

THE VERANDAH

WHITE ASPARAGUS

Freshly Imported from France, the White Asparagus is a delicate springtime delicacy, with a natural sweet flavour and uniquely tender texture.

หน่อไม้ฝรั่งขาวเอกลักษณ์ของฤดูใบไม้ผลิ นำเข้าสดใหม่จากประเทศฝรั่งเศส
มีรสหวานตามธรรมชาติและความนุ่มที่มีเอกลักษณ์

SEASONAL MENU

Available until 30 June

เมนูตามฤดูกาล มีขายจนถึง 30 มิถุนายน



Jumbo White Asparagus

Poached White Asparagus, Glazed with Butter & Lemon,
Served with Mixed Salad and Classic Béarnaise Sauce

หน่อไม้ฝรั่งขาวขนาดใหญ่พิเศษลวก ทาเนยและมะนาวเคลือบ
เสิร์ฟพร้อมสลัดและซอสคลาสสิกเบอเนส

3pcs. (3 ชิ้น) 1,400

5pcs. (5 ชิ้น) 1,980



White Asparagus Velouté

600

Velvet White Asparagus Soup, Crème Fraiche, Toasted Almonds,
Crispy Parmigiano Reggiano Tuile, Truffle Oil, Pea Shoots and Spring Onions
ซूपหน่อไม้ฝรั่งขาว ครีมเฟรช อัลมอนด์และพาร์เมซานชีสกรอบ



Creamy Pappardelle & White Asparagus

800

Sauteed Egg Pappardelle Pasta with Glazed White Asparagus,
Creamy Lemon Sauce, Garlic, Grated Parmigiano Reggiano,
Toasted Pine Nuts and Fresh Basil

ปาปาเดลเล่พาสต้ากับหน่อไม้ฝรั่งขาวผสมซอสเลมอนครีม

Add-ons:

Pan-Seared French Foie Gras (60g) เพิ่ม ฟัวกราส์ย่าง จากฝรั่งเศส (60กรัม) 400

Grilled Wild Andaman Tiger Prawns (2pcs) เพิ่ม กุ้งลายเสือ 250

Parma Ham Prosciutto (30g) เพิ่มพาร์มาแฮม (30 กรัม) 250

Vegetarian Vegan Gluten-Free Nuts Pork Contain Egg Spicy Shellfish Dairy Product Alcohol

Please advise of any dietary requirements and we will be delighted to assist.

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.

RAW PLATTER

CAVIAR PLATTER

คาเวียร์



Kaviari Kristal (30g) คาเวียร์คริสตัล (30 กรัม)

5,300

Firm Grains, Rich Flavour with an Almond Finish
Served with Crème Fraiche, Lemon Wedges, Blinis,
Onions, Spring Onions, Boiled Egg White and Yolk

OYSTERS SELECTION

หอยนางรม

Les Huîtres Cadoret

Since 1880, Les Huîtres Cadoret has been cultivating oysters with care and tradition, passed down through five generations in the pristine, coastal waters of Brittany, France

ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2423 ฟาร์มเพาะเลี้ยงหอยนางรมคาโดเรต์ ได้เพาะเลี้ยงด้วยความใส่ใจ

โดยถ่ายทอดต่อกันมาห้ารุ่นในบริตตานี ประเทศฝรั่งเศส

Fine de Bretagne No.3 from the Bay of Carantec-Brittany, France

ฟิน เดอ เบรอตายู เบอร์ 3 จากอ่าวการองเทคในบริตตานี ประเทศฝรั่งเศส

1pc. (1ชิ้น)	160
6pcs. (6ชิ้น)	890
12pcs. (12ชิ้น)	1,660

La Perle Noire “The Black Pearl” No.3 from the river of Belon-Brittany, France

ลาเปร์ลนัวร์ “ไข่มุกดำ” เบอร์ 3 จากแม่น้ำเบลอนในบริตตานี ประเทศฝรั่งเศส

1pc. (1ชิ้น)	265
6pcs. (6ชิ้น)	1,420
12pcs. (12ชิ้น)	2,780

Served with Lemon Wedges, Seafood Sauce and Sauce Mignonette
















เสิร์ฟพร้อมมะนาวเหลียง ซอสซีฟู้ด และ ซอสมีญูเน็ต

Vegetarian Vegan Gluten-Free Nuts Pork Contain Egg Spicy Shellfish Dairy Product Alcohol

Please advise of any dietary requirements and we will be delighted to assist.

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.














SMALL BITES

-   **Wagyu Tartare and Caviar Toasts** ทาร์ทาร์เนื้อวากิวและคาเวียร์บนขนมปังบริออช 950
Australian Wagyu Beef Tartare, Avruga Caviar,
Mustard and Pickles, Truffle Paste, Parmigiano Reggiano
Served on Toasted Brioches
-    **Prawn Brioche Rolls** กุ้งลายเสือซอสคอกเทลบนขนมปังบริออช 850
Poached Andaman Sea Tiger Prawns in Cocktail Sauce,
Ebiko, Celery, Chives, Pickles, Crispy Shallots
Served on Toasted Hot-Dog Brioches
-    **Cold Cut & Cheese Platter** โคลด์คัตและชีสแพลตฟอร์ม 1,120
Chef's selection of the Day: Composed of 4 Cheeses and 4 Cold Cuts
Served with Sourdough Bread, Mango Chutney, Walnuts, Cornichons
and dried fruits
-  **Thai Chicken Pops** ไก่ทอดกรอบน้ำจิ้มแจ่ว 680
Crispy Chicken Bites, Garlic, Chilli, Green Peppercorn
Served with Nam Jaew Sauce
-    **Traditional Mixed Satay** สะเต๊ะรวมมิตร 700
Grilled Skewers of Thai Marinated Chicken, Prawn, Pork and Beef
Served with Ajad Cucumber Relish and Peanut Sauce
-   **Larb Moo Tod** ลาบหมูทอด 580
Fried Pork Meatballs Flavored with Thai Herbs, Onions, Chili,
Coated with Toasted Rice Powder
Served with Nam Jaew Sauce
-  **Thung Tong** ถุ้งทอง 540
Crunchy Thai Style Dumplings Filled with Mixed Sweetcorn, Garden Peas,
Carrot, Celery, Onions, Seasoned with Yellow Curry Powder
Served with Ajad Sauce
-    **Prawn Katsu & Wasabi** กุ้งเทมปุระ 680
Golden-brown White Prawns Coated with Tempura-Beer Batter and
Panko Breadcrumbs
Served with Wasabi Ebiko Aioli and Lemon Wedge
-   **Crispy Taro Rolls** เผือกทอด 540
Savory Mixed Taro Roots, Water Chestnut and Mushrooms Wrapped into
Crispy Tofu Sheets, Infused with Aromatic Ginger, Lemongrass,
Kaffir Lime, Spring Onions and Coconut Milk
Served with Tangy Tamarind and Peanuts Sauce

 Vegetarian  Vegan  Gluten-Free  Nuts  Pork  Contain Egg  Spicy  Shellfish  Dairy Product  Alcohol

Please advise of any dietary requirements and we will be delighted to assist.
Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.


SALADS

  	Caesar Salad ซีซาร์สลัด 670 Baby Gem Lettuce, Parmigiano Reggiano, Smoked Bacon, White Anchovies, Olive Oil Croûtons, Chives, Classic Caesar Dressing
	Enhance Your Caesar Salad
	Wild Andaman Tiger Prawns เพิ่ม กุ้งลายเสือ 250
	Grilled Chicken Breast เพิ่ม ออกไก่ 140
	Smoked Salmon เพิ่ม แซลมอนรมควัน 180
	Ahi Tuna Niçoise สลัดทูน่าอาฮี นิซัวร์ 790 Pan-Seared Tuna Loin with Sesame Crust, Lettuce, Cerignola Olive, Green Asparagus, Onions, Baby Potato, Capsicum, Green Beans, Boiled Egg, Anchovy, Olive Oil and Lime Dressing
	Poke Bowl โปกะโบล์ 850 Salmon and Tuna Sashimi, Soy Sauce, Mango, Avocado, Edamame, Cucumber, Coriander, Spring Onions, Sesame Seeds, Furikake, Wakame, Japanese Rice and Spicy Mayonnaise
  	Moroccan Carrot Salad สลัดแครอทโมร็อกโก 620 Shredded Carrots, Ras El Hanout Seasoning, Chickpeas, Quinoa, Arugula Leaves, Raisins, Pomegranates, Mint, Toasted Almonds, Sesame Seeds, Orange Blossom Dressing and Croûtons
   	Greek Salad & Pita Bread สลัดกรีกและขนมปังพิต้า 620 Feta Cheese, Kalamata Olives, Capsicum, Cucumber, Red Onion, Pickled Shallots, Mint Cherry Tomatoes, Herb and Red Wine Vinaigrette Served with Pita Bread

 Vegetarian
  Vegan
  Gluten-Free
  Nuts
  Pork
  Contain Egg
  Spicy
  Shellfish
  Dairy Product
  Alcohol

Please advise of any dietary requirements and we will be delighted to assist.
 Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.




APPETIZERS


 **Salmon Tartare** แซลมอนทาร์ทาร์ 790
Norwegian Salmon Seasoned with Lime Zest, Mango and Tomato Salsa,
Avocado Guacamole, Tabasco, Crispy Croûtons, Citrus Dressing




   **Ravioli Duck Foie Gras** ราวิโอลี่เปิดฟ้ากราส 1,100
Shredded Confit Duck Leg, Pan-Seared French Foie Gras, Chasseur Sauce,
Truffle Paste, Sautéed Wild Mushrooms, Garlic Foam, Chervil

   **Burrata Mozzarella** บุรราต้ามอสซาเรลล่า 720
Whole Burrata Cheese (125g), Tomato Chutney, Heirloom Tomatoes,
Sun-Dried Tomatoes, Balsamic Dressing, Pine Nuts, Dried Olives,
Served with Pesto Focaccia Loaf

 **Add-on: Parma Ham Prosciutto (30g)** เพิ่มพาร์มาแฮม (30 กรัม) 250

   **Blue Crab & Papaya** สลัดเนื้อปูตำรับโอเรียนเต็ล 1,050
Blue Swimmer Crab Meat, Ripe Papaya, Tab Tim Siam Pomelo,
Verjus Jelly, Coriander







 **Norwegian Smoked Salmon** แซลมอนรมควัน 800
Pickled Onions, Ikura Caviar, Crème Fraîche, Horseradish,
Pumpernickel Toasts, Lemon Wedges and Fresh Dill

   **Vegetarian Mezze Platter** เมดิเตอร์เรเนียนอาราบิกเมซเซ 750
Herbed Falafels, Chickpea Hummus, Beetroot Hummus, Muhammara Dip,
Baba Ghanoush, Labneh, Fattoush Salad, Onion Pickles, Marinated Olives
Served with Tahini Sauce and Pita Bread

 Vegetarian  Vegan  Gluten-Free  Nuts  Pork  Contain Egg  Spicy  Shellfish  Dairy Product  Alcohol

Please advise of any dietary requirements and we will be delighted to assist.
Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.

SOUPS

-  **Tomato Gazpacho** ซุปมะเขือเทศเย็น 500
Chilled Soup of Crushed Tomatoes, Bell Peppers, Japanese Cucumbers, Fresh Basil, Focaccia Croûtons, Extra Virgin Olive Oil
-   **Classic French Onion** ซุปหัวหอมสไตล์ฝรั่งเศส 580
Roasted Chicken Broth, Caramelized Onions, Aged Sherry, Gruyère Cheese, Toasted Sourdough
-    **Pumpkin** ซุปฟักทอง 550
Velvet Pumpkin with Coconut Milk, Toasted Pecans, Crispy Sweet Potatoes, Pumpkin Seeds, Pea Sprouts

PASTA














Choice of Pasta

Spaghetti
สปาเกตตี้

Penne
เพนเน

Pappardelle
พาปาเดลเล














Gluten-free Fusilli
ออแกนิกพาสต้าแบบไม่มีกลูเตน

-    **Cajun Chicken** ซอสเครื่องเทศกับไก่ 620
Grilled Chicken Breast, Cajun Spice, Sour Cream, Sun-Dried Tomatoes, Confit Bell Peppers, Onion, Garlic, Parmigiano Reggiano
-    **Bolognese** ซอสเนื้อ 620
Beef Ragout, Garlic, Onions, Parmigiano Reggiano
-     **Carbonara** ซอสครีมกับเบคอน 620
Traditional Carbonara Sauce Made From Organic Egg Yolk, Bacon, Parmigiano Reggiano
-    **Spicy Arrabbiata** ซอสมะเขือเทศกับพริก 580
Vine-Ripened Tomatoes, Chilli, Garlic, Extra Virgin Olive Oil

 Vegetarian  Vegan  Gluten-Free  Nuts  Pork  Contain Egg  Spicy  Shellfish  Dairy Product  Alcohol

Please advise of any dietary requirements and we will be delighted to assist.
Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.
















BURGERS & SANDWICHES

  	The Oriental Wagyu Burger เบอร์เกอร์เนื้อวากิวตำรับโอเรียนเต็ล 160g Australian Wagyu Beef Patty, Brioche Bun, Pickled Cucumber, Butter Lettuce, Tomato, Caramelized Onions, Gruyère Cheese, Smoked Bacon Served with French Fries	1,050
	Add-on: Pan-Seared French Foie Gras (60g) เพิ่ม ฟัวกราส์ย่าง จากฝรั่งเศส (60กรัม)	400
  	The Verandah Club Sandwich เดอะเวอแรนด์คลับแซนด์วิช Sliced Paris Ham and Roasted Chicken Breast, Boiled Egg, Grilled Crispy Bacon, Lettuce, Tomato, Mayonnaise Served with French Fries	720
  	Croque Monsieur คร็อกมองซิเออร์ Toasted Brioche, Paris Ham and Gruyère Cheese, Mustard Bechamel Served with French Fries	720
 	Grilled Chicken Caprese แชนวิสอกไก่คาปริเซ่ Focaccia Bread, Grilled Chicken Breast, Mozzarella Stracciatella, Pesto Sauce, Tomato, Fresh Basil, Parmigiano Reggiano Served with Arugula Salad, Red Onion and Balsamic Dressing	690
 	Vegan Burger วีแกนเบอร์เกอร์ Soft-Toasted Sesame Bun, Grilled Plant-Based Patty, Vegan Cheese, Butter Lettuce, Avocado, Tomato, Vegan Mayonnaise Served with French Fries	650

 Vegetarian
  Vegan
  Gluten-Free
  Nuts
  Pork
  Contain Egg
  Spicy
  Shellfish
  Dairy Product
  Alcohol

Please advise of any dietary requirements and we will be delighted to assist.
Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.

MAIN COURSES



- | | | |
|---|---|-------|
|    | Miso Lamb Loin สเต็กเนื้อแกะสันนอกจากออสเตรเลีย
Butter-Fried Australian “Gundagai” Lamb Loin, White Miso Butter,
Potato, Roasted Garlic Purée, Breaded Smoked Eggplant,
Grilled Baby Leeks and Black Garlic Dip | 1,850 |
|    | French Sea Bream Mediterranean ปลาซีบรีมเมดิเตอร์เรเนียน
Pan-Seared Sea Bream Fillet, Sautéed Chorizo Sausage,
Tuscan Cannellini Bean Casserole with Thyme, Garlic,
Red Chilli Pepper and Caper Berries | 1,150 |
|    | The Verandah Fish & Chips เดอะเวอร์รันด้าฟิชแอนด์ชิพส์
Beer-Battered Snow Fish, Crushed Minted Peas,
Tartar Sauce, Malt Vinegar, Fresh Lemon
Served with Chips | 1,350 |
|    | Chicken Basquaise สเต็กอกไก่แบบฝรั่งเศส
Butter-Fried Chicken Breast with Rosemary, Garlic,
Romesco Sauce, Prunes and Kalamata Olives in Brown Butter,
Capsicum, Tomato Piperade and Toasted Almonds | 950 |
|    | Cauliflower Steak สเต็กดอกกะหล่ำย่าง
Roasted Cauliflower Steak Marinated with Ground Cumin, Smoked Paprika,
Chickpea Hummus, Muhammara Dip, Toasted Pine Nuts,
Gremolata, Tomato Salsa and Fresh Mint | 650 |

 Vegetarian
  Vegan
  Gluten-Free
  Nuts
  Pork
  Contain Egg
  Spicy
  Shellfish
  Dairy Product
  Alcohol

Please advise of any dietary requirements and we will be delighted to assist.
Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.

FROM THE GRILL

   **Australian Wagyu MS 8+ Striploin** สเต็กเนื้อสันนอกวากิวออสเตรเลีย 2,900
200g “Margaret River” Wagyu Beef 300 Days Grain-fed,
Café de Paris Butter, Bone Marrow
Served with French Fries and Red Wine Sauce

  **Australian Wagyu MS 3+ Tenderloin** สเต็กเนื้อสันในวากิวออสเตรเลีย 1,750
180g “1824” Wagyu Beef MS 3+ 350 Days Grain-fed,
Vine Tomato Confit, Caramelized Onions

Choice of Sauce

   Red Wine Sauce,    Peppercorn Sauce or    Béarnaise Sauce

Add-on



Pan-Seared French Foie Gras (60g) เพิ่ม ฟัวกราส์ย่าง จากฝรั่งเศส (60กรัม) 400



   **Kurobuta Pork Chop** สเต็กหมูคุโรบูตะ 950
Pork Chop, Caramelized Apple, Braised Fennel,
Whole Grain Dijon Mustard and Truffle Sauce

SIDE DISHES



SIDES เครื่องเคียง

  Grilled Green Asparagus หน่อไม้ฝรั่งย่าง 420



  Steamed Mixed Garden Vegetables ผักรวมหนึ่ง 250

  Sautéed Spinach and Garlic ผักโขมผัดกระเทียม 290

  Hass Avocado and Tomatoes แฮสอะโวคาโดและมะเขือเทศ 420

  French Fries, Truffle Aioli มันฝรั่งทอดกับทรัฟเฟิล 250

   Potato Purée มันบด 290

































  Steamed Purple Rice Berry ข้าวไรสเบอร์รี่ 150

  Steamed Hom Mali Rice ข้าวหอมมะลิ 100

 Vegetarian  Vegan  Gluten-Free  Nuts  Pork  Contain Egg  Spicy  Shellfish  Dairy Product  Alcohol

Please advise of any dietary requirements and we will be delighted to assist.
Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.

THAI SELECTION

   	Som Tam Thai ส้มตำไทย Classic Green Papaya Salad, String Beans, Cherry Tomatoes, Peanuts, Dried Shrimps, Garlic, Chilli	420
 	Larb Gai ลาบไก่ North-Eastern Minced Organic Chicken Salad, Chilli, Lime Juice, Shallots, Mint	480
  	Vegan Larb ลาบมังสวิรัต North-Eastern Minced Plant-based Meat Salad, Chilli, Lime Juice, Shallots, Mint, Wood Ear Mushrooms	550
 	Yam Nuea ยำเนื้อสันในออสเตรเลีย Thinly Sliced Australian Grain-Fed Beef Tenderloin Salad, Chilli, Lime Juice, Shallots, Shine Muscat Grapes, Fresh Mint	1,080
   	The Oriental Yam Som O ยำส้มโอ Thai Pomelo, Shrimps, Coconut Milk, Minced Chicken Breast, Prawn Sauce, Crispy Garlic, Shallots, Peanuts	550
  	Goong Yang Smoon Prai กุ้งแม่น้ำย่างสมุนไพร Grilled Jumbo River Prawns, Chilli, Thai Herbs, Green Beans, Peppercorn Served with Steamed Hom Mali Rice	1,750
	Gai Yang ไก่ย่าง Grilled Half Chicken Marinated in Coconut Milk, Sriracha Sauce, Coriander, Turmeric and Garlic Served with Sticky Rice and Nam Jeaw Sauce	700
 	Pla Tod Lui Suan ปลากระพงทอดลุยสวน Crispy Seabass Fillet Topped with Sweet and Sour Mango Salad, Fresh Chilli, Lemongrass, Ginger, Spring Onions, Shallots, Fish Sauce and Cashew Nuts Served with Steamed Hom Mali Rice	720
 	Pla Neung Manow ปลากระพงนึ่งมะนาว Steamed Seabass Fillet, Chilli, Lime Sauce, White Cabbage Served with Steamed Hom Mali Rice	690
 Vegetarian  Vegan  Gluten-Free  Nuts  Pork  Contain Egg  Spicy  Shellfish  Dairy Product  Alcohol		
Please advise of any dietary requirements and we will be delighted to assist. Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.		
































THAI FROM THE WOK

   	Khao Phad Oriental ข้าวผัดตำรับโอเรียนเต็ล Fried Rice with Chicken, Pork, Prawn and Fried Egg Served with Grilled Pork, Beef, Chicken, Prawn Satay and Peanut Sauce	750
   	Poo Phad Pong Karee ปูผัดผงกะหรี่ Stir-Fried Blue Crab with Curry Powder, Egg, Fresh Cream, Thai Celery, Chilli Paste, Spring Onions Served with Steamed Hom Mali Rice	1,150
  	Phad Thai Prawn ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ Wok-Fried Rice Noodles, Jumbo Blue River Prawn, Peanuts, Shallots, Tofu, Chinese Chives, Banana Blossom, Bean Sprouts	890
 	Phad See Iew Moo, Gai ผัดซีอิ้วหมู หรือ ไก่ Stir-Fried Large Wide Rice Noodles, Kale Leaves, Dark Soy Selection of Chicken or Pork	500
 	Phad See Iew River Prawns ผัดซีอิ้วกุ้งแม่น้ำ Stir-Fried Large Wide Rice Noodles, Kale Leaves, Dark Soy, River Prawns	860
  	Phad Gra Prow Moo, Gai, Nuea ผัดกะเพราหมู, ไก่ หรือ เนื้อ Selection of Stir-Fried Minced Pork, Chicken or Beef Holy Basil, Chilli, Soy Sauce, Garlic Served with Fried Egg and Steamed Hom Mali Rice	500
  	Vegan Phad Gra Prow ผัดกะเพรามังสวิรัติ Stir-Fried Plant-Based Meat, Holy Basil, Chilli, Carrots, Broccolis, Cauliflower, Soy Sauce, Garlic Served with Steamed Hom Mali Rice	550
	Phad Pak ผัดผัก Seasonal Mixed Vegetables, Mushroom Sauce, Soya Sauce, Garlic	420
 	Phad Pak Boong Fai Dang ผัดผักบุ้งไฟแดง Wok-Fried Morning Glory, Bean Paste, Garlic, Soya Sauce, Chilli	420



 Vegetarian
  Vegan
  Gluten-Free
  Nuts
  Pork
  Contain Egg
  Spicy
  Shellfish
  Dairy Product
  Alcohol

Please advise of any dietary requirements and we will be delighted to assist.
Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.

THAI SOUPS & CURRIES





  	Tom Yam Goong ต้มยำกุ้ง Aromatic Thai Broth, Blue River Prawn, Straw Mushrooms, Bird's Eye Chilli, Chilli Paste, Lime, Lemongrass, Galangal, Kaffir Lime	590
 	Tom Kha Gai ต้มข่าไก่ Fresh Coconut Milk Soup, Chicken Thigh, Straw Mushrooms, Bird's Eye Chilli, Galangal, Kaffir Lime	500
	Guay Tiew Nuea ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ Beef Noodle Soup, Poached Beef Balls, Braised Beef, Bean Sprouts, Spring Onions, Fried Garlic	580
 	Massaman Nuea แกงเนื้อว้าวมัสมั่น Braised Beef Cheeks with Massaman Curry, Coconut Milk, Onions, Potatoes, Peanuts and Shallots Served with Steamed Hom Mali Rice	850
 	Khao Soi Gai ข้าวซอยไก่ Chiang Mai Coconut Yellow Curry with Chicken Thigh, Crispy Shallots, Spring Onions Served with Soft and Crispy Egg Noodles	850
  	Gaeng Khiaw Waan Gai, Moo แกงเขียวหวานไก่ หรือ หมู Green Curry with a Selection of Chicken or Pork, Eggplant, Fresh Thai Herbs Served with Steamed Hom Mali Rice	690
  	Gaeng Khiaw Waan Wagyu Nuea แกงเขียวหวานเนื้อ Green Curry with Wagyu Beef, Eggplant, Fresh Thai Herbs Served with Steamed Hom Mali Rice	920
  	Gaeng Khiaw Waan Talay แกงเขียวหวานทะเล Green Curry with Wild Andaman Prawns, Mussels, Squid, Eggplant, Fresh Thai Herbs Served with Steamed Hom Mali Rice	940
  	Gaeng Khiaw Waan Phak แกงเขียวหวานผัก Green Curry with Tofu, Carrots, Broccolis, Mushrooms, Eggplant, Fresh Thai Herbs Served with Steamed Hom Mali Rice	490
 Vegetarian  Vegan  Gluten-Free  Nuts  Pork  Contain Egg  Spicy  Shellfish  Dairy Product  Alcohol		
Please advise of any dietary requirements and we will be delighted to assist. Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.		

DESSERTS

  **Mango Sticky Rice** ข้าวเหนียวมะม่วง 420
'Nam Dok Mai' Mango, Sticky Rice, Fresh Coconut Cream,
Crispy Mung Beans


    **Pear Pie** พายลูกแพร์ 420
Tahitian Vanilla Poached Pear, Crème Fraîche, Caramel Marbled Ice Cream,
Toasted Almonds, Puff Pastry Crust



    **Chocolate Mousse** ช็อกโกแลตมูส 420
Cocoa Bean Custard, 72% Chocolate Mousse,
62% Chocolate Sorbet, Pecan Nut Praline,
Chocolate Sauces Duo

    **Mixed Berry "Riz au Lait"** มิกซ์เบอร์รี่ "พุดดิ้งข้าว" 400
Mixed Berry Compote, Tahitian Vanilla Rice Pudding,
Mixed Berry Sorbet, Crispy Rice and Raspberry

  **Water Chestnut Rubies** ทับทิมกรอบ 390
Water Chestnuts, Fresh Coconut milk

 **Seasonal Fruits** ผลไม้รวม 350

   **Ice Cream (per scoop)** ไอศกรีม 110
  Pistachio, Chocolate, Vanilla, Caramel
รสพิสตาชิโอ ช็อกโกแลต วานิลลา คาราเมล

  **Sorbet (per scoop)** ซอร์เบ 110
Coconut, Strawberry, Mango, Lemon
รสมะพร้าว สตรอเบอร์รี่ มะม่วง มะนาว

 Vegetarian  Vegan  Gluten-Free  Nuts  Pork  Contain Egg  Spicy  Shellfish  Dairy Product  Alcohol

Please advise of any dietary requirements and we will be delighted to assist.
Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.

BEVERAGES

The Oriental Blend Coffee กาแฟ	190
Decaffinated Coffee กาแฟไม่มีคาเฟอีน	190
Espresso เอสเพรสโซ	200
Espresso Macchiato เอสเพรสโซมาเคียอาโต	210
Double Espresso ดับเบิลเอสเพรสโซ	220
Café Latte ลาเต้	230
Cappuccino คาปูชิโน	230
Iced Tea ชาเย็น	190
Thai Milk Tea ชาไทยเย็น	190
Milk นม Whole, Low-Fat, Almond or Soy Milk	180
TWG Teas ชา TWG Darjeeling, 1837 Black Tea, Earl Grey, English Breakfast, Sencha, Jasmine, Chamomile, Wild Mint, Lemongrass, Ginger	190
Fresh Juices น้ำผลไม้ Orange, Papaya, Pineapple, Pomelo, Sweet Melon, Watermelon, Young Coconut, Mixed Fruits, Mixed Vegetables	280
Milkshakes มิลค์เชค Strawberry, Chocolate or Vanilla	280

 Vegetarian
  Vegan
  Gluten-Free
  Nuts
  Pork
  Contain Egg
  Spicy
  Shellfish
  Dairy Product
  Alcohol

Please advise of any dietary requirements and we will be delighted to assist.
 Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.