

TO START WITH

- WATERMELON AND FETA SALAD**    **490**
 สลัดแตงโมและชีสเฟต้า
 Fresh watermelon, feta, red onion, cos lettuce, cucumber
 chia seeds, pomegranate and pomegranate dressing
- MEDITERRANEAN COBB SALAD**   **560**
 เมดิเตอร์เรเนียนคอบบ์สลัด
 Grilled chicken, seasonal crudités, chickpeas, avocado
 almonds, dried figs and ginger tahini vinaigrette
- CAESAR SALAD**    **490**
 ซีซาร์สลัด
 Romaine lettuce, Parmesan shavings, Parmesan crisps and croûtons
With grilled chicken: ไก่ย่าง **570**
With crispy bacon: เบคอนกรอบ **570**
With grilled prawns: กุ้งย่าง **650**
- YELLOW FIN TUNA TARTARE**    **790**
 ทูน่าทาร์ทาร์และอะโวคาโด
 Lemon confit, crushed avocado, orange and lemon, soy sauce
 roasted sesame oil, sesame seeds
- FRITTO MISTO DI MARE**  **790**
 อาหารทะเลทอดแบบอิตาลี
 Semolina crusted crispy-fried seafood with garlic aioli
- LEMON GARLIC MARINATED PRAWNS**    **720**
 กุ้งย่างหมักซอสกระเทียมมะนาว
 Tzatziki, bell peppers, pita crisps and sunflower seeds
- MEZZE PLATTER (FOR SHARING)**      **790**
 สลัดผักย่างกับข้าวควินัวและชีสเฟต้า
 Grilled vegetables and crudités, marinated feta cheese
 organic quinoa tabbouleh, edamame beans, Taggiasche olives
 almonds, pita bread and assorted dips
- TOMATO SMOKED RICOTTA SALAD**     **490**
 สลัดมะเขือเทศและชีสรีคอตต้ารมควัน
 Heirloom tomatoes, Jartisann's smoked ricotta
 shallots, Xeres vinegar vinaigrette, pine nuts
- LEVANTINE EGGPLANT FATTEH**     **540**
 สลัดมะเขือยาวฟาเทห์แบบลิแวนต์
 Crispy pita, fried eggplant, tangy tomato sauce
 yogurt tahini sauce, toasted pine nuts
 pomegranate

 Contains Gluten  Contains Dairy  Contains Nuts  Contains Seeds  Contains Alcohol
 Chef's signature dish  Sustainable/Local  Vegetarian  Vegan  Chili

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

HUMMUS BOWLS

ฮัมมัส

Grilled minced beef: เนื้อสับ

590

Chickpeas: ถั่วลูกไก่ (VG)

490

Tomato cucumber salad, pistachios (VG) (S) (V)

560

สลัดแตงกวา มะเขือเทศ และถั่วพิสตาชิโอ

PITA (2 pieces) (GF) (D)

150

ขนมปังพิต้า

PASTAS

Gluten free pasta are available on request.

PESTO FUSILLI (GF) (S) (VG)

490

ฟูซิลลีผัดกับซอสเพสโต

Green vegan pesto, Kalamata olives
sundried and fresh tomatoes and pine nuts

VEGETARIAN LINGUINI PUTTANESCA (GF) (D) (V)

520

ลิงกวินีผัดกับซอสมะเขือเทศและกระเทียม

Sundried and fresh tomatoes, garlic
olives, capers and tomato sauce

PAPPARDELLE AL TARTUFO E FUNGHI (GF) (D)

850

ปาปาร์เดลเลผัดกับเห็ด เบคอน และน้ำมันทรัฟเฟิล

Egg pasta, bacon, mushrooms
truffle oil and mozzarella sauce

SPAGHETTI ALLE COZZE (GF) (D) (A)

740

สปาเก็ตตี้หอยแมลงภู่ซอสไวน์ขาว

Mussels, garlic and white wine sauce, tomatoes
parsley and lemon extra virgin olive oil

ROCK LOBSTER LINGUINI (GF) (D) (Chili)

1,290

เส้นลิงกวินีหมึกดาอบชีสและกั้งย่าง

Grilled rock lobster, squid ink linguini, cherry tomatoes
fresh chilies, Espelette chili pepper, basil, garlic and lemon

LAMB RAGU FETTUCCINE (GF) (D)

750

เฟตตูจินีซอสรากุแกะ

Slow-cooked minced lamb, pimientos and fresh ricotta

(GF) Contains Gluten (D) Contains Dairy (N) Contains Nuts (S) Contains Seeds (A) Contains Alcohol

(Chef's signature dish) Sustainable/Local (V) Vegetarian (VG) Vegan (Chili)

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

SANDWICHES & BURGERS

All sandwiches and burgers are served with a side of fries,
mayonnaise and ketchup.

Burgers are cooked well done only.

แซนวิชและเบอร์เกอร์เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟราย มายองเนส และซอสมะเขือเทศ
เบอร์เกอร์ปรุงสุกอย่างดีเท่านั้น

- SMASHED CHEESE BURGER**   (S) 690
เบอร์เกอร์เนื้อไทยชาโรเล่และชีสเชดด้า
Thai Charolais beef, aged cheddar cheese, dill pickle
pickled chili, sesame bun and secret sauce
- SMOKEY PANINI**    590
พานินีแซนวิชกับอกไก่รมควันและเบคอนรมควัน
Smoked chicken breast, smoked bacon, zucchini
smoked scamorza, pesto
- PANINI "CAPRESE"**    (V) 520
พานินีแซนวิชมะเขือเทศ และชีสมอสซาเรลล่ากับซอสเพสโต้
Tomato, mozzarella, pesto and rocket salad
- SPICED LAMB MERGUEZ**   590
แซนวิชขนมปังพิต้าไส้กรอกแกะและเนื้อ
Homemade pita bread, yogurt-cumin sauce
sumac, pomegranates with parsley salad
- LAMB SHAWARMA**    590
เนื้อแกะหามา
Flat bread wrapped slow-cooked lamb
pickled shallots, fresh tomatoes, Za'atar
yogurt tahini sauce
- FOCACCIA "AL PESCE"**   (S)  590
ปลากระพงขาวทาร์ทาร์
White snapper fish fillet breaded with sesame seeds
tartar dip
- GRILLED VEGGIES WRAP**  (V) 550
ผักย่างห่อแผ่นตอดิญา
Herbs hummus, organic vegetables, lettuce
with semi-dried and cherry tomatoes
- CHICKEN CAESAR WRAP**   590
ชีสไก่รมควันห่อแผ่นตอดิญา
Smoked chicken, bacon, parmesan cheese
iceberg lettuce, croûtons, Caesar dressing
wrapped with tortilla











 Contains Gluten  Contains Dairy  Contains Nuts (S) Contains Seeds (A) Contains Alcohol

 Chef's signature dish  Sustainable/Local (V) Vegetarian (VG) Vegan  Chili

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

SEAFOOD

- SEA BASS “PROVENÇALE”**   920
ปลากะพงขาวอบแบบโพรวองซาล
Baked sea bass filet
topped with black olive crumble
seasonal vegetables and béarnaise sauce
- ROASTED TIGER PRAWNS**   1,290
กุ้งลายเสือย่างกับเนย ใบไทม์และกระเทียม
Thyme garlic butter, quinoa “Basquaise”
toasted almonds
- RED SNAPPER FILETS À LA PLANCHA**   950
ปลากะพงแดงย่าง
Lemon scented extra virgin olive oil flavoured mashed potato
carrot mousseline, pistachio, chimichurri sauce
- PRAWN SAGANAKI**   950
กุ้งย่างซอสมะเขือเทศและชีสเฟต้า
Grilled prawns, tomato sauce
feta cheese and toasted pita

 Contains Gluten  Contains Dairy  Contains Nuts  Contains Seeds  Contains Alcohol
 Chef's signature dish  Sustainable/Local  Vegetarian  Vegan  Chili

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

FROM THE GRILL

AUSTRALIAN WAGYU BEEF MARBLE SCORE 4-5

เนื้อวากิว

Australian Wagyu Beef marble score 4-5

- * **Tenderloin 250 grams:** เนื้อสันใน 2,990
- * **Striploin 300 grams:** เนื้อสันนอกติดมัน 2,990

PLEASE SELECT YOUR FAVORITE SAUCE

Herb butter: ซอสเหีร์บัตเตอร์

Green peppercorn: ซอสพริกไทยอ่อน

Red wine: ซอสไวน์แดง

PLEASE SELECT YOUR ACCOMPANIMENTS

Roasted potatoes: มันฝรั่งอบ

Green beans: ถั่วแขกผัดเนย

Truffle scented French fries: เฟรนช์ฟรายส์กลิ่นทรัฟเฟิล

Sautéed seasonal vegetables: ผักรวมผัดเนย

Curried stir-fried zucchini: ซูกินีผัดผงกะหรี่

- ** **WOOD FIRED FISHMONGER'S PLATTER  ** 3,500
(FOR SHARING)

1 Krabi lobster 200/300grams

3 tiger prawns, 2 rock lobsters

2 Hokkaido scallops, squid

banana wrapped marinated seabass
and spicy lime sauce

* A supplement charge of THB 500 applies for this item
when selected as part of a half/full board or dinner package























** A supplement charge of THB 1,000 applies for this item
when selected as part of a half/full board or dinner package

 Contains Gluten  Contains Dairy  Contains Nuts  Contains Seeds  Contains Alcohol

 Chef's signature dish  Sustainable/Local  Vegetarian  Vegan  Chili

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

DESSERTS

- PINEAPPLE**    370
สับประรดเฟลมเบ้กับไอศกรีมวานิลลา
Vanilla marinated Krabi pineapple flambé
with French Pastis, vanilla ice cream
- ORIENTAL ELIXIR**     390
ล้นจี่ กุหลาบครีม และมะพร้าว กับเชอร์เบทราสพ์เบอร์รี่
Raspberry sorbet, lychee rose light chantilly, coconut rose caviar
coconut streusel, raspberry gel, coconut financier, crispy raspberry
- LEMON CHEESECAKE**   420
ชีสเค้กรสมะนาว
Passion fruit sorbet, lime zest
- PIÑA COLADA**   420
พินาโคลาดา
Roasted pineapple, coconut sablé
fresh whipped cream, Issan rum
fresh coconut and lime zest
- RUM RAISIN DELIGHT**     390
สับประรดกล้วยคลุกฝักวานิลลา กับไอศกรีมรัมลูกเกด
Rum raisin ice cream, fresh banana and pineapple
caramelized cashew nuts, almond crumble
- EXOTIC SEASONAL FRESH FRUIT PLATTER**  370
ผลไม้รวม
- ICE CREAM (PER SCOOP)**  195
ไอศกรีม
Dark chocolate | Cassata Amaretto 
Cookies and cream | Caramel macadamia 
Madagascar vanilla | Malaga rum raisin 
Matcha green tea | Mint chocolate
Coconut 
- SORBETS (PER SCOOP)**  195
เชอร์เบท
Strawberry | Lime
Lemongrass | Raspberry
Supreme mango | Passion fruit
Pabana (passion fruit, mango, banana)

 Contains Gluten  Contains Dairy  Contains Nuts  Contains Seeds  Contains Alcohol
 Chef's signature dish  Sustainable/Local  Vegetarian  Vegan  Chili

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