

**THE BITES**

"LAUGHTER IS BRIGHTEST WHERE FOOD IS BEST"

<b>ROASTED CASHEW NUTS</b> 🌱	THB 90
Lime leaves, chilli เมื่อระมัดระวังทานด้วยช้อนตักสมุนไพร	
<b>CHILLI EDAMAME</b> 🌱	90
Chilli spiced ถั่วกระเทียมรสแซ่บ	
<b>CHICKEN WINGS</b>	160
Thai or Buffalo style ปีกไก่ทอด	
<b>NACHOS</b> 🌱	210
Cheese, refried beans, sour cream, onions, jalapeños, salsa, and guacamole นาโชสเสิร์ฟพร้อมซอสซอซันและเครื่องเคียง	
<b>MINI PORK SPARE RIBS</b> 🍖	190
Signature house marinade ซี่โครงหมูทอด	
<b>DEEP-FRIED CALAMARI</b>	200
House-made sweet and sour sauce ปลาหมึกชุบแป้งทอดเสิร์ฟกับซอสส้มเขียวหวาน	
<b>DEEP-FRIED MARINATED CHICKEN</b>	190
Wrapped in pandan leaves ไก่ทอดใบเตย	
<b>CRYSTAL WHITEBAIT</b>	200
Dusted five spice salt ปลาฉิ่งทอดพริกเกลือ	
<b>CRISPY BEEF OR PORK</b> 🍖	200
House-made spicy sauce เนื้อหรือหมูทอดเสิร์ฟกับน้ำจิ้มแซ่บ	
<b>JUMBO MEATBALLS</b>	220
Fresh tomato sauce ลูกชิ้นเนื้อทอดเสิร์ฟกับซอสมะเขือเทศสด	
<b>CRISPY PIG EARS</b> 🌱	190
Spicy tamarind sauce หูหมูกรอบเสิร์ฟพร้อมซอสพริกมะเขือเทศ	
<b>CHIANG MAI PORK CRACKERS</b> 🍖	200
With condiments ขนมหมูกรอบเสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียง	
<b>THAI PRAWN CRACKERS</b>	90
Thai chilli paste ข้าวเกรียบกุ้งเสิร์ฟกับน้ำจิ้มพริกเผา	
<b>CRISPY FRIED BABY CRAB</b>	200
Sweet and sour sauce ปูขุ่นแป้งทอดเสิร์ฟพร้อมซอสเปรี้ยวหวาน	

**BEER REPUBLIC BELGIAN FRIES 120 THB**

Mayonnaise, Tartare, Andalouse sauce  
มันฝรั่งทอดเสิร์ฟพร้อมซอสมายองเนส ซอสซาร์ทาร์ และซอสแอนดาลูซ

**ADD TO YOUR FRIES - เพิ่มรสชาติด้วย**

Chilli cheese 70 THB 🌱  
ราคาซอสซอซอริกแซ่บ

BBQ pulled pork with garlic mayo 100 THB 🍖  
ราคาซอสหมูย่างกับมายองเนสและกระเทียม

**SALADS**

<b>THE CLASSIC CAESAR</b> 🍗	THB 200
ซีซาร์สลัด	
<b>TOSSED</b> 🌱	180
Mixed leaves, tomato, cucumber, olive, carrot, radish, avocado, feta, balsamic dressing สลัดผักรวมใส่โตไวทาคี เหนียงแข็งเต้า และน้ำสลัดบัลซามิก	
<b>SPICY PAPAYA SALAD - SOM TAM</b>	190
ต้มคำ	
<b>SPICY POMELO SALAD - YAM SOM-O</b>	200
ยำส้มโอ	
<p>Add to your salad 100 THB Chicken, Beef, Crab or Prawns เพิ่มความอร่อยให้กับสลัดของคุณด้วย เนื้อไก่ เนื้อวัว เนื้อปู หรือกุ้ง</p>	
<p>"SOME DAYS YOU EAT SALADS AND GO TO THE GYM, SOME DAYS YOU EAT DESSERTS AND REFUSE TO PUT ON PANTS, IT'S CALLED BALANCE"</p>	

**THE LOCALS**

<b>GAENG KIEW WAAN GAI RUE NUA</b>	THB 210
Green curry with chicken or beef แกงเขียวหวานไก่หรือเนื้อ	
<b>MOO KROB PHAD PRIK KHING</b> 🍖	200
Stir-fried crispy pork with string beans and chilli paste หมูกรอบผัดพริกขิง	
<b>GAI KHUA TAKRAI</b>	200
Stir-fried chicken with crispy lemongrass ไก่คั่วตะไคร้	
<b>PHAD KRAPRAO MOO</b> 🍖	160
Stir-fried minced pork and hot basil ผัดกะเพราหมู	
<b>DEEP-FRIED GAROUPA 2 WAYS</b>	400
With spicy chilli sauce and spicy mango salad ปลาเก๋าสองใจ (We recommend the Full Moon Chatri IPA for this dish! 190)	
<b>THAI STICKY RICE OR STEAMED JASMINE RICE</b>	20
ข้าวเหนียวหรือข้าวสวย	

"IF WE'RE NOT SUPPOSED TO HAVE MIDNIGHT SNACKS,  
THEN WHY IS THERE A LIGHT IN THE FRIDGE?"

**LARGE PLATES**

<b>ROASTED CHICKEN</b>	THB HALF 180	THB WHOLE 350
ไก่อบแบบที่คุ้นเคย		
<b>CHOOSE YOUR STYLE</b>		
• Beer Republic roasted - อบเบียร์ • Lime roasted - อบเลมอน		
<b>SLOW COOKED BBQ RIBS</b>	THB HALF 200	THB WHOLE 390
ซี่โครงหมูย่าง		
<b>PORK</b> 🍖	200	
<b>BEEF</b>	200	
ซี่โครงเนื้อย่าง		
<b>ADD SIDES 90 THB</b>		
เครื่องเคียง		
Wedge potatoes	- มันฝรั่งทอด	
Mashed potatoes	- มันฝรั่งบด	
Mac & 3 cheeses	- มะกะโรนีคัสชีสามรสชาติ	
Creamed spinach	- ผักโขมอบครีมซอส	
Deep-fried onion rings	- หัวหอมทอด	
Corn on the cob	- ข้าวโพค	

**SLOANE'S BARBECUED SAUSAGE PLATTER** 🍖 290

Curry sauce  
ใส่กรอกย่างรวมมีควมเสิร์ฟกับเกอรัวซอส  
(Match perfectly with Sandport Broken Sword Amber ale! 240)

**BEER REPUBLIC CRISPY PORK KNUCKLE** 🍖 350

With all trimming  
ขาหมูทอดกรอบ

**BELGIAN STYLE MUSSELS 450 THB**

หม้อต้มของปูจากประเทศเบลเยียม  
**CHOOSE YOUR STYLE**  
ตามสไตล์ที่คุณชื่นชอบ

- Classic Belgian in white wine - สไลด์คลาสสิกแบบเบลเยียม
- Spicy Tom Yum stock - สไลด์ต้มยำ
- Provençal with tomatoes - สไลด์ฝรั่งเศส

(Fantastic with a La Chouffe Belgian Blond Ale! 290)

"I AM ON A SEAFOOD DIET, I SEE FOOD I EAT IT"

**THE YARD FLAT BREAD 220 THB**

**CHOOSE ONE YOUR STYLE**

- Caramelized onion, bacon, thyme, cream sauce 🍖
- Shaved Ham - เฟตต์คาแรคท์หมูแฮม 🍖
- Roasted seasonal vegetables - เฟตต์คาแรคท์ผักฤดูร้อน 🌱

**THE CLASSICS**

"I WON'T BE IMPRESSED WITH TECHNOLOGY, UNTIL I CAN DOWNLOAD FOOD"	
<b>THE REPUBLIC BURGER</b> 🍖	THB 300
Brioche bun, bacon, Monterey Jack cheese, sweet onion เคอรัวที่พันอีกเบอร์เกอร์กับขนมปังเบียร์อบไส้เนยคอก เนยแข็ง และหัวหอม (Goes great with the Kagua Rouge! 420)	
<b>THE BEER REPUBLIC FONDUE BURGER</b>	390
Brioche bun, Swiss cheese home-made dressing, onion marmalade เคอรัวที่พันอีกฟองดูว์เบอร์เกอร์กับขนมปังเบียร์อบ ไส้เนยแข็งสวิส โลมเนคซอส และขนมหัวหอม	
<b>BEER BATTERED FISH AND CHIPS</b>	290
Duck fat fries, tangy tartare sauce พืชมอบเสิร์ฟพร้อมซอสซาร์ทาร์	
<b>300 g. ANGUS RIB EYE</b>	450
Your choice of sauce, Belgian fries, mixed salad เนื้อวัวอบย่างเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอดและสลัดผักรวม	
<b>PHAD THAI GOONG</b>	290
Fried rice noodles with prawns Thai style ผัดไทยกุ้ง	
<b>KHAO PHAD BEER REPUBLIC</b> 🍖	290
Fried rice with prawns, crab and sweet pork ข้าวผัดเบียร์พร้อมเบจิก	

"PEOPLE WHO LOVE TO EAT ARE ALWAYS THE BEST PEOPLE"

**DESSERTS**

<b>WAFFLES</b>	THB 160
<b>WITH YOUR CHOICE OF TOPPINGS</b>	
- Whipped cream - Chocolate sauce - Strawberry ice cream - Green tea ice cream - Salted caramel - Banana วิฟเฟิลเสิร์ฟพร้อมแป้งทอดชิ้นอบ วิปครีม ซอสช็อกโกแลต โคลทริมรสคอกเบียร์ โคลทริมรสชาเขียว คาราเมลซอสส้ม หรือกล้วยหอม	
<b>SOFT SERVE COCONUT ICE CREAM</b>	150
Thai style condiments overload โคลทริมกะทิทรงเครื่อง	
<b>BANANA FRITTERS</b>	150
Black sesame with ice cream กล้วยหอมทอดคั่วเสิร์ฟกับโคลทริม (Complete this dish with a Lamzing If You Like Pina Coladas beer! 250)	
<b>SALTED CARAMEL ICE CREAM SUNDAE</b>	180
Peanuts, popcorn, chocolate sauce, snickers, whipped cream โคลทริมคาราเมลซอสเคย์ทริงเครื่อง	

🍖 = Contains pork มีส่วนผสมของเนื้อหมู  
🌱 = Vegetarian มังสวิรัติ

**SIGNATURE COCKTAILS**

<b>BEER REPUBLIC MANHATTAN</b>	THB	
Jim Beam Bourbon, Martini Rosso, Vedett IPA Syrup	200	
<b>ESPRESSO STOUTINI</b>	THB	
Crew Republic Roundhouse Kick Stout, Kahlua Coffee Liqueur, Kai Vodka, Vanilla Syrup, Chocolate Bitters	230	
<b>BANGKOK MARTINI</b>	THB	
Absolut Citron, Passion Fruit Puree, Cinnamon Syrup, Lemon Juice	210	
<b>STRAWBERRY AND BASIL FIZZ</b>	THB	
Basil and Lemongrass infused Beekeeper Gin, Lime Juice, Strawberry Puree, Basil Leaves, Soda, Egg White	190	
	GLASS	PITCHER
<b>MANDARIN MOJITO</b>	190	400
Plantation 3 Star Rum, Mandarin Wedges, Mint Leaves, Lime, Orange Juice, Soda Splash		
<b>LAGER COSMO</b>	180	400
Kai Vodka, Strawberry Liqueur, Asahi Lager, Elderflower Syrup, Lime Juice, Cranberry Juice		
<b>MANGO CHILLI MARGARITA</b>	200	400
Cimarron Blanco, Cointreau, Mango Puree, Lime Juice, Chilli		

**CLASSIC COCKTAILS**

<b>OLD FASHIONED</b>	THB	
Jim Beam Bourbon, Angostura Bitters, Soft Brown Sugar	180	
<b>SPRITZ CLASSICO</b>	THB	
Prosecco, Rinomato Aperitivo, Soda	230	
<b>PIÑA COLADA</b>	THB	
Plantation 3 Star Rum, Pineapple Juice, Coconut Cream	200	
<b>WHISKEY SOUR</b>	THB	
Jim Beam Bourbon, Lemon Juice, White Sugar, Egg White	180	
	GLASS	PITCHER
<b>MOJITO</b>	180	400
Lime, Demerara Sugar, Mint Leaves, Plantation 3 Star Rum, Soda Water		
<b>MARGARITA</b>	180	400
Cimarron Blanco, DK Orange Curacao, Fresh Lime Juice		
<b>IRISH MULE</b>	210	400
Jameson Irish Whiskey, Freshly Squeezed Lime, Ginger Ale		

"A BANANA IS 105 CALORIES, A COCKTAIL IS 64 CALORIES, CHOOSE WISELY"

**MOCKTAILS**

<b>VIRGIN MOJITO</b>	THB	
Fresh Mint, Mint Syrup, White Sugar, Lime and Soda Water	110	
<b>VIRGIN APPLE MOJITO</b>	THB	
Fresh Mint, Apple Syrup, Apple Juice, White Sugar, Lime Juice and Soda Water	120	
<b>VIRGIN PIÑA COLADA</b>	THB	
Pineapple Juice, Pineapple Syrup, Coconut Cream	120	
<b>RASPBERRY SMASH</b>	THB	
Fresh Raspberries, Lemon Juice, White Sugar and Fever Tree Elderflower Tonic	110	
<b>TEATOTAL</b>	THB	
Earl Grey Tea, Lemon Juice, Apple Juice, White Sugar, Black Pepper	100	

**GIN & TONIC**

<b>BEEFEATER</b>	THB	
With Fever-Tree Indian Tonic Water Garnish: Lime and Orange Slices Exceptionally distilled with fresh citrus.	200	
<b>TANQUERAY</b>	THB	
With Fever-Tree Mediterranean Tonic Water Garnish: Lime wedge and Lemon Twist An extremely dry gin balanced well with a healthy garnish of citrus.	240	
<b>IRON BALLS</b>	THB	
With Fever-Tree Indian Tonic Water Garnish: Lime, Pineapple and Basil Locally made with ginger and lemongrass	290	
<b>HENDRICK'S</b>	THB	
With Fever-Tree Elderflower Tonic Water Garnish: Cucumber and Strawberry Delightfully infused with cucumber and rose petal.	310	
<b>SIPSMITH</b>	THB	
With Fever-Tree Indian Tonic Water Garnish: Orange Twist and Cinnamon Hailed as being the kickstarters of the UK's modern craft distilling industry, Sipsmith's signature gin is Zesty and with a good background of liquorice and angelica root	360	

"LET THE EVENING BE-GIN"

All the Gins on this menu are expertly paired with Fever-Tree Tonic Water

Making a perfect Gin and Tonic consists of three factors:  
The Gin, The Tonic & The Garnish.

**WINES**

"WINE IS WIN WITH AN E ON THE END"

<b>WHITE WINES</b>	GLASS	BOTTLE
	THB	THB
Concha y Toro 'Sendero' Sauvignon Blanc Central Valley Chile, 2016	195	950
De Bortoli, Chardonnay New South Wales Australia, 2016	225	1,075
Ogier 'Gentilhomme,' Grenache Blanc blend, Côtes du Rhône France, 2016	245	1,200
<b>SPARKLING WINES</b>		
Angelo Negro, Moscato Spumante Piedmont Italy	170	900
Pitars Prosecco Brut DOC Italy, NV	195	950

**SPIRITS**

<b>WHISKEY</b>	GLASS	BOTTLE
	THB	THB
<b>SINGLE MALTS</b>		
Glenmorangie 10 Years	220	2,900
Glenfiddich 12 Years	230	3,100
Glenfarclas 12 Years	310	4,600
<b>BLENDS</b>		
Chivas Regal 12 Years	140	1,700
Johnnie Walker Black Label	190	2,400
<b>BOURBON</b>		
Jim Beam	120	1,350
Jack Daniel Black	130	1,600
<b>GIN</b>		
Beekeeper	120	1,350
Tanqueray	150	1,700
Iron Balls	200	2,500
Hendricks	220	3,000
Sipsmith	270	3,800
<b>RUM</b>		
Bacardi	120	1,350
Havana 3 Years	120	1,350
Plantation 3 Star	150	1,650
Plantation Pineapple	200	2,500
Dictador	220	3,000
<b>VODKA</b>		
Absolut	120	1,350
Kai Vodka	130	1,450
<b>TEQUILA</b>		
Jose Cuervo Especial Silver	120	1,350
Cimarron Blanco (1 Litre Bottle)	130	2,100
<b>COGNAC</b>		
Hennessy V.S.O.P	250	3,500
Pierre Ferrand 1840	260	3,700

"TRUST ME YOU CAN DANCE.....TEQUILA"

**CLASSIC SMOOTHIES**

<b>MIGHTY MANGO</b>	THB
Mango Juice, Mango, Banana, Low-Fat Vanilla Yoghurt, Ice	150
<b>STRAWBERRY LANE</b>	THB
Apple Juice, Strawberries, Low-Fat Vanilla Yoghurt, Ice	150
<b>BERRY BONANZA</b>	THB
Apple Juice, Mixed Berries, Low-Fat Vanilla Yoghurt, Ice	150
<b>BUSY BANANA</b>	THB
Skim Milk, Banana, Honey, Low-Fat Vanilla Yoghurt, Ice	150
<b>GREEN SMOOTHIE</b>	THB
Apple, Baby Spinach, Kiwi Fruit, Mint, Orange, Banana, Ice	150

**SOFT DRINKS**

Coke, Coke Zero, Diet Coke	THB	70
Fanta Orange, Sprite	THB	70
Schweppes Soda, Ginger Ale	THB	60
Fever-Tree Tonic Water	THB	100
Singha Soda 325 ml	THB	50

**MINERAL WATER**

San Pellegrino, Acqua Panna, Perrier 250 ml	THB	80
San Pellegrino, Acqua Panna, Perrier 750 ml	THB	160

**FRESHLY SQUEEZED JUICES**

Watermelon, Mango, Orange, Pineapple	THB	130
Home-made Lemonade	THB	130

**COFFEE & TEA**

Espresso, Macchiato	THB	90
Americano, Double Espresso	THB	110
Cappuccino, Latte	THB	120
Iced Latte, Iced Americano	THB	120
Tea	THB	90