



TO BEGIN WITH

Soup of the Day

ask your server for today's special

โปรดสอบถามพนักงานสำหรับซูปรประจำวัน

380

Octopus & Shrimp Cocktail

marinated octopus and shrimp, avocado, chili, bell pepper, red onion with corn tortilla chips & cocktail dipping sauce.

ปลาหมึกยักษ์ และกุ้งหมัก อะโวคาโด พริกหยวก หัวหอมแดง

เสิร์ฟพร้อมตอร์ตียาชิปจากข้าวโพด และซอสค็อกเทล

380

Caesar Salad

crispy Parma ham, egg snow, parmesan shavings, crispy chicken balls, garlic bread croutons

สลัดซีซาร์ เสิร์ฟพร้อมพาร์มาแฮมอบกรอบ ไก่ขาวหิมะ ชีสพามาซาน

โก๋ดกทอด และขนมปังกรุทองขั้วกระเทียม

400

House Salad

focaccia croutons, olives, sun dried tomatoes, avocado

สลัดผักใบเขียว เสิร์ฟพร้อมฟอคคาเซียกรุทองขั้ว น้ำมันมะกอก

มะเขือเทศตากแห้ง และอะโวคาโด

420

Pistachio Burrata Panzanella Salad

locally-produced burrata, pistachio, focaccia croutons, romaine lettuce, tomatoes, pickled and fresh red onions, balsamic mustard dressing

โลคอลบูรราต้าชีส ถั่วพิสตาชิโอ ฟอคคาเซียกรุทองขั้ว ผักกาดโรเมน มะเขือเทศ

หัวหอมแดงดอง หัวหอมแดง และน้ำสลัดบิลซามิกมีสตาร์ด

550

Smoked Salmon Avocado

dill emulsion, fennel, rocket, kanom dok jok

แซลมอนรมควัน เสิร์ฟพร้อมอะโวคาโด น้ำมันผักชีลาว เฟนเนล ผักร็อคเก็ต

และขนมดอกจอก

650

Caribbean Jumbo Crab Cake

chili aioli, mango salsa and radish salad

เค้กปูสไตล์แคริบเบียน เสิร์ฟพร้อมเอโอลิสสเฟ็ด ซัลซามะม่วง และสลัดแรดิช

700

Tuna Tartare Avocado

spicy soy sauce, black olives, avocado mousse, ikura

ทูน่าทาร์ตาร์ เสิร์ฟพร้อมซอสถั่วเหลืองรสเผ็ด มะกอกดำ มูสอะโวคาโด และไข่ปลาแซลมอน

680

Spicy Australian Beef Tartare

grilled sourdough bread, harissa, cinnamon, garlic confit, egg yolk sauce

เนื้อออสเตรเลียย่างนึ่งการ์รสเผ็ด เสิร์ฟพร้อมขนมปังขาวโดว์ย่าง เครื่องเทศตำรับแอฟริกัน

อบเชย กระเทียมตุ๋น และซอสไข่แดง

700

CHAR Antipasto Platter

Chef's selection of daily cold-cut specials: Parma ham, salami, chorizo, served with tomato jam, olives, nuts, pickles and sourdough bread.

โคลด์คัทประจำวัน - พาร์มาแฮม ซาลามิ และไส้กรอกโชริโซ เสิร์ฟพร้อมแยมมะเขือเทศ

มะกอก ถัวนานาชนิด ผักดอง และขนมปังขาวโดว์

1,100

CHAR Cheese Platter

Chef's selection of daily cheeses, served with grapes, nuts, dried fruits, pickles and sourdough bread.

ชีสประจำวัน เสิร์ฟพร้อมองุ่น ถัวนานาชนิด ผลไม้อบแห้ง ผักดอง และขนมปังขาวโดว์

1,100

CHAR SIGNATURES

Grilled Jerk Chicken Jamaican spice marinade, miso pineapple, pickled red onions ไก่ย่างเครื่องเทศสไตล์จาไมกา เสิร์ฟพร้อมสับปะรดปรุงรสด้วยมิโซะย่าง และหอมแดงดอง	800	Smoked Beef Short Rib eggplant béchamel, fried broccoli, crispy polenta ซี่โครงเนื้อรมควัน เสิร์ฟพร้อมซอสเบซามลมะเขือม่วง บรอกโคลีทอด และโพเลนต้ากรอบ	1,200
Grilled Octopus baby potatoes, chorizo, edamame, burnt garlic aioli & salsa verde ปลาหมึกยักษ์ย่าง เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งหัวเล็ก ไข่กรอบโชริโซ ถั่วแระญี่ปุ่น	900	Add foie gras เพิ่มฟัวกรา 350	
Roasted Pork Belly creamy polenta, coriander chimichurri, sautéed bok choy หมูสามชั้นอบ เสิร์ฟพร้อมโพเลนตา ซอสผักชีมิซูริ และผักบ็อกชอยผัด	850	Lobster Rice gochujang sofrito, carnaroli rice, wakame, mussels, edamame & turmeric aioli ข้าวล็อบสเตอร์ โคชูจังโซฟริโต ข้าวคานาโรลี สาหร่ายวากาเมะ หอยแมลงภู่ ถั่วแระญี่ปุ่น	2,450
Boneless Duck Confit pumpkin purée, grapes, balsamic reduction, crispy leeks & onions น่องเป็ดติดสโพลักรักระดูกตุ๋นน้ำมัน เสิร์ฟพร้อมผักทองปูดูว์เร อุ่น ซอสบัลซามิกริดักชั่น	700	Add scallop หอยสเกลลอป 150	
Add foie gras เพิ่มฟัวกรา 350		Fire Grilled Hokkaido Scallops mushroom purée, seaweed brown butter, parmesan, rocket salad, lime truffle vinaigrette หอยสเกลลอป ออกโกโตย่าง เสิร์ฟพร้อมเห็ดปูดูว์เร สาหร่ายบราวน์บัตเตอร์ ชีสพามาซาน	850
Fire Grilled Hokkaido Scallops mushroom purée, seaweed brown butter, parmesan, rocket salad, lime truffle vinaigrette หอยสเกลลอป ออกโกโตย่าง เสิร์ฟพร้อมเห็ดปูดูว์เร สาหร่ายบราวน์บัตเตอร์ ชีสพามาซาน	1,100	Chorizo Spaghetti bell pepper-sesame sauce, chorizo, kailan & crispy basil leaves สปาเกตตีไข่กรอบโชริโซ เสิร์ฟพร้อมซอสงาพริกหวาน คะนั้ และใบกะเพรากรอบ	600
Salmon Pappardelle grilled salmon served on pappardelle with pistachio cream sauce แซลมอนย่าง เสิร์ฟพร้อมเส้นพัพพาร์เดลล์ และซอสครีมพิสตาชิโอ	850	Add confit shrimps (3 pcs.) เพิ่มกุ้งคั่วน้ำมัน 100	
Roasted Seabass carrot-ginger purée, crispy quinoa, confit shrimps, cabbage & grapes ปลาทะเลพงย่าง เสิร์ฟพร้อมแครรอตจิงปูดูว์เร ควินัวอบกรอบ กุ้งคั่วน้ำมัน กะหล่ำปลี และองุ่น	950	Add lobster เพิ่มกุ้งล็อบสเตอร์ 2,250	
		CHAR-grilled Broccoli & Cauliflower marinated with Jordanian spices, served with hummus, yoghurt sauce, muhammara and puffed rice บรอกโคลี และดอกกะหล่ำหมักเครื่องเทศไคโรจอร์แดนย่าง เสิร์ฟกับฮัมมุส นูฮัมมะเราะห์	550
		ซอสโยเกิร์ต และข้าวพอง	

FROM THE GRILL

Includes one sauce & one side of your choice
เสิร์ฟพร้อมซอส 1 ชนิด และเครื่องเคียง 1 อย่าง

Wagyu Flank Steak (200g) สเต็กเนื้อวากิว ส่วนใบวัว	1,000
Wagyu Beef Tenderloin (250g / 300g) สเต็กเนื้อวากิว ส่วนสันใน	1,550 / 2,200
Wood Fired Chateaubriand (600g) สเต็กเนื้อชาโตบรียองค่าง่านไม้	3,200
Wood Fired Tomahawk (1.2 -1.8 kgs) 2 sauces & 2 sides included เนื้อโทมาฮอกค่าง่านไม้ เสิร์ฟพร้อมซอส 2 ชนิด และเครื่องเคียง 2 อย่าง	480 / 100g
Fire Grilled Rack of Lamb (2 chops / 3 chops) ซี่โครงแกะย่าง 2 ชิ้น / 3 ชิ้น	1,000 / 1,350
Tiger Prawns (1pc. / 3pcs.) กุ้งลายเสือ 1 ชิ้น / 3 ชิ้น	400 / 1,100
Fish of the Day (Whole, approx. size 700g) ปลาประจำวัน (ทั้งตัว น้ำหนักประมาณ 700 กรัม)	950

SAUCES

3 Peppercorn Sauce ซอสพริกไทย 3 ชนิด	Seafood Sauce ซอสซีฟู้ด
Mixed Mushrooms Sauce ซอสเห็ดนานาชนิด	Thai Spicy Jaew Sauce ซอสจิ้มแจ่ว
Red Wine Sauce ซอสไวน์แดง	Chimichurri Sauce ซอสผักชีมิซูริ
Lemon Butter Sauce ซอสเนยเลมอน	Béarnaise Sauce ซอสแบร์เนส
Add on sauce เพิ่มซอส	120

SIDES

Mashed Potatoes with chopped herbs มันฝรั่งบดใส่สมุนไพร	250
Add truffle paste เพิ่มทรัฟเฟิลพาส 100	
Fries spicy honey mustard & sweet lime aioli มันฝรั่งทอด เสิร์ฟพร้อมซอสบีสตาร์ดน้ำผึ้งรสเผ็ด ไอโอลิมะนาวรสหวาน	250
Add truffle oil เพิ่มน้ำมันทรัฟเฟิล 75	
Creamed Corn cheesy béchamel, grilled corn, cayenne pepper ข้าวโพดอบซอสเบซามล และชีส เสิร์ฟพร้อมข้าวโพดย่าง และพริกคายเณ	250
Garden Salad balsamic vinaigrette, sun dried tomatoes สลัดผัก เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดบัลซามิก และมะเขือเทศตากแห้ง	250
Grilled Mixed Vegetables ผักรวมย่าง	250
Creamy Spinach nutmeg, garlic butter, crispy garlic ผักโขมอบเนยกระเทียม จันทร์เทศ และกระเทียมทอดกรอบ	250
Grilled Asparagus หน่อไม้ฝรั่งย่าง	250

THE SURPRISE MENU

Tell us what you can't eat,
the rest is up to Chef and the team!

3 courses 1,500 + **wine pairing** 700 per person

5 courses 2,500 + **wine pairing** 1,200 per person

(must be ordered by the entire table)

เพียงแจ้งเชฟว่าคุณไม่ทาน หรือแพ้อาหารอะไร เชฟจะครีเอทเมนูให้คุณเอง

3 คอर्स 1,500 บาท + **ไวน์ แพร์ริง** 700 บาท ต่อท่าน

5 คอर्स 2,500 บาท + **ไวน์ แพร์ริง** 1,200 บาท ต่อท่าน

(โปรดสั่งเซอร์ไพรส์เมนูเหมือนกันทั้งโต๊ะ)

SOMETHING SWEET

Crème Brûlée

classic vanilla flavor with raspberry sorbet

แครมบริวว์เล่ เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมราสป์เบอร์รี่

400

Lemon Bars

almond crumble, lemon curd, torched meringue,
raspberry sorbet

เลมอนบาร์ เสิร์ฟพร้อมเลมอนเคิร์ด ครัมเบิลอัลมอนด์ เมอแรง์

และไอศกรีมราสป์เบอร์รี่

500

Polenta Corncake

dulce de leche, caramelized bacon & coffee ice cream

เค้กโพเลนตาข้าวโพด เสิร์ฟพร้อมนมข้นตุ๋นสโตร์อาร์เจนตินา

คาราเมลบคอน และไอศกรีมกาแฟ

350

Strawberry Shortcake

whipped cream, strawberries & syrup

สตรอเบอร์รี่ชอร์ตเค้ก เสิร์ฟพร้อมวิปครีม สตรอเบอร์รี่ และไซรัปสตรอเบอร์รี่

300

Baked Chocolate Lava Soufflé (25 minutes preparation)

vanilla ice cream, salted caramel

ชีสโกโกแลตซูเฟล่ลาวา (ใช้เวลาทำ 25 นาที) เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา

และซอสก้าเก็ต คาราเมล

300

Ice Cream & Sorbet (2 scoops)

ask your server for the flavors of the day

ไอศกรีม และซอร์เบ (2 สกूप) โปรดสอบถามพนักงานสำหรับรสชาติประจำวัน

250

