

STARTERS

-  ARNAVUT CIGERI 220
ตับไก่คอกุสมุโนไฟรสด์ตุรกีเสิร์ฟพร้อมกบ
สลัดมะเขือเทศ
-  CHEESE BÖREK 300
ไบเรคชีสห่อแป้งทอดกรอบสไตล์กรีก
-  HALLOUMI CHEESE SAGANAKI 350
ฮาโลุมิชีสจากกรีก ทอดเสิร์ฟพร้อมกบสลัด
มะเขือเทศแฟนซี
- CALAMARI 220
ปลาหมึกทอดคอกุสมุโนไฟรสด์อิตาลี
- DOLMADAKIA 200
ข้าวพัดสมุโนไฟรห่อใบจุ่นดองจากกรีก
- DIP with PITA 100
(Tzatziki/ Hummus/ Baba Ganoush)
พืดตาเบรตกับกรีกดิบ
- BARBECUE WING 160
ปีกไก่ทอดซอสบาร์บีคิว อเมริกันสไตล์
-  SOUTZOUKAKIA GYROS 250
พืดตาห่อเนื้อบดย่างสไตล์กรีก

SIDES

- LEMON RICE 80
ข้าวอบมะนาว
- TRUFFLE FRIES 160
เฟรนช์ฟรายส์กับเห็ดทรัฟเฟิล
- SAUTE MIX MUSHROOM 160
พืดเห็ดรวม
- SAUTE BRUSSELS SPROUT with BACON 150
กะหล่ำดาวพืดเบคอนเนื้อ
- MASH POTATO 110
มันบด

PASTA

- PASTA CABONARA with BEEF BACON 330
พาสต้าคาโบนาร่าเสิร์ฟพร้อมกบ
FAT LAMB เบคอน
- PASTA AGLIO E OLIO SEAFOODS 340
พาสต้าซีฟู๊ด
- PASTA SHORT RIB GOULASH 320
พาสต้ากับเนื้อตุ๋นสไตล์ฮังการี
- PASTA with POMODORO SAUCE 230
พาสต้าซอสมะเขือเทศ

SALAD

-  FAT LAMB GREEK SALAD 240
กรีกสลัด
- CAESAR SALAD 240
ซีซ่าสลัด
-  ROCKET BURRATA SALAD 420
ร็อกเกตสลัดกับบูรราตาชีสสไตล์ FAT LAMB
- FATTOUSH SALAD 240
สลัดสไตล์เมดิเตอร์เรเนียน

SOUP

- TRUFFLE MUSHROOM CREAM SOUP 220
ซูปเห็ดทรัฟเฟิล
- AVGOLEMONO SOUP 180
ซูปเลมอนใส่ไก่ สไตล์กรีก

FAT LAMB

DINE & FEAST

حلال

MAINS

Chicken Breast with Eggplant Puree Truffle Sauce

อกไก่อบเสิร์ฟพร้อมกับมะเขือม่วงวุ้นซอสทรัฟเฟิล

420



Lacquered Dry-Age Duck Breast

อกเป็ดดรายเอจ เสิร์ฟพร้อมกับซอสตับกิม

550

Braised Short Rib Stew

ซี่โครงเนื้อตุ๋นเสิร์ฟพร้อมกับผักอบ

690



Aus beef tenderloin 200g with foie gras

สเต็กเนื้อออสเตรเลียเสิร์ฟพร้อมกับตับห่านฝรั่งเศส

1200



Aus Wagyu Tomahawk

เนื้อออสเตรเลียวากิวย่างเตาถ่าน

450 per/ 100g

Braised 24 hours Lamb Shank with Vegetable Briam

ขาแกะอบด้วยอุณหภูมิต่ำ เสิร์ฟพร้อมกับผักกรวมสโตล์ยุโรป

890

Grilled Salmon with Lemon Cream Sauce

ปลาแซลมอน ชูวี เสิร์ฟพร้อมกับซอสมะนาว

480

Posson Papillote (Bake Sea Beam in Parchment Paper)

ปลากระพงอบสมุนไพร

420



Seafood Paella

ข้าวพัดสเปน (ปาเอย่า)

S 400 / M 1200 / L 2400

Duck Confit

สะโพกเป็ดตุ๋นในน้ำมันเสิร์ฟพร้อมกับร็อกเก็ตสลัด

480

Steak and Fried

สเต็กเนื้อเสิร์ฟพร้อมกับเฟรนช์ฟรายส์

520



DESSERT

BAKLAVA



พายกรอบใส่ถั่วสโตนัดูรกีเสิร์ฟพร้อมกับ Fat Lamb โยเกิร์ตไอศกรีม

250

GREEK YOGURT MOUSSE with POMEGRANATE SYRUP

โยเกิร์ตมูส

180

KAZANDIBI with TURKISH COFFEE SAUCE

คัสตาร์ดดูรกีเสิร์ฟพร้อมกับซอสช็อคโกแลตผสมกาแฟดูรกี

180

CHOCOLATE CHEESE Cake with CRISPY PHYLLO

ชีสเค้กช็อคโกแลตเคลือบด้วยแป้งพายกรอบ

180

FAT LAMB WAFFLE with YOGHURT ICE CREAM

วาฟเฟิลกับเบอร์รี่เสิร์ฟพร้อมไอศกรีม

180

FAT LAMB

DINE & FEAST

