

APPETIZERS/ SALADS

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                              |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|                                                                                   | <b>Chicken &amp; barley salad</b> with avocado and grapefruit saladไก่ข้าวบาร์เลย์, อะโวกาโด และ กรุปฟรุต                                                                                                                    | 400 |
|                                                                                   | <b>Pear salad</b> with blue cheese dressing and honey roasted pecans สลัดแพร์ เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดบลูชีสและถั่วพีแคนอบน้ำมัน                                                                                                   | 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 เสิร์ฟพร้อมสลัดผักชี้นี้, พริกหวานและสะระแหน่                                                                                 | 450 |
|  | <b>Arugula Salad</b> with sautéed organic champignons, roasted walnuts, toasted sesame seeds and red wine vinaigrette (Organic & Vegetarian dish) สลัดผักอาร์กูร่า เห็ดอออร์กานิกแรมปียอง ถั่ววอลนัทและวาบ น้ำมันสลัดไวน์แดง | 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 ปลาหมึกชุบแป้งทอดและซอสไอลี่                                                                                                                             | 480 |
|                                                                                   | <b>Harrissa chicken wings</b> with citrus marmelade ปีกไก่หมักพริกฮาริซาย่าง เสิร์ฟพร้อมแยมเลมอน                                                                                                                             | 420 |
|                                                                                   | <b>Parma ham shavings</b> with fig and aged balsamic พาร์มาแฮม มะเดื่อ และบิลซามิก                                                                                                                                           | 420 |
|                                                                                   | <b>Caesar salad</b> with herb croutons and Parmesan shavings ชีซาร์สลัดเสิร์ฟพร้อมพามาซานชีส                                                                                                                                 | 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 พาสต้าเส้นไตยาเตเลครีมซอสเห็ดและมะเขือเทศ                                                                             | 450 |
|                                                                                     | <b>Spaghetti</b> with fresh seafood, tomatoes and basil สปาเก็ตตี้ทะเลซอสมะเขือเทศโรสพา                                                                                                        | 460 |
|  | <b>Whole wheat pasta</b> with extra virgin olive oil, organic mushrooms, garlic and fresh vegetables (Organic & Vegetarian dish) เส้นโฮลสวิตพาสต้า น้ำมันมะกอก, เห็ดอออร์กานิก, กระเทียมและผัก | 450 |
|                                                                                     | <b>Lasagna al Forno</b> ลาซานญ่าเนื้อ                                                                                                                                                          | 460 |
|                                                                                     | <b>Penne or spaghetti</b> with bolognese, carbonara or tomato & basil sauce เส้นเพนเน่ หรือ สปาเก็ตตี้ ซอสโบโลเนส หรือ ซอสคาร์บอนาร่า หรือ ซอสมะเขือเทศโรสพา                                   | 420 |
|                                                                                     | <b>Home made ravioli</b> filled with gambas and sun dried tomatoes in basil cream ราวีโอลี่สอดไส้แกมบัสมะเขือเทศ ซอสครีมโรสพา                                                                  | 480 |

SANDWICHES & BURGERS

|  |                                                                                                                                    |     |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|  | <b>Club sandwich</b> with chicken, bacon, fried egg and avocado on farmer bread คลับแซนวิชไส้ไก่, เบคอน, ไข่ดาวและอะโวกาโด         | 460 |
|  | <b>Italian Panini</b> with ham & emmental cheese ปาณินีแซนวิชแฮมและชีส                                                             | 460 |
|  | <b>Italian Panini</b> with Parma ham & smoked provolone cheese ปาณินีแซนวิชไส้พาร์มาแฮมและชีสโพรโวลเน่                             | 460 |
|  | <b>Tuna and melted cheese in whole wheat bread</b> แซนวิชทูน่ากับชีสละลายในขนมปังโฮลวีต                                            | 460 |
|  | <b>Grilled marinated chicken in pita bread</b> with garlic aioli ไก่ย่างและขนมปังวอบกระเทียมไอลี่                                  | 460 |
|  | <b>Smoked turkey sandwich</b> with baguette and cranberry sauce แซนวิชไก่งวงรมควันและแครนเบอร์รี่ซอส                               | 440 |
|  | <b>Beef burger in sesame bun</b> with cheese, tomato and onion-mustard relish เบอร์เกอร์เนื้อ ชีส, มะเขือเทศ และซอสหอมใหญ่บัสตาร์ด | 490 |
|  | <b>Grilled Black Angus sirloin steak sandwich in baguette</b> with BBQ sauce แซนวิชเนื้อแบล็กแองกัสและซอสบาร์บีคิว                 | 540 |

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

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

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 ไก่กระถนอบ 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 เสิร์ฟพร้อมถั่วลันเตาหวานและมันฝรั่งนัตใบโรสพา                                                                                 | 740   |
|                                                                                     | <b>Grilled seabass fillet</b> with tomato garlic salsa, mushrooms risotto and green asparagus ปลากระพงทอด เสิร์ฟพร้อมมะเขือเทศกระเทียมซัลซ่า, เห็ดร้ชอตโต้และหน่อไม้ฝรั่ง                                                                         | 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 สัตีทหมูพอร์คท็อปย่างเคลือบด้วยซอสฮอยซิน เสิร์ฟพร้อมแอปเปิ้ลคาราเมล                                                                                                     | 720   |
|                                                                                     | <b>Grilled lamb cutlets</b> with garlic butter, green beans with bacon and rosemary potatoes ซีโครมแกะย่าง 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 สัตีทเนื้อสันนอก ออสเตรเลีย เสิร์ฟพร้อมมันอบหรือเฟรนช์ฟราย ซอสคาเฟ่ เดอ ปารีส เห็ดนัตและหน่อไม้ฝรั่ง  | 1,280 |
|                                                                                     | <b>Grilled Australian beef tenderloin steak</b> with baked potato or French fries, sautéed mushrooms, green asparagus and Café de Paris butter สัตีทเนื้อสันในออสเตรเลีย เสิร์ฟพร้อมมันอบหรือเฟรนช์ฟราย ซอสคาเฟ่ เดอ ปารีส เห็ดนัตและหน่อไม้ฝรั่ง | 1,450 |
|                                                                                     | <b>Grilled Wagyu rib eye steak</b> with baked potato or French fries, sautéed mushrooms, green asparagus and Café de Paris butter สัตีทเนื้อวากิวบอย เสิร์ฟพร้อมมันอบ หรือเฟรนช์ฟราย ซอสคาเฟ่ เดอ ปารีส เห็ดนัตและหน่อไม้ฝรั่ง                    | 1,900 |

PIZZAS Served from 11.00 - 23.00 h

|  |                                                                                                                                  |     |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|  | <b>Margarita</b> with roma tomatoes and mozzarella cheese พิชซ่าหน้ามะเขือเทศและมอสซาเรลล่าชีส                                   | 350 |
|  | <b>Vegetarian</b> with tomato, mixed peppers, onion, mushrooms พิชซ่าหน้ามะเขือเทศ, พริกไทย, หอม และเห็ด                         | 410 |
|  | <b>Hawaiian</b> with ham, smoked bacon and pineapple พิชซ่าหน้าแฮม เบคอนรมควันและสับปะรด                                         | 450 |
|  | <b>Pepperoni</b> พิชซ่าหน้าเปปเปอร์ร๊นนี่                                                                                        | 450 |
|  | <b>Chicken supreme</b> chicken, mushrooms, onion, peppers, olives, pineapple พิชซ่าหน้าไก่, เห็ด, หอม, พริกไทย, มะกอก และสับปะรด | 450 |
|  | <b>Four cheese pizza</b> stilton, brie, English cheddar and mozzarella cheese พิชซ่าหน้าชีส 4 แบบ                                | 450 |
|  | <b>Tuna</b> with kalamata olives, anchovies, onions and capers พิชซ่าหน้าทูน่ามะกอก, แองโชวี, หอม และคาเปอร์                     | 480 |
|  | <b>Seafood</b> prawns, fish, mussels, calamari พิชซ่าหน้ากุ้ง, ปลา, หอย และปลาหมึก                                               | 520 |
|  | <b>Smoked salmon</b> with capers, Spanish onions, lemon zest topped with arugula salad and dill dressing พิชซ่าหน้าปลาแซลมอน     | 520 |
|  | <b>Parma ham</b> sun dried tomato, artichoke, and buffalo mozzarella with arugula salad พิชซ่าหน้าพาร์มาแฮม                      | 520 |
|  | <b>Bolognese</b> braised beef, onions and oregano พิชซ่าซอสเนื้อโบโลเนส                                                          | 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> นูกาท์ เสิร์ฟพร้อมผลไม้อบแห้ง                     | 280 |
|  | <b>Vanilla vacherin with black cherries</b> วานิลาวิชรีน เสิร์ฟพร้อมแบล็คเชอร์รี่         | 280 |
|  | <b>Meringue with caramelized pineapple and passion fruit caramel</b> เมอแรงคาราเมลสับปะรด | 280 |
|  | <b>Grilled sweet banana split with hot fudge sauce</b> กล้วยย่างราดด้วยซอสค็อกแลต         | 280 |
|  | <b>Tropical fresh fruit platter</b> ผลไม้ตามฤดูกาล                                        | 230 |

Available from 10:30 am. to 10:30 pm.

| APPETIZERS อาหารว่าง                                                                           |           | NOODLES AND FRIED RICE ก๋วยเตี๋ยวและข้าวผัด                                                    |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Poh Pia Thord Sai Kung ปอเปี๊ยะทอดไส้กุ้ง                                                      | 280       | Phad See Eaw Pak, Gai, Nuea, Moo or Talay                                                      | 290 |
| Deep fried spring rolls with shrimp and chili plum sauce                                       |           | ผัดซีอิ๊วผัก (มีงส์วีรติ), ไก่, เนื้อ, หมู หรือ กะหล                                           |     |
| Poo Cha ปูจำ Deep fried crab meat and ground pork in crab shell                                | 330       | Stir fried flat noodles with vegetables, chicken, beef, pork or seafood                        |     |
| Saté Moo, Gai or Nuea สะเต๊ะหมู, ไก่ หรือ เนื้อ                                                | 330       | Phad Thai Hor Khai ผัดไทห่อไข่                                                                 | 430 |
| Thai pork, chicken or beef skewers with peanut dip and traditional condiments                  |           | Stir fried noodles with prawns wrapped in egg net                                              |     |
|                                                                                                |           | Phad Khi Mao Talay ผัดขี้เมาทะเล                                                               | 430 |
|                                                                                                |           | Stir fried flat noodles with chili, basil and seafood                                          |     |
|                                                                                                |           | Kuay Tiew Nam Moo, Gai or Nuea ก๋วยเตี๋ยวน้ำหมู, ไก่ หรือ เนื้อ                                | 360 |
|                                                                                                |           | Flat noodles soup with pork, chicken or beef                                                   |     |
|                                                                                                |           | Rad Na Moo, Gai or Nuea ราดหน้าหมู, ไก่ หรือ เนื้อ                                             | 360 |
|                                                                                                |           | Flat noodles in thickened gravy with pork, chicken, beef or seafood                            |     |
|                                                                                                |           | Khao Phad Pak Ruam ข้าวผัดผักรวม (มีงส์วีรติ)                                                  | 290 |
|                                                                                                |           | Fried rice with mixed vegetables                                                               |     |
|                                                                                                |           | Khao Phad Naem See Krong Moo Oon ข้าวผัดแหนมซี่โครงหมูอ่อน                                     | 380 |
|                                                                                                |           | Fried rice with marinated pork spare ribs                                                      |     |
|                                                                                                |           | Khao Phad Moo, Gai or Nuea ข้าวผัดหมู, ไก่ หรือ เนื้อ                                          | 350 |
|                                                                                                |           | Fried rice with pork, chicken or beef                                                          |     |
|                                                                                                |           | Khao Phad Kung or Talay ข้าวผัดกุ้ง หรือ กะหล                                                  | 420 |
|                                                                                                |           | Fried rice with prawns or seafood                                                              |     |
|                                                                                                |           | Phad Kra Praw Rad Khao Moo, Gai or Nuea ผัดกะเพราผัดข้าว หมู, ไก่ หรือ เนื้อ                   | 350 |
|                                                                                                |           | Stir fried pork, chicken or beef with hot basil and steamed rice                               |     |
|                                                                                                |           | Phad Kra Praw Rad Khao Kung or Talay ผัดกะเพราผัดข้าว กุ้ง หรือ กะหล                           | 380 |
|                                                                                                |           | Stir fried prawns or seafood with hot basil and steamed rice                                   |     |
| SOUP-TOM YUM ซุป หรือ ต้มยำ                                                                    |           | PHAD-STIR FRIED DISHES ผัด                                                                     |     |
| Tom Jude Tao Hoo Moo Sub or Gai ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ หรือ ไก่                                   | 290       | All served with steamed rice. / อาหารเสิร์ฟพร้อมข้าวสวย                                        |     |
| Tofu and vegetable clear soup with pork or chicken                                             |           | Phad Kra Praw Moo, Gai, Nuea, Kung or Talay                                                    | 380 |
| Tom Yum Gai, Kung or Talay ต้มยำไก่, กุ้ง หรือ กะหล                                            | 360 / 420 | ผัดกะเพราหมู, ไก่, เนื้อ, กุ้ง หรือ กะหล                                                       |     |
| Spicy and sour coconut milk soup with chicken, prawns or seafood                               |           | Stir fried pork, chicken, beef, prawns or seafood with hot basil                               |     |
| Tom Kha Gai or Talay ต้มข่าไก่ หรือ กะหล                                                       | 360 / 420 | Gai Phad Med Mamuang ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์                                                  | 350 |
| Galangal coconut milk soup with chicken or seafood                                             |           | Stir fried chicken with cashew nuts and dry chili                                              |     |
|                                                                                                |           | Broccoli Phad Kung บร็อกโคลี่ผัดกุ้ง Stir fried broccoli with shrimps                          | 350 |
|                                                                                                |           | Pla Phad Preaw Wan, Kung, Gai or Moo ปลาผัดเปรี้ยวหวาน, กุ้ง, ไก่ หรือ หมู                     | 380 |
|                                                                                                |           | Stir fried fish, prawns, chicken or pork with sweet and sour sauce                             |     |
|                                                                                                |           | Pla Sam Rod ปลาสามรส Fried fish with three flavors sauce                                       | 420 |
|                                                                                                |           | Kung Kra Tiam กุ้งกระเทียม Stir fried prawns with garlic and pepper                            | 480 |
|                                                                                                |           | Kung Ma Kham กุ้งแม่น้ำซอสมะขาม Stir fried river prawns with tamarind sauce                    | 480 |
|                                                                                                |           | Note: Extra order of steamed rice is charged 60 Bt net per portion. / เพิ่มข้าวสวยจานละ 60 บาท |     |
| CURRY-GAENG แกง                                                                                |           | DESSERTS ของหวาน                                                                               |     |
| Gaeng Phet Ped Yang แกงเผ็ดเปิดย่าง                                                            | 400       | Pollamai Sod ผลไม้สด Fresh seasonal fruit platter                                              | 230 |
| Roasted duck breast in red curry                                                               |           | Tab Tim Grob Maprao Oon ทับทิมกรอบมะพร้าวอ่อน                                                  | 230 |
| Gaeng Massaman Gai or Nuea แกงมัสมั่นไก่ หรือ เนื้อ                                            | 380       | Water chestnut dumpling with young coconut in coconut milk                                     |     |
| Massaman curry with chicken or beef                                                            |           | Lord Chong Tang Thai Nam Kati Sod ลอดช่องแตงไทยน้ำกะทิสด                                       | 230 |
| Gaeng Kiew Wan Gai, Moo, Kung or Pak แกงเขียวหวานไก่, หมู, กุ้ง หรือ ผัก                       | 390       | Rice pearls and melon served with coconut milk and palm sugar                                  |     |
| Green curry with chicken, pork, prawns or vegetables                                           |           | Sala Loy Kaew สะละลอยแก้ว Thai sala in syrup                                                   | 230 |
| Panaeng Gai, Moo or Kung แพนงไก่, หมู หรือ กุ้ง                                                | 390/460   | Ice Cream Ruam Mitr ไอศกรีมรวมมิตร Assorted ice cream Thai style                               | 120 |
| Thick coconut red curry with chicken, pork or prawns                                           |           |                                                                                                |     |
| Choo Chee Pla Salmon or Kung ชูฉีปลาแซลมอน หรือ กุ้ง                                           | 420       |                                                                                                |     |
| Thick coconut milk red curry with salmon or prawns                                             |           |                                                                                                |     |
| Khai Jeaw ไข่เจียว                                                                             | 180       |                                                                                                |     |
| Plain omelet Thai style                                                                        |           |                                                                                                |     |
| Note: Extra order of steamed rice is charged 60 Bt net per portion. / เพิ่มข้าวสวยจานละ 60 บาท |           |                                                                                                |     |

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