

# Recommend Menu



ชีวหาพาเพลิน (ลีนัวอย่างเกลือ) 229.-

ลีนัวอย่างเกลือ เสิร์ฟกับเฮิร์บมัสตาร์ด น้ำจิ้มแจ่ว และหัวไชเท้าดอง

Grilled seasons ox tongue with pickle turnip, herbed mustard and Thai spicy dip



สลัดเกาหลียำสาหร่าย  
ไข่กุ้ง

ผักกรีนสด เสิร์ฟกับยำสาหร่าย  
ไข่กุ้ง และน้ำสลัดสไตล์เกาหลี

Green salad with wakame,  
tobiko roe and Korean salad  
dressing.

179.-



ข้าวผัดพริกเกลือ  
จันทบูร

ข้าวผัดพริกเกลือทะเลรวม เสิร์ฟ  
กับไข่ต้มและพริกเกลือ  
จันทบูร

Savory spicy seafood fired  
rice with half boil egg and  
spicy dip.

189.-



พาสต้าอกเบ็ดรมควัน  
พ็ดหน้าเลียบ

เส้นลึงกฤษณ์พ็ดแห้งหน้าเลียบ  
อกเบ็ดรมควัน

Linguine with smoked duck  
breast, black olive, garlic,  
chili and olive oil.

229.-



เครปซูเช็กเกรซซอสลิ้ม

เครปซูเช็กซอสลิ้ม เสิร์ฟกับลูกพีช  
และไอศกรีมวานิลลา

Grand mariner crepe suzette  
with glaze peaches and  
vanilla ice cream

189.-



คาเปลลินี่ พัดหอยเชลล์  
ซอส XO

เส้นคาเปลลินี่ พัดซอส XO  
เสิร์ฟคู่กับหอยเชลล์ย่าง

Capellini with XO sauce and  
grilled oyster

219.-





## ชีวหาพาเพลิน (ลีนว้วย่างเกลือ) 229.-

ลีนว้วย่างเกลือ เสิร์ฟกับเชอร์รี่มัสตาร์ด น้ำจิ้มแจ่ว และหัวไชเท้าดอง

Grilled seasons ox tongue with pickle turnip, herbed mustard and Thai spicy dip



## สลัดเกาหลีย่ำสาหร่ายไข่กุ้ง

ผักกรีนสลัด เสิร์ฟกับย่ำสาหร่ายไข่กุ้ง และน้ำสลัดสไตล์เกาหลี

Green salad with wakame, tobiko roe and Korean salad dressing

179.-



## หมึกคั่วไข่เค็ม

ปลาหมึกทอดกรอบ คั่วไข่เค็ม พริกและกระเทียม

Crispy banana squid with salted egg garlic and chili

179.-



## แซลมอนสปริงโรล

สลัดสปริงโรลผักสด เสิร์ฟกับแซลมอน, ไข่กุ้ง และน้ำจิ้มซีฟู้ด แซ่บ

Fresh spring roll with salmon, tobiko roe and spicy seafood sauce

189.-



## สลัดมังสวิรัต

ผักสลัดกรีนชิค ผักคอส มะเขือเทศราชินี เห็ดชิเมจิทอดกรอบ ราดด้วยน้ำสลัดบัลซามิก

Vegetarian Salad with green salad, cherry tomato, crispy shimeji mushroom and balsamic reduction dressing

169.-



## แซลมอนก๊อชปาโซ สโตล์ญี่ปุ่น

แซลมอนสด เสิร์ฟกับแตงกวาญี่ปุ่นดอง มิโซะซอส หอมเจียว และน้ำจิ้มซีฟู้ด แซ่บ

Japanese salmon carpaccio with pickle cucumber, miso sauce, crispy shallot and spicy seafood sauce

189.-



## สลัดดอกเบ็ดรมควัน ซอสส้ม

สลัดผักรวม เสิร์ฟกับอกเบ็ดรมควัน ซอสส้ม น้ำมันมะกอก

Young green salad with slide smoke duck breast, wild cherry tomato, slide red onion and orange citrus dressing

199.-



## เม็กซิกันนาโชส เนื้อ หรือ ไก่

เม็กซิกันนาโชส เสิร์ฟกับมะเขือเทศเชอร์รี่ซาลซ่าและบาร์บีคิวมายो

Mexican nachos with cumin choice of beef or chicken, cherry tomato salsa, dukkha sour cream, BBQ mayo and grana padano cheese

189.-



## สลัดแตงโม ปลาโอแห้ง

สลัดแตงโม ปลาโอแห้ง เสิร์ฟกับซอสครีมเปรี้ยว หอมเจียว และบิลซามิก

Watermelon salad with herbed crème fraiche, bonito flakes, crispy shallot and balsamic reduction dressing

159.-



# Main Dish

## Pasta



พาสต้าอกเป็ดรมควัน  
ผัดหน้าเลี่ยน  
เส้นลิงกวยนีผัดแห้งหน้าเลี่ยน อกเป็ดรมควัน

Linguine with smoked duck breast, black olive, garlic, chili and olive oil

229.-



ลาซานญาซีฟู้ด  
ลาซานญาทะเลรวม เสิร์ฟกับมอสซาเรลลาชีส  
และซอสมะเขือเทศสด

Seafood Lasagna with mozzarella cheese and homemade tomato marinara sauce

249.-



พาสต้าเนื้อแก้มวัว  
เส้นสปาเก็ตตี้เนื้อแก้มวัว  
ในซอสมะเขือเทศ สโตลิอิตาเลี่ยน

Spaghetti beef cheek with homemade tomato Bolognese

229.-



สปาเก็ตตี้ผัดไทยกุ้งสด  
เส้นสปาเก็ตตี้ ผัดด้วยซอสผัดไทย  
Homemade และกุ้งสด

Spaghetti Pad Thai with grilled sea prawn, long green bean and sovery tamarind sauce

199.-



คาเปลลินีผัดพริกแห้ง  
ซีฟู้ด  
เส้นคาเปลลินี ผัดซอสซีเมา  
ทะเลรวม

Capellini with Thai style drunken spicy sauce and seafood

229.-



พาสต้ามันงสวิรัต 169.-  
พาสต้าผัดแห้ง น้ำมันมะกอก  
มะเขือเทศราชินี ถัวยาวและเห็ดชิเมจิ

Pasta aglio olio vegetarian, cherry tomatoes, green beans and Shimeji mushroom



คาเปลลินี เบคอนรมควัน 189.-  
เส้นคาเปลลินี ผัดซอสซีเมา เบคอนรมควัน

Capellini with Thai style drunken spicy sauce and smoked bacon



เฟตตูกินีข้าวซอยไก่ 189.-  
เฟตตูกินีเส้นสดแมลง/หรือเส้นเฟตตูกินี  
เสิร์ฟกับข้าวซอยไก่ ผักกาดดอง พริกทอด หอมแดง

Fresh Fettuccine with chicken curry Northern Thai style



สปาเก็ตตี้กุ้งย่าง  
ครีมซอสโยกุง  
เส้นสปาเก็ตตี้ ผัดด้วยครีมซอส  
สูตรพิเศษ เสิร์ฟกับกุ้งย่างและ  
โรยด้วยไข่โยกุง

Spaghetti grilled prawn with Alfredo cream sauce and Japanese tobiko

219.-



คาเปลลินี ผัดหอยเชลล์  
ซอส XO  
เส้นคาเปลลินี ผัดซอส XO เสิร์ฟ  
กับหอยเชลล์ย่าง

Capellini with XO sauce and grilled oyster

219.-



ราวีโอไส้ตับห่าน  
ราวีโอไส้สอดไส้ตับห่าน เฟต้าชีส  
เสิร์ฟกับซอสเบอร์รี่

Foie gras meat ravioli, feta cheese, serve with berry sauce

290.-



# Main Dish

Rice



## ข้าวผัดพริกเกลือจันทบุรี 189.-

ข้าวผัดพริกเกลือทะเลรวม เสริฟกับไข่เปิดมะตุมและพริกเกลือจันทบุรี

Savory spicy seafood fired rice with half boil egg and spicy dip



## อกเปิดเบอร์รี่

อกเปิดมอลาร์ด เสริฟกับเบอร์รี่คอมโพส มินฝรั่งและซอสวาปีลาโวนีแดง

Grilled moalard duck breast with wild berry compote crispy leek, snow mash potato and Madagascar vanilla sauce

259.-



## สเต็กเนื้อเซอร์ลอยน์

สเต็กเนื้อสันนอก เสริฟกับเทอรัลมันฝรั่งหอมใหญ่ชัทนีย์ ผักโขมผัดเนย ไวน์แดงซอส

Sirloin beef steak with potato terrine, onion chutney, Sauté spinach and red wine beef jus

390.-



## คู่แท้ อกเปิด-ตับห่าน

อกเปิดรมควันย่างเสริฟกับตับห่านและซอสส้ม

Grilled smoked duck breast serve with Pan sear foie gras, orange marmalade and citrus duck jus

390.-



## ยำเนื้อโหลล่า

ยำเนื้อตุ๋นสโตลิโหลล่า เสริฟคู่กับหัวทอด งาคั่วและน้ำจิ้มเต้าหู้ยี้

Beef Stew with green oak, crispy peanut sesame and pickle tofu dressing

229.-



## ข้าวหน้าเนื้อออสเตรเลีย กูเขาไฟ

ข้าวหน้าเนื้อออสเตรเลียเบิร์นไฟ เสริฟกับ ไข่ดองซีวีวญี่ปุ่นสโตลิโอะซาทากิ

Australian Gilled Beef Slide top with Japanese rice and soy pickle egg

249.-



## ข้าวหน้าแซลมอนไซเกียว

ข้าวหน้าแซลมอนไซเกียว เสริฟกับไข่ดองซีวีวญี่ปุ่น และต้นหอมญี่ปุ่นทอดกรอบ

Salmon Saikyo aburi on Japanese rice and crispy leek on top soy pickle egg

199.-



## ข้าวผัด XO ทะเล

ข้าวผัดซอส XO ทะเลรวม เสริฟกับน้ำจิ้มซีฟู้ดแซ่บ

XO seafood fired rice with spicy sauce

189.-





# Insect Menu

We take pride in producing food that is beautiful, easy to eat, and above all delicious





## สลัดโรลรถด่วน

169.-

สลัดโรลรถด่วน เสริฟคู่กับซอสสไปซี่ซีฟู้ด มายो

Bamboo caterpillar Roll with fresh vegetable and spicy seafood mayo sauce  
Bamboo caterpillar Roll with fresh vegetable and spicy seafood mayo sauce.



## แซลมอนยำไฉมัดแดง

ยำแซลมอนไฉมัดแดง

Spicy Salmon Salad with ant caviar comfit

199.-



## เม็กซิกันนาโชลี แผลงรวม (สะตั้ง / ดักแด้)

นาโชลีแผลงรวม เสริฟกับมะเขือเทศเชอร์รี่สซ่าและมาร์นิคิควมาย

The day after nachos\* Nachos with cumin, organic mixed insects (white cricket or silkworm), chery tomato salsa, dukkha sour cream, BBQ mayo and grana padano cheese

199.-



## หอยนางรมสด สาม สาม สาม

หอยนางรมเชิฟทสด เสริฟกับซอสไฉมัดแดง 3 แบบ ไทย อิตาลีเสียน ญี่ปุ่น

Ant larvae and Oyster Shooter 3 ways Thai, Italian and Japanese

199.-



## ด้วงคั่วพริกเกลือ

ด้วงสาธุคั่วพริกกระเทียมสามรส

Coconut caterpillar sauté with chili garlic and mixed seasoning  
Coconut caterpillar sauté with chili garlic and mixed seasoning

169.-

# Main Dish

Pasta



ลิงกยูนิ ผัดแห้งซีเมารทด่วน 189.-

เส้นลิงกยูนิ ผัดซอสซีเมา หอนรทด่วนกรอบ

Linguine with Thai style drunken spicy sauce and crispy bamboo caterpillar



เฟตตูชิณี ครีมเห็ดทรัฟเฟิล 199.-  
ด้วงสาหรู

เฟตตูชิณีเส้นสดแมลง ผัดกับครีมซอสเห็ดทรัฟเฟิล และด้วงสาหรู

Fresh Fettuccine truffle cream sauce with coconut caterpillar



# Main Dish

Rice



ปลาทะเลย่างซอสไข่มดแดง 259.-

ปลาทะเลย่างอย่าง ราดซอสครีมไข่มดแดงและข้าวโพดสีซ่า

Grill seabass with ant caviar beurre blanc sauce, blackened corn salsa and spices crispy ant



หอยเชลล์ย่างรถด่วน 259.-

หอยเชลล์ย่าง เสิร์ฟกับรถด่วนปาปริก้า  
แก่นตะวันและซอสพาร์สลีย์สด

Pan sear Atlantic scallop with smoked paprika bamboo caterpillar and parsley puree sauce



ข้าวผัดสายด่วน 199.-

ข้าวผัดคลุกกระเทียมและรถด่วนทอดกรอบ  
เสิร์ฟกับต้นหอมญี่ปุ่นกรอบ

Garlic Fried Rice with crispy bamboo caterpillar and crispy leek







## เครปซูเซ็กเกรซซอสส้ม

189.-

เครปซูเซ็กซอสส้ม เสริฟกับลูกพีชและไอศกรีมวานิลลา

Grand mariner crepe suzette with glaze peaches and vanilla ice cream



### มัลเบอร์รี่ ชีสพาย

ครีมชีส เสริฟกับครีมเนิส และซอสเบอร์รี่

Mulberry Cheese Pie with sauce

189.-



### โทสหมั้นโตว

หมั้นโตวนิ่งเมยสด เสริฟพร้อม ไอศกรีมวานิลลา และซอสแมปิล น้ำผึ้ง

Steamed butter Chinese bun with vanilla ice cream and honey maple syrup

169.-



### เค้กบราวน์ี่ บานาน่า คาราเมล

เค้กบราวน์ี่อบ เสริฟคู่กับไอศกรีม บานาน่าคาราเมล

Baked Brownie Cake serve with Banana Caramel Ice cream

189.-



### Home Made Ice cream

ไอศกรีมวานิลลา / ไอศกรีมบานาน่าคาราเมล / ไอศกรีมรัมเรซิน / ไอศกรีมซูเปอร์ดาร์กช็อกโกแลต / ไอศกรีมมิลค์สตรอเบอร์รี่

French Vanilla Ice cream / Banana Caramel / Rum Raisin / Super Dark Choc / Milk Strawberry

99.-

