



THAI MENU

Appetizer

1. Vegetable Spring Rolls 180.-
ปอเปี๊ยะทอดไส้ผัก
2. Grilled Pork, Chicken and Beef Satay 270.-
สะเต๊ะรวมหมู ไก่ เนื้อ
3. Fried Shrimp and Pork Doughnut Cakes 320.-
ทอดมัน กุ้งโดมัน
4. Chicken Wrapped in Pandan Leaf 180.-
ไก่ห่อใบเตย
5. Shrimp Spring Rolls 220.-
กุ้งห่อผ้าซอสน้ำพริกเผา
6. Crispy Marinated Fried Pork Belly 280.-
หมูสามชั้นหมักกะปิตทอด
7. Fried Sour Pork with Shallots, Peanut and Lime in Lettuce Cup 390.-
เมี่ยงหมกทอด เครื่องเคียงและผักแนม
8. Shrimp and Pork Seaweed Spring Rolls 280.-
ปอเปี๊ยะกุ้งและหมูห่อสาหร่าย

Soup

9. Traditional Tom Yum Shrimp or Seafood (with or without Chili Jam) 350.-
ต้มยำน้ำใส กุ้ง หรือ ทะเล (ใส่น้ำพริกเผา/ไม่ใส่น้ำพริกเผา)
10. Creamy Tom Yum Shrimp or Seafood (with Chili Jam) 350.-
ต้มยำน้ำข้น กุ้ง หรือ ทะเล (ใส่น้ำพริกเผา)
11. Smokey Tom Kloang Fish or Seafood 350.-
ต้มโคล้ง ปลา หรือ ทะเล
12. Fragrant Pork Ball Soup with Sweet Basil 200.-
แกงหมูแดงใบโหระพา

13. Glass Noodle Soup with Ground Pork, Egg Tofu and Seaweed 200.-
แกงจืดวุ้นเส้นหมูสับ เต้าหู้ไข่ และสาหร่ายทะเล
14. Tom Kah (Coconut Milk Galangal Soup) with Chicken or Seafood 270.-/ 350.-
ต้มง่าไก่ หรือ ทะเล

Salad

15. Fried Sea Bass with Lotus Stem Larb Salad 350.-
ลาบปลากะพงทอดกับสายบัว
16. Papaya Salad with Grilled Marinated Chicken and Sticky Rice 320.-
ส้มตำไก่ย่างชียูกุมิ ข้าวเหนียว
17. Grilled Chicken Salad with Thai Herbs 320.-
ยำไก่ย่างสมุนไพร
18. Marinated Spicy Ribeye 850.-
เนื้อริบอายร้อนไฟ
19. Marinated Pork Shoulder หมูร้อนไฟ 350.-
20. Spicy Seafood Salad with Wood Ear Mushroom 350.-
ยำทะเลรวม เห็ดหูหนู
21. Glass Noodle Larb Salad with Ground Pork and Seafood 350.-
ลาบวุ้นเส้น หมูและทะเล

THAI MENU



Curry

- | | |
|---|-------|
| 22. Green Curry
(Chicken / Pork / Beef)
แกงเขียวหวาน ไก่ / หมู / เนื้อ | 350.- |
| 23. Massaman Duck Confit with
Steamed Potato
กึ่งพี่น้องเปิดซอสแกงมัสมั่น | 380.- |
| 24. Rayong Jungle Curry
(Beef or Pork)
แกงเนื้อ หรือหมูระยอง | 380.- |
| 25. Red Curry with Roasted Duck,
Cherry Tomato, Pineapple and
Red Grapes
แกงเผ็ดเปิดย่าง | 380.- |
| 26. Poached Salmon in Chu
Chee Curry Sauce
อุ๋นปลาแซลมอน | 580.- |
| 27. Red Curry Served with
Fried Roti (Pork, Chicken, Beef)
แกงเผ็ดพริกขี้หนูโรตีสี่ หมู ไก่ หรือเนื้อ | 420.- |

Grill

- | | |
|---|---------|
| 28. Grilled Marinated Squid
ปลาหมึกย่าง | 750.- |
| 29. Grilled Tiger Prawns
กุ้งลายเสือ | 1,450.- |
| 30. Grilled Whole Sea Bass
ปลากะพงเผา (ทั้งตัว) | 850.- |
| 31. Grilled Marinated Pork Shoulder
with Chamuang Sauce
คอหมูย่างซอสชะมวง | 350.- |
| 32. Grilled Mixed Seafood,
Tiger Prawns, Squid
and Scallop
ทะเลรวมย่าง กุ้งลายเสือ ปลาหมึก และหอยเชลล์ | 1,650.- |

Stir-fried, Deep-fried, and Steamed

- | | |
|---|---------------|
| 33. Stir-Fried Seafood in Yellow
Curry Sauce
ทะเลผัดผงกะหรี่ | 400.- |
| 34. Stir-Fried Marinated Pork with
Coriander Roots,
White Peppercorn and Garlic
หมูทอดกระเทียมพริกไทย | 250.- |
| 35. Pad Ga Prao
(Pork / Chicken / Beef /
Shrimp / Squid / Seafood)
ผัดกะเพราหมู ไก่ เนื้อ กุ้ง ปลาหมึก หรือ ทะเล | 300.- / 380.- |
| 36. Stir-Fried Local Vegetables
ผัดผักพื้นเมือง | 220.- |
| 37. Stir-Fried Cabbage with
Garlic and Fish Sauce
กะหล่ำปลีผัดน้ำปลา | 220.- |
| 38. Deep-Fried Whole Sea Bass
ปลากะพงทอดน้ำปลา | 800.- |
| 39. Sweet and Sour Deep-Fried
Sea Bass
เปรี้ยวหวานปลากะพง | 425.- |
| 40. Steamed Whole Sea Bass
with Lime and Chili Sauce
ปลากะพงนึ่งมะนาว | 800.- |
| 41. Beef Tongue Stew
สตูลิ้นวัว | 550.- |
| 42. Pork Tongue Stew
สตูลิ้นหมู | 350.- |
| 43. Stir-Fried Shrimp with Lotus
in Shrimp Paste
กุ้งผัดกะปิกับสายบัว | 450.- |
| 44. Deep-Fried Soft-Shell Crab or
Seafood with Spicy Herb Salt
ปูนึ่ง หรือทะเลชุบแป้งทอดผัดพริกเกลือ | 450.- |
| 45. Braised Pork Belly and Quail
Eggs in Palm Sugar and Soy Sauce
หมูพะไลโบราณไข่นกกระทา | 450.- |
| 46. Stir-Fried Shredded Chicken
with Spicy Herb Salt and Sesame Seeds
ไก่คั่วพริกเกลืองาดำ | 280.- |
| 47. Grilled Marinated Sea Bass
with Mushroom Tom Kah Sauce
ปลากะพงย่างซอสต้มยำเห็ด | 450.- |

THAI MENU



Healthy and Vegetarian

48. Grilled Whole Sea Bass 850.-
Served with Vegetable
ปลาเผา เสิร์ฟพร้อมผักสด
49. Marinated Sea Bass Wrapped 850.-
in Galangal Leaves Served
with Roasted Tomato Salsa
and Steamed Vegetable
ปลาหนึ่งห่อใบข่า แจ่วมะเขือเทศ
50. Deep-Fried Tofu Served 180.-
with Peanut Sauce
เต้าหู้ทอด เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มถั่ว
51. Fried Brown Rice with 220.-
Diced Taro, Pumpkin, Red Beans,
Chinese Broccoli Stem and Soy Sauce
ข้าวกล้องผัดมังสวิรัต

Rice and Noodles

52. Flat Chinese Rice Noodle 350.-/ 380.-
in Gravy (Pork, Chicken,
Seafood)
ราดหน้าหมู / ไก่ / ทะเล
53. Shrimp Pad Thai / 350.-/ 580.-
Grilled Prawn Pad Thai
ผัดไทยกุ้งสด / ผัดไทยกุ้งย่าง
54. Drunken Black Ink Spicy 340.-
Pasta with Seafood
เส้นหมึกดำ ผัดขี้เมาทะเล
55. Stir-Fried Flat Noodle 250.-
with Chicken
ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่
56. Stir-Fried Glass Noodle 320.-/ 350.-
with Fermented Tofu Sauce
(Pork, Chicken, Seafood)
จุ้นเส้นผัดสุกี้ หมู / ไก่ / ทะเล

57. Stir-Fried Chicken in Gravy 250.-
Served over Rice
ข้าวหน้าไก่ 5 แยก
58. Stir-Fried Flat Noodle with 250.-/ 350.-
Eggs and Chinese Broccoli
(Pork, Chicken, Seafood)
ผัดซีอิ้ว หมู / ไก่ / ทะเล
59. Fried Rice with Ham 250.-
and Pineapple
ข้าวผัดแฮมสับปะรด
60. Fried Rice with Thai Beef 300.-
Jerky and Dry Chili Peppers
ข้าวผัดเนื้อเค็ม
61. Sour Pork Fried Rice 280.-
with Eggs and Pickled Garlic
ข้าวผัดແหมมกับกระเทียมโทนดอง
62. Green Curry Fried Rice 280.-
with Salted Egg and
Crispy Fried Fish
ข้าวผัดแกงเขียวหวานปลาสดทอดกรอบไข่เค็ม
63. Stir-Fried Shredded Chicken 250.-
and Spicy Herb Salt with Rice
ข้าวไก่คั่วพริกเกลือ
64. Pad Ga Prao Roast Duck 320.-
with Rice
ข้าวกะเพราเป็ด
65. Pad Ga Prao Sliced Beef 280.-
or Ground Beef with Rice
ข้าวกะเพราเนื้อชิ้น / เนื้อสับ
66. Pad Ga Prao Sliced Pork 250.-
or Ground Pork with Rice
ข้าวกะเพราหมูชิ้น / หมูสับ
67. Pad Ga Prao Shrimp, Squid 280.-
or Seafood with Rice
ข้าวกะเพรากุ้ง / ปลาหมึก / ทะเล



WESTERN MENU

Appetizer

1. Scallop Carpaccio 490.-
คาร์ปาซิโอหอยเชลล์
2. Roasted Bone Marrow 850.-
ไขกระดูกว็อบเสิร์ฟพร้อมสลัดและขนมปัง
3. Grilled Scallop in Half Shell 550.-
with Lemon Butter
หอยเชลล์ย่างเนยและเลมอน
4. Moules Mariniere; Mussels 550.-
in White Wine Sauce
หอยแมลงภู่ในซอสไวน์ขาว
5. Breaded Fried Calamari 350.-
คาลามารี
6. Parma Ham and Melon 360.-
พาร์มาแฮมเมลอน

Soup

7. Cream of Mushroom Soup 180.-
ซूपครีมเห็ด
8. Lobster Bisque 340.-
ซूपล็อบสเตอร์
9. Cream of Ham and Cheese Soup 230.-
ซूपครีมแฮมชีส
10. Chicken Consommé Brunoise 180.-
คอนซอมเมไก่

Salad

11. Classic Caesar Salad 280.-
ซีซาร์สลัด
12. Niçoise Salad with Fresh 320.-
Seared Tuna
นิซัวร์ทูน่าสลัด
13. Green Beans and Tomato 280.-
Salad with Smoked Duck Breast
สลัดกรีนบีนและมะเขือเทศเสิร์ฟพร้อมอกเป็ดรมควัน

14. Shredded Chicken Salad 280.-
with Papaya
สลัดไก่ฉีก
15. Lettuce, Tofu, Fried Wonton, 280.-
and Chips Served with
Peanut Dressing
สลัดเต้าหู้
16. Japanese Salad 280.-
สลัดญี่ปุ่น

Healthy and Vegetarian

17. Grilled Vegetable Salad 250.-
สลัดผักย่าง
18. Grilled Marinated Eringii 250.-
Mushrooms
เห็ดออริจินีย่าง
19. Ratatouille Burger 250.-
เบอร์เกอร์ราตาตูย

From The Grill

20. Grilled Beef Tournedos 1,300.-
with Café de Paris Sauce
เนื้อสันในเสิร์ฟพร้อมซอสคาเฟ่เดอปารีส
21. Grilled Marinated Squid 800.-
with Lemon Butter
ปลาหมึกย่างซอสเนยเลมอน
22. Roasted Whole Sea Bass 850.-
with Lemon Butter
ปลาทะเลย่างเนยและเลมอน
23. Grilled Tiger Prawns with 1,000.-
Lemon Butter
กุ้งย่างซอสเนยเลมอน
24. Grilled Pork Chop with 600.-
Chamuang Sauce
พอร์คชอปซอสชะมวง

WESTERN MENU



Main Course

25. Roasted Lamb Rack Served with Its Own Juice ซีโครงแกะย่าง	1,000.-
26. Grilled Ribeye Steak with Café de Paris Sauce สเต็กริบอายเสิร์ฟพร้อมซอสคาเฟ่เดอปารีส	1,200.-
27. Rolled Stuffed Roasted Pork Loin with McDang Sauce สเต็กหมูสันนอกเสิร์ฟพร้อมซอสหมักแดง	590.-
28. Tiger Prawns Almondine กุ้งชอเต้ไวน์ขาวและอัลมอนด์	1,000.-
29. Grilled Salmon with Mango Salsa สเต็กแซลมอนเสิร์ฟพร้อมซอสซัมมะม่วง	650.-
30. Duck Confit with Tamarind Sauce and Waffle เป็ดกงฟีเสิร์ฟพร้อมซอสมะขาม และวaffle	450.-
31. BBQ Pork Ribs ซีโครงหมูบาร์บีคิว	590.-

Side Dish

32. Scallop Potato มันฝรั่งอบ	180.-
33. Whipped Truffle Potato มันฝรั่งบดทรัฟเฟิล	180.-
34. French Fries เฟรนช์ฟรายส์	180.-
35. Baked Ratatouille Au Gratin ราตาตูย	180.-
36. Grilled Broccoli and Cauliflower บรอกโคลีและดอกกะหล่ำอย่าง	180.-
37. Sautéed Vegetable in Olive Oil ผักชอเต้ในน้ำมันมะกอก	180.-
38. Creamed Spinach Au Gratin ผักโขมอบครีม	180.-
39. Salted Egg French Fries เฟรนช์ฟรายส์ไข่เค็ม	200.-

Pasta

Spaghetti, Penne, Fettuccini, Black Ink (With Your Selection of Sauce)	
40. Carbonara คาโบนาร่า	340.-
41. Bolognese โบโลเนส	340.-
42. Seafood Napolitana ซีฟู๊ดนาโปลิตัน	400.-
43. Aglio e Olio ผัดกระเทียมและน้ำมันมะกอก	280.-
44. Bacon, Garlic, Dry Chili, and Pepper ผัดน้ำมันมะกอก เบคอน และพริกแห้ง	300.-
45. Mushroom Creamy Truffle Sauce ซอสครีมทรัฟเฟิล	300.-
46. Pork Lasagna ลาซานญ่าหมู	400.-

Pizza

47. Margherita มาร์การิต้า	250.-
48. Tomato and Duo Cheese มะเขือเทศและคูไอชีส	280.-
49. Hawaiian ฮาวายเอี้ยน	280.-
50. Pepperoni เปปเปอร์นี	300.-
51. Seafood ซีฟู๊ด	400.-
52. Tomato, Mascarpone, and Parma Ham มะเขือเทศ มาสคาร์โปเน และพาร์มาแฮม	480.-
53. Blue Cheese and Apple บลูชีสและแอปเปิ้ล	450.-

*Prices are subject to 10% service charge and 7% government tax
ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%*

WESTERN MENU



Sandwich and Burger

54. Beef Hamburger with Bacon and Fried Egg แฮมเบอร์เกอร์เนื้อ เบคอน และไข่ดาว	350.-
55. Pork Burger with Bacon and Sautéed Mushroom แฮมเบอร์เกอร์หมู เบคอน และเห็ด	300.-
56. Soft Shell Crab Burger แฮมเบอร์เกอร์ปูนิ่ม	390.-
57. Grilled Ham and Cheese Sandwich กริลล์แฮมชีสแซนด์วิช	260.-
58. Smoked Salmon Cream Cheese Panini แซนด์วิชแซลมอนรมควันและครีมชีส	280.-
59. Parma Ham and Cream Cheese Panini แซนด์วิชพาร์มาแฮมและครีมชีส	300.-

Dessert

60. Red Wine Poached Pear with Vanilla Mascarpone Cream ลูกแพร์เชื่อมไวน์แดง เสิร์ฟพร้อมครีมวานิลลามาสคาร์โปเน	380.-
61. Banana Roti with Caramel Sauce and Coconut Ice Cream โรตีกกล้วยซอสคาราเมล เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมมะพร้าว	220.-
62. Chocolate Peanut Butter Lasagna ลาซานญาช็อคโกแลตเนยถั่ว	250.-
63. Upside Down Pineapple Cake Served with Pineapple Ice Cream เค้กอัพไซด์ดาวน์สับปะรด เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมสับปะรด	325.-
64. Carrot Cake เค้กแครอท	200.-
65. Taro Dumplings in Coconut Milk บัวลอยเผือก	250.-
66. Coconut Custard คัสตาร์ดมะพร้าว	350.-
67. Banana Pizza พิซซ่ากล้วยหอม	450.-
68. Selection of Ice Cream ไอศกรีมสกุ๊ป	180.-