

Amor

THAI SOUL FOOD MENU



Experience Authentic Thailand with our Thai Soul Food Menu.

"Amor proudly presents a Thai dining experience that celebrates our Culinary Team's family recipes, utilizing traditional ingredients and cooking techniques. It will bring our guests the warmth one feels when experiencing a home-cooked meal made with love."

Our menu celebrates the rich tapestry of flavors and traditions from every corner of our amazing country, with a key focus on Southern Thai Cuisine. Look out for the (★) sign on the menu, which indicates our southern signature dishes.

Whether you are a seasoned Thai food enthusiast or a first-time explorer of Thai cuisine, our Thai Soul Food Menu promises a genuine taste of Thailand that will leave you craving more."



扫描查看我们的菜单

SCAN TO VIEW OUR MENU

OPEN HOURS : 11.00-21.30HRS.

THAI SOUL FOOD

ARHAN REAK NAM YOI (THAI STARTERS)

Thai appetizers are full of flavor and can be salty, spicy, sour, or sweet. You're guaranteed to experience amazing flavors in every bite.

- 1. Crispy Thai Spring Rolls with Shrimp** 🌿🍤🥗🥙 270++
Thai shrimp spring rolls filled with crisp vegetables and succulent shrimp, fried to a golden, crispy perfection, and served with a sweet dipping sauce.
บอเป็นะกุ้งทอดขั้วไส้สัฟกับน้ำจิ้มหวาน
- 2. Thai Chicken Skewers** 🍗🔥🥗🥙 235++
Marinated chicken skewers are charcoal-grilled and served with peanut sauce, accompanied by cucumber slices and onions in vinegar.
สะเต๊ะไก่สัฟกับน้ำจิ้มหัวและจาวา
- 3. Fried Chicken Wings** 🍗🔥🍗🔥🍗🔥 235++
Try our easy, deep-fried Thai chicken wings with sweet Thai chili and spicy sauce for a quick snack.
ปีกไก่ทอด สัฟพร้อมน้ำจิ้มหวานและน้ำจิ้มแซ่

TUM YUM LARB (THAI SALADS)

Thai salads are primarily composed of meat and have robust flavors of lime, chili, sugar, and fish sauce. There are three categories of Thai salads: Tum, Yum, and Larb.

Tum means pounded, *Yum* means mixed or tossed together, and *Larb* means minced meats with herbs

- 4. Spicy Thai Shrimp Salad with Herbs** 🍤🌿🔥🍋 410++
Cooked shrimp dressed with a sour, savory, sweet, and packed full of herbs, lemongrass, and makrut lime.
ผัดกุ้งสดสมุนไพรไทย
- 5. Green Papaya Salad** 🌿🥗🍋🍋
A popular Thai dish, green papaya salad, offers a delightful combination of crunchy, sour, salty, and sweet flavors.
_Green Papaya Salad with Shrimp 🍤🍋 270++
ส้มตำกุ้งสดสัฟกับผักสด
_Green Papaya Salad 🌿🥗 190++
ส้มตำสัฟกับผักสด

Most of dishes can be made vegan, just let us know



PRICES ARE IN THAI BAHT AND ARE EXCLUSIVE OF A 10% SERVICE CHARGE AND 7% VAT



ARHAN JAN LAK (THAI MAIN DISHES)

PAD (Thai Fried) "Pad" means quick stir fry, and is a popular Thai culinary technique.

- 6_ Grilled Pork Neck** 🍖🔥🌶️🍋🍯 295++
Pork Neck Roast Thai Style served with a spicy and sour dipping sauce.
คอหมูย่างน้ำจิ้มแจ่ว
- 7_ Fried Pork with Kaffir Lime Leaves** 🍖🔥🌿🍋🍯 305++
Pork is deep-fried with kaffir lime leaves, giving it an herbal aroma, and served with chili sauce.
หมูสามชั้นทอดใบมะกรูดเสิร์ฟกับซอสน้ำจิ้มแจ่ว
- 8_ Thai Pineapple Fried Rice** 🍍🍚🍤🥥🍇 330++
Taste the savory, slightly sweet, and sour flavors in the rice tossed with shrimp, pineapple, cashews and currants, served in a pineapple.
ข้าวผัดลึบประดุกุ้งเสิร์ฟในลูกสับปะรด
- 9_ Phuket-Hokkien Style Fried Noodles** 🍜🍗🌿🍳🥥 255++
Try Phuket Original Hokkien Noodles, featuring thick yellow fried noodles with chicken and vegetables, topped with a half-cooked egg.
หมี่ผัดภูเก็ตฮกเกี้ยน
- 10_ Stir Fried Chicken with Cashew Nuts** 🍗🔥🥥🌿🍯 285++
Chicken stir-fried with a pop of heat and toasted cashews coated in a sweet sauce.
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
- 11_ Stir-Fried Rice Noodles (Pad Thai)** 🍜🍚🍋🍯🌿 210++
Stir-fried dish of thin rice noodles with a sweet, savory, and sour sauce, garnished with scattered crushed peanuts.
ผัดไทย

_Vegan 🌱🍌 210++
ผัดไทยว

_Chicken 🍗🍳 305++
ผัดไทยไก่

_Shrimp 🍤🍳 330++
ผัดไทยกุ้งสด

12_ Fried Rice

Stir-fried jasmine rice together with meats and seasoning topped with fried eggs.

ข้าวผัดตามสั่ง เสิร์ฟพร้อมไข่ดาว

_Pork 🍖🔥 245++ **_Chicken** 🍗🍳 245++
ข้าวผัดหมู ข้าวผัดไก่

_Shrimp 🍤🍳 330++ **_Crab** 🦀🍳 355++
ข้าวผัดกุ้ง ข้าวผัดปู

13_ Holy Basil Stir Fry with with Steamed Rice and Fried Egg (Padkrapao)

Thailand's most popular dish. Stir-fried meat with holy basil and a spicy, sweet, and salty sauce.

ผัดกะเพราตามสั่ง เสิร์ฟพร้อมไข่ดาว

_Pork 🍖🔥 235++
ผัดกะเพราหมู

_Chicken 🍗🍳 235++
ผัดกะเพราไก่

_Shrimp 🍤🍳 330++
ผัดกะเพรากุ้ง



Most of dishes can be made vegan, just let us know



PRICES ARE IN THAI BAHT AND ARE EXCLUSIVE OF A 10% SERVICE CHARGE AND 7% VAT



TOM & GAENG (THAI SOUPS & CURRIES)

*Tom means boiling a broth Gaeng means Curry.
Gaeng refers to the cooking method of combining several types of
vegetables with liquid and curry pastes, but Tom without curry paste.*

- 14_ Spicy Prawn Soup (Tom Yum Goong)** 🌿🔥🐞🐟 360++
Seafood clear & sour soup flavored with fragrant lemon grass, fresh galangal root, and kaffir lime leaf.
ต้มยำกุ้ง
- 15_ Miang Leaves in Coconut Milk Soup with Shrimp** 🌿🐞🐟 295++
Miang leaves in coconut milk soup with shrimp, offering a mixture of mild creaminess, saltiness, and a hint of vegetable flavor.
ต้มกะทิผักเหมียงกุ้งสดแบบภูเก็ต
- 16_ Massaman Chicken Curry** 🌿🔥🐞🐟 235++
Rich, flavorful, and mildly spicy Thai curry with chicken and potato. Fragrant spice undertones.
แกงมัสมั่นไก่
- 17_ Southern Thai Spicy & Sour Yellow Curry** 🌿🔥🐞🐟 330++
Spicy and sour curry with fish fillet and young coconut shoots teeming with chilies, and sour tamarind.
แกงส้มปลากระพงขอมะพร้าวสดใส่ลิ้นจี่ศรีราชา
- 18_ Green Chicken Curry** 🌿🔥🐞🐟 295++
Thai green curry is a spicy, aromatic, and sweet dish made with green curry paste, coconut milk, chicken, vegetables, and herbs.
แกงเขียวหวานไก่
- 19_ Steamed Rice** 🌿 35++
ข้าวสวย



Most of dishes can be made vegan, just let us know



PRICES ARE IN THAI BAHT AND ARE EXCLUSIVE OF A 10% SERVICE CHARGE AND 7% VAT



WESTERN

P4

- 20_ Spaghetti Pasta al Pesto** 🌿🌿🌿🌿🌿 340++
Al Dente Spaghetti served with a Green Pesto made from Thai Sweet Basil, Garlic, Cashew Nuts and Parmesan Cheese.
สปาเก็ตตี้เพสโต้ ขอใส่เห็ด
- 21_ Spaghetti Carbonara** 🌿🌿🌿🌿🌿 350++
Al dente spaghetti with crispy bacon, earthy mushrooms, onions, egg yolk, and Parmesan cheese, all in a creamy sauce.
สปาเก็ตตี้คาร์บอนาร่าจากรสชาติครีมซอสเข้มข้น ไม่แฉะ เคี้ยว หอมใหญ่ เพิ่มความหอมมันด้วยพาร์เมซานและเบคอนกรุบกรอบ เสริฟพร้อมขนมปังกรอบเค็มอบยีส
- 22_ Mushroom Soup** 🌿🌿🌿🌿 280++
Creamy Shiitake Mushroom Soup, blended with with Sautéed Onions, Celery, Whipping Cream, And A Touch of Unsalted Butter.
ซูปครีมเห็ด เสริฟพร้อมขนมปังอบยีส
- 23_ Chicken Cream Soup** 🌿🌿🌿🌿 210++
Rich and creamy chicken soup paired with cheesy garlic bread, perfect for a warming appetizer.
ซูปครีมไก่ รสชาติเข้มข้นกลมกล่อมจากส่วนผสมของเนื้อไก่ ซูปครีมหอมฉุยรสชาติดี เสริฟพร้อมขนมปังกรอบเค็มอบยีส ช่วยเรียกน้ำย่อยหรือเติมเต็มมื้ออาหารได้เป็นอย่างดี
- 24_ Smoked Salmon Salad** 🐟🌿 360++
A tender smoked salmon slices on fresh greens with honey mustard dressing, create a refreshing and flavorful salad.
แซลมอนรมควัน กับผักสดสด ราดด้วยน้ำสลัดน้ำซิงค์บิสทาร์ด ความหอมและรสชาติหวานอมเปรี้ยวจูงจากรสชาติของส่วนผสมอย่างน้ำซิงค์และบิสทาร์ด ทำให้ได้จานสลัดที่รสชาติกลมกล่อม
- 25_ Caesar Salad** 🌿🌿🌿 210++
Crisp iceberg lettuce, roasted chicken, and crispy bacon tossed in creamy Caesar dressing.
ชีซาร์สลัด สลัดจากผักสดรสดี รสชาติเข้มข้นจากน้ำสลัดชีซาร์ กรุบกรอกกับส่วนผสมเนื้อนุ่มรสดีที่หลากหลายนอกจากนี้ ยังมี และเบคอน
- 26_ Bruschetta** 🌿🌿🌿 300++
Ripe Tomatoes, Fragrant Thai Sweet Basil, Garlic, Parmesan, Drizzled with Olive Oil, Atop Artisan French Baguette.
บรูสเคตตา (ขนมปังหน้ามะเขือเทศและชีสและชีส)
- 27_ Burger** 🌿🌿🌿 280
Burger topped with melted cheddar cheese and served with crispy fries. เบอร์เกอร์แผ่นเบคกิ้งชีส เสริฟพร้อมมันฝรั่งทอด
- 28_ Crispy Chicken Fingers** 🌿🌿🌿 290++
Golden Crispy Chicken Fingers, Fried to Perfection, Served with Creamy Mayo and Tangy Ketchup
ไก่ทอดกรอบไม่มันเยิ้ม
- 29_ Club Sandwich All in One** 🌿🌿🌿 250++
A triple-layer bread sandwich filled with egg, chicken, ham, and cheese, served with crispy French fries.
คลับแซนด์วิช แซนด์วิชสุดคลาสสิกที่ประกอบด้วย จัดแน่นด้วยส่วนผสมของแซนด์วิชที่คัดสรรมาเป็นอย่างดี มีทั้งแฮม, ชีส, ไข่, จากไก่ เสริฟพร้อมมันฝรั่งทอดกรอบ
- 30_ Salmon Steak Grilled or Steamed** 🐟🌿🌿🌿 450++
Your choice of grilled or steamed salmon steak served with a medley of vegetables, French fries, and pepper sauce.
สเต็กแซลมอน เลือกแบบย่างหรือแบบนึ่ง เสริฟพร้อมเครื่องเคียง บักรวม มันฝรั่งทอด และซอสพริกไทยดำกลิ่นหอม รสชาติเข้มข้นดี
- 31_ Chicken Breast Steak** 🌿🌿🌿 380++
Your choice of grilled or steamed chicken breast steak served with a side of vegetables, French fries, and mushroom sauce.
สเต็กอกไก่ เลือกแบบย่างหรือแบบนึ่ง เสริฟพร้อมเครื่องเคียง บักรวม มันฝรั่งทอด และซอสครีมเห็ด



Most of dishes can be made vegan, just let us know



PRICES ARE IN THAI BAHT AND ARE EXCLUSIVE OF A 10% SERVICE CHARGE AND 7% VAT

N

KHONG WAAN (DESSERT)

- 32_ Seasonal Fruit** 🍷 225++
A cut collection of Thailand's finest tropical and seasonal fruits with a unique taste that refreshes after a meal.
ผลไม้รวม
- 33_ Mango Sticky Rice** 🍷🍷🍷 345++
A combination of fresh sweet mango, creamy, slightly salty coconut milk, and Thai sticky rice.
ข้าวเหนียวมะม่วง
- 34_ Chocolate Honey Toast** 🍷🍷🍷🍷🍷 245++
A golden, crunchy outside with a soft inside bread topped with fruit and ice cream, served with chocolate and honey
ขนมปังจอบราดซอสช็อกโกแลต น้ำผึ้ง และไอศกรีมช็อกโกแลต
- 35_ Coconut Crème Brûlée** 🍷🍷🍷 255++
Indulge in a custard dessert topped with a hard caramel made from a melted sugar crust, served in a coconut.
ครีมบลูส์มะพร้าว
- 36_ Choco Lava Brownie** 🍷🍷🍷🍷 255++
Experience the magical effect after the meal with a chocolate dome filled with brownie, chocolate ice cream, and covered in hot chocolate sauce.
ช็อกโกแลตลาวาบราวนี่



Most of dishes can be made vegan, just let us know



PRICES ARE IN THAI BAHT AND ARE EXCLUSIVE OF A 10% SERVICE CHARGE AND 7% VAT

BREAKFAST

AMERICAN BREAKFAST SET

(อาหารเช้าสไตล์อเมริกัน) 590++ THB

• 1 Choice of Fruit Juice : (เลือกน้ำผลไม้ 1 ชนิด)

Orange, Watermelon, Pineapple, Cucumber or Carrot
ส้ม, แตงโม, สับปะรด, แตงกวา หรือ แครอท

• 3 Choices of Bread : (เลือกขนมปังจอบ 3 ชิ้น)

Plain Croissant, Danish Pastry, Muffin, Hard Roll or Soft Roll
ครัวซองต์, เดนิชเพสตรี, มัฟฟิน, ฮาร์ดโรล หรือ ซอฟโรล

• Two Farm Eggs any Style : (ไข่ไก่สด 2 ฟองปรุงตามต้องการ)

Serve with Hash Brown Potato, Grilled Tomato, Sauteed Mushroom,
Chicken or Pork Sausage and Bacon

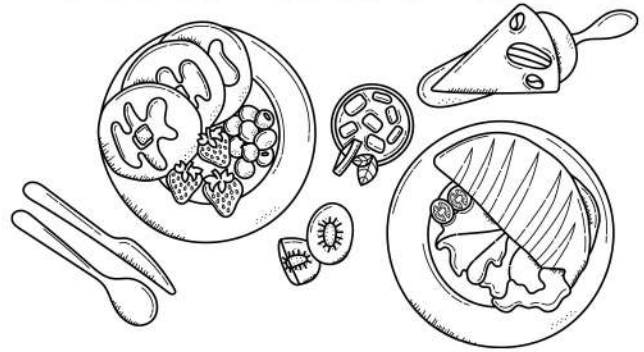
เสิร์ฟพร้อมแฮชบราวน์ มะเขือเทศย่าง ลิ้นจี่ทอดหรือลิ้นจี่ทอดหมู และเบคอน

• 1 Choice of : (เลือก)

Seasonal Fruit Plate, Fruit-Flavoured or Natural Low Fat Yogurt
ผลไม้สดตามฤดูกาล, โยเกิร์ตรสผลไม้ หรือ โยเกิร์ตธรรมชาติไขมันต่ำ

• 1 Choice of : (เลือก)

Tea, Coffee, Decaffeinated Coffee or Hot/ Cold Chocolate
ชา, กาแฟ, กาแฟไร้คาเฟอีน, ช็อกโกแลตร้อน หรือ เย็น



CONTINENTAL BREAKFAST SET

450++ THB (อาหารเช้าสไตล์ยุโรป)

• 1 of Fruit Juice : (เลือกน้ำผลไม้ 1 ชนิด)

Orange, Watermelon, Pineapple, Cucumber or Carrot
ส้ม, แตงโม, สับปะรด, แตงกวา หรือ แครอท

• 3 Choices of Bread : (เลือกขนมปังจอบ 3 ชิ้น)

Plain Croissant, Danish Pastry, Muffin, Hard Roll or Soft Roll
ครัวซองต์, เดนิชเพสตรี, มัฟฟิน, ฮาร์ดโรล หรือ ซอฟโรล

• 1 Choice of : (เลือก)

Seasonal Fruit Plate, Fruit-Flavoured or Natural Low Fat Yogurt
ผลไม้สดตามฤดูกาล, โยเกิร์ตรสผลไม้ หรือ โยเกิร์ตธรรมชาติไขมันต่ำ

• 1 Choice of : (เลือก)

Tea, Coffee, Decaffeinated Coffee or Hot/ Cold Chocolate
ชา, กาแฟ, กาแฟไร้คาเฟอีน, ช็อกโกแลตร้อน หรือ เย็น

HEALTHY BREAKFAST SET

(อาหารเช้าเพื่อสุขภาพ) 500++ THB

• 1 Choice of Fruit Juice : (เลือกน้ำผลไม้ 1 ชนิด)

Orange, Watermelon, Pineapple, Cucumber or Carrot
ส้ม, แตงโม, สับปะรด, แตงกวา หรือ แครอท

• Bircher Muesli

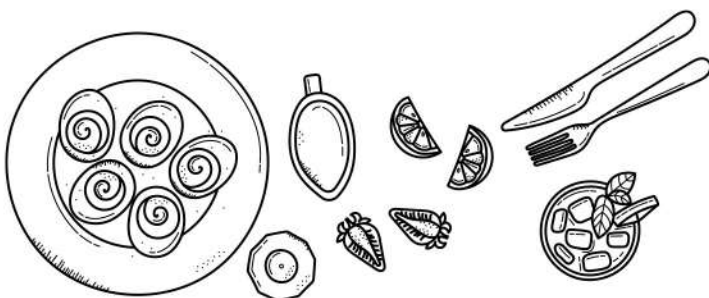
(กล้วยฉาบรวม นมผงและน้ำผึ้ง)

• Egg White Omelette, Broccoli and Low Fat Cheese

(ไข่ขาวทอด, บรอกโคลีและชีสไขมันต่ำ)

• 1 Choice of : (เลือก)

Tea, Coffee, Decaffeinated Coffee or Hot/ Cold Chocolate
ชา, กาแฟ, กาแฟไร้คาเฟอีน, ช็อกโกแลตร้อน หรือ เย็น



ASIAN BREAKFAST SET

450++ THB (อาหารเช้าสไตล์เอเชีย)

• 1 Choice of Fruit Juice : (เลือกน้ำผลไม้ 1 ชนิด)

Orange, Watermelon, Pineapple, Cucumber or Carrot
ส้ม, แตงโม, สับปะรด, แตงกวา หรือ แครอท

• Select Your Recipe From Asian Breakfast Specialty : (เลือกอาหารเช้าสไตล์เอเชีย 1 ชนิด)

Khao Tom - Boiled Rice, Jok - Congee, Phad Thai,
Phad See Eiw - Fried Noodle Thai Style or Kuey Tiew - Soup Noodle
ข้าวต้ม, โจ๊ก, ผัดไทย, ผัดซีอิ้ว, ก๋วยเตี๋ยว

• Your Choice of : (เลือก)

Seafood, Chicken, Pork
ซีฟู้ด, ไก่, หมู

• 1 Choice of : (เลือก)

Seasonal Fruit Plate, Fruit-Flavoured or Natural Low Fat Yogurt
ผลไม้สดตามฤดูกาล, โยเกิร์ตรสผลไม้ หรือ โยเกิร์ตธรรมชาติไขมันต่ำ

• 1 Choice of : (เลือก)

Tea, Coffee, Decaffeinated Coffee or Hot/ Cold Chocolate
ชา, กาแฟ, กาแฟไร้คาเฟอีน, ช็อกโกแลตร้อน หรือ เย็น

COFFEE & TEA

COFFEE

	Hot	Iced
- Latte	130++	145++
- Cappuccino	130++	145++
- Mocha	140++	155++
- Chocolate	130++	155++
- Americano	115++	145++
- Espresso	115++	
- Hot Milk	80++	



TEA

120++

TEA SELECTIONS PREMIUM LEAF TEA

Black Tea, Earl Grey, Green Tea Pure, Jasmine, Chamomile, Mint,



FRAPPE & JUICE

SMOOTHIES

SMOOTHIES OF THE DAY

220++ THB



CHILLED JUICE

Young Coconut Juice	200++ THB
Apple Juice	170++ THB
Pineapple Juice	165++ THB
Watermelon Juice	165++ THB
Orange Juice	165++ THB

FRUIT FRAPPE

Mango Frappe	180++ THB
Pineapple Frappe	180++ THB
Strawberry Frappe	180++ THB
Lime Frappe	180++ THB
Watermelon Frappe	180++ THB

DRINK LIST

RUM

CAPTAIN MORGAN DARK	230++ THB
HAVANA CLUB 7 YEARS	270++ THB
SANGSOM (THAI RUM)	200++ THB

GIN

GORDON'S GIN	250++ THB
BOMBAY SAPPHIRE GIN	320++ THB

TEQUILA

JOSE CUERVO GOLD	230++ THB
PATRON SLIVER	420++ THB
DON JULIO RESERVA	450++ THB

LIQUEUR & SPIRIT

BRANDY

HENNESSY V.S.O.P.	500++ THB
-------------------	-----------

BOURBON

JACK DANIEL'S	250++ THB
JIM BEAM	260++ THB

LIQUEUR

AMARETTO	230++ THB
BAILEYS	260++ THB
COINTREAU	260++ THB
GRAND MARNIER	420++ THB
KAHLUA	260++ THB
SAMBUCA	230++ THB

WHISKY

JOHNNIE WALKER RED LABEL	230++ THB
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	290++ THB
CHIVAS REGAL 12 YEARS	330++ THB
JOHN JAMESON	260++ THB
CANADIAN CLUB	260++ THB

SINGLE MALT

GLENMORANGIE ORIGINAL 10 YEARS	420++ THB
GLENFIDDICH 12 YEARS	450++ THB

APERITIF

CAMPARI	260++ THB
MARTINI EXTRA DRY	235++ THB
MARTINI ROSSO	235++ THB
RICARD	250++ THB

VODKA

ABSOLUT	220++ THB
CIROC	330++ THB



BEER & COOL DRINK

LOCAL BEER

SINGHA	160++ THB
CHANG	160++ THB
HEINEKEN	200++ THB

IMPORTED BEER

TIGER	160++ THB
ASAHI	200++ THB
CORONA	320++ THB

SOFT DRINK

COKE	99++ THB
COKE LIGHT	99++ THB
FANTA ORANGE	99++ THB
SPRITE	99++ THB
SCHWEPPES TONIC	99++ THB
GINGER ALE	99++ THB
SODA SINGHA	99++ THB

WATER

GREENERY	60++ THB
SINGHA WATER	35++ THB

MOCKTAIL & COCKTAIL

SIGNATURE COCKTAIL

Phokeethra Honey Jito

Rum, Lime, Mint,
Honey and Brown Sugar Top with Soda

340++ THB

Onglai Spicy

Thai Spiced Rum, Pineapple Juice,
Lime Mixed & Homemade Ginger Syrub

230++ THB

CLASSIC COCKTAIL

Maitai

Rum, Captain Morgan Rum,
Orange Curacao, Pineapple Juice,
Orange Juice and Lemon Mixed

220++ THB

Long Island Ice Tea

Gin, Vodka, Rum,
Tequila, Triple Sec,
Lemon Mixed Top with Coke

350++ THB

Margarita

Tequila, Triple Sec
and Fresh Lemon Mixed

220++ THB

Pina Colada

Rum, Coconut Liqueur,
Pineapple Juice and Coconut Milk

220++ THB

Whisky Sour

Jim Beam Bourbon
and Fresh Lime Mixed

250++ THB

Mojito

Rum, Lime, Mint and Brown Sugar
Top with Soda

250++ THB

Mimosa

Sparkling Wine Top up with
Fresh Orange Juice

350++ THB



DRINK LIST

RED WINE

	Bottle	Glass
- KALLESKE Barossa Valley Moppa Shiraz	3,800++	
- AVIGNONESI Cantaloro Toscana IGT (Organic Wine)	2,900++	
- PA ROAD Marlborough Pinot Noir	2,900++	
- VERAMONTE Reserva Pinot Noir Casablanca (Organic Wine)	2,500++	
- LA PLAYA 'ESTATE SERIES' Cabernet Sauvignon	2,500++	
- ALDRIDGE, Shiraz Cabernet	2,200++	450++
- VILLARRICA Cabernet Sauvignon	2,400++	
- LES SOLSTICES Cuvee Tradition Rouge de France	2,300++	
- BRICKGROVE, South Australia (House Wine)	1,200++	250++

WHITE WINE

	Bottle	Glass
- Pa Road Marlborough Sauvignon Blanc	2,900++	
- VOYAGER ESTATE Coastal Chardonnay	2,900++	
- VOYAGER ESTATE Sauvignon Blanc Semillon	2,900++	
- ALDRIDGE, Chardonnay	2,200++	450++
- TORRESELLA Pinot Grigio Venezia DOC	2,400++	
- VERAMONTE Reserva Casablanca Valley Chardonnay (Organic Wine)	2,500++	
- VERAMONTE Reserva Casablanca Valley Sauvignon Blanc (Organic Wine)	2,500++	
- LES SOLSTICES Cuvee Tradition Blanc de France	2,300++	
- BRICKGROVE, South Australia (House Red Wine)	1,200++	250++

ROSE WINE

	Bottle	Glass
- Torressela Pinot Grigio Rosé Venezia DOC	2,500++	
- Les Pins D' Aubane Rose de France (House Rose Wine)	1,500++	320++

SPARKLING WINE

	Bottle	Glass
- Torressela Prosecco Rosé DOC Brut	3,500++	
- Torressela Prosecco DOC Extra Dry	2,500++	
- GRAZIOSA Spumante Sparkling Rose Wine	1,800++	
- DOMAINE COLD RIVER cuvee brut	1,400++	300++

CHAMPAGNE

	Bottle
- Bolinger La Grande Année 'The Great Year'	30,000++
- Bolinger Special Cuvee 'Special Vintage'	23,000++

