THE VERANDAH

CIAO'S SPECIALS

APPETIZERS

Bruschetta Classica Al Pomodoro 520
Classic Bruschetta with Aged Balsamic-Marinated Plum Tomatoes and Fresh Basil
บรูสเก็ตต้าคลาสสิก เสิร์ฟพร้อมมะเขือเทศพลัมหมักบัลซามิกและใบโหระพาสด

Vitello Tonnato 880
Ciao's Signature Veal Tonnato with Pickled Giardiniera and Tuna-Caper Cream Sauce
จานซิกเนเจอร์ของ Ciao เนื้อน่องวัวสไลซ์บาง เสิร์ฟพร้อมผักดอง Giardiniera และซอสครีมทูน่าเคเปอร์

Carpaccio Di Wagyu, Rucola E Pomodori Pachino Con Salsa Tartufata 1,300
Wagyu Beef Carpaccio with Honey Truffle Dressing, Wild Rocket,
Pachino Tomatoes and Parmigiano Reggiano Tuile
คาร์ปาชโช่เนื้อวากิวดิบสไลซ์บาง เสิร์ฟพร้อมร็อกเก็ต มะเขือเทศ Pachino น้ำสลัดน้ำผึ้งทรัฟเฟิล
และแผ่นชีสพาร์มีจาโน เรจจาโนกรอบ

Insalata Ortolana Con Salsiccia 720
Grilled Sausage with Garden Greens Salad, Grilled Pumpkin,
Pickled Artichoke, Italian Dressing and Garlic Croutons
ไส้กรอกย่าง เสิร์ฟพร้อมสลัดผักสด ฟักทองย่าง อาร์ติโช้คดอง น้ำสลัดอิตาเลียน และขนมปังกรอบกระเทียมตุ๋น

PASTA AND RISOTTO

Spaghetti Alla Chitarra Con Vongole 950
Artisanal "Spaghetti Alla Chitarra" with Imported Carpet Clams Sautéed in
White Wine and Fresh Mediterranean Herbs
สปาเก็ตตี้เส้นสดแฮนด์เมด "Alla Chitarra" ผัดกับหอยลายนำเข้า ไวน์ขาว และสมุนไพรเมดิเตอร์เรเนียนสด

Tagliolini All' Astice 2,800
40-Yolk Hand-Pulled Tagliolini with Poached Boston Lobster in a Lightly
Spiced Bisque Sauce
พาสต้าตากลิโญลินีแฮนด์เมดจากไข่แดง 40 ฟอง เสิร์ฟพร้อมล็อบสเตอร์บอสตันในซอสบิสค์รสจัดจ้าน

Lasagna 880
Home-Baked Lasagna with Slow Braised Wagyu Short Rib Bolognese "A La Vecchia"
ลาซานญ่าโฮมเมด สอดไส้เนื้อวากิวส่วนซี่โครงตุ๋นในซอสโบโลเนสสูตรพิเศษ "A La Vecchia"

Risotto Ai Funghi 790
Ciao's Classic Mushroom Risotto ริซอตโต้เห็ดสูตรคลาสสิกของ Ciao

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 กุ้งลายเสือซอสคอกเทลบนขนมปังบริยอช 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 โคลด์คัตและชีสแพลตเตอร์ 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 ไก่ออร์แกนิกทอดกรอบน้ำจิ้มแจ่ว 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 Jeaw Sauce

Thung Tong ถุงทอง 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.

APPETIZERS

Kaviari Kristal Platter (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

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

Burrata Mozzarella บูราต้ามอสซาเรลล่า 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 เมดิเตอร์เรเนียนอาราบิคเมซเซ 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.

SALADS

Caesar Salad ซีซ่าร์สลัด 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 อกไก่ 140
Smoked Salmon เพิ่ม แซลมอนรมควัน 180

Ahi Tuna Niçoise สลัดทูน่าอาฮิ 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 โปเกโบลว์ 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.

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	*Penne*	*Pappardelle*	*Gluten-free Fusilli*
สปาเกตตี้	เพนเน	พาพาเดลเล	ออเกนิคพาสต้าแบบไม่มีกลูเตน

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 1,050
160g Australian Wagyu Beef Patty, Brioche Bun, Pickled Cucumber,
Butter Lettuce, Tomato, Caramelized Onions, Gruyère Cheese, Smoked Bacon
Served with French Fries

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

The Verandah Club Sandwich เดอะเวอรันดาห์คลับแซนด์วิช 720
Sliced Paris Ham and Roasted Chicken Breast, Fried Egg,
Grilled Crispy Bacon, Lettuce, Tomato, Mayonnaise
Served with French Fries

Croque Monsieur ครอ็คมองซิเออร์ 720
Toasted Brioche, Paris Ham and Gruyère Cheese, Mustard Bechamel
Served with French Fries

Grilled Chicken Caprese แซนวิสอกไก่คาปรีเซ่ 690
Focaccia Bread, Grilled Chicken Breast, Mozzarella Stracciatella,
Pesto Sauce, Tomato, Fresh Basil, Parmigiano Reggiano
Served with Arugula Salad, Red Onion and Balsamic Dressing

Vegan Burger วีแกนเบอร์เกอร์ 650
Soft-Toasted Sesame Bun, Grilled Plant-Based Patty, Vegan Cheese,
Butter Lettuce, Avocado, Tomato, Vegan Mayonnaise
Served with French Fries

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 สเต๊กเนื้อแกะสันนอกจากออสเตรเลีย 1,850
Butter-Fried Australian "Gundagai" Lamb Loin, White Miso Butter,
Potato, Roasted Garlic Purée, Breaded Smoked Eggplant,
Grilled Baby Leeks and Black Garlic Dip

French Sea Bream Mediterranean ปลาซีบรีมเมดิเตอร์เรเนียน 1,150
Pan-Seared Sea Bream Fillet, Sautéed Chorizo Sausage,
Tuscan Cannellini Bean Casserole with Thyme, Garlic,
Red Chilli Pepper and Caper Berries

The Verandah Fish & Chips เดอะเวอร์รันดาห์ฟิชแอนด์ชิพส์ 1,350
Beer-Battered Snow Fish, Crushed Minted Peas,
Tartar Sauce, Malt Vinegar, Fresh Lemon
Served with Chips

Chicken Basquaise สเต็กอกไก่แบบฝรั่งเศส 950
Butter-Fried Chicken Breast with Rosemary, Garlic,
Romesco Sauce, Prunes and Kalamata Olives in Brown Butter,
Capsicum, Tomato Piperade and Toasted Almonds

Cauliflower Steak สเต็กดอกกะหล่ำย่าง 650
Roasted Cauliflower Steak Marinated with Ground Cumin, Smoked Paprika,
Chickpea Hummus, Muhammara Dip, Toasted Pine Nuts,
Gremolata, Tomato Salsa and Fresh Mint

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 สเต๊กเนื้อสันนอกวากิวออสเตรเลีย 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 สเต๊กเนื้อสันในวากิวออสเตรเลีย 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 ผักรวมนึ่ง	250
Sautéed Spinach and Garlic ผักโขมผัดกระเทียม	290
Hass Avocado and Tomatoes แฮสอะโวคาโดและมะเขือเทศ	420
French Fries, Truffle Aïoli มันฝรั่งทอดกับทรัฟเฟิล	250
Potato Purée มันบด	290
Steamed Purple Rice Berry ข้าวไรส์เบอร์รี่	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 420
Classic Green Papaya Salad, String Beans, Cherry Tomatoes, Peanuts,
Dried Shrimps, Garlic, Chilli

Larb Gai ลาบไก่ 480
North-Eastern Minced Organic Chicken Salad, Chilli, Lime Juice,
Shallots, Mint

Vegan Larb ลาบมังสวิรัติ 550
North-Eastern Minced Plant-based Meat Salad, Chilli, Lime Juice,
Shallots, Mint, Wood Ear Mushrooms

Yam Nuea ยำเนื้อสันในออสเตรเลีย 1,080
Thinly Sliced Australian Grain-Fed Beef Tenderloin Salad, Chilli, Lime Juice,
Shallots, Shine Muscat Grapes, Fresh Mint

The Oriental Yam Som O ยำส้มโอ 550
Thai Pomelo, Shrimps, Coconut Milk, Minced Chicken Breast, Prawn Sauce,
Crispy Garlic, Shallots, Peanuts

Goong Yang Smoon Prai กุ้งแม่น้ำย่างสมุนไพร 1,750
Grilled Jumbo River Prawns, Chilli, Thai Herbs, Green Beans, Peppercorn
Served with Steamed Hom Mali Rice

Gai Yang ไก่ย่าง 700
Grilled Half Chicken Marinated in Coconut Milk, Sriracha Sauce,
Coriander, Turmeric and Garlic
Served with Sticky Rice and Nam Jeaw Sauce

Pla Tod Lui Suan ปลากะพงทอดลุยสวน 720
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

Pla Neung Manow ปลากะพงนึ่งมะนาว 690
Steamed Seabass Fillet, Chilli, Lime Sauce, White Cabbage
Served with Steamed Hom Mali Rice

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 750
Fried Rice with Chicken, Pork, Prawn and Fried Egg
Served with Grilled Pork, Beef, Chicken, Prawn Satay and Peanut Sauce

Poo Phad Pong Karee ปูผัดผงกะหรี่ 1,150
Stir-Fried Blue Crab with Curry Powder, Egg, Fresh Cream, Thai Celery, Chilli Paste, Spring Onions
Served with Steamed Hom Mali Rice

Phad Thai Prawn ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ 890
Wok-Fried Rice Noodles, Jumbo Blue River Prawn, Peanuts, Shallots, Tofu, Chinese Chives, Banana Blossom, Bean Sprouts

Phad See Iew Moo, Gai ผัดซีอิ๊วหมู หรือ ไก่ 500
Stir-Fried Large Wide Rice Noodles, Kale Leaves, Dark Soy
Selection of Chicken or Pork

Phad See Iew River Prawns ผัดซีอิ๊วกุ้งแม่น้ำ 860
Stir-Fried Large Wide Rice Noodles, Kale Leaves, Dark Soy, River Prawns

Phad Gra Prow Moo, Gai, Nuea ผัดกะเพราหมู, ไก่ หรือ เนื้อ 500
Selection of Stir-Fried Minced Pork, Chicken or Beef
Holy Basil, Chilli, Soy Sauce, Garlic
Served with Fried Egg and Steamed Hom Mali Rice

Vegan Phad Gra Prow ผัดกะเพรามังสวิรัติ 550
Stir-Fried Plant-Based Meat, Holy Basil, Chilli, Carrots, Broccolis, Cauliflower, Soy Sauce, Garlic
Served with Steamed Hom Mali Rice

Phad Pak ผัดผัก 420
Seasonal Mixed Vegetables, Mushroom Sauce, Soya Sauce, Garlic

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 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 590
Aromatic Thai Broth, Blue River Prawn, Straw Mushrooms,
Bird's Eye Chilli, Chilli Paste, Lime, Lemongrass, Galangal, Kaffir Lime

Tom Kha Gai ต้มข่าไก่ 500
Fresh Coconut Milk Soup, Chicken Thigh, Straw Mushrooms,
Bird's Eye Chilli, Galangal, Kaffir Lime

Guay Tiew Nuea ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ 580
Beef Noodle Soup, Poached Beef Balls, Braised Beef, Bean Sprouts,
Spring Onions, Fried Garlic

Massaman Nuea แก้มเนื้อวัวมัสมั่น 850
Braised Beef Cheeks with Massaman Curry, Coconut Milk, Onions,
Potatoes, Peanuts and Shallots
Served with Steamed Hom Mali Rice

Khao Soi Gai ข้าวซอยไก่ 850
Chiang Mai Coconut Yellow Curry with Chicken Thigh,
Crispy Shallots, Spring Onions
Served with Soft and Crispy Egg Noodles

Gaeng Khiaw Waan Gai, Moo แกงเขียวหวานไก่ หรือ หมู 690
Green Curry with a Selection of Chicken or Pork, Eggplant, Fresh Thai Herbs
Served with Steamed Hom Mali Rice

Gaeng Khiaw Waan Wagyu Nuea แกงเขียวหวานเนื้อ 920
Green Curry with Wagyu Beef, Eggplant, Fresh Thai Herbs
Served with Steamed Hom Mali Rice

Gaeng Khiaw Waan Talay แกงเขียวหวานทะเล 940
Green Curry with Wild Andaman Prawns, Mussels, Squid,
Eggplant, Fresh Thai Herbs
Served with Steamed Hom Mali Rice

Gaeng Khiaw Waan Phak แกงเขียวหวานมังสวิรัติ 490
Green Curry with Tofu, Carrots, Broccolis, Mushrooms,
Eggplant, Fresh Thai Herbs
Served with Steamed Hom Mali Rice

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) ไอศครีม 110
Pistachio, Chocolate, Vanilla, Caramel
รสพิสตาชิโอ ช็อกโกแลต วานิลลา คาราเมล

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

Ciao's Signature Tiramisu ทีรามิสุสูตรซิกเนเจอร์ของ Ciao 490

Ciao's Coppa Amarena E Meringa 490
Mascarpone Gelato with Amarena Cherries, Meringue and Sugar Cane Arlette
เจลาโต้ชีสมาสคาโปเน เสิร์ฟพร้อมเชอร์รี่อามาเรน่า เมอแรงก์ และขนมปังกรอบน้ำตาลอ้อย

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
Cafè 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.