

THE VERANDAH

WHITE ASPARAGUS

Freshly Imported from France, White Asparagus is a delicate product of Spring with a natural sweet flavour and unique tender texture.

หน่อไม้ฝรั่งขาวสัญลักษณ์ของฤดูใบไม้ผลิ นำเข้าสดใหม่จากประเทศฝรั่งเศส
มีรสหวานตามธรรมชาติและความนุ่มที่มีเอกลักษณ์

SEASONAL MENU

available until 30 June

เมนูตามฤดูกาล มีขายจนถึง 30 มิถุนายน



Jumbo White Asparagus

Poached White Asparagus, Glazed with Butter & Lemon, served with Hollandaise Sauce or Gribiche Sauce

หน่อไม้ฝรั่งขาวขนาดใหญ่พิเศษลวก ทาเนยและมะนาวเคลือบ

เสิร์ฟพร้อมซอสคลาสสิกฮอลแลนเดซ หรือ ซอสกริบิช

3pcs. (3 ชิ้น)

1,400

5pcs. (5 ชิ้น)

1,980



Asparagus Velouté & Scallop

Velvet White Asparagus Soup, Pan-Seared Hokkaido Scallop, Macadamia & Parmesan Crumble

ซूपหน่อไม้ฝรั่งขาวกับหอยเชลล์ฮอกไกโด แมคคาเดเมียและพาร์เมซานชีส

800



Creamy Risotto & Asparagus

Risotto Arborio, Sautéed White Asparagus, White Wine, Cream, Olive Oil, Parmesan Reggiano

ริซอตโต้กับหน่อไม้ฝรั่งขาว ซอสครีม ไวน์ขาวและชีสพาร์เมซาน

800

Enhance the dish of your choice:



Grilled Tiger Prawns (2pcs.) เพิ่มกุ้งลายเสือ (2 ชิ้น)

250



Sliced Parma Ham (30g) เพิ่มพาร์มาแฮม (30 กรัม)

250

Smoked Salmon (30g) เพิ่มแซลมอนรมควัน (30 กรัม)

160



Vegetarian



Vegan



Gluten-Free



Nuts



Pork



Contain Egg



Spicy



Shellfish



Dairy Product


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,
Boiled Egg White & Yellow, Onion & Spring Onions

OYSTERS SELECTION

หอยนางรม

-  **Fine de Claire No.3 from Marennes-Oléron**
- ฟิน เดอ แคลร์ เบอร์ 3 จากมาเรนนีโอลอง ประเทศฝรั่งเศส
- | | |
|-----------------|-------|
| 1pc. (1ชิ้น) | 160 |
| 6pcs. (6ชิ้น) | 890 |
| 12pcs. (12ชิ้น) | 1,660 |
-  **Spéciale Lambert No.3 from Utah Beach, Normandy**
- สเปเชียล แลมเบิร์ต เบอร์ 3 จากชายหาดยูทาห์ นอร์มันดี ประเทศฝรั่งเศส
- | | |
|-----------------|-------|
| 1pc. (1ชิ้น) | 265 |
| 6pcs. (6ชิ้น) | 1,420 |
| 12pcs. (12ชิ้น) | 2,780 |

Served with Lemon Wedges, Sauce Seafood & Sauce Mignonette

เสิร์ฟพร้อมมะนาวเหลือง ซอสซีฟู้ด และ ซอสมีญูแน็ต

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

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.

FAVOURITES TO SHARE

	Norwegian Smoked Salmon แซลมอนรมควัน Pickled Onions, Ikura Caviar, Crème Fraîche & Horseradish, Dill, Melba Toast	750
	Cold Cut & Cheese Platter โคลด์คัตและชีสแพลตเตอร์ Chef's selection of the Day: Composed of Cheeses & Cold Cuts served with Sourdough Bread, Grape Relish & Condiments	1,120
	Chicken Liver Pâté ปาเตตับไก่บด 'Khlong Phai Farm' Organic Liver Pâté, Truffle Jelly, Grape Chutney, Sourdough Bread	750
	Bruschetta Stracciatella & Parma Ham บรูเชตต้า สแตรคเซียเทลล่าและพาร์มาแฮม Toasted Focaccia, Stracciatella Di Bufala, Sliced Parma Ham, Fresh Mango, Basil Pesto, Cherry Tomatoes, Dried Olives, Crushed Pistachio, Herb Oil	680
	Calamari Fritti ปลาหมึกทอด Lemon & Garlic Seasoning, Tartare Sauce, Fresh Lime Zest & Coriander	580
	Arancini Truffle อรันชินี่เห็ดทรัฟเฟิลไส้ชีส Risotto & Black Truffle Purée stuffed with Mozzarella, Arrabbiata Sauce	590
	Traditional Grilled Satay สะเต๊ะรวมมิตร Grilled Skewers of Thai Marinated Chicken, Prawn, Pork & Beef, 'Ajad' Cucumber Salad, Classic Peanut Sauce	640
	Poh Pia Jay เปาะเปี๊ยะเจ Golden Deep-fried Vegetable & Vermicelli Spring Rolls, served with Sweet Plum Dip	400
	Moo Dad Deaw หมูแดดเดียว Thai Style Pork Jerky, Marinated with Fish Sauce, served with Sriracha Sauce & Sticky Rice	520
	Thai Style Chicken Wings ปีกไก่ทอด Fried Chicken Wings, Marinated with Fish Sauce, served with Sweet Chili sauce	560
	Vegetarian Mezze Platter เมดิเตอร์เรเนียนอาราบิกเมซเซ Herbed Falafel, Hummus, Baba Ghanoush, Labneh, Fatouche Salad, Marinated Olives, Tahini Sauce, Toasted Fresh Pita Bread	600
<p>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.</p>		

SALADS

-    **Classic Caesar** ซีซาร์สลัด 670
Baby Gem Lettuce, Reggiano Parmesan, Smoked Bacon, 'Ortiz' Anchovy, Olive Oil Croutons, Chives, Classic Caesar Dressing
- Enhance your Caesar Salad**
-  Wild Andaman Tiger Prawns เพิ่ม กุ้งลายเสือ 250
Grilled Organic Chicken Breast เพิ่ม ออกไก่ 140
Smoked Salmon เพิ่ม แซลมอนรมควัน 160
-  **Fennel & Citrus Fruits** สลัดเฟนเนลและผลไม้ 550
Confit Fennel Bulb & Orange Supremes, Grapefruit, Pink & White Pomelo, Diced Lemon, Lime Zest, Radicchio Leaves, Dill Flower, Puffed Quinoa, Flax & Sesame Seeds, Orange Juice & Sesame Dressing
-  **Ahi Tuna Niçoise** สลัดทูน่าออาฮี นิซัวร์ 790
Pan-seared Tuna Loin, Sesame Crust, Lettuce, Cerignola Olive, Green Asparagus, Onions, Baby Potato, Capsicum, Green Beans, Boiled Egg, Anchovy, Olive Oil & Lime Dressing
-     **Tomato & Mozzarella** สลัดมะเขือเทศและมอสซาเรลลาชีส 580
Bocconcini Mozzarella, Heirloom Cherry Tomatoes, Pesto Sauce, Toasted Pine Nuts, Fresh Italian Basil, Balsamic Reduction
-    **Greek Salad & Pita Bread** สลัดกรีกและขนมปังพิต้าพ็อกเก็ต 550
Feta Cheese, Kalamata Olives, Capsicum, Cucumber, Red Onion, Pickled Shallots, Mint Cherry Tomato, Herb & Red Wine Vinaigrette, served with Pita Bread
-  **The Verandah Poke Bowl** เฮอร์ริคานาโปเกโบลว์ 850
Salmon & Tuna Sashimi, Soy Sauce, Mango & Avocado, Edamame, Cucumber, Coriander & Spring Onions, Sesame Seeds & Furikake, Wakame, Japanese Rice, Spicy Mayonnaise
-    **Yellow Endive & Goat Cheese** สลัดเบลเยียมองโดฟี่เหลืองและชีสนมแพะ 670
Belgian Endive, Yellow Frisée, Fresh Goat Cheese, Gala & Green Apple, Walnuts, Croutons, Hazelnut Dressing, Red Grapes, Spring Onions








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

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

- | | | |
|---|---|-------|
|    | Homemade Crab Ravioli ราวิโอลี่ไส้เนื้อปู
Crab Lump, Lobster Bisque, Lemongrass Foam, Sautéed Artichoke
Bottom & Kaffir Lime, Coriander Oil | 750 |
|   | Blue Crab & Papaya สลัดเนื้อปูตำรับโอเรียนเต็ล
Hand-picked Blue Swimmer Crab Meat, Ripe Papaya,
‘Tab Tim Siam’ Pomelo, Verjus Jelly, Coriander, Fresh Lime | 1,050 |
|  | Salmon Tartare แซลมอนทาร์ทาร์
Fresh Salmon Tartare Seasoned with Lime Zest, Mango & Tomato Salsa,
Avocado Guacamole & Tabasco, Crispy Croutons, Lime Dressing | 690 |
|    | The Oriental Prawn Cocktail ค็อกเทลกุ้งตำรับโอเรียนเต็ล
Steamed Wild Andaman Tiger Prawns, Fresh Mango, Iceberg Lettuce,
Cocktail Sauce | 980 |
|  | Coral Trout Ceviche เซวิชปลาเทราต์
Line-caught ‘Ikejime’ Coral Trout, ‘Leche de Tigre’, Young Coconut,
Fresh Jalapeño, Baby Coriander, Sweet Potato Crisps | 1,050 |

SOUPS

- | | | |
|---|--|-----|
|  | Tomato Gazpacho ซุปมะเขือเทศเย็น
Chilled Soup of Crushed Tomatoes, Bell Peppers, Cucumbers,
Basil, Focaccia Croutons, Extra Virgin Olive Oil | 450 |
|   | Bouillabaisse ซุปชั้นบูยยาเบสปลากระพงแดงสไตล์ฝรั่งเศส
Fish Soup Seasoned with Safran & Pastis, Pan-seared Red Snapper Fillet,
Potato & Garlic Rouille Toast | 590 |
|  | Classic French Onion ซุปหัวหอมสไตล์ฝรั่งเศส
Roasted Chicken Broth, Caramelised Onions, Aged Sherry,
Gruyère, Sourdough Crouton | 550 |
|    | Pumpkin ซุปฟักทอง
Velvet Pumpkin with Coconut Milk, Toasted Pecans, Crispy Sweet Potatoes,
Pumpkin Seeds, Pea Sprouts | 550 |

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

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.

PASTA PANTRY

Choice of Pasta

Spaghetti
สปาเกตตี้

Penne
เพนเน

Pappardelle
พาพาเดลเล


















 Gluten-free Fusilli
ออแกนิกพาสต้าแบบไม่มีกลูเตน

- | | | |
|--|---|-------|
|    | Basil Pesto ซอสเพสต์โต้ใบโหระพา
Vine-ripened Tomatoes, Pine Nut Pesto & Italian Basil | 520 |
|    | Spicy Arrabbiata ซอสมะเขือเทศกับพริก
Vine-ripened Tomatoes, Chilli, Garlic, Extra Virgin Olive Oil | 520 |
|   | Tomato Pomodoro ซอสมะเขือเทศอิตาเลียนเบซิล
Vine-ripened Tomatoes, Italian Basil, Garlic, Onions, Extra Virgin Olive Oil | 520 |
|   | Chicken Alfredo ซอสครีมกับไก่
Grilled Chicken Thigh, Green Asparagus, Cream, Garlic, Onion, Reggiano Parmesan | 580 |
|   | Bolognese ซอสเนื้อ
Beef Ragout, Garlic, Onions, Reggiano Parmesan | 600 |
|     | Carbonara ซอสครีมกับเบคอน
Organic Egg Yolk, Bacon, Reggiano Parmesan | 580 |
|    | The Oriental Seafood ซอสมะเขือเทศซีฟู้ด
Tiger Prawns, Dutch Mussels, Hokkaido Scallop, Clams, Bisque Sauce, White Wine, Garlic, Vine-ripened Tomatoes, Extra Virgin Olive Oil | 1,350 |
|    | Truffle Risotto Arborio ริซอตโต้เห็ดซอสทรัฟเฟิล
Mixed Sautéed Mushrooms, Black Truffle, Cream, Garlic & Onion, White Wine, Reggiano Parmesan | 750 |
|  | Vegan Plant-Based Lasagna ลาซานญ่ามังสวิรัติ
Plant-based Meat, Spinach & Velvety Tofu, Tomato Sauce, Onion, Garlic, Vegan Cheese | 680 |

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

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 & SANDWICH

-   **The Verandah Club Sandwich** เดอะเวอรัันดาห์คลับแซนด์วิช 690
Champagne Ham, Organic Chicken Breast, Fried Egg, Bacon,
Lettuce, Vine-ripened Tomatoes, French Fries
-   **The Spiral Croissant** ครั้วของดีโรล์แซลมอนรมควัน 640
Norwegian smoked Salmon, Croissant Dough Roll, Cream Cheese
with Fresh Garlic & Fines Herbes, Ikura Caviar, Lemon, Red Onion Pickles,
Celery Microgreen & Mixed Salad
-   **Vegan Burger** วีแกนเบอร์เกอร์ 650
Soft-toasted Sesame Bun, Grilled Plant-Based Patty, Vegan Cheese,
Butter Lettuce, Avocado, Tomato, Vegan Burger Sauce, French Fries
-    **New Orleans Chicken Wrap** ออกไก่ทอดด้วยแป้งทอดนุ่มๆ 650
Crispy Chicken Breast, Cajun Spice Aioli, Grilled Tortilla Bread,
Cheddar Cheese, Romaine Lettuce, Carrot & Red Cabbage, Cucumber Pickles,
Sweet Potato Fries
-    **Croque Monsieur** คร็อกมองซีเออร์ 700
Homemade Toasted Brioche, Paris Ham, Gruyère Cheese,
Wholegrain Mustard Bechamel, French Fries
-    **The Oriental Wagyu Burger** เบอร์เกอร์เนื้อวากิวตำรับโอเรียนเต็ล 1,050
160g Australian Wagyu Beef Patty, Butter Lettuce,
Vine-ripened Tomato, Caramelised Onions, Gruyère Cheese,
Smoked Bacon, French Fries, Aioli Truffle Mayo
-   **Vegan Bombay Burrito** เบอร์ริโตมังสวิรัตติ 560
Grilled Tortilla Bread, Potato Purée Yellow Curry,
Roasted Broccoli & Cauliflower seasoned with Cumin, Chickpea,
Red Onion Pickles, Rocket Salad with Pomegranate, Lime Dressing,
Cherry Tomato, Coriander & Mint Chutney

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

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

		Chicken Basquaise สเต็กอกไก่แบบฝรั่งเศส	900		
Pan-Seared Organic Chicken Breast with Thyme & Rosemary, Prune & Olive, Capsicum & Tomato Piperade, Romesco Sauce, Toasted Almonds					
		Veal Osso Buco เนื้อลูกวัวออสโซบูโก	1,850		
Braised Veal Osso Buco, Potato Purée, Maple Glazed Baby Carrots & Onions, Red Wine Sauce, Gremolata					
		Duck Confit Parmentier กงพีเปิดตื้นเสิร์ฟกับมันฝรั่งบดและสลัดซอสบัลซามิก	780		
Baked & Shredded Duck Confit, Mashed Potatoes, Gratinated with Parmesan, served with Mixed Salad & Balsamic Dressing					
		Atlantic Cod Fish ปลาคอดแอตแลนติกอบ	1,350		
Baked Cod Fish, Celeriac Purée, Capers & Raisin Sauce, Pickled Cabbage, Roasted Cauliflower, Berry Capers, Parmesan Tuile, Black Garlic					
			Salmon Darne ปลาแซลมอนทอด	950	
Pan-fried Salmon Steak, Grilled Bok Choy, Ricotta & Spinach Puree, Parsley & Lemon Emulsion, Tomato Salsa, Ikura, Green Herb Oil					
				Hokkaido Scallops หอยเชลล์ฮอกไกโด	1,350
Pan-seared Scallops, Green Pea Puree, Mango & Saffran Coulis, Charred Sweet Corn, Crispy Coppa, Ebiko					
		The Verandah Fish & Chips เดอะเวอริรันดาห์ฟิชแอนด์ชิพส์	1,350		
Beer-battered French Snow Fish, Crushed Minted Peas, French Fries, Tartar Sauce, Malt Vinegar, Fresh Lemon					
		Vegan Meatball Casserole ลูกชิ้นมังสวิรัต	650		
Pan-seared Plant-based Meatball, Lentils Stew with Carrot, Celery, Onions, Garlic, Rosemary & Parsley					

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

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

- | | | |
|---|---|-------|
|    | Wagyu Picanha สเต็กเนื้อวากิวพิกานย่า
220g Australian Beef Wagyu Rump MS 8+, Chimichurri Sauce
Roasted Whole Garlic, Jalapeño Cornbread, Vine Tomatoes, Broccolini, Lime | 2,200 |
|   | Wagyu Sirloin สเต็กเนื้อวากิวสันนอกจากออสเตรเลีย
220g Australian Beef Wagyu Sirloin MS 8+, Roasted Bone Marrow,
French Fries, Café de Paris Butter | 2,500 |
|   | Beef Tenderloin สเต็กเนื้อสันในจากออสเตรเลีย
180g Australian Beef Grain-Fed Tenderloin,
Tomato Confit, Caramelised Onions,
Choice of Red Wine Sauce Peppercorn Sauce or Béarnaise Sauce | 1,750 |
|  | Lamb Rack สเต็กเนื้อแกะ
Parsley Crust, Ratatouille Provençale, Grilled Baby Eggplant,
Tomato Chutney, Red Wine & Rosemary Sauce | 1,950 |
|    | Kurobuta Pork Chop สเต็กหมูคุโรบูตะ
Organic Pork Chop, Caramelised Apple, Confit Fennel,
Wholegrain Mustard & Truffle Sauce | 900 |
|    | Tiger Prawns กุ้งลายเสือย่าง
Grilled Jumbo Tiger Prawns, Herbed Garlic Butter Sauce | 1,490 |

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

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.

SIDE DISHES





































SIDES เครื่องเคียง

 	Grilled Green Asparagus หน่อไม้ฝรั่งย่าง	260
 	Steamed mixed Garden Vegetables ผักรวมหนึ่ง	250
 	Ratatouille a la Provençale สตูผักราตาตูย	260
 	Fresh sautéed Spinach ผักโขมผัด	290
  	Buttered Bok Choy บ็อกฉ่อยผัดเนย	250
	Garlic Bread ขนมปังกระเทียม	240
  	Sweet Potatoes Fries, Spicy Mayo มันฝรั่งหวานทอดเสิร์ฟกับซอสเผ็ดมายาโย	250
 	Hass Avocado & Tomatoes แอสอะโวคาโดและมะเขือเทศ	420
 	French Fries, Truffle Aioli มันฝรั่งทอดกับทรัฟเฟิล	250
  	Potato Purée, Truffle Oil มันบดน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล	290
 	Steamed Purple Rice Berry ข้าวไรส์เบอร์รี่	150
 	Steamed Hom Mali Rice ข้าวหอมมะลิ	100
	SAUCES ซอสต่างๆ	60
 	Red Wine ซอสไวน์แดง	
 	Peppercorn ซอสพริกไทยดำ	
  	Creamy Dijon Mustard ดิจองมีสตัดร์ดแบบครีม	
  	Garlic Butter ซอสเนยกระเทียม	
   	Béarnaise Sauce ซอสเบเนส	

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

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 STREET FOOD & CLASSICS

   	Som Tam Thai ส้มตำไทย Classic Green Papaya Salad, String Beans, Cherry Tomatoes, Peanuts, Dried Shrimps, Garlic, Chilli	400
 	Laab Gai ลาบไก่ North-Eastern Minced Chicken Salad, Chilli, Lime Juice, Shallots, Mint	440
  	Yam Ma Muang Poo Nim ยำปูนิ่ม Crispy Soft-shell Crab, Green Mango Salad & Fresh Thai Herbs	790
   	Yam Woon Sen Talay ยำวุ้นเส้นทะเล Traditional Glass Rice Noodle Salad, Tiger Prawns, Squid, Mussels, Onions	800
 	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 Sam O ยำส้มโอ Thai Pomelo, Shrimps, Coconut Milk, Minced Chicken Breast, Prawn Sauce, Crispy Garlic & Shallots, Peanuts	480
  	Jumbo River Prawn & Tamarind Sauce กุ้งแม่น้ำซอสมะขาม Grilled Blue River Prawns, Sweet & Sour Tamarind Sauce, Crispy Garlic & Shallot	1,980
 	Chu Chi Pla ฉูฉีปลากะพง Crispy Seabass Filet, Red Curry & Coconut Milk, Rhizome, Kaffir Lime Leaves, Chilli, served with Steamed Hom Mali Rice	620
	Hainanese Chicken Rice ข้าวมันไก่สไตล์ไหหลำ Poached Capon Chicken in Broth, Rich & Aromatic Rice with Ginger & Lemongrass served with Clear Chicken Soup, Chilli Sauce, Black Soy Sauce, Ginger-Garlic Sauce	690
 	Pla Neung Manow ปลากะพงนึ่งมะนาว Steamed Seabass Fillet, Chilli, Lime Sauce, White Cabbage served with Steamed Hom Mali Rice	590
 Vegetarian  Vegan  Gluten-Free  Nuts  Pork  Contain Egg  Spicy  Shellfish  Dairy Product		
<p>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.</p>		

THAI FROM THE WOK

-     **Khao Phad Oriental** ข้าวผัดตำรับโอเรียนเต็ล 500
Fried Rice with Chicken, Pork & Prawn or a Selection of Your Choice.
served with Grilled Pork, Beef, Chicken & Prawn Satay, Fried Egg,
Spring Onions, Soy Sauce, Peanut Sauce
-    **Phad Thai Prawn** ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ 860
  Wok-fried Rice Noodle, Jumbo Blue River Prawn, Egg, Peanuts,
Shallots, Tofu, Chinese Chives, Banana Blossom, Bean Sprouts
-   **Phad See Iew Moo, Gai** ผัดซีอิ้วหมู หรือ ไก่ 490
Stir-fried Large Wide Noodles, Kale Leaves, Egg, Dark Soy,
Choice of Chicken or Pork
-   **Phad See Iew River Prawns** ผัดซีอิ้วกุ้งแม่น้ำ 860
Stir-fried Large Wide Noodles, Kale Leaves, Egg, Dark Soy, River Prawns
-    **Phad Gra Prow Moo, Gai, Nuea** ผัดกะเพราหมู, ไก่ หรือ เนื้อ 490
Choice of Stir-fried Minced Pork, Chicken or Beef
Holy Basil, Chilli, Soy Sauce, Garlic
served with Fried Egg & Steamed Hom Mali Rice
-   **Soft-shell Crab & Black Pepper** ปูนึ่งผัดพริกไทยดำ 790
Crispy Soft-shell Crab, Spring Onions, Garlic, Black Pepper, Bell Pepper
-   **Gai Phad Med Ma-Muang** ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ 490
Stir-fried Chicken, Cashew Nuts, Chilli, Spring Onions, Mushrooms, Baby Corn
-  **Yellow Tofu Sweet & Sour Vegan** เต้าหู้ซอสเปรี้ยวหวาน 450
Stir-fried Tofu, Pineapple, Cucumber, Onion, Capsicum
Sweet & Sour Tomato Sauce
-    **Keemao Noodles Vegan** ยากิโซบะผัดซีอิ้วแมงสวิร์ติ 460
Stir-fried Tofu & Yakisoba Noodles, Garden Vegetables, Chilli & Garlic, Onion,
Soy Sauce, Young Peppercorn, Hot Basil
-  **Phad Pak** ผัดผัก 400
Seasonal mixed Vegetables, Mushroom Sauce, Soya Sauce
-   **Phad Pak Boong Fai Dang** ผัดผักบุ้งไฟแดง 420
Wok-fried Morning Glory, Bean Paste, Garlic, Soya Sauce, Chilli

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

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 SOUP & CURRIES

   	Tom Yam Goong ต้มยำกุ้ง Aromatic Thai Broth, Blue River Prawn, Straw Mushrooms, Chilli, Lime, Lemongrass, Galangal, Kaffir Lime	550
  	Tom Kha Gai ต้มข่าไก่ Fresh Coconut Milk Soup, Chicken, Straw Mushrooms, Bird's Eye Chilli, Galangal, Kaffir Lime	460
	Guay Tiew Nuea ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ Beef Noodle Soup, Poached Beef Dumplings, Braised Beef, Bean Sprouts, Spring Onions, Fried Garlic	520
  	Khao Soi Gai ข้าวซอยไก่ Chiang Mai Coconut Yellow Curry with Chicken Thigh, Boiled & Crispy Fried Egg Noodles	560
  	Khao Soi Nuea ข้าวซอยเนื้อ Chiang Mai Coconut Yellow Curry with Beef Tenderloin, Boiled & Crispy Fried Egg Noodles	850
  	Gaeng Ped แกงเป็ด Slow-braised Duck in Red Curry, Grapes, Pineapple, Sweet Basil, served with Steamed Hom Mali Rice	780
   	Gaeng Khiaw Waan Gai, Moo แกงเขียวหวานหมู หรือ ไก่ Green Curry with a Choice of Chicken or Pork, Eggplant, Fresh Thai Herbs served with Steamed Hom Mali Rice	600
  	Gaeng Khiaw Waan Wagyu Nuea แกงเขียวหวานเนื้อ Green Curry with Beef, Eggplant, Fresh Thai Herbs, served with Steamed Hom Mali Rice	850
  	Gaeng Khiaw Waan Talay แกงเขียวหวานทะเล Green Curry with Wild Andaman Prawns, Mussels, Squid, Eggplant, Fresh Thai Herbs served with Steamed Hom Mali Rice	920

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

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

   	Chocolate Mousse ช็อกโกแลตมูส Cocoa Bean Custard, Chocolate Mousse 72%, Grand Cru Chocolate Sorbet 62%, Pecan Nut Praline, Two Chocolate Sauces	420
  	Peach Melba พีชเมลบา Peaches Marinated with Verbena, Red Fruit Coulis, Caramelized Almonds, Bourbon Vanilla Ice-cream, Chantilly	400
  	Crème Caramel คาราเมลคัสตาร์ด Classic Crème Caramel, Vanilla Arlettes Biscuits	400
  	The Verandah 'Pavlova' พาฟโลวา Baked Meringue, Vanilla Cream, Passionfruit Ice Cream, Fresh Berries & Tropical Fruits เสิร์ฟกับ วิปครีม ไอศกรีมเสาวรส เบอร์รี่สด และผลไม้	420
 	Mango Sticky Rice ข้าวเหนียวมะม่วง 'Nam Dok Mai' Mango, Sticky Rice, Fresh Coconut Cream, Crisp Mung Bean	420
 	Water Chestnut Rubies ทับทิมกรอบ Water Chestnuts, Fresh Coconut milk	350
	Seasonal Fruits ผลไม้รวม	350
  	Ice Cream ไอศกรีม Pistachio, Chocolate, Vanilla, Caramel รสพิสตาชิโอ ช็อกโกแลต วานิลลา คาราเมล	(per scoop) 110
 	Sorbet ซอร์เบ Coconut, Strawberry, Mango, Lemon รสมะพร้าว สตรอเบอร์รี่ มะม่วง มะนาว	(per scoop) 100

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

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
Espresso	เอสเพรสโซ่	200
Espresso Macchiato	เอสเพรสโซ่มาคียาโต้	210
Cafè Latte	ลาเต้	230
Cappuccino	คาปูชิโน	230
Iced Tea	ชาเย็น	190
Thai Milk Tea	ชาไทยเย็น	190
TWG Teas	ชา TWG	190
Nuwara, Darjeeling, 1837 Black Tea, Earl Grey, English Breakfast, Sencha, Jasmine, Chamomile, Wild Mint, Lemongrass, Ginger		
Fresh Juices	น้ำผลไม้	280
Orange, Papaya, Pineapple, Pomelo, Sweet Melon, Watermelon, Young Coconut, Mixed Fruit or Vegetable Juice		
Milkshake	มิลค์เชค	280
Strawberry, Chocolate or Vanilla		

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.