

APPETIZER

THB

- Carpaccio Thai คาปาซิโอสไตล์ไทย** Salmon and Grouper Carpaccio with Pomelo Salad, Tamarind, Lime Dressing and Crispy Shallots 290
เนื้อปลาแซลมอนแล่บางๆ เสิร์ฟด้วย สลัดส้มโอ น้ำสลัดมะขามและมะนาว และหัวหอมเจียว
- Bresaola เนื้อแดดเดียวสไตล์อิตาลี** Air Dried Beef with Rocket Salad, Parmesan Cheese and Lemon Olive Oil Dressing 390
เนื้อแดดเดียวสไตล์อิตาลีเสิร์ฟพร้อมสลัดร็อกเกต ชีสพามาซาน น้ำสลัดมะนาวและน้ำมันมะกอกเลมอน
- Smoked Salmon ปลาแซลมอนรมควัน** Norwegian Smoked Salmon with Green Tea Cream Cheese with Orange, Pistachio and Black Olive Biscotto 490
ปลาแซลมอนรมควันสวีเดนเสิร์ฟพร้อมครีมชีสชาเขียว ส้ม ถั่วพิสตาชิโอ และขนมปังบิสกอตตี
- Tuna Tartar ทูน่าทาร์ทาร์** Hiashi Wakame Seaweed, Fresh Tuna Tartar, Mango, Avocado, Spicy Sesame Dressing, Black Ink Melba Toast 460
สำหรับฮิอาชิ วากามาะ ทาร์ทาร์ปลาทูน่าสด มะม่วง อโวคาโด น้ำสลัดวาซาบิ นมปังเมลบาหมักดำ
- Chicken Liver Pate ตับไก่ทอด** Chicken Liver, Port Pate with Raspberry and Green Peppercorn Chutney Served with Crispy French Bread 390
ปาเต้ตับไก่ กับซอสราสเบอร์รี่พริกไทยอ่อน เสิร์ฟพร้อมขนมปังฝรั่งเศสกรอบ
- Calamari Fritti ปลาหมึกทอดสไตล์อิตาลี** Deep Fried Calamari with Tartar Sauce and Lemon Wedges 380
ปลาหมึกทอดสไตล์อิตาลี กับซอสทาร์ทาร์

SALAD สลัด

- Poke Bowl สลัดโปกโบวล์สไตล์ฮาวาย** Riceberry, Raw Salmon, Avocado, Mango, Papaya, Cashew Nut, Quinoa, Japanese Seaweed, Carrot, Cucumber and Japanese Sesame Dressing ข้าวหน้าปลาดิบสไตล์ฮาวาย ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ปลาแซลมอนดิบ อโวคาโด มะม่วง มะละกอ เม็ดมะม่วงหิมพานต์ คีนัว สาหร่ายญี่ปุ่น แครอท แตงกวา และน้ำสลัดวาซาบิญี่ปุ่น 450
- Caesar Salad ซีซาร์สลัด** Caesar Salad with Croutons, Bacon, Parmesan Flakes with Grilled Rosemary Chicken Breast or Crispy Parma Ham or Cajun Spiced Grilled Prawns นมปังทอดกรอบโฮมเมคครุตองซ์ เบคอน ชีสพามาซาน ท่านสามารถเลือกหน้าสลัดได้ 1 รายการ เช่น ออกไก่ย่างโรสแมรี่ หรือ พาร์มาแฮมกรอบ หรือ กุ้งย่าง 430
- Papaya Avocado Salad สลัดมะละกอกับอโวคาโด** Papaya, Avocado, Cashew Nut, Lettuce Salad with Ginger Vinaigrette and Fresh Mint มะละกอ อโวคาโด เม็ดมะม่วงหิมพานต์ ผักสลัด น้ำสลัดขิงและใบสะระแหน่ 390
- Mediterranean Quinoa Salad สลัดคีนัวสไตล์เมดิเตอร์เรเนียน** Quinoa, Cherry Tomatoes, Black Olive, Artichoke, Sun Dried Tomatoes, Basil and Mozzarella with Apple Cider Vinegar and Extra Virgin Olive Oil คีนัว มะเขือเทศเชอร์รี่ มะกอกดำ มะเขือเทศตากแห้ง อาร์ติโชค ไบโหลระพา ซีสมิซาลล่า และน้ำสลัดแอปเปิ้ลไซเดอร์ 430

SANDWICH, BURGER AND WRAP แซนวิช เบอร์เกอร์ แรป

- Signature Wagyu Beef Burger เมฆูเนะนำ เบอร์เกอร์เนื้อวากิว** 520
Sesame Bun, Wagyu Beef Patty, Emmental Cheese, Lettuce, Tomato, Pickled Cucumber and Chef's Signature Burger Sauce
นมปังวาเกอ เนื้อวากิว ชีสเอมเมนทัลชีส ผักสลัด มะเขือเทศ แตงกวา และซอสเบอร์เกอร์สูตรพิเศษของทางเรา
- Vegetarian Burger เบอร์เกอร์ผัก** 480
Whole Wheat Bun, Vegetable Patty, Spicy Sesame Tofu Mayonnaise, Sautéed Shitake Mushroom, Caramelized Shallots and Lettuce
นมปังโฮลวีทเบอร์เกอร์ผัก ซอสเต้าหู้และวาซาบิ ผักสดหอม ผักต้ม และผักทอด
- Triple Salmon Slider มินิเบอร์เกอร์หมักดำปลาแซลมอน** 490
Black Ink Bun, Salmon Patty, Mango Chutney, Avocado Mash, Turmeric Chilli Lime Aioli
นมปังดำปลาหมึก เบอร์เกอร์เนื้อปลาแซลมอน ซอสมะม่วง อโวคาโดปั่น ซอสอัลยอลี่คลุกเคล้าด้วยพริก ขมิ้นและเลมอน
- Club Sandwich คลับแซนวิช** 460
Farmers Bread with Egg, Bacon, Tomato, Lettuce, Chicken and Avocado นมปังธัญพืชไข่ เบคอน มะเขือเทศ ผักสลัด เนื้อไก่ และอโวคาโด
- Grilled Eggplant Focaccia แซนวิชฟอคคาเซียมะเขือย่าง** 390
Grilled Eggplant, Tomato, Basil and Mozzarella Focaccia Sandwich นมปังฟอคคาเซียและซีสมิซาลล่า มะเขือย่าง มะเขือเทศ ไบโหลระพา
- Spicy Chicken Wrap แรปไก่ถั่วลิสง** 390
Shredded Chicken, Mango, Spicy Peanut Dressing Wrapped with Corn Flour Tortilla แป้งทอริก้าห่อไก่ถั่วลิสง มะม่วง ซอสถั่วลิสงรสเผ็ด

PASTA พาสต้า

- Pasta Your Choice เมฆูพาสต้าตามสไตล์ของคุณ** 430
• **Choice of Pasta** Spaghetti, Fusilli, Penne or Tagliatelle เลือกเส้นพาสต้า สปาเก็ตตี้, ฟุซิลลี, เพนเน่ หรือ ตัลยาตาล่า
• **Choice of Sauce** Cabonara, Tomato, Amatriciana, Bolognese or Pesto with Potato and Green Beans เลือกซอสพาสต้า ซอสคาโบนาร่า, ซอสมะเขือเทศ, ซอสมะเขือเทศใส่เบคอน, ซอสเนือ หรือ ซอสโหลระพาใส่มันฝรั่งและถั่วแขก
- Linguini di Piero พาสต้าลิงกวีนซอสทูน่า** 440
Linguine with Tuna, Anchovies Cherry, Tomatoes and Parsley เส้นลิงกวินี ปลาทูน่ากระป๋อง มะเขือเทศเชอร์รี่ และพาร์สลีย์
- Penne alla Norcia เพนเน่ อัสลา นอร์เซีย** 450
Penne with Italian Sausage and Mushroom in Truffle Cream Sauce พาสต้าเพนเน่ ไส้กรอกอิตาลีเลียน เห็ด และซอสครีมเห็ดทรัฟเฟิล
- Gnocchi al Pesto di Pistacchio a Gamberetti ย็อคคินันฝรั่ง ซอสพิสตาชิโอ เพลสโต และกุ้ง** 550
Gnocchi with a Pistachio Pesto and Shrimps ย็อคคินันฝรั่ง ซอสพิสตาชิโอ เพลสโต และกุ้ง

SOUP ซุป

- Pumpkin Soup ซุปฟักทอง** 290
Sweet Potato Soup ซุปมันหวาน 240

ASIAN COMFORT CORNER อาหารเอเชีย

THB

Crispy Duck Roll โปเปี้ยะเปิดย่าง Deep-fried Roasted Duck Spring Roll โปเปี้ยะเปิดย่างทอด	290
Hokkien Noodles บะหมี่อกเทียม Fried Egg Noodles with Shrimp and BBQ Pork บะหมี่ไข่ผัดกับกุ้งและหมูแดง	480
Roasted Duck Noodles บะหมี่เปิดย่าง Egg Noodle Soup with Shredded Roasted Duck บะหมี่ไข่น้ำเปิดย่าง	480
Chinese Style Prawns กุ้งผัดซอสเอ็กซีโอ Wok Fried Prawns with X.O Sauce Served with Steamed Rice กุ้งผัดซอสเอ็กซีโอเสิร์ฟพร้อมข้าวสวย	720
Sweet and Sour Pork หมูผัดเปรี้ยวหวาน Wok Fried Pork Filet in Sweet and Sour Sauce Served with Steamed Rice หมูผัดเปรี้ยวหวาน เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย	420
Rad Naa Talay Sen Grop ราดหน้าทะเลเส้นกรอบ Crispy Flat Noodle with Seafood in Brown Gravy เส้นใหญ่ราดหน้าทะเล	490
Tom Yum Ramen ราเมนต้มยำทะเล Spicy Lemongrass Noodle Soup with Seafood ราเมนต้มยำซีฟู้ด	480

MAIN COURSES อาหารจานหลัก

Honey and Ginger Marinated Grilled Salmon **ปลาแซลมอนหมักด้วยขิงและน้ำผึ้งย่าง** with Spicy Pineapple Salsa and Sweet Potato and Leek Gratin ปลาแซลมอนหมักด้วยขิงและน้ำผึ้งย่าง เสิร์ฟกับซอสซีสซาสิบประดรดสด และมันฝรั่งอบชีส **760**

Cod Fish and Chips **ปลาคอด และ มันฝรั่งทอดกรอบ** with Tartar Sauce, Lemon and Malt Vinegar ปลาคอดและมันฝรั่งทอด เสิร์ฟกับซอสทาร์ทาร์ เลมอน และน้ำส้มสายชูหมักข้าวมอลต์ **840**

BBQ Pork Spare Ribs **ซี่โครงหมูบาร์บีคิว**
Slow Grilled BBQ Spare Ribs with Garlic Mashed Potatoes and Grilled Vegetable
ซี่โครงหมูบาร์บีคิว เสิร์ฟกับมันฝรั่งบดคลุกเคล้าด้วยกระเทียม และผักย่าง **720**

From The Grill เมนูย่าง	grams/กรัม	
• Australian Striploin เนื้อสันนอกออสเตรเลีย	250	1,400
• Australian Beef Tenderloin Prime Grade เนื้อสันในออสเตรเลีย เกรดพรีเมียม	200	1,790
• Australian Lamb Chops ซี่โครงแกะออสเตรเลีย	300	1,700
• Chicken Breast อกไก่	200	570
• Snow Fish Filet ปลาหิมะ	200	990
• Salmon Filet ปลาแซลมอน	200	760

With Your Grill, Choose 1 from Side Vegetables, Side Potatoes and Sauce
ท่านสามารถเลือกเครื่องเคียง 1 เมนู ดังนี้

Side Vegetables : **เมนูเครื่องเคียงประเภทผัก**

- Wok fried Asian Vegetables ผัดผักสไตล์เอเชีย
- Ratatouille สตูว์ผัก
- Sautéed Creamy Spinach ผัดผักโขมและครีม
- Sautéed Mushroom ผัดเห็ด
- Mixed Salad สลัดรวม

Side Potatoes : **เมนูเครื่องเคียงประเภทมันฝรั่ง**

- Garlic Mash มันฝรั่งบดรสกระเทียม
- Sweet Potato and Leek Gratin มันหวานอบชีส
- French Fries or Curly Fries เฟรนช์ฟรายหรือมันฝรั่งเกลียวทอด

Sauces **ซอส**

- Béarnaise ซอสเบลเนส สัตว์เลี้ยง
- Mint ซอสมินท์
- Black Pepper ซอสพริกไทยดำ
- Red Wine ซอสไวน์แดง
- Mushroom Cream ซอสครีมเห็ด
- Thai Spicy Seafood ซอสน้ำจิ้มซีฟู้ด

PIZZAS พืชซ่า

Pizza Margherita **พืชซ่ามารีนา** Tomato Sauce, Mozzarella and Basil พืชซ่า ซีสมอสซาเรลล่า และ ใบโหระพา **360**

Pizza Prosciutto, Rucola e Parmigiano **พืชซ่าโปรสคูตโต้ ร็อคเก็ต ซีสพาร์เมซาน** Tomato Sauce, Parma Ham, Rocket Salad and Saved Parmesan Cheese พืชซ่า ร็อคเก็ต ซีสพาร์เมซาน พาร์มาแฮม **520**

Pizza Frutti di Mare **พืชซ่าฟรุิตตี้ ดี มาร** Tomato Sauce, Seafood, Garlic and Chili พืชซ่าทะเล พริก และกระเทียม **520**

Pizza Salami Piccante **พืชซ่าซาลามี่รสเผ็ด** Tomato Sauce, Spicy Salami and Mozzarella ซอสมะเขือเทศ ซาลามี่รสเผ็ด และซีสมอสซาเรลล่า **460**

Special Pizza **พืชซ่าเมนูแนะนำ**

Pizza Phad Krapaow Moo **พืชซ่าผัดกะเพราหมู** Pizza with Spicy Thai Basil and Minced Pork Meat พืชซ่ากะเพราหมูสับสเน็ดสไตล์ไทย **420**

Pizza Tartufata **พืชซ่าเห็ด** Cheese Fondue, Mushroom with Truffle Paste ซีสฟงดูว์ เห็ด และครีมเห็ดทรัฟเฟิล **540**

Pizza Diavola **พืชซ่าดีโวล่า** Tomato Sauce, Mozzarella, Spicy Salami, Bell Pepper, Spicy Italian Sausage, Olives and Hot Chili ซอสมะเขือเทศ ซีสมอสซาเรลล่า ซาลามี่รสเผ็ด พริกหวาน ไล้กรอกอิตาลีเลียนรสเผ็ด มะกอก และพริกสด **520**

DESSERTS ของหวาน

Lemongrass Crème Brule **ครีมบลูว์เล่ต์ระไคร้** **280**

Passion Fruit Panna Cotta **พานาคอตต้าเสาวรส** **280**

New York Oreo Cheese Cake **โอรีโอ้นิวยอร์กชีสเค้ก** **280**

Green Tea Tiramisu Cake **เค้กทiramisuชาเขียว** **280**

Apple Pie with Bourbon Vanilla Sauce and Vanilla Ice Cream **แอปเปิ้ลพายกับซอสวานิลลาและไอศกรีมวานิลลา** **280**

Tropical Fruit Platter **ผลไม้ตามฤดูกาล** **250**

Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.
All prices are inclusive of 7% government tax and 10% service charge.

 = Vegetarian
 = Contains Nuts

 = Contains Shellfish
 = Spicy