

STARTERS

Soup of the day ask our server ซูปประจำวัน - โปรดสอบถามพนักงาน	350
Caesar salad crispy Parma ham, deviled egg, parmesan, fresh garlic bread สลัดซีสาร์ เซิร์ฟพร้อมพาร์มาแฮมกรอบ ไช้ดไข่ ชิซพาร์เมซาน และขนมปังกระเทียม	380
Large mixed green salad focaccia croutons, olives, sun-dried tomatoes, avocado สลัดผักใบเขียวจานใหญ่ ขนมปังกรอบพ็อคคาเซีย น้ำมันมะกอก มะเขือเทศตากแห้ง และอโวคาโด	420
Fire-grilled asparagus cured ham, parmesan, 8-year aged balsamic หน่อไม้ฝรั่งย่างเตาถ่าน เซิร์ฟพร้อมแฮม, ชิซพาร์เมซานและซอสบิลซามิกหนัก 8 ปี	550
Smoked salmon avocado dill emulsion, fennel, rocket, kanom dok jok ปลาเซมอนรมควัน เซิร์ฟพร้อมอโวคาโด, น้ำมันผักชีลาว เฟลเนล ไบร็อกเก็ต และขนมดอกจอก	640
Thai jumbo crab cake spicy aioli, corn salad and roasted pepper vinaigrette ทอดมันปูซอสสอเน็ด เซิร์ฟพร้อมสลัดข้าวโพด และ น้ำสลัดพริกหวาน	600
Tuna tartare avocado dashi ponzu, wasabi, salmon ikura ปลากุน่าทาร์ตาร์ เซิร์ฟพร้อมอโวคาโด ซอสตาชิโวนี วาซาบิและไข่ปลาเซมอน	670
Australian beef tartare grilled sourdough bread, foie gras granita, egg yolk cream เนื้อวัวออสเตรเลียทาร์ตาร์ เซิร์ฟพร้อมขนมปังข้าวโดว์อย่าง กรานิตาดิบห่าน และซอสครีมไข่แดง	680
Pan-seared foie gras French toast, raspberry, beetroot, rocket salad ฟัวกราส์ เซิร์ฟพร้อมเฟรนช์ทอส ราสเบอร์รี่ บีทรูท และ สลัดไบร็อกเก็ต	750



MAINS

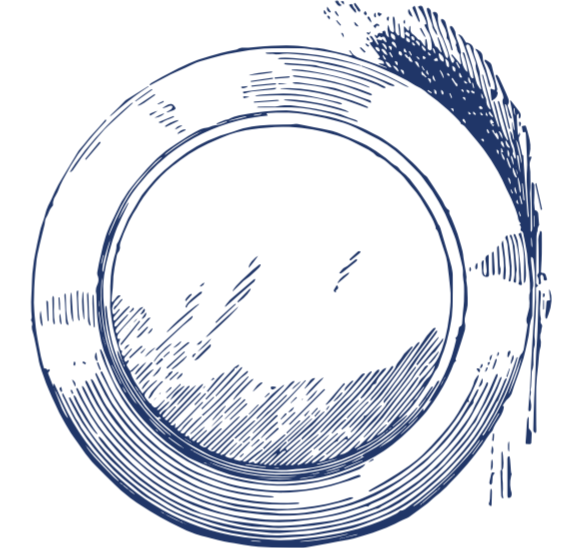
Grilled cauliflower steak Harissa, confit tomatoes, hummus สเต๊กดอกกะหล่ำอย่างซอสฮาริซา คงฟิตมะเขือเทศและฮัมมุส	520
Roasted pork belly apple, Hokkaido scallop, cauliflower puree หมูสามชั้นอบซอสแอปเปิ้ล เซิร์ฟพร้อมหอยเชลล์ฮอกไกโด และดอกกะหล่ำนึ่ง	770
Duck confit pan-seared foie gras, sautéed greens, truffle cream, poached grapes คองฟิตเป็ด ฟัวกราส์ เซิร์ฟพร้อมผักคอก ครีมเห็ดทรัฟเฟิลและองุ่น	680
Fire-grilled Hokkaido scallops dashi seaweed butter, rocket salad หอยเชลล์ฮอกไกโดย่างเตาถ่าน เนยรสดาชิสาหร่าย และ สลัดไบร็อกเก็ต	890
Salmon pappardelle grilled salmon served on pappardelle with truffle and tomato cream ปลาเซมอนย่าง เซิร์ฟบนพาสต้าปาร์ดัลเล ผักซอสครีมเห็ดทรัฟเฟิลและมะเขือเทศ	800
Roasted cod fish / Snow fish tomato reduction, avocado, saffron potato, green herb emulsion ปลาคอด หรือ ปลาหิมะอบซอสมะเขือเทศ อโวคาโด มันฝรั่งอบสมุนไพร และน้ำมันสมุนไพร	850 / 1,180
Marinated wagyu flank steak (200g) served with crispy polenta, sweet corn, black olive, one sauce of your choice เนื้อเฟรนช์หนัก เซิร์ฟกับโพเลนตากรอบ ข้าวโพดหวาน มะกอกดำ และซอสที่คุณเลือก 1 รสชาติ	950
Smoked beef short rib mushroom risotto, pumpkin, parmesan ซี่โครงเนื้อวัวรมควัน ข้าวรีซอตโต้เห็ด ฟักทอง และชิซพาร์เมซาน	1,100
Fire-grilled wagyu beef tenderloin 150 g. / 200 g. onion tart, garlic confit, one sauce of your choice สันในเนื้อวัวย่างย่างเตาถ่าน ทาร์ตหัวหอม คองฟิตกระเทียม และซอสที่คุณเลือก 1 รสชาติ	1,400 / 1,800
Fire-grilled rack of lamb 2 chops / 3 chops harissa paste, olive tapenade, one sauce of your choice ซี่โครงแกะย่างย่างเตาถ่าน ซอสพริกฮาริซา มะกอกบด และซอสที่คุณเลือก 1 รสชาติ	1,000 / 1,350
Beef of the day onion tart, garlic confit, one sauce of your choice เนื้อวัวย่างย่างเตาถ่าน ทาร์ตหัวหอม คองฟิตกระเทียม และซอสที่คุณเลือก 1 รสชาติ	price by weight



SAUCE

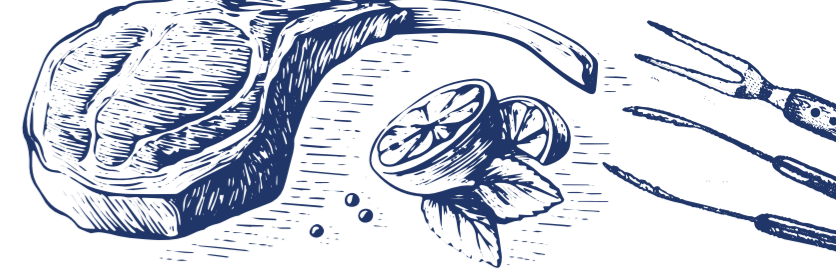
Add on sauce	เพิ่มซอส	100
Add on foie gras	เพิ่มฟัวกราส์	340
Add on scallop	เพิ่มหอยเชลล์	150

Green peppercorn	ซอสพริกไทยอ่อน
Mushroom	ซอสเห็ด
Red wine	ซอสไวน์แดง
Bearnaise	ซอสเบอร์เนส
Seafood	ซอสซีฟู้ด
Thai nam jim jaew	น้ำจิ้มแจ่ว
Chimichurri	ซอสซิมิซูริ



TO SHARE

Wood-fired chateaubriand (2-5 people) 100g. wagyu tenderloin, garlic confit, baby corn, three sauces of your choice สันในวัวคุณภาพดีย่างย่างเตาถ่าน คองฟิตกระเทียม ข้าวโพดอ่อน และซอสที่คุณเลือก 3 รสชาติ	750
Wood-fired tomahawk (2-5 people) 100g. fire-grilled wagyu tomahawk marble score, garlic confit, baby corn เนื้อวากิวสายหินอ่อนย่างย่างเตาถ่าน คองฟิตกระเทียมและ ข้าวโพดอ่อน	400
Chorizo & lobster spaghetti (2 people) 1 whole Canadian lobster, chorizo from Spain, lobster XO, chilli oil สปาเก็ตตี้ไส้กรอกโชริโซและเคนนาเดียนลิออนสเตอร์ซอสอีกซ์โอ 1 ตัว และน้ำมันพริก	2,900
King crab thermidor (2-3 people/25 minutes preparation) Alaska king crab thermidor style with spinach and parmesan เทอร์มิดอร์ปูยักษ์อลาสก้า ผักโขมและชิซพาร์เมซาน	3,300
Cured meats shaved jamon, salami and chorizo from the Iberian coast served with pickles, mustard, marcona almonds and grilled bread แอมฮามอน ซาลามิ และไส้กรอกโชริโซจากอิวเอเรียน เซิร์ฟพร้อมผักคอก มัสดาร์ค อัลมอนต์มาร์โคน่า และขนมปังย่าง	1,200
+ Cheese add a selection of the finest seasonal cheeses (5) เพิ่มเมนูชีสซีซั่นเล็ค 5 ชนิด	1,900



ON THE SIDE

Mashed potato truffle puree, chopped parsley มันฝรั่งบดซอสเห็ดทรัฟเฟิล	230
Parmesan pesto fries truffle mayonnaise, rocket pesto, crispy onion มันฝรั่งทอดซอสเพสโตทรัฟเฟิล ชิซพาร์เมซาน เซิร์ฟพร้อมมายองเนสเห็ดทรัฟเฟิล เพสโตไบร็อกเก็ต และหอมเจียว	300
Creamed corn cheesy bechamel, grilled corn, cayenne pepper ครีมข้าวโพดอบชีสเบซามิล ข้าวโพดย่าง และพริกคายอน	190
Garden salad balsamic vinaigrette, sun-dried tomatoes สลัดการ์เดน น้ำสลัดบิลซามิก และ มะเขือเทศตากแห้ง	190
Creamy spinach nutmeg, garlic butter, crispy garlic ครีมผักโขมอบเนยกระเทียม จันทน์เทศ และกระเทียมเจียว	190

SURPRISE MENU

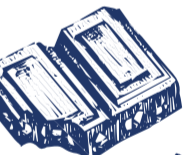
Tell us what you can't eat. The rest is up to Chef!

3 courses 1,200 + wine pairing 700 per person
5 courses 2,000 + wine pairing 1,200 per person

Premium surprise menu 5 courses
5,000 per person
(must be ordered by the entire table)

เพียงแจ้งเซฟว่าคุณไม่ทาน หรือแพ้อาหารอะไร เซฟจะครีเอตเมนูให้คุณเอง
3 คอร์ส 1,200 บาท + ไวน์ แพริง 700 บาท ต่อท่าน
5 คอร์ส 2,000 บาท + ไวน์ แพริง 1,200 บาท ต่อท่าน

พรีเมียม 5 คอร์ส 5,000 บาท
(ต้องสั่งเซอร์ไพรส์เมนูเหมือนกันโต๊ะ)



DESSERTS

Kaiserschmarrn (2 people / 15 minutes preparation) traditional Austrian fluffy pancake style dessert. The favourite of the former Austrian emperor. แพนเค้กไอซ์ชอร์มาร์น (ขนมที่จักรพรรดิออสเตรียโปรดปราน)	580
Cheese variations grilled sourdough bread, honey, grapes ชีสหลากหลายชนิด ขนมปังข้าวโดว์ น้ำผึ้ง และองุ่น	680
Fluffy warm cheesecake caramel ice cream, granola ชีสเค้กเนื้อนุ่ม ไอศกรีมรสคาราเมลและกรานอล่า	280
Raspberry macaron vanilla curd, fresh raspberry มาการองรสวานิลลา ราสเบอร์รี่สด และวานิลลาเคิร์ด	280
Baked chocolate lava souffle (25 minutes preparation) homemade vanilla ice cream, salted caramel ซูฟเล้อีกเทลลาวา	280
Peanut parfait rum Chantilly, peanut butter parfait, caramelized banana พาร์ฟิตพีชานตีลลิ คัมพาร์ฟิตถั่วลิสงคาราเมลกล้วยอบ	320

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