



HUMBLE BEGINNINGS

- Hot and Spicy Chicken Wings** 260
ปีกไก่ทอดรสเผ็ด
Deep-fried hot & spicy chicken wings
- Crispy Prawn Basket** 270
ชุดกุ้งรวมทอด
Sugar cane prawn | crispy prawn cake | shrimp spring rolls | deep-fried butterfly shrimp
- Gai Ma Naow** 170
ไก่มะนาว
Deep-fried chicken breast with lime sauce
- Chicken Satay** 160
สะเต๊ะไก่
Grilled marinated chicken with curry powder served with a peanut sauce and Thai cucumber salsa
- Pla Salmon** 320
ปลาแซลมอน
Spicy salmon salad with lemongrass and mint
- Grilled Pork Neck** 330
คอหมูย่างจิ้มแจ่ว
Grilled Thai-style marinated pork neck served with a spicy tamarind sauce
- Wagyu on the Grill** 560
เนื้อวากิวย่างวาซาบิผัดองุ่นแจ่ว
Grilled Thai-style marinated wagyu beef flank served with pickled wasabi

SALAD

- Caesar Salad** 330
ซีซาร์สลัด
Cos lettuce served with smoked salmon and Caesar dressing
- Asian Tofu Salad** 320
สลัดเต้าหู้
Mixed vegetable salad topped with tofu, avocado, sun dried tomatoes and Japanese dressing
- Italian Burrata Cheese** 320
อิตาลี Burrata ชีสสลัด
With tomato salsa, Italian basil, roasted pine nuts, olive oil and balsamic reduction
- Cobb Salad** 290
คอปปีสลัด
Grilled chicken, avocado, bacon, blue cheese and poached egg



SOUP

- Prawn Tom Yum** 290
ต้มยำกุ้ง
Aromatic hot and sour soup with prawns, chili, lemongrass, galangal and kaffir lime leaves
- Sea Bass in Coconut soup** 290
ต้มยำปลากระพง
Coconut soup with sea bass, lemongrass and galangal
- Soup of The Day** 180
ซุปรประจำวัน

PIZZA FRESH FROM THE OVEN

- Spanish Chorizo** 350
พิซซ่าไส้กรอกหมู ไซโรโซ
Pizza with Spanish chorizo
- Hawaiian** 320
พิซซ่าฮาวายเซียน
Pizza with ham and pineapple
- Four Cheese** 350
พิซซ่าชีส
Pizza with 4 cheeses: cheddar / mozzarella / parmesan / blue cheese
- Margherita** 310
พิซซ่ามาทริซต้า
Pizza with tomato with mozzarella cheese



SEARED AND GRILLED

- Steak Frite Served with Café de Paris Butter, Fries and Salad Greens** 750
เนื้อย่างกับพราซลี แซลมอนไซโรโซ และสลัดผัก
Grilled wagyu beef flank steak (200 g), Cafe de Paris butter served with fries and salad greens
- Australian Black Angus Grain-Fed 150-Day Striploin** 950
เนื้อสันนอกออสเตรเลียเกรดพรีเมียมจากออสเตรเลีย 150 วันกับมันเทศ มะเขือเทศอบแห้ง และซอสพริกไทย
Australian striploin (200 g) with truffle mash potato, dried tomatoes, red wine, pearl onions and peppercorn jus
- USDA Ribeye Beef** 1,050
เนื้อสันในแลบวัวจากอเมริกาเหนือไม่ปรุงรส เค็ด หอมใหญ่ ซุสแป้งทอดกับซอสโรสแมรี่
US ribeye (240 g) with asparagus, mushroom and onion ring served with a rosemary jus
- Australian Wagyu Tenderloin** 1,150
เนื้อสันในออสเตรเลียย่างกับมันฝรั่งอบเบบี้แครอทกับซอสไวน์แดง
Australian Tenderloin (200 g) On baby potatoes, oven baked baby carrots and a red wine jus
- Australian Lamb Cutlets** 950
โครงแกะจากออสเตรเลียย่างกับเห็ดย่าง มันฝรั่ง พืชตาสีโอบน ซอสถั่วลิสง
Australian organic lamb with grilled mushroom, baby potato, pistachio crumbs and thyme sauce
- Mediterranean Grilled Chicken Breast** 450
อกไก่ย่างกับผักหั่นรวมสลัดลิ้มรสดีเตอร์เรียกับซอสมะเขือเทศ
Grilled chicken with Mediterranean vegetables and a spicy tomato sauce
- Norwegian Salmon** 550
ปลาแซลมอนย่างมีชีส-หวานกับหน่อไม้ฝรั่ง
With shiro miso and grilled asparagus

NAUGHTY BUT NICE

- Fish & Chips** 340
ปลาซุสแป้งทอดและพราซลี
Battered sea bass fillet served with fries
- Fried Calamari** 280
ปลาหมึกชุบแป้งทอดและพราซลี
Beer battered squid with homemade tartar sauce and fries
- Classic Beef Burger** 350
เบอร์เกอร์เนื้อและพราซลี
A soft burger bun with a fresh grilled beef patty (150 g) with caramelised onions, cheese, herb mayo and fries
- Asian Pork Burger** 330
เบอร์เกอร์หมูและพราซลี
Pork tsukune with vegetables, pineapple, mayo relish and fries
- Club Sandwich** 270
คลับแซนด์วิชและพราซลี
Grilled chicken breast with bacon, tomato and lettuce with fries



PASTA

- Fusilli** | เส้นฟูซิลลี | **Spaghetti** | สปาเกตตี
- Penne** | เพนเน่ | **Gluten-Free Pasta** | กุลเตนฟรี พาสต้า
- TRADITIONAL SAUCE** 280
Tomato | ซอสมะเขือเทศ | Carbonara | คาโบนาร่า | Garlic & olive oil | ผักกระเทียมน้ำมันมะกอก | Mushroom and truffle cream sauce | ซอสครีมทรัฟเฟิลและเห็ด | Beef bolognese | ซอสเนื้อ



OUR ASIAN ROOTS CURRIES

- Massaman Lamb** 470
บัสบับเนื้อแกะ
Braised lamb shank in a North African-influenced curry with cumin and steamed jasmine rice
- Braised Beef Green Curry** 330
แกงเขียวหวานเนื้อ
Beef green curry with eggplant and sweet basil with steamed jasmine rice

- Red Curry with Pork** 410
แกงแดงหมูย่าง
Kurobuta tomahawk panang curry and kaffir lime leaves, sweet basil with steamed Jasmine rice
- Spicy Duck Curry** 330
แกงเผ็ดเป็ดย่าง
Red curry with roasted duck, lychee and sweet basil



WOK

- Noodles with Seafood** 450
ราดหน้ากุ้ง-เสลมมิมิตส
Rice noodles with tiger prawn, salmon, mussels, calamari, vegetables and a gravy sauce
- Siam Capellini** 280
สปาเก็ตตีผัดไส้อั่ว
Stir-fried capellini pasta, local peppercorns with Northern pork sausage
- Pad Thai with Prawns** 340
ผัดไทยกุ้ง
Authentic Thai fried noodles with tamarind sauce, river prawns, tofu, peanut and bean sprout
- Siam@Siam Chicken Rice** 260
ข้าวมันไก่
Hainanese chicken rice
- Yang Chow Fried rice** 240
ข้าวผัดหยางโจว
Fried rice with Chinese roasted BBQ pork
- Wok-fried Vegetables** 230
ผัดผักรวม
Wok-mixed seasonal vegetables and shiitake mushroom

SERVED HOW YOU LIKE IT

- SELECT PROTEIN**
- Prawn กุ้ง 420
- Assorted Seafood ปลา 360
- Beef เนื้อวัว 330
- Pork เนื้อหมู 270
- Chicken เนื้อไก่ 250
- Tofu เต้าหู้ 230

WHAT'S YOUR STYLE?

- Pad Ka-prao**
ผัดกะเพรา
Stir fried with basil
- Pad Kra-tiem**
ผัดกระเทียม
Stir fried with garlic
- Fried Rice**
ข้าวผัด
Fried rice with chosen protein

All dishes served with jasmine rice.

- SIDE ORDERS**
- Steamed Jasmine Rice ข้าวสวย 55
- Brown Rice ข้าวกล้อง 55