

adlib

BREAKFAST

BREAKFAST SET 550

Enjoy your breakfast at any time of the day, **choose 2 dishes** in our breakfast menu. (Prices mentioned are for a la carte or extras)

DRINKS (Choose 1)

- Tea ชา
- Kappa Coffee กาแฟ
- Juice of the Day น้ำผลไม้

PASTRY (Included in set)

Croissant by Maison Jean Philippe
ครัวซอง จากบ้าน เมซงฌองฟิลิปป์
(Extra: 75 THB)



Healthy Bowl 220
Granola, banana, honey with yoghurt or whole milk.

กราโนล่า กล้วยหอม น้ำผึ้ง และโยเกิร์ต หรือ นมสด



Pancakes 220
Sliced bananas, honey, maple syrup and whipped cream.

แพนเค้ก กล้วยหอมคาราเมล เมเปิ้ล น้ำผึ้ง และครีม



Spicy Omelette 220
Green chilli, onions and coriander (v).

ออมเล็ต พริกขี้หนูเขียว หอมใหญ่ และผักชี



Fluffy Omelette 220
Asparagus, mascarpone and Thai basil (v).

ออมเล็ตพอนอไมล์ฝรั่ง มาสคาโปเนชีสและใบโหระพา



Spanish Omelette 220
Potatoes, black olives, onion and tomatoes (v).

ออมเล็ตแบบสเปน มันฝรั่ง มะกอกดำ หอมใหญ่และมะเขือเทศ



Eggs Benedict 350
Poached eggs, English muffin, bacon, spinach with hollandaise sauce.

ไข่เบเนดิกต์ ไข่ดาวน้ำ เบคอน ผักโขม มีฟลินอังกฤษ และซอสฮอลแลนด์ส



Eggs Your Way 220
Sunny side, boiled, scrambled, poached or omelette with 2 sides (see sides).

ไข่แบบฝรั่ง ไข่ดาว ไข่ต้ม ไข่คน ไข่น้ำ หรือไข่เจียว เครื่องเคียงเลือกได้ 2 อย่าง

SIDES

(Choose 1)

- Crispy Bacon เบคอน
 - Pork Sausage ไส้กรอกหมูอิตาลีเส้น
 - Smoked Salmon แซลมอนรมควัน
 - Avocado (Half) อาโวคาโดครึ่งลูก
- (Extra: 80 THB)

(Choose 1)

- Sautéed Spinach ผักโขมผัดกระเทียม
 - Grilled Tomato มะเขือเทศย่าง
 - Sautéed Mushroom เห็ดผัดเนย
 - Baked Beans ถั่วขาวในซอสมะเขือเทศ
 - Mixed Salad สลัดรวม
- (Extra: 60 THB)



Pad Thai 320
Rice noodles, shrimp, egg, sprouts, tofu and chives.

ผัดไทยกุ้งสด



Khao Tom 280
Jasmine rice porridge with seabass or minced pork.

ข้าวต้มปลากระพง หรือหมูสับ



Pad Kaprao Kaidao 260/320
Chilli, garlic and Thai basil with fried egg with pork, chicken, beef, shrimp or seafood.

ผัดในกะเพราสวนจากฟาร์มเห็ดดิน และหมู ไก่ เนื้อ กุ้ง หรือ ทะเล และไข่ดาว



Khao Pad Pak 255
Jasmine fried rice with mixed vegetables. (Fried egg or omelette on top 50 THB)

ข้าวผัดผักรวมมิตร



Acai Bowl 480
Dressed with baked coconut shavings, assorted nuts, flax seed, granola and bee pollen.

อาซาฮีบอว์ล

Not included in breakfast set.

**Avocado & Quinoa Salad 335**

Red organic quinoa, avocado, sun dried tomato, pear, parsley, mixed greens and yuzu honey mustard.

สลัดอโวคาโดและควินัว

**Caesar Salad 245**

Lettuce, crispy bacon, parmesan, croutons and dressing.

สลัดซีซาร์

**Mediterranean Fried Octopus 345**

Amaranth seeds, canton spices, garlic, chilli, parsley and lemon zest.

หนวดปลาหมึกทอดพริกกระเทียมแบบเมดิเตอร์เรเนียน

**Bread Platter & Spicy San Marzano Sauce 350**

Garlic, tomato, chili, olive oil, parsley. (Add mozzarella cheese +150)

ขนมปังอบ ซอสมะเขือเทศพริกกระเทียม

**Romesco & Grilled Vegetables (V) 365**

Artichokes, radish, asparagus, carrot, zucchini and romesco sauce.

ผักจอร์แกนิกย่าง ซอสพริกโรเมสโก

**Corned Beef Sandwich 565**

Rye bread, avocado, artichoke, tomatoes and pickled cucumber.

แซนวิชคอร์นบีฟขนมปังข้าวไรย์

**Wagyu Burger 550**

Wagyu beef, bacon, cheddar cheese and potato wedges.

เบอร์เกอร์เนื้อฮากู

**Prosciutto Di Parma Sandwich 355**

Ciabatta, rucola, tomatoes and mozzarella.

แซนวิชพาร์มาแฮม มอสซาเรลล่าชีสขนมปังเซมปรีตา

**Chicken Panini 215**

Chicken breast, black olive tapenade, bell peppers, gherkins, asiago and grilled vegetables.

พานินีแซนวิชเนื้อไก่ และผักย่าง



French Onion Soup 255
With gruyere cheese toast.

ซุปรสหอมแบบฝรั่งเศส และขนมปังชีสกรุบ



Pumpkin & Ginger Soup 225
Bacon, onion, ginger cream and dressed with pumpkin seed oil.

ซุปรสครีมผักหอม



Mushroom & Truffle Soup 295
Chanterelle, porcini, black trumpet and black truffle cream.

ซุปรสครีมเห็ดทรัฟเฟิล



Sun-Dried Margherita Pizza 325
Tomato, fior di latte and basil.

พิซซ่ามะเขือเทศ และชีสมอสซาเรลล่า



Maple Bacon Pizza 355
Mozzarella, pecorino and egg.

พิซซ่าเบคอนอบน้ำเชื่อมแมปเปิล และไข่ไก่



Truffle Mascarpone Pizza 455
Pecorino al tartufo.
(Add extra truffle +200)

พิซซ่าเห็ดทรัฟเฟิล และชีสมาสคาโปเน



Beef Pastrami Pizza 525
Gruyere, pickled cucumber and sun-dried tomatoes.

พิซซ่าเนื้อพาสตรามิ และชีสกรุบ



Classic Parma Ham Pizza 565
Parmesan, mozzarella and rocket.

พิซซ่าพาร์มาแฮม



Pork Sausage Artichoke Pizza 355
Artichokes, bocconcini and onion.

พิซซ่าไส้กรอกอิตาลีเสียน และดอกอาร์ติโชค



Hokkaido Scallops Capellini 595
Garlic, chilli and pancetta.

พาสต้าคาเปลลินีพร้อมหอยเชลล์ย่าง



Wild Mushroom Tortellini 495
Spinach, black truffle cream, grana padano and truffle shavings.

พาสต้าเก๋ียวจินตาเลียนไม้เห็ด และผักโขม ซอสครีม เห็ดทรัฟเฟิล



Spicy River Prawn Capellini 565
Lobster bisque and spicy san marzano sauce.

พาสต้าคาเปลลินีกุ้งแม่น้ำซอสกุ้งพริกกระเทียม



Black Truffle Cream 425
Fresh pasta, truffle cream and truffle shavings. (Add extra truffle +200)

พาสต้าเฟตตูชินีครีมเห็ดทรัฟเฟิล



Pesto Penne 325
Italian basil, pine nuts and parmesan.

พาสต้าเพนเนซอสเพสโต้



Carbonara 365
Duck egg fresh pasta, cured duck yolk, guanciale and grana padano.

พาสต้าสเปกเก็ตตีคาโบนารา



Wagyu Bolognese 485
Spaghetti, cherry tomatoes and bocconcini.

พาสต้าสปาเก็ตตี้เนื้อวากิว



Australian Rack of Lamb 955
(3 Racks), sautéed kale, cipollini
puree with bordelaise sauce.

สเต็กซี่โครมแกะออสเตรเลียย่าง



Baked Pacific Snowfish 895
Grilled artichoke, cauliflower puree
and cardamom au jus.

สเต็กปลาหิมะจากแปซิฟิก



Grilled Pork Chops 655
Grilled assorted vegetables and
bordelaise sauce.

สเต็กหมู และผักย่าง



Pan Fried Atlantic Salmon 685
Mashed potatoes, baby carrots with
creole meunière sauce.

สเต็กปลาแอตแลนติกเคลมออน



Hokkaido Wagyu Wellington 1,545
(180g), puff pastry, mushroom
duxelle, spinach and wagyu ribeye
with bordelaise sauce.

เวลลิงตันเนื้อฮิบอริบจากฮกไกโด



Aus. Tenderloin Wellington 1,195
(180g), puff pastry, mushroom
duxelle, grilled vegetables, 2 sauces
(bordelaise & romesco).

เวลลิงตันเนื้อสันในจากออสเตรเลีย



Norwegian Salmon Wellington 685
(200g), mushroom duxelle, grilled
vegetables, spinach, 2 sauces (creole
meunière & romesco sauce).

เวลลิงตันปลาแซลมอนจากนอร์เวย์

SIDES

Sautéed Spinach & Garlic 150
ผักโขมผัดกระเทียม

Steak Fries 150
มันฝรั่งทอด

Chef's Salad 150
เซฟส์ซาลัด

Cauliflower or Potato Mash 150
ครีมดอกกะหล่ำตบ หรือมันฝรั่งบด

Grilled Assorted Vegetables 150
ผักออร์แกนิกย่าง

Fresh Garlic Bread 185
ขนมปังจากรสหอมอบ

SAUCES

• **Spicy Ponzu** (Sour & Spicy)
ซอสพริกพวงน้ำ

• **Bordelaise** (Savoury)
ซอสไวน์แดง

• **Béarnaise** (Creamy & Sour)
ซอสครีมไข่ทาแรกอน

• **Mushroom Cream** (Savoury)
ซอสครีมเห็ด

• **Pickled Wasabi** (Sweet & Pungent)
วาซาบีสดตอง

• **Horseradish** (Creamy & Pungent)
ซอสครีมฮอรัลดิช

• **Thai Spicy Tamarind** (Spicy & Sour)
ซอสแจ่มมะขาม

Extra sauce 45 each



Rump Cap AKA. Picanha 1,450
A **350g** cut from the rear top side of the cattle, is juicy and full of flavour and particularly prized in Brazilian steakhouses. Served with choice of sides and sauce.

สเต็กเนื้อพิคานยาจากออสเตรเลีย



Rangers Valley Farm Black Angus Tenderloin 1,295
If you want a solid basic steak, this is it! A lean and succulent **200g** cut, with a melt-in-your-mouth texture and subtle flavour.

สเต็กเนื้อสันในจากเรนเจอร์วัลเลย์ออสเตรเลีย



Hanger Steak 955
Also known as butcher's steak, a lean **200g** cut, prized for its flavour. From the upper belly, with no excess fat, but remains tender and juicy. Served with choice of sides and sauce.

สเต็กเนื้อแขงเกอร์จากออสเตรเลีย

SIDES

Sautéed Spinach & Garlic 150
ผักโขมผัดกระเทียม

Steak Fries 150
มันฝรั่งทอด

Chef's Salad 150
เซฟสลัด

Cauliflower or Potato Mash 150
ครีมดอกกะหล่ำบด หรือมันฝรั่งบด

Grilled Assorted Vegetables 150
ผักออร์แกนิกย่าง

Fresh Garlic Bread 185
ขนมปังกระเทียมอบ

SAUCES

• **Spicy Ponzu (Sour & Spicy)**
ซอสพริกพอนจู

• **Bordelaise (Savoury)**
ซอสไวน์แดง

• **Béarnaise (Creamy & Sour)**
ซอสครีมชีสพาราไดซ

• **Mushroom Cream (Savoury)**
ซอสครีมเห็ด

• **Pickled Wasabi (Sweet & Pungent)**
วาซาบีสดดอง

• **Horseradish (Creamy & Pungent)**
ซอสครีมฮอสรัดดิช

• **Thai Spicy Tamarind (Spicy & Sour)**
ซอสแจ่มมะขาม

Extra sauce 45 each

**Sticky Date Pudding**

A mother's recipe, date pudding in honey, maple and butterscotch sauce. Served with crème fraiche and vanilla ice cream.

ชุดตั้งอินทผลัม

285

**Basque Burnt Cheesecake** 285

A petit cheesecake, carefully baked till rich deep brown on the surface, then chilled for serving.

ชีสเค้กหน้าไหม้แบบสเปน

**Pot of S'mores**

180

Dark Belgian chocolate ganache, shortbread and marshmallows.

ชีสโกแลตชานาซ มาร์ชเมลโล่



ปอเปี๊ยะกุ้งแซ่บว้าย 245
กุ้งแซ่บว้าย และเห็ดอออร์แกนิกห่อแป้งปอเปี๊ยะทอด
น้ำจิ้มแซ่บ และผักตอง

Po Pia Goong

Prawns and mushroom spring rolls with sweet plum sauce.



ไก่กระพงอออร์แกนิกย่าง Half 325
ไก่กระพงอออร์แกนิกจากเขาใหญ่ Whole 495
หมักสมุนไพรไทยกับผักข่า และน้ำจิ้มไก่อบ

Roasted Khao Yai Free Range Chicken

With pickled beetroot, onion, tumeric cashews, cucumber and gravy.



ไก่ทอดหาดใหญ่ 185
สะโพก ไก่อออร์แกนิกจากเขาใหญ่หมักสมุนไพรบักชี่
ใต้ ทอดโรยหอมฉวี และน้ำจิ้มพริกแห้งสมุนไพรมะขาม

Hat Yai Gai Tord

Marinated chicken drumettes with spicy tamarind sauce.



กระดูกหมูอ่อนทอดกระเทียมพริกไทย 185
ซี่โครงหมูอ่อนทอดกระเทียมพริกไทยขาวจาก
ศรีสะเกษ แลบน้ำจิ้มแจ่มชะม

Seekrong Moo Tod Kratiem

Stir fried pork ribs with garlic and black pepper.



คอหมูตุ๋นย่างเตาถ่าน 295
คอหมูตุ๋นจากนครปฐมย่างเตาถ่าน และน้ำจิ้ม
แจ่มชะม

Moo Yang

Charcoal grilled kurobuta pork neck with spicy tamarind sauce.



ปลากุ้งแซ่บว้าย 355
ปลากุ้งแซ่บว้ายสะใจร้อน และน้ำพริกเผา

Pla Goong

Spicy prawn salad with lemongrass.



ขนมปังทอดน้ำกุ้ง 245
ขนมปังทอดน้ำกุ้งแซ่บว้ายสับผสมสมุนไพรมะขาม
น้ำจิ้มแซ่บว้ายตอง

Kanom Nah Goong

Deep fried prawn toast.



ยำส้มโอกุ้งย่าง 265
ยำส้มโอสุตริโนราชน และกุ้งแซ่บว้ายย่าง

Yum Som O

Pomelo salad with grilled prawns.



ต้มยำกุ้งแซ่บวัย 325
ต้มยำกุ้งแซ่บวัยน้ำใส เติลพริกขี้หนูจากหัวหิน และสมุนไพรไทย

Tom Yum Goong

Spicy and sour soup with prawns and mushrooms.



ต้มข่าไก่จอร์เจนิค 225
ต้มข่าใส่ไก่จอร์เจนิคจากฟาร์มเขาใหญ่ เติลพริกขี้หนูจอร์เจนิคจากหัวหิน และสมุนไพรไทย

Tom Kha Gai

Creamy coconut soup with chicken, galangal and mushrooms.



มัสมั่นเนื้อสะโพกออสเตรเลีย 295
มัสมั่นเนื้อสะโพกออสเตรเลีย มีนมฝรั่ง เม็ดมะม่วงหิมพานต์ และหอมเจียว

Massaman Nuea

Beef curry stew with potatoes, onions and cashew nuts.



แกงเขียวหวานทะเล 435
แกงเขียวหวานทะเลกับผักจอร์เจนิค และ ใบโหระพา

Kiew Waan Talay

Assorted seafood green curry with Thai eggplant and basil.



ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊วไก่ 185
ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ผัดซีอิ๊วไก่จอร์เจนิค ยอดคะน้า และไข่ไก่

Pad See Ew

Stir fried flat rice noodles, chicken, egg, young kale and carrots.



ข้าวผัดไข่ดาว 260/320
ข้าวหอมมะลิผัดซีอิ๊ว หมู ไก่ เนื้อ กุ้ง หรือ ปลา

Khao Pad Kaidao

Jasmine fried rice, vegetables with pork, chicken, beef, shrimp or seafood with fried egg.



ผัดไทยกุ้งแม่น้ำย่าง 365
ผัดไทยสูตรโบราณ และกุ้งแม่น้ำย่างกับผักเคียง

River Prawn Pad Thai

Stir fried rice noodles, river prawns, peanuts, chives, egg and tofu.



ผัดกะเพราไข่ดาว 260/320
ผัดใบกะเพราสวนจากฟาร์มหัวหิน และหมู ไก่ เนื้อ กุ้ง หรือ ปลา และไข่ดาว

Pad Kaprao

Choice of pork, chicken, beef, shrimp or seafood, with chilli, garlic and Thai basil with egg.

STEAMED RICE

ข้าวหอมมะลิ 40
Jasmine

ข้าวกล้อง 40
Brown

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ 40
Riceberry