

# ALL DAY DINING MENU



Celery  
 ขึ้นฉ่ายฝรั่ง



Contain gluten  
 ธัญพืชที่มีกลูเตน



Egg  
 ไข่



Fish  
 ปลา



Lupin  
 ถั่วลูปิน



Milk  
 นม



Mollusks  
 สัตว์จำพวกหอย และปลาหมึก



Mustard  
 มัสตาร์ด



Tree nuts  
 ถั่วต่างๆ



Peanut  
 ถั่วลิสง



Sesame  
 เมล็ดงา



Crustacean  
 สัตว์น้ำทะเลที่มีเปลือกแข็ง



Soy  
 ถั่วเหลือง



Sulfite  
 ซัลไฟต์หรือสารกันบูด



Vegetarian (ovo lacto)



Vegan



Gluten free

Very Low Carbon  
**1.74 kg CO<sub>2</sub>e / kg**



\*Carbon footprint reveals the CO<sub>2</sub> behind your dish for easier, planet-minded choices.

# HIGHLIGHT MENU

Fried Chicken Wing Marinated with fish sauce served with Thai chili sauce and sweet chili sauce  
ปีกไก่ทอดน้ำปลาเสิร์ฟกับแจ่วและน้ำจิ้มไก่  
240



Fried Calamari with Beer batter Lemon wedge, chili and tartare Sauce  
ปลาหมึกชุบแป้งเบียร์ทอดกับซอสทาร์ทาร์ มะนาวเสี้ยว และซอสพริก  
229



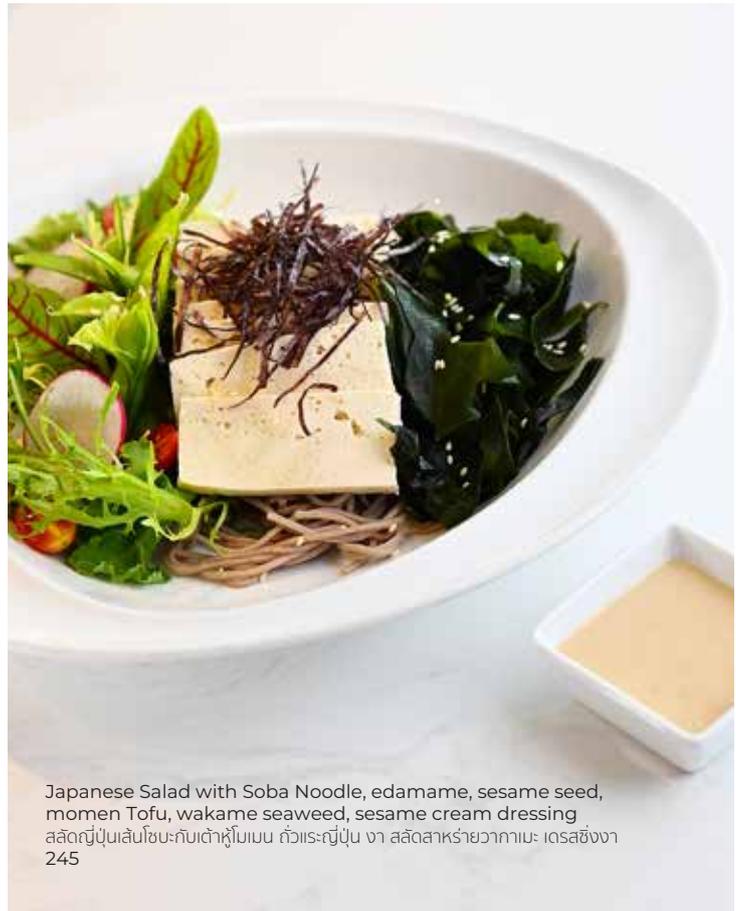
Fresh Vietnamese Spring Roll with vegetables, peanut sweet chili dip  
ปอเปี๊ยะเวียดนาม ผักสดและสมุนไพร เสิร์ฟกับซอสพริกและถั่วลิสง  
210



Greek Salad  
กรีกสลัด  
260

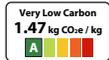


Thai Papaya Salad with peanut, string bean, cherry tomato, dried shrimps, fresh chili, garlic, lime, fish sauce, sugar  
ส้มตำไทยใส่ถั่วลิสง มะเขือเทศ ถั่วฝักยาว กุ้งแห้ง  
190

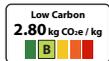
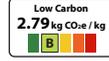
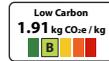
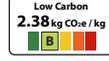
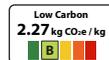


Japanese Salad with Soba Noodle, edamame, sesame seed, momen Tofu, wakame seaweed, sesame cream dressing  
สลัดญี่ปุ่นเส้นโซบะกับเต้าหู้โมเมน ถั่วแระญี่ปุ่น งา สลัดสาหร่ายวากาเมะ เดรสซิ่งงา  
245

## APPETIZERS

<p><b>Fried Calamari</b> 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 with Beer batter Lemon wedge, chili and tartare Sauce ปลาหมึกชุบแป้งเบียร์ทอดกับซอสอาร์ทาร์ มะนาวเสี้ยว และซอสพริก</p>	<p>229 </p>
<p><b>Vegetable Samosa</b> 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 with Sweet and sour cucumber Dip, plum sauce ชาโมซ่าผักเสิร์ฟคู่กับซอสฮาจาและแตงกวา น้ำจิ้มบ๊วย</p>	<p>210 </p>
<p><b>Fried Chicken Wing Marinated</b> 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 with fish sauce served with Thai chili sauce and sweet chili sauce ปีกไก่ทอดน้ำปลาเสิร์ฟกับแจ่วและน้ำจิ้มไก่</p>	<p>240 </p>
<p><b>Fried Chicken Pop</b> 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 with tartare sauce and crispy shallot ไก่ป๊อปทอดเสิร์ฟกับซอสอาร์ทาร์ และหอมเจียว</p>	<p>220 </p>
<p><b>Fresh Vietnamese Spring Roll</b> 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 with vegetables, peanut sweet chili dip ปอเปี๊ยะเวียดนาม ผักสดและสมุนไพร เสิร์ฟกับซอสพริกและถั่วลิสง</p>	<p>210 </p>

## SALAD

<p><b>Classic Caesar Salad</b> 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 served with Bacon and chicken ซีซาร์สลัดเสิร์ฟกับเบคอนและสะโพกไก่</p>	<p>240 </p>
<p><b>Classic Caesar Salad</b> 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 served with smoked salmon ซีซาร์สลัดปลาแซลมอนรมควัน</p>	<p>260 </p>
<p><b>Japanese Salad</b> 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 with Soba Noodle, edamame, sesame seed, momen Tofu, wakame seaweed, sesame cream dressing สลัดญี่ปุ่นเส้นโซบะกับเต้าหู้โมเมน ถั่วแระญี่ปุ่น งา สลัดสาหร่ายวากาเมะ เดรสซิ่งงา</p>	<p>245 </p>
<p><b>Tortilla Wrap</b> 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 with crunchy lettuce cream cheese, sour cream, and yoghurt ตอร์ตียาสอดไส้ผักสลัด ครีมชีส ครีมเปรี้ยว โยเกิร์ต</p>	<p>199 </p>
<p><b>Tortilla Chicken Thigh Cream Cheese Wrap</b> 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 with lettuce, sour cream, yoghurt, Caesar dressing ตอร์ตียาโรลไส้สะโพกไก่ครีมชีส ผักสลัด เสิร์ฟพร้อมกับ ครีมเปรี้ยวโยเกิร์ต ซีซาร์เดรสซิ่ง</p>	<p>230 </p>
<p><b>Greek Salad</b> 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 with mixed lettuce, cucumber, cherry tomato, red radish, capsicum, fresh cheese, olives, shallot, lime olive oil dressing served in tortilla cup กรีกสลัดเสิร์ฟพร้อมผักสลัดรวม แตงกวา มะเขือราชินี เรเดเรดิส พริกหวาน เพต้าชีส มะกอกดอง หอมแดง เดรสซิ่งมะนาว น้ำมันมะกอก</p>	<p>260 </p>
<p><b>Thai Papaya Salad</b> 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 with peanut, string bean, cherry tomato, dried shrimps, fresh chili, garlic, lime, fish sauce, sugar ส้มตำไทยใส่ถั่วลิสง มะเขือเทศ ถั่วฝักยาว กุ้งแห้ง</p>	<p>190 </p>
<p><b>Spicy Glass Noodle Salad</b> 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 with mince pork, shrimps, peanut and dried shrimps ยำวุ้นเส้นหมูสับ กุ้ง ถั่วลิสง</p>	<p>240 </p>
<p><b>Spicy Mixed Mushroom Salad</b> 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 onion, Chinese celery, tomato, spring onion ยำมังสวิรัตินี้ หัวหอม ต้นหอม มะเขือเทศ ขึ้นฉ่าย</p>	<p>190 </p>

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

ราคาดังกล่าวไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษี 7%

Please let one of our wait staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances  
กรุณาแจ้งแก่พนักงานหากท่านมีอาหารที่ต้องควบคุม, แพ้สารก่อภูมิแพ้ใน หรืออาการภูมิแพ้อาหารแบบแฝง

# HIGHLIGHT MENU



Wagyu beef burger, bacon, cheddar cheese, lettuce, onion, tomato, soft bun  
เบอร์เกอร์เนื้อย่างเสิร์ฟพร้อมกับเบคอน ชีส พริกสด มะเขือเทศ  
469



Tom Yam Gung spicy and sour river prawn soup with Thai herbs and mushroom  
ต้มยำกุ้งแม่น้ำ  
300



Stir Fried Prawn with Fresh Chili, salt, garlic, spring onion served with steamed rice  
กุ้งผัดพริกเกลือ กระเทียม ต้นหอม  
420

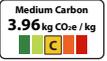


Salmon in Mild Spice Thick Red Curry, coconut milk, kaffir lime leaves, steamed rice  
ซูชิปลาแซลมอน เสิร์ฟพร้อมกับข้าวสวย  
390

## SANDWICH AND BURGER (Served with French Fries)

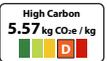
### Club Sandwich

Egg, Cheese, Chicken, Lettuce and Tomato  
 คลับแซนวิช, ไข่, ชีส, ไก่, ผัก และมะเขือเทศ

290 

### Chicken Burger

served with cheddar cheese, pickled cucumber, Tomato sautéed onion, Lettuce  
 เบอร์เกอร์ไก่ เสิร์ฟกับซดด้าชีส, แดงกวาดอง, หัวหอมผัด, ผักสลัด และมะเขือเทศ

320 

### Wagyu Beef Burger

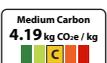
bacon, cheddar cheese, lettuce, onion, tomato, soft bun  
 เบอร์เกอร์เนื้อย่างเสิร์ฟพร้อมกับเบคอน ชีส ผักสลัด มะเขือเทศ

469 

## SOUP / CURRY

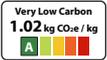
### Tom Jud Tofu Moo Sub

with mince pork, soft tofu, jelly mushroom, Chinese cabbage,  
 spring onion, carrot, Chinese celery, seaweed  
 แกงจืดเต้าหู้หมูสับ เห็ดหูหนู ผักกาดขาว ต้นหอม แครอท คื่นฉ่ายและสาหร่าย

205 

### Roasted Tomato Soup and Basil

Slow-roasted tomato with garlic and olive oil soup served with garlic bread  
 ซุปมะเขือเทศใบโหระพา กระเทียม และน้ำมันมะกอกเสิร์ฟพร้อมขนมปังกระเทียม

205 

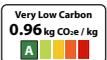
### Tom Yam Gung

Spicy and sour river prawn soup with Thai herbs and mushroom  
 ต้มยำกุ้งแม่น้ำ

300 

### Tom Yam Hed

with Thai herbs  
 ต้มยำเห็ดน้ำใส

190 

### Green Curry with Chicken

with round eggplant kaffir lime leaves, steamed rice  
 แกงเขียวหวานไก่ เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย

260 

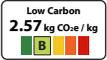
### Green Curry with Beef

with round eggplant kaffir lime leaves, steamed rice  
 แกงเขียวหวานเนื้อ เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย

295 

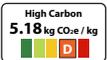
### Green Curry with Mixed Vegetable

served with steamed rice  
 แกงเขียวหวานผักเสิร์ฟพร้อมข้าวสวย

230 

### Salmon in Mild Spice Thick Red Curry

coconut milk, kaffir lime leaves, steamed rice  
 จู๋ฉี่ปลาแซลมอน เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย

390 

### Stir Fried Prawn with Fresh Chili

salt, garlic, spring onion served with steamed rice  
 กุ้งผัดพริกเกลือ กระเทียม ต้นหอม

420 

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

ราคาดังกล่าวไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษี 7%

Please let one of our wait staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances  
 กรุณาแจ้งแก่พนักงานหากท่านมีอาหารที่ต้องควบคุม, แพ้สารก่อภูมิแพ้ใน หรืออาการภูมิแพ้อาหารแบบแฝง

# HIGHLIGHT MENU



Pasta, Basil Pesto Sauce and Momen Tofu  
cherry tomato, garlic bread  
พาสต้าผัดกับซอสใบโหระพา(เพสโต) เต้าหู้โมเมน  
และมะเขือราชินี ขนมหิงกระเทียม  
240



Pasta Vongole clams, white wine, garlic, basil, garlic bread  
พาสต้าผัดกับหอยลาย ไวน์ขาวกระเทียม ใบโหระพา ขนมหิงกระเทียม  
300



Duck Breast served with Mashed Potato,  
Berry Sauce and Mixed vegetable  
อกเป็ดอบเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งนวด, ซอสเบอร์รี่ และผักตามฤดูกาล  
465



Beef Picanha Steak with potato Wedge,  
market vegetable and black pepper sauce  
เนื้อพิกานฮ่าย่างเสิร์ฟกับมันฝรั่งเสี้ยวทอดผักตามฤดูกาล  
ซอสพริกไทยดำ  
600

## PASTA

Your Choice of Pasta: 🌾 Spaghetti 🌾 Penne 🌾🍷 Tagliatelle

Olio, Olive Oil, Bacon Slice, Garlic, 🍷🌾🍷🍷

Thai Basil and Dry Chili, Garlic Bread

ผัดน้ำมันมะกอก, เบคอน กระเทียม พริกแห้ง ใบโหระพา ขนมหิงกระเทียม

Classic Bolognese Sauce 🌾🍷🍷🍷🍷🍷

with garlic bread

ซอสเนื้อโบลอนเนสและขนมหิงกระเทียม

Pasta Carbonara 🌾🍷🍷🍷🍷

bacon cream sauce, Egg Yolk Parmesan Cheese, garlic bread

พาสต้าผัดกับเบคอนครีมซอส และไข่แดงสด ปาเมซานชีส ขนมหิงกระเทียม

Pasta Vongole 🌾🍷🍷🍷🍷

clams, white wine, garlic, basil, garlic bread

พาสต้าผัดกับหอยลาย ไวน์ขาวกระเทียม ใบโหระพา ขนมหิงกระเทียม

Spaghetti Tomato Sauce 🌾🍷🍷🍷🍷

with seasonal vegetables, basil, cherry tomato, garlic bread

พาสต้าซอสมะเขือ กระเทียม พริกแห้งใบโหระพา และมะเขือราชินี ขนมหิงกระเทียม

Pasta, Basil Pesto Sauce and Momen Tofu 🍷🌾🍷🍷🍷

cherry tomato, garlic bread

พาสต้าผัดกับซอสใบโหระพา(เพสโต) เต้าหู้โมเมน และมะเขือราชินี ขนมหิงกระเทียม

## MAIN WESTERN COURSES

Duck Breast 🍷🍷🍷🍷🍷

served with Mashed Potato, Berry Sauce and Mixed vegetable

อกเป็ดอบเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบด, ซอสเบอร์รี่ และผักตามฤดูกาล

Beef Picanha Steak 🍷🍷🍷🍷🍷

with potato Wedge, market vegetable and black pepper sauce

เนื้อพีกานย่างเสิร์ฟกับมันฝรั่งเสี้ยวทอดพริกตามฤดูกาลซอสพริกไทยดำ

Grilled Salmon Teriyaki Sauce 🍷🍷🍷🍷🍷

with Green asparagus, Organic Quinoa & Brown Rice

สาเต็กปลาแซลมอนเทริยากิซอสเสิร์ฟกับหน่อไม้ฝรั่ง ข้าวกล้อง และคีนัวร์

Kurobuta Pork Chop 🍷🍷🍷🍷🍷

with mushroom sauce, Seasonal Vegetable and Mashed Potato

สาเต็กหมูคุโรบุดะ: เสิร์ฟพร้อมกับซอสเห็ด มันบดและผักตามฤดูกาล

Eggplant Tonkatsu 🍷🍷🍷🍷🍷

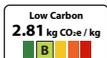
Served with sweet-savory tonkatsu sauce Cabbage, carrot, radish, salad and steam rice

กึ่งคัตสึมะเขือซอสกึ่งคัตสึ เสิร์ฟพร้อมสลัดพริกและข้าวสวย

279 

279 

285 

300 

265 

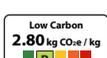
240 

465 

600 

475 

475 

310 

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

ราคาดังกล่าวไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษี 7%

Please let one of our wait staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances  
กรุณาแจ้งแก่พนักงานหากท่านมีอาหารที่ต้องควบคุม, แพ้สารก่อภูมิแพ้ใน หรืออาการภูมิแพ้อาหารแบบแฝง

# HIGHLIGHT MENU



Pad Thai Stirred fried rice noodle with river prawn  
soy sprout and tamarin sauce  
ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ  
420



Stir Fried Spaghetti with Seafood  
garlic, chili, hot basil  
สปาเก็ตตี้ผัดซีเมาทะเ  
300



Grilled Salmon Teriyaki Sauce with Green asparagus,  
Organic Quinoa & Brown Rice  
สเต็กปลาแซลมอนเทริยากิซอสเสิร์ฟทับหน่อไม้ฝรั่ง ข้าวกล้อง และคีนัวร์  
475



Assorted Fruit Platter  
ผลไม้รวมตามฤดูกาล  
189

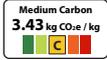
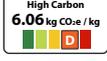
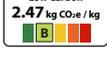
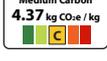


Crispy Ruby in Sweeten Coconut Milk  
ทับทิมกรอบ  
110

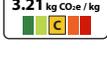


Cheese Cake with Vanilla Ice Cream  
ชีสเค้กเสิร์ฟทับไอศกรีมวานิลลา  
290

## NOODLES AND RICE

 Pad Thai 🌿🍷🦐🥚🍛🍲 Stirred fried rice noodle with Tiger Prawns soy sprout and tamarin sauce ผัดไทยกุ้งลายเสือ	470	
 Pad Krapow Pork or Chicken with Chili and Hot basil 🌿🍷🥚🍛🐷🐔🐟 Topped with Fried Egg, steamed rice ผัดกะเพราหมู หรือไก่ เสริฟพร้อมไข่ดาวและข้าวสวย	260	 
 Pad Krapow Beef with Chili and Hot basil 🌿🍷🥚🍛🐷🐔🐟  Pad Krapow Seafood with Chili and Hot basil 🌿🍷🥚🍛🐷🐔🐟 Topped with Fried Egg, steamed rice ผัดกะเพราเนื้อวัว หรือซีฟู้ดเสริฟพร้อมไข่ดาวและข้าวสวย	290	 
 Khao Pad with Pork or Chicken 🌿🍷🥚 Topped with Fried Egg ข้าวผัดหมู หรือไก่ เสริฟพร้อมไข่ดาว	260	 
 Khao Pad with Beef 🌿🍷🥚  Khao Pad with Seafood 🌿🍷🥚🍛🐷🐔🐟 Topped with Fried Egg ข้าวผัดเนื้อวัว หรือซีฟู้ด เสริฟพร้อมไข่ดาว	295	 
 Pad See Ew with Pork or Chicken 🌿🍷🥚 เส้นใหญ่ผัดซีอิ๊วหมู หรือไก่	260	 
 Pad See Ew with Beef 🌿🍷🥚  Pad See Ew with Seafood 🌿🍷🥚🍛🐷🐔🐟 เส้นใหญ่ผัดซีอิ๊วเนื้อวัว หรือซีฟู้ด	320	 
 Khao Pad with Vegetable 🌿🍷🥚🍛 ข้าวผัดผัก	220	
 Stir Fried Spaghetti with Seafood 🌿🍷🥚🍛🐷🐔🐟 garlic, chili, hot basil สปาเก็ตตี้ผัดซีอิ๊วทะเล	300	
 Pad See Ew with Vegetable and Tofu 🌿🍷🥚🍛 เส้นใหญ่ผัดซีอิ๊วผัก และเต้าหู้	220	
 Thai omelet with minced pork, Khay jiao 🌿🍷🥚🍛 Fluffy fried flat omelet Thai style ไข่เจียวหมูสับ	199	

## DESSERT

 Cheese Cake with Vanilla Ice Cream 🌿🍷🥚🍛 ชีสเค้กเสริฟกับไอศกรีมวานิลลา	290	
 Tub Tim Krob in Sweeten Coconut Milk 🌿🍷🥚🍛 ทับทิมกรอบ	110	
 Assorted Fruit Platter 🍌🍎 ผลไม้รวมตามฤดูกาล	189	
 Fresh Fruit Salad 🍌🍎 สลัดผลไม้รวม	149	
 Ice Cream 🍌🍎 2 Scoops of Your Choice: Vanilla, Strawberry, Chocolate or Green Tea ไอศกรีมเสริฟ 2 ลูกตามท่านเลือก วานิลลา, สตรอว์เบอร์รี่, ช็อคโกแลต หรือ ชาเขียว	139	

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

ราคาดังกล่าวไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษี 7%

Please let one of our wait staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances  
กรุณาแจ้งแก่พนักงานหากท่านมีอาหารที่ต้องควบคุม, แพ้สารก่อภูมิแพ้ใน หรืออาการภูมิแพ้อาหารแบบแพง

---

# PLANT-FORWARD

## GOOD FOOD, FEELS GREAT



### Roasted Tomato Soup and Basil

Slow-roasted tomato with garlic and olive oil soup served with garlic bread

ซूपมะเขือเทศใบโหระพา กระเทียม และน้ำมัน  
มะกอกเสิร์ฟพร้อมขนมปังกระเทียม

205



### Eggplant Tonkatsu

Served with sweet-savory tonkatsu sauce  
Cabbage, carrot, radish, salad and steam rice

ทงคัตสึมะเขือซอสทงคัตสึ เสิร์ฟพร้อมสลัดผัก  
และข้าวสวย

310

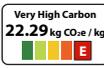
---

Plant-Forward is a modern culinary approach that puts plants first, while still including animal proteins in smaller, more sustainable amounts. It is a flexible and inclusive philosophy also called “plant-rich” or “more plant-based,” that encourages healthier and more sustainable choices, while appealing to a wide range of dietary preferences including vegan, vegetarian and flexitarian.

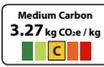
---

## KID MENU

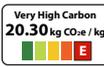
Spring roll with ham   
Cheese and mayonnaise sauce  
ปอเปี๊ยะแฮมชีสซอสมายองเนส

275 

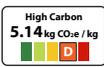
Spaghetti alfredo   
สปาเกตตี้อัลเฟรโด

140 

Classic spaghetti bolognese sauce   
สปาเกตตี้ซอสเนื้อ

140 

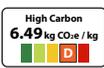
Spaghetti Carbonara   
สปาเกตตี้คาร์บอนาร่า

140 

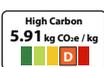
Fried onion sour cream   
หอมหอมทอดและซาวครีม

185 

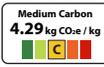
Chicken karaage   
With sweet chili sauce and mayonnaise  
ไก่ทอดคาราเกะมายองเนสซอส น้ำจิ้มไก่

220 

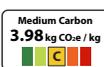
Fish finger with tartar sauce   
ฟิชฟิงเกอร์ซอสมาร์กา

275 

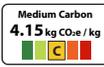
Classic chicken fried rice with egg   
ข้าวผัดไก่เสิร์ฟคู่กับไข่ดาว

140 

Classic ham fried rice with fried egg   
ข้าวผัดแฮมเสิร์ฟคู่กับไข่ดาว

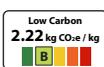
140 

Spaghetti ham and mushroom cream sauce   
Served with fried egg  
สปาเกตตี้แฮมซอสครีมเห็ดเสิร์ฟพร้อมไข่ดาว

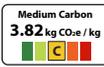
250 

## KID HEALTHY SMOOTHIE

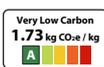
Straw berry yoghurt   
โยเกิร์ตสตอเบอร์รี่

105 

Chocolate smoothie   
ช็อคโกแลตสมูตตี้

105 

Honey carrot smoothie   
แครอทผสมน้ำผึ้งสมูตตี้

105 

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

ราคาดังกล่าวไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษี 7%

Please let one of our wait staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances  
กรุณาแจ้งแก่พนักงานหากท่านมีอาหารที่ต้องควบคุม, แพ้สารก่อภูมิแพ้ใน หรืออาการภูมิแพ้อาหารแบบแฝง

## CARBON LABELS ON OUR MENU

Did you know that the food system accounts for roughly a third of global greenhouse gas emissions?

We're committed to measuring and reducing the carbon impact of the food we serve with help from our sustainability partner, Foodsteps.

Look out for the Foodsteps Carbon Labels. These show the climate impact of your meal to help you make more planet-friendly choices.

Foodsteps Carbon Labels reflect the carbon intensity of a dish. Carbon intensity is a measure of the carbon footprint per kilogram of food (kg CO<sub>2</sub>e/kg). This allows for a fair comparison between products of different serving sizes.



## CARBON LABEL SCALE

**Very Low Carbon**



**Low Carbon**



**Medium Carbon**



**High Carbon**



**Very High Carbon**

