

PIZZAS

THE GODFATHER (MARGHERITA DOP) 355

San Marzano Tomato, Fior Di Latte, Grana Padano, Fresh Basil and Sicilian Olive Oil

พิซซ่าเดอะ ก๊อดฟาเธอร์ ซอสมะเขือเทศซานมาร์ซาน ชีสมอซซาเรลล่า ชีสกรานาปาदानา ใบโหระพาสดและน้ำมันมะกอกซิชี

DOUBLE PEPPERONI NERO 395

Tomato, Smoked Mozzarella, Pepperoni, Spicy Nduja and Chili Infused Honey

พิซซ่าดับเบิลเนโรเปปเปอร์อนี่ เนโร ซอสมะเขือเทศ ชีสมอซซาเรลล่ารสมควัน เปปเปอร์อนี่ ซอสเผ็ดฮันดูย่า และน้ำผึ้งผสมพริก

TRUFFLE FOUR CHEESE (WHITE BASE) 585

Fontina, Gorgonzola, Mozzarella, Parmesan and Black Truffle Cream

พิซซ่าทรัฟเฟิลฟอว์ชีส ชีสฟอนตินา ชีสกอร์จนโซล่า ชีสมอซซาเรลล่า ชีสพาร์เมซาน และครีมทรัฟเฟิลดำ

PARMA E RUCOLA 465

Tomato, Mozzarella, Parma Ham, Arugula, Shaved Parmesan and Balsamic Glaze

พิซซ่าพาร์มา อี รุกูลา ซอสมะเขือเทศ มอซซาเรลล่า แฮมพาร์มา อาร์กูลา ชีสพาร์เมซาน และบัลซามิกกลอส

MUMBAI MASALA MAGIC (BUTTER CHICKEN BASE) 395

Butter Chicken Curry, Red Onion, Paneer, Coriander and Spiced Yogurt Drizzle

พิซซ่ามัมไบ มาซาล่า เมจิก (รสบัตเตอร์ชิกกีน) แกว์ท่าเนย หอมแดง ชีสพาร์เนียร์ ผักชี และซอสโยเกิร์ตรสเผ็ด

SEOUL SIZZLE (GOCHUJANG BBQ BASE) 395

Beef Bulgogi, Kimchi, Mozzarella, Scallion and Toasted Sesame

พิซซ่าโซลซิชเชิล (รสซอสบาร์บีคิวโกชูจัง) บูลโกกกีเนื้อ กิมจิ ชีสมอซซาเรลล่า ต้นหอม และวาทั่ว

CHEESEBOARD DELUXE (HONEY WHITE BASE) 465

Brie, Blue Cheese, Fig Jam, Walnuts, Rosemary and Wildflower Honey

พิซซ่าชีสบอร์ด ดีลักซ์ (ไวท์ซอสน้ำผึ้ง) ชีสบริว บลูชีส แยมมะเดื่อ วอลนัท โรสแมรี่ และน้ำผึ้งดอกไม้มัน

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



Caesar Salad

Rigatoni al Bolognese



Phad Thai Goong Sod



14 MAJOR ALLERGENS

14 种可能导致过敏的食物

อาหาร 14 ชนิดที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้



✓ : vegetarian อาหารมังสวิรัติ

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

POOL BAR
FOOD MENU



COLD STARTERS

TUNA CEVICHE NIKKEI STYLE 🍣🍷	315
<i>Fresh tuna with aji amarillo, avocado, pickled red onion, and crispy quinoa.. light, vibrant, and full of Nikkei character</i>	
แซลมอนทูน่าสไตล์นิกเกอิ เซิร์ฟพร้อมพริกเหลือง อะโวคาโด หอมแดงอบ และควินัวกรอบ	
BURRATA WITH YUZU TOMATO SALSA 🍷🍴🍴🍴🍴	325
<i>Creamy burrata paired with a bright yuzu tomato salsa, sweet soy, toasted sesame, and shiso cress</i> 🍷🍴🍴🍴🍴	
ซอสครีมเบรียตาและซอสทูน่า (มิวสวริต) เซิร์ฟพร้อมน้ำสลัดหัวหอมแบบหวาน วาต้า และผักครส	
CHARRED EGGPLANT & LABNEH 🍷🍴🍴🍴🍴🍴	225
<i>Smoky eggplant with tangy labneh, dukkah spice, pomegranate, and coriander oil</i>	
มะเขียวย่างย่างพร้อมโยเกิร์ตลาบเนห์ (มิวสวริต) โรยด้วยเครื่องเทศดูคคาห์ คับคิน และน้ำมันผักชี	
WAGYU BEEF TATAKI 🍷🍴🍴🍴🍴🍴	285
<i>Lightly seared Wagyu with black garlic soy, wasabi cream, and crispy shallots</i>	
วากิวทากาชิ เซิร์ฟพร้อมซอสหัวหอมกระเทียมดำ หัววาซาบิ และหอมเจียวกรอบ	
ATLANTIC SALMON CRUDO 🍷🍴🍴	235
<i>Thinly sliced salmon with yuzu kosho, grapefruit segments, and fresh radish</i>	
แซลมอนครูดิ์ด เซิร์ฟพร้อมพริกเกลือยูกู กราฟฟรุ๊ต และหัวไชเท้า	
WATERMELON & FETA SALAD 🍷🍴🍴🍴🍴🍴	215
<i>Chilled watermelon, crumbled feta, pumpkin seeds, fresh mint, and lime zest</i>	
สลัดซีสมันต์และแตงโม เซิร์ฟพร้อมใบสะระแหน่ หัวมะนาว และเมล็ดฟักทอง	
CHILLED POACHED PRAWNS 🍷🍴🍴🍴🍴🍴	215
<i>Cold-poached prawns with green goddess dressing, baby gem, and dill oil</i>	
กุ้งลวกเย็น เซิร์ฟพร้อมน้ำสลัดสมุนไพร ผักเบบิโกส และน้ำมันผักชีลาว	
CAESAR SALAD 🍷🍴🍴🍴🍴	245
<i>Crisp baby gem, croutons, hard-boiled egg, and classic Caesar dressing</i>	
ซีซาร์สลัด เซิร์ฟพร้อมขนมปังกรอบ ผักเบบิโกส ไข่ต้ม และน้ำสลัดซีซาร์	

HOT STARTERS

CRISPY DUCK GYOZA 🍷🍴🍴	215
<i>Golden duck dumplings finished with a truffle-soy glaze and a touch of chive flower</i>	
เกี้ยวซ่าปิตกรอบ เซิร์ฟพร้อมซอสหัวหอมทรัฟเฟิล และดอกกุยช่าย	
THAI RED CURRY ARANCINI 🍷🍴🍴🍴🍴🍴	195
<i>Crisp on the outside, soft inside — Thai-spiced arancini served with kaffir lime mayo and crispy basil</i>	
ข้าวทอดสอดไส้แกงแดง เซิร์ฟพร้อมซอสมายองเนสลิ้มมะกรูด และใบกระเพรากรอบ	
BBQ PULLED BEEF BAO 🍷🍴🍴🍴🍴	255
<i>Soft bao buns filled with tender BBQ beef, crunchy Korean slaw, and gochujang aioli</i>	
เป่าเนื้อบักเบวบีคิว เซิร์ฟพร้อมคอสลอว์สไตล์เกาหลี และซอสมายองเนสโงชูจัง	
CRISPY CALAMARI 🍷🍴🍴🍴	215
<i>Lightly fried calamari dusted with nori salt, served with a bright yuzu aioli</i>	
ปลาหมึกทอดกรอบ เซิร์ฟพร้อมเกลือสาหร่าย และซอสมายองเนสยูกู	
WAGYU SLIDERS (Half Plate and Full Plate) 🍷🍴	195/315
<i>Juicy Wagyu patties with caramelized onion, cheddar, and tomato relish on soft brioche buns</i>	
วากิวสไลเดอร์ (จานเล็กและจานใหญ่) เซิร์ฟพร้อมหัวหอมคาราเมล ซีสเชดดาร์ และน้ำพริกมะเขือเทศ	
GRILLED CHICKEN SKEWERS (Half Plate and Full Plate)	115/205
<i>Char-grilled chicken skewers glazed in miso, served with a wedge of charred lime</i> 🍷🍴🍴	
ไก่เสียบไม้ย่าง (จานเล็กและจานใหญ่) ราดซอสมิโสะและมะนาวย่าง	

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

MAIN & PASTA

RIGATONI AL BOLOGNESE 🍷🍴🍴🍴🍴	350
<i>Black Angus Beef Ragù, Roasted Tomatoes Sauce, Pecorino, Basil Oil</i>	
ริกาทอนีโบโลเนส / เนื้อแองกัส ซอสมะเขือเทศ ซีสมันต์โรส น้ำมันพริกหยวก	
SPAGHETTI CARBONARA 🍷🍴🍴	350
<i>Creamy Carbonara, Smoked Bacon, Egg Yolk, Pecorino, Parsley</i>	
สปาเก็ตตี้คาร์บอนาร่า / ครีมคาร์บอนาร่า เบคอนรมควัน ไข่แดง ซีสมันต์โรส พาร์สลีย์	
SLOW ROASTED SHORT RIB 🍷🍴	585
<i>Tender beef short rib glazed with Sichuan pepper, served with burnt carrot purée and crispy onions</i>	
เนื้อซี่โครงย่าง เคลือบซอสพริกหอมเสฉวน เซิร์ฟพร้อมแครอทคั่วและหอมเจียวกรอบ	
GRILLED SALMON WITH GREEN CURRY HOLLANDAISE	455
<i>Charred salmon paired with coconut rice, young vegetables, and a fragrant green curry hollandaise</i>	
ปลาแซลมอนย่าง เซิร์ฟกับซอสสอสมันเทศสมุนไพรหวาน พร้อมผักอ่อน และข้าวหอมมะลิราวด์	
LEMONGRASS GRILLED CHICKEN 🍷🍴	385
<i>Marinated chicken grilled over flame, served with charred lime, fresh herb salad, and a jasmine rice cake</i>	
ไก่ย่างตะกริ์ด เซิร์ฟพร้อมมะนาวย่าง สลัดสมุนไพร และข้าวหอมมะลิทอดกรอบ	
VEGAN JACKFRUIT RENDANG 🍷🍴🍴	315
<i>Slow-cooked jackfruit in a rich rendang sauce, with sticky rice, cucumber pickle, and toasted peanuts</i>	
เรนดังพืชมัน (มิวสวริต) เซิร์ฟพร้อมข้าวเหนียว แตงกวาคั่ว และถั่วลิสงคั่ว	
WILD MUSHROOM RISOTTO 🍷🍴🍴	395
<i>Creamy risotto with seasonal wild mushrooms, finished with parmesan foam and crispy sage</i>	
ริซอตโตเห็ดป่า (มิวสวริต) เซิร์ฟพร้อมโฟมชีสพาร์เมซาน และใบเส้าทอดกรอบ	

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

TRADITIONAL THAI

PHAD THAI GOONG SOD 🍷🍴🍴🍴🍴🍴	295
<i>Stir-fried Thai-style noodles with fresh prawns in tamarind sauce, dried shrimp, bean sprouts, chives, and cashew nuts</i>	
ผัดไทยกุ้งสด (เส้นผัดไทยผัดกับกุ้งสด ซอสมะขาม กุ้งแห้ง ถั่วงอก กุยช่าย และเม็ดมะม่วงหิมพานต์)	
PHAD THAI GAI OR MOO 🍷🍴🍴🍴🍴🍴	255
<i>Stir-fried Thai-style noodles with chicken or pork in tamarind sauce, dried shrimp, bean sprouts, chives, and cashew nuts</i>	
ผัดไทยไก่ หรือ หมู (เส้นผัดไทยผัดกับไก่ หรือ หมู ซอสมะขาม กุ้งแห้ง ถั่วงอก กุยช่าย และเม็ดมะม่วงหิมพานต์)	
SPICY GLASS NOODLE SALAD WITH SEAFOOD	295
<i>Prawns, squid, mussels, and dried shrimp in a chili vinaigrette dressing</i> 🍷🍴🍴🍴🍴🍴	
ยำกุ้งสับซีก (กุ้ง ปลาหมึก หอยแมลงภู่ และกุ้งแห้ง ไวน์น้ำยำเปรี้ยว)	
KAO PHAD SUB PA ROT GOONG 🍷🍴🍴🍴🍴🍴	265
<i>Stir-fried rice with pineapple, prawns, egg, raisins, capsicum, dried shredded pork, and cashew nuts</i>	
ข้าวผัดสับปะรดกุ้ง (ข้าวผัดสับปะรดกุ้ง ไข่ ลูกกอด พริกยักษ์ หมูทอด และเม็ดมะม่วงหิมพานต์)	
THAI KRAPRAOW MOO OR GAI 🍷🍴🍴🍴🍴🍴	255
<i>Stir-fried rice with pork or chicken, tomato, onion, and egg</i>	
กระเพราหมู หรือ ไก่ (ผัดกระเพราหมูบด หรือ ไก่บด กับกระเทียม พริก และใบกระเพรา)	
KAO PHAD MOO OR GAI 🍷🍴🍴🍴🍴🍴	255
<i>Stir Fried Rice with Pork or Chicken, Tomato, Onion and Egg</i>	
ข้าวผัดหมู หรือ ไก่ (ข้าวผัดหมู หรือ ไก่ มะเขือเทศ หอมใหญ่ และไข่)	
TOM YUM GOONG 🍷🍴🍴🍴🍴🍴	295
<i>Hot and sour tiger prawn soup with aromatic herbs and spices</i>	
ต้มยำกุ้งลายเสือ (ซุปต้มยำรสเผ็ดเปรี้ยว พร้อมกุ้งลายเสือ)	



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

