

## DRINK PARTNERS

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Assorted Nuts (VG)</b><br><i>Assorted almonds, cashews and peanuts seasoned with sea salt, lemongrass, and chilies</i><br>ถั่วรวมมิตร อัลมอนต์, เม็ดมะม่วงหิมพานต์, ถั่วลิสงผสมกับเกลือ, ตะไคร้และพริก                                                                                              | 180 |
| <b>Cheddar Cheese Fingers (5 pieces) (V)</b><br><i>Crispy, golden cheddar bites served with sriracha mayonnaise</i><br>ชีสเชดดาร์ทอดกรอบ เสิร์ฟพร้อมซอสศรีราชามายो                                                                                                                                     | 290 |
| <b>Edamame Beans (VG)</b><br><i>Steamed edamame beans seasoned with sea salt</i><br>ถั่วแระญี่ปุ่น                                                                                                                                                                                                     | 150 |
| <b>Nachos (V)</b><br><i>Corn nachos topped with cheddar sauce, tomato salsa, and sour cream</i><br>นาโช เสิร์ฟพร้อม ซอสเชดดาร์, ซัลซ่ามะเขือเทศ, และซาวครีม                                                                                                                                            | 220 |
| <b>Cheese and Cold Cuts (P)</b><br><i>Pepperoni, parma ham, cooked ham, goat cheese, brie cheese, emmental cheese, and blue cheese served with bread, olives, and gherkins</i><br>เปปเปอร์โรนี, แฮมปาร์มาแฮม, แฮมปรุงสุก, ชีสนมแพะ, บรีชีส, อีเมนเทอร์ชีส, บูลชีสเสิร์ฟกับขนมปังกรอบ, มะกอก, แดงกวาดอง | 600 |
| <b>Truffle French Fries (V)</b><br><i>Crispy fries served with truffle mayonnaise</i><br>มันฝรั่งทอดกรอบเสิร์ฟกับซอสทรัฟเฟิลมายो                                                                                                                                                                       | 220 |
| <b>Onion Rings (V)</b><br><i>Onion rings seasoned with paprika and oregano, served with ranch dressing</i><br>หัวหอมทอดเสิร์ฟกับซอสแรนส์                                                                                                                                                               | 220 |
| <b>Crispy Baby Calamari</b><br><i>Lightly fried Rayong baby squids, served with sriracha mayonnaise</i><br>ปลาหมึกซูแป้งทอดกรอบเสิร์ฟกับซอสพริกศรีราชามายो                                                                                                                                             | 280 |
| <b>Chef's Chicken Bites ★</b><br><i>Battered chicken breast bites tossed in barbecue sauce</i><br>อกไก่ชุบแป้งทอด คลุกซอสบาร์บีคิว                                                                                                                                                                     | 250 |
| <b>Garlic Bread Pizza (V) ★</b><br><i>Pizza dough topped with parsley garlic butter, mozzarella, and parmesan cheese</i><br>แป้งพิซซ่าเนยกระเทียม                                                                                                                                                      | 280 |

## STARTER

|                                                                                                                                                                                                                                                      |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Beef Tartare</b><br><i>Freshly cut black angus beef seasoned with condiments, and egg yolk, served with thin fries, and salad</i><br>เนื้อแองกัส ปรุงรสด้วยเครื่องปรุงรสและไข่แดง เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอดและสลัด                                   | 360 |
| <b>Foie Gras Terrine ★</b><br><i>Chef's signature foie gras terrine, served with brioche and red wine onion jam</i><br>ตับห่านบด เสิร์ฟพร้อมกับขนมปังบิโยชและ แยมหัวหอมไวน์แดง                                                                       | 550 |
| <b>Lobster Rolls (3 pieces)</b><br><i>Homemade bread rolls garnished with lobster, coleslaw, fresh herbs, and ranch dressing</i><br>ขนมปังโฮมเมดโรล เสิร์ฟพร้อมกุ้งมังกร โคลสลอว์ สมุนไพร และซอสแรนส์                                                | 290 |
| <b>Salmon Carpaccio ★</b><br><i>Thinly sliced fresh salmon and nori seaweed drizzled with olive oil, raspberry pickles, sour cream, and fresh herbs</i><br>แซลมอน เสิร์ฟพร้อมสาหร่ายโนริ ราดด้วยน้ำมันมะกอก, พิกเคิลสราสเบอร์รี่, ซาวครีม และสมุนไพร | 350 |
| <b>Garlic Shrimps</b><br><i>Sautéed local shrimps with olive oil, garlic, parsley, and a drizzle of fresh lemon</i><br>กุ้งผัดกับน้ำมันมะกอก กระเทียม พริกฝรั่ง และมะนาวสด                                                                           | 320 |

## SALAD

|                                                                                                                                                                                                                                                    |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Burrata Tomato Salad (V)</b><br><i>Assorted cherry tomatoes, rocket, and fresh burrata mozzarella served with light balsamic olive oil dressing</i><br>สลัดมะเขือเทศ เสิร์ฟกับชีสบูรราตาสด ราดด้วยน้ำสลัด น้ำมันมะกอกบาสมาลิก                   | 390 |
| <b>Chicken Caesar Salad (P)</b><br><i>Salad with grilled chicken, bacon, toasted bread, shredded parmesan cheese, poached egg, and homemade caesar dressing</i><br>สลัดไก่ย่าง, เบคอน, ขนมปังปิ้ง, ชีสพาร์เมซานขูด, ไข่ลวก, และน้ำสลัดซีซาร์โฮมเมด | 350 |

|                                                                                                                                                        |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Truffle Cheese Croquette Salad (V) ★</b>                                                                                                            | 320 |
| <i>Assorted salad leaves, rocket, cherry tomatoes, radish, topped with homemade crispy cheddar croquettes and drizzled with black truffle dressing</i> |     |
| สลัดผักรวม, ร็อกเก็ต, มะเขือเทศเชอร์รี่ และหัวไชเท้า โรยหน้าด้วยร็อกเก็ตทอด ดาร์โอมเมตทอดกรอบ ราดด้วยน้ำสลัดเบสิคทรัฟเฟิล                              |     |
| <b>Sesame Tuna Salad</b>                                                                                                                               | 390 |
| <i>Assorted salad leaves with boiled eggs, sweet peppers, red onions, black olives, potatoes, seared sesame tuna, and mustard lemon dressing</i>       |     |
| สลัดปลาทูน่าคลุกงา ไข่ต้ม, พริกหวาน, หอมแดง, มะกอกดำ, มันฝรั่งกับปลาทูน่าย่าง ราดน้ำสลัดมัสตาร์ดและมะนาว                                               |     |

## SOUP

|                                                                 |     |
|-----------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Seafood Lobster Bisque (A) ★</b>                             | 450 |
| <i>Lobster bisque served with shrimps, squids, and lobster</i>  |     |
| ซุปรกุ้งมังกรและกะหล่ำ                                          |     |
| <b>Mushroom Soup (V)</b>                                        | 290 |
| <i>Creamy button mushroom soup, served with crispy croutons</i> |     |
| ซุปรักเก็ตกับขนมปังกรอบ                                         |     |
| <b>Corn Bacon Soup (A) (P)</b>                                  | 290 |
| <i>Creamy corn and potato soup topped with bacon flakes</i>     |     |
| ซุปล้วนโพดและมันฝรั่ง โรยหน้าด้วยเบคอนกรอบ                      |     |

## PASTA SELECTION

|                                                                                                                   |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Truffle Mac and Cheese (P)</b>                                                                                 | 350 |
| <i>Creamy pasta macaroni with cheese, truffle paste, and ham</i>                                                  |     |
| พาสต้ามีคอกะโรนีพอกกับแอม เชิร์ฟกับซอสครีมชีสทรัฟเฟิล                                                             |     |
| <b>Penne Salmon Carbonara ★</b>                                                                                   | 350 |
| <i>Penne pasta tossed in egg yolk, parmesan cheese, dill, fresh and smoked salmon</i>                             |     |
| เส้นพenneพาสต้าคาร์บอนาร่าซอส เชิร์ฟกับปลาแซลมอนรมควัน                                                            |     |
| <b>Wagyu Beef Bolognese Lasagna (A) ★</b>                                                                         | 380 |
| <i>Traditional baked beef bolognese lasagna with tomato sauce, bechamel, and cheese</i>                           |     |
| ลาซานญ่าเนื้อวากิว                                                                                                |     |
| <b>Crab Bisque Ravioli</b>                                                                                        | 420 |
| <i>Homemade ravioli filled with crab meat and ricotta, served with seafood bisque and parmesan cheese</i>         |     |
| พาสต้าราวิโอลี่เนื้อปูพุดด้วยซอสทะเล                                                                              |     |
| <b>Spicy Shanghai Shrimp Tagliatelle (A) ★</b>                                                                    | 400 |
| <i>Homemade tagliatelle tossed with local shrimps, and our signature sweet and spicy Shanghai peanut sauce</i>    |     |
| พาสต้าเส้นสด คลุกเคล้ากับกุ้ง และซอสถั่วลิสงเซียงไฮ้สูตรพิเศษ รสหวานและเผ็ด                                       |     |
| <b>Garlic and Parsley Baby Squid Tagliatelle (A)</b>                                                              | 400 |
| <i>Homemade tagliatelle served with sautéed baby squids in garlic, parsley, and chili</i>                         |     |
| เส้นพาสต้าดัลยาเตลเลพุดปลาหมึกพริกกระเทียม                                                                        |     |
| <b>Pork Meatball Spicy Arrabbiata Tagliatelle (P)</b>                                                             | 340 |
| <i>Homemade tagliatelle tossed in spicy arrabbiata sauce, served with local flavored marinated pork meatballs</i> |     |
| พาสต้าเส้นสด คลุกซอสอาราเบียตาเผ็ด เชิร์ฟพร้อมกับหมูบอลลูน                                                        |     |
| <b>Penne Pesto (V)</b>                                                                                            | 300 |
| <i>Penne pasta tossed in homemade pesto sauce and cherry tomatoes</i>                                             |     |
| พenneพาสต้า คลุกซอสเพสโตโฮมเมดและมะเขือเทศเชอร์รี่                                                                |     |

## ELEMENTI WOODFIRED PIZZA

|                                                                          |     |
|--------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Tartufata (P) ★</b>                                                   | 350 |
| <i>Cream base, mozzarella, ham, mushrooms, black truffle, and onions</i> |     |
| ซอสครีม, มอสซarellaชีส, แฮม, เห็ด, ทรัฟเฟิลดำ, และหัวหอม                 |     |
| <b>Meat Lovers (P)</b>                                                   | 390 |
| <i>Bolognese tomato base, mozzarella, pepperoni, bacon, and chili</i>    |     |
| เนื้อมดและมะเขือเทศ, เปปเปอร์โลนี, เบคอนและพริก                          |     |
| <b>Margarita (V)</b>                                                     | 340 |
| <i>Tomato base, mozzarella, cherry tomatoes, and basil</i>               |     |
| มะเขือเทศสด, มอสซarellaชีส, โทมะ                                         |     |

|                                                                                                                                                                                                                                       |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Pepperoni (P)</b><br><i>Tomato base, mozzarella and pepperoni</i><br>ซอสมะเขือเทศ, มอสซารีลล่าชีส, ไส้กรอกเปปเปอร์โรนี                                                                                                             | 390 |
| <b>Prosciutto Burrata (P) ★</b><br><i>Tomato base, mozzarella, cherry tomatoes, burrata, rocket salad, and prosciutto ham</i><br>แฮม, มอสซารีลล่าชีส, บูร์ราต้าชีสผักหรือคอกเทลสลัด                                                   | 420 |
| <b>Pesto Bacon Pizza (P)</b><br><i>Pesto base, mozzarella, bacon, and chilies</i><br>ซอสเพสโต, มอสซารีลล่า, เบคอน และพริก                                                                                                             | 350 |
| <b>Hawaiian (P)</b><br><i>Tomato base, mozzarella, grilled pineapple, and ham</i><br>ซอสมะเขือเทศ, มอสซารีลล่าชีส, สับปะรดย่าง และแฮม                                                                                                 | 350 |
| <b>Tom Yum Prawn Pizza</b><br><i>Spicy tomato base, mozzarella, marinated chili shrimps, Thai basil and kaffir leaves, and drizzle of lime</i><br>ซอสมะเขือเทศรสเผ็ด, มอสซารีลล่า, กุ้งหมักพริก, ใบโหระพา และใบมะกรูด ราดด้วยน้ำมะนาว | 360 |

## SEAFOOD AND FISH

|                                                                                                                                                                                                                                                 |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Grouper (A) ★</b><br><i>Pan seared locally caught fish, served with sautéed spinach, and creamy mornay sauce with fish roe</i><br>ปลาเก๋ย่าง เสิร์ฟพร้อมผักโขมผัด และซอสมอร์เนย์ครีมไข่ปลา                                                   | 650 |
| <b>Salmon Steak (A)</b><br><i>Seared salmon served with corn purée, sautéed asparagus and corn, baby rocket salad, and drizzle of lemon oil</i><br>แซลมอนย่าง เสิร์ฟพร้อมกับข้าวโพดบด, หน่อไม้ฝรั่งและข้าวโพดผัด สลัดร็อกเก็ต และราดน้ำมันเลมอน | 590 |
| <b>Giant Tiger Prawns</b><br><i>Two giant local tiger prawns served with baked cheesy spinach, and chimichurri</i><br>กุ้งลายเสือย่างเสิร์ฟกับผักโขมอบครีมชีสและซอสเครื่องเทศ                                                                   | 890 |

## THE BEEF SELECTION ตัวเลือกเนื้อ

|                                                                                                                                                                                                                                      |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>1.2kg Australian Riverina Black Angus Tomahawk – Table Side</b><br><i>Recommended to be shared between three guests, served with two side dishes and sauces</i><br>เนื้อซี่โครงออสเตรเลียเอโบนีย่างสามารถเลือกผักเคียงและซอสต่างๆ | 4,500 |
| <b>All cuts below are inclusive of one side and one sauce of your choice</b><br>เมนูด้านล่างรวมเครื่องเคียง 1 อย่าง และซอส 1 อย่าง                                                                                                   |       |
| <b>300gr Australian Riverina Black Angus 2MB Ribeye</b><br>เนื้อออสเตรเลียริเวอร์รีนา แบล็ก แองกัส 2MB ริปอาย                                                                                                                        | 1,300 |
| <b>300gr Australian Grass Fed Margaret River Wagyu 6-7MB Flank</b><br>เนื้อออสเตรเลียมาการเดรียวอร์ วากิว 6-7MB แฟลิ่งค์                                                                                                             | 1,000 |
| <b>250gr Australian Riverina Black Angus Tenderloin</b><br>เนื้อออสเตรเลียริเวอร์รีนา แบล็ก แองกัส เทนเดอร์ลอยน์                                                                                                                     | 1,300 |
| <b>300gr Australian Grass Fed Picanha</b><br>เนื้อออสเตรเลียพิกันญา                                                                                                                                                                  | 800   |

### SIDE: 200

French Fries (VG) เฟรนช์ฟรายส์  
Baked Cheesy Spinach (V) ผักโขมอบชีส  
Mashed Potatoes (V) มันฝรั่งบด  
Truffle Mashed Potatoes (V) มันฝรั่งบดทรัฟเฟิล  
Carrot and Tamarind Purée (V) แครอทและมะขามบด  
Sautéed Garlic Mushrooms and Potatoes (V)  
มันฝรั่งและเห็ดผัดเนยกระเทียม

### SAUCE: 60

Béarnaise Sauce (A)(V) ซอสแบร์เนส  
Peppercorn Sauce (A) ซอสพริกไทย  
Mushroom Sauce (A) ซอสเห็ด  
Red Wine Jus (A) ซอสไวน์แดง  
Chimichurri (VG) ซอสซิมิซูร์

## CHEF'S SPECIALS

|                                                                                                                                                                                                                                                                                         |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Beef Rossini (A)</b><br><i>250gr Riverina Black Angus beef tenderloin topped with seared duck foie gras, red wine sauce, and toasted bread, served with your favorite side dish</i><br>เนื้อสันในอังกฤษและตับห่านย่าง เสิร์ฟกับซอสไวน์แดงและขนมปังกรอบ                               | 1,800 |
| <b>Chicken Cordon Bleu (P)(A) ★</b><br><i>Breaded chicken filled with ham and melted mozzarella and cheddar cheese, served with mashed potatoes and mushroom sauce</i><br>ไก่ยัดไส้ชีสคอกเคิลด์ขนมปังทอดเสิร์ฟด้วยมันฝรั่งบดและซอสเห็ด                                                  | 400   |
| <b>Confit Duck Leg (A)</b><br><i>Slow cooked duck leg with five spice, served with sweet and sour orange sauce, garden salad, sautéed garlic mushrooms and potatoes</i><br>น่องเป็ดตุ๋นน้ำมันเครื่องเทศ เสิร์ฟพร้อมซอสส้ม, ผักสลัด, มันฝรั่งและเห็ดผัดเนย                               | 590   |
| <b>500gr Barbecue Rack of Pork Ribs (P) (A) ★</b><br><i>24 hours slow cooked pork ribs glazed with spicy barbecue sauce, served with garden salad, ranch potatoes and sauce</i><br>ซี่โครงหมูตุ๋น 24 ชั่วโมง กับเครื่องเทศและน้ำผึ้ง เสิร์ฟกับซอสบาร์บีคิว, ผักสลัดรวมและมันฝรั่งอบกรอบ | 590   |
| <b>Veal Ossobuco (A)</b><br><i>Braised veal ossobuco, served with rich tomato sauce with fresh basil leaves, and cheesy tagliatelle pasta</i><br>พาสต้าเส้นสด เสิร์ฟพร้อมซอสมะเขือเทศเข้มข้น และใบโหระพา                                                                                | 690   |
| <b>Beef Short Ribs (A) ★</b><br><i>Braised beef short rib served with carrot and tamarind purée, sautéed peas, and red wine jus</i><br>เนื้อซี่โครงตุ๋น เสิร์ฟพร้อมแครอทบดมะขาม และซอสไวน์แดง                                                                                           | 690   |

## DESSERT

|                                                                                                                                                                                            |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Brandy Flamed Alaskan Cake (V)(A) ★</b><br><i>Light sponge cake topped with vanilla ice cream and soft meringue, finished with a flambée of local Regency brandy</i><br>อาลาสกาเค้ก     | 300          |
| <b>Strawberry Cheesecake (V)</b><br><i>Cheesecake with strawberry coulis, fresh fruits, and vanilla crumble</i><br>สตอเบอรี่ชีสเค้ก                                                        | 280          |
| <b>Chocolate and Vanilla Profiteroles (V) ★</b><br><i>Homemade choux stuffed with vanilla ice cream, and hot chocolate sauce</i><br>ซูว์โอมเมดยัดไส้ด้วยไอศกรีมวานิลลา และซอสช็อกโกแลตร้อน | 280          |
| <b>Selection of Ice Creams and Sorbets (V)</b><br><i>Vanilla, chocolate, coconut, strawberry and lemon</i><br>ไอศกรีมวานิลลา, ช็อกโกแลต, มะพร้าว, สตอว์เบอร์รี่ และเลมอน                   | 70 per scoop |
| <b>Fruit Platter (VG)</b><br><i>Assorted seasonal sliced fruits</i><br>ผลไม้ตามฤดูกาล                                                                                                      | 180          |

★ Chef's Recommendation เมนูเชฟแนะนำ

(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