

## STARTERS

### Soup of the day 350

ซูปรประจำวัน  
Ask your server  
โปรดสอบถามพนักงาน

### Caesar salad 380

crispy Parma ham, deviled egg, parmesan, fresh garlic bread  
สลัดซีซาร์ เสิร์ฟพร้อมพาร์มาแฮนกรอน ไข่ยัดไส้ ชีสพาร์เมซาน และขนมปังกระเทียม

### Large mixed green salad 420

focaccia croutons, olives, sun dried tomatoes, avocado  
สลัดผักใบเขียวจานใหญ่ ขนมปังกรอบฟอคคาเซีย  
น้ำมันมะกอก มะเขือเทศตากแห้ง และอโวคาโด

### Fire grilled asparagus 550

cured ham, poached egg, hollandaise sauce  
หน่อไม้ฝรั่งย่างเตาถ่าน เสิร์ฟพร้อมแฮม  
ไข่ดาวน้ำ และซอสฮอลแลนด์ซ

### Smoked salmon avocado 590

dill emulsion, fennel, rocket, Kanom Dok Jok  
ปลาเซมอนรมควัน เสิร์ฟพร้อมอโวคาโด  
น้ำมันผักชีลาว เฟลนเนล ใบร็อกเก็ต และขนมดอกจอก

### Thai jumbo crab cake 550

spicy aioli, corn salad and  
roasted pepper vinaigrette  
ทอดมันปูซอสรสเผ็ด

เสิร์ฟพร้อมสลัดข้าวโพด และ น้ำมันสลัดพริกหวาน

### Tuna tartare avocado 620

dashi ponzu, wasabi, salmon Ikura  
ปลาทูนาร์ทาร์ เสิร์ฟพร้อมอโวคาโด  
ซอสดาชิพอนซี วาซาบิและไข่ปลาเซมอน

### Australian beef tartare 680

grilled sourdough bread, foie gras granita, egg yolk cream  
เนื้อวัวออสเตรเลียยาร์ทาร์ เสิร์ฟพร้อมขนมปังชาวโควซ์ย่าง  
กราโนิตาต้นห่าน และซอสครีมไข่แดง

### Pan seared foie gras 750

French toast, raspberry, beetroot, rocket salad  
ฟัวกราส์ เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์โทสต์ ราสเบอร์รี่ บีกูท และ สลัดใบร็อกเก็ต



## MAINS

### Grilled cauliflower steak 520

Harissa, confit tomatoes, hummus  
สเต็กดอกกะหล่ำอย่างซอสฮาริซา คองฟีมะเขือเทศและฮัมมุส

### Roasted pork belly 720

apple, Hokkaido scallop, cauliflower puree  
หมูสามชั้นอบซอสแอปเปิล เสิร์ฟพร้อมหอยเชลล์ฮอกไกโด และดอกกะหล่ำบด

### Duck confit 680

pan seared foie gras, sautéed greens, truffle cream, poached grapes  
คองฟีเป็ด ฟัวกราส์ เสิร์ฟพร้อมผักคอก ครีมเห็ดทรัฟเฟิลและองุ่น

### Fire-grilled Hokkaido scallops 840

dashi seaweed butter, rocket salad  
หอยเชลล์ฮอกไกโดย่างเตาถ่าน เนยสาหร่ายดาชิและสลัดใบร็อกเก็ต

### Salmon pappardelle 750

grilled salmon served on pappardelle with truffle and tomato cream  
ปลาเซมอนย่าง เสิร์ฟบนพาสต้าปาร์เดลเล่ ทรัฟเฟิลครีมและมะเขือเทศ

### Roasted cod fish 800

tomato reduction, avocado, saffron potato, green herb emulsion  
ปลาเค็บบดซอสมะเขือเทศ อโวคาโด มันฝรั่งอบหัวน้ำฝรั่ง และน้ำมันสมุนไพร

### Marinated wagyu flank steak (200g) 900

served with crispy polenta, sweet corn, black olive,  
one sauce of your choice  
เนื้อเฟรนช์หมีก เสิร์ฟกับโพเลนตากรอบ ข้าวโพดหวาน มะกอกดำ และซอสที่คุณเลือก 1 สรสชาติ

### Smoked beef short rib 1,100

mushroom risotto, pumpkin, parmesan  
ซี่โครงเนื้อวัวรมควัน ข้าวไรซอตโตเห็ด ฟักทอง และชีสพาร์เมซาน

### Fire-grilled wagyu beef tenderloin 150 g. 1,400/ 200 g. 1,800

onion tart, garlic confit, one sauce of your choice  
สันในเนื้อวัวย่างเตาถ่าน มาร์ดหัวหอม คองฟีกระเทียม และซอสที่คุณเลือก 1 สรสชาติ

### Fire-grilled rack of lamb 2 chops 950/ 3 chops 1,300

harissa paste, olive tapenade, one sauce of your choice  
ซี่โครงเนื้อแกะย่างเตาถ่าน ซอสพริกฮาริซา มะกอกบด และซอสที่คุณเลือก 1 สรสชาติ



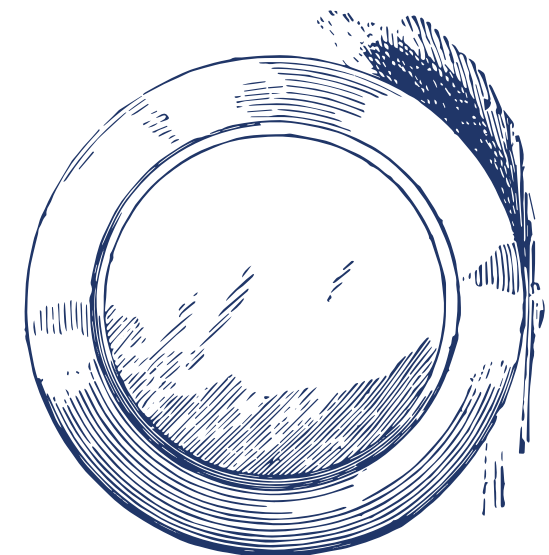
## SAUCE

**Add on sauce**  
**Add on foie gras**  
**Add on scallop**

**Green peppercorn**  
**Mushroom**  
**Red wine**  
**Bearnaise**  
**Seafood**  
**Thai Nam Jim Jaew**  
**Chimichurri**

เพิ่มซอส 100  
เพิ่มฟัวกราส์ 340  
เพิ่มหอยเชลล์ 150

ซอสพริกไทยอ่อน  
ซอสเห็ด  
ซอสไวน์แดง  
ซอสเบอร์เนส  
ซอสซีฟู้ด  
น้ำจิ้มแจ่ว  
ซอสชิบูริ



## TO SHARE

### Wood-fired chateaubriand (2-5 people) 100g. 750

Wagyu tenderloin, garlic confit, baby corn, three sauce of your choice  
สันในวัวคุณภาพดีย่างเตาถ่าน คองฟีกระเทียม ข้าวโพดอ่อน และซอสที่คุณเลือก 3 สรสชาติ

### Wood-fired tomahawk (2-5 people) 100g. 400

Fire grilled wagyu tomahawk marble score, garlic confit, baby corn  
เนื้อวากิวลายหินอ่อนย่างเตาถ่าน คองฟีกระเทียมและ ข้าวโพดอ่อน

### Chorizo & lobster spaghetti (2 people) 2,100

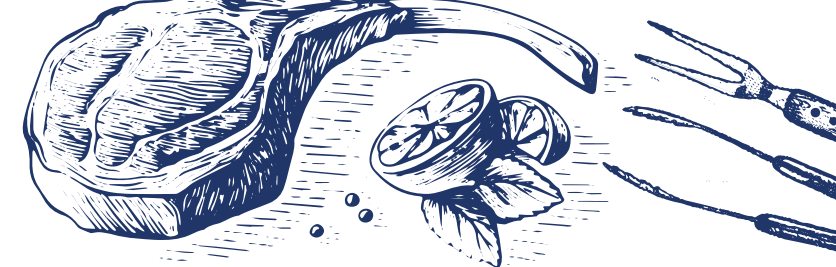
1 whole Canadian lobster, chorizo from Spain, lobster XO, chilli oil  
สปาเก็ตตี้ไส้กรอกโชริโซและแคนาดาตีนล็อบสเตอร์ซอสอ็อกซิโอ 1 ตัว และน้ำมันพริก

### King crab thermidor 3,300

(2-3 people/25 minutes preparation)  
Alaska king crab thermidor style with spinach and parmesan  
เทอร์มิดอร์ปูยักษ์อลาสกา ผักโขมและชีสพาร์เมซาน

### Cured Meats 1,200 + Cheese 1,900

Shaved jamon, salami and chorizo from the Iberian Coast  
served with pickles, mustard, marcona almonds and  
grilled bread, or add a selection of the finest seasonal cheeses (5)  
แฮมฮามอน ซาลามิ และไส้กรอกโชริโซจากอิบเอร์เรียน เสิร์ฟพร้อมผักดอง  
มีสคาร์ด อัลมอนต์มาร์โคน่า และขนมปังย่างหรือเพิ่มเบลูชีสซีซั่นลีส 5 ชนิด



## ON THE SIDE

### Mashed potato 230

truffle puree, chopped parsley  
มันฝรั่งบดซอสเห็ดทรัฟเฟิล

### Parmesan pesto fries 250

truffle mayonnaise, rocket pesto, crispy onion  
มันฝรั่งทอดราดซอสเพสโตชีสพาร์เมซาน  
เสิร์ฟพร้อมมายองเนสเห็ดทรัฟเฟิล เพสโตใบร็อกเก็ต และหอมเจียว

### Creamed corn 190

cheesy bechamel, grilled corn, cayenne pepper  
ครีมข้าวโพดอบชีสเบซามิล ข้าวโพดย่าง และพริก cayenne

### Garden salad 190

balsamic vinaigrette, sun dried tomatoes  
สลัดการ์เด็น น้ำมันสลัดบิวซาบิก และ มะเขือเทศตากแห้ง

### Creamy spinach 190

nutmeg, garlic butter, crispy garlic  
ครีมผักโขมอบเนยกระเทียม จันทรเทศ และกระเทียมเจียว

## SURPRISE MENU

Tell chef what you can't eat. The rest is up to chef.

### 3 courses 1,200 + wine pairing 700

OR

### 5 courses 2,000 + wine pairing 1,200

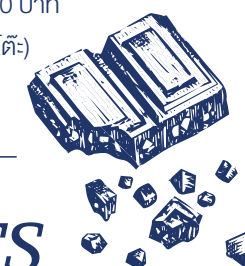
(must be ordered by the entire table)

เพียงแจ้งเชฟว่าคุณไม่ทาน หรือเพื่ออาหารอะไร เชฟจะครีเอทเมนูให้คุณเอง

3 คอร์ส 1,200 บาท + ไวน์ แพร์ริง 700 บาท

5 คอร์ส 2,000 บาท + ไวน์ แพร์ริง 1,200 บาท

(ต้องสั่งซอสไวน์เมนูเหมือนกันทั้งโต๊ะ)



## DESSERTS

### Kaiserschmarrn 580

(2 people / 15 minutes preparation)  
Traditional Austrian fluffy pancake style dessert.  
The favourite of the former Austrian emperor.  
แพนเค้กไอซ์ชอร์ชมันน์ (ขนมที่จักรพรรดิออสเตรียโปรดปราน)

### Cheese variations 680

grilled sour dough, honey, grapes  
ชีสหลากหลายชนิด ขนมปังชาวโควซ์ น้ำผึ้ง และองุ่น

### Fluffy warm cheesecake 280

Caramel ice cream, granola  
ชีสเค้กเนื้อนุ่ม ไอศกรีมรสคาราเมลและกราโนล่า

### Raspberry macaron 280

vanilla curd, fresh raspberry  
มาการองรสราสเบอร์รี่ วานิลลาคัสตาร์ด และ ราสเบอร์รี่สด

### Baked chocolate lava souffle 280

(25 minutes preparation)  
Homemade vanilla ice cream, salted caramel  
ซูฟลีช็อกโกแลตลาวา

### Peanut parfait 320

rum Chantilly, peanut butter parfait,  
caramelized banana  
พาร์เฟต์พีแคน ครีมชานตีลล์บัตเตอร์พาร์เฟต์ เนยถั่วและกล้วยหอม

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