



the  
kitchen  
table

**CURRY LEAF CHICKEN** 350

Fried chicken dumplings with curry leaf and grape chutney

ไก่ทอดหมักเครื่องเทศสไตล์อินเดียอบ เสิร์ฟพร้อมซอสยี่อองุ่น

**PRAWN KHORMA** 520

Prawn cooked in creamy almond curry

กุ้งนึ่งนํ้าขมิ้น

**PATRINI MACCHI** 650

Turbot cooked in banana leaves with coriander and coconut paste

ปลาเทอร์โบคั่วหมักเครื่องเทศอินเดียย่างใบตอง

**BIRIYANI OF CHICKEN OR VEGETABLES** 450

Fragrant basmati rice with chicken or vegetables served with pappadum (V)

ข้าวบาสมาติดอกไก่ หรือ พืช เสิร์ฟพร้อมมันบาดัม

**PORK BELLY VINDALOO** 520

Braised pork belly in spicy curry with radish

แกงหมูสามชั้นรสเผ็ดสไตล์อินเดีย เสิร์ฟพร้อมหัวไชเท้าตุ๋น

**NAAN** 60

Butter / garlic / cheese

แป้งน่าน เนย, กระเทียม หรือชีส

**ROTI PARATHA** 60

โรตีสี่เหลี่ยม

**LAMB SHANKS IN ROGAN JOSH** 560

Braised lamb shank curry with baby potatoes

แกงเนื้อสไตล์อินเดีย และมันฝรั่ง

**BUTTER CHICKEN / PANEER** 460

Tandoor spiced chicken or homemade cottage cheese in Mahkani sauce (V)

แกงไก่ หรือ ชีสพาทีมียีส

**DAL PANJARATNA** 420

Five jeweled lentil curry

แกงถั่วเลนทิลสไตล์อินเดีย

**PAPPADUM** 60

มันบาดัม

**BASMATI RICE PULAV** 60

ข้าวบาสมาติ

(all dishes are served with raita and Indian pickle )

ทุกจานเสิร์ฟพร้อม ซอสโยเกิร์ตและผักดอง

(V) Vegetarian

In case of any allergies, please inform us.

All prices are in Thai Baht, exclusive of 7 % government tax and 10% service charge.

**MARGHERITA PIZZA** 460

Buratta, roasted cherry tomato, mozzarella, tomato fondue, basil (V)

พิซซ่ามาการิต้า มะเขือเทศ ชีสบุรอต้า มอสซาลล่าชีส และโหระพา

**PREMIUM CHARCUTERIE PIZZA** 560

Coppa, prosciutto, chorizo, salami, mozzarella, tomato fondue

พิซซ่าโคปปา แฮมโปรสชิวโต ไส้กรอกโชริซ ซาลามี มอสซาลล่าชีส และขอมมะเขือเทศ

**SEAFOOD PIZZA** 540

Prawns, scallop, squid, mozzarella, tomato fondue

พิซซ่ากุ้ง หอยเชลล์ ปลาหมึก มอสซาลล่าชีส และขอมมะเขือเทศ

**SEAFOOD STEW WITH SAFFRON** 560

Grouper, prawn, black mussel, squid, garlic-saffron rouille, lemon-herb crumb

สเตวปลากำ กุ้ง หอยเชลล์ ปลาหมึก ซอสซีฟรอนกระเทียม และซีฟรอนขนมปังอบสมุนไพร

**SEARED SEABREAM** 620

Fennel purée, vegetable barigoule, warm chorizo vinaigrette

ปลาซีบรีนย่าง เสร์ฟพร้อมเพนเนลพอร์ย และซอสโชริซ

**SMOKED SALMON PIZZA** 480

Smoked salmon, shallots, pickled cucumber, sour cream, rocket, lemon, mozzarella, tomato fondue

พิซซ่าแซลมอนรมควัน หอมแดง แตงกวาดอง ซาวครีม พริกอกเก็ต เลมอน มอสซาลล่าชีส และขอมมะเขือเทศ

**VEGETABLE PIZZA** 460

Mushroom, zucchini, asparagus, olives, artichoke, mozzarella, tomato fondue (V)

พิซซ่าเห็ด ชูกี มะเขือฝรั่ง มะถอก อาร์ทิโชก มอสซาลล่าชีส และขอมมะเขือเทศ

**STEAMED TURBOT** 950

Roasted onion mousse, potato confit, yuzu cream, asparagus

ปลาเทอร์โบตึ่ง เสร์ฟพร้อมมูสหัวหอม มันฝรั่งตุ๋นในน้ำมัน กรีนยูลู และมะเขือฝรั่ง

**MIENG GOONG YUM SOM-O** 380

Grilled prawn and pomelo salad with betel leaves

เมี่ยงกุ้งย่างส้มโอ

**YUM MAKUER PAO KAI TOM GAP NUEA POO** 380

King crab, char grilled eggplant salad, lime and chili dressing, avocado and soft poached egg

ยำมะเขือเทศ ไช้ต้มกับเนื้อปู

**YUM SALMON GAP KAI PLA** 390

Cured and poached salmon salad with spicy Thai aromatic dressing

ยำปลาแซลมอนกับไข่ปลา

**SOM TUM HOI SHELL** 450

Papaya salad with grilled scallops

ส้มตำหอยเชลล์

**SATAY** 350

Grilled marinated pork and chicken skewers served with peanut dip and cucumber relish

เสตย์ไก่กับหมู

**YUM TA-KRAI GAP PLA-MUEK** 380

Spicy lemongrass and kale salad with poached squid

ยำตะไคร้พริกกับกะหล่ำปลี

**NAM TOK NUEA** 490

Spicy e-sarn beef salad with Thai aromatic dressing

น้ำตกเนื้อ

**LON POO** 420

Dip made with coconut simmered king crab and blue crab with fresh local herbs served with vegetables

หมกปูทะเลกับผักสด

(V) Vegetarian

In case of any allergies, please inform us.

All prices are in Thai Baht, exclusive of 7 % government tax and 10% service charge.

(V) Vegetarian

In case of any allergies, please inform us.

All prices are in Thai Baht, exclusive of 7 % government tax and 10% service charge.

**GANG KEAW WAN NUEA  
GAM WOIR 520**

Green curry of beef cheek, bird's eye chili and apple eggplant

แกงเขียวหวานเนื้อไก่กับหัว

**GANG SOM PLA HIMA LAI BUA 740**

Sour curry of snow fish, lotus stalk, pickled lotus roots and salmon roe

แกงส้มปลาหินกับไหลบัว

**MASSAMAN NONG GAI 480**

Massaman curry of chicken thigh, roasted baby potato and pickled shallot

แกงมัสมั่นไก่

**GANG NUEA POO BAI CHA PLU 720**

Southern style spicy yellow curry of crab meat, betel leaves and coconut cream

แกงเหลืองเนื้อปูใบชะพลู

**GANG KRUA HOI MALAENG POO  
BAI MA KARM 520**

Spicy black mussel curry with tamarind leaves

แกงกะหล่ำปลีรสเผ็ดหอยนางรมใบมะขาม

**GANG HUNG LAE MOO 500**

Thai Northern style pork belly curry with ginger and pickled garlic

แกงฮังเลหมู

**PANAENG NUEA 720**

Braised beef short rib in red curry, kaffir lime and coconut cream

พะเนียงเนื้อซี่โครง

**RICOTTA GNOCCHI 460**

Sautéed wild mushroom, sage brown butter, parsnip purée, toasted pine nut (V)

พาสต้าชีสกระท่อมเต้าหู้ยอกค์ เห็ดป่าพุด ซอสใบเสจ พาร์สนิปพูเร่ และถั่วพีนัท

**SEAFOOD RISOTTO 530**

Arborio, black mussel, tiger prawn, squid, vodka-tomato sauce

ริซอตโต้พุดกับซอสหอยดำหอยทาก หอยแมลงภู่ กุ้งลายเสือ และปลาหมึก

**FETTUCCINE ALFREDO 520**

Truffle and parmesan cream sauce, shaved black truffle, porcini (V)

เฟตตูชินี่ซอสครีมเห็ดทรัฟเฟิลและเห็ดพอร์ซินี

**REUBEN SANDWICH 460**

Corn beef, sauerkraut, Swiss cheese, rye bread, pickled cucumber, Russian dressing served with pickled vegetables

แซนด์วิชเนื้อคอร์นบีฟ เสร์ฟพร้อมซาอูเออร์คราท์ สวิสชีส ขนมปังไรย์

แตงกวาดอง น้ำสลัดรัสเซีย เสร์ฟพร้อมพุดดอง

**JERK CHICKEN SANDWICH 420**

Pulled marinated chicken, avocado, tomato, pineapple and jalapeño vinaigrette, whole wheat bread served with yogurt & lime coleslaw

แซนด์วิชไก่หมักเครื่องเทศ อะโวคาโด มะเขือเทศ ซอสอะลาฮานโญ่ สับปะรด

เสร์ฟพร้อมขนมปังโฮลวีท และโยเกิร์ตโคลสลอว์

**DOUBLE HAM AND CHEESE SANDWICH 420**

Glazed smoked ham, aged cheddar cheese, mayonnaise, and curly fries (Add THB 80 for Black Forest ham supplement)

แฮมชีสแซนด์วิช เสร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด (เพิ่ม 80 บาท สำหรับเบลิคฟอเรสแฮม)

**SQUID INK ARRABBIATA 780**

Squid ink spaghetti, Maine lobster, spicy tomato sauce

สปาเกตตีหมึกดำพุดกับซอสหอยทากรสเผ็ดและกุ้งล็อบสเตอร์

**LINGUINE PROSCIUTTO 480**

Asparagus, prosciutto, mozzarella, artichoke, wild rocket

ลิงกวินีพุดกับเนื้อโปรซิวโต้ แฮมโปรสคูตโต้ มอสซาเรลล่าชีส อาร์ติโชค และพริกอกเก็ต

**PRAWN SPAGHETTI WITH CHORIZO  
AND GREMOLATA 550**

Tossed in extra virgin olive oil, tiger prawn, spinach, lemon

สปาเกตตีพุดกับน้ำมันมะกอก ไส้กรอกโชร์ริซ กุ้งลายเสือ และพริกใบ

**TOFU BURRITO 400**

Corn tortilla, beans, avocado, Cajun spiced tofu, tomato salsa, sour cream, iceberg lettuce, served with mixed salad (V)

เบอร์ริโต้เต้าหู้หมักเครื่องเทศ ถั่ว อะโวคาโด ซอสซันเชอเทก ซาวครีม

เสร์ฟพร้อมสลัดพุด

**CLUB SANDWICH 450**

Grilled chicken breast, fried egg, tomato, lettuce, mayonnaise, bacon, and chunky fries

คลับแซนด์วิชไก่ย่าง ไข่ดาว มะเขือเทศ พุดทอดหอม มายองเนส เบคอน

เสร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด

(V) Vegetarian

In case of any allergies, please inform us.

All prices are in Thai Baht, exclusive of 7% government tax and 10% service charge.

(V) Vegetarian

In case of any allergies, please inform us.

All prices are in Thai Baht, exclusive of 7% government tax and 10% service charge.

**MEAT**

**GRAIN FED AUSTRALIAN TENDERLOIN 1,400**

สเต็กเนื้อสันในออสเตรเลีย

**GRAIN FED AUSTRALIAN RIBEYE 1,200**

สเต็กเนื้อริบอายออสเตรเลีย

**BRAISED BEEF SHORT RIBS 850**

เนื้อซี่โครงตุ๋น

**SMOKED BEEF BRISKET 890**

เนื้อส่วนเบริสเก็ตรมควัน

**BRAISED BBQ LAMB SHANK 790**

เนื้อส่วนหน้าเข้งแกะรมซี่โครง

**BBQ PORK RIBS 790**

ซี่โครงหมูรมซี่โครง

Each meat dish comes with sides and sauce.  
Choose 2 (Additional orders at THB 160 each)

**CAULIFLOWER GRATIN**

ดอกกะหล่ำอบชีส

**MASHED POTATO**

มันฝรั่งนวด

**CHUNKY FRIES**

มันฝรั่งทอด

**ROASTED POTATO**

มันฝรั่งอบ

Choose 1

**BÉARNAISE**

ซอสเบอริเนส

**RED WINE JUS**

เกรวี่ซอสไวน์แดง

**PEPPERCORN SAUCE**

เกรวี่ซอสพริกไทยดำ

**GRILLED ASPARAGUS**

หน่อไม้ฝรั่งย่าง

**COLESLAW**

โคลสลอว์

**WILD ROCKET SALAD, RICOTTA, BALSAMIC VINAIGRETTE**

สลัดพริกอกเก็ต ชีสริคอตต้า เสิร์ฟกับน้ำสลัดบัลซามิก

**ROASTED GARLIC JUS**

เกรวี่ซอสกระเทียม

**APPLE AND MUSTARD JUS**

เกรวี่ซอสแอปเปิ้ลและมัสตาร์ด

**SIDE DISHES**

**SAUCES**

(V) Vegetarian

In case of any allergies, please inform us.

All prices are in Thai Baht, exclusive of 7 % government tax and 10% service charge.

**THAI - WOK-FRIED AND DEEP FRIED DISHES**

**KAO PAD GAI/MOO/GOONG/POO/PAK 390**

Fried rice with choice of chicken/pork/prawn/crab meat/vegetables

ข้าวผัดไก่, หมู, กุ้ง, ปู, หรือ พริก

**PAD THAI GAI/GOONG 420**

Wok-fried rice noodle with chicken/prawn

พริกไทยไก่ หรือ กุ้ง

**PAD KAPRAW GAI/MOO/NUEA/TALAY 420**

Wok-fried minced chicken/pork/beef/seafood with hot basil, garlic and chili. Served with jasmine rice and fried egg

พริกขี้หนู ไก่, หมู, เนื้อ หรือ ปลา เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ และไข่ดาว

**PAD SEE EW GAI/MOO/NUEA/TALAY 390**

Wok-fried flat noodle with choice of chicken/pork/beef/seafood

ผัดซีอิ๊ว ไก่, หมู, เนื้อ หรือ ปลา

**PLA TOD NAM PLA 520**

Deep fried seabass with Thai caramel sauce and green mango salad

ปลาทอดนำปลากับซอสเนย

**POR PIA POO 380**

Fried king crab spring rolls with sweet plum sauce

ปอเปี๊ยะปู

**TALAY PAD PONG GAREE 520**

Wok fried squid, soft-shell crab, crab meat, prawn, and grouper in creamy egg-curry sauce

ทะเลผัดพริกแกง

**POO NIM AND LOBSTER PAD PRIK GLUER 880**

Wok-fried soft-shell crab and lobster with cilantro, lime sea salt, chili and spring onion

ปูนิ่มกับล็อบสเตอร์พริกเกลือ

**KA NAR GAP HED HOM PAD NAM MUN HOI 320**

Stir fried Hong Kong kale and shitake mushroom with oyster sauce

คะน้ากับเห็ดหอมพริกน้ำนมหอย

**PAD YOD MAEW 320**

Stir fried chayote with garlic, chili and lightly seasoned with soy sauce

พริกขี้หนูมะเขือ

(V) Vegetarian

In case of any allergies, please inform us.

All prices are in Thai Baht, exclusive of 7 % government tax and 10% service charge.

**TOM YUM GOONG MAE NAM** 460

Hot & sour soup of river prawn, mushroom, chili, lime, lemongrass and galangal  
ต้มยำกุ้งแม่น้ำ

**TOM KHA HED** 380

Coconut hot & sour soup of wild mushroom, chili, galangal, lemongrass and lime  
ต้มข่าเห็ด

**TOM JEUT PLA GAO, LOBSTER, BAI MA KARM** 450

Shellfish broth with grouper, Maine lobster and tamarind leaves  
ต้มจืดปลาทำกับสีออนสดเตอรืในหมาน

**PLA NUENG KHING** 520

Steamed grouper with ginger, soy sauce and Chinese plum  
ปลาหนังซิงกับมิววย

**RICE****HOMNIL ORGANIC RICE** 80

ข้าวกล้องหอมนิล ออร์แกนิก

**JASMINE RICE** 60

ข้าวหอมมะลิ

**GRILLED SQUID & CAULIFLOWER SALAD** 380

Cous cous, mint, feta cheese, grilled onion, roasted capsicum pepper, red wine vinaigrette

สลัดดอกกะหล่ำ ปลาหมึกย่าง คุสคูส ใบสาระแหน่ พริกขี้หนู หอมย่าง พริกแสบซีคัมย่าง และน้ำสลัดไวน์แดง

**GREEN LEAF SALAD** 320

Wild rocket, baby spinach, black olive dressing, pickled cucumber, tomato (V)

สลัดผักหรือกาเหว่า พักโชน และพริกขี้หนู สลัดพร้อมน้ำสลัดมะกอกดำ แตงกวาดอง และมะเขือเทศ

**CAESAR SALAD** 360

Baby Romaine lettuce, grilled chicken breast, crispy bacon, grated egg, white anchovies, herbed croutons

ซีซาร์สลัด สลัดพร้อมไก่ย่าง เมค่อน โย โอนโซวี่ และครุฑทองซอสบุนไฟ

**SEARED TUNA AND ASIAN MIXED LEAVES** 420

Avocado, beetroot, snap peas, shaved carrot, roasted bell pepper, citrus dressing

สลัดปลาทูน่า สลัดพร้อมอวocado มีกรุก ถั่วลันเตา แครอท พริกหยวก และน้ำสลัดซีซาร์เขียว

**BURRATA** 480

Served with salad bowl of tomato, wild rocket, warm grapes, pine nuts, extra virgin olive oil (V)

ชีสบูราตา สลัดพร้อมสลัดมะเขือเทศ พริกหรือกาเหว่า อดูน โพนินัท และน้ำมันมะกอก

**SWEET CORN SOUP** 380

Crab and avocado cream  
ซูปข้นข้าวโพด เนื้อปู และอวocado

**ROASTED TOMATO AND LENTIL SOUP** 340

With grilled bread and olive oil (V)

ซูปมะเขือเทศกับถั่วเลนทิล สลัดพร้อมขนมปังย่าง และน้ำมันมะกอก

**QUINOA SALAD** 380

Avocado, tomato, cucumber, Halloumi cheese, mint & lemon dressing (V)

สลัดควินัว อวocado มะเขือเทศ และแตงกวา สลัดพร้อมชีสฮาลูมิจี และน้ำสลัดมะนาว-ใบสาระแหน่

**SEARED SCALLOPS** 420

Green pea and mint purée, warm bacon, green pea and corn salad

หอยแครงย่าง สลัดผักปวยร์รี่ถั่วลันเตาและใบสาระแหน่ สลัดพร้อมสลัดเมค่อน ถั่วลันเตา และข้าวโพดย่าง

**TUSCAN KALE SALAD** 380

Grilled kale, avocado, radish, roasted garlic, Tahini dressing, chickpea, lemon oil, air dried mushroom (V)

สลัดคะน้าที่สแกนอย่าง อวocado แรดิช กระเทียมย่าง สลัดพร้อมน้ำสลัดจากทาฮินี ถั่วชิกพี น้ำมันเลมอน และเห็ดตากแห้ง

**MUSHROOM AND CABBAGE POT STICKERS** 420

Corn and edamame "succotash", coconut milk, capsicum, jalapeño, rocket (V)

เกี๊ยวซ่าไส้กะหล่ำปลีและเห็ดตากแห้ง สลัดพร้อมสลัดข้าวโพด ถั่วแดงญี่ปุ่น พริกแสบซีคัม พริกฮาลาบินโน และพริกหรือกาเหว่า

**BETROOT GAZPACHO** 340

Cucumber, dill, Greek yogurt, micro green (V)

ซูปมีกรุกเย็น สลัดพร้อมแตงกวา พริกขี้หนู กรีกโยเกิร์ต และใบมิววย

(V) Vegetarian

In case of any allergies, please inform us.

All prices are in Thai Baht, exclusive of 7% government tax and 10% service charge.

(V) Vegetarian

In case of any allergies, please inform us.

All prices are in Thai Baht, exclusive of 7% government tax and 10% service charge.