



PEDRO

SALADS & APPETIZERS

CHEF'S RECOMMENDATION

- BRAZILIAN SALADA DE BROCOLIS** 350
Fresh broccoli and carrot with extra olive oil, white sesame and pepperoni pepper
สลัดบรอกโคลีกับราชีลเลียน
- BRAZILIAN COGUMELO MUSHROOM SALAD** 300
Mushroom and mozzarella cheese with balsamic vinaigrette
สลัดเห็ดราชีลเลียน
- KING CRAB WITH MANGO AND AVOCADO SALAD** 350
Fresh tropical mango, ripe avocado and crab meat topped with wild rocket tossed in citrus vinaigrette
สลัดปูยักษ์ เสิร์ฟพร้อมร็อกเก็ต อะโวกาโดและมะม่วง
- GOAT CHEESE SALAD** 300
Fresh blueberries, walnuts, dried cranberries, spring mixed arugula spinach salad and olive oil honey dressing
สลัดโกทชีส
- WAGYU TARTARE 'A LA MONTMARTRE'** 420
Hand-cut raw beef wagyu tenderloin served with french fries, condiments and pickles
สลัดเนื้อวากิวชาร์ทาร์
- HOKKAIDO SCALLOP SALAD** 380
With lemon, fresh figs, and organic green salad with garlic aioli
สลัดหอยเชลล์ฮอกไกโด
- TAPAS BOARD** 1,500
Turkey ham, serrano chorizo, cabecero de lomo, reserva cheese, brie de meaux cheese, iberico cheese, olive pickles, dried figs, imported grapes and bread with tomato paste
ทาปาสบอร์ด
- PAN-SEARED FOIE GRAS** 480
Topped with morel risotto rice and grilled white asparagus
ต้นห่านย่าง
- BRAZILIAN CHEESE BREAD 5 PCS. | 11 PCS.** 200 | 380
With combination of Mozzarella Cheese, Parmesan Cheese and Tapioca Flour
บราชีลเลียนชีสอบ
- SALMON TARTAR** 350
Organic salmon tenderloin with cornichon, caper, shallot and mustard with wedge lime
ชาร์ทาร์ปลาแซลมอน
- MEXICAN PRAWN CEVICHE** 280
With avocado and jalapeno pepper
เซวิชกุ้งเม็กซิกัน

- FEIJOADA (BRAZILIAN BLACK BEANS STEW)** 480
Pork sausage, pork hock, bacon and black beans served with Brazilian rice
เฟอโจวอาดา สตูว์ถั่วดำบราซิล ขาหมู เบคอน ไส้กรอกหมู เสิร์ฟพร้อมข้าวบราซิล
- SPANISH COLD SOUP GAZPACHO** 200
With celery stick and coriander
ซูปรเย็นกึชปาโซ
- TRUFFLE MUSHROOM SOUP** 220
Mixed wild mushroom soup with truffle oil and crouton
ซูปรเห็ดทรัฟเฟิล
- GRATINATED ONION SOUP** 180
Caramelized onion topped with sliced crouton and melted cheese
ซูปรหัวหอม

- BRAZILIAN SEAFOOD SOUP** 350
Tomato soup with shrimp, mussel, red snapper, squid topped with crab meat and served with garlic bread
ซูปรซีฟูดบราซิลเลียน
- PAD GAPRAO WITH WAGYU BEEF** 450
Stir fried Australian wagyu beef with garlic, fresh chili, holy basil leaves, served with jasmine steam rice and fried egg
ผัดกะเพราเนื้อวากิว พร้อมข้าวสวย และไข่ดาว

SOUPS

- BRAZILIAN SHRIMP SOUP** 200
With coconut milk and paprika powder
ซูปรกุ้งบราซิล
- CORN CREAM SOUP** 180
Topped with puff bread dough
ซูปรครีมข้าวโพด

DESSERTS

- SEASONAL FRESH FRUITS**
Fresh fruits sliced
ผลไม้รวมตามฤดูกาล
- BRAZILIAN CHOCOLATE TRIFLE** 190
Baked chocolate with cream
ช็อกโกแลตไทรเฟิลบราซิลเลียน
- BRAZILIAN PUDDING** 190
Baked milk cream and egg conduction milk
พุดดิ้งบราซิลเลียน
- CHOCOLATE PROFITEROLES (3 PIECES PER PORTION)** 220
Stuffed with chocolate ice cream and topped with hot chocolate sauce
ช็อกโกแลตโปรฟิเตอร์อล (เสิร์ฟ 3 ชิ้น)
- CREPE SUZETTE** 200
Traditionally flambe in Grand Marnier to your table in a caramelized sauce and orange juice
เครปซูเซตต์ซอสส้ม
- BRAZILIAN PASSION FRUIT MOUSSE** 190
Sweetened condensed milk, heavy cream and fresh passion fruit juice
มูสบราซิลเลียน
- TRADITIONAL FRENCH CRÈME BRULÉ** 160
Mixed berries and chocolate espresso sauce
แครมบรูว์เล่
- ICE-CREAM FLAVOR SELECTION (SCOOP)** 80
Chocolate / vanilla / strawberry / chocolate chip / coconut
ไอศกรีม
- CHURROS** 180
Fried dough with cinnamon, sugar and chocolate sauce
ซูโรส
- FERRERO CROISSANT** 220
Chocolate croissant, Ferrero Rocher, Nutella ice cream, hazelnut praline sauce, hazelnut caramel and chocolate sauce
ช็อกโกแลตเฟอริเอโรโรชัวร์ซองต์

ONLINE MENU



★ Pedro's highlight menu 🇧🇷 Brazilian special 🌿 Vegetarian
All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.



FROM THE LAND

AUSTRALIAN ANGUS GRASS FED

เนื้อเองกัสออสเตรเลียเลี้ยงธรรมชาติ

TENDERLOIN 150 G. เนื้อสันในวัว 150 กรัม	1,000
TENDERLOIN 300 G. เนื้อสันในวัว 300 กรัม	1,500
RIB EYE 300 G. เนื้อสันนอกอายุ 300 กรัม	1,200
STRIPLOIN 250 G. เนื้อสันนอก 250 กรัม	1,000



JACK'S CREEK

a World's Steak Challenge-winning beef producer, offers premium-quality beef with exceptional taste, tenderness, and marbling.

AUSTRALIAN BLACK ANGUS GRAIN FED

เนื้อแบล็คออสเตรเลียขุนด้วยธัญพืช

JACK'S CREEK แจ็คส์ครีก

★ BLACK ANGUS TENDERLOIN 150 G. เนื้อสันในแบล็คออสเตรเลีย 150 กรัม	1,100
★ BLACK ANGUS TENDERLOIN 300 G. เนื้อสันในแบล็คออสเตรเลีย 300 กรัม	1,650
★ BLACK ANGUS RIB EYE 300 G. เนื้อสันนอกอายุแบล็คออสเตรเลีย 300 กรัม	1,500
★ BLACK ANGUS PRIME RIBS 1 KG/SERVING เนื้อโพร้มริบแบล็คออสเตรเลีย 1 กิโลกรัม	4,000

AUSTRALIAN BLACK ANGUS 4 - 6 WEEK DRY AGED

เนื้อแบล็คออสเตรเลียรายเอง 4-6 สัปดาห์

JACK'S CREEK แจ็คส์ครีก

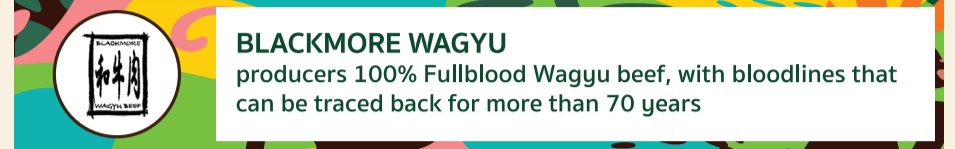
★ BLACK ANGUS RIB EYE 300 G. เนื้อสันนอกอายุแบล็คออสเตรเลีย 300 กรัม	1,800
★ BLACK ANGUS PRIME RIBS 1 KG/SERVING เนื้อโพร้มริบแบล็คออสเตรเลีย 1 กิโลกรัม	4,300

PREMIUM CUT (AUSTRALIA)

พรีเมียมคัท

JACK'S CREEK แจ็คส์ครีก

★ WAYGU TENDERLOIN MBS 4/5 200 G เนื้อวากิวสันใน MBS 4/5 200 กรัม	2,000
★ WAYGU TENDERLOIN MBS 4/5 400 G เนื้อวากิวสันใน MBS 4/5 400 กรัม	3,900



BLACKMORE แบล็กมอร์

★ WAGYU RIB EYE MBS 9+ 300 G เนื้อสันนอกอายุ MBS 9+ 300 กรัม	3,900
★ WAGYU STRIPLOIN MBS 9+ 250 G เนื้อวากิวสตริปโลยน์ MBS 9+ 250 กรัม	3,500

JAPANESE TAJIMA BEEF เนื้อวากิวทาจิมะญี่ปุ่น

★ RIB EYE 300 G เนื้อสันนอกอายุ 300 กรัม	2,300
---	-------

AUSTRALIAN LAMB

เนื้อแกะออสเตรเลีย

LAMB CHOP 250 G. ซี่โครงแกะย่าง 250 กรัม	1,100
LAMB CHOP 800 G. ซี่โครงแกะย่าง 800 กรัม	3,200

KUROBUTA PORK

หมูคุโรบูตะ

KUROBUTA TOMAHAWK 500 G. หมูคุโรบูตะโทมาฮอว์ค 500 กรัม	750
---	-----

MARBLING SCORE (MBS)

Marbling score rates fat content in meat. Higher scores mean better flavor and tenderness. Range: 0 to 10, with higher scores being more desirable.

FROM THE OCEAN

WHOLE PHUKET LOBSTER 400G. ภูเก็ทล็อบสเตอร์ 400 กรัม	1,250	FRENCH SNOW FISH 250 G. ปลาหิมะ 250 กรัม	1,020
AYUTTHAYA RIVER PRAWN 400G. กุ้งแม่น้ำอยุธยา 400 กรัม	1,200	GINDARA COD FISH 200 G. ปลาค็อดจินดารา 200 กรัม	750

COOKING STYLES

Grilled charcoal / Oven baked / Poached
ย่างเตาถ่าน / อบ / ต้ม

LAND AND OCEAN PRODUCTS ARE SERVED WITH ONE COMPLIMENTARY SIDE DISH AND SAUCE OF YOUR CHOICE

CHOICE OF SAUCES

BORDELAISE SAUCE ซอสไวน์แดงพิเศษ	130
ROSEMARY SAUCE ซอสโรสแมรี่	130
ROASTED SHALLOT & TRUFFLE SAUCE ซอสหอมแดงผสมทรัฟเฟิล	130
MOREL MUSHROOM SAUCE ซอสเห็ดมอเรล	130
BLUE CHEESE SAUCE ซอสบลูชีส	130
BEARNAISE SAUCE ซอสเบออาร์แนส	130
MUSHROOM SAUCE ซอสเห็ด	130
GREEN PEPPER CORN SAUCE ซอสพริกไทยดำ	130
SEAFOOD SAUCE น้ำจิ้มซีฟู้ด	130
LEMON HERB BUTTER ซอสเนยมะนาวสมุนไพร	130
TRUFFLE CREAMY SAUCE ซอสครีมทรัฟเฟิล	130

CHOICE OF SIDE DISHES

BABY BROCCOLI MORNAY SAUCE เบบี้บรอกโคลีครีมชีส	150
CHARCOAL GRILLED BABY CARROT BUTTER & GRANA PADANO CHEESE เบบี้แครอทย่างเนย และชีสกรานา ปาดานา	150
SAUTÉED CHAMPIGNON MUSHROOMS WITH FRESH HERB AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL ผักเห็ดแชมปิญองกับสมุนไพร และน้ำมันมะกอก	200
CREAM ENGLISH BABY SPINACH ครีมผักโขมฝรั่งเศส	150
HOMEMADE FRIED CASSAVA มันสำปะหลังทอดโฮมเมด	150
HOMEMADE SWEET POTATOES FRIES มันหวานทอดโฮมเมด	150
★ FAROFA ฟารอฟา	150
POTATO GRATIN กราตังมันฝรั่ง	150

MEAT COOKING LEVEL

