## 

## BRUNCH

01 Smoked Salmon Salad on Warm Buttered Pancake ..... 190สลัดแซลมอน เสิร์ฟพร้อมแพนเค้ก
02 Fried Chicken with Mushroom Gravy on Warm Buttered Pancake ..... 165ไก่ทอดซอสครีมเห็ด เสิร์ฟพร้อมแพนเค้ก
03 Egg Benedict with Ham on Warm Buttered Pancake ..... 165ไข่เบเนดิกต์กับแฮม เสิร์ฟพร้อมแพนเค้ก
04 Three Cheeses Scramble Egg with Buttered Toast ..... 105
ไม่คนกับชีส 3 อย่าง เสิร์ฟพร้อมขนมปงงปิ้ง
05 Spinach and Cheese Scramble Egg with Buttered Toast $\Theta$ ..... 105
ไข่คนผ้กโขมกับชีส เสิร์ฟพร้อมขนมปังปิ้ง


## SOUP

06 Sour and Spicy Pork Spare Ribs Soup ..... 190ต้มแซ่นซีโครงอ่อน
07 Chicken/ Pork/ Shrimp with Coconut Milk Herbal Soup ..... 170/170/250ต้มข่าไก่/ หมู/ กุ้ง
08 Shrimp Tom Yum Soup ..... 250
ต้มยำกุ้ง
09 Spiced Pumpkin Soup ..... 150
ซุปฟักทอง
10 Mushroom Cream Soup ..... 190
ซุปครีมเห็ด



## SALAD

11 Caesar Salad ..... 180สลัดศีซ่าร์
12 Smoked Salmon Salad with Yuzu Dressing ..... 190สลัดแฮลมอนกับซอสยูซุ
13 Cucumber Salad with Red Wine Lime Vinaigrette ..... 70สลัดแตงกวากับซอสไวน์แดง
14 Grilled Rib Eye Salad ..... 350
with Worcestershire Vinaigrette $\Theta$สลัดเนื้อริบอายย่างกับซอสเปี้ยว
15 Grilled Kurobuta Pork Salad with Dijon Dressingสลัดหมูคุโรบูตะย่างกับซอสดิจองมัสตาร์ด
16 ..... 260
Roasted Rice Crusted Seared Tuna Salad $\theta$สลัดทูน่าคลุกข้าวคั่ว



## APPETIZER

## 17 Spicy and Salted Crispy Pork Belly $\theta$ 150

 หมูกรอบคั่วพริกเกลือ18 Fried Herbal Chicken Wings ..... 160ปีกไก่ทอดสมุนไพร
19 French Fries with Salted Egg ..... 90เฟรนช์ฟรายไข่เค็ม
20 Thai-Style Pork and Rice Sausage ..... 120ไส้กรอกอีสาน
21 Marinated Thai-Style Pork Sausage ..... 120แหนมทรงเครื่อง
22 Crispy Mushroom Trio ..... 95
เห็ดกรอบสามสหาย
23 Calamari with Garlic and Chili ..... 180ปลาหมึกทอดคาลามารี่พริกกระเทียม
24 Mexican Grilled Chicken Quesadilla ..... 190
เคซาเดียไก่ย่าง

## THAI SALAD

25 | Fresh Salmon with |
| :--- |
| Spicy Lemon Sauce |

26 Pork with Spicy Limeade Sauce 120 หมูมะนาว
27 Spicy Crispy Morning Glory Salad 120 ยำผ้กบุ้งขอดกรวบ
28 Spicy Mixed Mushroom Salad 95 ยำเห็ดรวม
29 Spicy Glass Noodle Salad with $95 / 220$ Pork/Seafood ยำวุ้นส้นหมุททะเล
30 Spicy Vietnamese Pork Sausage Salad ยำหมูยอ
31 Spicy Mama Noodle Salad ย่ามาม่า



## THAI SALAD

## 39 Traditional Thai Papaya Salad

ส้มตำไทย
40 Papaya Salad with Marinated Crab ..... 70
ส้มตำปู
41 Papaya Salad with Marinated Crab and Peanut ..... 75
ส้มตำไทยใส่ปู
42 Papaya Salad with Thai Anchovy ..... 80ส้มตำไูปลาร้า
43 Papaya Salad with Salted Egg ..... 90ส้มตำไป่เค็ม
44 Papaya Salad with Shrimp ..... 190
ส้มตำกุ้งสด
45 Deep-Fried Papaya Salad ..... 190ส้มตำทอด
46 Traditional Thai Papaya Salad Served with Grilled Chicken and Sticky Rice ..... 250ส้มตำไทยเสิร์ฟพร้อมไก่ย่างและข้าวเหนียว
47 Traditional Thai Papaya Salad Served with Grilled Rib Eye and Sticky Rice ..... 380สัมตำไทยเสิร์ฟพร้อมเนื้อริบอายย่างและข้าวเหนียว
48 Spaghetti Carbonara 200
สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า
49 Spaghetti Spiced Meatball 220 Tomato Sauce สปาเก็ตตี้มีทบอล
50 Spaghetti Aglio Italian Sausage ..... 200สปาเก็ตตี้ไส้กรอกอิตาเลียนผัดพริกกระเทียม
51 Fettucine Mushroom Cream Sauce ..... 200เฟตตูชินีครีมขอสเห็ด
52 Fettucine Salmon Cream Sauce ..... 280เฟตตูชินีแซลมอนย่างครีมซอส
53 Squid Ink Spaghetti Seafood $\Theta$ ..... 290สปาเก็ตตี้หมีกดำทะเล
54 Penne Nam Prik Ong with Crispy Pork 200 เพนเน่น้ำพริกอ่องหมูกรอบ

55 Squid Ink Spaghetti with Calamari ..... 250 and Salted Egg
สปาเก็ตตี้เส้นดำปลาหมืกทอดผัดไข่เค็ม
56 Spaghetti Crispy Salted Fish ..... 200
สปาเก็ตตี้ปลาสลิดกรอบ
57 Spaghetti Green Curry Pesto ..... 200 with Grilled Chicken สปาเก็ตตี้เขียวหวานเพสใต้ เสิร์ฟพร้อมไก่ย่าง
58 Spaghetti Spicy Seafood ..... 220
สปาเก็ตตี้เี้เมาทะเล
59 Spaghetti Bolognese ..... 200
สปาเก็ตตี้ซอสเนื้อ
60 Spaghetti Seafood Ball Tomato Sauce ..... 220 สปาเก็ตตี้ซีฟูดบอลขอสมะเขือเทศ



## NOODLE

61 Pad Thai Noodle/ with Shrimp/
150/190/190 with Soft Shell Crab $\qquad$
ผัดไท/ ผัดไทกุ้งสด/ ผัดไทปูนิ่มทอดกรอบ
62 Fried Noodle with Chicken 150 ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่
63 Fried Noodle with Soy Sauce with Chicken/ Pork ..... 150
ผัดซีอ๊๊ไก่า หมู
64 Crispy Rice Noodle in Gravy with Pork/ Seafood ..... 150/220
ราดหน้าเส้นหมี่กรอบหมู/ ทะเล
65 Crispy Wide Rice Noodle with Pork Spare Ribs and Chili Paste ..... 200
เส้นใหญ่ทอดกรอบกระดูกหมูตุนนพริกเผา




## MAIN DISH

## 77 Grilled Pork Chop with Mashed Potato

สเต็กพอร์คช็อพกับมันบด
78 Rib Eye Steak Fajita 380
เนื้อกระทะร้อนกับแผ่นแป้งเม็กซิกัน (ฟาฮิต้าเนื้อ)
79 Chicken Fajita 250
ไก่กระทะร้อนกับแผ่นแป้งเม็กซิกัน (ฟาฮิต้าไก่)
80 Grilled Salmon and Mashed Potato with Butter Lemon Sauce $\theta$ 290 สเต็กปลาแซลมอนย่างกับสลัดและมันบด
81 Deep-Fried Pork Steak 250
สเต็กหมูทอดกับสลัดและมันบด
82 Northern Style Herbal Spicy Soup with Mixed Vegetable and Pork Spare Ribs แกงแค
83 Northern Style Curry with Mixed Vegetable and Glass Noodle 170 แกงโฮะ

84 Northern Style Hang-Lay Curry with Pork and Garlic $ص$ 170 แกงฮังเล
85 Sea Bass and Preserved Bamboo Shoot in Yellow Hot and Spicy Soup $\theta$ แกงเหลือง
86 Northern Style Paste Dip with Fresh Vegetable Set $\theta$ ..... 170
ชุดนำพริกอ่องแคปหมูและผักสด

## MAIN DISH

87 Crispy Fried Sea Bass with Rice ..... 420Vermicelli and Vegetablesเมี่ยงปลากะพงทอด
88 Fried Sea Bass with Spicy Mango Salad ..... 390
ปลากะพงทอดยำมะม่วง
89 Fried Sea Bass with Herbal and ..... 390
Spicy Sauce
ปลากะพงลุยสวน
90 Steamed Fish with Spicy Limeade Sauce ..... 390ปลากะพงนึ่งมะนาว
91 Spicy Stir-Fried Sea Bass ..... 220ปลากะพงผัดฉ่า
92 Stir-Fried Sea Bass with Black Pepper ..... 220
ปลากะพงผัดพริกไทยดำ
93 Fried Fish with Lemongrass ..... 180ปลาาเีี่ยนตะไคร้ว
94 Deep-Fried Fish with Fresh Turmeric ..... 180ปลาทอดฯมิ้น
95 Fried Soft Shell Crab with Garlic ..... 250and Pepperไูนิมททดดกระเทียม
96 Fried Shrimp with Garlic and Pepper ..... 190
กุ้งทอดกระเทียม
97 Sour and Sweet Stir-Fried Shrimp ..... 250ผัดเปรี้ยวววานกุ้ง
98 Stir-Fried Sataw with Shrimp ..... 220สะตอผัดกุ้ง
106 ..... 107 ..... 108
100
101
102 ..... 103 ..... 104
105Fried Salted Pork $\Theta$120หมูเค็มโบราณFried Chicken with180Green Curry Sauceไก่ทอดขอสแกงงเขียหวาน
Grilled Chicken ..... 130
ไก่ย่าง
Sundried Pork/Beef ..... 130
หมู/เนื้อแดดเดียว
Grilled Pork Neck ..... 120คจหมูย่าง
Crackling Pork ..... 30แคปนมู
Steamed Rice (Plate/Bowl) ..... 20/75
ข้าวสาย (จานโก)
Sticky Rice ..... 20ข้าวหนียย
Rice Noodle ..... 20
ขนมจีน



## DESSERT

109 Chao Kuai Grass Jelly ..... 50
เฉาก๊วย
110 Caramelized Banana with Coconut Milk Ice Cream ..... 60
กล้วยไข่เขื่อมกับไอศกรีมกะทิ
111 Sticky Rice and Mango (Seasonal) $\varnothing$ ..... 165
ข้าวเหนียวมะม่วง (ตามฤดูกาล)
112 Lod Chong Dessert in Coconut Milk ..... 50
ลอดช่อง
113 Coconut Cake $\Theta$ ..... 100
เค้กมะพร้าวอ่อน
114 Original Homemade Waffle with Maple Syrup ..... 95
วาฟเฟ็ลเสิร์ฟพร้อมน้ำเชื่อมเมเเป้ล
115 Original Homemade Waffle with Maple Syrup and Choice of Ice Cream ..... 125วาฟเฟิลเสิร์ฟพร้อมน้ำเชื่อมเมเปิ้ลและไอศกรีม
116 Butter Pancake with Maple Syrup and Ice Cream ..... 150
แพนเค้กเสิร์ฟพร้อมน้ำเชื่อมเมเปิ้ลและไอศกรีม
117 Banoffee Crumble ..... 120บานอฟฟี่ครัมเบิ้ล
118 Apple Crumble ..... 120
แอปเปิ้ลครัมเบิ้ล
119 Vanilla Ice Cream40
120 Chocolate Ice Creamไอศกรีมชัอกโกแลต
121 Strawberry Ice Cream
ไอศกรีมสตอเบอรี่รี่40
122 Green Ice Cream ..... 40
ไอศกรีมชาเขียว40123 Coconut Milk Ice Cream40ไอศกรีมกะทิสด

