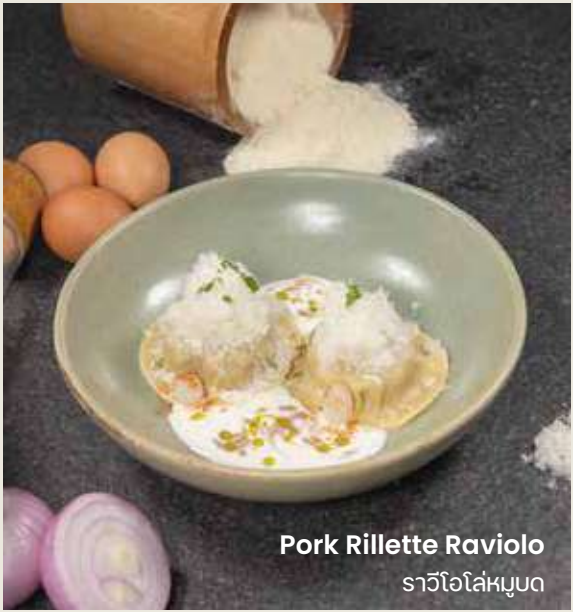
Pork Rilette Raviolo 🍳

Parmesan Fondue & Roast Jus,
Pickled Onion

ราวีโอลี่หมูบด

ฟองดูพาร์มีซาน และซอสเนื้อเสิร์ฟพร้อมหอมดอง

460



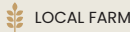
Pork Rilette Raviolo
ราวีโอลี่หมูบด



CHEF'S RECOMMENDATION



VEGETARIAN



LOCAL FARM



SPICY

All prices are Baht NET.
ราคาทุกรายการเป็นราคาสุทธิ

ALL TIME FAVOURITE



Angus Beef Burger

550

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

เบอร์เกอร์เนื้อแองกัส

ชีสเชดด้า, แดงกวาดอง, มะเขือเทศ, หอมแดง และมันฝรั่งทอด



Fish and Chips

520

Beer Batter, Butter Peas, Dill Tartar & Potato Fries

ฟิชแอนด์ชิพ

ปลาชุบเบียร์แบตเตอร์ทอด, กานคูกับถั่วลันเตาเบเยอร์, ซอสดีลาร์ทาร์และมันฝรั่งทอด



Big Aussie Set

400

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

ชุดอาหารเช้าสไตล์ออสซี่

ชุดอาหารเช้าสไตล์ออสซี่ เมนูไข่ (เลือก 2 แบบ) แซลมอนกราฟลักซ์ เบคอนย่าง อะโวคาโด สลัดผัก และขนมปังชาวโดว์จี



CHEF'S RECOMMENDATION



VEGETARIAN



LOCAL FARM



SPICY

STONE BAKED PIZZA พิชซ่า อบเตาหิน

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

พิชซ่าแอนด์เมดที่ปรุงด้วยเทคนิคต้นตำรับเนโปลิตาโน แป้งบางกรอบที่ผ่านการหมักข้ามคืน เพื่อพัฒนารสชาติและเนื้อสัมผัสที่เข้มข้น ที่ซีซั่น 27 เรานำเสนอรสชาติที่แท้จริงของอิตาลีด้วยวัตถุดิบธรรมชาติชั้นเลิศ ทุกพิชซ่าสไลด์ของเรา คือผลงานชิ้นเอก!



Signature Pizza Romana พิชซ่าโรมาน่า ชิกเนเจอร์เมนู

- With Mortadella ham and Whipped Ricotta cheese **420**
หน้าแฮมมอร์ตาดาเดลล่า และริคอตต้าชีส
- With Italian Ham, Nduja Sausage **400**
หน้าอิตาลีแฮม และไส้กรอกเอ็นดูยา
- With Bacon and Zucchini **380**
หน้าเบคอนและซูคินี

Margherita Pizza **450**

- Mozzarella Cheese, Basil & Oregano
- พิชซ่ามาร์เกอริต้า
- มอสซาเรลล่าชีส ใบโหระพา และออริกาโน



Parma Ham Pizza **580**

- Parma Ham & Rocket Leaves
- พิชซ่าพาร์มาแฮม
- และผักร็อกเก็ต



Mortadella Pizza **550**

- Buffalo mozzarella, Pistachio Pesto & Zucchini
- พิชซ่ามอร์ตาดาเดลล่า
- ชีสบัฟฟาโลมอสซาเรลล่า
- พิสตาชิโอเพสโตและซูคินี



Diavola Pizza **500**

- Spicy Pepperoni Salami, Scarmorze Cheese & Red Onion
- พิชซ่าดีอาโวล่า
- ซาลามีเผ็ด ชีสคามอร์เซ และหัวหอมแดง



Salsiccia Pizza **550**

- Italian Sausage, Sliced Swiss Mushroom & Taleggio Cheese
- พิชซ่าซัลซิกเซีย
- พิชซ่าไส้กรอกอิตาลีแฮม
- เห็ดแชมปิญองสไลซ์ และชีสทาเลจโจ



Fruitti de Mare Pizza **580**

- Seafood, Mixed Olives & Nduja Sausage
- พิชซ่าซีฟู้ด
- มะกอกรวม และไส้กรอกเอ็นดูจา



Stagioni Pizza **580**

- Artichoke, Mushroom, Cooked Ham & Olives
- พิชซ่าสตาจิโอนี
- อาร์ติโชค เห็ด แฮม และมะกอก

MAIN COURSE

POULTRY & PORK



Gammon Duck 🍴 **950**
Fine Green Beans, Truffle Mash, Onion Gravy

เบ็ดแกมมอน
ทานคู่กับถั่วแขก มันบดทรัฟเฟิล และซอสเกรวี่หัวหอม



Diane Pork Chop 🍴 **950**
Potato Fries & Brandy Mushroom Sauce

พอร์คชอป
ทานคู่กับมันฝรั่งทอด และซอสบรันดี้เห็ด

Chicken Milanese 🌶️ **820**
Pomodoro Pelati, Mozzarella Cheese, Rosemary Chili Oil

ไก้ทอดมิลานเซ่
เสิร์ฟคู่กับมะเขือเทศเชอร์รี่ มอสซาเรลล่าชีส และซอสเผ็ดโรสแมรี่

Salsiccia **690**
Italian Sausage, Cream Polenta, Pearl Onion Gravy

ซัลซิกเซีย
ใส่กรอกอิตาเลียน ทานคู่กับครีมโพลenta และเกรวี่หัวหอม

FISH

Pan – Fried Sea Bass **820**
Citrus Fish Cream, Cannellini Beans & Peas

ปลาทะเลทอด
เสิร์ฟพร้อมซอสครีมปลาซีทรัส ถั่วแคนเนลลินี และถั่วลันเตา

Grouper Meuniere 🍴 **950**
Taggiasche Olives, Fine Green Beans & Lemon

ปลาเก๋าเมอเนียร์
มะกอกพันธุ์ทาจัสกา ถั่วแขกฝรั่ง เสิร์ฟพร้อมเลมอน

MAIN COURSE

RED MEAT

Braised Lamb Shank
ขาแกะตุ๋น



Braised Lamb Shank 🍽️
Couscous & Caponata

ขาแกะตุ๋น
เสิร์ฟพร้อมคูสคูส และคาโปนาตา

1,050

Daily Roast 'Tailgate de Boeuf'
เนื้อย่างประจำวัน



Daily Roast 'Tailgate de Boeuf' 🍽️ 1,200
Seasonal Vegetables,
& Worcestershire Gravy

เนื้อย่างประจำวัน
เสิร์ฟพร้อมผักตามฤดูกาล และซอสวอร์เชสเตอร์เกรวี่

300 Grams Sirloin Steak 1,300
Fine Green Beans, Green Peppercorn Sauce,
Potato Fries

สเต็กเนื้อสันนอก
ทานคู่กับถั่วงอก มันฝรั่งทอด และซอสพริกไทย

🍽️ CHEF'S RECOMMENDATION

🌿 VEGETARIAN

🌾 LOCAL FARM

🌶️ SPICY

All prices are Baht NET.
ราคาทุกรายการเป็นราคาสุทธิ

LOCAL FARM TO TABLE



Deep-Fried Chicken Wing   **350**
Coated with Tom Yum Syrup
ปีกไก่ทอด
ปีกไก่ทอดกรอบเคลือบซอสต้มยำ



Grilled Pork Satay  **420**
Grilled Pork Satay with Toast Bread, Achar & Peanut Sauce
สะเต๊ะหมูย่าง
เสิร์ฟพร้อมขนมปังปิ้ง อचारด์ และซอสถั่วลิสง



Grilled Calamari    **450**
& Green Mango Salad
Red onion, Blue berry, Chilli and Dry Shrimp
ยำมะม่วงหมึกย่าง
หอมแดง บลูเบอร์รี่ พริกสด และกุ้งแห้ง




Deep - Fried Fermented   **450**
Pork Soft Ribs
with Crispy Fried Garlic, Served with Kimchi
แฮมซี่โครงหมักทอด
กระเทียมเจียว เสิร์ฟพร้อมกิมจิ



Grilled Pork Jowls   **490**
Served with Kimchi & Smoked Chili Sauce
ย่างคอหมูย่าง กับน้ำจิ้มแจ่ว
เสิร์ฟคู่กับกิมจิ



Fried Prawn Donut  **550**
with Passion Fruit & Plum Sauce
ทอดมันกุ้ง
เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มบ๊วยเสาวรส



CHEF'S RECOMMENDATION



VEGETARIAN



LOCAL FARM



SPICY

LOCAL DELIGHT



Rad Nah Noodle 🍽️🌿 **450**
Choice of Seafood or Pork Cooked with Hong Kong Kale, Thick Gravy

ราดหน้า
สามารถเลือกเป็น ซีฟู้ดหรือหมูหมักนุ่ม ผัดกับคะน้าฮ่องกงในซอสเข้มข้น



Ad Lib Chicken Rice 🌿 **450**
Warm Bean Sprout Salad & 3 Special Sauce

ข้าวมันไก่แอดลิบ
เสิร์ฟพร้อมสลัดถั่วงอก และซอสสูตรพิเศษ 3 ชนิด



Blue Crab Curry with betel Leaves 🌿🌶️ **800**
Served with Rice Noodle

แกงปูใบชะพลู
เสิร์ฟพร้อมเส้นหมี่



Signature Thai Boat Noodle 🍽️🌿🌶️ **450**
Pork Belly ChaShu & Bloody Chili Sauce

ก๋วยเตี๋ยวเรือน้ำตกลีไทย
เสิร์ฟพร้อมชาชูหมูสามชั้น



Crab Meat Fried Rice **690**
with Crab Meat Omelet, Curry Powder & Warm Bean Sprout Salad

ข้าวผัดปูผงกะหรี่
เสิร์ฟพร้อมไข่เจียวปู และสลัดถั่วงอก



Phad Kaprao 🌿🌶️
with Garlic, Chili & Holy Basil, Served with Jasmine Rice & Fried Egg

ผัดกะเพรา
กระเทียม พริก และกะเพรา
เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิและไข่ดาว

Pork	หมู	450
Beef Striploin	เนื้อสันนอก	580
Seafood	ทะเล	580

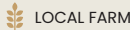
Fried Hokkien Noodle 🍽️🌿 **490**
Fresh Prawns, Crabmeat & Calamari, Served with Chili Sambal

ผัดหมี่อกเกี๋ยน
กุ้งสด เนื้อปู และปลาหมึก
เสิร์ฟพร้อมซอสพริกซัมบัล

Green Curry 🌿🌶️
Thai Basil, Palm Heart, Round Eggplant & Steamed Jasmine Rice

แกงเขียวหวาน
โหระพาไทย ยอดมะพร้าว มะเขือเปราะ และข้าวหอมมะลิ

Beef Striploin	เนื้อสันนอก	580
Seafood	ทะเล	580



All prices are Baht NET.
ราคาทุกรายการเป็นราคาสุทธิ

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

ต้มยำปลากระพง
เสิร์ฟพร้อมสมุนไพร เห็ดสดจากฟาร์ม กระเพรา และพริกแห้งคั่ว

 CHEF'S RECOMMENDATION  VEGETARIAN  LOCAL FARM  SPICY

All prices are Baht NET.
ราคาทุกรายการเป็นราคาสุทธิ

DESSERTS



Vanilla Panna Cotta
วานิลลาพานาคอตต้า

Vanilla Panna Cotta

Black Berry Compote

วานิลลาพานาคอตต้า

เสิร์ฟคู่กับซอสแบล็กเบอร์รี่

300


Orange Polenta Cake


Orange Blossom Mascarpone Cream & Blueberry


เค้กโพลენტ้าส้ม


ครีมมาสคาร์โปเนดอกส้ม และบลูเบอร์รี่

330

 CHEF'S RECOMMENDATION

 VEGETARIAN

 LOCAL FARM

 SPICY

All prices are Baht NET.
ราคาทุกรายการเป็นราคาสุทธิ

DESSERTS



Tiramisu 330
Amaretto & Amarena Cherry

ทiramisu
อมาเร็ตโต้และเชอร์รี่โมเรลโล่
มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์



Caramel Flan 300
Stew Pineapple
with Laen Kha Pineapple Liquor

คาราเมลคัสตาร์ด
เสิร์ฟพร้อมสับปะรดตุ๋นเหล้าแลนคา



Seasonal Fruit Platter 300
Served with Chili Lime Salt

ผลไม้ตามฤดูกาล
เสิร์ฟพร้อมพริกเกลือ



Ice Cream Scoop 120
Ice Cream option is available

ไอศกรีม (1 สกู๊ป)
กรุณาเลือกรสชาติไอศกรีม

Strawberry Sherbet	ไอศกรีม สตรอเบอร์รี่ เชอเบต
Vanilla Bean	ไอศกรีม วานิลลา
Chocolate Brownie	ไอศกรีม ช็อกโกแลตบราวนี่



KID'S PLAY GROUND Little Explorers' Menu

I DON'T CARE

Spaghetti with Stew Meat Ball in Tomato Sauce

สปาเก็ตตี้ เสริฟพร้อมมีทบอลซอสมะเขือเทศ

230

I DON'T KNOW

Italian Sausage with Mash Potato and Natural Gravy

ไส้กรอกอิตาลีเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบดและซอสเกรวี่

220

I DON'T WANT

Mini Beef Burger and Fries

มินิเบอร์เกอร์เนื้อ เสริฟพร้อมมันฝรั่งทอด

220

I AM NOT HUNGRY

2 Slices of Pancake with Nutella & Banana

แพนเค้ก เสริฟพร้อมนูเทลล่าและกล้วย

190

WHATEVER

Egg Sandwich with Fries

แซนด์วิชไข่ เสริฟพร้อมมันฝรั่งทอด

190

I WANT, I WANT

Strawberry Sherbet Ice Cream

Vanilla Bean Ice Cream

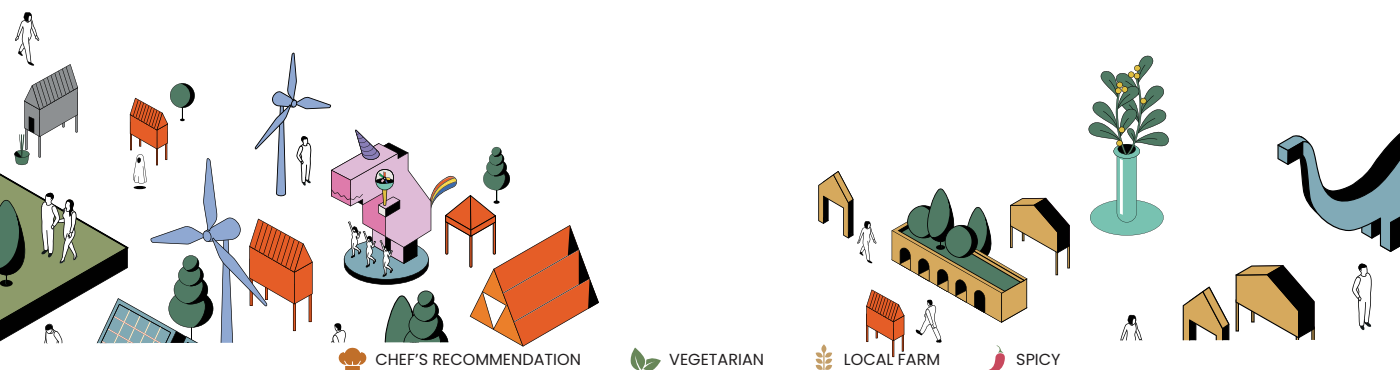
Chocolate Brownie Ice Cream

ไอศกรีม สตรอเบอร์รี่ เชอเบต

ไอศกรีม วานิลลา

ไอศกรีม ช็อกโกแลตบราวนี่

120



CHEF'S RECOMMENDATION



VEGETARIAN



LOCAL FARM



SPICY