

ALL DAY BRUNCH



**B01) BUTTERMILK PANCAKE**  
Served with fresh fruits, toasted nuts, mascarpone cream and passion fruit syrup

บัตเตอร์มิลค์แพนเค้ก โรยด้วยผลไม้ฉ่ำรวม

220.-



**B08) CLASSIC BREAKFAST**  
Bacon, roasted tomatoes, poached egg and roasted Portobello mushroom

มะเขือเทศอบ / ไข่ยาง / โยโย่ และเบคอน

250.-



**B02) GRANOLA & YOGURT**  
House made granola with fresh fruits, nuts and yogurt

แกรนโอลากับโยเกิร์ต

170.-



**B05) AVOCADO MASH, RICOTTA ON TOASTED WITH BEETROOT PUREE**

อโวคาโดปั่น และชีสคอตด้า

250.-



**B09) GRILLED SOURDOUGH, POACHED EGGS, ROASTED TOMATOES, GRILLED GREEN BELL PEPPERS**  
ไล้กรอกหนุ่ปราคาี๊วและเบคอน บนขนมปังขาววอร์โดว์และไข่

250.-



**B03) MAC AND CHEESE**  
Macaroni pasta with melted cheeses and smoked bacon

เส้นมักกะโรนีและชีส กับเบคอนรมควัน

180.-



**B06) ROASTED PUMPKIN SCRAMBLE EGG & BACON ON TOASTED**

เบคอนกับไข่ผัดพักทองบนขนมปังขาววอร์โดว์

250.-



**B10) FRENCH TOAST**  
Thick cut French toast served with fresh tropical fruits and 4 strips of smoked bacon

เฟรนช์ทอสต์ ขนมปังชุบไข่ทอด เสริ้ฟรุ้กกับเบคอนและผลไม้สดรวม

250.-



**B04) EGG BENEDICT & SMOKED SALMON**

Poached eggs, hollandaise, grilled asparagus, multigrain bread and green pea puree แซลมอนรมควันกับโยโย่ และหน่อไม้ฝรั่งย่าง

250.-



**B07) FLANK STEAK**

Served with chimichuri sauce, chorizo tomatoes salsa เสด็กเนื้อวากิวส่วนท้องย่าง เสริ้ฟรุ้กกับสลัดมะเขือเทศ

790.-



**B11) PAN ROASTED BARRAMUNDI**

Wild barramundi (sea bass) peppernata and arugula ปลากระพงขาวทอดแห้งกรอบซอสพริกหยวก

390.-

APPETIZER & SOUP



**A01) RUSTIC QUESADILLA**  
Choices of smoked salmon or parma ham

แผ่นแป้งเบ้กซิกันสอดไส้อกรอบ ไส้เลือกมรมควัน หรือแฮมพาร์มา

195.-



**A05) CHICKEN NACHO CHEESE**  
Served with fried tortilla chips and grilled chicken

ซอสชีส เสริ้ฟรุ้กย่างกับแป้งทอริลล่าทอดกรอบ

195.-



**A09) HERB FRIES WITH CHEESY DIP**

French fries fry in herb oil, sea salt and our signature cheesy sauce มันฝรั่งทอด โรยสมุนไพรและเกลือทะเล กับซอสชีส สูตรเฉพาะ

165.-



**A02) CRISPY CALAMARI**  
Deep-fried calamari served with house-made tartar sauce and sriracha mayo

ปลาหมึกทอดกรอบ กับ ซอสทาตาร์และมายองเนสศรีราชา

185.-



**A06) BUTTERNUT SQUASH**  
Roasted butternut squash, cream and garlic crouton

ซุ้พักทองบัตเตอร์นัท

180.-



**A10) CHICKEN WINGS**  
Crispy chicken wings with spicy tangy sauce and blue cheese dip

ปีกไก่ทอดกับซอสพริกไล้สออเมริกันกับบลูชีสดีป

165.-



**A03) CURLY FRIES**  
Seasoned curly fries with tanga garlic aioli and sweet chili garlic

มันฝรั่งเกลียวทอดกรอบ กับซอสกระเทียม และซอสพริกหวาน

165.-



**A07) NEW ENGLAND CLAM CHOWDER**  
White clam, carrot, potato, onion, celery, cream and milk

ซุ้พหอยลาย

180.-



**A04) CHEESE PLATTER**  
Assorted cheeses, roasted nuts, fresh fruits

ชีสรวม กับถั่วคั่วและผลไม้รวม

350.-



**A08) LOBSTER SOUP**  
Lobster soup served with poached tiger prawn

ซุ้พักุ้งมังกร

290.-



**A11) GRILLED VEGETABLE**  
Asparagus, bell pepper, zucchini and seasonal vegetable served on grilled sourdough

ผักรวมย่าง

270.-

SALAD



**S01) COBB SALAD**  
Romaine and mixed green, crispy bacon, grilled chicken, boiled egg, tomatoes, fresh avocado with buttermilk herb dressing

ค็อบสลัด ใส้ไก่ย่าง ไข่ อโวคาโด และเบคอน กับน้ำสลัดบัตเตอร์มิลค์

225.-



**S02) ROCKET PROSCIUTTO**  
Arugula leaves, extra virgin olive oil, balsamic, vinaigrette and prosciutto

สลัดร็อกเก็ตกับแฮมโปรชิวโต กับน้ำสลัดโอลิวาติก

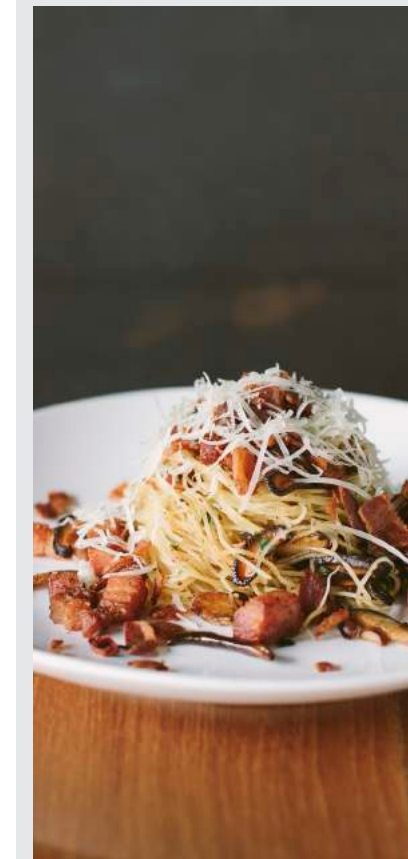
225.-



**S03) CLASSIC CAESAR SALAD**  
Crisp cos, house made Caesar dressing, garlic crouton, Parmesan cheese and crispy bacon

ซีซาร์สลัด

210.-



**P03) ANGEL HAIR OLIVO MUSHROOM & BACON**  
Crispy bacon, grilled mushroom and chili garlic

เส้นแองเจิล แฮร์ ผัดน้ำมันมะกอก เบคอนและเห็ดย่าง

225.-



**P04) SPAGHETTI CARBONARA**  
Crispy pancetta, parmesan cheese, egg yolk

สปาเก็ตตี้คาโบบารากับอิตาเลียนเบคอน เบคอนและไข่ย่าง

225.-



**P02) SPAGHETTI WITH CLAM**  
White clam and broth with garlic chilli and white wine

สปาเก็ตตี้หอยลาย

225.-



**P05) PENNE ROASTED BEEF**  
Slow roasted beef, white cream sauce and white wine

พาสต้าพเน่เนื้ออบ กับซอสครีมสีขาว

225.-

MAIN & STEAK



**M02) CHIPOTLE ROASTED CHICKEN**  
24hrs marinated in harissa (Mediterranean spiced) sautéed organic greens, tzatziki, lemon

ไก่ย่างครึ่งตัวหมักพริกเครื่องเทศ

390.-



**M04) ONE GOOD BURGER**  
Our Perfect burger 180g. Char-grilled topped with melted Swiss cheese, fresh tomato and crispy bacon strips, served on the side with roasted garlic aioli

ชีฟเฟิล เบอร์เกอร์

325.-



**M07) BBQ RIBS**  
House blended dry rubbed ribs, served with house-made BBQ sauce and creamy coleslaw

ซี่โครงหมูอบบาร์บีคิว

390.-



**M01) ANGUS RIBEYE STEAK**  
Mixed sautéed vegetable, horseradish mustard

ริบอายสเต็ก

1390.-



**M03) PORK CHOP**  
Overnight-marinated pork chop, honey and smoked paprika glazed served with mashed country potatoes and mustard sauce

พอร์คชอปย่าง กับซอสมัสตาร์ด

450.-



**M05) GRILLED BLACK COD**  
Served with sautéed wild mushrooms, spicy charred broccolini and soy ginger glaze

ปลาจินดาระ ย่างกับซอสโซ่ยั้ง เสริ้ฟรุ้กกับมะนากะเทียมและเห็ดผัด

420.-



**M06) LAMB AND RICE**  
Grilled lamb short loin, Shuffie turmeric herb rice served with harrisa sauce and dill yogurt

ทีบแกะย่าง ข้าวพุดขมิ้น และซอสพริกขี้หนู

390.-

All food items has no additional MSG in cooking process

All prices are subject to 10% Service Charge and 7% VAT