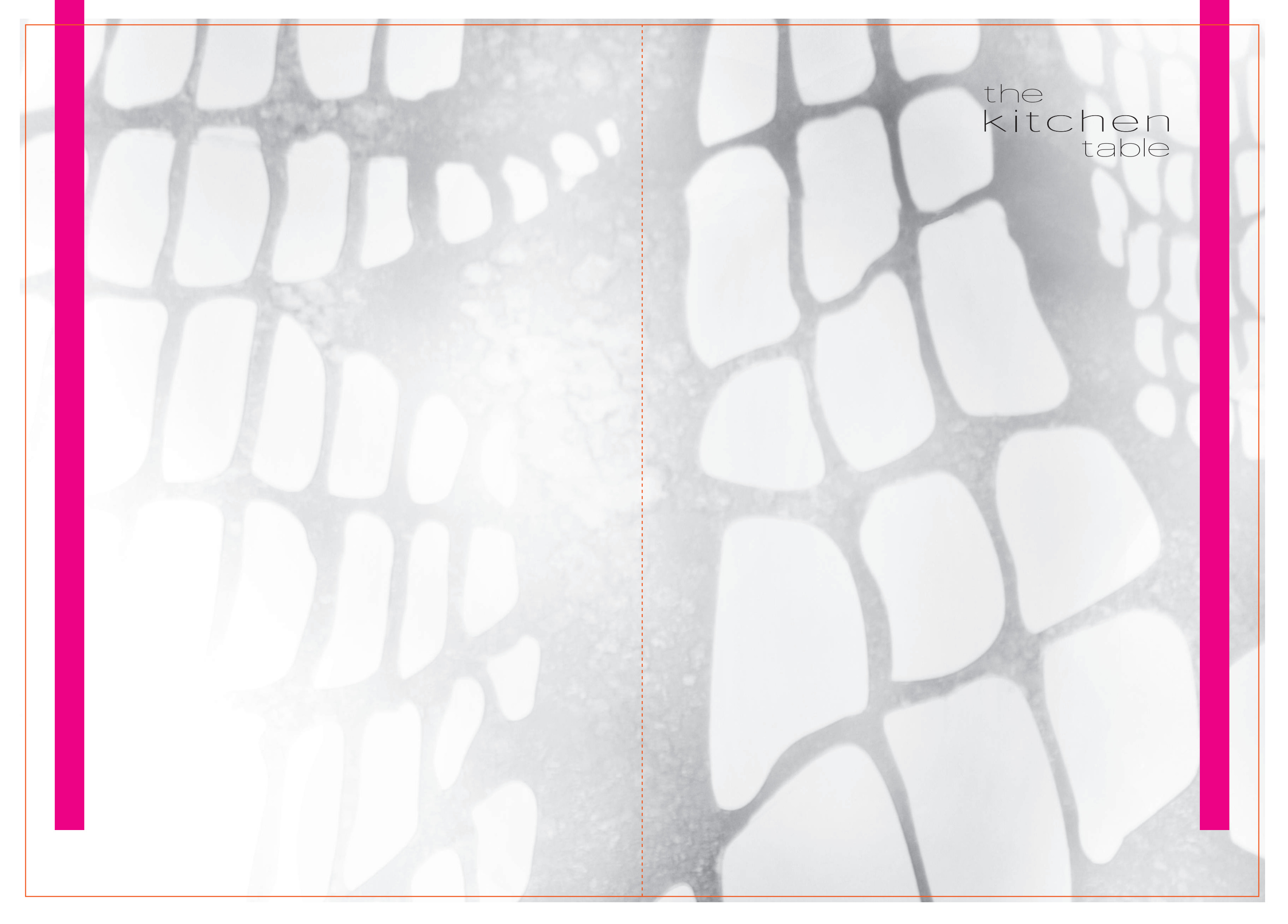


The background is a light gray with a pattern of white, organic, rounded shapes that resemble cells or stones. A vertical dashed line in a light orange color runs down the center of the image. Two thick, solid magenta vertical bars are positioned on the far left and far right edges.

the
kitchen
table

Gai, Moo Satay 360
Grilled Marinated Pork and Chicken
Served with Peanut Dipping
and Cucumber Relish
สเต็กไก่ และ หมู เสิร์ฟพร้อมซอสถั่ว และ สลัดแตงกวา

Gai Yang Som Tum Tod 380
Roasted Baby Chicken with Aromatic Herbs
Served with Crispy Papaya Salad
ไก่ย่าง เสิร์ฟพร้อมสมุนไพรสด และ สลัดแตงกวา

Larb Pla Salmon and Tuna 420
Fresh Salmon and Tuna, Salmon Roe,
Chili, Lime and Aromatic Herbs
ลาบปลาแซลมอนและทูน่า

W Miang Goong Yum Ka Ton 520
Grilled Tiger Prawn with Santol,
Dried Shrimp, Cashew Nuts, Betel Leaf
and Sweet Chili Palm Dressing
เมี่ยงกุ้งย่างกับยำกะทอน

Oven Slow Roasted Pork Belly 390
Served with Chili Bean Paste, Fresh Lettuce
and Cucumber Kimchi
หมูสามชั้นย่างหมักสโตนิกเสิร์ฟพร้อมผักสด แตงกวา และ ผักสลัด

Pla Tod Kha Min 420
Deep Fried Silver Bream
Marinated with Turmeric
Served with Pickled Green Chili & Lime Dip
ปลาเงินทอดขมิ้น เสิร์ฟพร้อมซอสสมายองเนสพริกขี้หนูเขียว

W Tub Wan 690
Pan Fried Duck Liver with Chili-Lime
Dressing and Aromatic Herbs
Served with Rice Crackers
ตับหวาน เสิร์ฟพร้อมสมุนไพรไทย น้ำจิ้มแจ่ว และ ข้าวตัง

WOOHITOS

El Classico 325
Pampero Blanco | Pampero Selección
Chopped Limes | Lime Juice | Sugar
Mint | Soda Water

Passionfruit & Strawberry 325
Mount Gay | Passionfruit | Strawberry
Lime | Sugar | Mint | Soda Water

Raspberry & Black Pepper 325
Pampero Blanco | Raspberry
Lime Juice | Sugar | Mint | Soda Water

MARGARITAS
Straight | Frozen | On the Rocks

Blueberry & Sweet Basil 320
Tres Magueyes | Blueberry
Sweet Basil | Lime Juice

Spicy Mango 320
Tres Magueyes | Mango
Tabasco | Lime Juice

Watermelon & Kaffir Lime 320
Tres Magueyes | Watermelon
Kaffir Lime Leaves | Lime Juice

ICONIC GIN & TONICS
50 ml Gin | Tonic Water
Oversized. Aromatic. Iconic.

Tanqueray 380
with Seasonal Wild Berries

Broker's 380
with Seaweed & Orange Peel

Bombay Sapphire 420
with Fresh Raspberry & Orange Twist

Bombay Sapphire 420
with Pomegranate, Raspberry
& Light Lemon Twist

Beefeater 24 420
with Green Tea & Lemon Peel

Hendricks 450
with Fresh Cucumber & Rosemary

HOMEMADE ICED TEAS

Cinnamon Remedy 195
Earl Grey Tea | Cinnamon | Orange | Honey

Lychee Iced Tea 195
Black Tea | Lychee | Sweet & Sour | Ginger

Passion Iced Tea 195
English Breakfast Tea | Fresh Passion Fruit
Honey Dew

Pineapple Iced Tea 195
Black Tea | Pineapple | Mint | Ginger Ale

Pomegranate Iced Tea 195
Chamomile Tea | Pomegranate | Rosemary

Spiced Berry Tea 195
English Breakfast Tea | Cinnamon
Strawberry | Raspberry

Wild Berry Iced Tea 195
Thai Tea | Elderflower | Wild Berries

Zero Mojito 195
Chopped Limes | Lime Juice | Sugar
Mint | Soda Water

SMOOTHIES

The Crunch 225
Raspberry | Vanilla | Cornflakes | Milk

The Guilt 225
Chocolate | Peanuts | Popcorn Syrup
Whipped Cream | Caramel

The Local 225
Thai Tea | Cinnamon | Tea Infused Cream

COCKTAIL CULTURE

Chor Muang 370
Butterfly Flower Infused
Raspberry Vodka | Lime Juice
24K Gold Dust

Mint Julep 320
Maker's Mark | Mint | Sugar

Negroni 320
Tanqueray | Cinzano Rosso
Campari | Orange Twist

Sazerac 400
Smoked Whiskey | Bitters
Absinthe | Lemon

W Bali Seminyak 450
Mexican Berry Punch
Citrus Vodka | Chambord
Raspberry Purée
Orange & Lemon Juice | Bitters
Served with Corona Beer Upside Down

W Los Angeles - Westwood 400
La La Guava Sour
Ciroc | Elderflower Liqueur
Guava Purée | Lime Juice
Soda Water

Caesar Salad 360
Tossed Romaine Lettuce with
Creamy Parmesan Dressing
Pickled Anchovy and Grilled Chicken
ชีซ่าร์สลัด เลิฟพร้อมไก่ย่าง และ น้ำสลัดครีมพามาซาน

Green Leaf Salad 300
Seasonal Greens, Red Shallots
and Red Plum Tomato (V)
สลัดผักรวม เลิฟพร้อมหอมแดง และ มะเขือเทศ

W Seafood Fritto 520
Deep Fried Lobster, Squid, Grouper,
and Soft Shell Crab
Served with a Homemade
Bloody Mary Mayonnaise
ซีฟู้ดรวมทอดกรอบ เลิฟพร้อมซอสสลัดคี้ แมรี่ มาของเนส

Seared Scallops A La Plancha 460
Cilantro Gremolata, Pumpkin Mash and Peas
หอยเชลล์ย่าง เลิฟพร้อมผักทองบด และ ถั่วลันเตา

The Kitchen Table Salad 380
Seasonal Greens, Seared Tuna, Avocado,
Baby Spinach and Citrus Ginger Dressing
สลัดเดอะ คิทเชน เทเบิล เลิฟพร้อมปลาทูน่า อะโวคาโด ผักโขม และ ซอสซิงเกอร์เปรี้ยว

W Chickpea Soup 320
Mint, Lemon Oil, Crispy Pita Bread
and Feta Cheese (V)
ซूपถั่วลูกไก่ เลิฟพร้อมขนมปังพิต้ากรอบ และ ชีสเฟต้า

Tom Kha Hed 320
Wild Mushroom Coconut Soup with
Chili, Galangal, Lemongrass and Lime
Served with Jasmine Rice (V)
ต้มข่าเห็ด เลิฟพร้อมข้าวหอมมะลิ

Tomato, Peas and Quinoa Salad 360
Served with Halloumi Cheese and
Mint & Lemon Dressing (V)
สลัดมะเขือเทศ ถั่วลันเตาและควินัว เลิฟพร้อมชีสฮาลูมีย่าง
และ น้ำสลัดมะนาวและใบสะระแหน่

Warm Potato, Radish and Barley Salad 340
Mustard & Honey Vinaigrette
and Crispy Sweet Potatoes (V)
สลัดมันฝรั่ง แรดดิช ข้าวบาร์เลย์ เลิฟพร้อมน้ำสลัดมัสตาร์ดน้ำผึ้ง
และ มันฝรั่งกรอบ

Tomato & Lemongrass Soup 300
Served with Baguette Croutons and
Basil Olive Oil (V)
ซูปมะเขือเทศและตะไคร้ เลิฟพร้อมขนมปังกรอบ และ น้ำมันใบโหระพา

Tom Yum Khoong 440
Hot & Sour Tiger Prawn Soup with
Mushrooms, Chili and Green Lime
Served with Jasmine Rice
ต้มยำกุ้ง เลิฟพร้อมข้าวหอมมะลิ

Chu Chee Pla Hi Ma 790
Deep Fried Snow Fish with Mild Curry
Sauce and Bergamot Leaf
Served with Jasmine Rice
ชุบปลาหิมะ เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ

Gaeng Garee Gai 520
Yellow Coconut Curry with Chicken,
Sweet Purple Potatoes and Onions
Served with Roti and Jasmine Rice
แกงกะหรี่ไก่กับมันฝรั่งหวาน เสิร์ฟพร้อมแป้งโรตีสี และ ข้าวสวย

W Gaeng Neua Puu Bai Cha Plu 740
Hot & Spicy Southern Style
Yellow Curry with Coconut Milk,
Crab Meat and Betel Leaf
Served with Jasmine Rice
แกงเหลืองเนื้อปูใบชะพลู เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ

Ghoong Tod Sauce Ma Kham 780
Fried Tiger Prawn with Tamarind
Sauce and Crispy Shallot
Served with Jasmine Rice
กุ้งทอดซอสมะขาม เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ

Massaman Nong Gae 720
Braised Lamb Shank with Coconut,
Massaman Curry, Peanut
and Tamarind Gravy
Served with Jasmine Rice
มันมันน่องแกะ เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ

Pa Naeng Neua 700
Pan Braised Beef in Red Curry Sauce,
Grilled Green Eggplant and Egg
Served with Jasmine Rice
พะแนงเนื้อ เสิร์ฟพร้อมมะเขือยาวย่าง ไข่ต้มยางมะตูม และ ข้าวหอมมะลิ

W Pad Pong Gari Puu Nim and Maine Lobster 920
Wok Fried Soft Shell Crab & Maine Lobster
with Creamy Curry Sauce
Served with Jasmine Rice
ผัดผกกระทู้ปูนิ่ม และ ล็อบสเตอร์ เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ

Pla Hamachi Nueng Sea Ew 680
Steamed Hamachi Collar in Light
Soya Sauce, Green Onion, Ginger,
Kale and Chinese Mushroom
Served with Jasmine Rice
แก้มปลาฮามาจิหนึ่งชีว เห็ดหอม คื่นช่ายสด เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ

Talay Pad Kai Kem 620
Stir-fried Assorted Seafood with
Salted Egg Creamy Sauce and Garlic Pickle
Served with Jasmine Rice
ทะเลผัดไข่เค็ม เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ

BEER & CIDER

Chang 180
Singha 180
Heineken 180
Carlsberg 190
San Miguel Light 200
Asahi 200
Corona 300
Hoegaarden 320
Leffe Blonde 320
Paulaner Original 320
Three Oaks Cider 320

SQUEEZED JUICE

Orange | Pineapple | Passion Fruit | Gauva 170

CHILLED JUICE

Mango | Cranberry | Tomato | Apple 150

H2O - LOCAL

Avitez Still 500 ml 100

H2O - IMPORTED

Acqua Panna 500 ml 140
Acqua Panna 1000 ml 225

San Pellegrino 500 ml 175
San Pellegrino 1000 ml 275

CARBONATED

Soft Drinks 100
Red Bull 150

COFFEE

SHORT

Espresso 120
Ristretto 120
Macchiato 120
Double Espresso 150

LONG

Americano 150
Caffé Latte 150
Cappuccino 150
Mochaccino 150
Oversized Latte 250
Oversized Hot Chocolate 250

Add Double Shot 50

All coffees can be prepared using decaffeinated
coffee beans and whole, low fat or soy milk.

TEA by TWG

1837 Black 150
English Breakfast 150
Singapore Breakfast 150
Imperial Lapsang Souchong 150
Jasmine Queen 150
Vanilla Bourbon (decaf) 150
Silver Moon 150
Earl Grey Buddha 150
Royal Darjeeling 150
Chamomile (decaf) 150
Alexandria 150
Emperor Sencha 150

W Signature
(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.

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

Avocado & Grilled Corn 420
Feta, Oven Dried Cherry Tomato,
Mozzarella Cheese and
Kalamata Olives (V)

พิซซ่าอะโวคาโด ข้าวโพดย่าง เฟต้าชีส มะเขือเทศ
และ มะกอกคาลามาต้า

Calzone with Wild Mushroom 460
Goats Cheese, Truffle Oil,
Mozzarella Cheese and Spinach (V)

พิซซ่าคาลโซนเนื้อเห็ดรวม ชีสนมแพะ น้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล และ ผักโขม

Chicken Tikka 460
Onion, Cherry Tomato, Coriander Pesto
and Mozzarella Cheese

พิซซ่าไก่ย่างสไตล์อินเดีย หัวหอม มะเขือเทศ และ ซอสเพสโต้ผักชี

Four Cheeses 480
Blue Cheese, Goat Cheese,
Cheddar Cheese, Mozzarella Cheese,
Poppy Seed Velouté and Celery (V)

พิซซ่าชีส 4 ชนิด บลูชีส ชีสนมแพะ ชีสเชดดาร์ ชีสมอสซาเรลล่า
ปิอปปี้ชีดเวลูเต้ และ เซเลอรี

Ham & Pineapple 440
Green Bell Pepper, Oregano
and Mozzarella Cheese

พิซซ่าแฮมและสับปะรด พริกยักษ์เขียว ออริกาโน และ ชีสมอสซาเรลล่า

Seafood Pizza 490
Chili, Basil and Mozzarella Cheese

พิซซ่าซีฟู้ด พริก ใบโหระพา และ ชีสมอสซาเรลล่า

Margherita 420
Buffalo Mozzarella Cheese and Basil (V)

พิซซ่ามะเขือเทศ ชีสบัฟฟาโลมอสซาเรลล่า และ ใบโหระพา

Shaved Prosciutto 520
Marinated Artichoke, Spinach
and Buffalo Mozzarella Cheese

พิซซ่าแฮมโปรสจูดโต้ อาร์ติโชค ผักโขม และ ชีสบัฟฟาโลมอสซาเรลล่า

Smoked Salmon 480
Balsamic Onion, Crème Fraîche,
Sautéed Mushrooms and
Mozzarella Cheese

พิซซ่าปลาแซลมอนรมควัน หอมใหญ่คั่ว ซอสครีม และ เห็ดผัดเนย

Spiced Chorizo 480
Oven Dried Cherry Tomato,
Kalamata Olives and
Mozzarella Cheese

พิซซ่าไส้กรอกโคริซโซ มะเขือเทศอบแห้ง มะกอกคาลามาต้า
และ ชีสมอสซาเรลล่า

Biryani of Vegetables 580
Biryani of Chicken

Basmati Rice with Vegetables
or Chicken, Cucumber Raita,
Pickle and Pappadam

ข้าวบาสมาดิอบผัก หรือ ไก่

เสิร์ฟพร้อมซอส โยเกิร์ตแตงกวา ผักดอง และ บัปปาดัม

Braised Beef Ossobuco 860
with Porcini Mushroom
Served with Organic Pumpkin Risotto
and Lemon Zest

เนื้อบ่องออสโซบูโกตุ๋นกับเห็ดพอร์ซินี

เสิร์ฟพร้อมข้าววรีซอตโต้ฟักทอง และ ผิวมะนาว

Butter Chicken 580
Tandoori Chicken Curry
Served with Naan Bread,
Basmati Rice, Cucumber Raita,
Pickle and Pappadam

แกงไก่สไตล์อินเดีย เสิร์ฟพร้อมขนมปังนาน ข้าวบาสมาดิ

ซอสโยเกิร์ตแตงกวา ผักดอง และ บัปปาดัม

Charcoal Grilled Chef's Cut 1,400
Wagyu Beef

Roasted Cauliflower, Jerusalem
Artichokes, Grilled Asparagus
and Pink Peppercorn Sauce

เนื้อวากิวย่าง

เสิร์ฟพร้อมดอกกะหล่ำ แคนดะวัน หน่อไม้ฝรั่งย่าง และซอสพริกไทย

Grilled Australian Black Angus 1,400
Tenderloin Steak | 250 Gram

Roasted Cauliflower, Jerusalem
Artichokes, Grilled Asparagus
and Pink Peppercorn Sauce

สเต็กเนื้อสันในออสเตรเลีย 250 กรัม

เสิร์ฟพร้อมดอกกะหล่ำ แคนดะวัน หน่อไม้ฝรั่งย่าง และซอสพริกไทย

Dal Panjaratna 520

Five Jeweled Lentil Curry
Served with Naan Bread,
Basmati Rice, Cucumber Raita,
Pickle and Pappadam (V)

แกงถั่วเลนทิลสไตล์อินเดีย เสิร์ฟพร้อมขนมปังนาน ข้าวบาสมาดิ

ซอสโยเกิร์ตแตงกวา ผักดอง และ บัปปาดัม

Herb Crusted Lamb Cutlets 1,100
Pan Roasted Vegetables, Pineapple
Relish, Garlic Confit and Jus

ชีโครงแกะย่างสมุนไพร

เสิร์ฟพร้อมผักอบ ซอสสับปะรด กระเทียมตุ๋นน้ำมัน และ ซอสเกรวี่

Madras Curry of Lamb 700
Okra, Shallots & Vermicelli Rice
Served with Naan Bread,
Basmati Rice, Cucumber Raita,
Pickle and Pappadam

แกงแกะสไตล์อินเดีย เสิร์ฟพร้อมขนมปังนาน ข้าวบาสมาดิ

ซอสโยเกิร์ตแตงกวา ผักดอง และ บัปปาดัม

Paneer Makhanwala 540
Homemade Cottage Cheese
in Tomato Curry
Served with Naan Bread,
Basmati Rice, Cucumber Raita,
Pickle and Pappadam (V)

แกงชีสสไตล์อินเดีย เสิร์ฟพร้อมขนมปังนาน ข้าวบาสมาดิ

ซอสโยเกิร์ตแตงกวา ผักดอง และ บัปปาดัม

Pan Seared Snow Fish Fillet 820
Served with Green Pea Purée,
Deep Fried Lotus Root and Piquillo Salsa

ปลาหิมะทอด

เสิร์ฟพร้อมพวรีถั่วลันเตา รากบัวทอดกรอบ และ ซัลซ่าพริกพิควิลโล

Steamed Salmon Fillet 740
Macerated Melons, Grilled Sweet Corn,
Pumpkin Seed Mole and Lemon

ปลาแซลมอนนึ่ง เสิร์ฟพร้อมข้าวโพดย่าง เมล่อน และ เมล็ดฟักทองอบ

Sweet Glazed Pork Rib Scented 720
with Szechuan Pepper

Served With Seasonal Greens,
French Fries and Cider Jus

ชีโครงหมูย่างกับพริกเสฉวน

เสิร์ฟพร้อมผักสลัด มันทอด และ ซอสแอปเปิ้ลไซเดอร์

W Arborio Risotto with Lobster Medallion 780
and Foie Gras
 Fennel & Green Pea
 ข้าวอาร์โบริโอริซอตโต้กับกุ้งล็อบสเตอร์ ตับห่าน เฟนเนล และ ถั่วลันเตา

Braised Wild Mushroom 620
and Ricotta Cheese Ravioli
 Celeriac Purée and Black Truffle (V)
 ราวิโอลี่เห็ดป่าและชีสริคอตต้า เสิร์ฟพร้อมพูเร่เซลเลอรี่แอ็ค และ เห็ดทรัฟเฟิล

Fettuccine with Maine Lobster 780
 Dill, Organic Fennel and Salmon Roe
 Served with Pernod Cream Sauce
 พาสต้าเส้นเฟตตูชินี่กับกุ้งล็อบสเตอร์ ซอสครีมเพอร์น็อด
 ไข่ปลาแซลมอน เฟนเนล และผักชีลาว

Kao Pad Gai 390
Kao Pad Moo
Kao Pad Ghoong
Kao Pad Puu
 Fried Rice with Chicken,
 Pork, Prawn or Crab
 Served with Egg and Lime on the Side
 ข้าวผัดไก่, หมู, กุ้ง หรือ ปู

Linguine with Prawn and Baby Artichokes 580
 Scented with Lemon & Thyme Sauce
 พาสต้าเส้นลิงกวินีผัดกับกุ้งลายเสือและอาร์ติโชค
 เสิร์ฟพร้อมซอสมะนาวและใบไทม์

Pad Thai Gai 420
Pad Thai Ghoong
 Fried Rice Noodles
 with Chicken or Tiger Prawn
 Accompanied by
 a Sweet Tamarind Sauce
 ผัดไทยไก่ หรือ กุ้ง

Pad Gaprow Gai 420
Pad Gaprow Moo
Pad Gaprow Neua
Pad Gaprow Talay
 Wok Fried Chicken, Pork, Beef
 or Seafood with Hot Basil
 Garlic and Chili
 Served with Jasmine Rice
 ผัดกะเพราไก่, หมู, เนื้อ หรือ ทะเล เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ

Pad Sea Ew Gai 390
Pad Sea Ew Moo
Pad Sea Ew Neua
Pad Sea Ew Talay
 Wok Fried Noodles and Kale
 with Chicken, Pork, Beef or Seafood
 ผัดซีอิ๊วไก่, หมู, เนื้อ หรือ ทะเล

Wok Fried Noodle
Chow Mein Style 390
 Chinese Mushroom,
 Chive and Sprout
 ผัดหมี่ไซเมนทะเล เห็ดหอม ต้นหอม และ ถั่วงอก

BBQ Tofu Wrap 380
 Carrot & Citrus Slaw, Avocado
 and Cos Lettuce & Rocket Salad (V)
 บาร์บีคิวเต้าหู้ห่อแป้ง เสิร์ฟพร้อมแครอทโควสลอร์ อะโวคาโด
 และ สลัดผักคอสและผักร็อกเก็ต

Club Sandwich 440
 Grilled Chicken, Lettuce, Bacon,
 Tomato, Fried Egg and French Fries
 คลับแซนด์วิชไก่ย่าง ผักกาดหอม เบคอน มะเขือเทศ ไข่ดาว
 เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด

Open Sandwich of Ibérico de Bellota
Ham on Rye 540
 Mozzarella, Rocket, Ripe Papaya
 and Aged Balsamico
 แซนด์วิชแฮมอิเบอริโค ชนมปังไรย์ ชีสมอสซาเรลล่า ผักร็อกเก็ต
 มะละกอ และ บัลซามิก

W Roasted Wagyu Beef Sandwich 590
 Onion Bread, Lemon-Basil Mayonnaise,
 Rocket, Homemade Pickles and Steak Fries
 แซนด์วิชเนื้อวากิว ชนมปังหัวหอม ซอสมายองเนสมะนาวและโหระพา
 ผักร็อกเก็ต ผักดอง เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด

Grilled Asparagus & Sea Salt 180
 ห่อไม่ฝรั่งย่างเกลือทะเล

Mixed Leaves Salad 180
 สลัดผักรวม

Steak Fries & Truffle Mayonnaise 180
 มันฝรั่งทอด เสิร์ฟพร้อมซอสทรัฟเฟิลมายองเนส

Steamed Black Sesame Bao 440
 Served with Deep Fried Fish Fillet,
 Tonkatsu Mayonnaise, Seaweed,
 Bonito and Pear Kimchi
 หมั่นโถวงาดำนึ่ง ปลาหิมะทอด ซอสทงคัตสึมายองเนส
 สาหร่ายทอดกรอบ ปลาหน่อดากแห้ง และ กิมจิลูกแพร

The Kitchen Table Burger 470
 Charcoal Grilled Wagyu Beef Burger,
 Romaine Lettuce, Tomato,
 Cornichons and Shoestring Fries
 เดอะ คิทเชน เทเบิล เบอร์เกอร์เนื้อวากิว ผักโรเมน มะเขือเทศ
 แดงกวาดอง เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด

Stir-Fried Broccoli with Garlic 180
 ผัดบร็อกโคลี่กับกระเทียม

Tomato & Shallot Salad 180
 with Malt Vinegar 180
 สลัดมะเขือเทศและหอมแดง เสิร์ฟคู่กับน้ำส้มสายชูหมัก