

STARTERS

Soup of the day 350

ซูปรประจำวัน
Ask our server
โปรดสอบถามพนักงาน

Caesar salad 380

crispy Parma ham, deviled egg, parmesan, fresh garlic bread
สลัดซีซาร์ เสิร์ฟพร้อมพาร์มาแฮมกรอบ ไก่ยัดไส้ ชีสพาร์เมซาน และขนมปังกระเทียม

Large mixed green salad 420

focaccia croutons, olives, sun-dried tomatoes, avocado
สลัดผักใบเขียวจานใหญ่ ขนมปังกรอบฟอคคาเซีย น้ำมันมะกอก มะเขือเทศตากแห้ง และอโวคาโด

Fire-grilled asparagus 550

cured ham, poached egg, hollandaise sauce
หน่อไม้ฝรั่งย่างเตาถ่าน เสิร์ฟพร้อมแฮม
ไข่ดาวน้ำ และซอสฮอลแลนด์ซ

Smoked salmon avocado 640

dill emulsion, fennel, rocket, Kanom Dok Jok
ปลาเซมอนรมควัน เสิร์ฟพร้อมอโวคาโด
น้ำมันผักชีลาว เฟลนเนล ใบร็อกเก็ต และขนมดอกจอก

Thai jumbo crab cake 600

spicy aioli, corn salad and
roasted pepper vinaigrette
ทอดมันปูซอสเผ็ด

เสิร์ฟพร้อมสลัดข้าวโพด และ น้ำสลัดพริกหวาน

Tuna tartare avocado 670

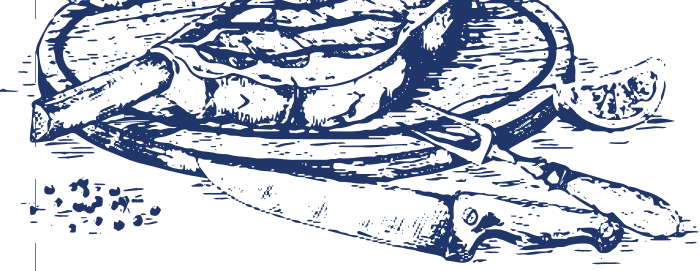
dashi ponzu, wasabi, salmon Ikura
ปลาทูนาการ์ทาร์ เสิร์ฟพร้อมอโวคาโด
ซอสดาชิพอนซี วาซาบิและไข่ปลาเซมอน

Australian beef tartare 680

grilled sourdough bread, foie gras granita, egg yolk cream
เนื้อวัวออสเตรเลียยาร์ทาร์ เสิร์ฟพร้อมขนมปังชาวดอว์จ่าง
กราบีตาตีบห่าน และซอสครีมไข่แดง

Pan-seared foie gras 750

French toast, raspberry, beetroot, rocket salad
ฟัวกราส์ เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์โทสต์ ราสเบอร์รี่ บีทรูท และ สลัดใบร็อกเก็ต



MAINS

Grilled cauliflower steak 520

Harissa, confit tomatoes, hummus
สเต็กดอกกะหล่ำย่างซอสฮาริซา คองฟีมะเขือเทศและฮัมมุส

Roasted pork belly 770

apple, Hokkaido scallop, cauliflower puree
หมูสามชั้นอบซอสแอปเปิล เสิร์ฟพร้อมหอยเชลล์ฮอกไกโด และดอกกะหล่ำบด

Duck confit 680

pan-seared foie gras, sautéed greens, truffle cream, poached grapes
คองฟีเป็ด ฟัวกราส์ เสิร์ฟพร้อมผักคอก ทรัฟเฟิลครีมและองุ่น

Fire-grilled Hokkaido scallops 890

dashi seaweed butter, rocket salad
หอยเชลล์ฮอกไกโดย่างเตาถ่าน เนยสดดาชิสาหร่าย และ สลัดใบร็อกเก็ต

Salmon pappardelle 800

grilled salmon served on pappardelle with truffle and tomato cream
ปลาเซมอนย่าง เสิร์ฟบนพาสต้าปาปาร์เดลล์ ผักชีครีมทรัฟเฟิลและมะเขือเทศ

Roasted cod fish 850

tomato reduction, avocado, saffron potato, green herb emulsion
ปลาเค็มหอมซอสมะเขือเทศ อโวคาโด มันฝรั่งอบหน้าฝูรีน และน้ำมันสมุนไพร

Marinated wagyu flank steak (200g) 950

served with crispy polenta, sweet corn, black olive,
one sauce of your choice
เนื้อเฟรนช์หอกย่าง เสิร์ฟกับโพเลนตากรอบ ข้าวโพดหวาน มะกอกดำ และซอสที่คุณเลือก 1 สรสชาติ

Smoked beef short rib 1,100

mushroom risotto, pumpkin, parmesan
ซี่โครงเนื้อวัวรมควัน ข้าวไรซอตโต้เห็ด ฟักทอง และชีสพาร์เมซาน

Fire-grilled wagyu beef tenderloin 150 g. 1,400/ 200 g. 1,800

onion tart, garlic confit, one sauce of your choice
สันในเนื้อวัวย่างเตาถ่าน มาร์ดหัวหอม คองฟีกระเทียม และซอสที่คุณเลือก 1 สรสชาติ

Fire-grilled rack of lamb 2 chops 1,000/ 3 chops 1,350

harissa paste, olive tapenade, one sauce of your choice
ซี่โครงเนื้อแกะย่างเตาถ่าน ซอสพริกฮาริซา มะกอกดำ และซอสที่คุณเลือก 1 สรสชาติ



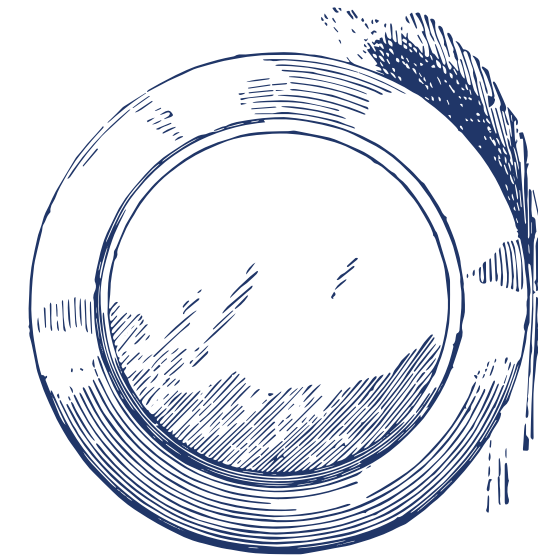
SAUCE

Add on sauce
Add on foie gras
Add on scallop

Green peppercorn
Mushroom
Red wine
Bearnaise
Seafood
Thai Nam Jim Jaew
Chimichurri

ซอสพริกไทยอ่อน
ซอสเห็ด
ซอสไวน์แดง
ซอสเบอร์เนส
ซอสซีฟู้ด
น้ำจิ้มแจ่ว
ซอสชิบูริ

เพิ่มซอส 100
เพิ่มฟัวกราส์ 340
เพิ่มหอยเชลล์ 150



TO SHARE

Wood-fired chateaubriand (2-5 people) 100g. 750

Wagyu tenderloin, garlic confit, baby corn, three sauces of your choice
สันในวัวคุณภาพดีย่างเตาถ่าน คองฟีกระเทียม ข้าวโพดอ่อน และซอสที่คุณเลือก 3 สรสชาติ

Wood-fired tomahawk (2-5 people) 100g. 400

fire-grilled wagyu tomahawk marble score, garlic confit, baby corn
เนื้อวากิวลายหินอ่อนย่างเตาถ่าน คองฟีกระเทียมและ ข้าวโพดอ่อน

Chorizo & lobster spaghetti (2 people) 2,100

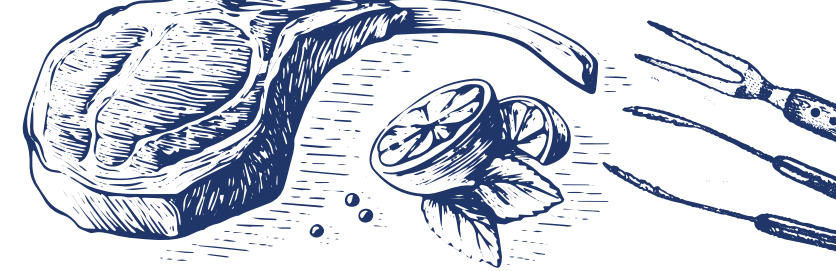
1 whole Canadian lobster, chorizo from Spain, lobster XO, chilli oil
สปาเก็ตตี้ไส้กรอกโชริโซและแคนาดาตีนล็อบสเตอร์ซอสอ็อกซิโอ 1 ตัว และน้ำมันพริก

King crab thermidor 3,300

(2-3 people/25 minutes preparation)
Alaska king crab thermidor style with spinach and parmesan
เทอร์มิดอร์ปูยักษ์อลาสก้า ผักโขมและชีสพาร์เมซาน

Cured Meats 1,200 + Cheese 1,900

shaved jamon, salami and chorizo from the Iberian coast
served with pickles, mustard, marcona almonds and
grilled bread, or add a selection of the finest seasonal cheeses (5)
แฮมสามออน ซาลามี่ และไส้กรอกโชริโซจากอิบเอร์เรียน เสิร์ฟพร้อมผักคอก
มีสคาร์ด อัลมอนต์มาร์โคน่า และขนมปังย่างหรือเพิ่มเบลูชีสซีซั่นลิสต์ 5 ชนิด



ON THE SIDE

Mashed potato 230

truffle puree, chopped parsley
มันฝรั่งบดซอสทรัฟเฟิล

Parmesan pesto fries 300

truffle mayonnaise, rocket pesto, crispy onion
มันฝรั่งทอดราดซอสทรัฟเฟิลชีสพาร์เมซาน
เสิร์ฟพร้อมมายองเนสทรัฟเฟิล พестоใบร็อกเก็ต และหอมเจียว

Creamed corn 190

cheesy bechamel, grilled corn, cayenne pepper
ครีมข้าวโพดอบชีสเบซามิล ข้าวโพดย่าง และพริก cayenne

Garden salad 190

balsamic vinaigrette, sun-dried tomatoes
สลัดการ์เด็น น้ำสลัดบีลซามิก และ มะเขือเทศตากแห้ง

Creamy spinach 190

nutmeg, garlic butter, crispy garlic
ครีมผักโขมอบเนยกระเทียม จันทริเทศ และกระเทียมเจียว

SURPRISE MENU

Tell chef what you can't eat. The rest is up to chef.

Premium Surprise Menu 5 course 5,000 per person

3 courses 1,200 + wine pairing 700 per person
OR

5 courses 2,000 + wine pairing 1,200 person
(must be ordered by the entire table)

เพียงแจ้งเชฟว่าคุณไม่ทาน หรือเพื่ออาหารอะไร เชฟจะครีเอทเมนูให้คุณเอง

พรีเมียม 5 คอร์ส 5,000 บาท

3 คอร์ส 1,200 บาท + ไวน์ แพร์ริง 700 บาท ต่อท่าน

5 คอร์ส 2,000 บาท + ไวน์ แพร์ริง 1,200 บาท ต่อท่าน

(ต้องสั่งเซอร์วิสเมนูเหมือนกันทั้งโต๊ะ)

DESSERTS

Kaiserschmarrn 580

(2 people / 15 minutes preparation)
traditional Austrian fluffy pancake style dessert.
The favourite of the former Austrian emperor.
แพนเค้กไอซ์ชอร์มาร์น (ขนมที่จักรพรรดิออสเตรียโปรดปราน)

Cheese variations 680

grilled sour dough, honey, grapes
ชีสหลากหลายชนิด ขนมปังชาวดอว์จ่าง น้ำผึ้ง และองุ่น

Fluffy warm cheesecake 280

Caramel ice cream, granola
ชีสเค้กเนื้อนุ่ม ไอศกรีมคาราเมลและกราโนล่า

Raspberry macaron 280

vanilla curd, fresh raspberry
มาการองราสเบอร์รี่ วานิลลาคัสตาร์ด และ ราสเบอร์รี่สด

Baked chocolate lava souffle 280

(25 minutes preparation)
homemade vanilla ice cream, salted caramel
ซูฟลีช็อกโกแลตลาวา

Peanut parfait 320

rum Chantilly, peanut butter parfait,
caramelized banana
พาร์เฟต์พีแคน ครีมชานตีลิ้ฟสมรัม เนยถั่วและกล้วยหอม

All prices are in Thai baht, subject to 10% service charge and 7% VAT