



THAI CORNER

 PANANG MOO Pork rib in Panang curry served with jasmine rice แพนงกระดุกหมู เสริฟพร้อม ข้าวหอมมะลิ	THB 290	 PAD KA-PRAO Stir- fried with chilli, garlic and hot basil served with jasmine rice and fried egg on top (choice of pork, chicken or prawn) ผัดกะเพรา เสริฟพร้อม ข้าวหอมมะลิ และไข่ดาว (หมู ไก่ หรือ กุ้ง)	THB 240
POO NIM PAD PONG KAREE Stir- fried soft shell crab with egg and curry powder served with jasmine rice ปูนิ่มผัดผงกะหรี่ เสริฟพร้อม ข้าวหอมมะลิ	THB 350	 KHAO PAD Stir- fried jasmine rice with egg served with fried egg on top (choice of pork, chicken or prawn) ข้าวผัด เสริฟพร้อม ไข่ดาว (หมู ไก่ หรือ กุ้ง)	THB 240
 TOM YUM GUNG Thai spicy soup with thai herbs and prawn served with jasmine rice ต้มยำกุ้ง เสริฟพร้อม ข้าวหอมมะลิ	THB 260	 PAD THAI Stir-fried Siamese noodle with egg, dried shimp, bean sprout, nut (choice of pork, chicken or prawn) ผัดไทย (หมู ไก่ หรือ กุ้ง)	THB 240
TOM KHA GAI Thai creamy coconut soup with galungga and thai herbs and chicken served with jasmine rice ต้มข่าไก่ เสริฟพร้อม ข้าวหอมมะลิ	THB 240	 PAD SEE EW Stir-fried noodle with kale, egg and sweet soy sauce (choice of pork or chicken) ผัดซีอิ๊วเส้นใหญ่ (หมู หรือ ไก่)	THB 240
PLA KAPONG PAD SAUCE MAKHAM Pan-fried Seabass in tamarind sauce served with jasmine rice ปลากระพงผัดซอสมะขาม เสริฟพร้อม ข้าวหอมมะลิ	THB 390	 KANG KAREE Southern style yellow curry served with jasmine rice (choice of pork, chicken or prawn) แกงกะหรี่ เสริฟพร้อม ข้าวหอมมะลิ (หมู ไก่ หรือ กุ้ง)	THB 310
 GAJ PAD MED MAMUANG Stir-fried chicken with cashew nut, chili paste oil, onion, dried chili served with jasmine rice ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ เสริฟพร้อม ข้าวหอมมะลิ	THB 280		



SWEET DESSERTS

DARK CHOCOLATE TART Dark chocolate tart and matcha tea mousse served with chocolate ice cream ทาร์ตคารัคช็อกโกแลตและชาเขียวมัทฉะมูส เสริฟพร้อม ไอศกรีมช็อกโกแลต	THB 190	 MOJITO GLASS Mojito cream pudding with mint sauce โมจิโต้ครีมพุดดิ้ง เสริฟพร้อม ซอสรสมินท์	THB 190
 LEMON-VANILLA TART Lemon-vanilla tart served with lime sorbet ทาร์ตเลมอน-วานิลลา เสริฟพร้อม ซอร์เบทมะนาว	THB 190	FRESH FRUIT Seasonal fresh fruit ผลไม้รวมตามฤดูกาล	THB 190
 MANGO CHEESECAKE Mango cheesecake served with mango sorbet ชีสเค้กมะม่วง เสริฟพร้อม ซอร์เบทมะม่วง	THB 190	ICE CREAM / SORBET (2 scoops) Ice cream selection (Chocolate, Strawberry, Vanilla) Sorbet selection (Mango, lime) ไอศกรีมรสต่างๆ (ช็อกโกแลต สตรอเบอร์รี่ วานิลลา) ซอร์เบทรสต่างๆ (มะม่วง มะนาว)	THB 190



SANDWICHES AND BURGERS

 SMOKED SALMON BAGEL Smoked salmon with avocado, herbs cream cheese, cappers, and marinate shallot served with salad ปลาแซลมอนรมควัน เสริฟพร้อม อะโวกาโด ครีมชีส แคปเปอร์ และขมิ้นปั่นเบเกิล พร้อมสลัด	THB340
 WAGYU BEEF BURGER Australian Wagyu beef burger with cheese, bacon, caramelized onion, pickle served with french fires เบอร์เกอร์เนื้อวากิวจากออสเตรเลีย เสริฟพร้อม ชีส เบคอน หอมหัวใหญ่ ผักดอง และมันฝรั่งทอด	THB 390
 PRAWN BURGER Prawn burger with spicy cocktail sauce and pickle served with french fires เบอร์เกอร์กุ้ง เสริฟพร้อม ซอสค็อกเทลเผ็ด ผักดอง และมันฝรั่งทอด	THB 390
 CHICKEN WAFFLE Grilled chicken with lemon-garlic, blue cheese and stuff in homemade waffle served with french fires อกไก่ย่าง เสริฟพร้อม บลูชีส กระเทียม-มะนาวและวaffleเฟิล และมันฝรั่งทอด	THB 380
 CROQUE MONSIEUR Chef's sandwich with Emmental cheese, whole wheat bread choice of Parma ham or Chicken ham served with french fires แซนด์วิชคัวเสริฟพร้อม ชีส ขนมหูหรือแฮมไก่ และมันฝรั่งทอด	THB 310
 CLUB SANDWICH Smoked chicken with smoked bacon, whole wheat bread served with french fires ไก้รมควัน เสริฟพร้อม เบคอนรมควันและขนมหูโฮลวีท และมันฝรั่งทอด	THB 310

HOME MADE PIZZA

 MARGHERITA Tomato sauce, mozzarella cheese and basil มากริด้าพิซซ่า ซอสมะเขือเทศ ชีส และใบโหระพา	THB 260
 DIAVOLA Tomato sauce, mozzarella cheese and spicy salami with olives เดียโวล์ด้าพิซซ่า ซอสมะเขือเทศ ชีส ซาลามี่ และมะกอก	THB 290
 SEAFOOD Tomato sauce, mozzarella cheese, calamari, prawn, mussel and basil pesto รวมทะเลพิซซ่า ซอสมะเขือเทศ ชีส ปลาหมึก กุ้ง หอยแมลงภู่ และเพสโต้โหระพา	THB 340
 PROSCIUTTO Tomato sauce, mozzarella cheese, parma ham, confit tomato, rocket salad พาร์มาแฮมพิซซ่า ซอสมะเขือเทศ ชีส พาร์มาแฮม มะเขือเทศอบแห้ง และร็อกเก็ตสลัด	THB 320
 QUATTRO FORMAGGI Tomato sauce, mozzarella cheese, goat cheese, gorgonzola cheese and parmesan cheese โฟร์ชีสพิซซ่า ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลล่าชีส ชีสนามแพะ กอร์กอนโซล่าชีส และพามาซานชีส	THB 340
 ITALIAN SAUSAGE Tomato sauce, mozzarella cheese, italian sausage, bell pepper and onion ring อิตาเลียนพิซซ่า ซอสมะเขือเทศ ชีส ไส้กรอกอิตาเลียน พริกหยวก และหอมหัวใหญ่ทอด	THB 310





PUMPKIN & APPLE SOUP
THB 240

SOUPS & SALADS

SMOKED SALMON SALAD
Smoked Salmon salad with pickle, salmon roe and Gravalax dressing (orange reduction sauce)
สลัดปลาแซลมอนรมควัน เลิฟพร้อมด้วย ผักดอง ไข่ปลาแซลมอน และน้ำสลัดมีสตา์ด

THB 350

CHICKEN SATAY SALAD
Grilled chicken satay salad with cucumber and peanut dressing
สลัดไก่สะเต๊ะย่าง เลิฟพร้อม แดงกวา และน้ำสลัดถั่ว

THB 280

ONION SOUP
Traditional French onion soup, Oxtail consomé, top with Emmental cheese on french bread
ซุปรหอมหัวใหญ่ ด้านคาร์บัสโตลล์ฝรั่งเศส เลิฟพร้อม ขนมปังอบกับชีส

THB 310

CRAB & MANGO SALAD
Crab and mango salad with avocado, Quinoa and wasabi dressing
สลัดเนื้อปูกับมะม่วง เลิฟพร้อม อะโวคาโด ธัญพืช ควินัว และน้ำสลัดวาซาบิ

THB 360

MUSHROOM SOUP
Mushroom thick soup, vegetable consomé top with fresh mushroom, celery, hazelnut on side with fried mushroom Ravioli
ซุปรเห็ดข้น เลิฟพร้อม เห็ดสด คื่นฉ่าย ถั่วเฮเซลนัท และราวิโอลีเห็ดทอด

THB 260

SWEET POTATO SALAD
Sweet potato salad, bacon, egg, onion, red paprika and mayonnaise dressing
สลัดมันฝรั่งหวาน เลิฟพร้อม เบคอน ไข่ ทอมหั้วใหญ่ พริกแดง และน้ำสลัดมายองเนส

THB 240

CAESAR SALAD
Grilled chicken breast caesar salad, romaine, lettuce, crispy bacon, croutons and home made caesar dressing
สลัดซีซาร์อกไก่ย่าง เลิฟพร้อม ผักโรเมน ผักกาดแก้ว เบคอนกรอบ ขนมปังอบ และน้ำสลัดซีซาร์

THB 290

PRAWN SALAD
Seared Prawn salad, dried cranberry, pomelo and hezelNut dressing
สลัดกุ้ง เลิฟพร้อม ผลแคนรอนเบอร์รี่อบแห้ง ส้มโอ และน้ำสลัดถั่วเฮเซลนัท

THB 340

PUMPKIN & APPLE SOUP
Pumpking and apple soup, pumpkin seed, pomegranate -coriander and croutons
ซุปรฟักทองและแอปเปิ้ล เลิฟพร้อม เมล็ดฟักทอง ทับทิม และขนมปังอบ

THB 240

APPETIZERS

SMOKED SALMON QUICHE
Smoked salmon and asparagus quiche
ทาร์ตปลาแซลมอนรมควันกับหน่อไม้ฝรั่ง

THB 280

QUICHE LORRAINE
Smoked bacon and cheddar cheese
ทาร์ตเบคอนรมควันกับเชดดาร์ชีส

THB 240

BUTTERED CALAMARI
Deep fried buttered calamari served with lemon-garlic mayonnaise sauce
ปลาหมึกงวทอด เลิฟพร้อม ซอสมายองเนส กระเทียม-มะนาว

THB 260

SPRING ROLL
Thai vegetable spring rolls served with plum sauce
ปอเปี๊ยะผักทอด เลิฟพร้อม ซอสบ๊วย

THB 210

BUFFALLO CHICKEN WING
Deep fried chicken wing with American BBQ spicy sauce
ปีกไก่ทอด ราดด้วยซอสอเมริกันบาร์บีคิวรสเผ็ด

THB 240

COLD CUT PLATER
4 kind of import cold cut: Chorizo, Salsichon, Parma ham and Coppa served with pickle and bread basket
เนื้อสไลด์อบแห้ง 4 ชนิด เลิฟพร้อม ผักดอง และขนมปัง

THB 490

CHEESE PLATER
4 kind of import cheese: Brie, Parmesan, Taleggio and Gorgonzola served with dried fruit and bread basket
ชีสสด 4 ชนิด เลิฟพร้อม ผลไม้อบแห้ง และขนมปัง

THB 570

PARTY PLATER
Mixed cold cut & cheese plater served with pickle, dried fruit and bread basket
(Cold cut 200 g / Cheese 80 g)
ชุดปาร์ตี้เซิฟรวม เนื้อสไลด์อบแห้ง และชีสสด เลิฟพร้อม ผักดอง ผลไม้อบแห้ง และขนมปัง

THB 690



SMOKED SALMON QUICHE
THB 280



COLD CUT PLATER
THB 490



SEA FOOD
THB 290

PASTA

PASTA SELECTION
Choice of pasta (Penne / Spaghetti)
เส้นพาสต้า (เพนเน่ / สปาเก็ตตี้)

SEAFOOD
Seafood with white wine and tomota sauce
รวมทะเล ซอสไวน์ขาว และมะเขือเทศ

THB 290

NAPOLITANA
Tomato sauce
ซอสมะเขือเทศ

THB 240

CARBONARA
Bacon with cream and egg
เบคอน ครีม และไข่

THB 260

BOLOGNESE
Beef with red wine and tomato sauce
เนื้อวัว ซอสไวน์แดง และมะเขือเทศ

THB 260

AGLIO E OLIO
Prawn with garlic and dried chili
กุ้ง กระเทียม และพริกแห้ง

THB 290

FROM THE SEA

GRILLED TIGER PRAWN
Grilled Tiger Prawn with pumpkin, garlic bread and lobster bisque sauce
กุ้งลายเสือย่าง เลิฟพร้อม ฟักทอง ขนมปังกระเทียม และซอสกุ้งล็อบสเตอร์

THB 620

FISH N CHIPS
Deep- fried fish fillet with french fries and tar tar sauce
ปลาทอดกรอบ เลิฟพร้อม มันฝรั่งทอด และทาร์ทาร์ซอส

THB 320

SEARED SEABASS
Seared Seabass fillet with grilled vegetables and brown butter sauce
ปลาเกะพงย่างไฟอ่อน เลิฟพร้อม ผักรวมย่าง และซอสเนย

THB 390

ROASTED SALMON
Roasted Scottish Salmon fillet with avocado, asparagus and miso sauce
ปลาแซลมอนจากสกอตแลนด์อบ เลิฟพร้อม อะโวคาโด หน่อไม้ฝรั่ง และซอสมิโซะ

THB 580

SAUTEED OCTOPUS
Sauteed Mediterranean Octopus tentacles with black olive, chorizo and basil pesto sauce
หนวดปลาหมึกยักษ์จากทะเลเมดิเตอร์เรเนียนผัด เลิฟพร้อม มะกอกดำ เนื้อสไลด์อบแห้ง และซอสเพสโต้

THB 790

FROM THE LAND

WAGYU SHORT RIB
Slow cooked Australian Wagyu short rib beef with celeriac & granny smith apple and chocolate sauce
เนื้อวากิวจากออสเตรเลียคั้น เลิฟพร้อม ซีรีนแอบด แอปเปิ้ล และซอสช็อกโกแลต

THB 760

GRILLED LAMB
Grilled New Zealand Lamb rack with eggplant, sauté mushroom & lamb jus
ซี่โครงเนื้อแกะจากนิวซีแลนด์ย่าง เลิฟพร้อมมะเขือม่วง เห็ดผัด และซอสแกะ

THB 790

CHARGRILLED CHICKEN
Chargrilled baby chicken with glazed baby carrot, mash potato and chicken jus and taragon
ไก่ย่าง เลิฟพร้อม แครอท มันฝรั่งบด ซอสไก่ และเทรากอน

THB 380

DUCK CONFIT
Duck leg confit French style with fruit salads and cranberry sauce
ขาเป็ดคั้น สไลด์ฝรั่งเศส เลิฟพร้อม สลัดผลไม้ และซอสแครนเบอร์รี่

THB 380

GRILLED PORK
Grilled Kurobuta pork with corrot, mushroom, mash potato and pork jus
หมูคุโรบูตะย่าง เลิฟพร้อม แครอท เห็ด มันฝรั่งบด และซอสหมู

THB 380

GRILLED BLACK ANGUS
Grilled Australian black angus beef with potato wagde, rocket, onion mustard and red wine sauce
เนื้อแองกัสจากออสเตรเลียย่าง เลิฟพร้อม มันฝรั่งดัดเปลือก ผักร็อกเก็ต ทอมหั้วใหญ่ มีสตา์ด และซอสเรดไวน์

THB 740



GRILLED BLACK ANGUS
THB 740



ROASTED SALMON
THB 580