



FROM THE BUTCHER'S SHOP

CHEESE

GOUDA TRUFFLE	374/100g	COMTE 36 MONTHS AOP	419/100g
PARMIGIANO 15-18 MONTHS ...	189/100g	BRIE ROYAL TRUFFLE	419/100g
BRIE MAUBERT	199/100g	BLEU D'AUVERGNE	199/100g

COLD CUT

SALAMI PARMIGIANO TRUFFLE ...	429/pc	SAUCISSON WITH CEPES	299/100g
ROSETTE	190/100g	SALAMI PICANTE	169/100g
CHORIZO "VELA"	165/100g	SALAME MILANO	165/100g
SPECK	153/100g		

PLATTER

COLD CUT & CHEESE PLATTER	450
Assorted cold cut and cheese with dried fruits and ciabatta bread.	
PREMIUM CC&C PLATTER	800
Selection of premium cold cut and cheese of the day serve with dried fruits and ciabatta bread.	

All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT





FROM THE BUTCHER'S SHOP

USDA CHILLED BEEF

TENDERLOIN 590/100g
PRIME Grade
Certified Angus Beef

RIB EYE 500/100g
PRIME Grade
Certified Angus Beef

STRIPLOIN 480/100g
PRIME Grade
Certified Angus Beef

AUSTRALIAN CHILLED BEEF

TENDERLOIN 600/100g
Wagyu MS 5/6

RIB EYE 470/100g
Wagyu MS 5/6

STRIPLOIN 440/100g
Wagyu MS 5/6

TENDERLOIN 420/100g
Pure Black Angus
270Days Grain Fed 3+

RIB EYE 380/100g
Pure Black Angus
270Days Grain Fed 3+

STRIPLOIN 360/100g
Pure Black Angus
270Days Grain Fed 3+

THAI DRY-AGED BEEF

PRIME RIB 250/100g
60days+ Dry-aged

PORTER HOUSE 260/100g
60days+ Dry-aged

T-BONE 260/100g
60days+ Dry-aged

PRIME RIB 260/100g
60days+ Brandy-aged

PORTER HOUSE 270/100g
60days+ Brandy-aged

T-BONE 270/100g
60days+ Brandy-aged

AUSTRALIAN DRY-AGED BEEF

PRIME RIB 450/100g
Wagyu MS5/6
60days+ Dry-aged

STRIPLOIN BONE-IN 480/100g
Wagyu MS5/6
60days+ Dry-aged

PRIME RIB 450/100g
Pure Black Angus
270Days Grain Fed 3+
60days+ Dry-aged

STRIPLOIN BONE-IN 440/100g
Pure Black Angus
270Days Grain Fed 3+
60days+ Dry-aged

All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT





FROM THE BUTCHER'S SHOP

PORK

PORK TENDERLOIN	300
สันในหมู	
PORK SHOULDER	300
สันคอหมู	
PORK CHOP	300
สันนอกหมูติดกระดูก	
PORK T-BONE	400
ทีโบนหมู	

LAMB

LAMB TENDERLOIN	220 / 100g
สันในแกะ	
LAMB CHOPS	450
สันนอกแกะติดกระดูก	
LAMB T-BONE	450
ทีโบนแกะ	

CHICKEN

CHICKEN BREAST	150
อกไก่	
CHICKEN LEG	150
น่องติดสะโพกไก่	

SAUCE

ASIAN

Jeaw แจ่ว / Shallot Jeaw แจ่วหอมแดง / Seafood
น้ำจิ้มซีฟู้ด / Spicy cream seafood ครีมซีฟู้ดรสจัด /

WESTERN

BBQ บาร์บีคิว / Tex-Mex เท็กซัส - เม็กซิโก /
Tatar ทาตาร์ซอส / Mint มินท์ซอส / Pepper ซอสพริกไทดำ /
Beef stock gravy เกรวีซอสเนื้อ / Pork stock gravy เกรวีซอสหมู

SPECIAL SAUCE


Creamy mushroom ซอสครีมเห็ด
80





FROM THE KITCHEN

SIDES

STICKY RICE	20
ข้าวเหนียว	
GRILLED VEGGIES	80
ผักย่าง	
SPINACH SAUTÉED 	80
ผักโขมผัดแห้ง	
MASHED POTATO	80
มันบด	
BAKED POTATO	80
มันอบ	
FRIES	90
มันทอด	
MAC N' CHEESE	120
มักกะโรนีอบชีส	
SPINACH CHEESE BAKE	120
ผักโขมอบชีส	

SOUP

BUTTERNUT SQUASH SOUP	120
ซूपบัตเตอร์นัทสควอช	

SALAD

CAESAR SALAD	180
With homemade dressing topped with onzen egg, Parmesan, anchovy and crouton	
ซีซาร์สลัด	
น้ำสลัดสูตรเข้มข้นของทางร้าน เสิร์ฟพร้อมไข่อ่อนชิ้น	
ชีสพาร์เมซาน แอนโชวี และขนมปังกรอบ	
TOMATOES & BURRATA SALAD	280
Organic tomatoes served with Fresh Burrata cheese, wild rocket and balsamic reduction	
สลัดมะเขือเทศกับเบอร์รัตตาชีส	
มะเขือเทศออร์แกนิกสดแช่เย็น ทานคู่กับ	
Burrata cheese ไวลด์ร็อคเกตและ Balsamic reduction	
SMOKED DUCK SALAD	320
Smoke duck breast with organic wild rocket, butter head and seasonal fruit with balsamic-honey dressing. Topping with bleu cheese and walnut	
สลัดอกเป็ดรมควัน	
อกเป็ดรมควันกับสลัดผักไวลด์ร็อคเกต บัตเตอร์เฮด	
และผลไม้ตามฤดูกาล น้ำสลัดบัลซามิก-ฮันนี่	
โรยด้วยบลูชีสและวอลนัท	

We use organic vegetables on all salad dishes
เราใช้เฉพาะผักออร์แกนิกในสลัดของเรา





FROM THE KITCHEN

MAIN

GRILLED SALMON FILLET 450

Salmon fillet grill with spinach sautéed, mashed potatoes and spicy seafood cream sauce
สเต็กปลาแซลมอน
ปลาแซลมอนย่างเสิร์ฟคู่กับผักโขมผัด มันบด และครีมชีฟู้ดรสจัด หรือ ทาหาร์ซอส

GRILLED BARRAMUNDI FILLET 450

Barramundi Fille marinated with our special sauce, grilled until it perfectly cooked serve with spinach sautéed and mashed potato ปลาบารามันดีย่าง ปลาบารามันดีหมักซอสสูตรพิเศษอย่างจนสุกได้ที่ เสิร์ฟกับผักโขมผัดแห้งและมันบด

PORK RIBS 300

Smoked pork ribs glazed with your choice of sauces ซีโครงหมูบาร์บีคิว ซีโครงหมูรมควันเคลือบด้วยซอส / BBQ / TexMex

GRILL BEEF TONGUE 450

Australian Black Angus Beef Tongue marinated and cooked until it soft and tender. Finished with flat grill for a crusty texture.
ลิ่ววัวแบล็คแองกัสจากออสเตรเลียหมัก และปรุงจนนุ่มแล้วนำไปย่างบนเตาจนได้ผิวนอกที่กรอบ

MIX SAUSAGE PLATTER 450

Assorted sausages serve with mashed potato, sauerkraut and honey mustard. ไส้กรอกรวม ไส้กรอกรวมเสิร์ฟพร้อมมันบด ซาวคราท์ และมัสดาร์ัดน้ำผึ้ง / Pork Only 300

SAUSAGE Varies

Veal Sausage ไส้กรอกเนื้อลูกวัว 180 / Smoked Sausage ไส้กรอกหมูรมควัน 150 / Fresh Sausage ไส้กรอกหมูสด 150 / Cheese Sausage ไส้กรอกชีส 150

SPAGHETTI WITH CHILI AND GARLIC 120

สปาเก็ตตี้ผัดผริกกระเทียม / with Sausage 180

PENNE CREAM SAUCE & BACON 120

Our kids' favorite menu เพนเน่ซอสครีมเบคอน เมนูโปรดของเด็กๆ

RICE

RICE WITH DEEP FRIED BEEF & GARLIC 280

Serve with spicy Thai style fish sauce
ข้าวเนื้อทอดกระเทียม เสิร์ฟคู่กับน้ำปลาพริกสด
/ Lamb แกะ 400 / Pork หมู 230

RICE WITH SPICY STIR FRIED GOLD COIN BEEF 300

Have you ever tried gold coin beef?
ข้าวเนื้อเอ็นน่องแก้วสะตูดังพริก
เมื่อเอาเนื้อเอ็นน่องแก้วมาหันให้ได้ความบางพอเหมาะ ผัดกับพริกสดจัดจ้าน
ให้ได้ความสุกพอดีเพื่อคงความกรอบซึ่งเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของเอ็นน่องแก้วไว้
เสิร์ฟกับข้าวสวยร้อนๆและน้ำปลาพริก
/ Pork 250

DUSTY RICE WITH GRILLED WAGYU FLANK STEAK 340

Rice mix with our original "Jeaw" serve with grilled Wagyu flank steak and sunny-side up egg
ข้าวคลุกฝุ่นกับเนื้อวากิวแพลงค์สเต็กย่าง
ข้าวคลุกแจ่วสูตรต้นตำหรับหมอกลิ้นข้าวคั่ว
เสิร์ฟพร้อมเนื้อออสเตรเลียวากิว
ส่วนแพลงค์ซึ่งมีกลิ่นและรสสัมผัสเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว
โปะด้วยไข่ดาวเฝิ้มๆ
/ Pork หมู 280 / Chicken ไก่ 220





FROM THE KITCHEN

BURGER

AUS BLACK ANGUS BEEF DECONSTRUCTED BURGER 320

200 grams of Australian Black Angus Beef, ground freshly as you order, add with a pinch of salt and pepper to bring up the meat flavor, serving with crispy brioche bun, caramelized onion, fresh butterhead, mayo and our special burger sauce.

เบอร์เกอร์เนื้อออสเตรเลียแบล็คแองกัส

เนื้อออสเตรเลียแบล็คแองกัสขนาด 200 กรัม บดสดตามลูกคำสั่ง ปิ้งรสด้วยเกลือและพริกไทยให้ได้รสชาติเนื้ออย่างชัดเจน เสิร์ฟแบบแยกส่วนคู่กับขนมปังBriocheอบกรอบ หอมใหญ่ผัด ผักบดเตอร์เฮด มายองเนส และซอสสูตรพิเศษของทางร้าน

/ Pork หมู 300 / Lamb แกะ 400

CHEESE BURGER DELUXE 440

Imagine you order AUS Black Angus Burger and adding crispy bacon and overwhelming melt white cheddar cheese.

ชีสเบอร์เกอร์ดีลักซ์

เมื่อคุณสั่งเบอร์เกอร์เนื้อออสเตรเลียแบล็คแองกัส แล้วเพิ่มด้วยเบคอนกรอบๆ กับเชดด้าชีสเยิ้ม

/ Pork หมู 420 / Lamb แกะ 520

FROM THE BAR

DESSERT

CROCREAM 220

A warm croissant served with ice cream (in your choice of flavor) โครครัวม ครั้วของต์อุ่นๆเสิร์ฟคู่กับไอศกรีม (เลือกรสได้)

STICKY PUDDING DATE WITH ICE CREAM 220

สติ๊กกี้พุดดิ้งเดทกับไอศกรีม

ICE CREAM 90

ไอศกรีม

/ Madagascar Vanilla / Dark Chocolate / Strawberry Milfey / Caramel Sea Salt





FROM THE BAR

DRINKS

- FILTERED WATER On the house
- BOTTLE WATER 20
- CARBONATED WATER 30
/ Soda / Coke / Coke zero / Sprite

COFFEE

- ESPRESSO / DOUBLE 70 110
ESPRESSO
A single / double shot(s) of Coffee
- AMERICANO 80
Espresso adding hot water
- LONG BLACK 80
Hot water adding espresso
- PICCOLO LATTE 100
Espresso adding small amount of steamed milk
and foam
- FLAT WHITE 110
Espresso adding steamed milk with no Foam
- LATTE 110
Espresso adding steamed milk with little Foam
- CAPPUCCINO 120
Espresso adding steamed milk with lot of Foam
- ICE BLACK 90
Americano adding ice
- ICE LATTE 120
Ice + Fresh Milk + Espresso
- ICE CAPPUCCINO 130
Ice + Fresh Milk + Espresso + Milk Foam
- AFFOGATO 160
Espresso pours over a scoop of vanilla ice cream
- AFFOGATO CUSTARD 130
Espresso pours over caramel custard

BEER

- WEIHENSTEPHANER HEFE 250
WEISSBIER
500ml 5.4% alc
- WEIHENSTEPHANER HEFE 250
WEISSBIER DUNKEL
500ml 5.3% alc
- WEIHENSTEPHANER VITUS 280
500ml 7.7% alc
- HACKLBERG JAKOBI HELL 250
500ml 5.5% alc No Pasteurized
- HACKLBERG JAKOBI DUNKEL 250
500ml 5.6% alc No Pasteurized
- HACKLBERG JAKOBI EX CAIPI 290
330ml 2.6% alc
- INEDIT 690
750ml 4.8% alc
- MAISEL'S WEISSE ORIGINAL 250
German Hefeweizen 500ml 5.2% alc
- MAISEL'S WEISSE DUNKEL 250
German Dunkelweizen 500ml 5.2% alc
- CORONADO ORANGE AVENUE WIT 290
California WIT 355ml 5.2% alc
- CORONADO MERMAID'S RED 290
Amber ALE 355ml 5.7% alc
- KONA BIG WAVE 280
Golden ALE 355ml 4.4% alc

All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT

