# ALL DAY DINING MENU

## WESTERN COMFORT FOOD

### SALADS

**Caesar Salad (P)**
**Classic คลาสสิค 300 | Chicken ไก่ 330 | Salmon ปลาแซลมอน 360 | Shrimps กุ้ง 360**
Romaine lettuce, anchovies, poached egg, crispy bacon, shaved parmesan cheese, croutons, and Caesar dressing
สลัดซีซ่า สลัดผักคอส, แอนโชวี่, ไข่ดาวน้ำ, เบคอนกรอบ, พาร์เมซานชีสและขนมปังกรอบ

**Garden Salad (V)** 260
Salad leaves with tomatoes, onions, cucumbers, black olives, bell peppers, and deep-fried tofu served with vinaigrette Italian dressing
สลัดผักสด มะเขือเทศ, หัวหอม, แตงกวา, มะกอกดำ, พริกยักษ์และเต้าหู้ทอด เสิร์ฟพร้อมกับน้ำสลัดวินีเกรตอิตาเลียน

### BURGERS AND SANDWICHES

**Wagyu Beef Burger (P)** 380
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, ซอสบาร์บีคิวรมควันเสิร์ฟกับสลัด, มันฝรั่งทอดและซอสมะเขือเทศ

**Hawaiian Chicken Burger** 330
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)** 330
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, ผัดสลัด, มะเขือเทศ, มายองเนสเสิร์ฟกับสลัด, มันฝรั่งทอดและซอสมะเขือเทศ

**Wrap Me Up**
Chicken ไก่ 300 | Salmon ปลาแซลมอน 330
Flour tortilla wrap, green lettuce, fried eggs, parmesan cheese and Caesar dressing, served with garden salad, French fries and ketchup
แป้งตอร์ติยา ห่อด้วยผักกาดเขียว, ไข่ดาว, ชีสพาร์เมซาน และน้ำสลัดซีซาร์ เสิร์ฟพร้อมสลัดผักสด, เฟรนช์ฟรายส์ และซอสมะเขือเทศ

### SOUPS

**Mushroom Soup (V)** 240
Creamy mushroom soup, served with garlic croutons
ครีมซุปเห็ดเสิร์ฟกับขนมปังกระเทียมกรอบ

**Pumpkin Soup (V)** 240
Creamy roasted honey pumpkin soup, served with garlic croutons
ครีมซุปฟักทองอบน้ำผึ้งเสิร์ฟกับขนมปังกระเทียมกรอบ

### MAIN COURSES

**Chicken Parmigiana** 360
Deep fried crumbed chicken breast with tomato sauce and mozzarella, served with ratatouille
อกไก่ชุปเกร็ดขนมปังทอดกับซอสมะเขือเทศและชีสมอสซาเรลล่าเสิร์ฟกับผักรวมผัดซอสมะเขือเทศ

**Grilled Pork Filet Mignon (P)** 380
Grilled pork tenderloin wrapped in smoked bacon, served with assorted vegetables, sautéed potatoes, and peppercorn sauce
หมูสันในพันเบค่อนย่างเสิร์ฟ กับ มันฝรั่งผัดเครื่องเทศ ราดซอสพริกไทยอ่อน

**Atlantic Salmon** 530
Roasted salmon fillet, sautéed vegetables, and served with Béarnaise sauce
ปลาแซลมอนย่าง เสิร์ฟกับผักผัดเนย และซอสเบียร์เนส

**Beef Bolognaise Penne** 360
Penne tossed in homemade tomato bolognaise sauce, served with Parmesan cheese and garlic bread
เพนเน่คลุกเคล้ากับซอสโบโลเนสสูตรโฮมเมด เสิร์ฟพร้อมพาร์เมซานชีสและขนมปังกระเทียม

**Fish and Chips** 360
Battered seabass, served with French fries, tartare sauce, and buttered peas
ปลากะพงชุบแป้งทอดเสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟราย ซอสทาร์ทาร์ และถั่วลันเตาผัดเนย

### THAILAND CULINARY JOURNEY

#### FROM THE NORTH

**Local Pork Sausages (P)** 240
Sour northern herb pork sausages, served with local fresh vegetables, garlic, and chilies
ไส้อั่วเชียงใหม่เสิร์ฟกับผักสด, กระเทียม, พริกขี้หนู

**Northern Spicy Dip (P)** 220
Northern green spicy chili dip with local herbs, served with crispy pork skin, egg, and local vegetables
น้ำพริกหนุ่มสมุนไพรพื้นบ้าน เสิร์ฟพร้อมแคบหมู, ไข่ต้ม และผักพื้นบ้าน

**Spicy Pork Salad (P)** 240
Traditional minced pork and liver salad with northern dried spices, and fresh coriander
ลาบหมูและตับแบบพื้นเมือง ปรุงรสด้วยเครื่องเทศแห้งของภาคเหนือและผักชีสด

**Khao Soi (Egg Noodle Curry Soup)**
Chicken ไก่ 300 | Beef เนื้อ 330 | Seafood ทะเล 360
Light northern curry with yellow egg noodles, coriander, and crispy red onions
ข้าวซอยคำเมือง

#### CENTER PART

**Prawn Spicy Salad** 330
Prawn spicy salad with ginger, lemongrass, kaffir lime, and mint
พล่ากุ้ง

**Tom Yum River Prawn Soup** 420
Signature creamy river prawn soup with mushrooms, red chilies, and lime juice
ต้มยำกุ้งแม่น้ำน้ำข้น

**Green Curry**
**Tofu (V) เต้าหู้ 220 | Chicken ไก่ 300 | Beef เนื้อ 330 | Pork หมู (P) 300 | Seafood ทะเล 380**
Classic green curry with eggplants, chilies, and sweet basil
แกงเขียวหวาน

**Massaman Curry**
**Chicken ไก่ 300 | Beef เนื้อ 420**
Braised meat in massaman curry sauce with sweet potatoes, tamarind juice, and peanuts
แกงมัสมั่น

**Deep Fried Seabass** 420
Deep fried fillet of seabass served with classic tamarind sauce
ปลากระพงทอดกรอบราดซอสมะขาม

#### NORTHEAST REGION

**Papaya Salad** 220
Spicy papaya salad with salted fish gravy
ส้มตำปลาร้า

**Deep Fried Thai Pork Sausages (P)** 240
Isan classic deep-fried minced pork sausages served with chili sauce
หมูยอทอดเสิร์ฟกับซอสพริกศรีราชา

**Spicy Beef Soup** 330
Clear spicy braised beef soup with mushrooms, dry chilies, and aromatic herbs
ต้มแซบเนื้อเสื้อร้องไห้

#### SOUTHERN THAILAND

**Chicken Satay Skewers (5 pieces)** 300
Marinated coconut curry chicken skewers with peanut sauce, and cucumber relish
สะเต๊ะไก่ย่างเสิร์ฟกับซอสถั่วและน้ำอาจาดแตงกวา

**Coconut Clear Soup**
**Chicken ไก่ 330 | Seafood ทะเล 380**
Slightly spicy authentic coconut clear soup with turmeric, mushrooms, and galangal
ต้มข่า

**Light Seafood Yellow Curry** 420
Locally caught seafood with homemade southern yellow curry, and betel leaves
แกงคั่วขมิ้นทะเล

**Spicy Stir-Fried Prawns with Shrimp Paste** 420
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 are inclusive of 10% service charge and 7% government tax.

## RAYONG SPECIAL'S

**Oyster Thai Omelette** 360
Thai omelette with oysters, sweet basil, onions, and served with chili sauce
ไข่เจียวหอยนางรม, ใบโหระพา และหัวใหญ่ เสิร์ฟพร้อมกับซอสพริก

**Stir-Fried Squids** 330
Wok fried local squids with salted egg sauce
ปลาหมึกผัดซอสไข่เค็ม

**Stir-Fried Soft-Shell Crabs** 420
Crispy soft-shell crabs with garlic, and pepper sauce
ปูนิ่มทอดกรอบราดซอสกระเทียมพริกไทย

**Steamed Seabass** 420
Steamed fillet of seabass with lime, and chili
ปลากระพงนึ่งพริกมะนาว

**Spicy Stir-Fried Prawns with Garlic and Pepper** 420
Stir fried prawns with garlic, and pepper sauce
กุ้งขาวผัดกระเทียมพริกไทย

## THAI COMFORT FOOD

**Pad Thai**
**Tofu เต้าหู้ (V) 220 | Chicken ไก่ 300 | Pork หมู (P) 300 | Beef เนื้อ 330 | Prawns กุ้ง 330**
Chef's signature stir-fried rice noodles with homemade tamarind sauce
ผัดไทย

**Fried Rice**
**Chicken ไก่ 300 | Pork หมู (P) 300 | Beef เนื้อ 330 | Seafood อาหารทะเล 330**
Wok-fried rice with assorted local vegetables, topped with fried egg
ข้าวผัดเสิร์ฟพร้อมกับไข่ดาว

**Phad Kraprao**
**Chicken ไก่ 300 | Pork หมู (P) 300 | Beef เนื้อ 330 | Seafood อาหารทะเล 330**
Stir fried minced protein with hot basil and chili, served with steamed rice, and fried egg
ข้าวราดผัดกะเพราเสิร์ฟพร้อมกับไข่ดาว

**Lad Nah**
**Chicken ไก่ 300 | Pork หมู (P) 300 | Beef เนื้อ 330 | Seafood อาหารทะเล 330**
Original flat rice noodles with thick gravy, vegetables, kale, and carrots
ก๋วยเตี๋ยวราดหน้า

**Phad Siew**
**Chicken ไก่ 300 | Pork หมู (P) 300 | Beef เนื้อ 330 | Seafood อาหารทะเล 330**
Wok fried flat rice noodle, young kale with dark soy sauce, and fried egg
ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊วกับไข่ดาว

## INDIAN SPECIALS

**Pani Puri (V) (8 Pieces)** 240
Mumbai favorite fried rice balls stuffed with chickpea, tomato and potato salsa, flavored with tangy spicy mint and tamarind sauce
ปานิปูริ ไส้ถั่วลูกไก่, ซัลซ่ามะเขือเทศและมันฝรั่ง, ปรุงรสด้วยซอสมินต์และซอสมะขาม

**Samosa (V) (4 Pieces)** 240
Fried pastry filled with spiced potatoes, and served with tangy mint chutney, and sweet tamarind sauce
ซาโมซ่าไส้มันฝรั่งทอดกรอบเสิร์ฟกับน้ำจิ้มมะขามและน้ำจิ้มสาระแหน่

**Paneer Butter Masala (V)** 330
Homemade cottage cheese cubes in tomatoes, ginger, and fenugreek gravy
แกงชีสปาเนียมาซาล่า

**Dal Tadka (V)** 300
Mildly spiced creamy yellow lentils with clarified butter
แกงถั่วเหลือง

**Paneer Kathi Roll (V)** 330
Spicy Indian style wrap filled with cottage cheese, onions, and mint sauce
เครื่องเทศอินเดียห่อแป้งย่างเสิร์ฟพร้อมกับซอสหัวหอมและสระแหน่

**Chicken Tikka Masala** 330
Juicy and tender marinated chicken with tomato masala-based gravy
แกงไก่หมักเครื่องเทศ

**Butter Chicken** 330
Tender boneless chicken with tomatoes, ginger, and fenugreek gravy
แกงบัตเตอร์ไก่หมักเครื่องเทศ

**Biriyani**
**Chicken ไก่ 360 | Prawns กุ้ง 420**
Marinated tandoori chicken or prawns with spiced biriyani rice
ข้าวหมกเครื่องเทศ

## SIDE DISHES

| | |
|---|---|
| **Steamed Rice (V) ข้าวสวย** | **60** |
| **Sticky Rice (V) ข้าวเหนียว** | **60** |
| **French Fries (V) เฟรนช์ฟราย** | **150** |
| **Side Garden Salad (V) ผักสลัด** | **150** |
| **Mashed Potatoes (V) มันฝรั่งบด** | **150** |
| **Ratatouille (V) ผักรวมในซอสมะเขือเทศ** | **150** |
| **Naan (V) (2 Pieces) แป้งนาน** | **120** |
| **Roti (V) (2 Pieces) โรตี** | **120** |
| **Basmati Rice (V) ข้าวบาสมาติ** | **120** |

## DESSERTS

**Mango Sticky Rice (V)** 240
Sweet yellow mango with sweet sticky rice, and coconut milk
ข้าวเหนียวมะม่วง

**Crème Brûlée (V)** 240
Classic vanilla crème brûlée served with fresh fruits
ครีมบูเล่วนิลาเสิร์ฟกับผลไม้สด

**Chocolate Brownie Cake (V)** 240
Warm chocolate brownie cake served with chocolate ice cream
บราวนี่เค้ก เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมช็อกโกแลต

**Apple Crumble Tart (V)** 240
Warm sweet apple, raisin and cream cheese crumble tart, served with vanilla ice cream
แอปเปิ้ลครัมเบิ้ลทาร์ตเสิร์ฟพร้อมกับไอศครีมวนิลา

**Ice Cream and Sorbet Selection (V)** 60 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)** 220
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 are inclusive of 10% service charge and 7% government tax.

# BEVERAGE

## WINE BY GLASS ไวน์เสิร์ฟแบบเป็นแก้ว

### SPARKLING WINE

| | |
|---|---|
| NV Rothbury Estate Premium Sparkling Wine, Australia | 340 |

### RED WINES

| | |
|---|---|
| 2023 Chilano Cabernet Sauvignon, Chile | 340 |
| 2023 Les Producteurs Réunis Cuvée Dissenay Pinot Noir, France | 420 |
| 2022 Cranswick Lakefield Shiraz, Australia | 360 |

### ROSÉ WINE

| | |
|---|---|
| 2023 Echeverria Cabernet Franc Rosé, Chile | 340 |

### WHITE WINES

| | |
|---|---|
| 2023 Chilano Sauvignon Blanc, Chile | 340 |
| 2023 Cranswick Lakefield Chardonnay, Australia | 360 |

### BEER SELECTION เบียร์ต่างๆ

| | |
|---|---|
| Chang | 210 |
| Singha | 210 |
| Heineken | 230 |
| Asahi Dry | 260 |
| Corona | 330 |
| Hoegaarden Rosé | 420 |

### COCKTAIL SELECTION ค็อกเทลต่างๆ 350

**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 350

**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, Fanta Orange, Schweppes Soda Water Schweppes Tonic Water | 110 |
| Red Bull | 240 |

### WATER น้ำแร่

| | |
|---|---|
| Namthip Still Water 500ml | 100 |
| Acqua Panna, Mineral Water 500ml | 190 |
| Acqua Panna, Mineral Water 750ml | 300 |
| San Pellegrino, Sparkling Mineral Water 500ml | 230 |
| San Pellegrino, Sparkling Mineral Water 750ml | 360 |

### FROM TREE TO CUP (HOT OR ICED) กาแฟ ร้อนหรือเย็น

| | |
|---|---|
| Americano | 110 |
| Espresso | 90 |
| Double Espresso | 110 |
| Espresso Macchiato | 90 |
| Double Espresso Macchiato | 120 |
| Latté | 150 |
| Cappuccino | 150 |
| Mocha | 160 |
| Cocoa | 150 |

Decaffeinated coffee available on request

### DILMAH TEA SELECTION (HOT OR ICED) ชา ร้อนหรือเย็น

| | |
|---|---|
| English Breakfast, Earl Grey, Sencha Green, Pure Peppermint, Jasmine Green Darjeeling, Chamomile | 110 |

### MILKSHAKES นมปั่น

**Walk to Mars** 240
Chocolate ice cream, hazelnut, whipped cream, Mars, chocolate, and caramel

**Strawberry Marshmallow Madness** 240
Strawberry ice cream, strawberry syrup, whipped cream, marshmallow, strawberry candy

**Bananawaffava** 240
Vanilla ice cream, vanilla syrup, whipped cream, waffle, fresh banana, and chocolate syrup

### SMOOTHIES ผลไม้ปั่น

**Mango & Passion Fruit** 180
Fresh mango and passionfruit blend

**Coconut & coffee** 180
Coconut water and flesh blend with freshly brewed coffee

### JUICES น้ำผลไม้

| | |
|---|---|
| Fresh Coconut Juice | 180 |
| Fresh Orange Juice | 220 |
| Apple Juice | 120 |
| Passionfruit Juice | 120 |
| Tomato | 120 |

### APERITIF เครื่องดื่มก่อนอาหาร GLASS

| | |
|---|---|
| Pernod | 250 |
| Ricard | 260 |
| Campari | 310 |
| Martini Rosso | 250 |
| Martini Bianco | 250 |
| Martini Extra Dry | 250 |

### VODKA วอดก้า GLASS

| | |
|---|---|
| Smirnoff | 240 |
| Absolut | 260 |
| Ciroc | 460 |
| Belvedere | 460 |
| Greygoose | 530 |

(V) Vegetarian | (P) Contains Pork
Available on request: Ketchup, mayonnaise, mustard, tabasco, HP and maple syrup
All prices are in Thai Baht and are inclusive of 10% service charge and 7% government tax.

| TEQUILA เตกีล่า | GLASS |
|---|---|
| Sierra Tequila Silver | 240 |
| Sierra Tequila Gold | 260 |

| RUM รัม | GLASS |
|---|---|
| Bacardi White | 240 |
| Bacardi Black | 250 |
| Captain Morgan | 240 |
| Havana 3 Años | 250 |
| Malibu | 260 |
| Mount Gay Black Barrel | 450 |

| GIN จิน | GLASS |
|---|---|
| Gordon | 250 |
| Beefeater | 260 |
| Bombay Sapphire | 350 |
| Tanqueray | 350 |
| Suntory Roku Japanese Craft Gin | 450 |
| Hendrick's | 530 |
| The Botanist Day | 580 |

| SINGLE MALT ซิงเกิลมอลต์ | GLASS |
|---|---|
| Glenfiddich 12 Y.O | 580 |
| Glenfiddich 15 Y.O | 900 |
| Singleton Malt Master | 480 |
| Dufftown Singleton 12 Y.O | 550 |
| Dufftown Singleton 15 Y.O | 660 |
| The Glenlivet 15 YO | 880 |
| Balvenie Double Wood 12 Y.O | 890 |

| WHISKY & WHISKEY วิสกี้ | GLASS |
|---|---|
| Ballentine's Finest | 240 |
| J&B Rare | 240 |
| Famous grouse | 260 |
| Jameson | 310 |
| Canadian Club | 300 |
| Tullamore Dew | 360 |
| Chivas Regal 12 Y.O | 360 |
| Johnnie Walker Red Label | 240 |
| Johnnie Walker Black Label | 360 |
| Johnnie Walker Double Black Label | 530 |
| Johnnie Walker Gold Label | 570 |

| BOURBON เบอร์เบิ้น | GLASS |
|---|---|
| Jim Beam | 240 |
| Jack Daniel's | 330 |
| Wild Turkey | 360 |
| Gentleman Jack | 380 |
| Marker's Mark | 380 |

| ENDERS เครื่องดื่ม หลังมื้ออาหาร | GLASS |
|---|---|
| Regency Brandy V.S.O.P | 360 |
| St. Remy Brandy V.S.O.P | 250 |
| Remy Martin VSOP Cognac | 650 |
| Calvados | 330 |
| Bailey's | 290 |
| Grappa | 240 |
| Sambuca | 240 |
| Kahlua | 300 |
| Cointreau | 330 |
| Grand Marnier | 480 |
| Midori | 300 |

# WINE LIST

| CHAMPAGNE & SPARKLING WINES แชมเปญและสปาร์กลิงไวน์ | BOTTLE |
|---|---|
| NV Brushtail Estate Grey Label, Australia | 2,000 |
| NV Conte Fosco Cuvée Brut, Italy | 2,240 |
| 2022 Val D'Oca Prosecco 'Blu' Millesimato Extra Dry, Italy | 2,360 |
| NV Champagne Besserat Brut Grande Tradition, France | 5,650 |
| NV Berlucchi '61 Franciacorta Extra Brut DOCG, Italy | 4,710 |

| RED WINES ไวน์แดง | BOTTLE |
|---|---|
| 2023 Chilano Cabernet Sauvignon, Chile | 2,000 |
| 2023 Cranswick Lakefield Shiraz, Australia | 2,120 |
| 2022 Cantina Tollo Gufo Merlot, Italy | 2,360 |
| 2017 Beringer Merlot, United States | 2,950 |
| 2020 The Hedonist Cabernet Sauvignon, Australia | 3,060 |

| ROSÉ WINE ไวน์กุหลาบ | BOTTLE |
|---|---|
| 2022 Petal & Stem Sauvignon Rosé, New Zealand | 2,360 |

| WHITE WINES ไวน์ขาว | BOTTLE |
|---|---|
| 2023 Great Five Collection African, Sauvignon Blanc, South Africa | 2,000 |
| 2022 Great Five Collection African, Chenin Blanc, South Africa | 2,000 |
| 2023 Cranswick Lakefield Chardonnay, Australia | 2,120 |
| 2018 La Guardiense 'Janare' Greco Sannio, Campania, Italy | 2,480 |
| 2021 Sensi Collezione Pinot Grigio Delle Venezie, Italy | 2,480 |
| 2021 Vigneti Le Monde Pinot Grigio, Italy | 2,830 |

| SPARKLING DESSERT WINE | BOTTLE |
|---|---|
| 2023 Bosio Moscato d'Asti DOCG, Italy | 2,120 |

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 are inclusive of 10% service charge and 7% government tax.