



MENU



Prices in this menu are quoted in Thai Baht and are subject to 10% service charge & 7% government tax
Please inform us of any food allergies or special dietary requirements and we will be happy to accommodate



THAI-INSPIRED

SNACKS & APPETISERS

Moo Daed Deaw	180	01 Satay	180	Tod Mun Pla	220
Sun-dried & deep fried pork		Thai marinated satay skewers (choice of pork or chicken)		Thai fish cake with sweet chili sauce	
หมูแดดเดียว		with peanut sauce and cucumber relish		ทอดมันปลา	
Peek Gai Tod Nam Pla	180	Yum Med Ma Muang	180	03 Tod Mun Goong	220
Marinated fried chicken wings with chili and garlic		Fried cashew nuts with chili and shallots		Thai shrimp cake with sweet plum sauce	
ปีกไก่ทอดน้ำปลา		ยำเม็ดมะม่วงหิมพานต์		ทอดมันกุ้ง	
Por Pia Tod	180	02 Larb Moo Tod	190		
Thai spring roll with vegetables and glass noodles		Deep fried spicy pork balls with roasted rice and Thai herbs			
ปอเปี๊ยะทอด		ลาบหมูทอด			
Samosa	180	Por Pia Ham Cheese	220		
Indian vegetable samosa with classic raita		Thai inspired ham and cheese spring rolls			
ซาโมซ่าผัก		ปอเปี๊ยะแฮมและชีส			



SALADS

Som Tum	180
Spicy shredded green papaya salad with dried shrimp, string beans and peanuts	
ส้มตำไทย	
Nam Tok Moo	180
Spicy pork salad with Thai herbs	
น้ำตกหมู	
04 Yum Som O	220
Pomelo salad with prawns	
ยำส้มโอ	
05 Yum Woonsen	220
Glass noodle salad with minced pork, mixed seafood and peanuts	
ยำวุ้นเส้น	
06 Yum Nuea Yang	220
Beef salad with cucumber, onion and Thai spicy dressing	
ยำเนื้อย่าง	
Larb Moo	180
Minced pork, roasted rice, Thai herbs	
ลาบหมู	



STIR FRIED

Raad Nha Flat rice noodles with pork, chicken or beef in thick gravy sauce ราดหน้าหมู ไก่ หรือ เนื้อ	240
With seafood ราดหน้าทะเล	+20
Phad See Ew Flat rice noodles with pork, chicken or beef with vegetable and soy sauce ผัดซีอิ๊วหมู ไก่ หรือ เนื้อ	240
With seafood ผัดซีอิ๊วทะเล	+20

07 Gai Phad Med Mamuang Stir fried chicken with cashew nuts, dried chili and Thai chili paste ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์	280
08 Krapraw Moo / Gai / Nuea Choice of minced pork, chicken or beef with spicy holy basil sauce กะเพราหมู ไก่ หรือ เนื้อ	280
09 Phad Thai Goong Sod Fried rice noodles with tamarind sauce, fresh prawns, bean sprout, tofu and peanut ผัดไทยกุ้งสด	320

CURRIES

10 Khao Soi Gai Chicken with yellow noodles in thick curry coconut broth ข้าวซอยไก่	240
11 Kaeng Kheaw Whan Gai Green curry chicken with Thai eggplant and white rice แกงเขียวหวานไก่ เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ	280
Massaman Lamb Braised lamb shank with potatoes, peanuts, shallot in thick massaman curry sauce and white rice มัสมั่นไก่ เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ	350



SOUPS

Tom Kha Gai Slow poached chicken, galangal, lemongrass in coconut broth, served with white rice ต้มข่าไก่ เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ	180
Tom Jued Clear Thai soup with minced pork and tofu, served with white rice ต้มจืดหมูสับและเต้าหู้ เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ	180
12 Tom Yum Goong Spicy and sour herbal soup with prawns and straw mushrooms, served with white rice. ต้มยำกุ้ง เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ	220
Wonton Noodle Soup Shrimp wonton noodle soup with BBQ pork เกี๊ยวน้ำ	220

YOU PICK, WE COOK SEAFOOD

Featuring fresh seafood from the famous Lan Pho market, take your pick and we will cook the seafood to your preference.

อาหารทะเลสดใหม่ ส่งตรงจากตลาดลานโพธิ์ เลือกอาหารทะเล และวิธีการปรุงในแบบที่คุณต้องการ

Choice of Seafood
ตัวเลือกอาหารทะเล

13 Sea Snails (500g) หอยหวาน	270
14 River Prawns (500g) กุ้งแม่น้ำ	480
15 Blue Crab (500g) ปูม้า	560

Choice of Preparation
วิธีการปรุงอาหาร

Grilled/Steamed with Thai Spicy Seafood Sauce ย่าง หรือ นึ่งกับน้ำจิ้มซีฟู้ด
Stir-fried with Black Pepper Sauce ผัดพริกไทยดำ
Stir-fried with Yellow Curry ผัดผงกระหรี่



RICE

Fried rice with pork or chicken ข้าวผัดหมู หรือไก่	220
with seafood or beef ข้าวผัดทะเล หรือเนื้อ	+20
with crab เพิ่มเนื้อปู	+60
Khao Man Gai Hainanese chicken rice ข้าวมันไก่	220
16 Pineapple Fried Rice Fried rice with pineapple, raisin, prawns and ham ข้าวผัดสับปะรด	280
Steamed Jasmine Rice ข้าวหอมมะลิ	50



FROM THE GARDEN

Phad Phak Boong Wok fried morning glory with chili, garlic and preserved beancurd ผัดผักบุ้ง	160
17 Sauteed Asparagus With fried garlic ผัดหน่อไม้ฝรั่ง	160
18 Wok-Fried Mixed Vegetables With oyster sauce ผัดผักรวมมิตร	160
19 Phad Kana Hong Kong Slow cooked kale and shitake mushrooms in premium soya sauce ผัดคะน้าฮ่องกงและเห็ดหอม	180

WORLD INSPIRED

STARTERS & SALADS

20 Caesar Salad	280	21 Cobb Salad	320	Mushroom Soup 🌿	280
สลัดซีซาร์		Grilled chicken, smoked bacon, boiled egg, sweet corn, tomatoes, shallot, avocado and blue cheese		Wild mushroom soup with porcini	
With grilled chicken breast	+60	สลัดคอบบี้ (ไก่ย่าง, เบคอน, ไข่ต้ม, ข้าวโพด, มะเขือเทศ, หอมแดง, อะโวกาโด และบลูชีส)		ซูปเห็ด	
เพิ่มอกไก่ย่าง					
With grilled prawns	+90	22 Salmon Ceviche 🌶️	380		
เพิ่มกุ้งย่าง		With avocado, tomato salsa, lime, chili and tortilla chips			
With smoked salmon	+120	แซลมอนเซวิเช่ (อะโวกาโด, มะเขือเทศซัลซ่า, มะนาว, พริก และแผ่นข้าวโพดทอดกรอบ)			
เพิ่มแซลมอนรมควัน					



SANDWICHES / BUNS / WRAPS

23 Chicken Quesadilla	260
Roasted chicken, avocado, cheese, lemon sour cream and tomato salsa	
เกชาดีย์ไก่ (อโวคาโด, ชีส, เลมอน, ซาวด์ครีม และมะเขือเทศซัลซ่า)	
Veggie Quesadilla 🌿	240
With mushroom and cheese, served with tomato salsa, guacamole	
เกชาดีย์ผัก (เห็ดและชีส เสิร์ฟพร้อมกับซัลซ่ามะเขือเทศและกัวคาโมเล)	
24 The Beach Club Sandwich	320
Streaky bacon, grilled chicken, fried egg, tomato, lettuce and french fries	
เดอะบิช คลับ แซนด์วิชตัวแซนวิช และเฟรนช์ฟรายส์	
25 Beef Burger	380
Classic beef burger with lettuce, tomato, caramelised onion, sesame bun and french fries	
เบอร์เกอร์เนื้อและเฟรนช์ฟรายส์	
Chicken Burger	320
Fried chicken burger with cilantro, white cabbage slaw and french fries	
เบอร์เกอร์ไก่และเฟรนช์ฟรายส์	
Veggie Burger 🌿	280
Tofu and vegetable patty with aioli, lettuce, tomato, onion salad and french fries	
เบอร์เกอร์มังสวี่ร์ดและเฟรนช์ฟรายส์	



PASTA & RISOTTO

Choice of Spaghetti, Penne, Fettuccini or Squid Ink Spaghetti	
สามารถเลือกเส้นพาสต้า สปาเก็ตตี้/ เพนเน่/ เฟตตูชินี่/ เส้นหมึกดำ	
with extra-virgin olive oil, garlic and peperoncini 🌿	220
น้ำมันมะกอกบริสุทธิ์ กระเทียมและพริกหวานอิตาลีเลียน	
26 with bacon, basil and cherry tomato	280
เบคอน ไชรวาและมะเขือเทศราชินี	
27 with carbonara (bacon & cream)	280
ซอสคาโบนาร์รา (เบคอน ครีม)	
with bolognese (minced beef & tomato)	280
ซอสเนื้อ (เนื้อบดในซอสมะเขือเทศ)	
28 with seafood and hot basil sauce 🌶️	320
ซอสผัดซีเมากะเล	
Truffle Risotto 🌿	320
With fresh asparagus and mushroom	
ทรัฟเฟิลริซอตโต้	

PERFECT FOR SHARING

- Assorted Cheese & Cold Cuts

650

Parma ham, salami, Spanish chorizo, brie, Danish blue, Emmental and condiments
ชีสและโคลด์คัทรวม
- Grilled Mixed Sausage Platter

420

Served with mashed potatoes, Dijon mustard, and BBQ sauce
ไส้กรอกรวมย่าง เสิร์ฟพร้อมมันบด ดิฌองมัสตาร์ด และซอสบาร์บีคิว
- 29Pla Krapong Raad Prik

520

Fried whole sea bass with sweet chili and fragrant herbs
ปลากระพงราดพริก

- 30Gai Yang

580

Grilled half chicken Thai style with jaew sauce
ไก่ย่างครึ่งตัว เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มแจ่ว
- 31Pork Knuckle

520

Served with mashed potato, mustard
ขาหมูเยอรมัน เสิร์ฟพร้อมมันบดและมัสตาร์ด

- 32Australian Black Angus Tomahawk*(1.2kg)

1,500

Served with potato wedges, grilled garlic bulb, jaew sauce, red wine jus, and pepper sauce*
สเต็กเนื้อโทมาฮอว์ค เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด, กระเทียมย่าง, น้ำจิ้มแจ่ว, ซอสไวน์แดงและซอสพริกไทย
- 33Loaded Nachos

440

Ground minced beef, sour cream, cilantro, tomato salsa, guacamole
นาโชเนื้อวัวบด (ชาวด์ครีม, ผักชี, ซัลซามะเขือเทศ, ถั่วคามาเล่)

*No discount applicable



GOURMET PIZZAS

- Margherita

320

Tomato, mozzarella, fresh basil, extra-virgin olive oil
พิซซ่ามะเขือเทศชีส
- Mixed Mushroom

320

Mixed mushroom with truffle essence
พิซซ่าเห็ดรวม
- 34Phad Krapao Moo

380

Minced pork with hot basil sauce
พิซซ่าผัดกะเพราหมู
- Pepperoni

380

Pepperoni, mozzarella, dried oregano and basil
พิซซ่าเปปเปอร์โรนี และชีส
- 35Frutti di Mare

380

Mixed seafood
พิซซ่ารวมมีดทะเล
- Quattro Formaggi

380

Four cheeses of mozzarella, aged cheddar, Emmental, and Danish blue
พิซซ่าชีส 4 ชนิด
- 36Prosciutto

420

Prosciutto and arugula
พิซซ่าพาร์มาแฮมและผักร็อกเก็ต

FROM THE GRILL

37 Pork Chop	420	39 Rib Eye (200gr)	950
Grilled pork chop with jaew sauce พอร์คชอปย่าง เสริฟพร้อมน้ำจิ้มแจ่ว		Grilled Australian rib-eye steak เนื้อริบอายย่าง	
38 Black Angus Tenderloin (200gr)	850	Atlantic Salmon	520
Australian black angus tenderloin เนื้อสันในย่าง		Grilled Atlantic salmon with basil lemon butter ปลาแซลมอนย่าง	

All beef and pork dishes from the grill are served with traditional Thai jaew sauce and red wine jus, with your choice of one side dish
เมนูเนื้อและหมู เสริฟพร้อมน้ำจิ้มแจ่ว ซอสไวน์แดง และเลือกเครื่องเคียงได้ 1 รายการ

ON THE SIDE

110 each

Mashed Potatoes มันบด	42 Onion Rings หัวหอมชุบแป้งทอด
40 Mac & Cheese มักกะโรนีอบชีส	Mesclun salad สลัดผักรวม
41 French Fries มันฝรั่งทอด	



FROM THE OCEAN

43 Fish and Chips	220
Served with classic tartar sauce and lemon ปลาชุบแป้งทอดและมันฝรั่งทอด	
44 Calamari and Chips	260
Fried calamari rings, classic tartar sauce and lemon ปลาหมึกชุบแป้งทอดและมันฝรั่งทอด	

LOADED FRIES

45 Bolognese Fries	120
Topped with spicy bolognese sauce มันฝรั่งทอดกับซอสเนื้อ	
46 Sweet Potato Fries	120
Tossed with dried herbs มันหวานทอดและเครื่องเทศ	
47 Spiced Cheesy Fries	140
Cajun spice and cheddar cheese มันฝรั่งทอดกับเชดดาร์ชีสและผงเคจูน	
Truffle Fries	140
Tossed with black truffle essence มันฝรั่งทอดคลุกน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล	





SWEETS

Selection of Ice-Cream	90
Choice of vanilla, chocolate, strawberry, coconut, green tea, cookies and cream, coffee	
ไอศกรีมรสวานิลลา, ช็อคโกแลต, สตรอว์เบอร์รี่, มะพร้าว, ชาเขียว, คูกี้แอนด์ครีม, กาแฟ	
Selection of Sorbet	90
Choice of passionfruit, raspberry, lime, mango	
ไอศกรีมซอร์เบรสเลาเวรส, ราสเบอร์รี่, มะนาว, มะม่วง	
48 Khao Niew Mamuang	180
Thai mango and sticky rice with coconut sauce	
ข้าวเหนียวมะม่วง	
49 Crème Brûlée	180
Classic vanilla crème brûlée and berries	
เครมบริวเล่วานิลลา	
Panna Cotta	180
Served with mixed berries coulis	
พานาคอตต้า	
Seasonal Fruit Platter	180
ผลไม้รวมตามฤดูกาล	
50 Thai Coconut Ice-cream	220
With sticky rice and peanuts in fresh young coconut	
ไอศกรีมมะพร้าว	
51 Chocolate Lava Pudding	220
Served with almond crumble and vanilla ice-cream	
ช็อคโกแลตลาวาฟู๊ดดิ้ง	
52 Strawberry Cheesecake	220
With vanilla ice cream	
สตรอว์เบอร์รี่ชีสเค้ก	
Ice-Cream Sundae	220
Sweet banana with chocolate fudge and ice cream	
บานาน่า ชันเดย์	
Ice-Cream Platter	220
3 scoops of ice cream with waffle, chocolate sauce, strawberry and almond flakes	
ไอศกรีม 3 ลูก เสิร์ฟพร้อมวาฟเฟิล	

SOFT DRINKS

You Pick, We Blend		130	Perrier 330 ML	170	54Vanil-Orange
Green Apple / Pineapple/ Dragonfruit / Banana / Mango /Orange / Watermelon			Perrier 750 ML	260	Espresso, Orange Juice, Vanilla Syrup
Fresh or Blended Coconut		140	Coffee & Tea	120	เอสเปรสโซ่, น้ำส้ม, น้ำเชื่อมกลิ่นวานิลลา
Soft Drink		80	Choice of Hot or Cold		55Breezy Hazelnut
Coke/Coke Light			Americano / Espresso / Cappuccino / Latte		Espresso, Fresh Coconut Water, Hazelnut Syrup
Sprite/Fanta			Earl Grey / Jasmine Green Tea / English Breakfast Tea		น้ำเชื่อมกลิ่นเฮเซลนัท
Ginger Ale /Tonic Water			Specialty Coffee	160	56The B. C. Tropicana
Soda Water / Schweppes Lime Soda			53Coconut Zing		Espresso, Mango Juice, Passionfruit Syrup, Soda
Water			Espresso, Coconut Syrup, Almond Syrup, Coconut Cream, Fresh Milk		เอสเปรสโซ่, น้ำมะม่วง, น้ำเชื่อมกลิ่นเลาเวรส, โซดา
Minere 500 ML		50	เอสเปรสโซ่, น้ำเชื่อมกลิ่นมะพร้าว, น้ำเชื่อมกลิ่นอัลมอนด์, อะทิ, นมสด		
Evian 500 ML		170			



WINES & SPIRITS

SPIRITS					
Aperitif		180	Rum		Canadian Whisky
Campari			Bacardi	240	Canadian Club
Martini Bianco			Cachaça Canario	240	
Martini Rosso			Captain Morgan Dark	240	Irish Whisky
Martini Dry			Havana Club Gold 3y.	240	John Jameson
Pernod			Havana Club 7y.	300	
Ricard			Tequila	220	Bourbon
Fernet Branca			Pepe Lopez Silver		Jim Beam White
Gin		240	Pepe Lopez Gold		Jim Beam Black
Beefeater Pink			Sierra White		Jack Daniel's
Beefeater			Local Whisky	150	Liqueur
Gordon Dry			Sangsom		Bailey's Irish Cream
Tanqueray			Blended Scotch Whisky		Grand Marnier
Bombay Sapphire			Ballentine Finest	220	Cointreau
Vodka		220	JW Red Label	220	Malibu
Absolut			J&B Rare	220	Drambuie
Absolut Raspberry			Ballantine's 12y	240	Kahlua
Absolut Vanilla			Chivas Regal 12y	240	Midori Melon
Bangkok			JW Black Label	240	Sambuca
Finlandia			Premium Blended Scotch Whisky		Apricot Brandy
Finlandia Lime			Chivas Regal 18y	450	Digestif
Smirnoff			JW Gold Label	450	Calvados
Stolichnaya			JW Green Label	450	Jägermeister
Russian Standard			JW Swing	450	
Premium Vodka		350	Chivas Regal 25y	850	Cognac
Belvedere			JW Blue Label	850	Remy Martin VSOP
Grey Goose			Single Malt Scotch Whisky		Hennessy VSOP
Russian Standard Platinum			Glenfiddich 12y	240	Rémy Martin XO
Russian Standard Gold					Hennessy XO
					Martell Cordon Bleu

HOUSE WINE

Sparkling

DB Family Selection 250 / 1,200
Chardonnay - Pinot Noir Sparkling Brut, Riverina, AUSTRALIA

Rosé

Les Pins D'Aubane Rosé 220 / 1,000
FRANCE

Les Ormières Cinsault Rosé 250 / 1,200
FRANCE

BUBBLES

CHAMPAGNE

Ernest Rapeneau Brut NV 2,400
Ernest Rapeneau Rosé Brut NV 2,600
Louis Roederer Brut Premier NV 5,000

SPARKLING WINE

Follador Prosecco D.O.C Treviso Extra Dry 1,200
Veneto, ITALY

Fleur de France NV, Blanc de Blanc Brut 1,300
FRANCE

Zardetto 'Z' Prosecco Brut 1,500
Veneto ITALY

Zonin Prosecco Brut 1,900
Veneto, ITALY

WHITE WINE

CHARDONNAY

Echeverria Reserva 950
Unwooded Chardonnay, Curico Valley, CHILE

Ropiteau Freres Les Plants Nobles 1,450
FRANCE

Domaine de Tholomies 'La Chapelle' 1,500
Chardonnay - Viognier, IGP Pays d'Oc, FRANCE

Fox Creek Shadow's Run 1,500
Unwooded Chardonnay, McLaren Vale, AUSTRALIA

Wither Hills Chardonnay 1,900
Marlborough, New Zealand

DB Villages 1,900
Chardonnay, Yarra Valley, AUSTRALIA

Fromm Clayvin Vineyard 2,700
Organic Chardonnay, Marlborough, NEW ZEALAND

Verget Pouilly-Fuisse Grand Elevage 2,900
Maconnais, FRANCE

Verget Pouilly-Fuisse Terroir de Vergisson La Roche 3,000
Maconnais, FRANCE

Patz & Hall Dutton Ranch 3,300
Russian River Valley, USA

CHENIN BLANC

Ken Forrester Old Vine Reserve 1,300
Western Cape, SOUTH AFRICA

Spice Route 1,590
Swartland, SOUTH AFRICA

Domaine Alain Chabanon 2,150
Le Petit Trelans Blanc, IGP Pays d'Oc, FRANCE

SAUVIGNON BLANC

Lamador 900
Maule Valley, CHILE

Matua Valley Sauvignon Blanc 1,600
Marlborough, NEW ZEALAND

Fermoy Estate 1,800
Margaret River, AUSTRALIA

Domaine Vacheron Sancerre 2,800
Loire, FRANCE

Didier Dagueneau Pouilly-Fume Silex 4,000
Loire, FRANCE

White

Rememorar 200 / 990
Sauvignon Blanc, Central Valley, CHILE

De Bortoli Sacred Hill 250 / 1,200
Semillon Sauvignon Blanc, AUSTRALIA

La Carraia Albeo 250 / 1,200
Grechetto Chardonnay, ITALY

RIESLING

Wolf Blass Yellow Label 1,900
AUSTRALIA

Domaine Zind-Humbrecht 3,500
Alsace, FRANCE

VIOGNIER

Domaine de Saint Dominique 1,400
Le Viognier de La Chapelle, Languedoc-Roussillon, FRANCE

Domaine Rene Rostaing Condrieu La Bonnette 4,500
Rhone, FRANCE

OTHER GRAPES

Zonin 1,350
Pinot Grigio, Friuli Aquileia, ITALY

Bodegas Vetus 'Flor de Vetus' 1,600
Vergejo, Rueda, SPAIN

Castello Banfi Le Rime 1,800
Pinot Grigio-Chardonnay, Tuscany, ITALY

Domaine Ponsot Clos des Monts Luisants Vieilles Vignes 3,400
Aligote, Morey-Saint-Denis Premier Cru, FRANCE

Chateau Olivier 3,500
Semillon, Pessac-Leognan, FRANCE

PREMIUM RED WINES

2000 Domaine Ponsot Griotte-Chambertin Grand Cru 6,500
Cote de Nuits, FRANCE

1999/2003 Ridge Vineyards Monte Bello 7,200
Santa Cruz Mountains, USA

2005 Domaine Comte Georges de Vogue 8,000
Chambolle-Musigny Premier Cru, FRANCE

2002 Chateau Pichon Longueville Comtesse de Lalande 9,900
Pauillac, FRANCE

2005 Chateau Grand-Puy-Lacoste 10,500
Pauillac, FRANCE

2000 Domaine Ponsot 11,000
Clos Saint-Denis, FRANCE

2002 Chateau Palmer 13,500
Margaux, FRANCE

1996 Chateau Ducru-Beaucaillou 15,750
Saint-Julien, FRANCE

2005 Domaine Comte Georges de Vogue 18,500
Bonnes-Mares Grand Cru, FRANCE

ROSÉ

DB Family 1,200
Shiraz Rosé, Riverina, AUSTRALIA

Domaine Alain Chabanon 1,500
Tremier Rosé, Languedoc-Roussilon, FRANCE

Domaines Ott 2,200
Cinsaut-Grenache-Syrah, Côtes de Provence, FRANCE

Red

Rememorar 200 / 990
Cabernet Sauvignon, Central Valley, CHILE

De Bortoli Sacred Hill 250 / 1,200
Shiraz, AUSTRALIA

La Carraia Ruber 250 / 1,200
Cabernet Sauvignon, Umbria ITALY

SWEET WINE

Domaine des Bernardins 1,590
Muscat de Beaumes-de-Venise, Rhône, FRANCE

RED WINE

CABERNET SAUVIGNON

Echeverria 990
Central Valley, CHILE

Cabernet Sauvignon de la Chapelle 1,700
FRANCE

Tasca d'Almerita Tenuta Regaleali 3,900
Tuscany, ITALY

Chateau D'Armailhac 6,500
Pauillac, FRANCE

MERLOT

Lamador 1,000
Central Valley, CHILE

Zonin Ventiterre 1,350
Nero D'Avola, Sicily, ITALY

Domaine Alain Chabanon 3,500
Le Merle Aux Alouettes, FRANCE

PINOT NOIR

DB Villages 1,900
Yarra Valley, AUSTRALIA

Felton Road 4,000
Central Otago, NEW ZEALAND

Ata Rangi 4,200
Martinborough, NEW ZEALAND

SHIRAZ

Wyndham Estate Bin 555 1,200
AUSTRALIA

Echeverria Reserva Syrah 1,590
Central Valley, CHILE

GRENACHE

Chateau de la Negly 1,800
Languedoc-Roussilon, FRANCE

Domaine Alain Chabanon 2,900
Coteaux du Languedoc Les Boissieres, FRANCE

Domaine de Marcoux Chateauneuf-du-Pape 4,100
Rhône, FRANCE

OTHER GRAPES

Kanonkop Kadette 1,400
Red Blend, Stellenbosch, SOUTH AFRICA

Echeverria Reserva Carmenere 1,500
Central Valley, CHILE

Ken Forrester Petit Pinotage 1,500
Stellenbosch, SOUTH AFRICA

Altos Las Hormigas Clasico 1,590
Malbec, Mendoza, ARGENTINA

Domaine Alain Chabanon 1,950
Mourvedre-Syrah, Montpeyroux, FRANCE

Tasca d'Almerita Tenuta Regaleali 4,000
Sicily, ITALY

Allegrini Amarone della Valpolicella 5,500
Veneto, ITALY

FROM THE BAR

COCKTAILS & MOCKTAILS

The Classics 300

- 57

Caipirinha

Cachaça, Lime, Brown sugar
เหล้ารัมคาซาค่า, มะนาว, น้ำตาลทรายแดง
- 58

Mojito

Rum, Mint Leaves, Brown Sugar, Lime, Soda
เหล้ารัม, ใบสะระแหน่, น้ำตาลทรายแดง, มะนาว, โซดา
- 59

Cosmopolitan

Vodka, Triple Sec, Lime Juice, Cranberry Juice
วอดก้า, ทริปปี้ล เซค, น้ำมะนาว, น้ำแครนเบอร์รี่
- 60

Mai Tai

White and Dark Rum, Orange Curaçao, Grenadine, Lime Juice, Orange Juice, Pineapple Juice
ไวท์รัม, ดาร์ครัม, ออเรนจ์คูราโซ่, น้ำเชื่อมกรีนาดีน, น้ำมะนาว, น้ำส้ม, น้ำสับปะรด
- Singapore Sling

Gin, Cherry Liqueur, Bénédictine D.O.M, Lime Juice, Soda
เหล้าจิน, เหล้าหวานรสเชอร์รี่, เบนเนดิกติน ดี.โอ.เอ็ม, น้ำมะนาว, โซดา
- Margarita / Daiquiri

Tequila / Rum, Triple Sec, Lime Juice
เตกีล่า / เหล้ารัม, ทริปปี้ล เซค, น้ำมะนาว
- 61

Manhattan

Bourbon, sweet vermouth, bitter
เบอร์เบิน, เวอร์มูทชนิดหวาน, บิทเทอร์
- For more, just ask our bartender!

Signatures 320

- For The G's

Vodka, Cointreau, Lime Juice, Chili, Kaffir Lime, Ginger, Ginger Ale
วอดก้า, เหล้าส้มครองดีโทร์, น้ำมะนาว, พริก, ใบมะกรูด, ชิง, จิงเจอร์เอล
- Pattaya Fever

Rum, Lime, Basil, Passionfruit Syrup, Pineapple Juice
เหล้ารัม, มะนาว, โพรพา, น้ำเชื่อมกลืนเสาวรส, น้ำสับปะรด
- Along The Mekhong

Mekhong Rum, Amaretto, Lime Juice, Mango Juice, Pineapple Juice
แมโขง, เหล้าอะมาเร็ตโต้, น้ำมะนาว, น้ำมะม่วง, น้ำสับปะรด
- Manao Twist

Gin, Lime Juice, Cucumber, Green Apple, Kaffir Lime, Honey
เหล้าจิน, น้ำมะนาว, แตงกวา, แอปเปิ้ลเขียว, ใบมะกรูด, น้ำผึ้ง
- Green Bay Breeze

Vodka, Melon Liquor, Lime Juice, Green Apple, Soda
วอดก้า, เหล้าหวานรสเมล่อน, น้ำมะนาว, แอปเปิ้ลเขียว, โซดา
- Minty Tangmo

Vodka, Melon Liquor, Mint Leaves, Watermelon, Lime Juice, Soda
วอดก้า, เหล้าหวานรสเมล่อน, ใบสะระแหน่, แตงโม, น้ำมะนาว, โซดา
- Latte Martini

Vodka, Baileys, Chocolate, Coffee
วอดก้า, เหล้าเบย์ลีส์, ช็อคโกแลต, กาแฟ
- Very Raspberry

Gin, Lime Juice, Raspberry Purée, Raspberry Syrup
เหล้าจิน, น้ำมะนาว, ราสเบอร์รี่เพียวเร่, น้ำเชื่อมกลืนราสเบอร์รี่

BEERS

- Craft Beer

280
- Chalawan Pale Ale
- Chatri IPA
- Bussaba Ex Weisse
- Andaman Dark Ale
- Maisel's Weisse Original
- Maisel's Weisse Dunkel

Cocktail Jugs 750

- Perfect for sharing! (1L)
- For The G's

Vodka, Cointreau, Lime Juice, Chili, Kaffir Lime, Ginger, Ginger Ale
วอดก้า, เหล้าส้มครองดีโทร์, น้ำมะนาว, พริก, ใบมะกรูด, ชิง, จิงเจอร์เอล
- Mojito

Rum, Mint Leaves, Brown Sugar, Lime, Soda
เหล้ารัม, ใบสะระแหน่, น้ำตาลทรายแดง, มะนาว, โซดา
- Very Raspberry

Gin, Lime Juice, Raspberry Purée, Raspberry Syrup
เหล้าจิน, น้ำมะนาว, ราสเบอร์รี่เพียวเร่, น้ำเชื่อมกลืนราสเบอร์รี่
- Pinã Colada

Rum, Malibu, Pineapple juice, Lime juice, Coconut Cream
เหล้ารัม, มาลิบู, น้ำสับปะรด, น้ำมะนาว, น้ำกะทิ
- For more, just ask our bartender!

Mocktails 180

- Oh Honey!

Blueberry, Raspberry, Honey, Lime Juice, Ginger Ale
บลูเบอร์รี่, ราสเบอร์รี่, น้ำผึ้ง, น้ำมะนาว, จิงเจอร์เอล
- Coconut Guru

Coconut Juice, Lime Juice, Vanilla Syrup, Blue Curaçao Syrup
น้ำมะพร้าว, น้ำมะนาว, น้ำเชื่อมกลืนวานิลลา, น้ำเชื่อมกลืนบลูคูราโซ่
- Lychee Lemonade

Lychee, Lychee Juice, Kaffir Lime, Lime Juice, Sprite
ลิ้นจี่, น้ำลิ้นจี่, มะกรูด, น้ำมะนาว, สไปรท์
- Dis Moi Oui

Cranberry Juice, Lime Juice, Raspberry Purée, Sprite
น้ำแครนเบอร์รี่, น้ำมะนาว, ราสเบอร์รี่เพียวเร่, สไปรท์
- Detoxify

Ginger, Red Apple, Carrot, Lime Juice, Orange Juice
ชิง, แอปเปิ้ลแดง, แครอท, น้ำมะนาว, น้ำส้ม
- Green Apple Smoothie

Green Apple, Honey, Yoghurt, Lime
แอปเปิ้ลเขียว, น้ำผึ้ง, โยเกิร์ต, มะนาว



- Bottled Beer

Pint (500ML)

240
- Singha, Chang, Tiger

160

Pitcher (1L)

400
- Heineken, San Miguel Light

180

Tower (3L)

990
- Corona

240
- Draught Chang

3 Bottles /5 Bottles
- Half Pint (320ML)

150

Singha, Chang, Tiger

420/570
- Heineken, San Miguel Light

460/590