

STARTER

Freshly Shucked Fine de Claire Oysters (Chef's Recommendation)

(3 Pieces 449 / 6 Pieces 799 / 12 Pieces 1,499)

Served with condiments, vinegar and shallots, chili, fried shallots, lemon, roasted chili paste
 หอยนางรม เสิร์ฟพร้อมกับเครื่องเคียง, หอมแดงในน้ำส้มสายชู, พริก, หอมแดงทอด, มะนาวและน้ำพริกเผา

Beef Tartare (Chef's Recommendation)

340

Freshly cut black angus beef seasoned with condiments and egg yolk, served with
 thin fries and salad

เนื้อแองกัส ปปรุงรสด้วยเครื่องเทศของเชฟ ท็อปด้วยไข่แดงดิบ เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอดและสลัด

Cheese & Cold Cuts (P)

550

Salami, parma ham, mortadella, goat cheese, brie cheese, emmental cheese, blue cheese
 served with bread, olives and gherkins

ซาลามี, พาร์มาแฮม, มอกาเดอลล่า, ชีสนมแพะ, บรีชีส, ชีสอิมเมนทอล,
 และบลูชีส เสิร์ฟพร้อมขนมปัง, มะกอกดอง, แดงกวาดอง

Crispy Calamari

250

Crispy battered fresh local squids served with sriracha mayonnaise

ปลาหมึกชุบแป้งทอด เสิร์ฟพร้อมมายองเนสพริกศรีราชา

Classic Burgundy Snails

380

6 French Burgundy snails in shell baked with homemade parsley and garlic butter

หอยทากโรมัน 6 ตัว อบด้วยพาร์สลีย์โฮมเมดและเนยกระเทียม

Salmon Ceviche

390

Marinated salmon with lemon juice, pickled red onions, capers, fresh herbs,
 cracked cashew nuts, ginger, and coconut green oil

ปลาแซลมอนหมักกับน้ำมะนาว หัวหอมแดงดอง เคปเปอร์ สมุนไพรสด เม็ดมะม่วงหิมพานต์ ชิง และน้ำมันมะพร้าว

Garlic Shrimps

320

Sautéed local shrimps with olive oil, garlic, parsley, and a drizzle of fresh lemon

กุ้งผัดกับน้ำมันมะกอก กระเทียม พริกชีฝรั่ง และมะนาวสด

SALAD

Chicken Caesar (P)

360

Salad with grilled chicken, bacon, toasted bread, shredded parmesan cheese, poached egg,
 and homemade caesar dressing

ชีซ่าสลัดอกไก่ย่างใส่เบคอน, ขนมปังอบ, พาร์มีซานชีส, ไข่ดาวน้ำ เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดชีซ่าสูตรโฮมเมด

Brie Cheese Croquette (V) (Chef's Recommendation)

350

Salad with brie cheese croquettes, fresh apple, and black truffle vinaigrette dressing

บรีชีสชุบเกล็ดขนมปังทอด เสิร์ฟพร้อมกับแอปเปิ้ลหั่นเสี้ยว, พริกสลัดต่างๆ

และน้ำสลัดเห็ดทรัฟเฟิลสูตรลับของเชฟ

Elementi Salmon Salad

380

Assorted salad leaves with salmon confit, red onions, cucumber, radish, cherry tomatoes,
 black olives, and whole grain mustard dressing

ผักสลัดพร้อมแซลมอน หัวหอมแดง แดงกวา หัวไชเท้า มะเขือเทศเชอร์รี่ มะกอกดำ และน้ำสลัดมัสตาร์ดโฮลเกรน

(V) Vegetarian | (VG) Vegan | (P) Contains Pork | (A) Contains Alcohol

All prices are in Thai Baht and subject to 10% Service charge and 7% VAT

SOUP

Seafood Lobster Bisque (A) (Chef's Recommendation) 450

Lobster bisque served with shrimps, mussels, squids and lobster
ซूपล็อบสเตอร์โฮมเมด เสิร์ฟพร้อมกุ้งขาว, หอยแมลงภู่, ปลาหมึก, ล็อบสเตอร์

Onion Soup (A) (V) 290

Caramelized onion soup with vegetable stock and white wine, served with cheesy toast
ซूपหัวหอม พร้อมน้ำสต็อกผักและไวน์ขาว เสิร์ฟพร้อมขนมปังปิ้งชีส

Leek & Mussel Chowder (A) (P) 320

Mussel and leek cream with bacon and white wine, served with toasted bread
หอยแมลงภู่ ตันหอม เบคอนและไวน์ขาว เสิร์ฟพร้อมขนมปังปิ้ง

PASTA & RISOTTO

Black Truffle Fresh Tagliatelle (V)(A) (Chef's Recommendation) 320

Homemade tagliatelle tossed in black truffle cream sauce, parmesan cheese and fish roe
ตัดยาตาลา ผัดซอสครีมเห็ดทรัฟเฟิลดำ พาร์เมซานชีส และไข่ปลา

Penne Carbonara (P)(A) 350

Penne pasta tossed in guanciale, parmesan cheese, egg yolk and cracked black pepper
เพนเนโฮมเมดผัดกับกวนชาลา พาร์เมซานชีส ไข่แดง และพริกไทยดำป่น

Penne Wagyu Beef Bolognese (A) 380

Penne pasta tossed in tomato sauce with minced wagyu beef, and parmesan cheese
เพนเนโฮมเมดผัดกับมะเขือเทศ เนื้อวากิวสับและพาร์เมซานชีส

Seafood Fresh Tagliatelle (A) 400

Homemade sautéed tagliatelle with olive oil, shrimps, squids, mussels, garlic, cherry tomatoes and fresh basil, lemon zest, and chili
ตัดยาตาลา ผัดกับน้ำมันมะกอก ซึฟู้ด (กุ้งขาว, ปลาหมึก, หอยแมลงภู่) กระเทียม มะเขือเทศเชอร์รี่ ไบโกระพา พิวเลมอน และพริก

Mushroom Ricotta Ravioli (A)(V) (Chef's Recommendation) 330

Homemade ravioli stuffed with ricotta cheese and mushroom tossed in white wine parmesan sauce
ราวีโอลีโฮมเมด ยัดไส้ริคอตต้าชีสและเห็ด คลุกเคล้ากับซอสพาร์เมซานไวน์ขาว

Giant Tiger Prawn Fresh Tagliatelle (A) 690

Spicy aglio e olio tagliatelle pasta with buttered garlic giant tiger prawn
ตัดยาตาลา สอผัดกับกุ้งกุลาดำ ผัดกระเทียม

Summer Shrimp & Squid Risotto (A) 450

Creamy seafood risotto with sautéed squids and shrimps, sun dried tomatoes, edamame beans, pesto and parmesan chips
ริซอตโต้ ทะเลกับปลาหมึกและกุ้งผัด มะเขือเทศตากแห้ง ถั่วกระป๋อง เพลสโต้และพาร์เมซานชีส

ELEMENTI WOOD FIRED PIZZA

Tartufata (P) (Chef's Recommendation) 350

Cream base, mozzarella, ham, mushrooms, black truffle, and onions
พิซซ่าแป้งบางกรอบซอสมะเขือเทศ, ชีสมอสซาเรลล่า, แฮม, เห็ด, แบล็คทรัฟเฟิลและหัวหอม

Carbonara (P) 350

Cream base, mozzarella, bacon, onions, and egg yolk
พิซซ่าแป้งบางกรอบซอสคาร์บอนาร่าเบคอน, ชีสมอสซาเรลล่า, หอมใหญ่ และไข่แดง

Salmon 390

Tomato base, mozzarella, salmon, red onions, capers, and dill
พิซซ่าแป้งบางกรอบซอสมะเขือเทศ, ชีสมอสซาเรลล่า, แซลมอน, หัวหอมแดง, เคปเปอร์ และผักชีฝรั่ง

ELEMENTI WOOD FIRED PIZZA

Meat Lovers (P)	390
Beef bolognaise tomato base, mozzarella, salami, bacon, and chili พิซซ่าแป้งบางกรอบซอสมะเขือเทศ, ซีสมอสซาเรลล่า, ซาลามี่, เบคอน และพริก	
Margarita (V)	340
Tomato base, mozzarella, cherry tomatoes, and Italian basil พิซซ่าแป้งบางกรอบซอสมะเขือเทศ, ซีสมอสซาเรลล่า, มะเขือเทศราชินี และโรสฟาฝรั่ง	
Salami (P)	380
Tomato base, mozzarella, and salami พิซซ่าแป้งบางกรอบซอสมะเขือเทศ, ซีสมอสซาเรลล่า และซาลามี่	
Seafood	390
Tomato base, mozzarella, shrimps, and squids พิซซ่าแป้งบางกรอบซอสมะเขือเทศ, ซีสมอสซาเรลล่า, กุ้งขาว และปลาหมึก	
Hawaiian (P)	350
Tomato base, mozzarella, grilled pineapple, and ham พิซซ่าแป้งบางกรอบซอสมะเขือเทศ, ซีสมอสซาเรลล่า, สับปะรด และแฮม	
Four Cheese (V)	400
Tomato base, mozzarella, blue, brie and goat cheese พิซซ่าแป้งบางกรอบซอสมะเขือเทศ, ซีสมอสซาเรลล่า, บลูชีส, บรีชีส และชีสมมอแพะ	
Prosciutto Di Parma (P)	390
Tomato base, mozzarella, parma ham, and rocket salad พิซซ่าแป้งบางกรอบซอสมะเขือเทศ, ซีสมอสซาเรลล่า, พาร์มาแฮม และผักร็อกเก็ต	

THE BUTCHER'S SELECTION

1.5 kg Australian Riverina Black Angus Tomahawk – Table Side 3,900

Recommended to be shared between three guests, served with two sides and sauces of your choice
เนื้อสันนอกติดกระดูกซี่โครงวัวออสเตรเลียแบล็คแองกัส 1.5 กิโลกรัมย่าง เสิร์ฟพร้อม 2 เมนูข้างเคียงและซอสที่คุณเลือก

All cuts below include one side and one sauce of your choice
เมนูเนื้อทุกจานเสิร์ฟพร้อมเมนูข้างเคียงและซอสที่คุณเลือก

300gr Australian Riverina Black Angus Ribeye 1,250

สเต็กเนื้อสันนอกแองกัสออสเตรเลีย 300 กรัม

300gr Japanese Tajima Wagyu M4/5 Striploin 2,000

สเต็กเนื้อสันนอกวากิวติดมันญี่ปุ่น 300 กรัม

250gr Australian Riverina Black Angus Tenderloin (Chef's Recommendation) 1,200

สเต็กเนื้อสันในแองกัสออสเตรเลีย 250 กรัม

400gr New Zealand Lamb Rack 1,200

สเต็กขาแกะนิวซีแลนด์ 400 กรัม

Sides: 200

- French Fries (V) - มันฝรั่งทอด
- Chef's Salad (V) - สลัดผัก
- Mashed Potatoes (V) - มันฝรั่งบด
- Truffle Mashed Potatoes (V) - มันฝรั่งบดเห็ดทรัฟเฟิล
- Sautéed Vegetables (V) - ผักย่าง
- Creamy Polenta (V) - คริมโพเลนต้า

Sauces: 60

- Peppercorn Sauce (A) - ซอสพริก
- Mushroom Sauce (A) - ซอสเห็ด
- Red Wine Jus (A) - ซอสไวน์แดง
- Chimichurri (VG) - ซอสเครื่องเทศน้ำมันกระเทียม
- Bearnaise Sauce (A)(V) - ซอสเบอร์เนส

CHEF'S SPECIAL

Surf And Turf (A)	1,900
250gr Australian riverina black angus tenderloin topped with welted rocket and buttered fresh lobster tail served with a creamy polenta and béarnaise sauce เนื้อสันในออสเตรเลียริเวอร์ินาแบล็คแอนกัส ราดด้วยร็อกเก็ตเชื่อมและหางลิอบสเตอร์ทาเนยสด เสิร์ฟพร้อมโพเลนต้าครีมและซอสแบร์เนส	
Chicken Cordon Bleu (P) (Chef's Recommendation)	450
Crumbed chicken stuffed with ham and cheese served with spinach, broccoli and béchamel sauce อกไก่ยัดไส้แฮมและชีส ชุบแป้งขนมปังทอด เสิร์ฟพร้อมผักโขมพุดเนย บร็อกโคลี่ราดซอสเบซาเมล	
Kurobuta Pork Chop (P)	490
Grilled pork chop served with mashed potatoes, baby carrots, spinach and mushroom sauce พอร์คชอปย่าง เสิร์ฟพร้อมมันบด, เบบี้แครอท และผักโขม ราดซอสเกรวี่เห็ดหอม	
Duck Leg Two Ways	560
Slow cooked duck leg and five spice duck croquette served with sweet and sour orange sauce, carrot purée, buttered potato stack and rocket ขาเป็ดตุ๋นและครีอกกะเปิดปรุงรส 5 ชนิด เสิร์ฟพร้อมซอสส้มหวานอมเปรี้ยว, แครอทบด, มันฝรั่งทอดเนย และผักร็อกเก็ต	
Smashed Wagyu Charcoal Burger (P)	550
Double smashed Wagyu patty, cheddar cheese, bacon, fried shallots and Elementi secret sauce served with french fries and salad เนื้อวากิวบด, เชดดาร์ชีส, เบคอน, หอมแดงทอด และซอสสูตรพิเศษของเอลเมนตี เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์และสลัด	

SEAFOOD AND FISH

Grouper (Chef's Recommendation)	650
Parmesan crust locally caught fish served with eggplant and tomato concassée ปลาเก๋า เสิร์ฟพร้อมมะเขือยาวและมะเขือคอนคาสเซอ	
Classic French Mussel Marinière (A) (Chef's Recommendation)	580
500gr of fresh mussels cooked in white wine, and served with French fries หอยแมลงภู่สด ปรุงในไวน์ขาว เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์	
Salmon (A)	550
Seared salmon, cauliflower purée, grilled asparagus, and tarragon beurre blanc แซลมอนย่าง เสิร์ฟพร้อมกะหล่ำดอกพวยร หน่อไม้ฝรั่งย่าง และทาร์รากอน เบอเอร์ บลิ่งค์	
Giant Tiger Prawns	820
Two giant tiger prawns served with eggplant and tomato concassée, and chimichurri กุ้งลายเสือตัวใหญ่ย่างกับเครื่องเทศ เสิร์ฟพร้อมมะเขือม่วงอบซอสมะเขือเทศ และซอสเครื่องเทศน้ำมันกระเทียม	

DESSERT

Pavlova (V) (Chef's Recommendation)	280	Selection of Ice Cream and Sorbet (V)	70
Meringue, chantilly, and fresh fruits ขนมเมอร์แลงคอบหวานหอม สดใสครีมวานิลลาราดด้วยครีมสด และผลไม้สด		Vanilla, chocolate, coconut, strawberry, and lemon ไอศกรีมต่างๆ วานิลลา, ช็อกโกแลต, กะทิ, สตอเบอร์รี่, มะนาว	
Exotic Cheesecake (V)	280	Fruit Platter (VG)	160
Cheesecake with passion fruit coulis, fresh fruits, and vanilla crumble ชีสเค้กกราดด้วยซอสเสาวรสเสิร์ฟพร้อมผลไม้สด และวานิลลาครีมเบิ้ล		Assorted seasonal sliced fruits ผลไม้ตามฤดูกาล	
Chocolate and Vanilla Profiteroles (V)	280		
Homemade choux stuffed with vanilla ice cream, and hot chocolate sauce ซูครีมวานิลลา สดใสไอศกรีมวานิลลาและซอสช็อกโกแลต			