



Silver

MOON.

MENU

Satay Gai

Marinated chicken satay skewers with peanut sauce

สะเต๊ะไก่ และซอสถั่วลิสง

THB 220

Sriracha Wings

ปีกไก่ทอดน้ำปลา และซอสศรีราชา

THB 220

Fin de Claire oyster

(Minimum 2 pieces per order)

หอยนางรมฟิน เดอ แคลร์ (ขั้นต่ำอย่างน้อย 2 ตัว)

THB 125 / piece / ต่อชิ้น

Charcuterie board (selection of 3)

Parma ham | Salami Milano
pepperoni | mortadella

พาร์มาแฮม ซาลามี่ มิลาโน่ เปปเปอร์โรนี่

และมอร์ตาดาเดล่า

THB 520

Prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

Farmhouse cheese board (selection of 3)
Brie | Gouda | Grana padano | Edam | Gorgonzola
บริ เคาต้า กราน่า พราดานี่ เออเดม และกอกอนโซล่า
THB 470

Potato Bravas (v)
มันทอดสไตล์สเปน มายองเนสกระเทียม มะเขือเทศ และพริกปาปริก้า
THB 220

Vegetable Crudite | pesto sauce | ranch dip
and blue cheese dip (v)
ผักสด ซอสเพสโต ซอสเรนซ์ และซอสบลูชีส
THB 220

Calamari Fritter (Chef recommended)
หมึกชุบแป้งทอด พาร์สลี เลมอน และมายองเนสกระเทียม
THB 350

Caesar salad | cos lettuce
parmesan cheese | bacon
ซีซาร์สลัด ผักกาดหอม ชีสพาร์เมซาน และเบคอน
THB 290

Choice of chicken or tiger prawn เพิ่มไก่หรือกุ้ง
THB 320/380

Atlantic smoked salmon | dill cream cheese
red onion | capers
แซลมอนรมควัน ครีมชีสผสมผักชีลาว หอมแดง และเคปเปอร์
THB 320

Canadian lobster bisque | puff pastry
ซูปครีมกุ้งมังกร แป้งพายกรอบ
THB 750

San Francisco clam chowder
ซูปหอยลายเสิร์ฟในขนมปังก้อน
THB 450

Lobster roll | celery | lemon
(Chef recommended)
แซนด์วิชหน้ากุ้งมังกร เซลารี และเลมอน
THB 590

Beef slider | aged cheddar | pickles
เบอร์เกอร์เนื้อ ชีสเชดด้า และผักดอง
THB 420

Moruno Style Chicken with farm vegetables
ไก่ย่างสไตล์สเปน และผักสดจากฟาร์ม
THB 490

Tiger prawn risotto | asian mixed salad
and parsley
ข้าวไรซอตโต้กุ้งลายเสือ ผักสลัดรวม และพาร์สลี
THB 590

Fish & chips | french fries with tartar sauce
ปลาชุบแป้งทอด มันฝรั่งทอด และซอสทาร์ทาร์
THB 420

Grilled New Zealand double rack of Lamb
green mojo | potato fondant | chimichurri
ซี่โครงแกะย่าง ซอสกรีนโมโจ มันฝรั่ง และซอสชิมีคชูรี่
THB 920

Grilled Australian Wagyu ribeye 280 g
potato purée | garlic | bordelaise sauce
เนื้อริบอายย่าง 280 กรัม มันฝรั่ง กระเทียม และซอสไวน์แดง
THB 1,350

Grilled Australian Wagyu beef tenderloin 180 g
potato purée | garlic | bordelaise sauce
เนื้อสันในย่าง 180 กรัม มันฝรั่ง กระเทียม และซอสไวน์แดง
THB 1,380

Schnitzel | lemon | asian mixed salad
cherry tomatoes
เนื้อหมูชุบแป้งทอด เลมอน ผักสลัดรวม และมะเขือเทศเชอร์รี่
THB 650

Grilled Canadian lobster | Picada nut sauce
กุ้งมังกรย่าง และซอสถั่วพิคาต้า
THB 1,650

Lobster Thermidor | bechamel
กุ้งมังกร และซอสเบซามอล
THB 1,650

Sweet potato fries | ranch dip
มันหวานทอด และซอสเรนซ์
THB 120

Marina fries | Parmesan cheese | garlic aioli
เฟรนช์ฟราย ชีสพาร์เมซาน และมายองเนสกระเทียม
THB 120

DESSERT

Lemon Meringue tart | lemon curd
Italian meringue
เลมอนเมอแรงซ์ทาร์ท เลมอนครีม และอิตาเลียนเมอแรงซ์
THB 260

Caramel custard | mixed berries
คาราเมลคัสตาร์ด และเบอร์รี่รวม
THB 250

Opera cake | almond sponge
chocolate ganache | coffee cream
เค้กโอเปรา อัลมอนด์สปอนจ์ ช็อกโกแลตแกนาช และครีมกาแฟ
THB 220

Raspberry chocolate cake
เค้กช็อกโกแลตราสเบอร์รี่
THB 230