

MENU

APPETIZER

Potato Wedge 🌿 มันฝรั่งทอด	150
Cheesy Brew French French 🌿 ชีสซึบรุ่มพราย	240
Nachos Chips Shake 🌿 นาโชส ชิปลัสเชค	150
Nachos Cheese นาโชส ราดชีส	240
Onion Ring 🌿 หอมทอด	150
Truffle Fries 🌿 Potato Wedge Infused with Truffle Oil มันฝรั่งทอดอบน้ำมันทรัฟเฟิล	190
Calamari Q Spicy Mayo คาลามารี	200
Mushroom Quesadilla เคสดีคญาเห็ด	240
Chicken Quesadilla เคสดีคญาไก่	260
Parma Ham Quesadilla เคสดีคญาพาร์มาแฮม	340
Beef Quesadilla Premium Australia Beef เคสดีคญาเนื้อ 'ออสเตรเลีย'	380
New Zealand Mussel in Hot and Spicy Tomato Sauce หอยแอมलगูนิวซีแลนดซ์ซอสมะเขือเทศรสจัดจ้าน	380
Thai Styled Chicken Wings with Herbs ปีกไก่ทอดสมุนไพร	180
Mixed Sausage ไส้กรอกอย่างรวม	390

SOUP

Oriental Pumpkin Soup 🌿 Infused with Galangal Emulsion ซุปรักทอของอบด้วยน้ำมันหอมระเหยจากข่า	250
Asian Beet Root Soup 🌿 ซุปรักทอไรต์สเอดเซีย	250
River Prawn Bisque Soup ซุปรักทอกุ้งแม่น้ำ	280
Truffle Cream Soup 🌿 ซุปรักทอครีมเห็ดน้ำมันทรัฟเฟิล	280

SALAD

Garden Salad with Balsamic Vinaigrette 🌿 สลัดผักรวมในน้ำสลัดบัลซามิกและน้ำมันมะกอก	180
Slash & Burn Salad with Japanese Sesame Dressing 🌿 สลัดผักย่างในน้ำสลัดงาญี่ปุ่น	250
Tangy Avocado, Prawn Salad สลัดอโวคาโดและกุ้งในน้ำสลัดเลมอนน้ำพริก	380
Crispy Shrimp Salad in Creamy Tom Yum Dressing สลัดกุ้งทอดรสต้มยำ	360
Caesar Salad with 60 Degree Sous-vide Egg สลัดซีซาร์ไข่อ่อนชิ้น	300
Zesty Mixed Prosciutto Salad สลัดพาร์มาแฮมในน้ำสลัดน้ำพริกมะนาว	360
Salmon Salad with Balsamic Vinaigrette สลัดแซลมอนราดน้ำสลัดบัลซามิกและน้ำมันมะกอก	390
Crunchy Soft Shell Crab Salad with Japanese Sesame Dressing สลัดปูนิ่มทอดกรอบราดน้ำสลัดงาญี่ปุ่น	390
Cherry Valley Smoked Duck Salad with Balsamic Vinaigrette สลัดเป็ดรมควันพริ้มเมียมราดน้ำสลัด	390

PASTA

Spaghetti Al Pomodoro 🌿 สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ	200
Mixed Mushroom Aglio e Olio Spaghetti 🌿 สปาเก็ตตี้เห็ดในน้ำมันมะกอก	260
Seafood Marinara Spaghetti สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศซีฟู้ด	280
Aglio e Olio Spaghetti สปาเก็ตตี้พริก กระเทียม เบคอน	280
Meat Sauce Spaghetti สปาเก็ตตี้ซอสเนื้อ	280
Classic Carbonara Spaghetti สปาเก็ตตี้คาโบนาร่าไข่อ่อนชิ้น	320
Isan Spicy Pork Spaghetti สปาเก็ตตี้ลาบหมู	280
Andaman Tom Yum Seafood Spaghetti สปาเก็ตตี้ต้มยำทะเล	320

Isan Cheese Steak Burger (Premium US Beef) เบอร์เกอร์สเต็กอีสาน เนื้อแฉงๆ ซอสน้ำตก	280
Isan Cheese Pork Burger เบอร์เกอร์สเต็กอีสาน หมูคักๆ ซอสน้ำตก	250
Grilled Pork Shoulder with Isan Spicy Dip คอหมูย่างจิ้มแจ่ว	200
Grilled Beef with Isan Spicy Dip (Premium US Beef) เนื้อ ยู่ส ย่างจิ้มแจ่ว	390
Seua Rong Hai (Premium US Beef) เนื้อ 'มะกั๊น สะอีน	390
Smoked Duck Thai Styled Spicy Salad ลาบเป็ดรมควัน	390
Prawn Sashimi Marinated in Lime and Fish Sauce กุ้งแช่น้ำปลา	280
Yum Salmon ยำปลาแซลมอนแซ่บ	320
Tom Yum with Tiger Prawn ต้มยำมันกุ้งน้ำขุ่น	280
Thai Styled Creamy Coconut Chicken Soup with Galangal ต้มยำไก่	240
Green Curry with Beef (Premium Australia Beef) แกงเขียวหวานเนื้อ	290
Stir Fried Chicken with Cashew Nut ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์	240
Crispy Shrimp with Spicy Thai Herbs ยำกุ้งกรอบสมุนไพรไทย	280
Yum Grilled Pork Shoulder Thai Styled Spicy Salad ยำคอหมูย่าง	220
Stir Soft Crunchy Fried Soft Shell Crab in Salt and Chili ปูนิ่มทอดกรอบพริกเกลือ	380
Phraya Lava Scallop แกงคั่วหอยเชลล์ออกไก่อ๊ตโบะพลู่	420
Granny's Pad Thai with Crispy Tiger Prawn พัดไทยกุ้งทอดโบราณ	280
Spicy Fried Rice with Pork ข้าวผัดพริกขี้หนูคอหมูทอด	260
Seafood Fried Rice with Green Curry ข้าวผัดแกงเขียวหวานทะเล	290
Seafood Fried Rice with Tom Yum Sauce ข้าวผัดต้มยำทะเล	290

THAI FOOD

* Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% VAT.
ราคายังไม่รวมค่าธรรมเนียมบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

SPECIAL MENUS

Appetizer

Deep Sea Avocado Hidden Gems Fresh guacamole in light lime and Thai herb salsa with seared salmon, prawn	390
Summer Solstice Seared Scallop หอยเชลล์อย่างซอสมะม่วงชิลซ่า Hokkaido imported scallop with seasonal fruit salsa sauce	390
Q's Board Cold Cut & Cheese โคลด์คัทและชีส	490

Main

Mr.Q's Crusty Crab Burger เบอร์เกอร์ปูนิ่ม มีสเตอร์คีย์	390
Phraya Lava Scallop แกงคั่วหอยเชลล์ซอกโกโด้ราดใบชะพลู Hokkaido imported seared scallop in red curry sauce infused with turmeric and wild pepper leaf	420
Five Spices Infused Duck Confit เป็ดหมักในเครื่องพะโล้ทอดสไลด์ของพิต Eastern ingredients meet Western technique of cooking served with spiced up with ginger	580
Thai Southern Styled Slow-Cooked Crispy Pork Belly หมูสามชั้นทอดกรอบหมักในซอสหมูอ้ออง Pork belly braised 12 Hr in star anise, cinnamon, and ginger sauce served with seasonal fruit	490
Premium Pork Chop Steak สเต็กหมูพรีเมียม Pork chops are a great choice for meal time. a standard typically reserved for a premium steak This results in a tender, juicy and flavourful, every time!	490
Rib Eye Steak in Marsala Sauce สเต็กเนื้อริบอายในซอสไวน์มาซาล่า Natural raised French breed dry aged juicy steak in seasoned red wine sauce	890
Lamb Loin with Mustard de Dijon Sauce with Ratatouille สเต็กแกะพรีเมียมในซอสดีจอนมีสตาร์ด Charred marinated Loin lamb in our homemade Dijon mustard sauce served alongside Nice stewed vegetables	890
Salmon Steak in Shoo Shee Thai Styled Spicy Sauce สเต็กปลาแซลมอนในซอสจู้จู้สไตล์ไทย Norwegian Salmon in Coconut Red Curry Sauce served along with pumpkin puree	580
Sea Bass Steak in Bisque Sauce สเต็กปลากระพงในซอสกัญย่าง Butter roasted sea bass with aromatic river prawn sauce and garden peas served mash potato	580