

BISTRO

GRILL & BAR

TAPAS

	THB		THB
• Tomato & Onion Tart (V) Caramelized onion, ripe tomatoes and melted goat cheese with rocket การ์ต หอมใหญ่ มะเขือเทศและชีสเนยแพะ	180	• Serrano Toast Slices Serrano ham with parmigiano cream ขนมปังจอบกับครีมหัสและเชอร์ราโนแอมจากสเปน	220
• House BBQ Chicken Boxing Oven roasted chicken wings with our signature smoky BBQ sauce ปีกไก่อบซอสบาร์บีคิว	180	• Crab Cakes Panko-crusted, packed with fresh crab meat, served with a zesty lemon aioli เค้กปูกับเสิร์ฟกับซอสมายองเนสกระเทียม	240
• Calamari Fritti Crispy fried squid rings with lemon and Sriracha mayo ปลาหมึกทอดกรอบ	200	• Spicy Shrimp Tostada Avocado tomato-mango salsa with refried beans, coriander on crispy tortilla กุ้งย่างกับซอสซำมะเขือเทศและมะม่วงเสิร์ฟบนแป้งทอดกรอบ	240

STARTER

	THB		THB
• Wild Mushroom Cappuccino (V) Creamy truffle and wild mushroom soup scented with truffle oil served with crispy garlic bread ซูปครีมเห็ดทรัฟเฟิล	220	• Chilled Melon Caesar with Serrano Ham Fresh melon, marinated cucumber, romaine lettuce, Serrano ham, parmesan cheese and Caesar dressing เชอร์ราโน แอม กับเมล่อน	280
• Greek Salad (V) Kalamata olives, Feta cheese, tomatoes, cucumber, red onion and Tuscan olive oil สลัดผักรวมสไตล์กรีก	240	• Bistro Salad A delightful mix of greens, quinoa, wakame, edamame, home smoked prawns in a yuzu sesame dressing สลัดกุ้งกับน้ำสลัดจากสับยูลู	280
• Burrata Peach Caprese (V) Pugliese Burrata cheese, heirloom cherry mix, rocket salad, balsamic dressing, and basil oil สลัดบุรราตาชีสกับมะเขือเทศ และพีช	360	• Prawn Saltimbocca King prawn saltimbocca with oven roasted tomato, rocket, raisins and pine nuts กุ้งซัดต้มบอคคากับสลัดมะเขือเทศและลูกเกด	320
• Pumpkin and Coconut Lette Homemade pumpkin and coconut milk latte soup with pan seared scallop and pumpkin seeds ซูปฟักทอง กับหอยเชลล์ย่าง	300	• The Tataki Nicoise Yellowfin Tuna, crunchy vegetables, quail eggs, olives and mustard dressing สลัดนิชัวส์ปลาทูน่า	340

SEAFOOD

	THB		THB
• Crab Vongole Spaghetti with sweet clam sauce, crab claw meat, cherry tomatoes and parsley สปาเก็ตตี้กับหอยดัลลและเนื้อปู	280	• Tiger Prawn Risotto Asparagus risotto with braised Tiger prawn bisque, lumpfish caviar and lemon zest ข้าวริซอตโต้หั่นนึ่งกับกุ้งลายเสือ	340
• Cod & Chip Battered cod fillets, malt vinegar, French fries, lemon, and classic Tartar sauce ปลาทอด ซุปแป้งทอดกรอบ	300	• Sea Bass En Papillote Sea bass baked en papillote with white wine, fresh herbs, vegetables, lemon, garlic fried rice ปลากระพงปรุงด้วยไวน์ขาวและสมุนไพรอบในห่อกระดาษ	400
• Fettuccine Frutti Di Mare Pasta served in a tomato sauce with sautéed calamari, fresh mussels, clams, and juicy shrimp พาสต้าเฟตตูชีนีซีฟู้ด	320	• Pan Seared Salmon Crispy skin salmon with potato gnocchi, asparagus, tomatoes and lemon infused vanilla sauce ปลาแซลมอนย่างกับเกี๊ยวมันฝรั่งและซอสมะนาวกลิ่นวานิลลา	440

All Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable taxes.

MAIN

• Free Range Chicken Breast Grilled chicken breast, sauté kale, spring vegetables with creamy tarragon mushroom sauce อกไก่ย่างราดซอสครีมเห็ดการากอน	THB 320	• Lamb Rump Moroccan couscous, Australian lamb rump, mixed grilled peppers and sweet basil เนื้อสะโพกแกะย่างกับข้าวผัดคูสคูสและผักรวมย่าง	THB 790
• Cajun Spare Ribs Smoked barbecue pork ribs with a Cajun spice and sweet honey glaze served with crispy pineapple fritters and grilled corn ซี่โครงหมูอบซอสบาร์บีคิวโรยด้วยผงเครื่องเทศเคจูน	380	• Black Truffle Filet Mignon Beef fillet with potato pave, leeks and horseradish emulsion with black truffle gravy sauce สเต็กเนื้อสันในกับซอสเห็ดทรัฟเฟิล	890
• Duck Confit Crispy skin duck leg confit, green bean, lemon mashed potatoes with honey shallot glaze ขาเป็ดกวนไฟกับมันบดและซอสหอมแดงตุ๋นในน้ำผึ้ง	420	SIDE DISHES THB • Truffle mashed potatoes มันบดผสมครีมเห็ดทรัฟเฟิล 140 • French fries มันฝรั่งทอดกรอบ 100 • Potato wedges มันฝรั่งทอดเปลือกทอดกรอบ 100 • Grilled spring vegetables ผักรวมย่าง 100 • Garden salad สลัดผักรวม 100 • Sautéed garlic mushroom เห็ดผัดสมุนไพร 100 • Egg fried rice ข้าวผัดผัด 100	
• Beef Bourguignon Classic French stew with beef and vegetables braised in red wine served with creamy mashed potatoes สเตวี่เนื้อตุ๋นไวน์แดงแบบฝรั่งเศส	480		
• German Pork Knuckle (Price for 2 Persons) Crispy German pork knuckle served with red cabbage sauerkraut, fresh garden salad, French fries and beer gravy sauce ขาหมูเยอรมันทอดกรอบ	750		

DESSERTS

• Fresh Fruit Delight Seasonal fresh sliced fruit platter ผลไม้รวม	THB 140	• Young Coconut Crème Brûlée Creamy coconut-infused baked custard with pineapple flambés and almond whipped cream คัสตาร์ดมะพร้าวอ่อนกับสับปะรดย่างแช่เหล้ารัม	THB 180
• Brownie Explosion Brownie cubes served with chocolate ice cream, drizzled with hot fudge, and topped with whipped cream, cashew nuts, and fresh strawberry ช็อกโกแลต บราวน์ี่ กับไอศกรีมช็อกโกแลต	170	• Tiramisu Cake A layered Italian espresso-infused mascarpone, sprinkle with cocoa on top and grated dark chocolate เค้กทiramisuโรยด้วยผงโกโก้และช็อกโกแลตเข้มข้น	180
• Zesty Lime Tart Buttery pastry crust filled with a tangy lime curd, topped with whipped cream ทาร์ต มะนาวรสหวานอมเปรี้ยว	180		

• HOUSE COCKTAILS •

BISTRO

THB 280

- Karon Punch
Rum, watermelon juice, mango juice,
cinnamon syrup, lime juice
กะสม ฟินช์
- New world Long Island Iced Tea
Gin, rum, vodka, tequila, triple sec, lime juice,
Coca-Cola foam
นิวเวิล ลองไอแลนด์ ไอซ์ที

- Thai Sangria
Infused red wine, Thai brandy, diced fruits, Sprite
ไทยแซงกรี

BUBLING

THB 320

- Aperol Spritz
Sparkling wine, Aperol, soda water
อะเพอรอล สปริง

- Kir Royal
Sparkling wine, Cream de Cassis
เคีย รอยัล

- Mimosas
Sparkling wine, orange juice
มิโมซ่า

Classic Cocktails

THB 280

- Bloody Mary บลัดดี้แมรี
- Cosmopolitan คอสโม่โพลิตัน
 - Negroni เนโกรนี
 - Manhattan แมนฮัตตัน
- Long Island Iced Tea ลองไอซ์แลนด์ ไอซ์ที
 - Mai Tai ไมไต
 - Pina Colada พินาโคลาดา
 - Mojito โมฮิโต
- Singapore Sling สิงคโปร์สลิง
 - Margarita มาร์กาไรตา
 - Pisco Sour พิסקอสอร์
 - Daiquiri ไดคิรี
 - Caipirinha ไคปิริณญา
 - Rusty Nail รัสต์เนล

Port / Sherry

- Taylor's Ruby เทเลอร์รูบี้ THB 210
- Harvey's Bristol cream ฮาร์วีย์บิสทอลครีม THB 210

Aperitif

- Martini มาร์ตินี THB 190
- Pernod เปรโน THB 220
- Absinthe แอปซินท์ THB 220
- Fernet Branca เฟอเนตบรันคา THB 220

Gin

- Beefeater บีเฟียเตอร์ THB 220
- Bombay Sapphire บอมเบ แซฟไฟร์ THB 240

Rum

- Bacardi Light Rum บาคาร์ดีไลท์ THB 220
- Havana Club 7yrs ฮาวานา 7ปี THB 240
- Captain Morgan Dark กัปตันมอแกน THB 240

Tequila

- Olmega โอเมกา THB 200
- El Jimador Reposado เอลฆิมาดอ เรโปซาโด THB 280

Vodka

- Absolut แอปโซลูท THB 200
- Belvedere เบลเวเดียร์ THB 320

Liqueurs

- Benedictine D.O.M. เบนดิกตินดอม THB 280
- Drambuie ดรัมบูย THB 280
- Grand Marnier กรอง มานิเอ่ THB 280
- Kahlua คาลวู THB 280

Eaux de vie

- Calvados คาลวาโดส THB 220

Scotch whisky

- Ballantine's 12 years บาลเลไน์ THB 220
- JW Black Label จอห์นนี่ วอคเกอร์ แบล็คเลเบล THB 240
- Chivas Regal ชิวาส รีกาล THB 240

Bourbon whiskey

	THB
• Jim Beam จิมบีม	240
• Wild Turkey วายเตอร์กีย์	260
• Jack Daniel แจ็คแดเนียล	260

Irish whiskey

	THB
• Jameson เจมส์สัน	260

Rye whiskey

	THB
• Canadian Club แคนาดาเดียนคลับ	240

Malt whisky

	THB
• Singleton 18 yrs ซิงเกิลตัน18ปี	320
• Glenlivet 15yrs เกลนลิวท 15ปี	380

Cognac

	THB
• Hennessy VS เฮนเนสซี่ วีเอส	280

Beers

	THB
• Chang ช้าง	140
• Singha สิงห์	140
• Heineken ไฮเนเก้น	160
• San Miguel Light ซานมิเกล ไลท์	160
• Corona โครโน่า	240

Phuket craft beers

	THB
• Chalawan ชาลาวัน	260

Soft Drink

	THB
• Coke โค้ก	90
• Coke light โค้กไลท์	90
• Sprite สไปรท์	90
• Fanta Orange แฟนต้าน้ำส้ม	90
• Ginger Ale จินเจอร์เอล	90
• Tonic โทนิค	90

H2O

	THB
• Drinking water น้ำดื่ม	60
• Ogeu โอกู still 33cl ธรรมชาติ	140
• Ogeu โอกู still 75cl ธรรมชาติ	240
• Ogeu โอกู sparkling มีฟอง 33cl	140
• Ogeu โอกู sparkling มีฟอง 75cl	240

Fruit Juice

	THB
• Lime น้ำมะนาว	90
• Pineapple น้ำสับปะรด	90
• Orange น้ำส้ม	90
• Apple น้ำแอปเปิ้ล	90
• Mango น้ำมะม่วง	90
• Passion fruit น้ำเสาวรส	90
• Whole Young Coconut มะพร้าวลูก	120

Fresh Fruit Blend

	THB
• Pineapple น้ำสับปะรดปั่น	120
• Mango น้ำมะม่วงปั่น	
• Watermelon น้ำแตงโมปั่น	
• Passion Fruit น้ำเสาวรสปั่น	

Mocktails

	THB
• Pink Mojito Pink guava juice, lime, mint leaves, Sprite พื้งกีโมฮิตโต้	140
• Andaman Sea Breeze Cranberry Juice, Apple Juice, Lime Juice, Topped with Ginger Ale อันดามัน ซีบิช	
• Cinderella Orange Juice Pineapple Juice, Grenadine, Syrup ซินเดอเรลล่า	
• Phuket Kiss Pineapple Juice, Grenadine, Topped with Ginger Ale ภูเก็ต คิส	
• Banana Bliss Frozen Banana, Orange juice, lychee syrup Pineapple Juice บานาน่า บริส	
• Mango Booster Frozen Mango, Ginger, Mint leave, Pineapple Juice, syrup แมงโกบูสเตอร์	

Italian Soda

	THB
Your choice of fruit Puree, soda น้ำเชื่อมผลไม้ และน้ำโซดา	140
• Strawberry I Mango I Passion Fruit สตอเบอรี่ มะม่วง เสาวรส	

• House Wine •

THB 1,350 per bottle

THB 340 per glass

- | | |
|-----------------------|-----------------|
| • Sparkling ไวน์มีฟอง | • Rose ไวน์ชมพู |
| • White ไวน์ขาว | • Red ไวน์แดง |