



APPETIZERS

อาหารว่าง

Tomato Cream Soup • 190 🍴

Served with pumpkin bread
ซूपครีมมะเขือเทศ เลิฟพร้อมขนมปังฟักทอง

Vegetable Spring Rolls • 190 🍴

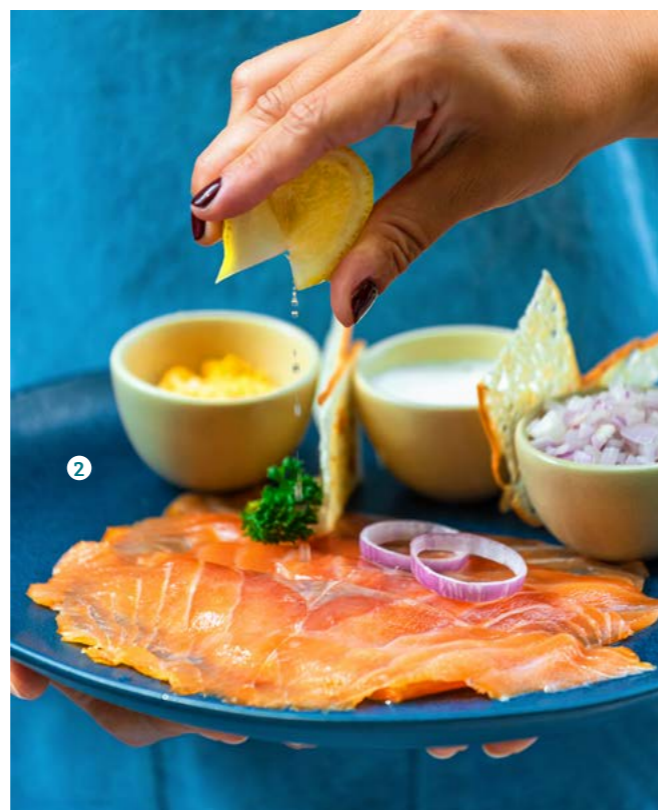
Crispy vegetable spring rolls, served with special sweet plum mayonnaise sauce
ปอเปี๊ยะไส้ผักรวม เลิฟคู่กับน้ำจิ้มบ๊วย มายองเนสสูตรพิเศษ

Pumpkin Cream Soup • 220

Sliced chicken breast, crispy Parma ham
ซूपครีมฟักทอง ออไก่ซูวีและพาร์มาแฮมกรอบ

Garden Salad • 230 🍴

Mixed salad, cherry tomato, cucumber, feta cheese, bell pepper, walnut, red onion and watermelon
สลัดรวม มะเขือเทศ วอลนัท กรีกชีส พริกหวาน หัวหอมแดงและแตงโม



Chicken satay • 230 🍴

Served with peanut sauce and Thai Style pickles
สะเต๊ะไก่ เลิฟคู่กับซอสถั่วและแตงกวาดอง

1 Spicy Crispy Pork Neck Salad • 270 🍴

Crispy pork, mixed in Thai style spicy sauce
ยำคอหมูทอดกรอบ

Caesar Salad • 270

Romain lettuce, anchovy, Parmesan cheese, poached egg, Caesar dressing

Add on:

Smoked salmon, chicken breast or shrimp • 60

ชีซาสลัด เลิฟพร้อมพาร์เมซานชีสและไข่ดาวน้ำ
เพิ่ม แซลมอนรมควัน ออไก่ หรือกุ้ง 50 บาท

2 Tasmanian Smoked Salmon • 290

Cream fraiche, chive, shallot, boiled egg
แซลมอนรมควัน เลิฟพร้อมครีมสดสโตร์ฝรั่งเศส ไข่ต้ม ตีนหอมและหอมแดง

SANDWICH

แซนด์วิช

The Panini • 290

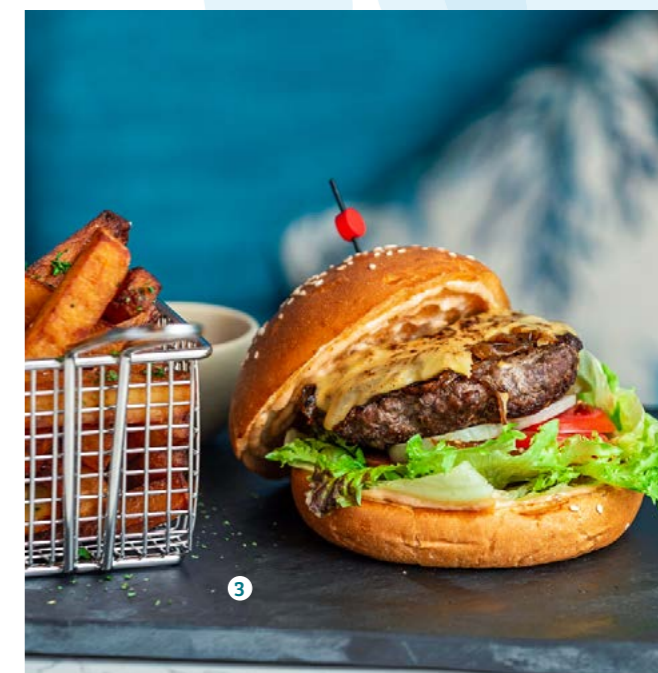
Grilled vegetables, pesto sauce, cheese
อิตาเลียนแซนด์วิชซอสเพสโต เลิฟพร้อมผักย่าง

3 The Mobley Beef Burger • 350

Beef patty, gherkin, tomato, lettuce, red onion, caramelized onion
เบอร์เกอร์เนื้อ หอมใหญ่ แดงดองและผักกาดหอม เลิฟพร้อมมันฝรั่งทอดกรอบ

Club Sandwich • 330

Mayonnaise, egg, lettuce, bacon, cheddar cheese, chicken, tomato
คลับแซนด์วิช ออไก่ เบคอน เซดด้าชีส มะเขือเทศ ไข่และผักกาด



PASTA

พาสต้า

Penne Pesto • 290 🍴

Penne tossed with basil and olive oil sauce
เพนเนในซอสโหระพา

4 Spaghetti Bolognese • 290

Spaghetti tossed in Bolognese sauce
สปาเก็ตตี้โบโลเนส

Mac & Cheese • 300

Macaroni, ham, Parmesan cheese, Emmental
มักกะโรนีอบชีส

Vegetarian 🍴
Spicy 🍴
Contains nuts 🍴

Prices listed in Thai baht, and are subject to 10% service charge and 7% applicable government tax.
ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการเซอร์วิส ชาร์จ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%
Please inform our staff if you have any dietary restrictions.
โปรดแจ้งพนักงานหากท่านมีประวัติแพ้อาหารหรือข้อจำกัดด้านการบริโภค



MAINS

อาหารจานหลัก

5 Seared Teriyaki Salmon • 490

Glazed salmon, local vegetables, soba noodle and Japanese pickle

แซลม่อนย่างซีอิ้ว เลิรฟ์พร้อมโซบะและผักดองญี่ปุ่น

Australian Rib Eye • 1,180

Grilled Australian rib eye with potato wedges and black pepper sauce

สเต็กเนื้อสันออสเตรเลีย ผัดไทยดำ เลิรฟ์พร้อมมันฝรั่งทอด



ON THE SIDE

เครื่องเคียง

French fries • 130

มันฝรั่งทอด

Potato Wedges with Herbs • 130

มันฝรั่งอบสมุนไพร

Japanese Seaweed Salad • 130

สลัดสาหร่ายญี่ปุ่น

Creamy Spinach • 130

ครีมผักโขมใส่กระเทียมและหอมใหญ่

Lettuce, Tomato & Cucumber Salad • 130

with Thai Dressing

การ์เด็นสลัดเลิรฟ์พร้อมน้ำสลัดไทย

ASIAN DISHES

อาหารเอเชีย

Phad Kapraow

Choice of pork, chicken or beef with holy basil, served with jasmine rice and fried egg

ข้าวผัดกระเพรา หมู ไก่ หรือ เนื้อ เลิรฟ์พร้อมไข่ดาว

Pork หมู • 205

Chicken ไก่ • 205

Beef เนื้อ • 320

Khao Phad

Pork, chicken or beef served with fried rice, egg and vegetables

ข้าวผัด หมู ไก่ หรือ เนื้อ เลิรฟ์พร้อมไข่ดาว

Pork หมู • 205

Chicken ไก่ • 205

Beef เนื้อ • 320

Tom Kha Gai • 260

Spiced coconut broth, chicken and galangal served with jasmine rice

ต้มข่าไก่ เลิรฟ์พร้อมข้าวหอมมะลิ

Tom Yam Goong • 290

Spicy and sour herbal soup with prawns and mushroom served with jasmine rice

ต้มยำกุ้ง เลิรฟ์พร้อมข้าวหอมมะลิ

Phad Thai Goong • 330

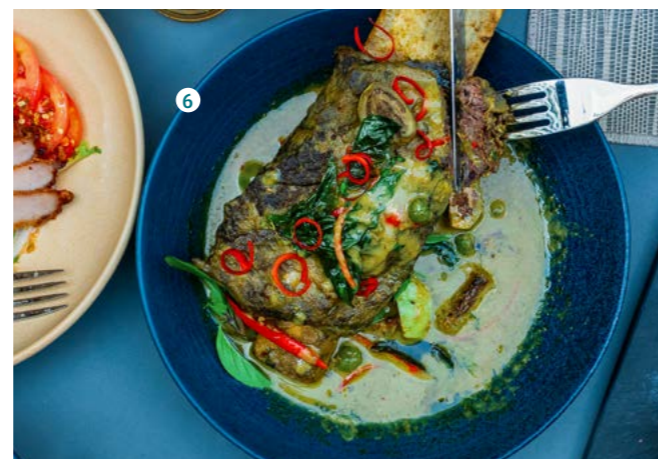
Stir-fried noodle with prawns, tofu, peanut and bean sprouts

ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ

6 Gang Kiew Wan Nuea • 420

Green curry with beef short ribs, pea eggplant, served with jasmine rice

แกงเขียวหวานเนื้อ เลิรฟ์พร้อมข้าวหอมมะลิ



SWEET TREATS

ของหวาน

Scoop Of Artisanal Ice Cream • 100

ไอศกรีมโฮมเมด สกूपละ 100 บาท

Vanilla, strawberry, Thai tea, mango, Belgian dark chocolate

รสวนิลา สตรอเบอรี่ ชาสมุนไพร มะม่วง หรือดาร์กช็อกโกแลต

Thai Fruit Platter • 180

Assorted Thai seasonal fruits

ผลไม้ตามฤดูกาล

Ice Cream Sundae • 190

Vanilla ice cream, whipped cream, chocolate, sliced fruit and wafer

ไอศกรีมวนิลาชั้นเดย์ เลิรฟ์พร้อมผลไม้รวมตามฤดูกาลและขนมปังเวเฟอร์

Mango Sticky Rice • 220

Served with coconut ice cream

ข้าวเหนียวมะม่วง เลิรฟ์พร้อมไอศกรีมกะทิ

7 Floating Island with Caramel Popcorn • 250

Meringue, vanilla sauce, caramel popcorn

ขนมเมอร์แรง เลิรฟ์พร้อมกับป๊อปคอร์นคาราเมลและวนิลาซอส

KIDS CORNER

เมนูเด็ก

STARTER อาหารเรียกน้ำย่อย

Beef Sliders • 230

ซูปครีมมะเขือเทศ เลิรฟ์พร้อมชีสครอกเก้

Chicken Nuggets, Thousand Island sauce • 220

นั๊กเก็ตไก่และเฟรนช์ฟรายส์ เลิรฟ์พร้อมซอสเทาส์ซันไอส์แลนด์

MAINS อาหารจานหลัก

Tomato Sauce Spaghetti • 260

สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ

Mac and Cheese • 280

มักกะโรนีกับแฮมอบชีส

DESSERT ของหวาน

Chocolate, Vanilla or Strawberry Ice Cream • 100

ไอศกรีมรส ช็อกโกแลต วนิลา หรือสตรอเบอรี่



Prices listed in Thai baht, and are subject to 10% service charge and 7% applicable government tax.

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการเซอร์วิส ชาร์จ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

Please inform our staff if you have any dietary restrictions.

โปรดแจ้งพนักงานหากท่านมีประวัติแพ้อาหารหรือข้อจำกัดด้านการบริโภค



WINE BY THE GLASS

- Tagua Tagua • 210**
Sauvignon Blanc, Chile, 2020
- Tagua Tagua • 210**
Merlot, Chile, 2019
- Chandon Brut • 250**
Sparkling, Australia, NV

CHAMPAGNE & SPARKLING

- Saint Louis Blanc de Blancs Brut • 1,300**
France, NV
- Chandon Brut • 2,100**
Sparkling, Australia, NV
- Brut Charles De Cazanove • 3,300**
Champagne, France, NV

WHITE WINE

- Tagua Tagua • 1,050**
Sauvignon Blanc, Chile, 2020
- Chardonnay Pays d'Oc • 1,400**
Rhone Valley, France, 2019
- Pinot Grigio DOC Longo • 1,500**
Veneto, Italy, 2019
- Gavi, Gocce Di Terra • 2,000**
Italy, 2019
- Macon Villages • 2,400**
Bourgogne, France, 2018
- Chablis AOC • 2,500**
Chablis, France, 2019
- Sancerre • 2,600**
Loire, France, 2019

ROSÉ WINE

- Mont Gras Rose Estate • 1,400**
Colchagua, Chile, 2020
- Château Roubine • 1,700**
La Vie en Rose, Côte de Provence, France, 2018

RED WINE

- Tagua Tagua • 1,050**
Merlot, Chile, 2019
- Altivo Classic • 1,200**
Malbec, Mendoza, Argentina, 2020
- Château Grand Champ • 1,300**
Bordeaux, France, 2018
- Berceo • 1,400**
Tempranillo, Rioja, Spain, 2019
- Château de la Haute Libarde • 1,400**
Côtes de Bourg, France, 2017
- Chateau Des Bareilles • 2,400**
Haut-Medoc, France, 2015
- De Stefani Soler • 2,500**
Veneto, Italy, 2018
- Goulée by Cos D'Estournel • 4,000**
Medoc, Bordeaux, France, 2015

CLASSIC COCKTAILS • 240

- Mojito**
Chalong Bay rum, fresh lime, mint leaves, sugar, soda
- Piña Colada**
Rum, Malibu, coconut cream, pineapple juice
- Margarita**
Tequila, Triple sec, lime juice and salt
- Cosmopolitan**
Vodka, Triple sec, lime juice and cranberry juice
- Daiquiri (Mango/ Strawberry)**
White rum, fresh lime, and choice of mango or strawberry
- Long Island Iced Tea**
Gin, havana rum, vodka, tequila, triple sec, lime juice, coke
- Mai Tai**
Rum, Chalong Bay rum, orange curaçao, pineapple juice, orange juice, grenadine, lime juice

COCKTAIL PITCHERS • 800

- Serves 4 glasses*
- Classic Mojito**
Rum, lime, mint leaves, soda
- Passionfruit Mojito**
Rum, passionfruit puree, lime, mint leaves, soda

LIQUEUR

- Kahlua • 190**
- Malibu • 210**
- Baileys • 210**
- Cointreau • 210**

APERITIF

- Pernod Ricard • 160**
- Campari Bitter • 210**
- Aperol • 210**
- Martini Bianco • 210**
- Martini Rosso • 210**

RUM

- Captain Morgan • 210**
- Havana Rum 3 years • 210**

GIN

- Beefeater • 210**
- Bombay Sapphire • 300**

WHISKEY

- Ballantine's • 210**
- Johnny Walker Black Label • 300**
- Jack Daniels • 300**

TEQUILA

- Sierra Tequila • 210**

BRANDY & COGNAC

- Rémy Martin V.S.O.P • 500**
- Rémy Martin X.O • 600**
- Hennessy V.S.O.P • 300**
- Hennessy X.O • 600**

VODKA

- Absolute • 200**
- Belvedere • 350**

BEER • 100

- Draught Beer (Singha/Asahi)**
- Chang Bottle (330ml)**
- Singha Bottle (330ml)**
- San Miguel Light (330ml)**
- Heineken (330ml)**

COFFEE & TEA (HOT OR ICED)

- English breakfast, Earl Grey, Peppermint, Chamomile, Green • 80**
- Espresso, Americano, Long Black, Macchiato • 80**
- Cappuccino, Latte, Flat white, Hot Chocolate • 110**

WATER

- Mineral Water 0.50 L • 60**
- Imported Still Water 0.75 L • 150**
- Imported Sparkling Water 0.75 L • 150**

SOFT DRINKS • 80

- Coke, Sprite, Fanta, Diet Coke, Ginger Ale, Soda, Tonic**

FRESH JUICES • 130

- Orange, Watermelon, Pineapple, Coconut**

MILKSHAKES • 160

- Chocolate, Strawberry, Vanilla**

MOCKTAILS • 160

- Virgin Mojito**
- Virgin Piña Colada**
- Fruit Punch**

Prices listed in Thai baht, and are subject to 10% service charge and 7% applicable government tax. ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการเซอร์วิส ชาร์จ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% Please inform our staff if you have any dietary restrictions. โปรดแจ้งพนักงานหากท่านมีประวัติแพ้อาหารหรือข้อจำกัดด้านการบริโภค