



## SALADS & APPETIZERS

<b>LEVANTINE FATTOUSH SALAD BOWL</b> With dukkah crusted seared tuna loin สลัดซามฟาตุชเลบานอน	350	<b>SEARED HOKKAIDO SCALLOP TIRADITO</b> Mango, lime, honey and shoyu dressing ติราดีโตหอยเชลล์ออกโทโย่าง	380
<b>PERUVIAN NIKKEI MAKI SUSHI</b> Salmon and crab salad maki roll, pineapple & jalapeno salsa and smoked tabasco mayo ซูชิโรลนิกเกอิ สไลด์เปรู	320	<b>SALMON TARTAR</b> Organic hand cut salmon fillet with cornichons, capers, shallots and French mustard ทาร์ทาร์ปลาแซลมอน	350

## CHEF'S RECOMMENDATION

<b>FEIJOADA (BRAZILIAN BLACK BEANS STEW)</b> Pork sausage, pork hock, bacon and black beans served with Brazilian rice เฟอโจวอาดา สตูว์ถั่วดำบราซิล ซากนุ เมคอน ไส้ทอดหมู เสิร์ฟพร้อมข้าวบราซิล	480	<b>PAD GAPRAO WITH WAGYU BEEF</b> Stir fried Australian wagyu beef with garlic, fresh chili, holy basil leaves, served with jasmine steamed rice ผัดกะเพราเนื้อวากิว พร้อมข้าวสวย และไข่ดาว	450
<b>BRAZILIAN SEAFOOD SOUP</b> Tomato soup with shrimps, mussels, red snapper and squid topped with crab meat and served with garlic bread ซูปซีฟูดบราซิลเสียน	350		

## SOUPS

<b>TRUFFLE MUSHROOM SOUP</b> Wild mushroom soup with truffle oil and croutons ซูปเห็ดทรัฟเฟิล	220	<b>BRAZILIAN SHRIMP SOUP</b> With coconut milk and paprika powder ซูปกุ้งบราซิล	200
<b>GRATINATED ONION SOUP</b> Caramelized onion broth topped with a melted cheese crouton ซูปหัวหอม	180		

## DESSERTS

<b>SEASONAL FRESH FRUITS</b> Seasonal sliced fruits ผลไม้รวมตามฤดูกาล	150	<b>BRAZILIAN PASSION FRUIT MOUSSE</b> Sweetened condensed milk, cream and fresh passion fruit puree มูสบราซิลเสียน	190
<b>BRAZILIAN PUDDING</b> Baked milk, cream, and egg custard พุดดิ้งบราซิลเสียน	190	<b>ICE-CREAM FLAVOR SELECTION (SCOOP)</b> Chocolate / vanilla / strawberry / chocolate chip / coconut ไอศกรีม	90
<b>CHOCOLATE PINATA SMASH CAKE</b> Chocolate Dome filled with dark chocolate mousse and white chocolate pearls เค้กพิญญาดาร์กช็อกโกแลต	230	<b>CHURROS</b> Fried dough with cinnamon, sugar and chocolate sauce ซูโรส	180

### ONLINE MENU



★ Pedro's highlight menu    🇧🇷 Brazilian special

All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.  
If you have any food allergies or prefer not to include any ingredients in your food, please inform the staff before ordering.

## FROM THE LAND

### AUSTRALIAN ANGUS GRASS FED

เนื้อเองกัสออสเตรเลียเลี้ยงธรรมชาติ

**RIB EYE 300 G.** 1,200

เนื้อสันแกลมริบอายุ 300 กรัม

**STRIPLOIN 250 G.** 1,000

เนื้อสันนอก 250 กรัม

### PREMIUM CUT (AUSTRALIA)

พรีเมียมคัท

**JACK'S CREEK แจ็คส์ครีก**

★ **WAYGU TENDERLOIN MBS 4/5 200 G** 2,000

เนื้อวากิวสันใน MBS 4/5 200 กรัม



### AUSTRALIAN BLACK ANGUS GRAIN FED

เนื้อแบล็คแองกัสออสเตรเลียขุนด้วยธัญพืช

**JACK'S CREEK แจ็คส์ครีก**

★ **BLACK ANGUS TENDERLOIN 150 G.** 1,100

เนื้อสันในแบล็คแองกัส 150 กรัม

★ **BLACK ANGUS TENDERLOIN 300 G.** 1,650

เนื้อสันในแบล็คแองกัส 300 กรัม

★ **BLACK ANGUS RIB EYE 300 G.** 1,500

เนื้อสันแกลมริบอายุแบล็คแองกัส 300 กรัม

### AUSTRALIAN BLACK ANGUS 4 - 6 WEEK DRY AGED

เนื้อแบล็คแองกัสออสเตรเลียรายเอจ 4-6 สัปดาห์

**JACK'S CREEK แจ็คส์ครีก**

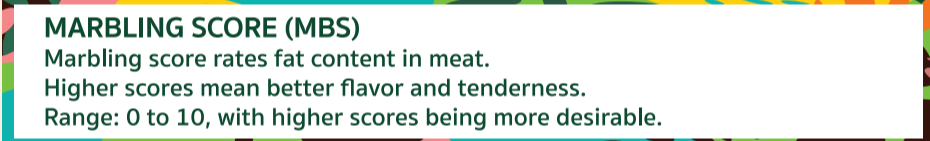
★ **BLACK ANGUS RIB EYE 300 G.** 1,800

เนื้อสันแกลมริบอายุแบล็คแองกัส 300 กรัม

### JAPANESE TAJIMA BEEF เนื้อวากิวทาจิมะญี่ปุ่น

★ **RIB EYE 300 G** 2,300

เนื้อสันแกลมริบอายุ 300 กรัม



### AUSTRALIAN LAMB

เนื้อแกะออสเตรเลีย

**LAMB CHOP 250 G.** 1,100

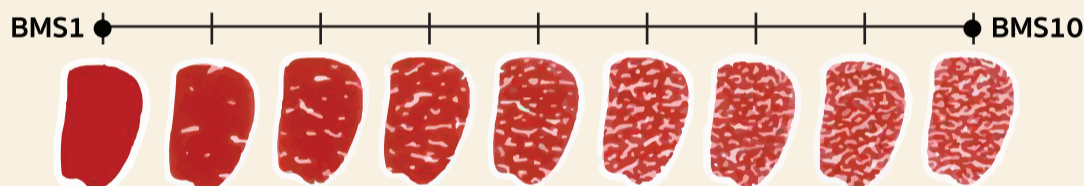
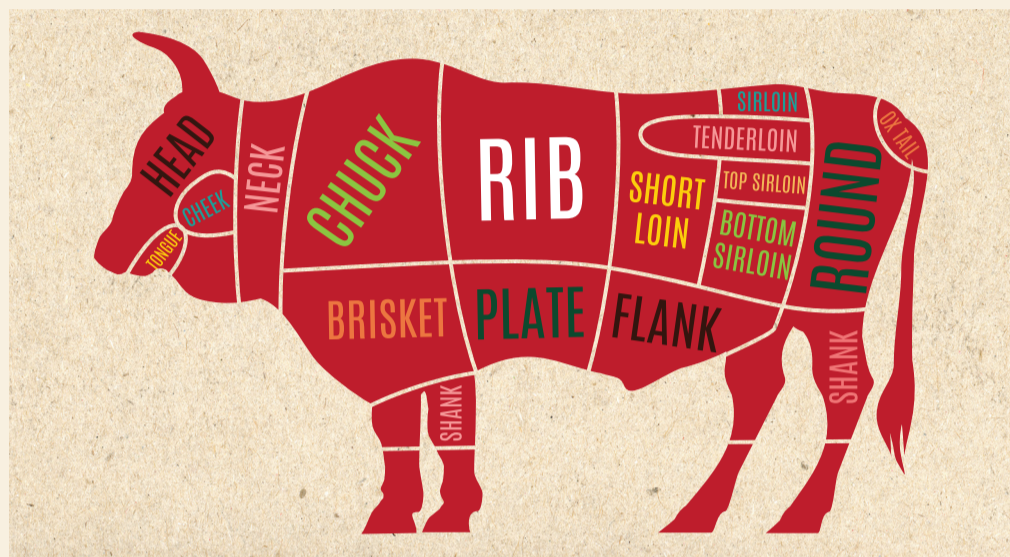
ซี่โครงแกะย่าง 250 กรัม

### KUROBUTA PORK

หมูคุโรบูตะ

**KUROBUTA TOMAHAWK 500 G.** 750

หมูคุโรบูตะโทมาฮอว์ค 500 กรัม



## FROM THE OCEAN

**FRENCH SNOW FISH 250 G.** 1,020 **GINDARA COD FISH 200 G.** 750

ปลาหิมะ 250 กรัม

ปลาค็อดจินดารา 200 กรัม

### 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 SIDE DISHES		CHOICE OF SAUCES	
<b>BABY BROCCOLI AND MORNAY SAUCE</b> เบบี้บรอกโคลีซอว์เนซอส	150	<b>RED WINE SAUCE</b> ซอสไวน์แดง	130
<b>CHARCOAL GRILLED BABY CARROTS WITH BUTTER &amp; GRANA PADANO CHEESE</b> เบบี้แครอทย่างเนย และชีสกรานา พาดานี	150	<b>ROSEMARY AND CONFIT GARLIC SAUCE</b> ซอสโรสแมรี่และกระเทียมคอนไฟต์	130
<b>SAUTÉED CHAMPIGNON MUSHROOMS WITH FRESH HERB AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL</b> พิตักเห็ดแชมปิญองกับสมุนไพร และน้ำมันมะกอก	150	<b>BERNAISE SAUCE</b> ซอสเบอ์นเนส	130
<b>CREAMED ENGLISH BABY SPINACH</b> ครีมผักโขมฝรั่ง	150	<b>MUSHROOM SAUCE</b> ซอสเห็ด	130
<b>HOMEMADE SWEET POTATOES FRIES</b> มันหวานทอดโฮมเมด	150	<b>GREEN PEPPER CORN SAUCE</b> ซอสพริกไทยดำ	130
<b>FAROFA</b> ฟารอฟา	150	<b>SEAFOOD SAUCE</b> น้ำจิ้มซีฟู้ด	130

## MEAT COOKING LEVEL



★ Pedro's highlight menu Brazilian special

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

If you have any food allergies or prefer not to include any ingredients in your food, please inform the staff before ordering.