


THE VERANDAH

## 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

-   **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 จากชายหาดยูทาทท์ นอร์มันดี ประเทศฝรั่งเศส
- |                 |       |
|-----------------|-------|
| 1pc. (1ชิ้น)    | 265   |
| 6pcs. (6ชิ้น)   | 1,420 |
| 12pcs. (12ชิ้น) | 2,780 |

Served with Lemon Wedges, Seafood Sauce and Mignonette Sauce

เสิร์ฟพร้อมมะนาวเหลือง ซอสซีฟู้ด และ ซอสมีญอเน็ต

 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.













## SMALL BITES & PLATTERS

-  **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
-  **40 Months Cured Jamón Ibérico de Bellota** จามอน อิบेरริโก 1,350  
80g Platter of Thinly Sliced 100% Acorn-Fed Jamón Ibérico De Bellota  
Served with Pan de Cristal and Marinated Olives
-  **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
-  **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
-  **Norwegian Smoked Salmon** แซลมอนรมควัน 800  
Pickled Onions, Ikura Caviar, Crème Fraîche, Horseradish,  
Pumpernickel Toasts, Lemon Wedges and Fresh Dill

 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.

## 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** โปกะโบลล์ 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

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

   **Burrata Mozzarella** บูรราต้ามอสซาเรลล่า 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: Sliced 40 Months Cured Jamón Ibérico de Bellota (30g)** 480  
เพิ่มไอเบอร์ริโกแฮม บ่มนาน 40 เดือน (30 กรัม)

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

## 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

 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













## Choice of Pasta

*Spaghetti*  
สปาเกตตี

*Penne*  
เพนเน

*Pappardelle*  
พาพาเดลเล














*Gluten-free Fusilli*  
ออแกนิกพาสต้าแบบไม่มีกลูเตน

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

 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 & SANDWICHES

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

 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

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

 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

  **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 ฟีวกราส์ย่าง 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

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

  	<b>Som Tam Thai</b> ส้มตำไทย Classic Green Papaya Salad, String Beans, Cherry Tomatoes, Peanuts, Dried Shrimps, Garlic, Chilli	420
	<b>Larb Gai</b> ลาบไก่ North-Eastern Minced Organic Chicken Salad, Chilli, Lime Juice, Shallots, Mint	480
 	<b>Vegan Larb</b> ลาบมังสวิรัตติ North-Eastern Minced Plant-based Meat Salad, Chilli, Lime Juice, Shallots, Mint, Wood Ear Mushrooms	550
	<b>Yam Nuea</b> ยำเนื้อสันในออสเตรเลีย Thinly Sliced Australian Grain-Fed Beef Tenderloin Salad, Chilli, Lime Juice, Shallots, Shine Muscat Grapes, Fresh Mint	1,080
  	<b>The Oriental Yam Som O</b> ยำส้มโอ Thai Pomelo, Shrimps, Coconut Milk, Minced Chicken Breast, Prawn Sauce, Crispy Garlic, Shallots, Peanuts	550
  	<b>Goong Yang Smoon Prai</b> กุ้งแม่น้ำย่างสมุนไพร Grilled Jumbo River Prawns, Chilli, Thai Herbs, Green Beans, Peppercorn Served with Steamed Hom Mali Rice	1,750
	<b>Gai Yang</b> ไก่ย่าง Grilled Half Chicken Marinated in Coconut Milk, Sriracha Sauce, Coriander, Turmeric and Garlic Served with Sticky Rice and Nam Jeaw Sauce	700
	<b>Pla Tod Lui Suan</b> ปลากระพงทอดลุยสวน Crispy Seabass Filet 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
	<b>Pla Neung Manow</b> 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

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

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

 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 SOUPS & CURRIES

   	<b>Tom Yam Goong</b> ต้มยำกุ้ง Aromatic Thai Broth, Blue River Prawn, Straw Mushrooms, Bird's Eye Chilli, Chilli Paste, Lime, Lemongrass, Galangal, Kaffir Lime	590
 	<b>Tom Kha Gai</b> ต้มข่าไก่ Fresh Coconut Milk Soup, Chicken Thigh, Straw Mushrooms, Bird's Eye Chilli, Galangal, Kaffir Lime	500
	<b>Guay Tiew Nuea</b> ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ Beef Noodle Soup, Poached Beef Balls, Braised Beef, Bean Sprouts, Spring Onions, Fried Garlic	580
 	<b>Massaman Nuea</b> แกงเนื้อวัวมัสมั่น Braised Beef Cheeks with Massaman Curry, Coconut Milk, Onions, Potatoes, Peanuts and Shallots Served with Steamed Hom Mali Rice	850
 	<b>Khao Soi Gai</b> ข้าวซอยไก่ Chiang Mai Coconut Yellow Curry with Chicken Thigh, Crispy Shallots, Spring Onions Served with Soft and Crispy Egg Noodles	850
   	<b>Gaeng Khiaw Waan Gai, Moo</b> แกงเขียวหวานไก่ หรือ หมู Green Curry with a Selection of Chicken or Pork, Eggplant, Fresh Thai Herbs Served with Steamed Hom Mali Rice	690
 	<b>Gaeng Khiaw Waan Wagyu Nuea</b> แกงเขียวหวานเนื้อ Green Curry with Wagyu Beef, Eggplant, Fresh Thai Herbs Served with Steamed Hom Mali Rice	920
 	<b>Gaeng Khiaw Waan Talay</b> แกงเขียวหวานทะเล Green Curry with Wild Andaman Prawns, Mussels, Squid, Eggplant, Fresh Thai Herbs Served with Steamed Hom Mali Rice	940
 	<b>Gaeng Khiaw Waan Phak</b> แกงเขียวหวานมังสวิรัติ 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





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 สตอเบอร์รี่ มะม่วง มะนาว

 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

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

 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.