

BRUNCH ROLL *mini*

* BRUNCH MENU IS SERVED FROM 11:00 AM - 3:30 PM ONLY



▲ TRIO MINI ROLLS

Mini Lobster Roll, Mini Popcorn Shrimp Roll & Mini Oyster Roll
มีโรลลือบสเตอร์, มีโรลกุ้งทอดป๊อปคอร์น และ มีโรลหอยนางรมทอด

750 BHT



▲ MINI COMBO ROLL

CHILLED MAINE LOBSTER AND SNOW CRAB
CILANTRO AIOLI AND FRESH HERBS

CRAB & CLAW มีโรลลือบสเตอร์เนื้อปู และ สโนว์แคร็บคั้นตำรับ ผสมเนยในขนมปังกรอบนอกนุ่มใน โรยด้วยผิวเลมอน เสิร์ฟพร้อมไอศเบคเพรชฟรายส์

520 BHT



▲ MINI POPCORN SHRIMP ROLL
BUTTERMILK BATTERED FRIED SHRIMPS
WITH CILANTRO AIOLI

มีโรลกุ้งทอดป๊อปคอร์น กับ ขนมปังกรอบนอกนุ่มในเสิร์ฟพร้อมไอศเบคเพรชฟรายส์

240 BHT



▲ MINI LOBSTER ROLL

CHILLED MAINE LOBSTER PULLED
THROUGH DRAWN BUTTER TOPPED
WITH LEMON ZEST

มีโรลลือบสเตอร์ คั้นตำรับ จาก Maine, USA โรยด้วยผิวเลมอน ผสมเนยในขนมปัง เสิร์ฟพร้อมไอศเบคเพรชฟรายส์

490 BHT



▲ MINI AVOCADO SHRIMP ROLL
FRESH MASHED AVOCADO AND BUTTER
POACHED SHRIMP

มีโรลกุ้งอาโวคาโด โรยด้วยผิวเลมอน เสิร์ฟพร้อมไอศเบคเพรชฟรายส์

290 BHT



▲ MINI OYSTER ROLL
CORNMEAL BATTERED FRIED
OYSTERS WITH CILANTRO AIOLI

มีโรลหอยนางรม จากอเมริกา ชุบแป้งที่ผสมสูตรพิเศษทอดให้กรอบนุ่ม ห่อด้วยขนมปัง เสิร์ฟพร้อมไอศเบคเพรชฟรายส์

290 BHT



▲ MINI AVOCADO LOBSTER ROLL
FRESH MASHED AVOCADO AND CHILLED
MAINE LOBSTER

มีโรลลือบสเตอร์อาโวคาโด โรยด้วยผิวเลมอน เสิร์ฟพร้อมไอศเบคเพรชฟรายส์

550 BHT



▲ MINI CRAB ROLL

SNOW CRAB WITH A HINT OF CITRUS AND
FRESH HERBS

มีโรลสโนว์แคร็บคั้นตำรับ โรยด้วยผิวเลมอน เสิร์ฟพร้อมไอศเบคเพรชฟรายส์

350 BHT



▲ SHRIMP TACO (2PCS)

BLACKENED SHRIMP, FRIED FLOUR TORTILLA, SMOKED
CHILI AIOLI, MANGO PINEAPPLE SALSA

ทาโก้กุ้ง เสิร์ฟพร้อมมะม่วง, สับปะรด และ ซิลซา

290 BHT



▲ FISH TACO (2PCS)

BLACKENED COD, FRIED FLOUR TORTILLA, SMOKED CHILI AIOLI,
MANGO PINEAPPLE SALSA

ทาโก้ปลาทอด เสิร์ฟพร้อมมะม่วง, สับปะรด และ ซิลซา

320 BHT

CRAB & CLAW LOBSTER ROLLS

are served authentically chilled, on New England buns which are buttered & grilled on the outside and come with house made fries.

CRAB & CLAW รสชาติต้นตำรับ จาก นิวอิงแลนด์ ขนบั้งโฮมเมด ชุ่มเนยหอมกรุ่น กรอบนอกนุ่มใน มาพร้อมมันฝรั่งทอดเฟรนช์ฟราย



▲ C&C LOBSTER ROLL

CHILLED MAINE LOBSTER PULLED THROUGH DRAWN BUTTER TOPPED WITH LEMON ZEST
CRAB & CLAW ลีออนสเตอร์โรล ต้นตำรับจาก Maine, USA. ฝานเนยในขนมปัง กรอบนอกนุ่มในโรยด้วยผิวเลมอน เสิร์ฟพร้อมโฮมเมดเฟรนช์ฟรายส์

950 BHT

ROLL IT UP

THE BEST TRADITIONALLY PREPARED NEW ENGLAND SEAFOOD



▲ COMBO ROLL

CHILLED MAINE LOBSTER AND SNOW CRAB
CILANTRO AIOLI AND FRESH HERBS

CRAB & CLAW ลีออนสเตอร์เนื้อปูสโนว์แคร์บโรล ต้นตำรับ ฝานเนยในขนมปังกรอบนอกนุ่มใน โรยด้วยผิวเลมอนเสิร์ฟพร้อมโฮมเมดเฟรนช์ฟรายส์

950 BHT



▲ AVOCADO SHRIMP ROLL

FRESH MASHED AVOCADO AND BUTTER
POACHED SHRIMP

กุ้งอาโวคาโดโรล โรยด้วยผิวเลมอน เสิร์ฟพร้อมโฮมเมดเฟรนช์ฟรายส์

380 BHT



▲ FRIED OYSTER ROLL

450 BHT
CORNMEAL BATTERED FRIED OYSTERS WITH CILANTRO AIOLI

หอยนางรมจากอเมริกาชุบแป้งที่ผสมสูตรพิเศษจากทางร้านทอด ให้กรอบนุ่ม ห่อด้วยขนมปัง เสิร์ฟพร้อมโฮมเมดเฟรนช์ฟรายส์



▲ LUXURY ROLL

CHILLED MAINE LOBSTER, ORGANIC UNI ROE AND FLYING FISH ROE

เหมาะสำหรับคนชอบของอร่อยและดี เนื้อลีออนสเตอร์ ไข่หอยเม่นอออร์แกนิก และไข่ปลาบินในขนมปังกรอบนอกนุ่มใน

1,500 BHT



▲ AVOCADO LOBSTER ROLL

FRESH MASHED AVOCADO AND CHILLED
MAINE LOBSTER

ลีออนสเตอร์อาโวคาโดโรล โรยด้วยผิวเลมอน เสิร์ฟพร้อมโฮมเมดเฟรนช์ฟรายส์

1,150 BHT



▲ CRAB ROLL

SNOW CRAB WITH A HINT OF CITRUS AND
FRESH HERBS

สโนว์แคร์บโรล ต้นตำรับ โรยด้วยผิวเลมอน เสิร์ฟพร้อมโฮมเมดเฟรนช์ฟรายส์

650 BHT



▲ POPCORN SHRIMP ROLL

BUTTERMILK BATTERED FRIED SHRIMPS
WITH CILANTRO AIOLI

กุ้งทอดปีกคอร์บโรล ขนบั้งกรอบนอกนุ่มใน เสิร์ฟพร้อมโฮมเมดเฟรนช์ฟรายส์

220 BHT



▲ LOBSTER MELT

ลีออนสเตอร์อบในขนมปังโฮมเมด และชีส

850 BHT



▲ CRAB MELT

เนื้อปูสโนว์แคร์บอบในขนมปังโฮมเมด และชีส

550 BHT



▲ SHRIMP TACO (3PCS)

350 BHT
BLACKENED SHRIMP, FRIED FLOUR TORTILLA, SMOKED
CHILI AIOLI, MANGO PINEAPPLE SALSA

ทาโก้กุ้ง เสิร์ฟพร้อมมะม่วง, สับปะรด และ ซิลซา

▲ FISH TACO (3PCS)

450 BHT
BLACKENED COD, FRIED FLOUR TORTILLA, SMOKED CHILI AIOLI,
MANGO PINEAPPLE SALSA

ทาโก้ปลาทอด เสิร์ฟพร้อมมะม่วง, สับปะรด และ ซิลซา

NOODLE IT UP



▲ LOBSTER LINGUINE
CRAB AND CLAW'S HOMEMADE LOBSTER LINGUINE
HOUSE MADE LINGUINE, LOBSTER MEAT, DRIED
CHILIES & CHERRY TOMATOES
เนื้อล็อบสเตอร์ผัดกับเส้นลิงกวินี พริกแห้ง
และมะเขือเทศ **950 BHT**



▲ LOBSTER ARA
HOUSE MADE FETTUCCINE, PANCETTA*, LOBSTER MEAT,
CRAB TOMALLEY, EGG & AGED PARMESAN CHEESE
พาสต้าโฮมเมดเส้นเฟตตูชินีผัดกับเนื้อล็อบสเตอร์,
แพนเซตต้า, ไข่ และพามาซานชีส **950 BHT**



▲ UNI-ARA
HOUSE MADE SQUID INK FETTUCCINE, ORGANIC UNI
BUTTER ORGANIC UNI ROE, PANCETTA* & PARMESAN
พาสต้าซีกหมึกเจอร์โง๋หอยเม่นออแกนิกผัด กับครีมโง๋
หอยเม่น และเมยหอยเม่น ทานกับเส้นเฟตตูชินีหมึกดำ **480 BHT**



▲ SPICY PRAWNS LINGUINE
HOME-MADE LINGUINE AND PRAWNS, DRIED CHILIES
& CHERRY TOMATO
พาสต้ากุ้งผัดกับเส้นลิงกวินีพริกแห้ง **280 BHT**



▲ SEAFOOD LINGUINE
HOME-MADE LINGUINE, MUSSELS, SHRIMP & CALAMARI
IN HERB & WINE SAUCE
พาสต้าซีฟู้ดกับเส้นลิงกวินี (หอยแมลงภู่, กุ้ง, ปลาหมึก) **320 BHT**



▲ CLAM AND CHORIZO FETTUCCINE
HOUSE MADE FETTUCCINE, CLAMS, CHORIZO*,
ROASTED GARLIC, MANCHEGO, TOMATO & ROAST
RED PEPPER SAUCE
พาสต้าเส้นเฟตตูชินี ผัดกับหอยเชอร์รี่
กระเทียม และซอสพริกแดง **290 BHT**



▲ C&C CRAB PASTA
HOME-MADE LINGUINE, OLD BAY STEAMED
CRAB, HERB AND CHILI BISQUE
โฮมเมดลิงกวินี **750 BHT**



▲ SPICY CLAM LINGUINE
HOME-MADE LINGUINE AND MANILA CLAMS,
DRIED CHILIES & CHERRY TOMATO
โฮมเมดลิงกวินีหอยมนิลาผัดกับพริกทอด **290 BHT**



▲ SNOW CRAB LINGUINE
เส้นลิงกวินีผัดกับเนื้อปูเสฉว้แคริบ
กับ ซอส Lobster Bisque **450 BHT**



▲ GRILLED OCTOPUS RISOTTO
GRILLED MARINATED OCTOPUS WITH ROASTED RED
PEPPER RISOTTO
ข้าวริซอตโตกับปลาหมึกย่าง **420 BHT**



▲ GRILLED COD RISOTTO
GRILLED COD WITH AGED PARMESAN & BUTTER RISOTTO
ปลาทอดย่างกับข้าวริซอตโต หอมเนย และชีส **450 BHT**



▲ CRAB AND CLAW MAC & CHEESE
MACARONI BAKED IN THREE CHEESE SAUCE
WITH SNOW CRAB MEAT
เนื้อปูเสฉว้แคริบกับกะโรนีชีส **420 BHT**

* CHORIZO ► SPICY PORK SAUSAGES

* PANCETTA ► SALTED PORK

All prices are subject to a 10% service charge and applicable government tax.

* CHORIZO ► SPICY PORK SAUSAGES

* PANCETTA ► SALTED PORK

All prices are subject to a 10% service charge and applicable government tax.