

the  
GROTTO

**LUNCH MENU**

## TO START WITH

### WATERMELON AND FETA SALAD (V) (S) (D) 490

สลัดแตงโมและเฟต้าชีส  
Fresh watermelon, feta cheese  
red onion, cos lettuce, cucumber  
chia seeds, pomegranate  
and pomegranate dressing

### MEDITERRANEAN COBB SALAD (S) (N) 540

เมดิเตอร์เรเนียนคอบบ์สลัด  
Grilled chicken, seasonal crudité  
chickpeas, avocado, almonds, dried figs  
and ginger tahini vinaigrette

### TUNISIAN GRILLED MECHOUIA SALAD (V) (N) 450

สลัดผักย่างสไตล์ตูนิเซีย  
Grilled organic summer vegetables  
Tunisian spices, pecan nuts, Kalamata olives  
hard-boiled egg, cilantro, garlic lemon dressing

**With grilled tuna:** ปลาทูน่าย่าง 540

### CAESAR SALAD (G) (V) (D) 450

ซีซาร์สลัด  
Romaine lettuce, Parmesan shavings  
Parmesan crisps and croutons

**With grilled chicken:** ไก่ย่าง 470

**With crispy bacon:** เบคอนกรอบ 470

**With grilled prawns:** กุ้งย่าง 590

### YELLOW FIN TUNA TARTARE (G) (S) 720

ทูน่าทาร์ทาร์และอะโวคาโด  
Lemon confit, crushed avocado  
pomelo, orange and lemon  
soy sauce, roasted sesame oil, sesame

### ITALIAN MOZZARELLA (N) (D) 690

AND PROSCIUTTO  
สลัดชีสมอสซาเรลล่าสด กับแฮมโพรชุตโต้  
Imported buffalo mozzarella from Puglia  
lemon scented extra virgin olive oil  
fresh tomatoes, basil, rocket salad  
Parma ham and pine nuts

### FRITTO MISTO DI MARE (G) 690

ซีฟู้ดรวมดลูกแป้งทอดสไตล์อิตาลี  
Semolina crusted crispy-fried seafood  
with garlic aioli

### LEMON GARLIC MARINATED PRAWNS (G) (S) (D) 590

กุ้งย่างหมักซอสกระเทียมมะนาว  
Tzatziki, bell peppers, pita crisps  
sunflower seeds

### MEZZE PLATTER (G) (N) (S) (V) (D) 750

(FOR SHARING)  
สลัดผักย่างกับข้าวควินัวและชีสเฟต้า  
Grilled vegetables and crudité  
marinated feta, organic quinoa tabbouleh  
edamame beans, Taggiasche 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

**ANTIPASTI (FOR SHARING)** (G) (S) 990

Grissini and Parma ham, beef pastrami  
charbroiled prawns, marinated tomatoes and feta  
Taggiasche olives, grilled artichokes  
marinated white anchovy filets  
char-grilled eggplant, salted pistachios  
cherry mozzarella, tuna stuffed baby peppers  
Manchego cheese, red pesto, spicy preserved figs  
quince jam, toasted bread

## COLD CUTS AND CHEESE

Select your favorite from the list below  
(subject to market availability)

<b>Selection of 3 items</b>	490
<b>Selection of 5 items</b>	790
<b>Selection of 7 items</b>	1,100

### CHEESE

- Spain:** Manchego (sheep)
- France:** Tomme de Savoie (cow)  
Comte (cow)  
Brie (cow)  
Crottin de Chavignol (Goat)
- Italy:** Tomini del Boscaiolo (cow)  
Gorgonzola (cow)  
Asiago (cow)  
Smoked scamorza (cow)

### COLD CUTS

- France:** Pork rillettes, duck rillettes  
duck liver mousse and Port wine
- Italy:** Speck (Smoked ham) from Southern Tyrol  
Spianata Calabria (spicy pressed salami)  
18 month cured Parma Ham  
Prosciutto cotto (baked ham)  
lardo di Colonnata (Cured pork fat)

(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) (VG) (D)  450  
พenneกับซอสอาราเบียตต้า  
Spicy garlic tomato sauce and fresh basil
- PESTO FUSILLI** (G) (N) (S) (VG) (D) 490  
ฟูซิลลี่ผัดกับซอสเพสโต้  
Green vegan pesto, Kalamata olives  
sundried and fresh tomatoes and pine nuts
- VEGETARIAN LINGUINI PUTTANESCA** (G) (V) (D) 490  
ลิงกวินีผัดกับซอสมะเขือเทศและกระเทียม  
Sundried and fresh tomatoes, garlic  
olives, capers and tomato sauce
- PAPPADELLE AL TARTUFO E FUNGHI** (G) (D) 750  
ปาปาร์เดลล์ผัดกับเห็ด เบคอน และน้ำมันทรัฟเฟิล  
Egg pasta, bacon, mushrooms  
truffle oil and mozzarella sauce
- SPAGHETTI ALLE COZZE** (G) (D) 620  
สปาเก็ตตี้หอยแมลงภู่ซอสไวน์ขาว  
Mussels, garlic and white wine sauce, tomatoes  
parsley and lemon extra virgin olive oil
- SQUID INK LINGUINI** (G) (D)  1,100  
เส้นลิงกวินีน้ำหมึกดาอบชีสและกั้งย่าง  
Grilled rock lobster, cherry tomatoes  
fresh chilies, Espelette chili pepper  
basil, garlic and lemon
- LAMB RAGU FETTUCCINE** (G) (D) 590  
เฟตตุดุชนีซอสแกะ  
Slow-cooked minced lamb  
pimientos, fresh ricotta

## SEAFOOD

- SEA BASS "PROVENÇALE"** (G) (D) 850  
ปลากะพงขาวอบ สโตล์โพรวองซาล  
Baked sea bass filet  
topped with black olive crumble  
seasonal vegetables and béarnaise sauce
- ROASTED TIGER PRAWNS** (N) (D) 990  
กุ้งลายเสือย่างกับเนย ไบโหม้มและกระเทียม  
Thyme garlic butter, quinoa "Basquaise"  
toasted almonds
- RED SNAPPER FILETS À LA PLANCHA** (N) (D) 850  
ปลากะพงแดงย่าง  
Lemon scented extra virgin olive oil flavored  
mashed potato, carrot mousseline  
pistachio, chimichurri sauce
- PRAWN SAGANAKI** (G) (D) 760  
กุ้งย่างซอสมะเขือเทศและเฟต้าชีส  
Grilled prawns, tomato sauce  
feta and toasted pita
- SPICY SICILIAN STYLE LOBSTER** 1,290  
ล็อบสเตอร์แบบซิซิลี  
Sicilian style Andaman lobster with capers  
sun dried tomatoes and chilies, olives  
garlic, butter lemon and fresh parsley  
roasted summer vegetables with rosemary  
and thyme

(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, salad, mayonnaise and ketchup.

Burgers are cooked well done only.

แซนวิชและเบอร์เกอร์ทั้งหมดเสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟราย

มายองเนสและซอสมะเขือเทศ

เบอร์เกอร์ปรุงสุกอย่างดีเท่านั้น

## THAI-CHAROLAIS BEEF (G) (S) (D) 650

### CHEESE BURGER

เบอร์เกอร์เนื้อไทยชาโรเล่และชีสเชดด้า

Thai-Charolais beef patty, cheddar cheese  
lettuce, tomato, onion, dill pickle  
on sesame bun

## GRILLED VEGAN BURGER (G) (S) (VG) 495

เบอร์เกอร์ผักและชีสวีแกน

Grilled vegan patty with lettuce  
tomatoes, sweet onions, avocado spread  
vegan cheese in vegan bun

## SMOKEY PANINI (G) (N) (D) 470

พานินีแซนวิชกับอกไก่รมควัน

และเบคอนรมควัน

Smoked chicken breast, smoked bacon  
zucchini, smoked scamorza cheese, pesto

## PANINI "CAPRESE" (G) (V) (N) (D) 390

พานินีแซนวิชมะเขือเทศ

และชีสมอสซาเรลล่ากับซอสเพสโต

Tomato, mozzarella, pesto  
and rocket salad

## MERGUEZ SAUSAGE PITA (G) (D) 490

แซนวิชขนมบั้งพิต้าไส้กรอกแกะ

และพริกหยวกย่าง

Lamb merguez, roasted bell peppers  
caramelized onion, feta in pita  
cumin yogurt dressing

## SEAFOOD QUESADILLA (G) (D) 690

แผ่นตอดิญาอย่างไส้ซีฟู้ดและชีส

Baby scallops, Rock lobster, shrimps  
tomato, feta cheese, roasted bell pepper  
and mozzarella cheese in tortilla

## CHICKEN CAESAR WRAP (G) (D) 690

ชีซาร์ไก่รมควันห่อแผ่นตอดิญา

Smoked chicken, bacon, parmesan cheese  
iceberg lettuce, croutons, Caesar dressing  
wrapped with tortilla

(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

## FROM THE GRILL

### AUSTRALIAN WAGYU BEEF MARBLE SCORE 4-5

เนื้อวากิว

Australian Wagyu Beef marble score 4-5

- \* **Tenderloin 250 grams:** เนื้อสันใน 2,450
- \* **Striploin 300 grams:** เนื้อสันนอกติดมัน 2,350
- \*\* **Grain-fed tomahawk 1.2 kg:** เนื้อสันแกลม (for sharing) 3,250
- Australian lamb rack:** ซี่โครงแกะออสเตรเลีย 1,500

### PLEASE SELECT YOUR FAVORITE SAUCE

Herb butter: ซอสเอิร์บบัตเตอร์ (D)

Green peppercorn: ซอสพริกไทยอ่อน (D)

Béarnaise: ซอสเบียร์เนส (D)

Wholegrain Dijon mustard: ซอสดีจอนมัสตาร์ด (D)

Red wine: ซอสไวน์แดง (D)

### PLEASE SELECT YOUR ACCOMPANIMENTS

Truffle scented French fries: เฟรนช์ฟรายส์กลิ่นทรัฟเฟิล (D)

Sautéed seasonal vegetables: ผักรวมผัดเนย (D)

Roasted potatoes: มันฝรั่งอบ (D)

Mashed potatoes : มันฝรั่งบด (D)

Curried stir-fried zucchini: ซูกินีผัดผงกะหรี่ (D)

Green beans: ถั่วแขกผัดเนย (D)

Mixed mushrooms: เห็ดรวมผัดเนย (D)

Crab fried rice: ข้าวผัดปู (D)

### \*\* WOOD FIRED FISHMONGER'S PLATTER (D) 2,790 (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

### \*\* SEVEN-HOUR SLOW-BRAISED (G) (D) 2,750 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

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

(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 flambe  
with French Pastis, vanilla Ice cream
- LEMON** (G) (D) 350  
ขนมหวานมะนาวสไตล์ฝรั่งเศส  
Crispy sablé, lime biscuit, lemon crémeux  
lemon zests confit, meringue
- NOUGAT GLACÉ** (N) (D) 350  
ไอศกรีมก้ำ  
Frozen nougat with organic honey  
mixed nuts and candied fruits  
raspberry coulis
- ORANGE** (G) (N) (D) 350  
ครีมมูสส้มสีเลือดกับช็อกโกแลตทิลลี่  
และถั่วพิสตาชิโอ  
Blood orange crémeux, fresh orange  
pistachio and white chocolate ganache  
in dark chocolate cannoli  
orange blossom Chantilly, basil
- CHOCOLATE** (G) (D) 370  
มูสช็อกโกแลต  
Dark chocolate mousse, caramelized banana  
chocolate sauce and cocoa nibs
- EXOTIC SEASONAL** (VG) 330  
**FRESH FRUIT PLATTER**  
ผลไม้รวม
- ICE CREAM (PER SCOOP)** (D) 195  
ไอศกรีม  
Belgium dark chocolate / Blueberry yoghurt  
Banana chocolate fudge and brownie  
Cookies and cream / Matcha green tea  
Pistachio / Tahiti vanilla
- SORBETS (PER SCOOP)** (V) 195  
เชอร์เบท  
Premium chocolate / 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