

# BEGINNINGS



Burrata

บุรราต้าชีส

Fresh Italian cheese, the outer shell is solid mozzarella, while the inside contains mozzarella and cream, the cheese is topped with balsamic caviar and served with vine ripened tomato coated basil pesto sauce, dressed with basil olive oil.

👨🍳🍴🌿🥜 B490



Oysters Rockefeller

หอยนางรมอบชีสและผักโขม

Classic New Orleans tradition of oysters baked in herbed spinach purée finished with parmesan cheese and essences of Pernod

🍴🌿 B495



Phuket Tiger Prawn Cocktail

ค็อกเทลกุ้งลายเสือท้องถิ่นภูเก็ต

Herb poached prawns chilled and paired with a citrus, horseradish and tomato cocktail sauce

B545



Larb Tuna Tartare

ลาบปลาทูน่าสด

Saku tuna tartare, nam jim, lemon grass, spring onion, mint, garden flowers, crispy pastry

🌿🍴 B520



Sizzle's Caesar Salad

ซาร์สลัดสไตล์ซีสเซลส์

Original Sizzle recipe

🍴 B390



Tom Yum Lobster Bisque

ซูปข้นกุ้งมังกรต้มยำ

Sizzle's house lobster bisque infused with Thai herbs

👨🍳🍴 B425

🌿 CONTAINS GLUTEN

🌿 VEGETARIAN

🥜 CONTAINS NUTS

🍴 CONTAINS DAIRY

👨🍳 SIGNATURE

All prices are in Thai baht and subjected to a 10% service charge and 7% government taxes



# MAINS FRESH FROM THE SEA



**Wild Atlantic Dijon Salmon (200g)** © B795

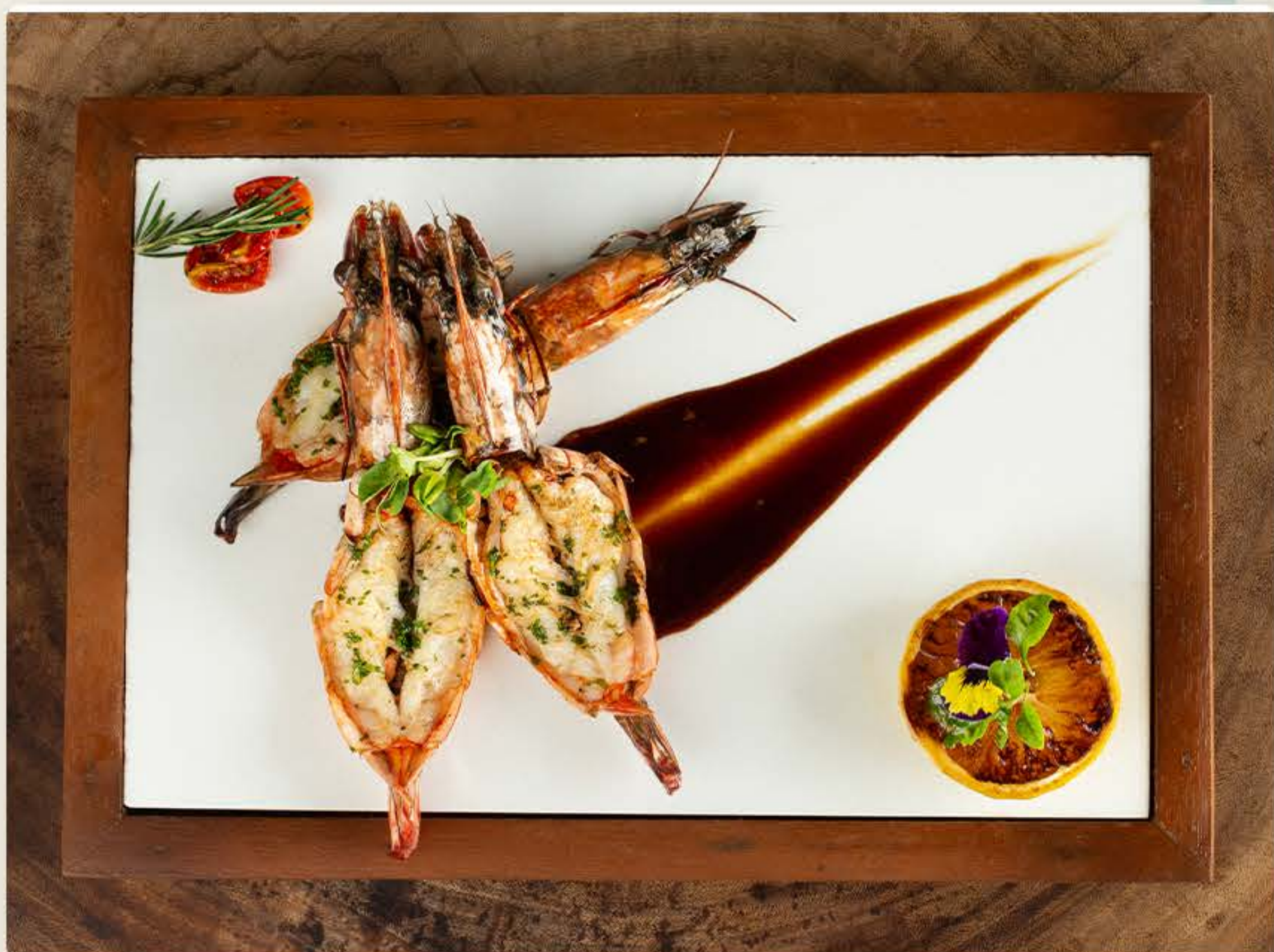
ปลาแซลมอนแอตแลนติกย่างกับดีจอนมัสตาร์ดและพริกไทยดำ  
Grilled Atlantic salmon served with rice pilaf and light Dijon mustard cream sauce



**Grilled Phuket Lobster** 🍳 © B1499

กุ้งมังกรพื้นเมืองภูเก็ตย่าง

Fresh Lemon, Drawn Butter, Thai Chili lime mint sauce



**Three Grilled Giant Tiger Thai Prawns** © B820

กุ้งใหญ่ลายเสืออย่างสามตัว

(120 grams each) in oyster sauce of lime, roasted garlic and black pepper



**Pan Seared Cod Fillet** 🌿 © B750

เนื้อปลาหิมะย่าง

Turmeric infused cod fillet, gratin potato, grilled asparagus, Penang curry



All prices are in Thai baht and subjected to a 10% service charge and 7% government taxes



## OTHER GRILLED TURF



New Zealand Lamb Chops

© B895

สเต็กชีโครงแกะนิวซีแลนด์

Marinated in garlic rosemary and thyme served with garlic parmesan potatoes, grilled corn and roasted garlic rosemary sauce



BBQ Basted Pork Ribs

👨‍🍳 © B650

ชีโครงหมูย่างบาร์บีคิว

Texas style hickory glazed, so tender the meat falls off the bone, served with coleslaw and grilled corn



Oven Baked Free Range Chicken Breast

© B520

อกไก่บ้านอบปลอดสารพิษในเตาอบ

Marinated in butter garlic and fresh garden herbs served with rice pilaf and grilled vegetables,

🌾 CONTAINS GLUTEN

🍃 VEGETARIAN

🥜 CONTAINS NUTS

🥛 CONTAINS DAIRY

👨‍🍳 SIGNATURE

All prices are in Thai baht and subjected to a 10% service charge and 7% government taxes



# AUSTRALIAN BLACK ANGUS BEEF

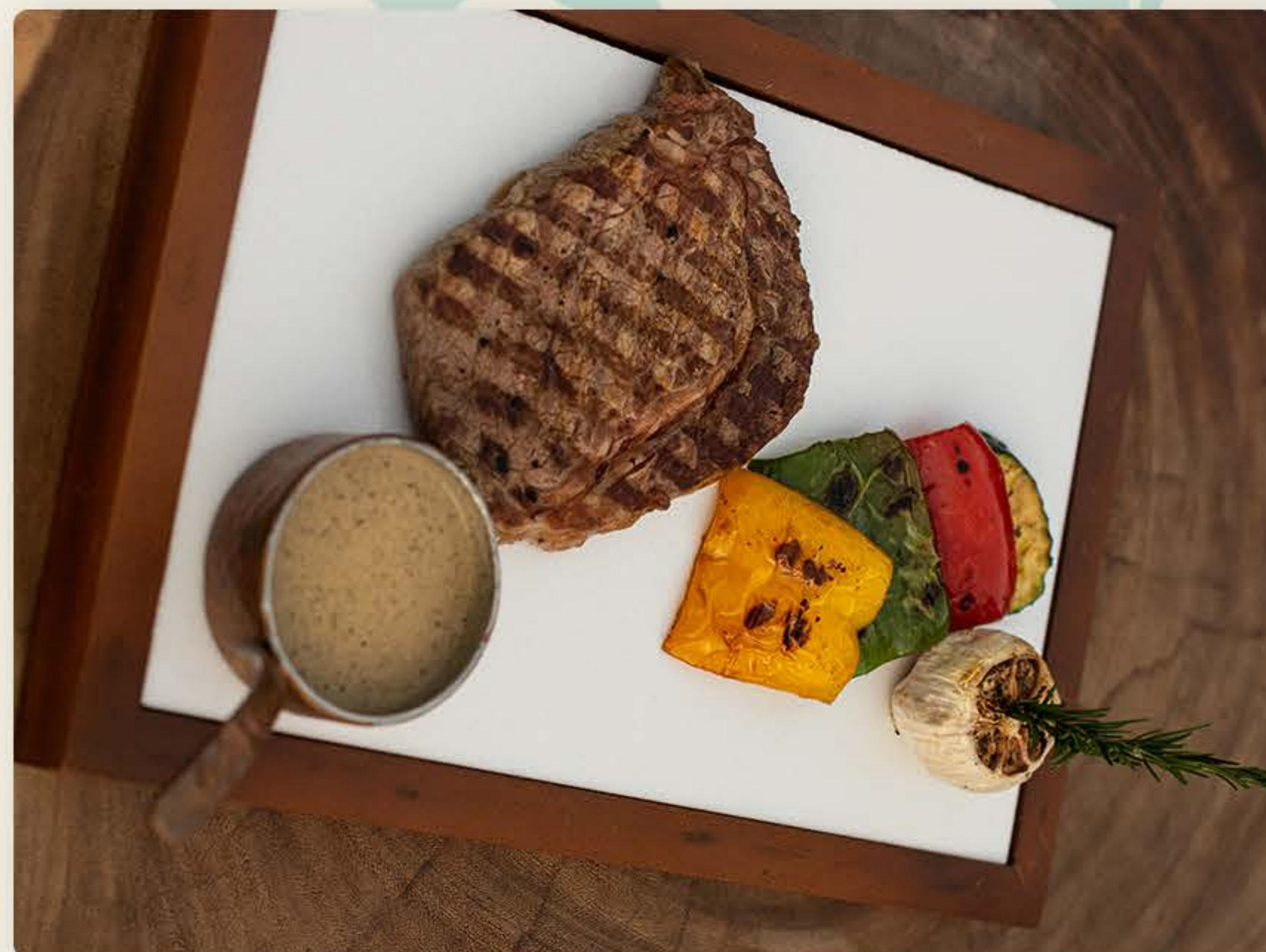


**Beef Tenderloin (200g)**

เนื้อสันในย่าง ขนาด 200 กรัม

Beef fillet served with grilled vegetables

👨‍🍳 ⓘ ฿1099



**Beef Rib Eye (250g)**

เนื้อซี่โครงย่าง ขนาด 250 กรัม

A well-marbled prime steak just enough fat for peak flavor served with grilled vegetables

ⓘ ฿960



**Cajun Blackened Beef Rib Eye (250g)**

เนื้อซี่โครงดำอย่างคาจุนขนาด 250 g.

Dusted with cajun spice and blackened in a sizzling hot cast iron skillet, served with grilled vegetable relish

ⓘ ฿999



**Striploin Steak (250g)**

เนื้อสันนอกย่าง ขนาด 250 กรัม

Succulent, tender and flavorful steak served with grilled vegetables

ⓘ ฿899



CONTAINS GLUTEN



VEGETARIAN



CONTAINS NUTS



CONTAINS DAIRY



SIGNATURE

All prices are in Thai baht and subjected to a 10% service charge and 7% government taxes



น้ำจิ้มแบบไทย  
THAI NAM JIM

ซอสน้ำตาลไวน์แดงเมร์โล  
MERLOT WINE  
DEMI-GLAZE

ซอสครีมดีจอนมีสตาร์ด  
DIJON CREAM

MADAGASCAR  
PEPPERCORN  
ซอสพริกไทยดำมาดากัสการ์

CAFÉ DE  
PARIS BUTTER  
ซอสเนยต้นตำรับจากปารีส

SRIRACHA  
AIOLI  
ซอสพริกศรีราชามายองเนสกระเทียม



CONTAINS GLUTEN



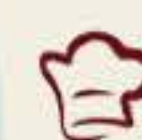
VEGETARIAN



CONTAINS NUTS



CONTAINS DAIRY



SIGNATURE

All prices are in Thai baht and subjected to a 10% service charge and 7% government taxes



## SIDES

CREAMED SPINACH WITH BLACK  
TRUFFLE PUREE

ผักโขมใส่ครีมและทรัฟเฟิลดำเข้มข้น

SAUTÉED WILD FOREST  
MUSHROOM MEDLEY

ผัดเห็ดป่ารวมหลายอย่าง

GRATIN PARMESAN  
POTATOES

มันฝรั่งอบชีส

THICK CUT STEAK FRIES

มันฝรั่งชิ้นหนาทอดกรอบ

ALL SIDES

฿220



CONTAINS GLUTEN



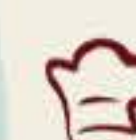
VEGETARIAN



CONTAINS NUTS



CONTAINS DAIRY



SIGNATURE

All prices are in Thai baht and subjected to a 10% service charge and 7% government taxes



# PASTA



**Prawn & Lobster Ravioli**

ราวิโอลี่กุ้งและกุ้งมังกร

Truffle Beurre Blanc, Garlic Basted Prawn, Parmesan

🌾 © B550



**Double Smoked Bacon Carbonara**

คาโบนาร่าใส่เบคอน

Spaghetti, Double Smoked Bacon, Parmesan, Warm Bacon Quiche

🌾 © B499



CONTAINS GLUTEN



VEGETARIAN



CONTAINS NUTS



CONTAINS DAIRY



SIGNATURE

All prices are in Thai baht and subjected to a 10% service charge and 7% government taxes



## SWEET ENDINGS



**Banoffee**

บานอฟฟี

Shortbread crust, sliced banana, caramel, chocolate and whipped cream

฿ 255



**Mango & Passion Fruit Cheese Cake**

ชีสเค้กมะม่วงและเสาวรส

Creamy cheese cake, chunks of nam dok mai mango, passion fruit gel

฿ 260



**Mango & Wild Berry Sorbet**

ซอร์เบต์มะม่วง กับ ผลไม้ตระกูลเบอร์รี่

Created with fresh mangoes and a blend of imported berries

฿ 240



**Crepe Suzette Trolley (Live Station)**

แครีปซูว์แซ็ต

Cointreau flambe, orange, butter, sugar  
Add one scoop of vanilla ice-cream

฿ 320

CONTAINS GLUTEN

VEGETARIAN

CONTAINS NUTS

CONTAINS DAIRY

SIGNATURE

All prices are in Thai baht and subjected to a 10% service charge and 7% government taxes



# CHEF'S 3 COURSE

## AMUSE BOUCHE

**฿1699/PERSON**

### STARTERS (Choose One)

#### Tom Yum Lobster Bisque (D)

ซุปร้อนกุ้งมังกรต้มยำ

Sizzle's house lobster bisque infused with Thai herbs

#### Classic Caesar Salad (D)

ซีซาร์สลัด

Crispy Romaine lettuce tossed in Caesar dressing, Shaved Parmesan

### MAINS (Choose One)

#### Beef Rib Eye (250g) (D)

เนื้อซี่โครงย่าง ขนาด 250 กรัม

Australian Black Angus well-marbled prime steak just enough fat for flavor served with grilled local root vegetables

#### Wild Atlantic Dijon Salmon (200g) (D)

ปลาแซลมอนแอตแลนติกย่างกับดีจอนมีสตาร์ดและพริกไทยดำ

Grilled Atlantic salmon served with rice pilaf and light Dijon mustard

#### New Zealand Lamb Chops (300g) (D)

สเต็กซี่โครงแกะนิวซีแลนด์

Grilled Atlantic salmon served with rice pilaf and light Dijon mustard

#### Oven Baked Free Range Chicken Breast (D)

อกไก่บ้านอบปลอดสารพิษในเตาอบ

Marinated in butter garlic and fresh garden herbs served with rice pilaf and grilled vegetables,

### SORBET

Single scoop of refreshing homemade sorbet

### DESSERTS (Choose One)

#### Banoffee (D) 🌿

บานอฟฟี

Shortbread crust, sliced banana, caramel, chocolate and whipped cream

#### Mango & Passion Fruit Cheese Cake (D) 🌿

ชีสเค้กมะม่วงและเสาวรส

Creamy cheese cake, chunks of nam dok mai mango, passion fruit gel

#### Duo of Mango & Wild Berry Sorbet (D)

ซอร์เบต์มะม่วงคู่กับผลไม้ตระกูลเบอร์รี่

Created with fresh mangoes and a blend of imported berries



CONTAINS GLUTEN



VEGETARIAN



CONTAINS NUTS



CONTAINS DAIRY



SIGNATURE

All prices are in Thai baht and subjected to a 10% service charge and 7% government taxes