



สลัด | Salad

- สลัดเต๋ียบุข | Tia's Salad 229
ผักสลัดคอกเทล น้ำสลัดสูตรของเชฟแบงก์ อร่อยและสดชื่น
Mixed salad with walnut , white sesame , soy sauce and sesame oil
- สลัดบุรrataทรัฟเฟิลชีส | Fresh Truffle Burrata Salad 370
ชีสสดบุรrataใส่ทรัฟเฟิลกับสลัดมะเขือเทศคอกเทล น้ำสลัดบัลซามิก สดชื่นและหอม
กลิ่นทรัฟเฟิล
Tomatoes salad with fresh truffle burrata cheese and balsamic dressing

ซूप | Soup

- ซूपทรัฟเฟิล | Truffle Soup 290
ซूपครีมเห็ดทรัฟเฟิล หอมละมุน สูตรพิเศษจากเชฟแบงก์
Cream of mushroom soup with truffle



ย่าง | Grill

- **ลิ้นวัวดรายเอจย่าง | Dry-Aged Beef Tongue** 290
ลิ้นวัวบ่ม(ดรายเอจ)ย่าง หนึบๆ กรูบๆ หอมกลิ่นเนื้อชัดเจนน เสิร์ฟพร้อมแจ่วอีสาน
Grilled dry-aged beef tongue served with Jaew e-sarn
- **ไขกระดูกวัวย่าง | Bone Marrow** 350
ไขกระดูกวัวย่างทานคู่กับเบคอนลาบอีสาน
Roasted beef bone marrow topped with spicy bacon salad
- **คอหมูย่างสูตรอามา | Kor Moo Yang** 199
คอหมูย่างคั้ดพิเศษหมัก 1 คืน ด้วยซอสหมักสูตรของอามา
Charcoal-grilled marinated pork shoulder served with Jaew e-sarn
- **พอร์คชอป | Pork Chop Steak** 329
สเต็กหมูพอร์คชอปเสิร์ฟกับซอสเบคอน
Charcoal-grilled pork chop served with bacon sauce



เรียกน้ำย่อย | Appetizer

- **ยำเนื้อซอสหมัก | Yum Nua** 290
เนื้อหมูจากคีร์วากิวยำกับซอสหมัก มะนาว พริกชี้หูสวน
Cold spicy beef salad, soy sauce and onion slices
- **ยุกเกะเนื้อ | Beef Yukke** 350
ยำเนื้อดิบ เนื้อหมูจากคีร์วากิวหั่นเป็นเส้นคลุกเคล้ากับซอสรสเข้มข้น
Cold raw beef with soy sauce, sesame, chinese pear topped with raw egg yolk
- **วากิวตุ๋นหมั่นโถว | Sichuan Beef Stew** 290
เนื้อวัวหมูจากคีร์วากิวตุ๋นหม่าล่า นุ่มพอดีไม่เปื่อยยุ่ย เสิร์ฟน้ำซุ๊ปขลุกขลิกๆ ทานคู่กับหมั่นโถว
Slow-cooked Munchakiri wagyu beef stew and garlic paste in dried shrimp, shiitake mushrooms and sichuan broth with steamed buns
- **ทรัฟเฟิลชีสตีปขนมปังอบ | Truffle Cheese Dip with Bread** 320
ขนมปังอบกรอบทานคู่กับทรัฟเฟิลชีสหอมละมุน
Baked truffle cheese with baked bread
- **เฟรนช์ฟรายส์ปลาเค็มชีส | French Fries with Anchovies** 185
เฟรนช์ฟรายส์ทอดโรยหน้าด้วยแอนโชวีโขลกละเอียดคลุกเคล้ากับพาร์เมซานชีส
French fries with minced anchovies and parmesan cheese
- **ลิ้นวัวแดดเดียวคั่วพริกฉาบ | Fried Sun-Dried Beef Tongue** 185
ลิ้นวัวแดดเดียว(หนึบๆ)คั่วซอสสูตรลับและพริกฉาบ อร่อยหนึบๆเหมือนเจอร์กี้ สำหรับสายกับแกล้ม
Fried sun-dried sticky beef tongue with northern spicy chilli
- **ลิ้นเทพ | Crispy Beef Tongue** 185
ลิ้นวัว(หนึบๆ)ชุบแป้งทอด
Deep fried sticky beef tongue



ข้าว | Rice

- **ข้าวกะเพราเนื้อมัญจาคีรีวากิวไข่ดาว | Ka Prao Nua** 190
กะเพราเนื้อมัญจาคีรีวากิวสับจากฟาร์มอาสุรพล เสริ์ฟบนข้าวหอมมะลิออแกนิก และไข่ดาว
Rice topped with stir-fried minced Munchakiri wagyu beef with chilli and Thai basil with fried egg
- **ข้าวหน้าเนื้อมัญจาคีรีวากิวไข่ดอง | Kao Na Nua** 320
สเต็กเนื้อมัญจาคีรีวากิวจากฟาร์มอาสุรพล เสริ์ฟบนข้าวหอมมะลิออแกนิก และไข่แดงดอง
Rice topped with grilled Munchakiri wagyu beef, garlic paste and onion slices with soy sauce topped with marinated egg yolk
- **ข้าวกะเพราหมูคุโรบูตะ | Ka Prao Moo** 150
กะเพราหมูคุโรบูตะสับ เสริ์ฟบนข้าวหอมมะลิออแกนิก และไข่ดาว
Rice topped with stir-fried minced pork with chilli and Thai basil with fried egg
- **ข้าวหน้าลิ้นวัวดรายเอจไข่ดอง | Beef Tongue & Rice** 320
ลิ้นวัวบ่ม(ดรายเอจ)ย่าง เสริ์ฟบนข้าวผัดมันเนื้อ และไข่แดงดอง
Grilled dry-aged beef tongue with fried rice topped with marinated egg yolk
- **ข้าวผัดมันเนื้อ | Beef Fried Rice** 190
ข้าวหอมมะลิออแกนิกผัดกับเนื้อและมันเนื้อหั่นเต๋า
Fried rice with beef and soy sauce



WINE LIST

Whites

Bottle

- LE ROCCHES Malatestiane, Trebbiano - Chardonnay, Rubicone, Italy 1580

Reds

Glas
s

Bottle

- By The Glass 250 -
- LAZO, Cabernet Sauvignon, Central Valley, Chile, 2017 - 1040
- ALIWEN Reserva, Cabernet Sauvignon, Chile, 2017 - 1580
- ALIWEN Reserva, Cabernet Sauvignon-Syrah, Chile, 2015 - 1580
- CHATEAU DES TOURTES, Le Duo Rouge, Bordeaux, France, 2016 - 1580
- LAZO, Merlot, Central Valley, Chile, 2016 - 1040
- CHATEAU DES TOURTES, Bordeaux Rose, Merlot - Cabernet Sauvignon, France, 2018 - 2090