

ALL DAY DINING MENU

WESTERN COMFORT FOOD

SALADS

Caesar Salad (P)
Classic คลาสสิก 250 | Chicken ไก่ 280 | Salmon ปลาแซลมอน 300 | Shrimps กุ้ง 300
Romaine lettuce, anchovies, poached egg, crispy bacon, shaved parmesan cheese, croutons, and Caesar dressing
สลัดซีซ่า สลัดผักคอส, แอนโชวี, ไข่ดาวน้ำ, เบคอนกรอบ, พาร์เมซานชีสและขนมปังกรอบ

Garden Salad (V) 220
Salad leaves with tomatoes, onions, cucumbers, black olives, bell peppers, and deep-fried tofu served with vinaigrette Italian dressing
สลัดผักสด มะเขือเทศ, หัวหอม, แตงกวา, มะกอกดำ, พริกหยวกและเต้าหู้ทอดเสิร์ฟพร้อมกับน้ำสลัดวินิเกรตอิตาเลียน

BURGERS AND SANDWICHES

Wagyu Beef Burger (P) 320
Homemade burger bun, beef wagyu patty, caramelized onions, bacon, cheese and smoked BBQ sauce, served with garden salad, French fries and ketchup
เนื้อวากิวเบอร์เกอร์, หอมดอง, เบคอน, ชีส, ซอสบาร์บีคิวรวมควินเสิร์ฟกับสลัด, มันฝรั่งทอดและซอสมะเขือเทศ

Hawaiian Chicken Burger 280
Homemade burger bun, spicy grilled chicken, cheese, tomato pineapple salsa and Sriracha mayonnaise, served with garden salad, French fries and ketchup
ไก่หมักเครื่องเทศเบอร์เกอร์, ชีส, มะเขือเทศและสับรดซัลซ่า, ซอสมายองเนส, พริกศรีราชา เสิร์ฟกับสลัด, มันฝรั่งทอดและซอสมะเขือเทศ

Ciabatta Club Sandwich (P) 280
Homemade ciabatta bread, grilled chicken, bacon, cheddar cheese, fried egg, salad, tomatoes, and mayonnaise, served with garden salad, French fries and ketchup
คลับแซนวิชขนมปังเชียบัตต้า, ไก่ย่าง, เบคอน, เชดด้าชีส, ไข่ดาว, ผักสลัด, มะเขือเทศ, มายองเนสเสิร์ฟกับสลัด, มันฝรั่งทอดและซอสมะเขือเทศ

Wrap Me Up
Chicken ไก่ 250 | Salmon ปลาแซลมอน 280
Flour tortilla wrap, green lettuce, fried eggs, parmesan cheese and Caesar dressing, served with garden salad, French fries and ketchup
แป้งตอร์ตียา ห่อด้วยผักกาดเขียว, ไข่ดาว, ชีสพาร์เมซาน และน้ำสลัดซีซาร์เสิร์ฟพร้อมสลัดผักสด, เฟรนช์ฟรายส์ และซอสมะเขือเทศ

SOUPS

Mushroom Soup (V) 200
Creamy mushroom soup, served with garlic croutons
ครีมซูปเห็ดเสิร์ฟกับขนมปังกระเทียมกรอบ

Pumpkin Soup (V) 200
Creamy roasted honey pumpkin soup, served with garlic croutons
ครีมซูปฟักทองอบน้ำผึ้งเสิร์ฟกับขนมปังกระเทียมกรอบ

MAIN COURSES

Chicken Parmigiana 300
Deep fried crumbed chicken breast with tomato sauce and mozzarella, served with ratatouille
อกไก่ชุบเกล็ดขนมปังทอดกับซอสมะเขือเทศและชีสมอสซาเรลล่าเสิร์ฟกับผักรวมผัดซอสมะเขือเทศ

Grilled Pork Filet Mignon (P) 320
Grilled pork tenderloin wrapped in smoked bacon, served with assorted vegetables, sautéed potatoes, and peppercorn sauce
หมูสันในพันเบคอนย่างเสิร์ฟ กับ มันฝรั่งผัดเครื่องเทศ ราดซอสพริกไทยอ่อน

Atlantic Salmon 450
Roasted salmon fillet, sautéed vegetables, and served with Béarnaise sauce
ปลาแซลมอนย่าง เสิร์ฟกับผักผัดเนย และซอสเบียร์เนส

Beef Bolognese Penne 300
Penne tossed in homemade tomato bolognese sauce, served with Parmesan cheese and garlic bread
เพนเน่คลุกเคล้ากับซอสโบโลเนสสูตรโฮมเมด เสิร์ฟพร้อมพาร์เมซานชีสและขนมปังกระเทียม

Fish and Chips 300
Battered seabass, served with French fries, tartare sauce, and buttered peas
ปลากระพงชุบแป้งทอดเสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟราย ซอสทาร์ทาร์ และถั่วลันเตาผัดเนย

THAILAND CULINARY JOURNEY FROM THE NORTH

Local Pork Sausages (P) 200
Sour northern herb pork sausages, served with local fresh vegetables, garlic, and chilies
ไส้อั่วเชียงใหม่เสิร์ฟกับผักสด, กระเทียม, พริกขี้หนู

Northern Spicy Dip (P) 180
Northern green spicy chili dip with local herbs, served with crispy pork skin, egg, and local vegetables
น้ำพริกหมูสมุนไพรพื้นบ้าน เสิร์ฟพร้อมแคบหมู, ไข่ต้ม และผักพื้นบ้าน

Spicy Pork Salad (P) 200
Traditional minced pork and liver salad with northern dried spices, and fresh coriander
ลาบหมูและตับแบบพื้นเมือง ประุงรสด้วยเครื่องเทศแห้งของภาคเหนือและผักชีสด

Khao Soi (Egg Noodle Curry Soup)
Chicken ไก่ 250 | Beef เนื้อ 280 | Seafood ทะเล 300
Light northern curry with yellow egg noodles, coriander, and crispy red onions
ข้าวซอยคำเมือง

CENTER PART

Prawn Spicy Salad 280
Prawn spicy salad with ginger, lemongrass, kaffir lime, and mint
พล่ากุ้ง

Tom Yum River Prawn Soup 350
Signature creamy river prawn soup with mushrooms, red chilies, and lime juice
ต้มยำกุ้งแม่น้ำน้ำจิ้ม

Green Curry
Tofu (V) เต้าหู้ 180 | Chicken ไก่ 250 | Beef เนื้อ 280 | Pork หมู (P) 250 | Seafood ทะเล 320
Classic green curry with eggplants, chilies, and sweet basil
แกงเขียวหวาน

Massaman Curry
Chicken ไก่ 250 | Beef เนื้อ 350
Braised meat in massaman curry sauce with sweet potatoes, tamarind juice, and peanuts
แกงมัสมั่น

Deep Fried Seabass 350
Deep fried fillet of seabass served with classic tamarind sauce
ปลากระพงทอดกรอบราดซอสมะขาม

NORTHEAST REGION

Papaya Salad 180
Spicy papaya salad with salted fish gravy
ส้มตำปลาร้า

Deep Fried Thai Pork Sausages (P) 200
Isan classic deep-fried minced pork sausages served with chili sauce
หมูยอทอดเสิร์ฟกับซอสพริกศรีราชา

Spicy Beef Soup 280
Clear spicy braised beef soup with mushrooms, dry chilies, and aromatic herbs
ต้มแซบเนื้อเสือร้องไห้

SOUTHERN THAILAND

Chicken Satay Skewers (5 pieces) 250
Marinated coconut curry chicken skewers with peanut sauce, and cucumber relish
สะต๊ะไก่ย่างเสิร์ฟกับซอสถั่วและน้ำอากาดแตงกวา

Coconut Clear Soup
Chicken ไก่ 280 | Seafood ทะเล 320
Slightly spicy authentic coconut clear soup with turmeric, mushrooms, and galangal
ต้มข่า

Light Seafood Yellow Curry 350
Locally caught seafood with homemade southern yellow curry, and betel leaves
แกงควัชมันทะเล

Spicy Stir-Fried Prawns with Shrimp Paste 350
Stir-fried local prawns with chili, and shrimp paste
กุ้งผัดกะปิ
(V) Vegetarian | (P) Contains Pork
Available on request: Ketchup, mayonnaise, mustard, tabasco, HP and maple syrup
All prices are in Thai baht and subject to 10% service charge and 7% VAT

RAYONG SPECIAL’S

Oyster Thai Omelette **300**
Thai omelette with oysters, sweet basil, onions, and served with chili sauce
ไข่เจียวหอยนางรม, ใบโหระพา และหัวไฉญ์ เสิร์ฟพร้อมกับซอสพริก

Stir-Fried Squids **280**
Wok fried local squids with salted egg sauce
ปลาหมึกผัดซอสไข่เค็ม

Stir-Fried Soft-Shell Crabs **350**
Crispy soft-shell crabs with garlic, and pepper sauce
ปูนิ่มทอดกรอบราดซอสกระเทียมพริกไทย

Steamed Seabass **350**
Steamed fillet of seabass with lime, and chili
ปลากระพงนึ่งพริกมะนาว

Spicy Stir-Fried Prawns with Garlic and Pepper **350**
Stir fried prawns with garlic, and pepper sauce
กุ้งขาวผัดกระเทียมพริกไทย

THAI COMFORT FOOD

Pad Thai
Tofu เต้าหู้ (V) 180 | Chicken ไก่ 250 | Pork หมู (P) 250 | Beef เนื้อ 280 | Prawns กุ้ง 280
Chef’s signature stir-fried rice noodles with homemade tamarind sauce
ผัดไทย

Fried Rice
Chicken ไก่ 250 | Pork หมู (P) 250 | Beef เนื้อ 280 | Seafood อาหารทะเล 280
Wok-fried rice with assorted local vegetables, topped with fried egg
ข้าวผัดเสิร์ฟพร้อมกับไข่ดาว

Phad Kraprao
Chicken ไก่ 250 | Pork หมู (P) 250 | Beef เนื้อ 280 | Seafood อาหารทะเล 280
Stir fried minced protein with hot basil and chili, served with steamed rice, and fried egg
ข้าวราดผัดกะเพราเสิร์ฟพร้อมกับไข่ดาว

Lad Nah
Chicken ไก่ 250 | Pork หมู (P) 250 | Beef เนื้อ 280 | Seafood อาหารทะเล 280
Original flat rice noodles with thick gravy, vegetables, kale, and carrots
ก๋วยเตี๋ยวราดหน้า

Phad Siew
Chicken ไก่ 250 | Pork หมู (P) 250 | Beef เนื้อ 280 | Seafood อาหารทะเล 280
Wok fried flat rice noodle, young kale with dark soy sauce, and fried egg
ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊ว

INDIAN SPECIALS

Pani Puri (V) (8 Pieces) **200**
Mumbai favorite fried rice balls stuffed with chickpea, tomato and potato salsa, flavored with tangy spicy mint and tamarind sauce
ปานิปูรี ไล้ถั่วลูกไก่, ซัลชามะเขือเทศและมันฝรั่ง, ประรสด้วยซอสมินต์ และซอสมะขาม

Samosa (V) (4 Pieces) **200**
Fried pastry filled with spiced potatoes, and served with tangy mint chutney, and sweet tamarind sauce
ชาโมซ่าไส้มันฝรั่งทอดกรอบเสิร์ฟกับน้ำจิ้มมะขามและน้ำจิ้มสาระแน

Paneer Butter Masala (V) **280**
Homemade cottage cheese cubes in tomatoes, ginger, and fenugreek gravy
แกงชีสปาเนียมาซาล่า

Dal Tadka (V) **250**
Mildly spiced creamy yellow lentils with clarified butter
แกงถั่วเหลือง

Paneer Kathi Roll (V) **280**
Spicy Indian style wrap filled with cottage cheese, onions, and mint sauce
เครื่องเทศอินเดียห่อแป้งย่างเสิร์ฟพร้อมกับซอสหัวหอมและสระแน

Chicken Tikka Masala **280**
Juicy and tender marinated chicken with tomato masala-based gravy
แกงไก่หมักเครื่องเทศ

Butter Chicken **280**
Tender boneless chicken with tomatoes, ginger, and fenugreek gravy
แกงบัตเตอร์ไก่หมักเครื่องเทศ

Biriyani
Chicken ไก่ 300 | Prawns กุ้ง 350
Marinated tandoori chicken or prawns with spiced biriyani rice
ข้าวหมกเครื่องเทศ

SIDE DISHES

Steamed Rice (V) ข้าวสวย **50**

Sticky Rice (V) ข้าวเหนียว **50**

French Fries (V) เฟรนช์ฟราย **120**

Side Garden Salad (V) ผักสลัด **120**

Mashed Potatoes (V) มันฝรั่งบด **120**

Ratatouille (V) ผักรวมในซอสมะเขือเทศ **120**

Naan (V) (2 Pieces) แป้งนาน **100**

Roti (V) (2 Pieces) โรตี่ **100**

Basmati Rice (V) ข้าวบาสมาติ **100**

DESSERTS

Mango Sticky Rice (V) **200**
Sweet yellow mango with sweet sticky rice, and coconut milk
ข้าวเหนียวมะม่วง

Crème Brûlée (V) **200**
Classic vanilla crème brûlée served with fresh fruits
ครีมบูเล่วนิลาเสิร์ฟกับผลไม้สด

Chocolate Brownie Cake (V) **200**
Warm chocolate brownie cake served with chocolate ice cream
บราวนี่เค้ก เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมช็อกโกแลต

Apple Crumble Tart (V) **200**
Warm sweet apple, raisin and cream cheese crumble tart, served with vanilla ice cream
แอปเปิ้ลครีมเบิ้ลทาร์ตเสิร์ฟพร้อมกับไอศกรีมวนิลา

Ice Cream and Sorbet Selection (V) **50 per scoop**
Chocolate ice cream | Vanilla ice cream | Strawberry ice cream |
Coconut ice cream | Lemon & Lime sorbet ไอศกรีมช็อกโกแลต |
ไอศกรีมวานิลลา | ไอศกรีมสตรอว์เบอร์รี่ | ไอศกรีมมะพร้าว |
ซอร์เบต์เลมอนและมะนาวเขียว

Tropical Fruit Platter (V) **180**
Assorted four kinds of seasonal sliced fruits
ผลไม้ตามฤดูกาล 4 ชนิด

(V) Vegetarian | (P) Contains Pork
Available on request: Ketchup, mayonnaise, mustard, tabasco, HP and maple syrup
All prices are in Thai baht and subject to 10% service charge and 7% VAT

BEVERAGE

WINE BY GLASS ไวน์เสิร์ฟแบบเป็นแก้ว

SPARKLING WINE

NV Rothbury Estate Premium Sparkling Wine, 285
Australia

RED WINES

2023 Chilano Cabernet Sauvignon, Chile 285
2023 Les Producteurs Réunis Cuvée 350
Dissenay Pinot Noir, France
2022 Cranswick Lakefield Shiraz, Australia 300

ROSÉ WINE

2023 Echeverria Cabernet Franc Rosé, Chile 285

WHITE WINES

2023 Chilano Sauvignon Blanc, Chile 285
2023 Cranswick Lakefield Chardonnay, 300
Australia

BEER SELECTION เบียร์ต่างๆ

Chang 170
Singha 170
Heineken 190
Asahi Dry 220
Corona 280
Hoegaarden Rosé 350

COCKTAIL SELECTION ค็อกเทลต่างๆ 290

Caipiroska
Vodka, lime, sugar
Daiquiri
Rum, triple sec, lime
Pina Colada
Rum, malibu, pineapple, coconut milk, lime
Long Island Iced Tea
Gin, vodka, tequila, rum, triple sec, coca cola
Whisky Sour
Bourbon, triple sec, lime, angostura, egg white
Cosmopolitan
Vodka, triple sec, cranberry, lime, grenadine
Classic Martini
Gin, dry vermouth, lemon zest

COCKTAIL SELECTION ค็อกเทลต่างๆ 290

Mojito
Rum, lime, mint, sugar, soda water
Margarita
Tequila, triple sec, lime, sugar
Espresso Martini
Vodka, khalua, espresso, sugar
Negroni
Gin, red vermouth, campari
Mai Tai
White & dark rum, orange Curaçao, lime, orgeat
Bloody Mary
Vodka, tomato, Worcestershire sauce, lime, tabasco, salt and pepper

SOFT DRINKS น้ำอัดลม

Coca Cola, Coke Zero, Sprite, Ginger Ale, 90
Fanta Orange, Schweppes Soda Water
Schweppes Tonic Water
Red Bull 200

WATER น้ำแร่

Namthip Still Water 500ml 80
Acqua Panna, Mineral Water 500ml 160
Acqua Panna, Mineral Water 750ml 250
San Pellegrino, Sparkling Mineral Water 500ml 190
San Pellegrino, Sparkling Mineral Water 750ml 300

FROM TREE TO CUP (HOT OR ICED) กาแฟร้อนหรือเย็น

Americano 90
Espresso 70
Double Espresso 90
Espresso Macchiato 75
Double Espresso Macchiato 95
Latté 120
Cappuccino 120
Mocha 130
Cocoa 120
Decaffeinated coffee available on request

DILMAH TEA SELECTION (HOT OR ICED) ชา ร้อนหรือเย็น

English Breakfast, Earl Grey, Sencha Green, 90
Pure Peppermint, Jasmine Green
Darjeeling, Chamomile

MILKSHAKES มนมั้บ

Walk to Mars 200
Chocolate ice cream, hazelnut, whipped cream, Mars, chocolate, and caramel
Strawberry Marshmallow Madness 200
Strawberry ice cream, strawberry syrup, whipped cream, marshmallow, strawberry candy
Bananawaffava 200
Vanilla ice cream, vanilla syrup, whipped cream, waffle, fresh banana, and chocolate syrup

SMOOTHIES ผลไม้ปั่น

Mango & Passion Fruit 150
Fresh mango and passionfruit blend
Coconut & coffee 150
Coconut water and flesh blend with freshly brewed coffee

JUICES น้ำผลไม้

Fresh Coconut Juice 150
Fresh Orange Juice 180
Apple Juice 100
Passionfruit Juice 100
Tomato 100

APERITIF เครื่องดื่มก่อนอาหาร GLASS

Pernod 210
Ricard 220
Campari 260
Martini Rosso 210
Martini Bianco 210
Martini Extra Dry 210

VODKA วอดก้า GLASS

Smirnoff 200
Absolut 220
Ciroc 390
Belvedere 390
Greygoose 450

(V) Vegetarian | (P) Contains Pork
Available on request: Ketchup, mayonnaise, mustard, tabasco, HP and maple syrup
All prices are in Thai baht and subject to 10% service charge and 7% VAT

TEQUILA เตกีล่า	GLASS
Sierra Tequila Silver	200
Sierra Tequila Gold	220
Patron Anejo	650

RUM รัม	GLASS
Bacardi White	200
Bacardi Black	210
Captain Morgan	200
Havana 3 Años	210
Malibu	220
Mount Gay Black Barrel	380

GIN จิน	GLASS
Gordon	210
Beefeater	220
Bombay Sapphire	290
Tanqueray	290
Suntory Roku Japanese Craft Gin	380
Hendrick’s	450
The Botanist Day	490

SINGLE MALT ซิงเกิลมอลต์	GLASS
Glenfiddich 12 Y.O	490
Glenfiddich 15 Y.O	760
Singleton Malt Master	400
Dufftown Singleton 12 Y.O	460
Dufftown Singleton 15 Y.O	560
The Glenlivet 15 YO	740
Balvenie Double Wood 12 Y.O	750
Balvenie 14 YO Caribbean	950

WHISKY & WHISKEY วิสกี้	GLASS
Ballentine’s Finest	200
J&B Rare	200
Famous grouse	220
Jameson	260
Canadian Club	250
Tullamore Dew	300

Ballentine’s 17 Y.O	660
Chivas Regal 12 Y.O	300
Johnnie Walker Red Label	200
Johnnie Walker Black Label	300
Johnnie Walker Double Black Label	450
Johnnie Walker Gold Label	480

BOURBON เบอรั่ม	GLASS
Jim Beam	200
Jack Daniel’s	280
Wild Turkey	300
Gentleman Jack	320
Marker’s Mark	320

ENDERS เครื่องดื่ม หลังมื้ออาหาร	GLASS
Regency Brandy V.S.O.P	300
St. Remy Brandy V.S.O.P	210
Remy Martin VSOP Cognac	550
Calvados	280
Bailey’s	240
Grappa	200
Sambuca	200
Kahlua	250
Cointreau	280
Grand Marnier	400
Midori	250
Jägermeister	250

WINE LIST

CHAMPAGNE & SPARKLING WINES	BOTTLE
แชมเปญและสปาร์กลิงไวน์	
NV Brushtail Estate Grey Label, Australia	1,699
NV Conte Fosco Cuvée Brut, Italy	1,899
2022 Val D'Oca Prosecco 'Blu' Millesimato Extra Dry, Italy	1,999
NV Champagne Paul Danguin & Fils Cuvée Carte Or Brut, France	3,999
NV Champagne Besserat Brut Grande Tradition, France	4,800
NV Berlucchi '61 Franciacorta Extra Brut DOCG, Italy	4,000

RED WINES ไวน์แดง	BOTTLE
2023 Chilano Cabernet Sauvignon, Chile	1,699
2023 Cranswick Lakefield Shiraz, Australia	1,799
2022 Cantina Tollo Gufo Merlot, Italy	1,999
2022 Patriarche Endless Summer Pinot Noir, France	1,999
2017 Beringer Merlot, United States	2,499
2020 The Hedonist Cabernet Sauvignon, Australia	2,599
2020 Rocca Delle Macie Chianti Classico DOCG, Italy	2,599

ROSÉ WINE ไวน์กุหลาบ	BOTTLE
2023 Domaine Saint-André Folie d'Inès Rosé, France	1,999
2022 Petal & Stem Sauvignon Rosé, New Zealand	1,999

WHITE WINES ไวน์ขาว	BOTTLE
2023 Great Five Collection African, Sauvignon Blanc, South Africa	1,699
2022 Great Five Collection African, Chenin Blanc, South Africa	1,699
2023 Cranswick Lakefield Chardonnay, Australia	1,799
2020 Paul Jaboulet Viognier, France	1,999
2018 La Guardiense 'Janare' Greco Sannio, Campania, Italy	2,100
2021 Sensi Collezione Pinot Grigio Delle Venezie, Italy	2,100
2021 Vigneti Le Monde Pinot Grigio, Italy	2,399

SPARKLING DESSERT WINE	BOTTLE
2023 Bosio Moscato d'Asti DOCG, Italy	1,799

Vintages may vary. All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% VAT
 All prices are in Thai baht and subject to 10% service charge and 7% VAT