TO START WITH

WATERMELON & FETA SALAD (V) (S) (D) — 420
สลัดแตงโมและเฟต้าชีส
Fresh watermelon, feta, red onion, cos lettuce, cucumber
chia seeds and pomegranate dressing

MEDITERRANEAN COBB SALAD (N) (S) — 450
เมดิเตอร์เรเนียนคอบบ์สลัด
Grilled chicken, seasonal crudités, chickpeas, avocado, almonds
dried figs and ginger tahini vinaigrette

LEMON GARLIC MARINATED PRAWNS (S) (D) (G) — 550
กุ้งย่างหมักซอสกระเทียมมะนาว
Tzatziki, bell peppers, pita crisps and sunflower seeds

TUNISIAN GRILLED MECHOUIA SALAD (V) (N) — 390
สลัดผักย่างสไตล์ตูนิเซีย
Grilled vegetables, Tunisian spices, pecan nuts, Kalamata olives,
hard-boiled egg, cilantro, garlic lemon dressing
With grilled chicken: ไก่ย่าง — 490

FRITTO MISTO DI MARE (G) — 590
อาหารทะเลทอดสไตล์อิตาลี
Crispy-fried seafood Italian style, garlic aioli

CAESAR SALAD (V) (G) (D) — 390
ซีซาร์สลัด
Romaine lettuce, Parmesan shavings, Parmesan crisps and croutons
With grilled chicken: ไก่ย่าง — 420
With crispy bacon: เบคอนกรอบ — 420
With grilled prawns: กุ้งย่าง — 550

MEZZE PLATTER (V) (S) (N) (G) (D) — 650
สลัดผักย่างกับข้าวควินัวและชีสเฟต้า
Grilled vegetables, feta, organic quinoa tabbouleh, edamame beans
olives, almonds, pita bread and assorted dips

(G) contains gluten (V) vegetarian (VG) vegan
(S) contains seeds chili (N) contain nuts (D) dairy

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

SANDWICHES & BURGERS

All sandwiches and burgers are served with a side of fries,
mayonnaise and ketchup.
Burgers are cooked well done only.
แซนวิชและเบอร์เกอร์เสริฟพร้อมเฟรนซ์ฟราย มายองเนส และซอสมะเขือเทศ
เบอร์เกอร์ปรุงสุกอย่างดีเท่านั้น

PAN BAGNAT (G) — 470
แซนวิชผักและไข่ต้มกับขนมปังสไตล์ชนบทของฝรั่งเศส
Seasonal crudités, basil, olives, tuna, hard-boiled egg
extra virgin olive oil in French rustic bread

SICILIAN SANDWICH (G) (D) — 520
แซนวิชมอร์ตาเดลลาแฮมและชีส สไตล์ชาวซีซีเลีย
Fresh tomatoes, mixed lettuce, sundried tomatoes, olives
mortadella ham, fresh ricotta, mozzarella, grated Parmesan
extra virgin olive oil and lemon juice in baguette

SMOKEY PANINI (N) (G) (D) — 470
พานินี่แซนวิชกับอกไก่รมควันและเบคอนรมควัน
Smoked chicken breast, smoked bacon, zucchini
smoked scamorza, pesto

SPANISH PANINI (G) (D) — 490
พานินี่แซนวิชแฮมเซอราโน และไส้กรอกโชริโซ่กับพริกหวาน
Serrano ham, chorizo, pimientos, Manchego, rocket salad

PANINI "CAPRESE" (V) (G) (D) — 390
พานินี่แซนวิชมะเขือเทศ และชีสมอสซาเรลล่ากับซอสเพสโต้
Tomato, mozzarella, pesto and rocket salad

MERGUEZ SAUSAGE PITA (G) (D) — 490
แซนวิสขนมปังพิต้าไส้กรอกแกะและพริกหยวกย่าง
Lamb merguez, roasted bell peppers, caramelized onion
feta in pita, cumin yoghurt dressing

GRILLED VEGETABLE CIABATTA (V) (G) (D) — 450
แซนวิสขนมปังเซียบัตต้ากับผักย่าง และชีสสคามอร์ซ่ารมควัน
Mixed grilled vegetables, sweet peppers, olives, basil
and smoked scamorza in ciabatta bread

THAI-CHAROLAIS BEEF CHEESE BURGER (G) (S) (D) — 650
เบอร์เกอร์เนื้อไทยชาโรเล่และชีสเชดด้า
Thai-charolais beef patty, cheddar cheese, lettuce
tomato, onion, dill pickle on brioche bun

(G) contains gluten (V) vegetarian (VG) vegan
(S) contains seeds chili (N) contain nuts (D) dairy

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

PASTAS

PENNE ALL'ARRABIATTA (G) (V) (D) 🌶 — **400**
เพนเน่ซอสอาราเบียตต้า
Spicy garlic tomato sauce, olives
fresh chilies and fresh basil

KALE AND FETA FUSILLI (G) (V) (S) (D) — **420**
ฟูซิลลี่ผัดกับคะน้าและเฟต้าชีส
Cherry tomatoes, Kalamata olives, crumbled feta
sunflower seeds, Espelette chili pepper

VEGETARIAN LINGUINI PUTTANESCA (G) (V) (D) — **420**
ลิงกวินี่ผัดกับซอสมะเขือเทศและกระเทียม
Fresh tomatoes, garlic, olives, sundried tomatoes
capers and tomato sauce

PAPPARDELLE AL TARTUFO E FUNGHI (G) (D) — **690**
ปาปาร์เดลเล่ ผัดกับเห็ดทรัฟเฟิลและเบคอน
Egg pasta, bacon, mushrooms
truffle oil and mozzarella sauce

SPAGHETTI ALLE COZZE (G) (D) — **550**
สปาเก็ตตี้หอยแมลงภู่ซอสไวน์ขาว
Mussels, garlic and white wine sauce, tomatoes
parsley and lemon extra virgin olive oil

SPICY ROCK LOBSTER SQUID INK LINGUINI (G) (D) 🌶 — **790**
เส้นลิงกวินี่น้ำหมึกดำอบชีสและกุ้งย่าง
Grilled rock lobster, cherry tomatoes, fresh chilies
Espelette chili pepper, basil, gratinated mozzarella

LAMB RAGU FETTUCCINE (G) (D) — **520**
ฟิตตูชินี่รากูซอสแกะ
Slow-cooked minced lamb, bell pepper and fresh ricott

(G) contains gluten (V) vegetarian (VG) vegan
(S) contains seeds 🌶 chili (N) contain nuts (D) dairy

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

GROTTO'S FAVORITES

PAN-SEARED WHITE SNAPPER (G) — 660
"PROVENÇALE"
ปลากะพงขาวย่างสไตล์ฝรั่งเศสกับข้าวไรซ์เบอรี่
Capers, cherry tomatoes, croutons
olives, lemon juice and olive oil, rice berry

SEVEN-HOUR SLOW-BRAISED (G) (N) — 2,400
MILK-FED LAMB SHOULDER (FOR SHARING)
หัวไหล่แกะย่างไฟอ่อน
Pak Chong white lamb shoulder, grilled lamb merguez
summer vegetables, chickpeas and raisin couscous
A supplement charge of THB 500 applies for this item
when selected as part of a half/full board or dinner package

CHORIZO STUFFED SQUID — 650
ปลาหมึกยัดไส้ไส้กรอกหมูโชริโซ่ย่าง
กับข้าวควินัวและผักผัดในน้ำมันโหระพา
Stir-fried vegetable quinoa, basil infused oil

PRAWN SAGANAKI (G) (D) — 690
กุ้งย่างซอสมะเขือเทศชีสเฟต้าย่างไฟ
Grilled prawns, tomato sauce, feta, toasted pita

STEAK GREMOLATA — 1,200
สเต็กเนื้อ กับซอสเกรโมลาตา
Chef's favorite cut topped with
Italian Gremolata, crushed garlic potatoes

(G) contains gluten (V) vegetarian (VG) vegan
(S) contains seeds chili (N) contain nuts (D) dairy

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

DESSERTS

PINEAPPLE (D) — 350
สับปะรดเฟลมเบ้กับไอศกรีมวานิลลา
Vanilla marinated Krabi pineapple flambéed
with French Pastis, vanilla ice cream

LEMON (G) (D) — 350
ขนมหวานมะนาวสไตล์ฝรั่งเศส
Crispy sablé, limon biscuit, lemon crémeux
lemon zests confit, meringue

NOUGAT GLACÉ (N) (D) — 350
ไอซ์นูกา
Frozen nougat with organic honey, mixed nuts
and candied fruits, raspberry coulis

BLOOD ORANGE (G) (N) (D) — 330
ครีมมูสส้มสีเลือดกับช็อกโกแลตทิลลี่และถั่วพิสตาชิโอ
Blood orange crémeux, pistachio
white chocolate ganache
in dark chocolate cannoli
orange blossom Chantilly, basil

BANANA (D) — 330
กล้วยคาราเมลและกรีกโยเกิร์ต
Caramelized banana, Greek yogurt, cinnamon parfait
homemade granola

EXOTIC SEASONAL FRESH FRUIT PLATTER (VG) — 330
ผลไม้รวม

ICE CREAM (PER SCOOP) (D) — 170
ไอศกรีม
Tahiti vanilla / Belgium dark chocolate
Matcha green tea / Cookies and cream
Pistachio / Blueberry yoghurt
Banana chocolate fudge and brownie

SORBETS (PER SCOOP) (V) — 170
เชอร์เบท
Premium chocolate sorbet / Lemon
Strawberry / Young coconut
Lemongrass / Raspberry
Supreme mango / Passion fruit

(G) contains gluten (V) vegetarian (VG) vegan
(S) contains seeds chili (N) contain nuts (D) dairy

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