

## DRINK PARTNERS

<b>Assorted Nuts (VG)</b> <i>Assorted almonds, cashews and peanuts seasoned with sea salt, lemongrass, and chillies</i> ถั่วรวมมิตร อัลมอนด์, เม็ดมะม่วงหิมพานต์, ถั่วลิสงผสมกับเกลือ, ตะไคร้และพริก	180
<b>Marinated Olives (VG)</b> <i>Marinated black and green olives with herbs, garlic, chili, and lemon zest</i> มะกอกดำและมะกอกเขียวดองน้ำมันสมุนไพร	180
<b>Edamame Beans (VG)</b> <i>Steamed edamame beans seasoned with sea salt</i> ถั่วแระญี่ปุ่น	140
<b>Nachos (V)</b> <i>Corn nachos topped with cheddar sauce, tomato salsa, and sour cream</i> นาโช เซิร์ฟพร้อม ซอสเชดดาร์, ซัลซามะเขือเทศ, และซาวครีม	220
<b>Cheese and Cold Cuts (P)</b> <i>Pepperoni, parma ham, cooked ham, goat cheese, brie cheese, emmental cheese, and blue cheese served with bread, olives, and gherkins</i> เปปเปอร์โรนี, ปาร์มาแฮม, แฮมปรุงสุก, ชีสแกะ, บรีชีส, อีเมนเทอร์ชีส, ชีสบลูชีสเสิร์ฟกับขนมปังกรอบ, มะกอก, แดงกวาดอง	590
<b>Truffle French Fries or Cheesy Chips (V)</b> <i>French fries with truffle mayonnaise or French fries topped with cheddar sauce</i> เฟรนช์ฟรายส์กับน้ำมันทรัฟเฟิลและมายองเนส หรือ เฟรนช์ฟรายส์ราดด้วยซอสเชดดาร์	250
<b>Crispy Calamari</b> <i>Deep fried local squids served with tartare sauce</i> ปลาหมึกชุบแป้งทอดกรอบ เสิร์ฟพร้อมทาร์ทาร์ซอส	250
<b>Chicken Lollipops (5 pieces)</b> <i>Marinated chicken with garlic, ginger, and soya sauce, served with ranch dressing</i> ปีกไก่บนหมึกกระเทียม, ขิงทอดกรอบเสิร์ฟกับซอสครีมเปรี้ยว	250
<b>Lobster Rolls (3 pieces) ★</b> <i>Homemade bread rolls garnished with lobster, coleslaw, fresh herbs, and ranch dressing</i> พัฟโรลกุ้งมังกร เสิร์ฟกับซอสครีมเปรี้ยว	290
<b>Garlic Bread Pizza (V) ★</b> <i>Pizza dough topped with parsley garlic butter, mozzarella, and parmesan cheese</i> แป้งพิซซ่าเนยกระเทียม	250

## STARTER

<b>Beef Tartare ★</b> <i>Freshly cut black angus beef seasoned with condiments, and egg yolk, served with thin fries, and salad</i> เนื้อแองกัส ปูรงรสด้วยเครื่องปรุงรสและไข่แดง เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอดและสลัด	360
<b>Foie Gras Terrine</b> <i>Homemade foie gras terrine, served with brioche and red wine onion jam</i> ตับห่านฝรั่งเศสย่าง เสิร์ฟกับแยมหัวหอมและซอสไวน์แดง	450
<b>Tuna Gravlax</b> <i>Fresh cured tuna served with sour cream, orange gel, homemade pickles, and lemon wedge</i> ปลาทูน่ากราฟแล็กซ์ เสิร์ฟกับครีมเปรี้ยว, พักดองและแยมส้มกับมะนาว	380
<b>Garlic Shrimps</b> <i>Sautéed local shrimps with olive oil, garlic, parsley, and a drizzle of fresh lemon</i> กุ้งผัดกับน้ำมันมะกอก กระเทียม พริกขี้หนู และมะนาวสด	320

## SALAD

<b>Burrata Caprese Salad (V)</b> <i>Assorted cherry tomatoes, rocket, and fresh burrata mozzarella served with light balsamic olive oil dressing</i> สลัดมะเขือเทศ เสิร์ฟกับชีสบูรราต้าสด ราดด้วยน้ำสลัด น้ำส้มบราซามิค	390
<b>Chicken Caesar Salad (P)</b> <i>Salad with grilled chicken, bacon, toasted bread, shredded parmesan cheese, poached egg, and homemade caesar dressing</i> สลัดไก่ย่าง, เบคอน, ขนมปังปิ้ง, ชีสพาร์เมซานขูด, ไข่ลวก, และน้ำสลัดซีซาร์โฮมเมด	360

<b>Goat Cheese Salad (V)</b>	360
<i>Assorted salad leaves, goat cheese sour dough crostini, fresh raisins, walnuts and, honey olive oil dressing</i>	
สลัดผักชีสนมแพะ เสิร์ฟกับขนมปังเปรี้ยว, องุ่น, ถั่ววอลนัทและน้ำสลัดน้ำผึ้งและน้ำมันมะกอก	
<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, mussels, squids, and lobster</i>	
ซูปล็อบสเตอร์บิสค์ เสิร์ฟพร้อมกุ้ง, หอยแมลงภู่, ปลาหมึก, และล็อบสเตอร์	
<b>Mushroom Soup (V) ★</b>	290
<i>Creamy button mushroom soup, served with crispy croutons</i>	
ซูปล็อบสเตอร์บิสค์ครีม	
<b>Onion Soup (A)</b>	290
<i>Traditional caramelized onion soup served with cheesy toast</i>	
ซูปล็อบสเตอร์บิสค์ครีม	

## PASTA AND RISOTTO

<b>Truffle Mac and Cheese (P) ★</b>	390
<i>Creamy pasta macaroni with cheese, truffle paste, and cooked ham</i>	
พาสต้ามาคคาโรนีชีสครีมกับแฮม เสิร์ฟกับซอสครีมชีสเห็ดทรัฟเฟิล	
<b>Penne Salmon Carbonara</b>	390
<i>Penne pasta tossed in egg yolk, parmesan cheese, dill, fresh and smoked salmon</i>	
เส้นพenneพาสต้าคาร์บอนาร่าซอส เสิร์ฟกับปลาแซลมอนรมควัน	
<b>Wagyu Beef Bolognese Lasagna (A) ★</b>	360
<i>Traditional baked beef bolognese lasagna with tomato sauce, bechamel, and cheese</i>	
ลาซานญ่าเนื้อวากิว	
<b>Summer Vegetable Ravioli (V) (A)</b>	320
<i>Homemade ravioli stuffed with ricotta cheese, sundried tomatoes, ratatouille, and served with parmesan cheese sauce</i>	
ราวิโอลี่ไส้ริคอตต้าชีสและผัก เสิร์ฟกับซอสครีมชีสพาร์มีซาน	
<b>Spicy Seafood Tagliatelle (A)</b>	420
<i>Homemade tagliatelle with olive oil, shrimps, squids, mussels, garlic, cherry tomatoes, fresh basil, lemon zest, and chili</i>	
ตัดยาตาลา พาสต้า ผักโอมเมดกับน้ำมันมะกอก, กุ้ง, ปลาหมึก, หอยแมลงภู่, กระเทียม, มะเขือเทศเชอร์รี่, ใบโหระพาสด, เปลือกมะนาว, และพริก	
<b>King Crab and Lobster Risotto (A)</b>	590
<i>Creamy arborio rice cooked in lobster bisque, served with sautéed lobster, and king crab legs</i>	
ข้าวริซอตโต้ เสิร์ฟกับเนื้อปูและกุ้งมังกร	

## ELEMENTI WOODFIRED PIZZA

<b>Tartufata (P)</b>	350
<i>Cream base, mozzarella, ham, mushrooms, black truffle, and onions</i>	
ซอสครีม, มอสซาราลล่าชีส, แฮม, เห็ด, ทรัฟเฟิลดำ, และหัวหอม	
<b>Meat Lovers (P)</b>	400
<i>Bolognese tomato base, mozzarella, pepperoni, bacon, and chili</i>	
เนื้อบดและมะเขือเทศ, เปปเปอร์โรนี, เบคอนและพริก	
<b>Margarita (V)</b>	340
<i>Tomato base, mozzarella, cherry tomatoes, and basil</i>	
มะเขือเทศสด, มอสซาราลล่าชีส, โหระพา	
<b>Pepperoni (P)</b>	380
<i>Tomato base, mozzarella and pepperoni</i>	
ซอสมะเขือเทศ, มอสซาราลล่าชีส, ไส้กรอกเปปเปอร์โรนี	
<b>Prosciutto Burrata (P) ★</b>	420
<i>Tomato base, mozzarella, cherry tomatoes, burrata, rocket salad, and prosciutto ham</i>	
แฮม, มอสซาราลล่าชีส, บุรรัตต้าชีสผักหรือค็อกเทลสลัด	

<b>Regina (P)</b> <i>Tomato base, mozzarella, button mushrooms, and ham</i> ซอสมะเขือเทศ, มอสซารีลลาชีส, เห็ดและแฮม	350
<b>BBQ Chicken and Shrimp ★</b> <i>Tomato base, mozzarella, grilled chicken, shrimps, paprika, and barbecue sauce</i> ซอสมะเขือเทศ, มอสซารีลลาชีส, ไก่กรอกเปปเปอร์โรนี	360
<b>Hawaiian (P)</b> <i>Tomato base, mozzarella, grilled pineapple, and ham</i> ซอสมะเขือเทศ, มอสซารีลลาชีส, สับปะรดย่าง และแฮม	350
<b>Four Cheese (V)</b> <i>Tomato base, mozzarella, blue, brie, and goat cheese</i> ซอสมะเขือเทศ, มอสซารีลลาชีส, บลูชีส, บรีชีส และชีสแพะ	420

## SEAFOOD AND FISH

<b>Grouper (A) ★</b> <i>Locally caught fish with sautéed vegetable julienne and mustard cream sauce</i> เนื้อปลาทำออบกับผักผัดเนย เสิร์ฟกับซอสครีมมัสตาร์ด	690
<b>Squid (P)</b> <i>Locally caught squid stuffed with spicy pork and parsley, and served with ratatouille, and tomatoe sauce</i> ปลาหมึกยัดไส้หมูเครื่องเทศอบ เสิร์ฟกับผักตุ๋นซอสมะเขือเทศ	500
<b>Salmon (A)</b> <i>Seared salmon fillet, served with leek fondue, and white wine creamy sauce</i> สเก็ทปลาแซลมอน เสิร์ฟพร้อมต้นกระเทียมและซอสครีมไวน์ขาว	590
<b>Giant Tiger Prawns</b> <i>Two giant tiger prawns served with ratatouille, and chimichurri</i> กุ้งกุลาดำ 2 ตัว เสิร์ฟพร้อมคอนคาสซิมะเขือเทศ,มะเขือยาวและซิมิซูร์	850

## THE BEEF SELECTION ตัวเลือกเนื้อ

<b>1.5kg 150 Days Australian Riverina Black Angus Tomahawk – Table Side</b> <i>Recommended to be shared between three guests, served with two sides and sauces</i> แบล็กแองกัสโทมาฮอว์ก เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียง 2 อย่าง และซอส 2 อย่าง สามารถทานได้ 3 ท่าน	3,900
All cuts below are inclusive of one side and one sauce of your choice เมนูด้านล่างรวมเครื่องเคียง 1 อย่าง และซอส 1 อย่าง	
<b>650gr Australian Ebony Black Angus 2-3MB T-Bone ★</b> เนื้อออสเตรเลียแบล็ก แองกัส ที-โบน	1,900
<b>300gr Australian Ebony Black Angus 2-3MB Ribeye</b> เนื้อออสเตรเลียเอโบนี่ แบล็ก แองกัส ริปอาย	1,300
<b>300gr Japanese Tajima Wagyu 6-7MB Flank</b> เนื้อวากิวญี่ปุ่นทาจิมะ วากิว 6-7MB แฟล็งค์	1,000
<b>250gr Australian Riverina Black Angus Tenderloin</b> เนื้อออสเตรเลียริเวอร์รีน่า แบล็ก แองกัส เทนเดอร์ลอยน์	1,300

### SIDE: 200

- French Fries (VG) เฟรนช์ฟรายส์
- Ratatouille (VG) ผักรวมผัดกับซอสมะเขือเทศ
- 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>	1,700
<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>	
เนื้อสันในอังกฤษและต้นทานอย่าง เสิร์ฟกับซอสไวน์แดงและขนมปังกรอบ	
<b>Chicken Saltimbocca (P)</b>	490
<i>Crumbed chicken stuffed with cooked ham, mozzarella cheese and basil leaves, served with tomato sauce, and ratatouille</i>	
อกไก่ยัดไส้แฮมและชีสคลุกเกร็ดขนมปัง เสิร์ฟกับซอสมะเขือเทศและผักตุ๋นซอสมะเขือเทศ	
<b>Confit Duck Leg</b>	590
<i>Slow cooked duck leg with five spice, served with sweet and sour orange sauce, sautéed garlic mushroom and ranch potatoes</i>	
เปิดต้นน้ำมันเครื่องเทศ เสิร์ฟกับซอสน้ำส้มและสลัดผัก	
<b>500gr Barbecue Rack of Pork Ribs (P) (A)</b>	590
<i>24 hours slow cooked pork ribs glazed with spicy barbecue sauce, served with garden salad, and ranch potatoes</i>	
ซี่โครงหมูตุ๋น 24 ชั่วโมง กับเครื่องเทศและน้ำพริก เสิร์ฟกับซอสบาร์บีคิว, ผักสลัดรวมและมันฝรั่งอบกรอบ	
<b>Cedric's Bangers &amp; Mash (P)</b>	590
<i>Grilled traditional French pork sausages served on mashed potatoes, buttered peas and onion red wine gravy</i>	
ไส้กรอกย่าง เสิร์ฟกับมันบดและถั่วฝักเนยราดซอสเกรวี่ไวน์แดง	
<b>Beef Short Ribs (A) ★</b>	690
<i>Braised beef short rib served with with carrot and tamarind purée and red wine jus</i>	
เนื้อซี่โครงตุ๋น เสิร์ฟกับแครอทบดและซอสไวน์แดง	
<b>Lamb Shepard's Pie (A)</b>	550
<i>Pulled lamb shoulder in gravy with peas and carrots topped with mashed potatoes, and bread crumbs</i>	
พายเนื้อแกะ เสิร์ฟกับมันบดและแป้งเกร็ดขนมปัง	

## DESSERT

<b>Brandy Flamed Alaskan Cake (V)(A)</b>	300
<i>Vanilla sponge cake with chocolate ice cream smothered with soft meringue, and lashings with flamed Regency brandy</i>	
เค้กวนิลาที่มีไอศกรีมช็อกโกแลตปกคลุมด้วยเมอแรงก์นุ่มๆ และจุดไฟด้วยบรันดี Regency	
<b>Exotic Cheesecake (V)</b>	280
<i>Cheesecake with passion fruit coulis, fresh fruits, and vanilla crumble</i>	
ชีสเค้ก ซอสเสาวรส, ผลไม้สด, และครีมเบิลวนิลาลา	
<b>Chocolate and Vanilla Profiteroles (V) ★</b>	280
<i>Homemade choux stuffed with vanilla ice cream, and hot chocolate sauce</i>	
ซูว์โอมเมตยัดไส้ด้วยไอศกรีมวนิลาลา และซอสช็อกโกแลตร้อน	
<b>Selection of Ice Creams and Sorbets (V)</b>	70
<i>Vanilla, chocolate, coconut, strawberry and lemon</i>	
ไอศกรีมวนิลาลา, ช็อกโกแลต, มะพร้าว, สตรอว์เบอร์รี่ และเลมอน	
<b>Fruit Platter (VG)</b>	180
<i>Assorted seasonal sliced fruits</i>	
ผลไม้ตามฤดูกาล	

★ 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