

SALADS

MIXED GARDEN SALAD

320

Organic mixed lettuce & Balsamic vinaigrette สลัดผักรวม เสิร์ฟกับซอสบัลซามิก



GREEK SALAD

410

370

Greek feta cheese, olives, tomatoes, cucumber, red onion & tuscan olive oil กรีกสลัด ชีสเฟต้า มะกอก มะเขือเทศ แตงกวา หัวหอมและน้ำมันมะกอก

CAESAR SALAD

Cos lettuce with Caesar dressing, parmesan cheese, croutons, crispy bacon and poached egg ซีซาร์สลัด เสิร์ฟกับชีสพาร์เมซาน ขนมปังกรอบ เบคอนกรอบและไข่ดาวน้ำ

(일)(O)(집) choice of:

Classic คลาสสิค

Grilled Chicken ใก่ย่าง 420 Grilled Sea Prawns กุ้งย่าง (🕲 470

POH PIA PAK SOD 290

Rice paper, fresh vegetables, glass noodles sweet chili sauce & peanut ปอเปี๊ยะผักสด



SOUP

PUMPKIN SOUP

440

440

Creamy pumpkin soup ซุปขั้นฟักทอง



MUSHROOM CREAM SOUP

Creamy mushroom soup ซุปข้นเห็ด



TOMATO CREAM SOUP

440

Creamy tomato soup ซุปข้นมะเขือเทศ



BROCCOLI CREAM SOUP

Creamy broccoli soup ซุปข้นบล็อกโคลื่



TOM YUM GOONG

400

440

Thailand's famous spicy, hot & sour soup with white prawns, mushrooms, lemongrass, shallot, cherry tomatoes & coriander

ต้มยำก้ง

(R) (D) (S)

GAENG JUED TAO-HU MOO SAB 280 Clear soup with vegetables, minced pork and tofu แกงจืดเต้าหู้หมูสับ































JARN DIEW

Individual Dish

KHAO OB SUB-PA-ROD

Baked marinated jasmine rice, cashew nut, raisin, onion, spring onion and prawns in pineapple ข้าวอบสับปะรด เสิร์ฟกับกุ้ง

(R) 9 9 8

PHAD KRAPOW GAI 340

Stir-fried minced chicken, garlic, fresh chili, hot basil leaves served with Thai style fried egg ผัดกะเพราไก่ เสิร์ฟกับไข่ดาว

 $(\bigcirc)(\cancel{\mathscr{J}})(\cancel{\mathscr{G}})$

PHAD KRAPOW MOO 340

Stir-fried minced pork, garlic, fresh chili, hot basil leaves served with Thai style fried egg ผัดกะเพราหมู เสิร์ฟกับไข่ดาว

PHAD KRAPOW NUA 340

Stir-fried minced beef, garlic, fresh chili, hot basil leaves served with Thai style fried egg ผัดกะเพราเนื้อ เสิร์ฟกับไข่ดาว

KHAO PHAD POO 370

Wok-fried rice with white mud crabmeat served with Thai style fried egg ข้าวผัดปู เสิร์ฟกับไข่ดาว

 $(\bigcirc)(\bigcirc)(\bigcirc)(\bigcirc)(\bigcirc)$

KHAO PHAD GOONG 370

Wok-fried rice with prawns served with Thai style fried egg ข้าวผัดกุ้ง เสิร์ฟกับไข่ดาว

KHAO PHAD GAI

Wok-fried rice with sliced chicken served with Thai style fried egg

340

340

340

410

ข้าวผัดไก่ เสิร์ฟกับไข่ดาว

370

KHAO PHAD MOO

Wok-fried rice with sliced pork served with Thai style fried egg

ข้าวผัดหมู เสิร์ฟกับไข่ดาว

KHAO PHAD NUA

Wok-fried rice with sliced beef served with Thai style fried egg ข้าวผัดเนื้อ เสิร์ฟกับไข่ดาว

(A)(O)(A)

(Z)(O)(X)

PHAD THAI GOONG

"THAI ROYAL CUISINE"

Stir-fried rice noodles with grilled sea prawns, egg & tamarind sauce ผัดไทยกุ้งชาววัง

(R) (O) (S) (S)





























ITALIAN PASTA & RISOTTO

choose from one of the Penne or Spaghetti

POMODORO

400

San Muttipolpa tomato sauce, sweet basil & parmesan cheese

ซอสมะเงื้อเทศ โหระพาและชีสพาร์เมซาน

AGLIO E OLIO

510

Extra virgin olive oil, garlic & dried chili served with grilled tiger prawns ซอสน้ำมันมะกอก พริกแห้ง กระเทียม เสิร์ฟกับกุ้งย่าง

BOLOGNESE

510

Traditional tomato meat sauce ซอสเนื้อและมะเขือเทศ

CARBONARA

440

Pancetta bacon, parmesan cheese, egg yolk & parsley ซอสการ์ โบนาร่า เบค่อน พาร์เมซานซีส ไข่แดงและพาสลี่ย์

RISOTTO OF WILD MUSHROOM 510

Mixed wild mushrooms, parmesan cheese & truffle oil รีซอตโต้เห็ด ชีสพาร์เมซานและน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิ้ล

SANDWICH & BURGER

All sandwiches and burgers served with French fries แซนด์วิชและเบอร์เกอร์ เสิร์ ฟกับเฟรนช์ฟราชส์

AMBER CLUB SANDWICH

470

Gluten-free bread, chicken breast, crispy bacon, cheddar cheese, tomato, fried egg green leaves & red onion คลับแซนด์วิช สไตล์แอมเบอร์ขนมปังกฤเตน

(Negan

























PAN-ROASTED AUSTRALIAN 1,710 LAMB RACK

with aromatic crust, eggplant, glazed onion ragout & rosemary jus ซี่โครงและย่าง เสิร์ฟกับมะเขือม่วงและเครวี่โรสแมรี่

FROM THE GRILLED

GRILLED PORK TENDERLOIN

570

610

with bacon, grilled vegetables, roasted potatoes & masala wine sauce หมูสันในข่าง เสิร์ฟกับเบคอน ผักข่าง มันฝรั่งและซอสมาชาล่า



PAN-FRIED WILD OCEAN BARRAMUNDI FISH

with seared scallops, garlic mushroom, spinach zucchini & lemon saffron sauce ปลากะพงขาวข่าง เสิร์ฟกับหอยเชลล์ข่าง เห็ด ผักโขม แตงกวาญี่ปุ่น และ ซอสแซฟฟร่อน



GRILLED MEDALLION OF WAGYU BEEF (200g)

1,610

Rangers valley Wagyu MS 5/6 with sautéed spinach & mashed potatoes เนื้อวัววากิวข่าง ขนาด 200 กรัม

เสิร์ฟกับผักโขม และมันฝรั่งบด



DESSERT

TAB TIM KROB

240

Water chestnuts in sweet coconut milk served with sliced compote jackfruit and crushed ice ทับทิมกรอบ



MANGO STICKY RICE

250

Fresh ripe mango, glutinous rice, coconut milk ข้าวเหนียวมะม่วง



SEASONAL FRESH FRUIT PLATTER 240

Mixed tropical fresh fruits platter ผลไม้รวมตามฤดูกาล



REFRESHING SORBET Scoop 140

Select one (1) Lemon, Raspberry, Coconut ซอร์เบต์รสต่างๆ





























