



4. Nachos (V) 220 Corn nachos topped with cheddar sauce, tomato salsa, and sour cream นาโช เสิร์ฟพร้อม ซอสเชดดาร์, ซัลซ่ามะเขือเทศ, และซาวครีม 5. "Garlic Bread" Pizza (V) 280 Pizza dough topped with parsley garlic butter mozzarella, and parmesan cheese แป้งพิซซ่าเนยกระเทียม 6. Truffle French Fries (V) 220 Crispy fries served with truffle mayonnaise มันฝรั่งทอดกรอบเสิร์ฟกับซ[ื]อสทรัฟเฟิลมาโย All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% VAT (V) Vegetarian | (VG) Vegan | (P) Contains Pork | (A) Contains Alcohol



Lightly fried Rayong baby squids, served with sriracha mayonnaise ปลาหมึกชุปแป้งทอดกรอบ เสิร์ฟกับซอสพริกศรีราชามาโย

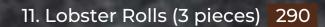


8. Assorted Nuts (VG) 180

Assorted almonds, cashews and peanuts seasoned with sea salt, lemongrass, and chilies ถั่วรวมมิตร อัลมอนด์, เม็ดมะม่วงหิมพานต์, ถั่วลิสงผสมกับเกลือ, ตะไคร้และพริก







Homemade bread rolls garnished with lobster, coleslaw, fresh herbs, and ranch dressing ขนมปังโฮมเมดโรล เสิร์ฟพร้อมกุ้งมังกร โคลสลอว์ สมุนไพร และซอสแร้นส์











19. Burrata Tomato Salad (V) 390

Assorted cherry tomatoes, rocket, and fresh burrata mozzarella served with light balsamic olive oil dressing สลัดมะเชือเทศ เสิร์ฟกับชีสบุราต้าสด ราดด้วยน้ำสลัด น้ำส้มบราชามิค

20. Chicken Caesar Salad (P) 350

Salad with grilled chicken, bacon, toasted bread, shredded parmesan cheese, poached egg, and homemade caesar dressing สลัดไก่ย่าง, เบคอน, ขนมปังปิ้ง, ชีสพาร์เมชานขูด, ไข่ลวก, และน้ำสลัดชีซาร์โฮมเมด

21. Sesame Tuna Salad 390

Assorted salad leaves with boiled eggs, sweet peppers, red onions, black olives, potatoes, seared sesame tuna, and mustard lemon dressing สลัดปลาทูน่าคลุกงา ไข่ต้ม, พริกหวาน, หอมแดง, มะกอกดำ, มันฝรั่งกับปลาทูน่าย่าง ราดน้ำสลัดมัสตาร์ดและมะนาว

22. Truffle Cheese Croquette Salad (V) 320

Assorted s<mark>alad leaves, rocket, cherry tomatoes, radish, topped</mark> with homemade crispy cheddar croquettes and drizzled with black truffle dressing สลัดผักรวม, ร็อกเก็ต, มะเขือเทศเซอร์รี่ และหัวไชเท้า โรยหน้าด้วยร็อกเก็ตเชดด้าร์โฮมเมดทอดกรอบ ราดด้วยน้ำสลัดแบล็คทรัฟเฟิล











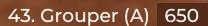






36. French Fries (VG) 200 เฟรนช์ฟรายส์ 37. Mashed Potatoes (V) 200 มันฝรั่งบด 38. Sautéed Garlic Mushrooms and Potatoes (V) 200 มันฝรั่งและเห็ดผัดเนยกระเทียม 39. Carrot and Tamarind Purée (V) 200 แครอทและมะขามบด 40. Truffle Mashed Potatoes (V) 200 มันฝรั่งบดทรัฟเฟิล SAUCE: 60 Béarnaise (A)(V) ซอสแบร์เบ Peppercorn (A) ซอสพริกไทย 41. Baked Cheesy Spinach (V) Mushroom (A) ซอสเห็ด 200 Red Wine Jus (A) ซอสไวน์แดง Chimichurri (VG) ชอสชิมิชูรี ผักโขมอบซีส All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% VAT (V) Vegetarian | (VG) Vegan | (P) Contains Pork | (A) Contains Alcohol





Pan seared locally caught fish, served with sautéed spinach, and creamy mornay sauce with fish roe ปลาเก๋าย่าง เสิร์ฟพร้อมผักโขมผัดและซอสมอร์เนย์ครีมไข่ปลา

44. Salmon Steak (A) 590

Seared salmon served with corn purée, sautéed asparagus and corn, baby rocket salad, and drizzle of lemon oil แชลมอนย่าง เสิร์ฟพร้อมกับข้าวโพดบด, หน่อไม้ฝรั่งและข้าวโพดผัด สลัดร็อกเก็ต และราดน้ำมันเลมอน













All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% VAT (V) Vegetarian | (VG) Vegan | (P) Contains Pork | (A) Contains Alcohol







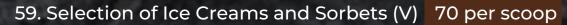
Spicy tomato base, mozzarella, marinated chili shrimps, Thai basil and kaffir leaves, and drizzle of lime ชอสมะเขือเทศรสเผ็ด, มอสชาเรลล่า, กุ้งหมักพริก,ใบโหระพา และใบมะกรูด ราดด้วยน้ำมะนาว











Vanilla, chocolate, coconut, strawberry and lemon ไอศรีมวนิลลา, ช็อคโกแลต, มะพร้าว, สตรอว์เบอร์รี่ และเลมอน



60. Chocolate and Vanilla Profiteroles (V) 280

Homemade choux stuffed with vanilla ice cream, and hot chocolate sauce ชูว์โฮมเมดยัดไส้ด้วยไอศกรีมวนิลลา และซอสช็อกโกแลตร้อน



