

# HIGHLIGHT MENU



## Pork Chop 590

served with baked sweet potatoes, nam-jim jaew

สเต็กหมูพอร์คชอป  
เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มแจ่ว และมันเทศอบ



## Durian Soufflé (35 mins) 270

served with homemade rice ice-cream

ซูฟเฟ่ทุเรียนหนอนทอง เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมข้าว



## Crab Curry Spaghetti 390

crab curry, crab meat  
scrambled egg

สปาเก็ตตี้ซอสแกงปู และไข่คน

# THAI BRASSERIE



## Crab Omelette 490

crab curry, crab meat

ไข่เจียวปูต้ม เนื้อปู ซอสเครื่องแกง



## Crab Curry Spaghetti 390

crab curry, crab meat, scrambled egg

สปาเก็ตตี้ซอสแกงปู และไข่คน



## Chilean Seabass 1,200

pan-seared chilean seabass, crab curry sauce  
kanom-jeen, fennel

ปลาหิม: ซอสแกงปู เสิร์ฟพร้อมขนมจีน และเฟนเนล



## Spicy "Larb" Wagyu 790

seared wagyu striploin, thai herb  
onsen egg yolk

ลาบเนื้อวากิวย่าง และไข่แดงออนเซน

# THAI BRASSERIE

## Ka-Prao Crusted Lamb 990

lamb cutlets, ka-prao sauce, potato gnocchi  
ซีโรงแคะย่างซอสกะเพรา และยอกกีมันฝรั่ง



## Pork Chop 590

served with baked sweet potatoes, nam-jim jaew  
สเต็กหมูพอร์คชอป เซิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มแจ่ว  
และมันเทศอบ

## Pasta Phadthai Soft Shell Crab 440

fettuccini, yellow bean curd, bean sprout  
sweet pickle turnip, garlic chives  
พาสต้าเส้นเฟตตูชินี่ผัดใส่โตสต์ผัดไก่  
ปูนิ่มทอดกรอบ และไข่กุ้ง



# COLD APPETIZER

## Tian of Salmon 390

avocado, smoked salmon, salmon tartare

บรูสเซลมอรุมควีน เซิร์ฟพร้อม  
แซลมอนอาร์ทาร์ โอโคโนโคคริม



## Wagyu Beef Tartare 490

Dijon mustard cream, confit egg yolk,  
homemade puff pastry

เนื้อวากิวอาร์ทาร์ เซิร์ฟพร้อมไข่แดง  
คริมมัสตาร์ดและแป้งพัฟกรอบ



## Cold Pasta 580

capellini, hijiki seaweed  
chilled lobster, truffle essence

เส้นพาสต้าคาเปลลินี่เย็น คลุกเคล้าในน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล  
และสาหร่ายฮิจิกิ โรยหน้าด้วยเนื้อกุ้งลือบลเตอรส์



## Tofu 590

leek, bonito and foie gras sauce

เต้าหู้โฮมเมด เซิร์ฟพร้อมเห็ดนางรมหลวงย่าง  
ปลาแห้งโบนีโตอบฟอยและซอสฟัวกราส์



# HOT APPETIZER

## Chicken Praline 210

minced chicken balls, Thai spices, BBQ sauce  
ลาบไก่ซุบเกล็ดขนมปังทอด เสิร์ฟพร้อมซอสบาร์บีคิว



## Hokkaido Scallop 590

green apple, hazelnut, shellfish velouté  
หอยเชลล์ฮอกไกโด เสิร์ฟพร้อมแอปเปิ้ลเขียว  
ฮาเซลนัท ราดด้วยซอสครีมซีฟู้ด

## Pan Fried Foie Gras 790

dates, tamarind, sweet corn  
ตับห่านทอดกรอบนอกนุ่มใน กานตุ๊กกับ  
ซอสอินทผลัม มะขามและข้าวโพดหวาน



## Bake Camembert 750

camembert cheese serve with  
honey truffle and ciabatta  
ชีสคาเมมเบิร์ต เสิร์ฟพร้อมขนมปังเซียบัตตา  
และซอสน้ำผึ้งเห็ดทรัฟเฟิล

# SALAD & SOUP



## Rocket Salad 390

soft boiled egg, truffle cream, black forest ham  
สลัดร็อกเก็ต เซิร์ฟพร้อมไข่ต้ม แฮม และน้ำสลัดเห็ดทรัฟเฟิล



## Soft Shell Crab Salad 390

cos lettuce, ebi, curry dressing  
สลัดปูนิ่มทอด โรยหน้าด้วยไข่กุ้ง และน้ำสลัดเครื่องเทศ



## Duck Salad 320

smoke duck, mix vegetable salad  
and mango dressing  
สลัดเป็ดรมควัน เซิร์ฟพร้อมน้ำสลัดมะม่วง



## Smoked Salmon Salad 300

smoke salmon, cherry tomato, mix vegetable  
and lime and chili dressing  
สลัดแซลมอนรมควัน เซิร์ฟพร้อมมะเขือเทศราชินี  
อะโวคาโด และน้ำสลัดซีฟู้ด



### Lobster Bisque 390

traditional creamy soup of lobster  
ซूपครีมข้นกุ้งล็อบสเตอร์

### Wild Mushroom Soup 290

goat cheese toast  
white truffle oil  
ซूपครีมเห็ด เสิร์ฟพร้อมกับ  
ขนมปังชีสอบแพะ และน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล



### French Onion Soup (15 min) 390

caramelized onion, puff pastry  
Gruyère cheese  
ซूपหัวหอมฝรั่งเศส เสิร์ฟในแป้งพัฟ  
และชีสกรูแยร์ (ใช้เวลา 15 นาที)



### Caesar Salad 350

romaine lettuce, Caesar dressing  
anchovies, crouton  
ซีซาร์สลัด เสิร์ฟพร้อมไม้ต้มย่างมะตุม แองโงวีร์  
และขนมปังครุตองซ์

### Sea Prawn Salad 390

green apple, pickled ginger  
avocado, yogurt dressing  
สลัดกุ้งทะเล เสิร์ฟพร้อมแอปเปิ้ลเขียว  
ซิงดอง อโวคาโด และน้ำสลัดโยเกิร์ต



**Roasted Chicken Thigh 290**  
 guilin crush, sautéed spinach, chicken jus  
 สะโพกไก่อบกรอบ เสิร์ฟพร้อมผักโขม และซอสพอร์โทวิน  
 Pinot Noir, Little Beauty Marlborough  
 'Limited Edition' 2016  
 Marlborough, New Zealand 1,750  
 ( Bottle )



**Lamb Shank 950**  
 pilaf rice, seasonal vegetables braised jus  
 ขาแกะอบสไตล์ฝรั่งเศส เสิร์ฟพร้อมข้าวพริราฟ  
 และผักตามฤดูกาล  
 Cabernet, La Bouyere 2015, Bordeaux  
 France 210 590 1,050  
 ( Glass Carafe Bottle )

**Duck Breast 690**  
 cream of corn, tamarind poultry jus  
 อกเป็ดย่าง เสิร์ฟคู่กับครีมข้าวโพดหวาน ซอสมะขาม  
 Granache Blend, Domaine La Barroche  
 Chateauneuf-du-Pape 'Signature' 2014  
 Rhone, France 2,990  
 ( Bottle )



**Wagyu Striploin(200g.) 1,390**  
 garlic whipped potato,  
 seasonal vegetables, peppercorn sauce  
 สเต็กเนื้อวากิว เสิร์ฟพร้อมครีมมันบดกระเทียม  
 ซอสพริกไทยดำ  
 Cabernet Sauvignon, Great Flyte 2013  
 California, U.S.A. 240 690 1,150  
 ( Glass Carafe Bottle )

**Rack of Lamb 990**  
 carrot puree, seasonal vegetable  
 sweet potato, lamb jus  
 ซีโรงแกะย่าง เสิร์ฟกับแครอทบด มันเทศ  
 ผักตามฤดูกาล และซอสแกะ





# MEAT & SEAFOOD

## Classic Fish&Chips 590

cod fish, french fries, tartare sauce

ปลาทอดฟูแป้งทอด เสิร์ฟพร้อม

มันฝรั่งทอด และซอสอาร์ทาร์

Prosecco, Scanavino, Veneto, Italy

190 775

( Glas Bottle )



## Crispy Tasmanian Salmon 690

creamed spinach, tomato coulis

garlic whipped potato

สเต็กปลาแซลมอน เสิร์ฟพร้อมผักโขม

และครีมมันบดกระเทียม

Sauvignon Blanc, La Playa

Block Selection Reserva 2016

Colchagua Vally, Chile 195 530 950

( Glass Carafe Bottle )



## Baramundi 590

fish velouté, green peas

hollandaise, herbs oil

สเต็กปลาทะเลพงขาวซอสโอลอนเดล

เสิร์ฟพร้อมถั่วลันเตาสด และน้ำมันสมุนไพร

Muscat Blend, Marta Violet 2015

Penedes, Spain

200 540 980

( Glass Carafe Bottle )



## Chilean Seabass 990

bacon mushroom ragout ponzu butter sauce

สเต็กปลาหิมะ เสิร์ฟพร้อมเห็ดพิตเทคอน

และซอสพอนซีบัตเตอร์

Riesling, Domaine Weinbach

Cuvee Colette 2015, Alsace, France 3,080

( Bottle )



## Duck confit 690

duck jus, garlic mashed potato

seasonal vegetables

ขาเป็ดกึ่งพีด เสิร์ฟพร้อมมันบดกระเทียม

ผักตามฤดูกาล และซอสเป็ด



# PASTA



**Squid Spaghetti 290**  
pesto, shrimp roe, parmesan  
สปาเก็ตตี้ปลาหมึกซอสเพสต์ โชกุน  
และชีสพามาซาน



**Smoked Duck Breast Pasta 390**  
capellini, garlic, dried-chilli  
smoked duck breast  
พาสต้าเส้นคาเปลลินี่พัดกระเทียม และ  
พริกแห้ง เสิร์ฟพร้อมอกเป็ดรมควัน



**Carbonara 350**  
fettuccine, egg, ham, parmesan  
เฟตตูชินี่คาโบนาร่า เสิร์ฟพร้อมไข่อ่อนชิ้น  
เบคอนทอดกรอบ และชีสพามาซาน

**Lobster Pasta 890**  
capellini, lobster, chilli, chorizo  
พาสต้าเส้นคาเปลลินีผัดซอสพริก  
เนื้อกุ้งล็อบสเตอร์ บรีออคโคลี่ และโชริโซ



**Pasta Beef Ka-Prao 490**  
fusilli, wagyu chopped meat  
with ka-prao sauce  
พาสต้าเส้นฟูซิลีเนื้อวากิว  
ไข่อ่อนซอส ซอสะเพรา

**Pasta Lamb Shank 790**  
fettuccini, cherry tomato, pepper  
cream cheese, lamb sauce  
พาสต้าเส้นเฟตตuccินีขาแกะตุ๋นในน้ำสต็อก  
มะเขือเทศราชินี พริกไทย และครีมชีส

