

# ***LET EVERY MEAL BE AN EXPERIENCE***

*A dining destination tucked away on the 25<sup>th</sup> Floor of Hotel Indigo Bangkok Wireless Road, CHAR Restaurant offers premium grilled meat and seafood.*

*Every bite at CHAR has been created to spark connections, conversation and memorable dining experiences amidst Bangkok's best views.*



## SMALL BITES

### Marinated Sardines Tartine

Tomato Marmalade  
ซาร์ดีนตำราแดง เสิร์ฟพร้อมแยมมะเขือเทศ

### Deep-fried Crispy Shrimp

With Dynamite Sauce  
กุ้งทอดกรอบ เสิร์ฟพร้อมซอสไดนาไมต์

### Pork Rillettes with Fresh Green Peppers

Toasted Sourdough Bread  
ริแยตทุฟร็อกไทยสด เสิร์ฟพร้อมขนมปังชาวไร่

470

390

420

## CLASSIQUES

### Onion Soup

Beef Broth, Bread & Cheese Crust  
ซุปหัวหอมสดจากเนื้อสัตว์ฝรั่งเศส

### Burratina & Pistachio Salad

Tomato, Rocket & Pomegranate  
สลัดชีสสดบรูราติน่า และถั่วพิสตาชิโอ พร้อมมะเขือเทศ ผักโรคาเก็ต และเม็ดทับทิม

### Beef Tartare à la Parisienne

Confit Egg Yolk, Classic Garnish  
บีฟทาร์ตาร์ เสิร์ฟพร้อมไข่แดงตุ๋นน้ำมัน

490

550

810



## STARTERS

### Grilled Octopus with Muhammara Sauce

Mashed Potatoes, Crispy Capers  
ปลาหมึกย่าง เสิร์ฟพร้อมซอสมุฮัมมารา มันฝรั่งบด และเคปเปอร์กรอบ

### Crispy Duck & Watermelon Salad

Hoisin Dressing, Toasted Cashews  
สลัดเป็ดกรอบ และแตงโม เสิร์ฟพร้อมซอสฮอยซิน และเม็ดมะม่วงหิมพานต์

### Oyster Plate - Ostra Regal N°3 (Half Dozen)

Mignonette, Thai Seafood Sauce  
หอยนางรม Ostra Regal N°3 เสิร์ฟพร้อมซอสมีกน็อต และน้ำจิ้มซีฟู้ด (6 ตัว)

890

690

1,500



### Scallop Tiradito & Crackers

Passion Fruit Tiger Milk, Wasabi Guacamole, Shiso Oil  
หอยเชลล์ตราดีโต้ และแครกเกอร์ เสิร์ฟพร้อมไทเกอร์มิลค์เสาวรส กัวคาโมเล่ชิโสะ และน้ำมันชิโซะ

### Cheese Board Selection

Tomato Marmalade & Nuts  
ชีสบอร์ดประจำวัน เสิร์ฟพร้อมแยมมะเขือเทศ และถั่วลิสงอบ

### Grilled Beef Tongue and Pickles

Spicy Soy Sauce, Red Cabbage Salad  
ลิ้นวัวย่าง เสิร์ฟพร้อมผักดอง สลัดกะหล่ำปลีแดง และซอสถั่วเหลืองรสเผ็ด

810

710

650

## FROM THE GRILL

### Australian Lamb Double Cutlets

Harissa, Eggplant Caviar  
ซีโรนิก-จากออสเตรเลีย เสิร์ฟพร้อมซอสพริกอาริสซา และมะเขือยาวบด

### River Prawn with Satay Viennoise

Spicy Mango Dressing  
กุ้งแม่น้ำย่าง และวุ้นบนซอสสะเต๊ะ เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดมะม่วงรสเผ็ด

### Steak Frites, Café de Paris Butter

180-g Australian Wagyu Striploin  
สเต็กเนื้อออสเตรเลียจากวัวส่วนสันนอก เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์ และเนยคาเฟ่เดอปารีส

1,490

1,120

1,740



### Châteaubriand au Poivre Flambé

Roasted Beef Tenderloin in Trang Pepper Sauce  
เนื้อชาโตบรียงคั่วกับซอสพริกไทยชนิดพิเศษที่ปลูกในจังหวัดตรัง

### Kurobuta Pork Chop

Shallot & Mustard Condiment  
สเต็กหมูคุโรบุดะ เสิร์ฟพร้อมหอมแดง และมิสตาจด์

2,980

910



## MAIN COURSES

### Bouillabaisse & Black Garlic Aioli

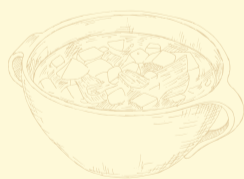
Fish Soup with Potatoes, Fennel & Croutons  
สตูปลาสไคส์ฝรั่งเศสสอโอสิกร-เทียมดำ ไข่มันฝรั่ง เฟเนล และขนมปังกรุบกรอบ

### Grilled Salmon à l'Oseille

Creamy Sorrel Sauce, Leek Fondue & Mushroom  
แซลมอนย่าง เสิร์ฟพร้อมซอสซอโรสไคส์ฝรั่งเศส และฟองดูตันหอมและเห็ด

1,250

890



### Chicken Cordon Bleu

Paris Ham, Mushroom Fricassée, Baby Cos  
ชิกเก้นคอร์ดองบลู เสิร์ฟพร้อมซอสครีมเห็ดสไคส์ฝรั่งเศส และผักเบบี้คอส

### Canard à l'Orange

Confit Duck Leg, Grilled Butternut Squash & Turnip  
ขาเป็ดตุ๋นน้ำมัน เสิร์ฟพร้อมซอสส้ม พักทองบดเคอร์นิกย่าง และหัวผักกาดย่าง

850

880

## VEGETARIAN

### Eggplant Milanese

Pickles & Black Garlic Aioli  
มะเขือยาวชุบแป้งทอดสลัดสีดาเซียน เสิร์ฟพร้อมผักดอง และเอโอสิกร-เทียมดำ

### Grilled Broccoflower

Muhammara Sauce  
ผักบร็อกโคลีฟลาวเวอร์ย่าง เสิร์ฟพร้อมซอสมุฮัมมารา

### Mixed Green Leaves Salad

Shallot Dressing & Walnuts  
สลัดผัก เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดหอมแดง และถั่ววอลนัต

### Ratatouille

Mixed Vegetables, Tomato Concassé  
สตูปลาสไคส์ฝรั่งเศส

420

410

210

250

## SIDE DISHES

### Cheese Macaroni Gratin

Comté Béchamel  
มักกะโรนีอบชีสคอมเต้

### French Fries

With Homemade Ketchup  
เฟรนช์ฟรายส์ เสิร์ฟพร้อมซอสมะเขือเทศโฮมเมด

### Sautéed Spinach

ผักโขมผัด

### Mashed Potatoes

มันบด

390

220

220

220



All prices are in Thai baht, subject to 10% service charge and 7% VAT  
ราคาคงกล่าวยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

Please let us know if you have any food allergies, restrictions or special dietary needs.  
กรุณาแจ้งพนักงาน หากท่านแพ้อาหาร หรือมีข้อควรระวังอื่นทางโภชนาการ

## DESSERT

**Chocolate Molten Cake** 390

Vanilla Ice Cream & Salted Caramel

ช็อกโกแลตมอลเทนเค้ก เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา และซอสต์เค็ด คาราเมล

**Classic Profiteroles** 350

Hot Chocolate Sauce, Chantilly, Vanilla Ice Cream, Pecan Praliné

คลาสสิกโปรฟิเตอร์โลา เสิร์ฟพร้อมซอสช็อกโกแลตร้อน ครีมช็องตีแย ไอศกรีมวานิลลา และพราลีนทังพีแคน

**Coconut & Mango Pavlova** 310

Rice Pudding Mousse, Mango Marmalade

พายฟิโลวามะพร้าว และมะม่วง เสิร์ฟพร้อมไรซ์พุดดิ้งมูส และแยมมะม่วง

**Crepes Suzette with Grand Marnier** 380

Vanilla Chiboust, Fresh Citrus

เครปซูเซ็ตต์ และแทรนด์ มาร์นิแยร์ เสิร์ฟพร้อมวานิลลาครีม และผลไม้รสเปรี้ยว

