



SEVEN SPOONS – Seasonal menu

Seven Spoons lovingly makes a range of international and Mediterranean influenced dishes, the ingredients of which are locally produced and organic wherever possible. We support local Thai farmers and production systems that are good for our environment.

BAR FOOD AND APPETIZERS

<i>(V) Lentil fritters with olive cream cheese</i> ทอดมันถั่วเลนทิลและผักโขมเสิร์ฟพร้อมครีมชีสมะกอกดำ	190
<i>(V) Spinach & pesto, cheddar cheese quesadilla with sundried tomato</i> เกฮาดิลญาใส่ผักโขมผัดซอสเพสโต เชดดาร์ชีสและมะเขือเทศตากแห้ง	240
<i>Vienna sausages with red cabbage sauerkraut</i> ไส้กรอกเวียนนาเสิร์ฟคู่กับกะหล่ำปลีม่วงดอง	160
<i>Mango salsa shrimp soft taco</i> ทาโก้ชีส ซอสซัลซ่ามะม่วงและกุ้งย่าง	240
<i>Grilled chicken, cheddar cheese and smoked chipotle pepper quesadilla</i> เกฮาดิลญาใส่เชดดาร์ชีสและไก่อบเสิร์ฟพร้อมซอสซัลซ่ามะเขือเทศ	240
<i>Seared asparagus wrapped in smoked salmon with dill cream cheese</i> แอสparagusนรมควันพันห่อไม่ฝรั่งและครีมชีสผสมผักชีลาว	240
<i>Sustainably caught green back sardines with red cabbage coleslaw</i> ปลาหลังเขียวทอดเสิร์ฟพร้อมสลัดโคลสลอว์กะหล่ำปลีม่วง	260
<i>Crispy pig ears with harissa mayo</i> หมูพะไลหั่นเส้นชุบแป้งทอด	240

SALADS

<i>(V) Summer days watermelon and tomato feta salad</i> สลัดแตงโมสดน้ำพร้อมมะเขือเทศและชีสเฟต้า	220
<i>(V) Middle Eastern delight beetroot falafel salad</i> สลัดผักบีตและแตงกวาเสิร์ฟพร้อมฟาลาเฟลบีทรูทและซัทชิชีกซอส	260
<i>Grilled chicken, green apple, goat's cheese and caramelized walnut salad</i> สลัดไก่อบ ผักบีตและแตงกวาเขียวโรยหน้าด้วยชีสนมแพะและถั่ววอลนัทเคลือบน้ำตาล	320
<i>(V) Quinoa salad with mango, avocado, dried mushroom & feta cheese</i> สลัดควินัวใส่มะม่วง อโวคาโด เฟต้าชีส และซาเห็ดปรงรส	260
<i>Crispy Parma ham, sweet peas and rocket salad with butter mint</i> สลัดพาร์มาแฮม ผักบีตและถั่วลันเตาปรงรสด้วยเนยกระเทียมและใบมินท์	280

PASTA

<i>(V)Spinach tortellini with burnt miso butter sauce and walnuts</i> ทอร์เทลลินีใส่ผักทองและผักโขม	280
<i>(V)Gnocchi with gorgonzola sauce with chickpea and spinach balls</i> ยอคกั่มันฝรั่งและซอสบลูชีสเสิร์ฟพร้อมทอดมันถั่วเลนทิลและผักโขม	280
<i>Arancini di riso (risotto ball) with seafood and marinara sauce</i> ข้าวริซอตโต้ปั้นก้อนทอดเสิร์ฟพร้อมกุ้ง ปลาหมึก และซอสมะเขือเทศ	340
<i>Chorizo, black olive and fresh rocket linguine pasta</i> พาสต้าลิงกวินีผัดกับซอริโซ่ซาลามีและมะกอกดำ	320
<i>Ox tongue with gruyere mushroom sauce and casareccia pasta</i> พาสต้าคาซาเรชซ่าผัดซอสสตูว์ลิ้นวัวและเห็ด	320
<i>Pulled duck and Thai sweet pepper ragout on rigatoni</i> พาสต้าผัดซอสเป็ดย่างและพริกหวาน	340
<i>Crab raviolone with pink salmon cream sauce</i> ราวีโอลีใส่ปูราดซอสครีมแซลมอนรมควัน	320

MAINS

<i>(V)Creamy yogurt lentils and spinach on whole wheat blini (Russian pancake)</i> แพนเค้กกราดด้วยถั่วเลนทิลผัดผักโขมและครีมซอสโยเกิร์ต	320
<i>(V)Grilled paneer, spiced chickpeas and potatoes in butter ginger sauce</i> ชีสพาดเนี้ยย่าง ถั่วลูกไก่และมันฝรั่งในซอสเนยขิง	320
<i>Smoked duck with sautéed pumpkin and star anise sauce</i> อกเป็ดรมควันเสิร์ฟพร้อมผักทองหั่นลูกเต๋าคั่ว	420
<i>Pan-seared white snapper with sweet basil pesto and baby carrot</i> สเต็กปลากะพงขาว ซอสเพสโต้และเบบี้แครอท	440
<i>Smoked ham roll with green apple salad with mustard seed cream sauce</i> แฮมสเต็กรมควันเสิร์ฟพร้อมสลัดแอปเปิ้ลเขียวและซอสครีมผสมเมล็ดมัสตาร์ด	480
<i>Slow cooked beef shank stew in Chianti wine</i> สตูว์เนื้อน่องลายตุ๋นในไวน์แดง	560
<i>Grilled beef ribeye with sautéed veggies and red wine gravy</i> สเต็กเนื้อริบอายเสิร์ฟพร้อมผักผัดน้ำมันมะกอกและเกรวี่ไวน์แดง	920

SWEET THINGS

*The dessert menu is changed frequently.
Please feel free to ask your waiters for our current one*