

LIGHT PLATES

Hot Smoked Salmon and Confit Tomato Bruschetta / บรูสเชตตาแซลมอน <i>grilled bread topped with hot smoked salmon, crumbled feta & confit tomato salad served with dill crème fraiche & lemon</i>	329.-
Chicken Liver Parfait / ตับไก่อบ <i>creamy chicken liver pate served with red onion jam & grilled bread</i>	299.-
Angus Beef Shish Kebab / เนื้อแดงย่างเสียบไม้ย่าง <i>juicy angus beef tenderloin skewered and chargrilled with plum tomato, onion & peppers</i>	379.-
Seafood Shish Kebab / ทะเลเสียบไม้ย่าง <i>tender tiger prawn, scallop, salmon skewered and chargrilled with plum tomato, onion & peppers</i>	359.-
Tuna Tartare / ทูน่า ทาร์ทาร์ <i>finely dice sushi grade tuna combined with shallot, roasted garlic, truffle oil, lime with smashed avocado & salmon roe</i>	369.-
Charcuterie / เนื้อหมักนานชนิด <i>prosciutto, chorizo, dried beef, coppa ham, paris ham, mortadella with gherkins, rustic bread, whole grain mustard & chutney</i>	459.-
Pot'o Mussels / ทอยแมลงห่อของออสเตรเลียขาว <i>150g of Tasmanian black mussels, steamed with a dash of white wine, herbs and garlic</i>	299.-
Lobster Bao / ภาลาปากุ้งล็อบสเตอร์ <i>Canadian lobster with salsa cilantro and lemon mayo in soft rice-flour bao</i>	349.-
Vegan Burrito / บัวร์ริโตผัก <i>roasted sweet potato, tomato, black beans, avocado, peppers, red cabbage & vegan sour cream</i>	219.-
Seafood Soup / ซุปรวมทะเล <i>tomato and lobster bisque floated with seabass, prawns, scallops and mussels</i>	319.-
Pumpkin & Ginger Soup / ซุปฟักทอง และขิง <i>roasted pumpkin soup with the scent of ginger served with crushed pumpkin seeds and a milk foam</i>	219.-
Pork Belly & Apple Pie / พายไส้หมูและแอปเปิ้ล <i>slow-cooked pork belly and green apples baked in flaky pie pastry</i>	189.-
Beef Bourguignon Pie / พายสุญวี่เนื้อวัว <i>classic beef bourguignon baked in flaky pie pastry</i>	199.-



MAIN PLATES

Snow Fish / สัตว์ปลาหิมะ <i>seared snow fish fillet served with a mushroom risotto cake, baby broccoli and a lobster cognac cream sauce</i>	799.-
Salmon / สัตว์ปลาแซลมอน <i>seared salmon fillet served with a tri-color quinoa crust, snow pea puree and a zesty coriander and lemon butter sauce</i>	659.-
Kurobuta Pork Chop / สัตว์หมูคุโรบุดะ <i>herb crusted and pan seared in a balsamic reduction, with roasted potatoes, and a mushroom, bacon and white wine cream sauce</i>	489.-
Roast Pumpkin Ravioli / ราวโธสัฟักทอง <i>pumpkin & ricotta cheese pockets dressed with a burnt butter and sage sauce</i>	259.-
Fettuccine Carbonara / เฟตตุดินีคาร์บอนาร่า <i>a favourite of ours, fettuccine tossed with an egg, parmesan and pancetta bacon sauce</i>	349.-

SALADS

Soft Shell Crab Salad / สัตว์ปูนิ่ม <i>a pan-fried soft shell crab with mixed hydroponic salad curry dressing</i>	309.-
Crispy Smoked Chicken Salad / สัตว์ไก่รมควัน <i>shredded smoked chicken, tossed with ripe avocado, crispy noodles, English mustard and mayonnaise served with fancy lettuce leaves and cherry tomatoes</i>	269.-
Pumpkin and Spinach Salad / สัตว์ฟักทอง และผักโขม <i>baby spinach, roasted pumpkin, parmesan, pistachio, dried cranberry with apple cider vinaigrette</i>	229.-



FROM THE GRILL

Tomahawk / เนื้อโทมาฮอว์ค <i>select 2 sides & 2 sauces</i>	3,500.-
Grilled Lamb Rack / เนื้อแกะย่าง <i>select 1 side & 1 sauce</i>	959.-
NY Sirloin Steak / เนื้อสันนอก <i>select 1 side & 1 sauce</i>	859.-
Australian Beef Tenderloin (Grass fed) / เนื้อสันในออสเตรเลีย <i>select 1 side & 1 sauce</i>	990.-
Wagyu Ribeye Steak (Tajima) / เนื้อวากิว <i>select 1 side & 1 sauce</i>	1,299.-

FROM THE ROTISSERIE

1/2 Rotisserie Chicken / ไก่ย่างครึ่งตัว <i>select 1 side & 1 sauce</i>	329.-
Whole Rotisserie Chicken / ไก่ย่างทั้งตัว <i>select 2 sides & 1 sauce</i>	599.-

SIDES

Steak fries	120.-
Roasted seasonal vegetables	120.-
Garlic mash	120.-
Creamy mushrooms	120.-
Garden Salad	120.-
Buttered baby carrots	120.-

SAUCES

Red wine jus
Peppercorn jus
Béarnaise sauce
Garlic & herb butter
E-sarn dressing (nam jim jaew)

