
THE CHOP



Cockle Popcorn ★ THB 190

Deep-fried cockles served with mayonnaise sauce
หอยแครงทอดกรอบเสิร์ฟพร้อมซอสมายอเนสสูตรเฉพาะ



Truffle Fried Potato Wedges

Homemade potato wedges with truffle paste and cheese
มันฝรั่งทอดเสิร์ฟกับทรัฟเฟิล



Mozzarella Sticks

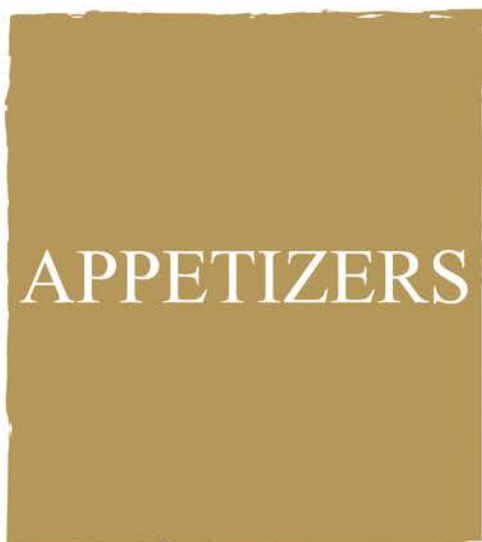
Deep-fried mozzarella sticks served with tomato sauce
ชีสมอสซ่าเรลล่าทอดเสิร์ฟพร้อมซอสมะเขือเทศ

THB 180



Deep-Fried Champignon Mushroom 🍄 THB 220

Deep-fried champignon mushroom served with tartar and cocktail sauce
เห็ดแชมปิญองทอดกรอบเสิร์ฟพร้อมทาร์ทาร์และค็อกเทลซอส



Chicken Quesadilla

Grilled Mexican chicken quesadilla served with tartar and salsa sauce
เคซาเดียไก่ย่าง

THB 220



Sauteed Champignon Mushroom

Sauteed champignon mushroom with garlic and parsley
เห็ดแชมปิญองผัดกระเทียมและพาร์สลีย์

THB 220



Grilled Sausage

Grilled pork sausages served with braised cabbage and mashed purple potatoes
ไส้กรอกย่างเสิร์ฟพร้อมกะหล่ำปลีและมันม่วงบด

THB 280





Mini Crab Cakes

THB 240

Mini crab cakes served with cocktail sauce
ทอดมันปูเสิร์ฟพร้อมค็อกเทลซอส



Baked Spinach with Cheese

THB 250

Baked spinach, onion with cheese and crispy bacon
ผักโขมอบชีสเสิร์ฟพร้อมเบคอนกรอบ



Meatballs in Herbal Tomato Sauce

THB 260

Meatballs in herb tomato sauce and crispy bacon
มีทบอลในซอสมะเขือเทศเข้มข้นกับเบคอน



Black Mussels in White Wine Sauce

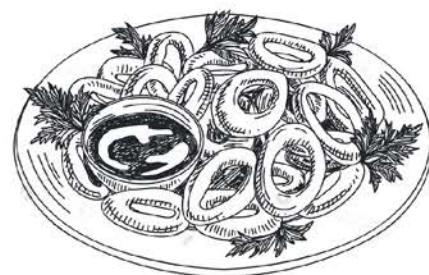
THB 340

Australian black mussels in white wine sauce
หอยแมลงภู่ง่ายขาวเสิร์ฟพร้อมไวน์ขาว

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

These photos are for illustration purposes only.

★ Recommended Dish
👑 Signature Dish



Shrimp Rice Noodle Rolls

Shrimps wrapped with rice noodle rolls
กุ้งยัดเยื่อหลอดใส้กุ้ง

THB 180

Shrimp in Tamarind Sauce

Deep-fried shrimps with homemade tamarind sauce
กุ้งทอดซอสมะขาม

THB 280



Fried Herbal Chicken Wings

Deep-fried chicken wings with herbs
ปีกไก่ทอดสมุนไพร

THB 180

Soft Shell Crab with Garlic and Chili

Deep-fried soft shell crab with garlic and chili
ปูนิ่มทอดกรอบพริกกระเทียม

THB 340



Spring Rolls

Spring rolls with pork and glass noodles
ปอเปี๊ยะหมูเส้นหลอดน้ำจิ้มรสดี

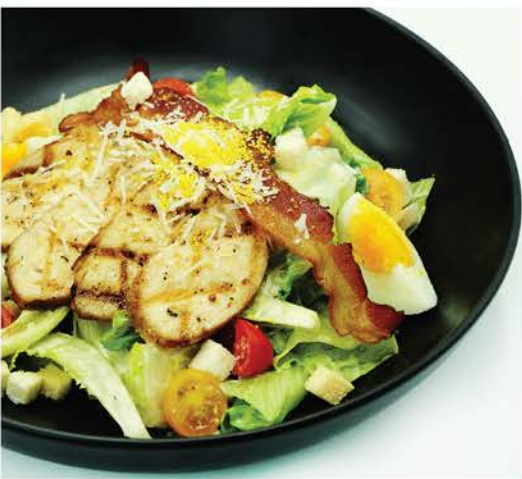
THB 160



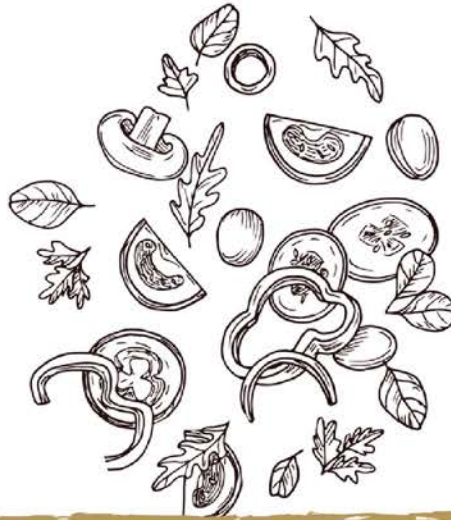
Shrimp Cakes

Deep-fried shrimp cakes served with sweet and sour sauce
ทอดมันกุ้ง

THB 220



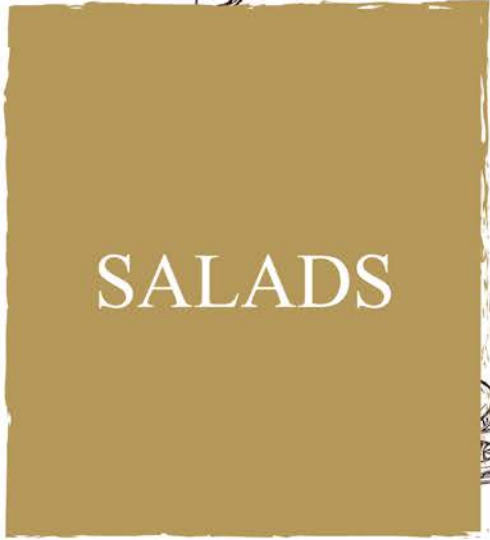
Caesar Salad THB 240
 Caesar salad with grilled chicken, bacon, croutons, hard boiled egg and homemade caesar dressing
 สลัดชีซาร์อวกไก่อย่าง เบคอน ไข่ต้ม และซอสชีซาร์สูตรเฉพาะ



Soft Shell Crab Salad THB 290
 Mixed green leaves with deep-fried soft shell crab, marinated apple and balsamic dressing
 สลัดปูเน้นทอดกรอบและซอสอิตาเลียน



Grilled Scallops Salad with Lemon Dressing THB 420
 Baby cos with grilled scallops, segment oranges and lemon dressing
 สลัดหอยเชลล์กับผักคอสเสิร์ฟพร้อมส้มกับน้ำสลัดมะนาว



Grilled Prawn Cos Lettuce Salad THB 280
 Mixed green leaves with sauteed shrimps, tomato, segment oranges and creamy sesame dressing
 สลัดกุ้งย่างเสิร์ฟกับน้ำสลัดวาต้า



Grilled Rib Eye Salad
 Mixed green leaves with grilled rib eye, onion, tomatoes, cucumbers, and vinaigrette dressing
 สลัดเนื้อริบอายเสิร์ฟพร้อมซอสเปรี้ยว



Grilled Portobello Mushroom THB 340
 Grilled portobello mushroom topped with cheddar cheese and rocket leaves
 เห็ดพอร์โตเบลโลย่างอบชีสเสิร์ฟพร้อมสลัดใบน้ำบั้นมะกอก

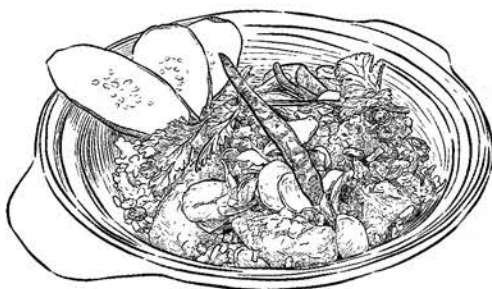


Deep-Fried Papaya Salad THB 180
 Deep-fried papaya and morning glory served
 with spicy and sour pork and shrimps dressing
 ยำมะละกอและผักบุ้งทอดกรอบ



Crispy Fried Soft Shell Crab THB 380
 Crispy fried soft shell crab with rice vermicelli
 and vegetables
 เป็ดนึ่งปูนิ่มทอด

SALADS



Spicy Duck Salad
 Thai spicy duck salad with spices, herbs,
 and mint leaves
 น้ำตกเป็ดรสพริก



Spicy Tuna Salad THB 180
 Mixed green leaves with canned tuna
 and Thai style spicy dressing
 ทูน่าสลัด



Clam Tomato Soup

THB 240

Rich clam tomato soup with green asparagus

ซุปรอยตลับในมะเขือเทศเข้มข้น

SOUPS



Champignon Mushroom Soup

THB 260

Champignon mushroom soup with truffle oil

ซุปรืดแชมปิญอวเข้มข้นกับทรัฟเฟิลออยด์



Purple Sweet Potato Soup

THB 220

Purple sweet potato soup

with cream and crutons
ซุปรีดมันม่วงกับโฟมเนยและขนมปังกรอบ



Bacon with Tomato Herb Sauce
Bacon in tomato and herbs sauce
เบคอนในซอสมะเขือเทศเข้มข้น

THB 240 Scallop with Anchovy and Caper
Grilled scallop, anchovy, capers, chilli
and fresh tomatoes
หอยเชลล์ย่างแอมวี่กับเคเปอร์ในซอสมะเขือเทศ

THB 420 Portobello Mushroom and Truffle Cream Sauce
Rich portobello mushroom and truffle oil cream sauce
ซอสครีมพอร์โตเบลโลทรัฟเฟิลเข้มข้น



Agllo Meatballs
Stir-fried meatballs with chili and garlic
มีทบอลผัดพริกกระเทียม

THB 280

Grilled Tenderloin with Cream Cheese Sauce
Grilled Tenderloin with rich cream cheese sauce
เนื้อสันในย่างเสิร์ฟกับซอสครีมชีสเข้มข้น

THB 680



Mixed Seafood in Pesto White Wine Sauce ★
Oven baked mixed seafood in pesto
white wine sauce flamed with congac
ซีฟู้ดผัดกับซอสเปสโตไวน์ขาว

THB 480 Scallop Kee Mao Style ★
Stir-fried spicy scallops with chili, basil (Thai style)
หอยเชลล์ผัดซีเม

THB 420

Clam with Saffron Sauce
Baby clams with garlic and saffron sauce
หอยดลิบผัดกับซอสหญาฟร์

THB 320



Parma Ham on Toast

Parma ham, burrata cheese and pesto sauce on toast
พาร์มาแฮมกับบุรราตาชีสบนขนมปังฝรั่งเศส

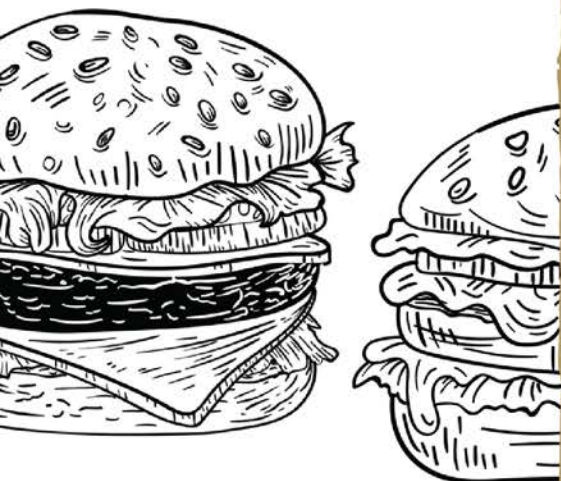
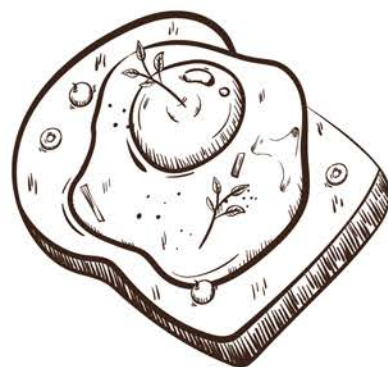
THB 200



Smoked Salmon on Toast

Smoked salmon and avocado on toast
แซลมอนอโวคาโดเสิร์ฟพร้อมขนมปังฝรั่งเศส

THB 200



TOAST AND BURGER



Homemade Cheese Burger

Homemade cheese (beef) burger served with fried potatoes
โฮมเมดชีสเบอร์เกอร์เนื้อ

THB 250

CURRIES



Rib Eye Green Curry

Rib eye green curry served with roti
แกงเขียวหวานเนื้อริบอายกับเป้งโรตี่

THB 280



Roasted Duck Red Curry

Roasted duck red curry served with rice noodles
แกงเป็ดย่างเสิร์ฟกับขนมจีน

THB 250



Spicy Stir-Fried Beef / Pork Stew
Spicy stir-fried beef / pork stew
with crispy Thai holy basil leaves
เนื้อตุ๋น / หมูตุ๋น พัดกระเพรากรอบ

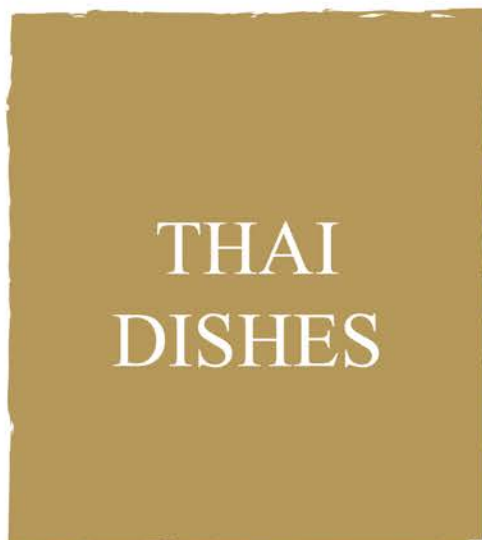
THB 180 Spicy Grilled Salmon with Thai Basil
Spicy grilled salmon with crispy Thai holy basil
ปลาแซลมอนย่างเสิร์ฟกับซอสสะเพรากรอบ



THB 260 Stir-Fried Spicy Rib Eye with Crispy Thai Basil
Stir-fried spicy rib eye with crispy Thai holy basil
ข้าวกะเพราเนื้อริบอาย



THB 280 Stir-Fried Mixed Clams with Hot and Spicy Herbs
Stir-fried mixed clams with hot and spicy Thai herbs
พัดจำหอยใบโหระพา



THB 220 Grilled Salmon Fried Rice
Fried rice with egg topped with grilled salmon
ข้าวผัดปลาแซลมอนย่าง



THB 280 Soft Shell Crab Fried Rice
Fried rice with egg served
with deep-fried soft shell crab
ข้าวผัดปูนิ่มทอดกรอบ



THB 250 Grilled Beef Green Curry Fried Rice
Fried rice with green curry paste topped
with grilled beef
ข้าวผัดแกงเขียวหวานเสิร์ฟพร้อมเนื้อย่าง



THB 220 New Zealand Mussel Tom Yum Fried Rice
Fried rice with tom yum paste topped
with New Zealand mussels and Thai herbs
ข้าวผัดต้มยำหอยแครงกับสมุนไพร



Braised Australian Short Rib Stew with Rice

Homemade Australian short rib stew served with Japanese Rice
 สตูว์เนื้อซี่โครงออสเตรเลียกับข้าวญี่ปุ่น

THB 580



Ox Tongue Stew with Rice

Homemade ox tongue stew served with Japanese Rice
 ข้าวสตูว์ลิ้นวัวเสิร์ฟกับข้าวญี่ปุ่น

THB 320



Chicken Stew with Rice

Homemade chicken thigh stew served with Japanese Rice
 สตูว์ไก่เสิร์ฟกับข้าวญี่ปุ่น

THB 250



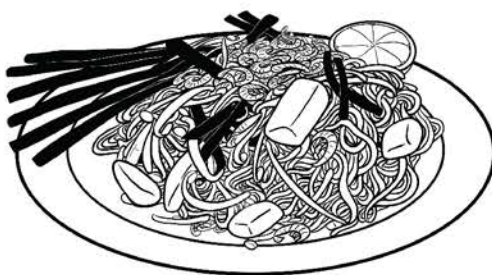
Crab Meats Omelette

ไข่เจียวปูเนื้อปูก้อน
 Minced Pork Omelette
 ไข่เจียวหมูสับ
 Steamed Jasmine Rice
 ข้าวหอมมะลิ

THB 320

THB 90

THB 40



Crab Meats with Egg Noodles

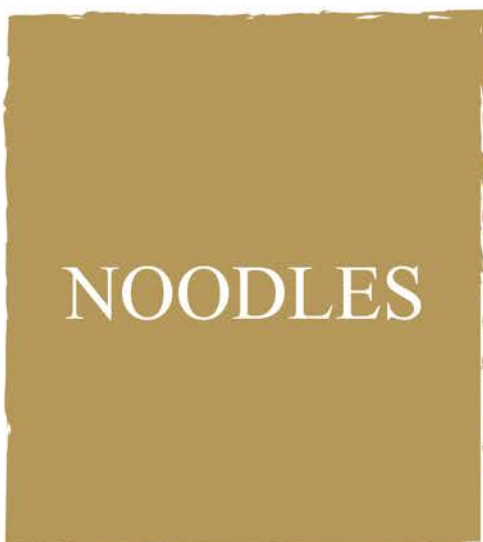
THB 320

บะหมี่เนื้อปูก้อน (น้ำ/แห้ง/ต้มยำ)

Pork / Beef Stew Noodles

THB 180

ก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋น / หมูตุ๋นสูตรเข้มข้น (น้ำ/แห้ง)



Pad Thai Noodles with Crab Meats

THB 350

ผัดไทยเนื้อปู

Pad Thai Noodles with Fresh River Prawn

THB 280

ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ



Stir-Fried Rice Noodles with Pork / Beef Stew

THB 180

ราดหม่ำหมูตุ๋น / เนื้อตุ๋นสูตรพิเศษ

Crab Meats Yellow Curry 🍲

ขนมจีนน้ำยาปู

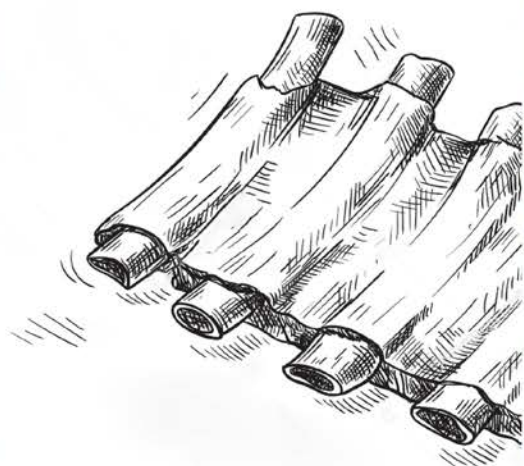
THB 350

Deep-Fried Soft Shell Crab Yellow Curry with Rice Noodles

THB 280

ขนมจีนน้ำยากุ้งแม่น้ำทอดกรอบ

MAINS



Slow Cooked Osso Buco with Saffron Risotto 🍴 THB 580

Slow cooked osso buco with red wine reduction sauce served with saffron risotto covered with pizza bread
เนื้อลูกวัวตุ๋นเสิร์ฟกับข้าวอิทาลีนอบหน้าพิซซ่า



Slow Roasted BBQ Pork Ribs 🍴

THB 450

Grilled Snow Fish

THB 580

Prime Black Angus Rib Eye with Porcini Sauce THB 980

Slow roasted BBQ pork ribs served with grilled paprika corn on the cob
ซี่โครงหมูซอสบาร์บีคิวเสิร์ฟกับข้าวโพดอบพริก

Grilled snow fish with cauliflower puree and clams white wine sauce
ปลาหิมะย่างกับดอกกะหล่ำกับซอสหอยเสิร์ฟ

Prime black angus rib eye served with red wine porcini mushroom sauce
เนื้อริบอายเสิร์ฟกับซอสไวน์แดงและซอสเห็ดพอร์ซินี่

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

These photos are for illustration purposes only.

★ Recommended Dish

🍴 Signature Dish



Tartufo Ice Cream ★

Tartufo Bianco

White chocolate gelato assorted with vanilla syrup
ไอศกรีมชokolatสีขาว assorted กับซอสวานิลลา

THB 220

Tartufo Nero

Chocolate gelato assorted with chocolate syrup
ไอศกรีมชokolatสีชokolat assorted กับซอสชokolat

THB 220

Tartufo Cream Coffee

Cream coffee gelato assorted with caramel syrup
ไอศกรีมชokolatสีกาแฟ assorted กับซอสคาราเมล

THB 220



Passion Fruit Panna Cotta

พานาคอตต้าชokolatสีสวน

THB 150

DESSERTS



Caramel Custard

คาราเมลคัสตาร์ด

THB 120



Thai Tea Granita ☺
and Vanilla Ice Cream

ชาไทยกรานิต้า เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา

THB 140

Banoffee Crumble

with Vanilla Ice Cream

บานอฟฟีครีมเบิ้ลเสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา

THB 160

Apple Crumble Served

with Vanilla Ice Cream

แอปเปิ้ลครีมเบิ้ลเสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา

THB 160

Honey Toast Creamble Caramel

with Vanilla Ice Cream

ฮันนี่ทอสต์กับคาราเมลชokolatสีสวนและไอศกรีมวานิลลา

THB 180

Caramelized Banana

with Coconut Ice Cream

กล้วยเชื่อมกับไอศกรีมกะทิ

THB 120

Mango Sticky Rice (Seasonal)

ข้าวเหนียวมะม่วง (ตามฤดูกาล)

THB 220

Crispy Brownie

with Vanilla Ice Cream

ชokolatสีสวนบราวนี่เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา

THB 140

New York Cheesecake

นิวยอร์กชีสเค้ก

THB 180

Hot

Espresso	70.-
Double Espresso	80.-
Americano	80.-
Espresso Macchiato	80.-
Cappuccino	90.-
Caramel Macchiato	90.-
Café Latte	90.-
Mocha Latte	110.-
Hot Chocolate	110.-
with Whipped Cream	
Green Tea Latte	110.-



Cold

Iced Americano	90.-
Iced Coffee	90.-
Iced Cappuccino	100.-
Iced Mocha	110.-
Iced Caramel Coffee	110.-
Iced Caramel Macchiato	110.-
Iced Coffee Latte	100.-
Iced Tea with Black Jelly	110.-
Iced Chocolate	100.-
Thai Iced Tea	100.-
Iced Passion Fruit Tea	110.-
Iced Strawberry Tea	110.-
Iced Espresso Green Tea Latte	120.-



Refreshing Soda

Lychee Mojito	120.-
Strawberry Mojito	120.-
Passion Fruit Mojito 🍹	140.-



Herbal

Lychee Butterfly Pea Juice	100.-
Fresh Bale Soda	100.-

Fresh Smoothies

Fresh Mango	120.-
Fresh Kiwi	120.-
Fresh Watermelon	100.-
Fresh Lime and Mint	100.-
Fresh Passion Fruit	110.-

DRINKS

Others

Drinking Water	30.-
Soda	50.-
Coke	50.-
Coke Zero	50.-
San Pellegrino Sparkling	140.-
Singha (330ml)	110.-
Heineken (330ml)	110.-