

THE MODERN THAINESS NIGHT WITH **GLEN BAR**

Dear Guests,

Starting the night with a right food is modern people's wish of being back to origin where we are from.

It is not only about what we eat but also how we eat.

Therefore, the fresh ingredient from local farm through Royal Project is our choice to support for Thai farmers directly.

Indeed, this project supports to develop new things to life such as well-being of white, forest restoration and watershed.

The benefit of vegetables grown from organic farm using natural fertilizer without insecticides or chemicals is additional sauce for the best taste.

Moreover, passionate interpretation of Thainess brought in modern cuisine would be highly enjoyable from our guests.

Overall, this is the way of our eatery life being from Thai nature and we hope you experience.

๑๕๖

Have a pleasant meal.

Glen Bar



APPETIZERS

Pumpkin cracker with onion and pomegranate salsa (V) 60

ข้าวเกรียบผักทอง เสร์ฟพร้อมซอสซ่าหัวหอมและทับทิม

Deep fried wrapped shrimps with kataifi pastry 390

กุ้งห่อแป้งพิพทอดกรอบ

Thai satay served with riceberry Naan bread 190

สะเต๊ะเสร์ฟพร้อมแป้งนานไรซ์เบอร์รี่

Thai scallops with spelt and curry risotto 350

หอยเชลล์ย่างเสร์ฟพร้อมข้าวไรซ์ชอตโต้และสเปลกซ์ซอสเครื่องเทศ

Riceberry roll stuffed with steamed chicken spicy salad 150

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ยัดไส้ลาบไก่

Gentile Vesuvio pasta with Thai clams, seared Tiger prawn, lemongrass sauce 320

พาสต้าหอย กุ้งแม่น้ำย่าง ซอสตะไคร้

Note: for more choices of Vegan or Vegetarian options, please ask the waiter

All prices are net and inclusive of service charge and government tax

V : vegetarian อาหารมังสวิรัติ

H : healthy อาหารเพื่อสุขภาพ



Thai scallop with spelt and curry risotto



Gentile Vesuvio pasta with Thai clams, seared Tiger prawn, lemongrass sauce

Spicy lemongrass with peanut salad
(V , H and 120 Kcal.)

สลัดตะไคร้กับถั่วรสเผ็ด

120

French fries Tom Yum flavored (V)

เฟรนช์ฟรายรสต้มยำ

150

SALAD CHOICES

Tuna tartare with wasabi emulsion

ทาร์ตาร์ปลาทูน่า เสริฟพร้อมซอสวาซาบิ

350

Oysters served with 3 tastes of Thai sauce

หอยนางรมสด เสริฟพร้อมน้ำจิ้มไทย 3 ชนิด

275

Grilled Argentinean beef tenderloin Thai salad

ย่างเนื้อสันในอาร์เจนตินาอย่าง

350

Thai pomelo salad with prawns

ยำส้มโอกุ้งสด

290

Note: for more choices of Vegan or Vegetarian options, please ask the waiter

All prices are net and inclusive of service charge and government tax

V : vegetarian อาหารมังสวิรัต

H : healthy อาหารเพื่อสุขภาพ



Oysters served with 3 tastes of Thai sauce



French fries Tom Yum flavored



Thai Pomelo Salad with Prawns

SOUP

Tom yum prawn consomme soup with dulse seaweed 150
(Healthy and Anti-Aging)
ซุ๊ปต้มยำกุ้งพร้อมสาหร่าย

Tom kha mixed mushroom with coconut milk (V) 150
ต้มข่าเห็ดรวม

MAIN COURSES

Pad Thai prawn with longan 280
ผัดไทยกุ้งสดกับลำไย

Pad Thai vermicelli tofu with longan (V) 200
ผัดไทยวุ้นเส้นเต้าหู้ ลำไย

Grilled Argentinean beef sirloin with Thai spicy sauce 380
เนื้อสันนอกอาร์เจนตินาย่างเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มแจ่ว

Soft shell crab burger with mango chutney 350
เบอร์เกอร์ปูนิ่มเสิร์ฟพร้อมซอสน้ำมะม่วง

Note: for more choices of Vegan or Vegetarian options, please ask the waiter

All prices are net and inclusive of service charge and government tax

V : vegetarian อาหารมังสวิรัต

H : healthy อาหารเพื่อสุขภาพ



Pad Thai prawn with longan



Grilled Argentinean beef sirloin with Thai spicy sauce

Stir-fried River Prawn and hot basil served with jasmine rice 550
ผัดกะเพรากุ้งแม่น้ำเสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ

Veal Osso Buco with sweet and sour sauce 650
เนื้อน่องลูกวัวซอสเปรี้ยวหวาน

Slow cooked lamb shank in red curry with coconut 650
แกงแดงขาแกะตุ๋น 7 ชั่วโมง

SIDE DISH (V)

Sticky rice 60
ข้าวเหนียว

Jasmine rice 60
ข้าวหอมมะลิ

Riceberry 80
ข้าวไรซ์เบอร์รี่

Wok vegetables (V, H) 100
ผัดผักรวม

Sauteed mixed mushrooms with herbs and garlic (V, H) 120
ผัดเห็ดรวมกับกระเทียมและสมุนไพร

Note: for more choices of Vegan or Vegetarian options, please ask the waiter

All prices are net and inclusive of service charge and government tax

V : vegetarian อาหารมังสวิรัติ

H : healthy อาหารเพื่อสุขภาพ



Slow cooked lamb shank in red curry with coconut