me n u



We can tailor made our dishes to vegetarian option.

Please do not hesitate to inform our team for your preferences or dietary requirements.

เราสามารถปรับเมนูให้เป็นแบบมังสวิรัติได้ตามที่ท่านต้องการ โดยท่านสามารถแจ้งแก่เจ้าหน้าที่ขณะทำการสั่งอาหาร

A Culinary Journey from Farm to Table. Every bite speaks of our commitment to providing you with not just a meal, but also serve organic ingredients sourced from local supplier to support community and sustainability. อาหารทุกจานนั้นแสดงถึงความมุ่งมั่นของเราที่จะให้คุณได้รับไม่เพียงแค่อาหาร แต่อาหารทุกจานมีส่วนผสมจาก วัตถุดิบธรรมชาติ ที่มาจากผู้ผลิตท้องถิ่น เพื่อสนับสนุนชุมชนและการอนุรักษ์ทรัพยากรทางการเกษตร

Organic Chicken

We use organic chicken raised without the use of antibiotics or hormones with the freedom to explore open spaces. สำหรับเนื้อไก่ มาจากการใช้กระบวนการเลี้ยงไก่แบบธรรมชาติ ปลอดภัย ไร้สารเร่งการเจริญเติบโต

Cage Free Eggs

All dishes are made with cage free eggs containing high-protein and vitamins. ไข่ไก่เรามาจากแม่ไก่อารมณ์ดี ที่ผ่านวิธีการเลี้ยงแม่ไก่แบบปล่อยอิสระโดยไม่ขังกรง

Organic Vegetables

Our vegetables are sourced from organic farm nearby Bangkok to support local community. ผักที่เราใช้ ปลูกด้วยวิธีเกษตรอินทรีย์ ซึ่งใช้น้ำและปุ๋ยอินทรีย์ในการเพาะปลูกเพื่อเป็นการสนับสนุนชุมชนท้องถิ่น



Jummy tummy

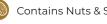
KIDS MENU

| Chicken Noodle Soup ก๋วยเตี๋ยวไก่ | 220 |
|--|-----|
| Spaghetti Tomato Sauce 💗 สปาเก็ตตี้ชอสมะเขือเทศ | 220 |
| Chicken Burger with French Fries เบอร์เกอร์ไก่กับเฟรนซ์ฟรายส์ | 270 |
| Pizza Margherita Mini 👽 พิชช่ามาร์เกอริต้าขนาดเล็ก | 220 |
| Fish & Chips 🗘 ปลาชุบแป้งทอด และ มันฝรั่งทอด | 250 |
| Fully Loaded Banana 🍎 กล้วยหอมกับเบอร์รี่รวมและน้ำผึ้ง | 220 |

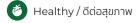






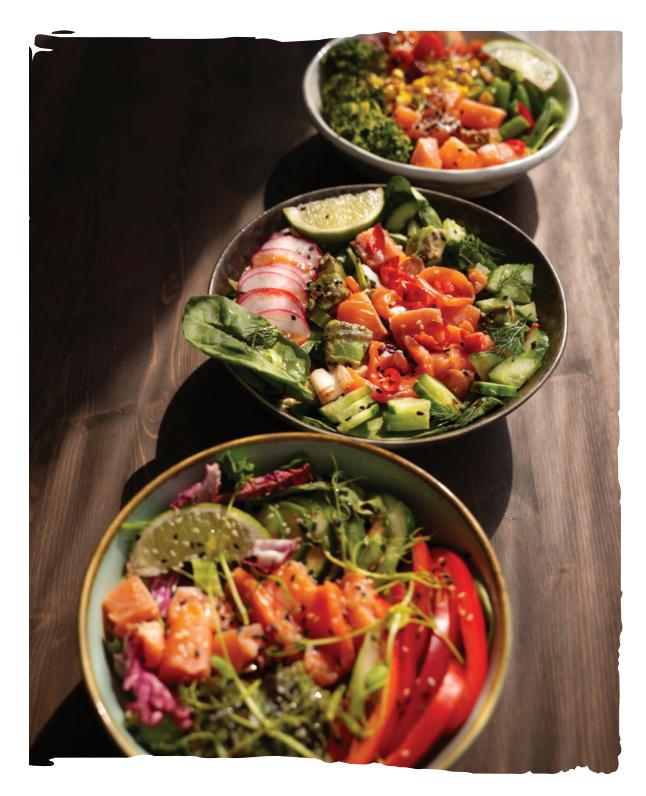


Spicy / เพ็ด 💮 Pork / หมู Contains Nuts & Sesame / มีถั่วและงาเป็นส่วนประกอบ









Appetizens & Salads

APPETIZERS & SALADS

| Peak Gai Tord ปีกไก่ทอด Deep-fried chicken wing with sweet dip. | 240 |
|---|-----|
| Caesar Salad © ซีซาร์สลัด Romaine lettuce, grated Parmesan, garlic croutons, crispy bacon, Caesar dressing: | |
| - Classic | 250 |
| - Grilled Chicken | 350 |
| - Smoked Salmon | 380 |
| - Grilled Prawns 🐵 | 380 |
| Chef's Salad เอง เชฟสลัด Mixed green lettuce, grilled chicken, ham, cheese, and boiled egg with balsamic dressing. | 350 |
| Watermelon Feta Cheese Salad ๑๑๑๑๑๑๑๑๑๑๑๑๑๑๑๑๑๑๑๑๑๑๑๑๑๑๑๑๑๑๑๑๑๑๑ | 350 |









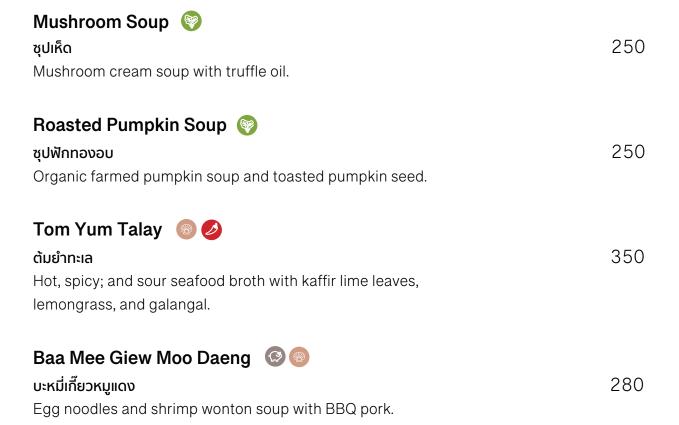






SOMP

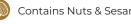
SOUP







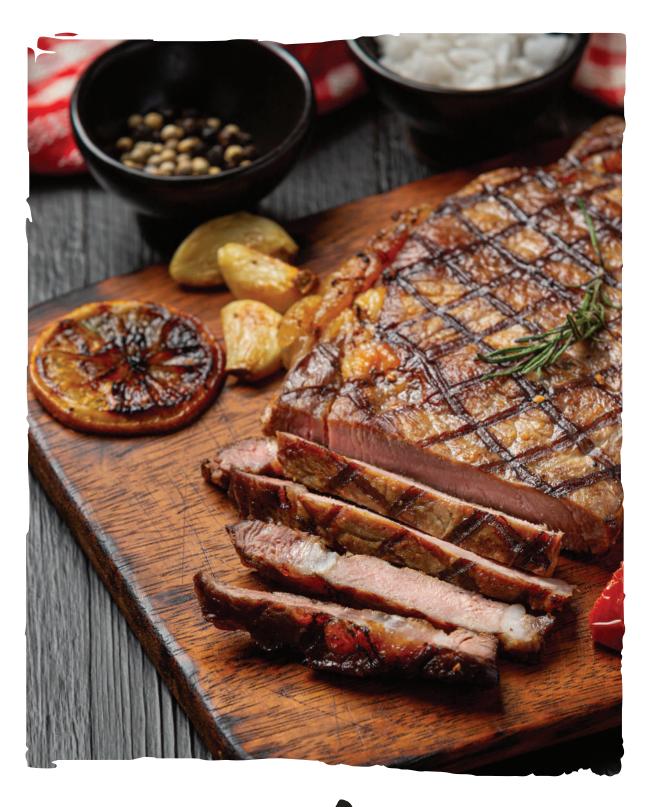












Meat Loven

MAINS

Duck Confit with White Tarbais Beans (น่องเป็ดตุ๋นกับสตูถั่วขาวแบบฝรั่งเศส Tender duck confit served alongside creamy white Tarbais beans.

GRILLED FROM THE LAND

A selection of dishes highlighting land-based proteins such as beef, chicken, and pork.

| • Aus Tenderloin (200 G.) สเต็กเนื้อสันในออสเตรเลีย Grilled Australian beef tenderloin. | 1,450 |
|--|-------|
| • Aus Rib Eye (300 G.) สเต็กเนื้อริบอาย Grilled juicy Australian rib eye steak. | 1,750 |
| • Chicken Breast (200 G.) สเต็กอกไก่ Tender grilled chicken breast. | 420 |
| • Kurobuta Pork Chop (250 G.) สเต็กหมูคุโรบุตะ 📀 Succulent grilled Kurobuta pork chop. | 750 |

GRILLED FROM THE SEA

A selection of dishes celebrating the bounty of the ocean, featuring exquisite salmon and sea bass creations.

| Salmon Fillet สเต็กปลาแชลมอน Premium grilled salmon fillet. | 780 |
|--|-----|
| • Sea Bass Fillet สเต็กปลากะพง Delicate grilled sea bass fillet. | 520 |
| • New Zealand Mussels with White Wine Cream Sauce หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์กับซอสครีมไวน์ขาว | 480 |
| • Fried Prawns with Garlic Butter 🐵 กุ้งทอดเนยกระเทียม | 580 |

Choice of Side Dishes (select one): เลือกเครื่องเคียงหนึ่งอย่าง

- Onion rings (หอมใหญ่)
- Jasmine rice (ข้าวสวย)
- Sautéed mixed mushrooms (ผัดเห็ดรวม)
- Green asparagus with bacon (หน่อไม้ฝรั่งเขียวกับเบคอน)
- Creamed spinach (ผัดผักโขมกับครีม)
- Quinoa salad (สลัดควินัว)
- Mixed greens salad (สลัดผัก)
- French fries (เฟรนช์ฟรายส์)
- Mashed potatoes (ມັບບດ)

Select Your Sauce: (select one) เลือกซอสหนึ่งอย่าง

- Red wine (ซอสไวน์แดง)
- Black pepper (ซอสพริกไทยดำ)
- Mushroom cream (ซอสครีมเห็ด)
- Lemon butter (ซอสเนยเลมอน)
- Thai seafood sauce (ซอสซีฟูัด)
- Thai spicy sauce (ชอสน้ำจิ้มแจ่ว) 💋

420

Additional Side Dishes เครื่องเคียงเพิ่มเติม:

50



Recommended / เมนูแนะนำ







Contains Nuts & Sesame / มีถั่วและงาเป็นส่วนประกอบ



🍎 Healthy / ดีต่อสุขภาพ



Veggie / มังสวิรัติ



Contains Shellfish / มีส่วนผสมของสัตว์ทะเลเปลือกแข็ง



Oriental steller

ORIENTAL KITCHEN

| Satay Gai สะเต๊ะไก่ 🚳 Turmeric-marinated chicken skewers with peanut sauce and cucumber relish. | 220 |
|---|-----|
| Khao Phad Moo / Gai ข้าวผัด หมู หรือ ไก่ 😥 Fried rice with pork or chicken topped with a fried egg. | 280 |
| Khao Phad Goong / Talay ข้าวผัด กุ้ง หรือ กะเล Thai fried rice with prawns or mixed seafood, topped with a crispy fried egg. | 320 |
| Phad Ka-Prow Moo / Gai ผัดกะเพรา หมู หรือ ไก่ 💋 😥 Authentic stir-fried pork or chicken with chilli, garlic, holy basil, and steamed jasmine rice topped with a fried egg. | 280 |
| Phad Ka-Prow Nuea ผัดกะเพราเนื้อ Authentic stir-fried beef with chilli, garlic, holy basil, and steamed jasmine rice topped with a fried egg. | 350 |
| Phad Ka-Prow Goong / Talay ผัดกะเพรา กุ้ง หรือ กะเล 💋 🐵 Authentic stir-fried prawns or mixed seafood with chilli, garlic, holy basil, and steamed jasmine rice topped with a fried egg. | 320 |
| Phad See Ew Moo / Gai ผัดชีอิ๊ว หมู หรือ ไก่ 😥 Stir-fried flat rice noodles with pork or chicken in dark soy sauce and kale. | 280 |
| Phad See Ew Nuea ผัดซีอิ๊วเนื้อ Stir-fried flat rice noodles with beef in dark soy sauce and kale. | 350 |
| Phad Kee Mao Talay ผัดขึ้นวากะเล 💋 🌚 Stir-fried flat rice noodles with seafood, chilli, garlic, green peppercorn, and holy basil. | 320 |
| Salmon Teriyaki แชลมอนเทริยากิ 🍎 Grilled salmon fillet with teriyaki sauce on warm soba noodles and sautéed broccoli. | 650 |
| Khao Phad Sab Pra Ros Goong ข้าวผัดสับปะรดกุ้ง © Pineapple and prawn fried rice. | 300 |
| Na Si Ko Raeng นาซีโกเร็ง 🕲 Indonesian fried rice with chicken satay, fried egg, and prawn crackers. | 350 |
| Chicken Szechuan ไก่ผัดเสฉวน 💋 🚳 Fried chicken and Szechuan sauce with ginger, soy sauce, garlic, and chilli. | 320 |
| Malaysian Beef Rendang แกงเนื้อสไตล์มาเลเซีย Malaysian beef curry with coconut milk. | 380 |









Contains Nuts & Sesame / มีถั่วและงาเป็นส่วนประกอบ







🌚 Contains Shellfish / มีส่วนผสมของสัตว์ทะเลเปลือกแข็ง



Tasty In Part

BURGERS & SANDWICHES

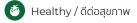
Chef's Homemade Burger 🗘 480 เชฟเบอร์เกอร์ Made of premium ground beef, served with tomato, lettuce, cheddar cheese, and French fries. 80 Additional bacon 🕟 400 **Chicken Burger** เบอร์เกอร์ไก่ Brioche bun with breaded chicken breast, Cheddar cheese, lettuce, mayo, tomato, and French fries. 340 คลับแซนด์วิช Toasted bread with grilled chicken breast, lettuce, crispy bacon, fried egg, tomato served with French fries. Veggie Sandwich () 290 แซนด์วิชผักรวมกับอะโวคาโด Focaccia bread with green lettuce, zucchini, eggplant, tomato, avocado, and French fries. 340 **Tuna Melt** แซนด์วิชทูน่าชีสยืด Tuna served with lettuce and tomato, topped with melted







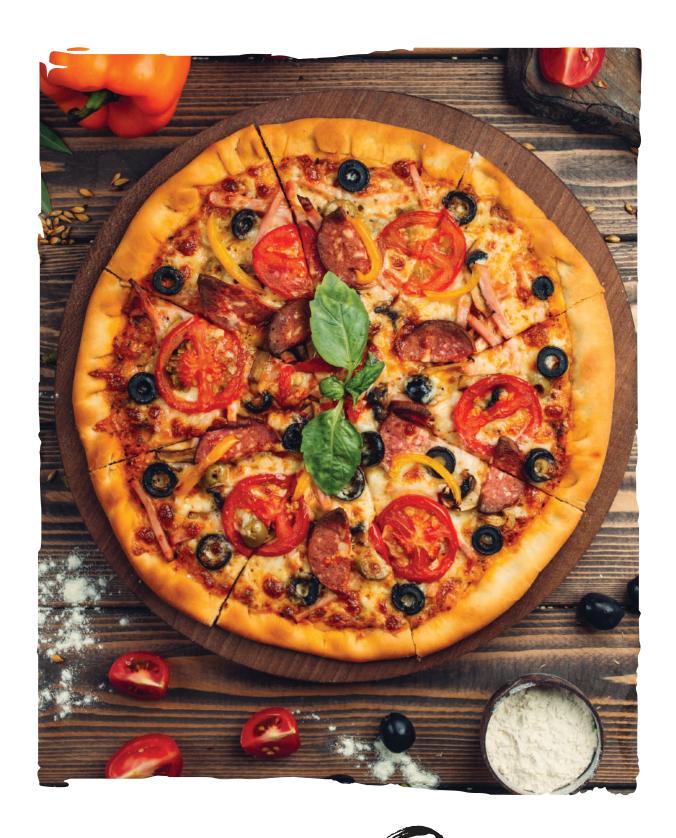




cheese and our special mayonnaise.







From the Over

PIZZA

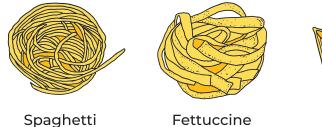
| Margherita 💗 พิชช่ามาร์เกอริตา | 320 |
|---|-----|
| Homemade pizza with tomato sauce, Mozzarella cheese, and fresh basil. | |
| Vegetarian 😜 พิชช่ามังสวิรัติ Homemade pizza with tomato sauce, zucchini, eggplant, artichoke, roasted bell pepper, and Mozzarella cheese. | 340 |
| Ka-Prow Gai 🗘 พิชช่ากะเพราไก่ Homemade pizza with tomato sauce, fried chicken with garlic, chilli, and holy basil. | 340 |
| Hawaiian 🚱 พิชช่าฮาวายเอี้ยน Homemade pizza with tomato sauce, pineapple, ham, and Mozzarella cheese. | 330 |
| Quattro Formaggi พิชช่าชีส 4 สหาย Homemade pizza with tomato sauce, Gorgonzola cheese, Parmesan cheese, Cheddar cheese, and Mozzarella cheese. | 350 |
| Pepperoni © พิชช่าเปปเปอโรนี Homemade pizza with tomato sauce, pepperoni, rocket, and Mozzarella cheese. | 350 |

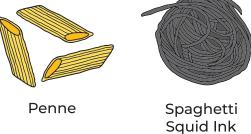




Italian Pasta

PASTA SELECTION





Arrabbiata 💋 🜚 260

อาราเบียตต้า

Pasta with chili, garlic, sun-dried tomato, and tomato sauce.

Carbonara ② 290

คาโบนาร่า

Pasta with crispy bacon, egg yolk, Parmesan cheese, and black pepper.

Bolognese 320

โบโลเนส

Classic tomato-based sauce with ground beef, onions, celery, carrots, and aromatic herbs.

Aglio e Olio 💋 🜍

ผัดกระเทียม พริก น้ำมันมะกอก

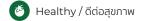
Pasta with garlic, olive oil, dried chili, cherry tomatoes, olives, parsley, and Parmesan cheese.

















Taste India

INDIAN CUISINE

| Samosa ซาโมซ่า 😜 Vegetable samosas filled with potato, green peas, and Indian spices, served with tamarind sauce. | | | | |
|---|-----|--|--|--|
| Lamb Rogan Josh แกงขาแกะแบบอินเดีย Tender lamb cooked in Northern Indian-style curry, infused with a blend of traditional Indian herbs and spices. | | | | |
| Butter Chicken บัตเตอร์ชิกเก้น 🚳 Tender chicken cooked in a traditional blend of onions, tomatoes, and aromatic Indian spices. | 380 | | | |
| Chicken Tikka Masala ซิกเก้นทิกก้า มาซาล่า ® Boneless chunks of roasted marinated chicken simmered in a creamy tomato masala sauce. | 380 | | | |
| Dal Makhani ดาลมัคคานิ 🗘 🚳 💗 A delightful blend of three kinds of lentils cooked with butter, cream, and fresh tomatoes. | 350 | | | |
| Mixed Vegetables Curry แกงผักรวม © Cauliflower, beans, carrots, and green peas delicately cooked in a creamy tomato gravy infused with aromatic Indian spices. | 280 | | | |
| Kadai Paneer คาใด ปานีร์ 👽 Tender Indian cottage cheese cooked with bell peppers and onions in a rich tomato-based gravy, infused with a blend of freshly ground spices. | 350 | | | |
| Chicken Biryani ข้าวหมกไก่อินเดีย Fragrant basmati rice cooked with tender chicken and a blend of aromatic herbs and spices. | 380 | | | |
| Plain Basmati Rice ข้าวบาสมาติ Steamed fragrant Basmati rice. | 140 | | | |
| Naan Bread ขนมปังนาน A traditional Indian flatbread, served with your choice of topping: • Plain • Butter | 140 | | | |

- Recommended / เมนูแนะนำ
- Spicy / เผ็ด





Contains Nuts & Sesame / มีถั่วและงาเป็นส่วนประกอบ



🍎 Healthy / ดีต่อสุขภาพ

Garlic



💗 Veggie / มังสวิรัติ



Contains Shellfish / มีส่วนผสมของสัตว์ทะเลเปลือกแข็ง



Sweets weet

DESSERT

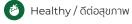
| Ice Cream (Two Scoops) ไอศกรีมรสต่างๆ (เลือกได้สองลูก) | 220 |
|---|-----|
| Choice of: coconut, chocolate, vanilla, strawberry, and rum raisin. | |
| Kao Niaw Ma-Muang | 250 |
| ข้าวเหนียวมะม่วง | |
| Mango with sticky rice. | |
| Platinum Signature Cheesecake | 280 |
| ชีสเค้กแพลทินัมชิกเนเจอร์ | |
| Blueberry cheesecake with fresh strawberries and whipped cream. | |
| Passion Fruit Panna Cotta | 250 |
| พานาคอตต้ารสเสาวรส | |
| Panna cotta with passion fruit, fresh strawberries, kiwi, and Sunkist orange. | |
| Fully Loaded Banana 🍎 🚳 กล้วยหอมกับเบอร์รี่รวมและน้ำผึ้ง | 300 |
| Large banana with mixed berries, almonds, raisins, pumpkin seeds, and honey. | |
| Fresh Fruits | 220 |
| ผลไม้รวม | |
| Sliced fresh seasonal fruits. | |















Heathy Menu Options

NOURISHING SELECTIONS

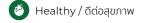
| Salad Rolls aaolsa () Fresh vegetable medley wrapped in rice paper, served with sweet peanut sauce. | 220 | | |
|--|-----|--|--|
| Quinoa Salad สลัดควินัว 🍎 Nutrient-rich quinoa mixed with pomegranate, shallot, cherry tomatoes, and lemon dressing. | 320 | | |
| Pizza Phak พิชช่าผัก 🙋 💋 Flavourful pizza topped with tomato sauce, roasted bell pepper, olives, and chilli flakes. | 250 | | |
| Chicken Caesar Wrap อกไก่ซีชาร์ห่อแป้ง 🍎 Grilled chicken breast wrapped in a tortilla with crisp Caesar salad. | 320 | | |
| Chocolate Mousse มูสรสช็อกโกแลต 🍎 Chocolate mousse made with Greek yogurt, brown sugar, and chocolate chips. | 280 | | |
| VEGAN DISHES | | | |
| Appetizers | | | |
| Lettuce Wrap ผักกาดแก้วห่อกับยำเห็ด Iceberg lettuce wrap with spicy mushroom salad. | 220 | | |
| Rocket Salad สลัดร็อกเก็ตกับฟักทองอบ | 350 | | |
| Soup | | | |
| • Tom Kha Hed ຕ້ມນຳເκົດ | 250 | | |
| Mixed mushroom, coconut milk, lemongrass, galangal, white soy sauce, and lime juice. | | | |
| Tom Jeud Tao Hoo ตัมจืดเต้าหู้ A light and flavorful broth with tofu. | 250 | | |
| Main | | | |
| Aloo Gobi มันฝรั่งและกะหล่ำดอกพร้อมเครื่องเทศอินเดีย Potato and cauliflower with Indian spices. | 250 | | |
| Phad Thai Tofu ผัดไทยเต้าหู้ Thai-style fried noodle with tofu. | 250 | | |
| Desserts | | | |
| Fruit Salad สลัดผลไม้ในน้ำส้ม Fresh fruits cubed and tossed in orange juice. | 220 | | |

















Act via the thirst

BEVERAGES

Whiskey Sour

Tequila Sunrise

Screw Driver

Moscow Mule Cuba Libre Mai Tai

Bay Breeze

Margarita

| | SOFT DRINKS | | 120 | | APERITIFS | Glass |
|---|--------------------------------|------------|------------|---|-------------------------|-------|
| | Coke, Coke Zero, Sprite, | | .20 | | Aporol | 300 |
| | Ginger Ale, Fanta Orange, | | | | Aperol | 300 |
| | Tonic Water, Soda Water | | | | Campari Ricard | |
| | | | | | Ricard | 300 |
| | MINERAL WATER | | | | GIN | - |
| | Evian 330 ML | | 200 | | | Glass |
| | Evian 750 ML | | 270 | | Hendricks | 550 |
| | | | | | Tanqueray | 400 |
| | SPARKLING WATER | | | | Bombay Sapphire | 400 |
| | Perrier 330 ML | | 200 | | DUM | |
| | Perrier 750 ML | | 270 | | RUM | Glass |
| | | | | | Havana Club 7 Year | 400 |
| | COFFEE | Hot | Iced | | Havana Club 3 Year | 350 |
| | Americano | 120 | 140 | | Captain Morgan Dark | 350 |
| | Espresso | 120 | 140 | | | |
| | Cappuccino | 140 | 160 | | VODKA | Glass |
| | Café latte | 140 | 160 | | Grey Goose | 550 |
| | Double Espresso | 160 | 180 | | Absolute Flavors | 350 |
| | Mocha Cocoa | 160 160 | 180 180 | | Tito's | 350 |
| | Cocoa | 100 | 100 | | Skyy | 350 |
| | TEA SELECTION | | | | Skyy | 330 |
| | | | 1/0 | | TEQUILA | Glass |
| | English Breakfast Earl Grey | | 140 140 | | • | |
| | Sencha Shizouka Summer | | 140 | | Don Julio | 650 |
| | Superior Jasmine | | 140 | | Olmeca Equil G. | 350 |
| | Chamomile | | 140 | | LIQUEUD | |
| | Peppermint | | 140 | | LIQUEUR | Glass |
| | | | | | Baileys | 300 |
| | ICED TEA | | | | Kahlua | 300 |
| | Iced Green Tea | | 160 | | Amaretto | 300 |
| | Thai Iced Tea | | 160 | | Malibu | 300 |
| | | | | | Sambuca | 300 |
| | JUICE | | | | | |
| | Apple | | 160 | | WHISKEY | Glass |
| | Mango | | 160 | | JW Gold Label | 550 |
| | Pineapple | | 160 | | JW Black Label | 350 |
| | Lemon Orange | | 160 160 | | Jack Daniel | 350 |
| | Young Coconut | | 220 | | JW Red | 300 |
| | · · | | | | | |
| | BLENDED FRUIT JUICES | | | | SINGLE MALT | Glass |
| | Pineapple | | 180 | | Glenlivet 15 years | 900 |
| | Mango | | 180 | | Glenfiddich 15 years | 650 |
| | Watermelon | | 180 | | Glenfiddich 12 years | 500 |
| | | | | | Gleffi Iddicit 12 years | 300 |
| | - 0': | | | | COGNAC | Glass |
| _ | – Try Mis ———— | | | , | | |
| | | | | | Remy Martin VSOP | 750 |
| | COCICTALL | | | | Calvados Maitre Pierre | 400 |
| | COCKTAIL | | | | | |
| | Gin Fizz | | 320 | | BEER | |
| | | | | 1 | | |

Singha

Asahi

Heineken

Hoegaarden

Corona

3,500 3,500 3,500

Bottle 7,000 4,500 4,500

Bottle 4,500 4,000 4,000

7,000 4,000 4,000 4,000

Bottle 8,000 4,000

Bottle 3,500 3,500 3,500 3,500 3,500

7,000 4,000 4,000 3,500

Bottle 10,500 8,000 6,000

9,000 4,500

220

220

200

270

350



