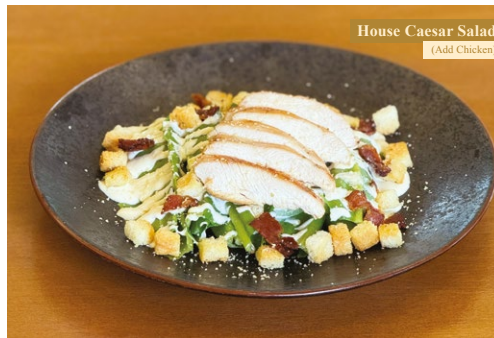


## Salads and Appetizers



### HOUSE CAESAR SALAD \_\_\_\_\_ 220

Crispy baby cos with croutons, bacon bits served with creamy caesar dressing

สลัดผักกรอบราดเดรสซิ่งซีซาร์ เสิร์ฟพร้อม ขนมปังกรอบ เบคอน พาร์เมซานชีส

Add Chicken + 50 THB, หากต้องการเพิ่มไก่ เพียง 50 บาท

### CHAR-GRILLED CHICKEN SALAD WITH PESTO SAUCE \_\_\_\_\_ 250

Grilled chicken and grilled vegetables served with pesto sauce

สลัดไก่ย่างและผักย่าง เสิร์ฟพร้อมซอสเพสโต

### FRENCH FRIES \_\_\_\_\_ 120

มันฝรั่งทอด

### TRUFFLE FRIES \_\_\_\_\_ 140

มันฝรั่งทอดรสเห็ดทรัฟเฟิล

## Sandwich and Burger



### CLUB SANDWICH \_\_\_\_\_ 320

Club sandwich of grilled chicken, ham, fried egg, tomatoes, cheese and served with fries

คลับแซนวิช ไก่ แฮม มะเขือเทศและไข่ดาวกับชีส เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด

### CHEESE BURGER \_\_\_\_\_ 390

Grilled beef patty covered with melted cheese in toasted homemade bun with onion, tomato, lettuces and serve with fries

เบอร์เกอร์เนื้อย่างในขนมปังปิ้งกับชีส หัวหอม มะเขือเทศและผักกาด เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด

## Pastas and Pizzas

### SPAGHETTI WITH MARINARA SAUCE \_\_\_\_\_ 280

Spaghetti in tomato sauce served with parmesan cheese

สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศและพาร์เมซานชีส

### SPAGHETTI CARBONARA CLASSIC \_\_\_\_\_ 320

Classic carbonara with ham, bacon and mushroom

สปาเก็ตตี้ซอสคาโบนาร่า ไส้แฮม เบคอนและเห็ด



### SPAGHETTI WITH CHICKEN MEATBALLS \_\_\_\_\_ 290

Spaghetti and chicken meatballs in marinara sauce

สปาเก็ตตี้กับไก่ปั้นก้อนในซอสมะเขือเทศ

### MARGARITA PIZZA \_\_\_\_\_ 350

Margarita pizza with sliced tomato and basil

พิซซ่าหน้าซอสมะเขือเทศและใบโหระพา

### HAWAIIAN PIZZA \_\_\_\_\_ 420

Hawaiian pizza with ham, bell pepper and pineapple

พิซซ่าหน้าแฮม สับปะรด พริกหวาน

## Main Course



### ROSEMARY CHICKEN BREAST \_\_\_\_\_ 290

Grilled rosemary chicken breast with mashed potatoes and sauté spinach

served with mushroom brown sauce

อกไก่อบซอสโรสแมรี่

### PORK CHOP \_\_\_\_\_ 380

Grilled pork chop with pan-fried potato and steamed mixed veggies

พอร์คชอปเสิร์ฟพร้อมกับมันฝรั่งทอดและผักรวมผัดนึ่ง

### GRILLED SALMON WITH PENNE PESTO \_\_\_\_\_ 490

Grilled salmon with penne pasta tossed with homemade pesto sauce

ปลาแซลมอนย่างเสิร์ฟพร้อมกับพenneพาสต้าซอสโหระพา

**FISH AND CHIP** \_\_\_\_\_ 320  
Fried battered fish fillet with fried potato served with tartar sauce and lemon wedge  
เนื้อปลาชุบแป้งทอดกับมันฝรั่งทอด ซอสทาร์ทาร์ และมะนาวฝาน

**GRILLED SEABASS** \_\_\_\_\_ 420  
Grilled seabass with mashed potato and ratatouille served with white wine sauce  
ปลากะพงย่างกับราดาดูย มันบด และครีมซอสไวน์ขาว

## *Thai Dishes*

**ผัดกะเพราหมูหรือไก่ราดข้าวและไข่ดาว (PAD KAPROW + KAI DOW)** \_\_\_\_\_ 220  
Steamed jasmine rice with stir-fried spicy minced pork or chicken with holy basil  
and fried egg on top

**ข้าวผัดหมูหรือไก่และไข่ดาว (KAO PAD)** \_\_\_\_\_ 220  
Fried rice with pork or chicken and fried egg on the side

**ผัดไทยเส้นจันท์กุ้งสด (PAD THAI)** \_\_\_\_\_ 270  
Stir-fried rice noodles with prawns, fried tofu, bean sprouts, ground roasted peanuts  
with homemade sweet and sour tamarind sauce

**ข้าวไข่เจียวหมูสับ (KAO KAI JIEW)** \_\_\_\_\_ 170  
Steamed jasmine rice with Thai style omelette and minced pork

## *Desserts*

**COCONUT ICE CREAM** \_\_\_\_\_ 210  
Whole coconut ice cream served with Thai condiment  
ไอศกรีมกะทิในลูกมะพร้าว

**THAI TEA ICE CREAM** \_\_\_\_\_ 165  
Thai Tea ice cream with grass jelly condiments  
ไอศกรีมชาไทยเจก้วย

**BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM** \_\_\_\_\_ 180  
บราวนี่และไอศกรีมวานิลลา

**VANILLA SUNDAE** \_\_\_\_\_ 180  
ไอศกรีมวานิลลา แต่งหน้าด้วยวิปป์นึ่งครีม บราวนี่ และซอสช็อคโกแลต

**CHOCOLATE SUNDAE** \_\_\_\_\_ 180  
ไอศกรีมช็อคโกแลต แต่งหน้าด้วยวิปป์นึ่งครีม บราวนี่ และซอสช็อคโกแลต



**BROWNIE MATCHA CAKE** \_\_\_\_\_ 150  
เค้กบราวนี่ชาเขียว

**CHEESE CAKE CARAMEL AND MIX BERRY** \_\_\_\_\_ 150  
ชีสเค้กคาราเมลและมิกซ์เบอร์รี่



## *House Wine*

**Vina Mar Cabernet Sauvignon 2021, Chile**

Glass 290 | Bottle 1,100

**Vina Mar Sauvignon Blanc 2022, Chile**

Glass 290 | Bottle 1,100

**Eclipse Solar Shiraz Cabernet 2019, Australia**

Glass 290 | Bottle 1,100

**Eclipse Lunar Chardonnay 2021, Australia**

Glass 290 | Bottle 1,100

## *Whisky*

<b>Johnnie Walker Red Label</b>	220
<b>Johnnie Walker Black Label</b>	230
<b>John Jameson</b>	220
<b>Chivas Regal</b>	230
<b>Jim Beam</b>	220
<b>Jack Daniel's</b>	230
<b>Ballantine's 12 Years</b>	220
<b>Ballantine's 17 Years</b>	280

## *Spirits*

### *Tequila*

<b>Sierra Silver</b>	210
----------------------	-----

### *Vodka*

<b>Smirnoff</b>	210
<b>Grey Goose</b>	290

### *Rum*

<b>Bacardi</b>	210
<b>Captain Morgan</b>	210

### *Gin*

<b>Gordon</b>	210
<b>Bombay Sapphire</b>	260

### *Beers*

<b>Singha Beer 320ml</b>	160
<b>Heineken 325ml</b>	180

## *Non-Alcoholic Cocktails*

- Virgin Mojito** เวอร์จิน โมอิตโต้ 165  
Lime Juice | Sugar Syrup | Mint Leaves  
Brown Sugar | Soda
- Fruit Punch** ฟรุตพันช์ 165  
Orange Juice | Pineapple Juice | Lime Juice  
Sugar Syrup | Grenadine Syrup
- Virgin Pina Colada** เวอร์จิน พิน่าโคลาด้า 165  
Coconut Cream | Pineapple Juice  
Lime Juice | Sugar Syrup

## *Cocktails*

- Pina Colada** พิน่าโคลาด้า 250  
Light Rum | Malibu | Coconut Cream | Lime Juice  
Pineapple Juice | Sugar Syrup
- Mai Tai** หม่ำไทย 250  
Light Rum | Dark Rum | Orange Curacao | Orange Juice  
Pineapple Juice | Lime Juice | Sugar Syrup
- Margarita** มาร์การิต้า 250  
Tequila | Triple Sec | Lime Juice | Sugar Syrup
- Classic Mojito** คลาสสิก โมอิตโต้ 250  
Light Rum | Lime Juice | Mint Leaves | Soda  
Brown Sugar
- Crazy Coconut** เครซี่ โคโคไนท์ 250  
Malibu | Blue Curacao | Creme de Banana  
Pineapple Juice | Lemon Juice | Sugar Syrup
- Long Island Iced Tea** ลองไอแลนด์ไอซ์ที 290  
Tequila | Vodka | White Rum | Triple Sec  
Gin | Lime Juice | Sugar Syrup | Coke
- Singapore Sling** สิงคโปร์สลิง 290  
Gin | D.O.M | Cherry Liqueur | Grenadine Syrup  
Lime Juice | Sugar Syrup | Soda

## *Fruit Juices*

- Pineapple Juice** น้ำสับประรด 100
- Watermelon Juice** น้ำแตงโม 100
- Lime Juice** น้ำมะนาว 100
- Orange Juice** น้ำส้ม 100
- Whole Coconut** น้ำมะพร้าว 120

## *Blended Drinks*

- Pineapple** น้ำสับประรดปั่น 120
- Watermelon** น้ำแตงโมปั่น 120
- Lime** น้ำมะนาวปั่น 120
- Orange** น้ำส้มปั่น 120

## Italian Soda

<b>Strawberry</b> สตรอว์เบอร์รี่โซดา	95
<b>Blue Lemon</b> บลูเลมอนโซดา	95
<b>Melon</b> เมล่อนโซดา	95

## Milk Shake

<b>Chocolate</b> ช็อกโกแลตปั่น	120
<b>Caramel</b> คาราเมลปั่น	120
<b>Green Tea</b> ชาเขียวปั่น	120

## Soft Drinks

<b>Coke</b> โค้ก	65
<b>Diet Coke</b> ไดเอทโค้ก	65
<b>Fanta Orange</b> แฟนต้าส้ม	65
<b>Sprite</b> สไปรท์	65
<b>Tonic Schweppes</b> ซเวปน้ำโทนิค	65
<b>Soda</b> โซดา	55

## Water

<b>Dheva Mantra Drinking Water</b> 500 ml น้ำดื่มเทวมนตร์ตรา	50
<b>Evain</b> 550 ml น้ำดื่มเอเวียง	95
<b>Perrier</b> 330 ml น้ำดื่มเปอริเอ่	140

## Coffee

	Hot	Iced
<b>Americano</b> อเมริกาโน่	55	65
<b>Cappuccino</b> คัปปูชิโน่	65	75
<b>Latte</b> ลาเต้	65	75
<b>Espresso</b> เอสเปรสโซ่	65	75
<b>Mocha</b> มอคค่า	65	75

## Tea

	Hot	Iced
<b>Thai Milk Tea</b> ชาไทย	65	75
<b>Green Milk Tea</b> ชาเขียวนม	65	75
<b>Lemon Tea</b> ชามะนาว	120	125



	Hot	Iced
<b>English Breakfast</b>	120	140
<b>Moroccan Mint</b>	120	140
<b>French Earl Grey</b>	120	140
<b>Pure Chamomile</b>	120	140
<b>Silver Moon</b>	120	140