



Appetizers & Salads

| | |
|---|-----|
| Chicken & barley salad with avocado and grapefruit สลัดไก่ข้าวบาร์เลย์, อะโวคาโด และ เกรปฟรุต | 410 |
| Pear salad with blue cheese dressing and honey roasted pecans สลัดแพร์ เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดบลูชีสและถั่วพีแคนอบน้ำผึ้ง | 430 |
| Crispy Japanese crab cakes with lime and wasabi dip เนื้อปูและสาหร่ายทอดแบบญี่ปุ่น เสิร์ฟพร้อมซอสวาซาบิและมายองเนส | 490 |
| Seared tuna skewer café style with zucchini, chili and mint salad เนื้อปลาทูน่าเสียบไม้ เสิร์ฟพร้อมสลัดผักชุกินี, พริกหวานและสะระแหน่ | 460 |
| Arugula Salad with sautéed organic champignons, roasted walnuts, toasted sesame seeds and red wine vinaigrette (Organic & Vegetarian dish)  | 430 |
| สลัดผักอาร์จูล่า เห็ดอออร์แกนิกแรมปียอบ ถั่ววอลนัทและวอลง น้ำสลัดไวน์แดง | |
| Roma tomato and mozzarella salad with fresh basil and balsamic reduction สลัดมะเขือเทศและมอสซาเรลล่าชีส | 460 |
| Deep fried squid with fresh mesclun lettuce and garlic aioli ปลาหมึกชุบแป้งทอดและซอสไอโอลี่ | 490 |
| Harrissa chicken wings with citrus marmelade ปีกไก่หมักพริกฮาร์ริซาย่าง เสิร์ฟพร้อมแยมเลมอน | 430 |
| Parma ham shavings with fig and aged balsamic พาร์มาแฮม มะเดื่อ และบิลซามิก | 430 |
| Caesar salad with herb croutons and Parmesan shavings ซีซาร์สลัดเสิร์ฟพร้อมพามาซานชีส | 395 |

Soups

| | |
|---|-----|
| Daily fresh soup ซุปประจำวัน | 290 |
| Classic French onion soup ซุปหอมใหญ่สไตล์ฝรั่งเศส | 295 |
| Crème of wild mushrooms with fresh herbs ซุปครีมเห็ดและสมุนไพร | 295 |

Pastas

| | |
|--|-----|
| Tagliatelle with mushrooms, diced tomatoes, fresh cream and thyme พาสต้าเส้นไต้ยาเตเลครีมซอสเห็ดและมะเขือเทศ | 460 |
| Spaghetti with fresh seafood, tomatoes and basil สปาเก็ตตี้ทะเลซอสมะเขือเทศโรสmary | 480 |
| Whole wheat pasta with extra virgin olive oil, organic mushrooms, garlic and fresh vegetables (Organic & Vegetarian dish)  | 460 |
| เส้นโฮลวีทพาสต้า น้ำมันมะกอก, เห็ดอออร์แกนิก, กระเทียมและผัก | |
| Lasagna al Forno ลาซานญ่าเนื้อ | 480 |
| Penne or spaghetti with bolognese, carbonara or tomato & basil sauce เส้นเพนเน่ หรือ สปาเก็ตตี้ ซอสโบลอนเนส หรือ ซอสคาร์บอนาร่า หรือ ซอสมะเขือเทศโรสmary | 440 |
| Home made ravioli filled with gambas and sun dried tomatoes in basil cream ราวิโอลี่สอดไส้แกมบัสมะเขือเทศ ซอสครีมโรสmary | 490 |

Sandwiches & Burgers

| | |
|--|-----|
| Club sandwich with chicken, bacon, fried egg and avocado on farmer bread คลับแซนวิชไส้ไก่, เบคอน, ไข่ดาวและอะโวคาโด | 480 |
| Italian Panini with ham & emmental cheese ปานินีแซนวิชแฮมและชีส | 480 |
| Italian Panini with Parma ham & smoked provolone cheese ปานินีแซนวิชไส้พาร์มาแฮมและชีสโพรโวลอน | 480 |
| Tuna and melted cheese in whole wheat bread แซนวิชทูน่าและชีสละลายในโฮลวีท | 480 |
| Grilled marinated chicken in pita bread with garlic aioli ไก่ย่างและขนมปังปิตากระเทียมไอโอลี่ | 480 |
| Smoked turkey sandwich with baguette and cranberry sauce แซนวิชไก่กวนรมควันและแครนเบอร์รี่ซอส | 460 |
| Beef burger in sesame bun with cheese, tomato and onion-mustard relish เบอร์เกอร์เนื้อ ชีส, มะเขือเทศ และซอสหอมใหญ่มีสตาร์ด | 500 |
| Grilled Black Angus sirloin steak sandwich in baguette with BBQ sauce แซนวิชเนื้อแบล็คแองกัสและซอสบาร์บีคิว | 560 |

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
Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances

Mains

| | | |
|---|---|-------|
| Potato cake with grilled mushrooms, roasted vegetables and goat cheese (Vegetarian dish)  | มันฝรั่งทอด, โทกซัส, เห็ดและผักย่าง | 490 |
| Oven roasted boneless spring chicken with potato wedges and green beans with bacon | ไก่กระหนอบ เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่ง ถั่วแขกและเบคอน | 570 |
| Braised lamb shank in port wine sauce potato purée and sugar peas | ขาแกะตุ๋นไวน์แดง มันฝรั่งบด และถั่วลันเตาหวาน | 770 |
| Seared salmon fillet with citrus balsamic glaze, sugar peas and basil potatoes | | 760 |
| ปลาแซลมอนทอดเคลือบด้วยซอสส้ม เสิร์ฟพร้อมถั่วลันเตาหวานและมันฝรั่งผัดใบโหระพา | | |
| Grilled seabass fillet with tomato garlic salsa, mushrooms risotto and green asparagus | | 760 |
| ปลากระพงทอด เสิร์ฟพร้อมมะเขือเทศกระเทียมซัลซ่า, เห็ดรอตโตและหน่อไม้ฝรั่ง สลัดผักอาร์ดูร์รา เห็ดออร์แกนิกแชมเปญ ถั่ววอลนัทและจวบ น้ำสลัดไวน์แดง | | |
| Grilled mixed seafood & fish with citrus couscous | กุ้ง หอย และปลาอย่าง เสิร์ฟพร้อมคัสคูสเลมอน | 760 |
| Hoisin glazed pork cutlet with potato purée and caramelized apples | สเต็กหมูพอร์คช็องย่างเคลือบด้วยซอสฮอยซิน เสิร์ฟพร้อมแอปเปิ้ลคาราเมล | 740 |
| Grilled lamb cutlets with garlic butter, green beans with bacon and rosemary potatoes | ซี่โครงแกะย่าง เสิร์ฟพร้อมเนยกระเทียม, ถั่วแขกและซอสโรสแมรี่ | 1,295 |
| Grilled Australian beef sirloin steak with baked potato or French fries, sautéed mushrooms, green asparagus and Café de Paris butter | | 1,295 |
| สเต็กเนื้อสันนอกออสเตรเลีย เสิร์ฟพร้อมมันอบหรือเฟรนช์ฟราย ซอสคาเฟ เดอ ปารีส เห็ดผัดและหน่อไม้ฝรั่ง | | |
| Grilled Australian beef tenderloin steak with baked potato or French fries, sautéed mushrooms, green asparagus and Café de Paris butter | | 1,480 |
| สเต็กเนื้อสันในออสเตรเลีย เสิร์ฟพร้อมมันอบหรือเฟรนช์ฟราย ซอสคาเฟ เดอ ปารีส เห็ดผัดและหน่อไม้ฝรั่ง | | |
| Grilled Wagyu rib eye steak with baked potato or French fries, sautéed mushrooms, green asparagus and Café de Paris butter | สเต็กเนื้อวากิวริบอาย | 1,940 |
| เสิร์ฟพร้อมมันอบ หรือเฟรนช์ฟราย ซอสคาเฟ เดอ ปารีส เห็ดผัดและหน่อไม้ฝรั่ง | | |

Pizzas



| | | |
|--|---|-----|
| Margarita with roma tomatoes and mozzarella cheese | พิซซ่าหน้ามะเขือเทศและมอสซาเรลล่าชีส | 360 |
| Vegetarian with tomato, mixed peppers, onion, mushrooms | พิซซ่าหน้ามะเขือเทศ, พริกไทย, หอม และเห็ด | 420 |
| Hawaiian with ham, smoked bacon and pineapple | พิซซ่าหน้าแฮม เบคอนรมควันและสับปะรด | 460 |
| Pepperoni | พิซซ่าหน้าเปปเปอร์โรนี | 460 |
| Chicken supreme chicken, mushrooms, onion, peppers, olives, pineapple | พิซซ่าหน้าไก่, เห็ด, หอม, พริกไทย, มะกอก และสับปะรด | 460 |
| Four cheese pizza stilton, brie, English cheddar and mozzarella cheese | พิซซ่าหน้าชีส 4 แบบ | 460 |
| Tuna with kalamata olives, anchovies, onions and capers | พิซซ่าหน้าทูน่ามะกอก, แองโงวี, หอม และเคปเปอร์ | 490 |
| Seafood prawns, fish, mussels, calamari | พิซซ่าหน้ากุ้ง, ปลา, หอย และปลาหมึก | 530 |
| Smoked salmon with capers, Spanish onions, lemon zest topped with arugula salad and dill dressing | พิซซ่าหน้าปลาแซลมอน | 530 |
| Parma ham sun dried tomato, artichoke, and buffalo mozzarella with arugula salad | พิซซ่าหน้าพาร์มาแฮม | 530 |
| Bolognese braised beef, onions and oregano | พิซซ่าซอสเนื้อโบลอนเนส | 530 |
| Extra toppings | | 65 |

Desserts

| | | |
|--|--|-----|
| Blueberry crumble cake | บลูเบอร์รี่ครัมเบิลเค้ก | 280 |
| French coffee mousse cake | เฟรนช์คอฟฟี่มูสเค้ก | 280 |
| Nougat Glacé with candied fruits | นูกาท์ เสิร์ฟพร้อมผลไม้อบแห้ง | 280 |
| Vanilla vacherin with black cherries | วานิลลาวัชริน เสิร์ฟพร้อมแบล็กเชอร์รี่ | 280 |
| Meringue with caramelized pineapple and passion fruit caramel | เมอแรงคาราเมลสับปะรด | 280 |
| Grilled sweet banana split with hot fudge sauce | กล้วยย่างราดด้วยซ็อกโกแลต | 280 |
| Tropical fresh fruit platter | ผลไม้ตามฤดูกาล | 250 |

Noodles & Fried Rice

ก๋วยเตี๋ยวและข้าวผัด

| | |
|--|-----|
| Phad See Eaw Pak, Gai, Nuea, Moo or Talay ผัดซีอิ้วผัก (มังสวิรัต), ไก่, เนื้อ, หมู หรือ ทะเล  | 310 |
| Stir fried flat noodles with vegetables, chicken, beef, pork or seafood | |
| Phad Thai Hor Khai ผัดไทห่อไข่ Stir fried noodles with prawns wrapped in egg net | 450 |
| Phad Khi Mao Talay ผัดขี้เมาทะเล Stir fried flat noodles with chili, basil and seafood | 450 |
| Kuay Tiew Nam Moo, Gai or Nuea ก๋วยเตี๋ยวน้ำหมู, ไก่ หรือ เนื้อ Flat noodles soup with pork, chicken or beef | 380 |
| Rad Na Moo, Gai or Nuea ราดหน้าหมู, ไก่ หรือ เนื้อ Flat noodles in thickened gravy with pork, chicken, beef or seafood | 380 |
| Khao Phad Pak Ruam ข้าวผัดผักรวม (มังสวิรัต) Fried rice with mixed vegetables  | 310 |
| Khao Phad Naem See Krong Moo Oon ข้าวผัดแหม่มซี่โครงหมูอ่อน Fried rice with marinated pork spare ribs | 395 |
| Khao Phad Moo, Gai or Nuea ข้าวผัดหมู, ไก่ หรือ เนื้อ Fried rice with pork, chicken or beef | 370 |
| Khao Phad Kung or Talay ข้าวผัดกุ้ง หรือ ทะเล Fried rice with prawns or seafood | 440 |
| Phad Kra Praw Rad Khao Moo, Gai or Nuea ผัดกะเพราผัดข้าว หมู, ไก่ หรือ เนื้อ Stir fried pork, chicken or beef with hot basil and steamed rice | 370 |
| Phad Kra Praw Rad Khao Kung or Talay ผัดกะเพราผัดข้าว กุ้ง หรือ ทะเล Stir fried prawns or seafood with hot basil and steamed rice | 395 |

Salad-Yum

สลัด หรือ ยำ

| | |
|--|-----|
| Larb Gai, Moo or Nuea ลาบไก่, หมู หรือ เนื้อ | 295 |
| Spicy ground pork, chicken or beef salad with ground roasted rice | |
| Yum Moo Yang or Nuea Yang ยำหมูย่าง หรือ เนื้อย่าง | 340 |
| Spicy grilled pork or beef salad | |
| Yum Talay ยำทะเล Spicy seafood with cucumber, tomato, and onion | 360 |
| Yum Pla Duk Foo ยำปลาตุ๋นฟู | 390 |
| Deep fried catfish salad with lemongrass, green mango, cashew nuts and shallot | |
| Som Tam Kuay Tiew Lod ส้มตำก๋วยเตี๋ยวลอด | 350 |
| Papaya salad with shrimps and vegetables wrap with flat noodles and dressing | |
| Som Tam Thai Kung Yang and Khao Mun ส้มตำไทยกุ้งย่างและข้าวมัน | 490 |
| Papaya salad with grilled prawns and coconut rice | |

Desserts

ของหวาน

| | |
|---|-----|
| Pollamai Sod ผลไม้สด Fresh seasonal fruit platter | 250 |
| Tab Tim Grob Maprao Oon ทับทิมกรอบมะพร้าวอ่อน | 250 |
| Water chestnut dumpling with young coconut in coconut milk | |
| Lord Chong Tang Thai Nam Kati Sod ลอดช่องแตงไทยน้ำกะทิสด | 250 |
| Rice pearls and melon served with coconut milk and palm sugar | |
| Sala Loy Kaew สละลอยแก้ว Thai sala in syrup | 250 |
| Ice Cream Ruam Mitr ไอศกรีมรวมมิตร Assorted ice cream Thai style | 125 |

Appetizers

อาหารว่าง

| | |
|--|-----|
| Poh Pia Thord Sai Kung ปอเปี๊ยะทอดไส้กุ้ง Deep fried spring rolls with shrimp and chili plum sauce | 290 |
| Poo Cha ปู๋จ๋า Deep fried crab meat and ground pork in crab shell | 340 |
| Saté Moo, Gai or Nuea สะเต๊ะหมู, ไก่ หรือ เนื้อ Thai pork, chicken or beef skewers with peanut dip and traditional condiments | 340 |

Phad-Stir Fried

ผัด All served with steamed rice. / อาหารเสิร์ฟพร้อมข้าวสวย

| | |
|--|-----|
| Phad Kra Praw Moo, Gai, Nuea, Kung or Talay ผัดกะเพราหมู, ไก่, เนื้อ, กุ้ง หรือ ทะเล | 395 |
| Stir fried pork, chicken, beef, prawns or seafood with hot basil | |
| Gai Phad Med Mamuang ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ Stir fried chicken with cashew nuts and dry chili | 370 |
| Broccoli Phad Kung บร็อกโคลี่ผัดกุ้ง Stir fried broccoli with shrimps | 370 |
| Pla Phad Preaw Wan, Kung, Gai or Moo ปลาผัดเปรี้ยวหวาน, กุ้ง, ไก่ หรือ หมู | 395 |
| Stir fried fish, prawns, chicken or pork with sweet and sour sauce | |
| Pla Sam Rod ปลาสามรส Fried fish with three flavors sauce | 440 |
| Kung Kra Tiam กุ้งกระเทียม Stir fried prawns with garlic and pepper | 495 |
| Kung Ma Kham กุ้งแม่น้ำซอสมะขาม Stir fried river prawns with tamarind sauce | 495 |

Note: Extra order of steamed rice is charged 60 Bt net per portion. / เพิ่มข้าวสวยจานละ 60 บาท

Soup-Tom Yum

ซุ๊ป หรือ ต้มยำ

| | |
|---|---------|
| Tom Jude Tao Hoo Moo Sub or Gai ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ หรือ ไก่ Tofu and vegetable clear soup with pork or chicken | 295 |
| Tom Yum Gai, Kung or Talay ต้มยำไก่, กุ้ง หรือ ทะเล Spicy and sour coconut milk soup with chicken, prawns or seafood | 370/430 |
| Tom Kha Gai or Talay ต้มข่าไก่ หรือ ทะเล Galangal coconut milk soup with chicken or seafood | 370/430 |

Curry-Gaeng

แกง All served with steamed rice. / อาหารเสิร์ฟพร้อมข้าวสวย

| | |
|--|---------|
| Gaeng Phet Ped Yang แกงเผ็ดเป็ดย่าง Roasted duck breast in red curry | 420 |
| Gaeng Massaman Gai or Nuea แกงมัสมั่นไก่ หรือ เนื้อ Massaman curry with chicken or beef | 395 |
| Gaeng Kiew Wan Gai, Moo, Kung or Pak แกงเขียวหวานไก่, หมู, กุ้ง หรือ ผัก Green curry with chicken, pork, prawns or vegetables | 395 |
| Panaeng Gai, Moo or Kung แพนงไก่, หมู หรือ กุ้ง Thick coconut red curry with chicken, pork or prawns | 410/480 |
| Choo Chee Pla Salmon or Kung ชูฉีปลาแซลมอน หรือ กุ้ง Thick coconut milk red curry with salmon or prawns | 440 |
| Khai Jeaw ไข่เจียว Plain omelet Thai style | 195 |

Note: Extra order of steamed rice is charged 60 Bt net per portion. / เพิ่มข้าวสวยจานละ 60 บาท

Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances

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

รายการนี้รวม 10% สำหรับค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม