



## TAPAS & SNACK



### Truffle fries

เฟรนช์ฟรายส์หิวดรฟฟิลา  
พามซานชีส

Shoestring style potatoes fries infused with truffle paste and served with grated Parmesan cheese.

**280.-**



### Deep-Fried Calamari Rings

ปลาหมึกทอดกรอบเสิร์ฟกับ  
สลัดมะม่วงและซอสมายองเนสกระเทียม

Andaman sea calamari in polenta crust served with lemon wedges, mango salsa, and Aioli sauce.

**390.-**



### Truffle Arancini

ข้าวริซอตโต้ทอดยัดไส้ชีส

Deep-fried truffle risotto, filled with Gruyere cheese and served with Parmesan & truffle sauce.

**380.-**



### Shrimp Tacos

กุ้งผัดซอสมะนาวเสิร์ฟกับแผ่นทาโก้,  
อโวคาโดและซอสครีมมะนาว

A medley of tacos filled with a locally caught shrimp marinated in fresh lime & herbs served ceviche style topped off with guacamole & jalapenos homemade creamy lime sauce.

**450.-**



## APPETIZER & SALAD



### Buffalo Mozzarella Salad

สลัดมอซซาเรลล่าชีส

Imported buffalo mozzarella and cherry tomatoes. Served with fresh basil, basil pesto sauce, sundried tomato pesto, and balsamic reduction. Topped with wild rocket, and balsamic dressing.

**480.-**



### Crab Mango Salad

สลัดเนื้อปูกับมะม่วง

Mixed green salad and vegetables served with crab meat, avocado, mango, red onions and mango dressing

**520.-**



### Chicken Roulade Salad

สลัดชีซาร์เสิร์ฟกับไก่พันเบคอน

Roasted chicken roulade filled with pork Pancetta pesto and wrapped with bacon. Served as a salad with baby cos lettuce, crispy black squid ink tapioca, and Pecorino shaves in caesar dressing.

**450.-**



### Spring Rolls

ปอเปี๊ยะผักทอด

Deep-fried homemade spring rolls filled with seasonal vegetables. Served with sweet chili sauce and plum sauce.

**350.-**



### Classic Chicken Satay

สะเต๊ะไก่

Served with homemade peanut sauce, marinated cucumbers and mixed salad.

**350.-**



Chef Recommended

Gluten Free

Vegetarian

Pork

Prices are inclusive of service charge and government tax. We are happy to accommodate your all diets. Should have any special requirement please speak with your staff.

MAIN COURSE

Chu Chee Salmon & Scallops

ซูชิปลาแซลมอนและหอยเชลล์  
Imported Atlantic salmon fillet & Japanese scallops cooked in a delicate Thai red curry sauce. Served alongside fragrant Thai jasmine rice.

890.-



Croque Monsieur

แซนวิชแอมชีสไข่ดาว  
เสิร์ฟกับเฟรนช์ฟรายส์  
Classic French brioche ham and cheese sandwich, gratin with Gruyere, Paris Ham, and Monray sauce. Complimented with pickled gherkins, mixed salad, grain mustard, and fried egg.

370.-



Club Sandwich

คลับแซนวิชเสิร์ฟกับเฟรนช์ฟรายส์  
with multigrain bread, fried egg, ham, bacon, Cheddar cheese, tomato, fresh lettuce, and Cajun-marinated grilled chicken breast. Served with pink sauce.

320.-



Ciabatta Sandwich

แซนวิชเซียบัตต้าไก่ย่าง  
เสิร์ฟกับเฟรนช์ฟรายส์  
Filled with Cajun-marinated grilled chicken breast, fresh tomatoes, Camembert cheese, and guacamole. Served with French fries.

340.-



Lobster Roll 520.-

แซนวิชกึ่งกระดานตุ๋นเนยสด  
เสิร์ฟกับซอสมายองเนส  
พริกป่นและเฟรนช์ฟรายส์  
Homemade soft roll filled with butter-poached rock lobster. Served with spicy mayonnaise, lemon wedge, mix salad and French fries.



Angus Beef Burger

เบอร์เกอร์เนื้อซอสพิ้งทรีฟเฟิล  
เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์  
In a homemade bun with grilled mushrooms, bacon jam, yellow cheddar cheese, fresh iceberg lettuce, and tomatoes. Served with pink truffle sauce and fries.

390.-



FLAVORS OF THAILAND



Chicken Drumstick Confit In Panang Curry

น่องไก่ตุ๋นในน้ำมันหมู  
ซอสแพนง  
Served with homemade Paneang curry, coconut milk, kaffir lime leaves, and steamed jasmine rice.

420.-



Duck Leg Confit

น่องเป็ดทอด  
เสิร์ฟกับยำแอปเปิ้ล  
Served with spicy shallot & mint leaves, green apple Thai salad.

420.-



Classic Stir-Fried Thai Noodles "Phad Thai"

ผัดไทยกุ้ง, ปูนิ่มทอด  
with prawns or crispy soft-shell crab. Served in an omelet with crushed peanuts, chives, bean sprouts and fresh lime.

410.-



Thai Fried Rice

ข้าวผัดไก่, หมู, กุ้ง  
Classic Thai fried rice with your choice of chicken, pork or prawns. Top with fried egg.

350.-



Phad Kaprow

ผัดกะเพราเนื้อ, หมู, ไก่, กุ้ง  
Your choice of fried chicken, beef, pork or prawns with hot basil leaves, accompanied by steamed rice and fried egg.

390.-



Spicy



Chef Recommended



Gluten Free



Vegetarian



Pork

DESSERT



Banana & Caramel Cookie

คาราเมลกล้วยหอมคุกกี้  
เสิร์ฟกับไอศกรีมวานิลลา  
Banana cookie with vanilla ice cream and butterscotch sauce.

390.-



Tiramisu ทิรามิซู

Classic Italian dessert with layers of espresso-soaked Savoiardi biscuits and light Mascarpone mousse sprinkled with Amaretti biscuit crumbs.

400.-



Pavlova พฟิโลวา

Crispy meringue with vanilla cream, fresh berries and berry sauce.

390.-

We are happy to accommodate your all diets. Should have any special requirement please speak with your staff.

Prices are inclusive of service charge and government tax.