

## APPETIZERS/ SALADS

<b>Chicken &amp; barley salad</b> with avocado and grapefruit สลัดไก่ข้าวบาร์เลย์, อะโวคาโด และ เกรปฟรุ้ต	400
<b>Pear salad</b> with blue cheese dressing and honey roasted pecans สลัดแอปเปิ้ลเสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดบลูชีสและถั่วพีแคนอบน้ำตาล	420
<b>Crispy Japanese crab cakes</b> with lime and wasabi dip เนื้อปูและสาหร่ายทอดแบบญี่ปุ่น เสิร์ฟพร้อมซอสวาซาบิและมายองเนส	480
<b>Seared tuna skewer café style</b> with zucchini, chili and mint salad เนื้อปลาทูน่าเสียบไม้ เสิร์ฟพร้อมสลัดผักกึนิ, พริกหวานและสะระแหน่	450
<b>Arugula Salad</b> with sautéed organic champignons, roasted walnuts, toasted sesame seeds and red wine vinaigrette (Organic & Vegetarian dish) สลัดผักอาร์จูล่า เห็ดออริแกนิกแชมปิยอง ถั่ววอลนัทและวาบ น้ำสลัดไวน์แดง	420
<b>Roma tomato and mozzarella salad</b> with fresh basil and balsamic reduction สลัดมะเขือเทศและมอสซาเรลล่าชีส	450
<b>Deep fried squid</b> with fresh mesclun lettuce and garlic aioli ปลาหมึกชุบแป้งทอดและซอสไอโอลี่	480
<b>Harrissa chicken wings</b> with citrus marmelade ปีกไก่หมักพริกฮารีซาย่าง เสิร์ฟพร้อมมายเมลอน	420
<b>Parma ham shavings</b> with fig and aged balsamic พาร์มาแฮม มะเดื่อ และบิลซามาชิก	420
<b>Caesar salad</b> with herb croutons and Parmesan shavings ชีวาร์สลัดเสิร์ฟพร้อมพามาเซนชีส	380

## SOUPS

<b>Daily fresh soup</b> ซุปประจำวัน	280
<b>Classic French onion soup</b> ซุปหอมใหญ่สไตล์ฝรั่งเศส	280
<b>Crème of wild mushrooms</b> with fresh herbs ซุปครีมเห็ดและสมุนไพร	280

## PASTAS

<b>Tagliatelle</b> with mushrooms, diced tomatoes, fresh cream and thyme พาสต้าเส้นโตยาเตลครีมซอสเห็ดและมะเขือเทศ	450
<b>Spaghetti</b> with fresh seafood, tomatoes and basil สปาเก็ตตี้ทะเลซอสมะเขือเทศโรสเฟา	460
<b>Whole wheat pasta</b> with extra virgin olive oil, organic mushrooms, garlic and fresh vegetables (Organic & Vegetarian dish) เส้นโฮลวีตพาสต้า น้ำมันมะกอก, เห็ดออริแกนิก, กระเทียมและผัก	450
<b>Lasagna al Forno</b> ลาซานญานี้	460
<b>Penne or spaghetti</b> with bolognese, carbonara or tomato & basil sauce เส้นเพนเน่ หรือ สปาเก็ตตี้ ซอสโบลเนส หรือ ซอสคาร์บอนาร่า หรือ ซอสมะเขือเทศโรสเฟา	420
<b>Home made ravioli</b> filled with gambas and sun dried tomatoes in basil cream ราวิโอลี่สอดไส้แกมบัสมะเขือเทศ ซอสครีมโรสเฟา	480

## SANDWICHES & BURGERS

<b>Club sandwich</b> with chicken, bacon, fried egg and avocado on farmer bread คลับแซนด์วิชไข่ไก่, เบคอน, ไข่ดาวและอะโวคาโด	460
<b>Italian Panini</b> with ham & emmental cheese ปานินีแซนด์วิชแฮมและชีส	460
<b>Italian Panini</b> with Parma ham & smoked provolone cheese ปานินีแซนด์วิชพาร์มาแฮมและชีสโพรโวลอน	460
<b>Tuna and melted cheese in whole wheat bread</b> แซนด์วิชทูน่ากับชีสละลายในขนมปังโฮลวีต	460
<b>Grilled marinated chicken in pita bread</b> with garlic aioli ไก่ย่างและขนมปังปิตาอบกระเทียมไอโอลี่	460
<b>Smoked turkey sandwich</b> with baguette and cranberry sauce แซนด์วิชไก่งวงรมควันและแครนเบอร์รี่ซอส	440
<b>Beef burger in sesame bun</b> with cheese, tomato and onion-mustard relish เบอร์เกอร์เนื้อ ชีส, มะเขือเทศ และซอสหอมใหญ่มีสตาร์ด	490
<b>Grilled Black Angus sirloin steak sandwich in baguette</b> with BBQ sauce แซนด์วิชเนื้อแบล็คแองกัสและซอสบาร์บีคิว	540

*Note : all sandwiches and burgers are served with French fries แซนด์วิชทุกชนิดเสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟราย*

## MAINS

<b>Potato cake</b> with grilled mushrooms, roasted vegetables and goat cheese (Vegetarian dish) มันฝรั่งทอด, โทกชีส, เห็ดและผักย่าง	480
<b>Oven roasted boneless spring chicken</b> with potato wedges and green beans with bacon ไก่ทรงรอบ เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่ง ถั่วแขกและเบคอน	560
<b>Braised lamb shank</b> in port wine sauce potato purée and sugar peas วาแกะตุ๋นไวน์แดง มันฝรั่งบด และถั่วลันเตาหวาน	750
<b>Seared salmon fillet</b> with citrus balsamic glaze, sugar peas and basil potatoes ปลาแซลมอนทอดเคลือบด้วยซอสส้ม เสิร์ฟพร้อมถั่วลันเตาหวานและมันฝรั่งนึ่งใบโรสเฟา	740
<b>Grilled seabass fillet</b> with tomato garlic salsa, mushrooms risotto and green asparagus ปลากระพงทอด เสิร์ฟพร้อมมะเขือเทศกระเทียมซัลซ่า, เห็ดริซอตโต้และหน่อไม้ฝรั่ง	740
<b>Grilled mixed seafood &amp; fish</b> with citrus couscous กุ้ง หอย และปลาย่าง เสิร์ฟพร้อมคัสคูสเลมอน	740
<b>Hoisin glazed pork cutlet</b> with potato purée and caramelized apples สเต็กหมูพอร์คช็อปย่างเคลือบด้วยซอสฮอยซิน เสิร์ฟพร้อมแอปเปิ้ลคาราเมล	720
<b>Grilled lamb cutlets</b> with garlic butter, green beans with bacon and rosemary potatoes ซีกหมูแกะย่าง เสิร์ฟพร้อมเนยกระเทียม, ถั่วแขกและซอสโรสแมรี่	1,280
<b>Grilled Australian beef sirloin steak</b> with baked potato or French fries, sautéed mushrooms, green asparagus and Café de Paris butter สเต็กเนื้อสันนอกออสเตรเลีย เสิร์ฟพร้อมมันอบหรือเฟรนช์ฟราย ซอสคาเฟ เดอ ปารีส เห็ดนึ่งและหน่อไม้ฝรั่ง	1,280
<b>Grilled Australian beef tenderloin steak</b> with baked potato or French fries, sautéed mushrooms, green asparagus and Café de Paris butter สเต็กเนื้อสันในออสเตรเลีย เสิร์ฟพร้อมมันอบหรือเฟรนช์ฟราย ซอสคาเฟ เดอ ปารีส เห็ดนึ่งและหน่อไม้ฝรั่ง	1,450
<b>Grilled Wagyu rib eye steak</b> with baked potato or French fries, sautéed mushrooms, green asparagus and Café de Paris butter สเต็กเนื้อวากิวริบอาย เสิร์ฟพร้อมมันอบหรือเฟรนช์ฟราย ซอสคาเฟ เดอ ปารีส เห็ดนึ่งและหน่อไม้ฝรั่ง	1,900

## PIZZAS Served from 11.00 - 23.00 h

<b>Margarita</b> with roma tomatoes and mozzarella cheese พิซซ่าหน้ามะเขือเทศและมอสซาเรลล่าชีส	350
<b>Vegetarian</b> with tomato, mixed peppers, onion, mushrooms พิซซ่าหน้ามะเขือเทศ, พริกไทย, หอม และเห็ด	410
<b>Hawaiian</b> with ham, smoked bacon and pineapple พิซซ่าหน้าแฮม เบคอนรมควันและสับปะรด	450
<b>Pepperoni</b> พิซซ่าหน้าเปปเปอร์โรนี	450
<b>Chicken supreme</b> chicken, mushrooms, onion, peppers, olives, pineapple พิซซ่าหน้าไก่, เห็ด, หอม, พริกไทย, มะกอก และสับปะรด	450
<b>Four cheese pizza</b> stilton, brie, English cheddar and mozzarella cheese พิซซ่าหน้าชีส 4 แบบ	450
<b>Tuna</b> with kalamata olives, anchovies, onions and capers พิซซ่าหน้าทูน่ามะกอก, แองโชวี, หอม และเคเปอร์	480
<b>Seafood</b> prawns, fish, mussels, calamari พิซซ่าหน้ากุ้ง, ปลา, หอย และปลาหมึก	520
<b>Smoked salmon</b> with capers, Spanish onions, lemon zest topped with arugula salad and dill dressing พิซซ่าหน้าปลาแซลมอน	520
<b>Parma ham</b> sun dried tomato, artichoke, and buffalo mozzarella with arugula salad พิซซ่าหน้าพาร์มาแฮม	520
<b>Bolognese</b> braised beef, onions and oregano พิซซ่าซอสเนื้อโบลเนส	520
<b>Extra toppings</b>	60

## DESSERTS

<b>Blueberry crumble cake</b> บลูเบอร์รี่ครีมเบิ้ลเค้ก	280
<b>French coffee mousse cake</b> เฟรนช์คอฟฟี่มูสเค้ก	280
<b>Nougat Glacé with candied fruits</b> นูเกาท์ เสิร์ฟพร้อมผลไม้อบแห้ง	280
<b>Vanilla vacherin with black cherries</b> วนิลาวิชรีน เสิร์ฟพร้อมเบล็กเชอร์รี่	280
<b>Meringue with caramelized pineapple and passion fruit caramel</b> เมอแรงคาราเมลสับปะรด	280
<b>Grilled sweet banana split with hot fudge sauce</b> กล้วยย่างราดด้วยซอสโกกแลต	280
<b>Tropical fresh fruit platter</b> ผลไม้ตามฤดูกาล	230

*All prices are inclusive of government tax and 10% service charge  
ราคานี้รวม 10% สำหรับค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม*

**APPETIZERS อาหารว่าง**

<b>Poh Pia Thord Sai Kung</b> ปอเปี๊ยะทอดไส้กุ้ง	280
Deep fried spring rolls with shrimp and chili plum sauce	
<b>Poo Cha</b> ปูจำ Deep fried crab meat and ground pork in crab shell	330
<b>Saté Moo, Gai or Nuea</b> สะเต๊ะหมู, ไก่ หรือ เนื้อ	330
Thai pork, chicken or beef skewers with peanut dip and traditional condiments	

**SALAD-YUM สลัด หรือ ยำ**

<b>Larb Gai, Moo or Nuea</b> ลาบไก่, หมู หรือ เนื้อ	290
Spicy ground pork, chicken or beef salad with ground roasted rice	
<b>Yum Moo Yang or Nuea Yang</b> ยำหมูย่าง หรือ เนื้อย่าง	330
Spicy grilled pork or beef salad	
<b>Yum Talay</b> ยำทะเล	350
Spicy seafood with cucumber, tomato, and onion	
<b>Yum Pla Duk Foo</b> ยำปลาตุ๋น	380
Deep fried catfish salad with lemongrass, green mango, cashew nuts and shallot	
<b>Som Tam Kuay Tiew Lod</b> ส้มตำก๋วยเตี๋ยวลอด	330
Papaya salad with shrimps and vegetables wrap with flat noodles and dressing	
<b>Som Tam Thai Kung Yang and Khao Mun</b> ส้มตำไทยกุ้งย่างและข้าวมัน	480
Papaya salad with grilled prawns and coconut rice	

**SOUP-TOM YUM ซุป หรือ ต้มยำ**

<b>Tom Jude Tao Hoo Moo Sub or Gai</b> ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ หรือ ไก่	290
Tofu and vegetable clear soup with pork or chicken	
<b>Tom Yum Gai, Kung or Talay</b> ต้มยำไก่, กุ้ง หรือ ทะเล	360 / 420
Spicy and sour coconut milk soup with chicken, prawns or seafood	
<b>Tom Kha Gai or Talay</b> ต้มข่าไก่ หรือ ทะเล	360 / 420
Galangal coconut milk soup with chicken or seafood	

**CURRY-GAENG แกง**

<b>Gaeng Phet Ped Yang</b> แกงเผ็ดเปิดย่าง	400
Roasted duck breast in red curry	
<b>Gaeng Massaman Gai or Nuea</b> แกงมัสมั่นไก่ หรือ เนื้อ	380
Massaman curry with chicken or beef	
<b>Gaeng Kiew Wan Gai, Moo, Kung or Pak</b> แกงเขียวหวานไก่, หมู, กุ้ง หรือ ผัก	390
Green curry with chicken, pork, prawns or vegetables	
<b>Panaeng Gai, Moo or Kung</b> แพนงไก่, หมู หรือ กุ้ง	390/460
Thick coconut red curry with chicken, pork or prawns	
<b>Choo Chee Pla Salmon or Kung</b> จู๋ฉีปลาแซลมอน หรือ กุ้ง	420
Thick coconut milk red curry with salmon or prawns	
<b>Khai Jeaw</b> ไข่เจียว	180
Plain omelet Thai style	

**NOODLES AND FRIED RICE ก๋วยเตี๋ยวละข้าวผัด**

<b>Phad See Eaw Pak, Gai, Nuea, Moo or Talay</b>	290
ผัดซีอิ๊วผัก (มีสวิร์ต), ไก่, เนื้อ, หมู หรือ ทะเล	
Stir fried flat noodles with vegetables, chicken, beef, pork or seafood	
<b>Phad Thai Hor Khai</b> ผัดไทยห่อไข่	430
Stir fried noodles with prawns wrapped in egg net	
<b>Phad Khi Mao Talay</b> ผัดขี้เมาทะเล	430
Stir fried flat noodles with chili, basil and seafood	
<b>Kuay Tiew Nam Moo, Gai or Nuea</b> ก๋วยเตี๋ยวน้ำหมู, ไก่ หรือ เนื้อ	360
Flat noodles soup with pork, chicken or beef	
<b>Rad Na Moo, Gai or Nuea</b> ราดหน้าหมู, ไก่ หรือ เนื้อ	360
Flat noodles in thickened gravy with pork, chicken, beef or seafood	
<b>Khao Phad Pak Ruam</b> ข้าวผัดผักรวม (มีสวิร์ต)	290
Fried rice with mixed vegetables	
<b>Khao Phad Naem See Krong Moo Oon</b> ข้าวผัดแหนมซี่โครงหมูอ่อน	380
Fried rice with marinated pork spare ribs	
<b>Khao Phad Moo, Gai or Nuea</b> ข้าวผัดหมู, ไก่ หรือ เนื้อ	350
Fried rice with pork, chicken or beef	
<b>Khao Phad Kung or Talay</b> ข้าวผัดกุ้ง หรือ ทะเล	420
Fried rice with prawns or seafood	
<b>Phad Kra Praw Rad Khao Moo, Gai or Nuea</b> ผัดกะเพราผัดข้าว หมู, ไก่ หรือ เนื้อ	350
Stir fried pork, chicken or beef with hot basil and steamed rice	
<b>Phad Kra Praw Rad Khao Kung or Talay</b> ผัดกะเพราผัดข้าว กุ้ง หรือ ทะเล	380
Stir fried prawns or seafood with hot basil and steamed rice	

**PHAD-STIR FRIED DISHES ผัด**

<b>Phad Kra Praw Moo, Gai, Nuea, Kung or Talay</b>	380
ผัดกะเพราหมู, ไก่, เนื้อ, กุ้ง หรือ ทะเล	
Stir fried pork, chicken, beef, prawns or seafood with hot basil	
<b>Gai Phad Med Mamuang</b> ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์	350
Stir fried chicken with cashew nuts and dry chili	
<b>Broccoli Phad Kung</b> บร็อกโคลี่ผัดกุ้ง Stir fried broccoli with shrimps	350
<b>Pla Phad Preaw Wan, Kung, Gai or Moo</b> ปลาผัดเปรี้ยวหวาน, กุ้ง, ไก่ หรือ หมู	380
Stir fried fish, prawns, chicken or pork with sweet and sour sauce	
<b>Pla Sam Rod</b> ปลาสามรส Fried fish with three flavors sauce	420
<b>Kung Kra Tiam</b> กุ้งกระเทียม Stir fried prawns with garlic and pepper	480
<b>Kung Ma Kham</b> กุ้งแม่น้ำซอสมะขาม Stir fried river prawns with tamarind sauce	480

**DESSERTS ของหวาน**

<b>Pollamai Sod</b> ผลไม้สด Fresh seasonal fruit platter	230
<b>Tab Tim Grob Maprao Oon</b> ทับทิมกรอบมะพร้าวอ่อน	230
Water chestnut dumpling with young coconut in coconut milk	
<b>Lord Chong Tang Thai Nam Kati Sod</b> ลอดช่องแตงไทยน้ำกะทิสด	230
Rice pearls and melon served with coconut milk and palm sugar	
<b>Sala Loy Kaew</b> สะลอลอยแก้ว Thai sala in syrup	230
<b>Ice Cream Ruam Mitr</b> ไอศกรีมรวมมิตร Assorted ice cream Thai style	120