

SET New Seasons, New Delights at Seasons 27
ฤดูกาลใหม่ ความอร่อยใหม่

LUNCH



MENU ITEM :	A 3-course set
TIME/PRICE	Lunch 599 ฿ ⁺ Baht
INCLUDE	Food only

A 3-course set LUNCH | 599⁺⁺ Baht

Select One
STARTER



Dino kale caesar

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

ไดโนชีซ่าสลัด

เคล ผักกาดหอม เมค่อนย่าง ไข่ดาวน้ำ
ชีสกรานา ปาดานโน่ และขนมปังกรุตง



Mushroom Soup

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

ซูปเห็ด

เสิร์ฟพร้อมทรัฟเฟิลดำ ฟองนมทรัฟเฟิล
และเห็ดแชมปิญองสไลด์



OR

Select One

MAIN COURSE



Pan - Fried Sea Bass

Citrus Fish Cream,
Cannellini Beans & Peas

ปลาทะเลทอด

เสิร์ฟพร้อมซอสครีมปลาซีตรัส
ถั่วแคนเนลลินี และถั่วลันเตา



chicken milanese

Pomodoro Pelati,
Mozzarella Cheese,
Rosemary Chili Oil

ไก่ทอดมิลานเนเซ่

เสิร์ฟคู่กับมะเขือเทศเซอร์รี่
มอสซาเรลล่าชีส และซอสเผ็ดโรสแมรี่

OR



Seafood Pasta

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

Linguine & Orecchiette
Recommended

พาสต้าซีฟู้ด

กุ้ง หอยตลับ หอยเชลล์ หอยแมลงภู่ดำ
ในซอสมะเขือเทศ

OR

Select One

DESSERT



orange Polenta cake

Orange Blossom
Mascarpone Cream
& Blueberry

เค้กโพลენტาล้าง

ครีมมาสคาร์โปเนดอกส้ม
และบลูเบอร์รี่

OR

seasonal Fruit Platter

Served with
Chili Lime Salt

ผลไม้ตามฤดูกาล

เสิร์ฟพร้อมพริกเกลือ



All prices are in Thai Baht and subject to 7% Vat & 10% service charge.

ราคาอาหารที่ระบุเป็นมูลค่าเงินบาท ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% และค่าบริการ 10%

SET

New Seasons, New Delights at Seasons 27
ฤดูกาลใหม่ ความอร่อยใหม่

Dinner



MENU ITEM :	A 3-course set
TIME/PRICE	Dinner 699 [฿] Baht
INCLUDE	coffee / tea / soft drink

A 3-course set Dinner

699⁺⁺ Baht

Select One STARTER



Italian mixed salad

Mesclun Mix, Rocket Leaf, Potato, Green Beans, Tomatoes & Cucumber, Balsamic Vinaigrette

สลัดผักอิตาเลียน

ผักมิกซ์ ผักร็อกเก็ต มันฝรั่ง ถั่วแขก มะเขือเทศ แตงกวา และน้ำสลัดบัลซามิก

OR Roast Beef 'Tonnato'

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

เนื้อย่าง 'ทอนนาโต้'

เสิร์ฟพร้อมชีสกรานาปา ฟาดาโน ผักชีฝรั่ง เคเปอร์เมอริ และครีมทูน่า



OR Pumpkin Soup

Served with Pistachio Milk Foam & Pumpkin Chips

ซूपฟักทอง

เสิร์ฟพร้อมฟองนมพิสตาชิโอ และฟักทองอบกรอบ

Select One MAIN COURSE



Seafood Pasta

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

Linguine & Orecchiette Recommended

พาสต้าซีฟู้ด

กุ้ง หอยตลับ หอยเชลล์ หอยแมลงภู่ดำ ในซอสมะเขือเทศ



Grouper meuniere

Taggiasche Olives, Fine Green Beans & Lemon

ปลาเก๋าเมอเนียร์

มะกอกพินุรีจิวจิสกา ถั่วแขกฝรั่ง เสิร์ฟพร้อมเลมอน



Daily Roast 'Tailgate de Boeuf'

Seasonal Vegetables, & Worcestershire Gravy

เนื้อย่างประจำวัน

เสิร์ฟพร้อมผักตามฤดูกาล และซอสวอร์เชสเตอร์เกรวี

Select One

DESSERT



orange Polenta cake

Orange Blossom Mascarpone Cream & Blueberry

เค้กโพลენტ้าส้ม

ครีมมาสคาร์โปเนดอกส้ม และบลูเบอร์รี่



OR



Seasonal Fruit Platter

Served with Chili Lime Salt

ผลไม้ตามฤดูกาล

เสิร์ฟพร้อมพริกเกลือ



Include Coffee or Tea or Soft Drink

All prices are in Thai Baht and subject to 7% Vat & 10% service charge.

ราคาอาหารที่ระบุเป็นมูลค่าเงินบาท ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% และค่าบริการ 10%



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.

โคลด์คัทสไตล์อิตาลีแสนอร่อยทำขึ้นโดยผู้เชี่ยวชาญในทางด้านคัตเนื้อหมูที่ได้รับมาตรฐาน ปราศสารเร่งเนื้อแดง ทำให้เนื้อหมูกำลังภาพที่โดดเด่นจาก**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 ไม่ว่าจะเป็นชีสมูราตา ชีสสตรัคคาเทลล่า และ ชีสสคามอริซา จากผู้ผลิตที่มีประสบการณ์ในการทำชีสตั้งแต่ปี ค.ศ. 2000 ด้วยนมโคแท้คุณภาพสูงจากโครงการพระราชดำริ

Beef

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

โคเนื้อพันธุ์ชาร์โรเลส์ ที่ได้รับการเลี้ยงดูตามมาตรฐาน และอาหารสูตรพิเศษจากรัฐพิชัย ปราศสารเคมีเพื่อเร่งการเจริญเติบโต จาก**หมู่บ้านโปนยางคำ 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 มั่นใจในคุณภาพความยั่งยืน 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.

ห้องอาหารซีซั่น 27 เราคัดสรร**ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้** ที่ขึ้นชื่อเรื่องกลิ่นหอม และความนุ่มของเมล็ดข้าว ประกอบด้วยพื้นที่การเพาะปลูก 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 ห้องอาหารซีซั่น 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.

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 300

ซาลามิ มิลาโน 50 กรัม

Salame Napoli 50 Grams 300

ซาลามิ นาโปลี 50 กรัม

Mortadella Ham Classic 50 Grams 320

มอร์ตาดิลาคลาสสิก 50 กรัม

Italian Cold Cuts

Served with Carasau Crispy Bread and Assorted Olives

โคลด์คัทอิตาลีเลียน

เสิร์ฟพร้อมขนมปังกรอบคาราซาและมะกอกหลากชนิด

Parma Ham 18 Months PDO, 330

Produced in Langhirano, Parma, 30 Grams

พาร์มาแฮมบ่มนานกว่า 18 เดือน, ผลิตที่เมือง แลงฮิราโน, พาร์มาจากประเทศ อิตาลี 30 กรัม

Coppa Di Parma, 30 Grams 300

โคปปา ดี พาร์มา 30 กรัม

Bresaola Cured Beef, 30 Grams 330

เบรซอลาเนื้อวัวแห้ง 30 กรัม

OLMEDA ORIGENES Spanish Dried Sausage, 100 Gram Per Serving

ไส้กรอกแห้งสเปนโอลเมดาออริเกเนส (100 กรัม ต่อเสิร์ฟ)

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, โอซาบา ผ่านกระบวนการบ่มให้แห้งอย่างยาวนาน ปราศจากสารเติมแต่ง และวัตถุกันเสียเสิร์ฟพร้อมขนมปังกรอบคาราซาและมะกอกหลากชนิด

Salame Strolghino Di Culatello, 280

30 Gram

ซาลามิสโตรลกินโน ดี คูลาเทลโล 30 กรัม

Chorizo Del Pueblo Fort, 30 Gram 300

ปอริซิโซ เดล ปูเอโบล 30 กรัม

Fuet Catalan, 30 Gram 360

ฟูเอต คาตาลัน 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 250

ชะโลมจายบรีชีส 75 กรัม

Phanom Yen Semi Hard Cheese 50 Grams 280

พนมเย็นชีสกึ่งแข็ง 50 กรัม

Caillou Herbs Cheese 75 Grams 250

ชีสสมุนไพรเฮลิอู 75 กรัม

Bua Chompoo, Raclette Style Cheese 330

50 Grams with Potato & Cornichon

บัวชมพู่ ชีสราเคิลีตส์สไตล์ 50 กรัม

เสิร์ฟพร้อม มันฝรั่งและแตงกวาดอง

STARTER



Smoked Salmon 🍷

690

Served with Horseradish Cream, Dill Potato & French Beans

แซลมอนรมควัน

เสิร์ฟพร้อมครีมฮอร์สแรดิช สลัดมันฝรั่ง และถั่วแขกฝรั่ง



Beet Root Caprese

490

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

สลัดชีสมอสซาเรลล่า

เสิร์ฟพร้อม บัทรูท มะเขือเทศ น้ำส้มบัลซามิก และน้ำมันมะกอก



Witlof Salad 🍷🌿

420

Endive, Fennel, Apple, Pine Nut & Orange Dressing

สลัดวิทลอฟ

ผักอ็องติฟ ผักชีฝรั่ง แอปเปิ้ล ถั่วไพน์นัท และน้ำสลัดส้ม



Roast Beef 'Tonnato' 🍷

490

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

เนื้อย่าง 'ทอนนาโต้'

เสิร์ฟพร้อมชีสกรานา ปาดานโน่ ผักชีฝรั่ง เคเปอร์เบอรี่ และครีมทูน่า

Dino Caesar

360

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

ไดโนซาร์สลัด

เคล ผักกาดหอม เบคอนย่าง ไข่ดาวน้ำ ชีสกรานา ปาดานโน่ และเนยกระเทียมครุตองซ์

Italian Mixed Salad 🌿

360

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

สลัดผักอิตาเลียน

บัทรูท มันฝรั่ง ถั่วแขก มะเขือเทศ แดงควา และน้ำสลัดบัลซามิก

SOUP

Mushroom Soup

280

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

ซูปเห็ด

เสิร์ฟพร้อมทรัฟเฟิลดำ ฟองนมทรัฟเฟิล และเห็ดแชมปิยองสไลด์

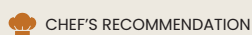
Pumpkin Soup

280

Served with Pistachio Milk Foam & Pumpkin Chips

ซูปฟักทอง

เสิร์ฟพร้อมฟองนมพิสตาชิโอ และฟักทองอบกรอบ



CHEF'S RECOMMENDATION



VEGETARIAN



LOCAL FARM



SPICY

CLASSIC PASTA คลาสสิกพาสต้า

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

พาสต้าแบ่งดูรัม: สมาเกตตี้ ลิงควินี ริกาโทนี & โอเรคคิเอตเต



Bolognese
พาสต้าโบโลเนส



Puttanesca Parmigiana
พาสต้าพุททาเนสกา

Bolognese 🍷

400

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

Spaghetti & Rigatoni Recommended

พาสต้าโบโลเนส

เนื้อบด ไส้กรอกอิตาเลียน มะเขือเทศ ชีสเคิร์ด และชีสเพคอริน

Puttanesca Parmigiana

400

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

Orecchiette Recommended

พาสต้าพุททาเนสกา

มะกอก เคเปอร์แอนโชวี แอนโชวี มะเขือเทศ พริกแห้ง ออริกาโน่ มอสซาเรลล่าชีส

Aglio Olio 🌶️

320

Olive Oil, Garlic, Anchovy, Chili & Chopped Parsley

Spaghetti Recommended

พาสต้าผัดพริกกระเทียมน้ำมันมะกอก

น้ำมันมะกอก กระเทียม แอนโชวี พริก และพาร์สลีย์สับ

Carbonara

360

Egg Yolk, Grana Padano, Guanciale Bacon, Black Pepper

Spaghetti & Rigatoni Recommended

คาโบนาร่า

ไข่แดง ชีสกราน่า พาदानิ ความเคี้ยวเผ็ด เปคอน พริกไทยดำ

Basil Pesto

380

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

Linguine & Orecchiette Recommended

พาสต้าเพสต์โตซอส

ใบโหระพาอิตาเลียน ไพน์นัท ชีสกราน่า พาदानิ สลัดซูคินี

Seafood 🌶️

480

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

Linguine & Orecchiette Recommended

พาสต้าซีฟู้ด

กุ้ง หอยตลับ หอยเชลล์ หอยแมลงภู่ดำ ในซอสมะเขือเทศ

Vongole 🌶️

420

Cooked with Garlic, Dried Chili, Anchovy & Parsley

Spaghetti Recommended

พาสต้าหอยตลับ

ปรุงด้วยกระเทียม พริกแห้ง แอนโชวี และพาร์สลีย์

Amatriciana La Pecorino

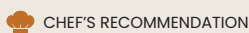
400

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

Rigatoni Recommended

พาสต้าอามาตริชานา

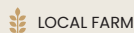
กระเทียม หัวหอม เปคอน มะกอก มะเขือเทศ และชีสเพคอริน



CHEF'S RECOMMENDATION



VEGETARIAN



LOCAL FARM



SPICY

All prices are in Thai Baht and subject to 7% Vat & 10% service charge.
ราคาอาหารที่ระบุเป็นมูลค่าเงินบาท ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% และค่าบริการ 10%

SPECIALTY PASTA

RISOTTO

Risotto Curcuma 👑

Braised Beef Ribs, Red Wine Jus

ริซอตโต้ ซีโครงตุ่น

ริซอตโต้ขมิ้น ซีโครงวัวตุ่นไวน์แดง

790

Risotto Calabria 👑🌶️

Nduja Sausage,
Paprika Octopus Tentacle,
Whipped Ricotta

ริซอตโต้ คาราเบรีย

ไส้กรอกอินดูจา ปลาหมึกพริกปาปริกา
และวิบชีสริคอตต้า

890



Risotto Curcuma
ริซอตโต้ ซีโครงตุ่น

LASAGNE

Lasagna Romana

Ground Beef, Pork Sausage Ragout
& Grated Pecorino Cheese

ลาซานญาโรมาน่า

เนื้อมด และไส้กรอกอิตาเลียน
เสิร์ฟพร้อมชีสเพคอรินอ

490

Spinach & Mushroom Lasagna

Pistachio Pesto Cream,
Grana Padano

ลาซานญาผักโขม และเห็ด

ครีมพิสตาชิโอเพสโต้ และชีสกรานาพาดานอ

490



Risotto Calabria
ริซอตโต้ คาราเบรีย

RAVIOLO

Crabmeat Ravioli

Burnt Butter Tomato Coulis,
Grana Padano

ราวีโอลี่เนื้อปู

ซอสเนยมะเขือเทศ และชีสกรานาพาดานอ

490

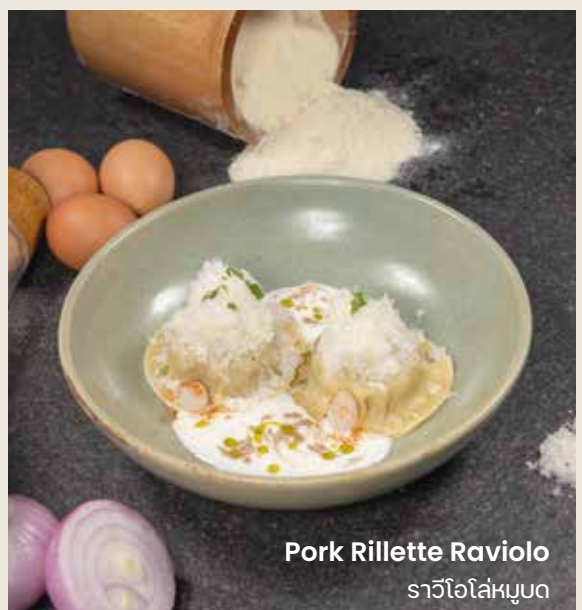
Pork Rilette Raviolo 👑

Parmesan Fondue & Roast Jus,
Pickled Onion

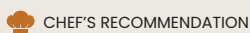
ราวีโอลี่หมูบด

ฟองดูพาร์มีซาน และซอสเนื้อมูบดพร้อมหอมดอง

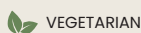
390



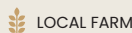
Pork Rilette Raviolo
ราวีโอลี่หมูบด



CHEF'S RECOMMENDATION



VEGETARIAN



LOCAL FARM



SPICY

All prices are in Thai Baht and subject to 7% Vat & 10% service charge.
ราคาอาหารที่ระบุเป็นมูลค่าเงินบาท ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% และค่าบริการ 10%

ALL TIME FAVOURITE



Angus Beef Burger

460

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

เบอร์เกอร์เนื้อแองกัส

ชีสเชดด้า แตนกวาดอง มะเขือเทศ หอมแดง และมันฝรั่งทอด



Fish and Chips

440

Beer Batter, Butter Peas, Dill Tartar & Potato Fries

ฟิชแอนด์ชิพ

ปลาชุบเบียร์แบตเตอร์ทอด ทานคู่กับถั่วลิสงเตาเผา ซอสดีลล์ทาร์ทาร์และมันฝรั่งทอด



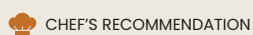
Big Aussie Set

350

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

ชุดอาหารเช้าสไตล์ออสซี่

ชุดอาหารเช้าสไตล์ออสซี่ ไข่ (เลือก 2 แบบ) แซลมอนกราฟลักซ์ เบคอนย่าง อะโวกาโด สลัดผัก และขนมปังชาวโดว์



STONE BAKED PIZZA พิชซ่า 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!

พิซซ่าแอนดเมดที่ปรุงด้วยเทคนิคต้นตำรับเนโปลิตาโน แป้งบางกรอบที่ผ่านการหมักข้ามคืน เพื่อพัฒนารสชาติและเนื้อสัมผัสที่เข้มข้น

ที่ซีซั่น 27 เรานำเสนอรสชาติที่แท้จริงของอิตาลี ด้วยวัตถุดิบธรรมชาติชั้นเลิศ ทุกพิซซ่าสไตล์ของเรา คือผลงานชิ้นเอก!



Margherita Pizza

Mozzarella Cheese, Basil & Oregano

360

พิซซ่ามาร์เกอริต้า

มอสซาเรลล่าชีส ใบโหระพา และออริกาโน่



Parma Ham Pizza 480

Parma Ham & Rocket Leaves

พิซซ่าพาร์มาแฮม

และผักร็อกเก็ต



Mortadella Pizza 🍷 460

Buffalo mozzarella, Pistachio Pesto & Zucchini

พิซซ่ามอร์ตาเดลล่า

ชีสบัฟฟาโลมอสซาเรลล่า พิสตาชิโอเพสโตและซูกินี



Diavola Pizza 🌶️ 420

Spicy Pepperoni Salami, Scamorze Cheese & Red Onion

พิซซ่าดีอาโวล่า

ซาลามีเผ็ด ชีสคามอร์เซ และหัวหอมแดง



Salsiccia Pizza 🍷 460

Italian Sausage, Sliced Swiss Mushroom & Taleggio Cheese

พิซซ่าซัลซิกเซีย

พิซซ่าไส้กรอกอิตาลีเสียน เห็ดแชมปิญองสไลซ์ และชีสทาเลจโจ



Fruitti de Mare Pizza 🌶️ 480

Seafood, Mixed Olives & Nduja Sausage

พิซซ่าซีฟู้ด

มะกอกรวม และไส้กรอกอันดูจา



Stagioni Pizza 480

Artichoke, Mushroom, Cooked Ham & Olives

พิซซ่าสตาโจนี

อาร์ติโชค เห็ด แฮม และมะกอก

👑 CHEF'S RECOMMENDATION

🌿 VEGETARIAN

🌾 LOCAL FARM

🌶️ SPICY

All prices are in Thai Baht and subject to 7% Vat & 10% service charge.
ราคาอาหารที่ระบุเป็นมูลค่าเงินบาท ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% และค่าบริการ 10%

MAIN COURSE

POULTRY & PORK



Gammon Duck
เบ็ดแกมมอน

Gammon Duck 🍷 790
Fine Green Beans, Truffle Mash,
Onion Gravy

เบ็ดแกมมอน
ทานคู่กับถั่วแขก มันบดทรัฟเฟิล
และซอสเกรวี่หัวหอม

Chicken Milanese 🌶️ 690
Pomodoro Pelati, Mozzarella Cheese,
Rosemary Chili Oil

ไก้ทอดมิลานเนเซ่
เสิร์ฟคู่กับมะเขือเทศเชอร์รี่ มอสซาเรลล่าชีส
และซอสเผ็ดโรสแมรี่



Diane Pork Chop
พอร์คชอป

Diane Pork Chop 🍷 790
Potato Fries & Brandy Mushroom Sauce

พอร์คชอป
ทานคู่กับมันฝรั่งทอด และซอสบรันดีเห็ด

Salsiccia 590
Italian Sausage, Cream Polenta,
Pearl Onion Gravy

ซัลซิกเซีย
ไส้กรอกอิตาเลียน ทานคู่กับครีมโพเลนต้า
และเกรวี่หัวหอม

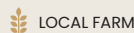
FISH

Pan – Fried Sea Bass 690
Citrus Fish Cream, Cannellini Beans & Peas

ปลาทะเลทอด
เสิร์ฟพร้อมซอสครีมปลาซีดรัส ถั่วแคนเนลลินี
และถั่วลันเตา

Grouper Meuniere 🍷 790
Taggiasche Olives, Fine Green Beans
& Lemon

ปลาเก๋าเมอเนียร์
มะกอกพันธุ์ทาจัสกา ถั่วแขกฝรั่ง
เสิร์ฟพร้อมเลมอน



MAIN COURSE

RED MEAT

Braised Lamb Shank

ขาแกะตุ๋น



Braised Lamb Shank 🍴

Couscous & Caponata

ขาแกะตุ๋น

เสิร์ฟพร้อมคัสคูส และคาโปนาตา

890

Daily Roast 'Tailgate de Boeuf'

เนื้อย่างประจำวัน



Daily Roast 'Tailgate de Boeuf' 🍴

Seasonal Vegetables,
& Worcestershire Gravy

เนื้อย่างประจำวัน

เสิร์ฟพร้อมผักตามฤดูกาล และซอสวอร์เชสเตอร์เกรวี่

990

300 Grams Sirloin Steak

1,100

Fine Green Beans, Green Peppercorn Sauce,
Potato Fries

สเต็กเนื้อสันนอก

ทานคู่กับถั่วงอก มันฝรั่งทอด และซอสพริกไทย

🍴 CHEF'S RECOMMENDATION

🌿 VEGETARIAN

🌾 LOCAL FARM

🌶️ SPICY

All prices are in Thai Baht and subject to 7% Vat & 10% service charge.
ราคาอาหารที่ระบุเป็นมูลค่าเงินบาท ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% และค่าบริการ 10%

LOCAL FARM TO TABLE



Deep-Fried Chicken Wing 300

Coated with Tom Yum Syrup

ปีกไก่ทอด

ปีกไก่ทอดกรอบเคลือบซอสต้มยำ



Grilled Pork Satay 360

Grilled Pork Satay with Toast Bread, Achar & Peanut Sauce

สะเต๊ะหมูย่าง

เสิร์ฟพร้อมขนมปังปิ้ง อাজারด และซอสถั่วลิสง



Grilled Calamari 380

Red onion, Blue berry, Chilli and Dry Shrimp

ยำมะม่วงหมึกย่าง

หอมแดง บลูเบอร์รี่ พริกสด และกุ้งแห้ง



Deep - Fried Fermented Pork Soft Ribs 380

with Crispy Fried Garlic, Served with Kimchi

แฮมซี่โครงหมุกทอด

กระเทียมเจียว เสิร์ฟพร้อมกิมจิ



Grilled Pork Jowls 420

Served with Kimchi & Smoked Chili Sauce

ย่างคอหมูย่าง กับน้ำจิ้มแจ่ว

เสิร์ฟคู่กับกิมจิ




Fried Prawn Donut 460

with Passion Fruit & Plum Sauce

ทอดมันกุ้ง

เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มบิววยเสาวรส

 CHEF'S RECOMMENDATION

 VEGETARIAN

 LOCAL FARM

 SPICY

All prices are in Thai Baht and subject to 7% Vat & 10% service charge.
ราคาอาหารที่ระบุเป็นมูลค่าเงินบาท ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% และค่าบริการ 10%

LOCAL DELIGHT



Rad Nah Noodle 🍴🌿 380

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

ราดหน้า

สามารถเลือกเป็น ซีฟู้ดหรือหมูหมักนุ่ม ผัดกับคะน้าฮ่องกงในซอสเข้มข้น



Signature Thai Boat Noodle 🍴🌿🌶️ 380

Pork Belly ChaShu & Bloody Chili Sauce

ก๋วยเตี๋ยวเรือน้ำตกลีไทย

เสิร์ฟพร้อมชาชูหมูสามชั้น



Ad Lib Chicken Rice 🍴 380

Warm Bean Sprout Salad & 3 Special Sauce

ข้าวมันไก่แอดลิบ

เสิร์ฟพร้อมสลัดถั่วงอก และซอสสูตรพิเศษ 3 ชนิด



Crab Meat Fried Rice 580

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

ข้าวผัดปูผงกะหรี่

เสิร์ฟพร้อมไข่เจียวปู และสลัดถั่วงอก



Blue Crab Curry 🍴🌶️ 680

Served with Rice Noodle

แกงปูใบชะพลู

เสิร์ฟพร้อมเส้นหมี่



Phad Kaprao 🍴🌶️

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

ผัดกะเพรา

กระเทียม พริก และกะเพรา

เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิและไข่ดาว

Pork หมู 380

Beef Striploin เนื้อสันนอก 480

Seafood ทะเล 480

Fried Hokkien Noodle 🍴🌿 420

Fresh Prawns, Crabmeat & Calamari, Served with Chili Sambal

ผัดหมี่อกเกี๋ยน

กุ้งสด เนื้อปู และปลาหมึก

เสิร์ฟพร้อมซอสพริกขี้หนู

Green Curry 🍴🌶️

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

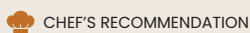
แกงเขียวหวาน

โหระพาไทย ยอดมะพร้าว มะเขือเปราะ

และข้าวหอมมะลิ

Beef Striploin เนื้อสันนอก 480

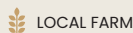
Seafood ทะเล 480



CHEF'S RECOMMENDATION



VEGETARIAN



LOCAL FARM



SPICY

All prices are in Thai Baht and subject to 7% Vat & 10% service charge.
ราคาอาหารที่ระบุเป็นมูลค่าเงินบาท ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% และค่าบริการ 10%

SOUP



Tom Yum Prawn

ต้มยำกุ้งน้ำข้น

Tom Yum Prawn 🍄🌶️

Seasonal Mushroom, Chili Paste & Coconut Milk

480

ต้มยำกุ้งน้ำข้น

เสิร์ฟพร้อมเห็ดตามฤดูกาล

Tom Yum Sea Bass 🍄🌶️

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

380

ต้มยำปลากะพง

เสิร์ฟพร้อมสมุนไพร เห็ดสดจากฟาร์ม กะเพรา และพริกแห้งคั่ว



CHEF'S RECOMMENDATION



VEGETARIAN



LOCAL FARM



SPICY

All prices are in Thai Baht and subject to 7% Vat & 10% service charge.
ราคาอาหารที่ระบุเป็นมูลค่าเงินบาท ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% และค่าบริการ 10%

VEGETARIAN MEAT AVATAR เนื้ออวตาร

Healthy Plant Based Lifestyle. Less process, less sodium, less carbohydrate, and more protein
ไลฟ์สไตล์การทานอาหารเพื่อสุขภาพ ผ่านกระบวนการแปรรูปน้อย สดโซเดียม สดคาร์โบไฮเดรต และเพิ่มโปรตีนมากขึ้น

Meat Free Gyoza 🌶️

with Sichuan Chili Oil

เกี้ยวซ่ามังสวิรัต

ซอสน้ำมันพริกเสฉวน

300



Meat Free Gyoza

เกี้ยวซ่ามังสวิรัต

Avatar Fried Spring Roll

with Plum Sauce

ปอเปี๊ยะทอดอวตาร

ปอเปี๊ยะทอดอวตาร เสริฟพร้อมน้ำจิ้มบ๊วย

300



Avatar Fried Spring Roll

ปอเปี๊ยะทอดอวตาร

Avatar Beef Phad Kaprao 🌶️

Served with Steamed Jasmine Rice and Fried Egg

ผัดกะเพราเนื้ออวตาร

เสริฟพร้อมข้าวหอมมะลิ และไข่ดาว

300



Avatar Beef Phad Krapao

ผัดกะเพราเนื้ออวตาร

Betel Leaves Crab Meat Avatar Yellow Curry 🌶️

Served with Rice Noodle

แกงปูอวตารใบชะพลู

เสริฟพร้อมเส้นหมี่

320



Meat Avatar Burger

เบอร์เกอร์อวตาร

Meat Avatar Burger

with Cheddar Cheese and Fries

เบอร์เกอร์อวตาร

พร้อมเซตด้าซัส และมันฝรั่งทอด

380



MEAT AVATAR COMMITMENT

100% Plant based products, cruelty free, promoting a more compassionate food system that is kinder to animal, environment, ethical and sustainable for everyone.

พันธสัญญา

ผลิตภัณฑ์จากพืช 100% ส่งเสริมการใช้วัชกรรมทางอาหาร โดยกระบวนการแปรรูปพืช ให้ความใกล้เคียงกับเนื้อสัตว์
แต่ยังคงคุณค่าทางอาหาร โปรตีนสูง พร้อมรสชาติ และเนื้อสัมผัสที่อร่อย
ตระหนักถึงความสำคัญต่อเรื่องสิ่งแวดล้อม ยึดหลักจริยธรรม และความยั่งยืนของทุกคน



CHEF'S RECOMMENDATION



VEGETARIAN



LOCAL FARM



SPICY

All prices are in Thai Baht and subject to 7% Vat & 10% service charge.
ราคาอาหารที่ระบุเป็นมูลค่าเงินบาท ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% และค่าบริการ 10%

DESSERTS



Vanilla Panna Cotta

วานิลลาพานาคอตต้า

Vanilla Panna Cotta

260

Black Berry Compote

วานิลลาพานาคอตต้า

เสิร์ฟคู่กับซอสแบล็กเบอร์รี่

Orange Polenta Cake


280

Orange Blossom Mascarpone Cream & Blueberry

เค้กโพลენტ้าส้ม

ครีมมาสคาร์โปเนดอกส้ม และบลูเบอร์รี่

 CHEF'S RECOMMENDATION

 VEGETARIAN

 LOCAL FARM

 SPICY

All prices are in Thai Baht and subject to 7% Vat & 10% service charge.
ราคาอาหารที่ระบุเป็นมูลค่าเงินบาท ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% และค่าบริการ 10%

DESSERTS



Tiramisu

Amaretto & Amarena Cherry

280

ทiramisu

อมาเร็ตโต้และเชอร์รี่โมเรลโล่
มีส่วนผสมของแอมกอวอลิ



Caramel Flan

Stew Pineapple
with Laen Kha Pineapple Liquor

260

คาราเมลคัสตาร์ด

เสิร์ฟพร้อมสับปะรดตุ๋นเหล้าแลนคา



Seasonal Fruit Platter

Served with Chili Lime Salt

260

ผลไม้ตามฤดูกาล

เสิร์ฟพร้อมพริกเกลือ



Ice Cream Scoop

Ice Cream option is available

100

ไอศกรีม (1 สกู๊ป)

กรุณาเลือกรสชาติไอศกรีม

Milk Cheese cookie
Chocolate Brownie
Red Velvet

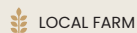
คุกกี้เนยชีส
บราวนี่ชีสโกโก้แดง
เรดเวลเวต



CHEF'S RECOMMENDATION



VEGETARIAN



LOCAL FARM

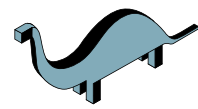


SPICY

All prices are in Thai Baht and subject to 7% Vat & 10% service charge.
ราคาอาหารที่ระบุเป็นมูลค่าเงินบาท ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% และค่าบริการ 10%



KID'S PLAY GROUND Little Explorers' Menu



I DON'T CARE

Spaghetti with Stew Meat Ball in Tomato Sauce

สปาเก็ตตี้ เสิร์ฟพร้อมมีทบอลซอสมะเขือเทศ

200

I DON'T KNOW

Italian Sausage with Mash Potato and Natural Gravy

ไส้กรอกอิตาลี เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบดและซอสเกรวี่

180

I DON'T WANT

Mini Beef Burger and Fries

มินิเบอร์เกอร์เนื้อ เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด

180

I AM NOT HUNGRY

2 Slices of Pancake with Nutella & Banana

แพนเค้ก เสิร์ฟพร้อมนูเทลล่าและกล้วย

160

WHATEVER

Egg Sandwich with Fries

แซนด์วิชไข่ เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด

160

I WANT, I WANT

Milk Cheese Cookie Ice Cream

Chocolate Brownie Ice Cream

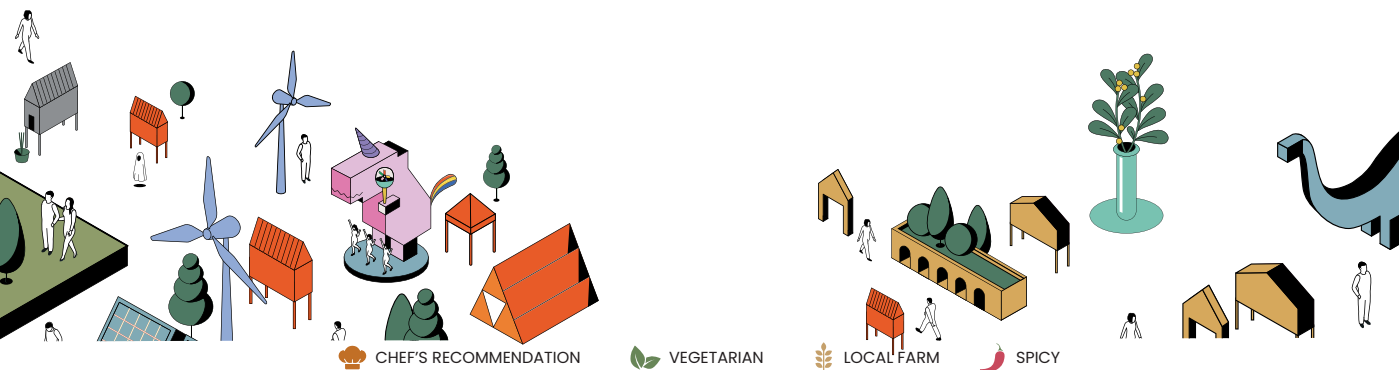
Red Velvet Ice Cream


คูกี้ชีส

บราวนี่ช็อกโกแลต

เรดเวลเวต

100



 CHEF'S RECOMMENDATION

 VEGETARIAN

 LOCAL FARM

 SPICY