

## STARTERS

<b>Soup of the day</b> ask our server ซูปประจำวัน - โปรดสอบถามพนักงาน	350
<b>Caesar salad</b> crispy Parma ham, deviled egg, parmesan, fresh garlic bread สลัดซีสาร์ เซิร์ฟพร้อมพาร์มาแฮมกรอบ ไช้ดไข่ ชิซพาร์เมซาน และขนมปังกระเทียม	380
<b>Large mixed green salad</b> focaccia croutons, olives, sun-dried tomatoes, avocado สลัดผักใบเขียวจานใหญ่ ขนมปังกรอบฟอคคาเซีย น้ำมันมะกอก มะเขือเทศตากแห้ง และอโวคาโด	420
<b>Fire-grilled asparagus</b> cured ham, parmesan, 8-year aged balsamic หน่อไม้ฝรั่งย่างเตาถ่าน เซิร์ฟพร้อมแฮม, ชิซพาร์มาแฮมมอสบัสซาลิกหนัก 8 ปี	550
<b>Smoked salmon avocado</b> dill emulsion, fennel, rocket, kanom dok jok ปลาเซมอนรมควัน เซิร์ฟพร้อมอโวคาโด, น้ำมันผักชีลาว เฟลเนล ไบร็อกเก็ต และขนมดอกจอก	640
<b>Thai jumbo crab cake</b> spicy aioli, corn salad and roasted pepper vinaigrette ทอดมันปูซอสสอเน็ด เซิร์ฟพร้อมสลัดข้าวโพด และ น้ำสลัดพริกหวาน	600
<b>Tuna tartare avocado</b> dashi ponzu, wasabi, salmon ikura ปลากุนาtartar เซิร์ฟพร้อมอโวคาโด ซอสดาชิพอนซู วาซาบิและไข่ปลาเซมอน	670
<b>Australian beef tartare</b> grilled sourdough bread, foie gras granita, egg yolk cream เนื้อวัวออสเตรเลียtartar เซิร์ฟพร้อมขนมปังข้าวโดว์ย่าง กรานิตาดิบห่าน และซอสครีมไข่แดง	680
<b>Pan-seared foie gras</b> French toast, raspberry, beetroot, rocket salad ฟัวกราส์ เซิร์ฟพร้อมเฟรนช์ทอส ราสเบอร์รี่ บีทรูท และ สลัดไบร็อกเก็ต	750



## MAINS

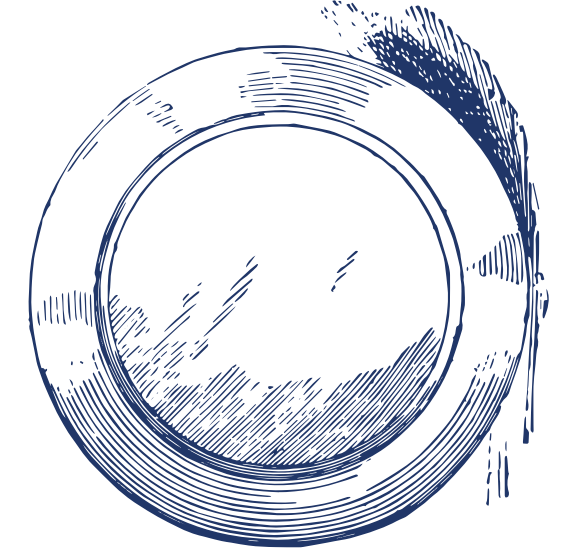
<b>Grilled cauliflower steak</b> Harissa, confit tomatoes, hummus สเต๊กดอกกะหล่ำย่างซอสฮาริซา คองฟีมะเขือเทศและฮัมมุส	520
<b>Roasted pork belly</b> apple, Hokkaido scallop, cauliflower puree หมูสามชั้นอบซอสแอปเปิ้ล เซิร์ฟพร้อมหอยเชลล์ฮอกไกโด และดอกกะหล่ำนึ่ง	770
<b>Duck confit</b> pan-seared foie gras, sautéed greens, truffle cream, poached grapes คองฟีเป็ด ฟัวกราส์ เซิร์ฟพร้อมผักคอกครีมเห็ดทรัฟเฟิลและองุ่น	680
<b>Fire-grilled Hokkaido scallops</b> dashi seaweed butter, rocket salad หอยเชลล์ฮอกไกโดย่างเตาถ่าน เนยรสดาชิสาหร่าย และ สลัดไบร็อกเก็ต	890
<b>Salmon pappardelle</b> grilled salmon served on pappardelle with truffle and tomato cream ปลาเซมอนย่าง เซิร์ฟบนพาสต้าปาร์เดลเล ผักชีฝรั่งครีมเห็ดทรัฟเฟิลและมะเขือเทศ	800
<b>Roasted cod fish / Snow fish</b> tomato reduction, avocado, saffron potato, green herb emulsion ปลาคอด หรือ ปลาหิมะอบซอสมะเขือเทศ อโวคาโด มันฝรั่งอบสมุนไพร และน้ำมันสมุนไพร	850 / 1,180
<b>Marinated wagyu flank steak (200g)</b> served with crispy polenta, sweet corn, black olive, one sauce of your choice เนื้อไฟแรงคันทัน เซิร์ฟกับโพเลนตากรอบ ข้าวโพดหวาน มะกอกดำ และซอสที่คุณเลือก 1 รสชาติ	950
<b>Smoked beef short rib</b> mushroom risotto, pumpkin, parmesan ซี่โครงเนื้อวัวรมควัน ข้าวรีซอตโต้เห็ด ฟักทอง และชิซพาร์เมซาน	1,100
<b>Fire-grilled wagyu beef tenderloin</b> 150 g. / 200 g. onion tart, garlic confit, one sauce of your choice สันในเนื้อวัวย่างย่างเตาถ่าน ทาร์ตหัวหอม คองฟีกระเทียม และซอสที่คุณเลือก 1 รสชาติ	1,400 / 1,800
<b>Fire-grilled rack of lamb</b> 2 chops / 3 chops harissa paste, olive tapenade, one sauce of your choice ซี่โครงแกะย่างย่างเตาถ่าน ซอสพริกฮาริซา มะกอกดำ และซอสที่คุณเลือก 1 รสชาติ	1,000 / 1,350
<b>Beef of the day</b> onion tart, garlic confit, one sauce of your choice เนื้อวัวย่างย่างเตาถ่าน ทาร์ตหัวหอม คองฟีกระเทียม และซอสที่คุณเลือก 1 รสชาติ	price by weight



## SAUCE

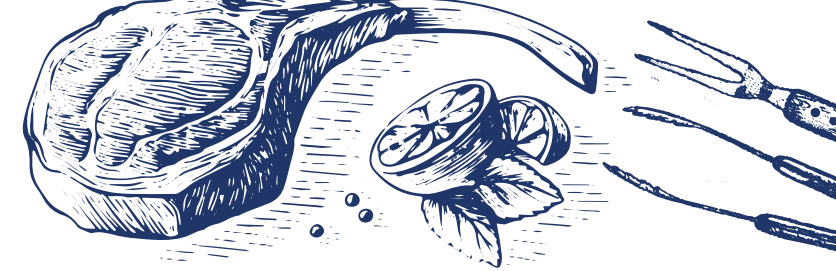
<b>Add on sauce</b>	เพิ่มซอส	100
<b>Add on foie gras</b>	เพิ่มฟัวกราส์	340
<b>Add on scallop</b>	เพิ่มหอยเชลล์	150

<b>Green peppercorn</b>	ซอสพริกไทยอ่อน
<b>Mushroom</b>	ซอสเห็ด
<b>Red wine</b>	ซอสไวน์แดง
<b>Bearnaise</b>	ซอสเบอร์เนส
<b>Seafood</b>	ซอสซีฟู้ด
<b>Thai nam jim jaew</b>	น้ำจิ้มแจ่ว
<b>Chimichurri</b>	ซอสซิมิซูริ



## TO SHARE

<b>Wood-fired chateaubriand (2-5 people) 100g.</b> wagyu tenderloin, garlic confit, baby corn, three sauces of your choice ในวอคุณภาพดีย่างเตาถ่าน คองฟีกระเทียม ข้าวโพดอ่อน และซอสที่คุณเลือก 3 รสชาติ	750
<b>Wood-fired tomahawk (2-5 people) 100g.</b> fire-grilled wagyu tomahawk marble score, garlic confit, baby corn เนื้อวากิวสายหินอ่อนย่างเตาถ่าน คองฟีกระเทียมและ ข้าวโพดอ่อน	400
<b>Chorizo &amp; lobster spaghetti (2 people)</b> 1 whole Canadian lobster, chorizo from Spain, lobster XO, chilli oil สปาเก็ตตี้ไส้กรอกโซริโซและเคนนาเดียนลิออนสเตอร์ซอสอีกซ์โอ 1 ตัว และน้ำมันพริก	2,900
<b>King crab thermidor (2-3 people/25 minutes preparation)</b> Alaska king crab thermidor style with spinach and parmesan เทอร์มิดอร์ปูยักษ์อลาสก้า ผักโขมและชิซพาร์เมซาน	3,300
<b>Cured meats</b> shaved jamon, salami and chorizo from the Iberian coast served with pickles, mustard, marcona almonds and grilled bread แอมฮามอน ซาลามิ และไส้กรอกโซริโซจากอิวเอเรียน เซิร์ฟพร้อมผักคอก มัสดาร์ค อัลมอนต์มาร์โคน่า และขนมปังย่าง	1,200
<b>+ Cheese</b> add a selection of the finest seasonal cheeses (5) เพิ่มเมนูชีสซีซั่นเล็ค 5 ชนิด	1,900



## ON THE SIDE

<b>Mashed potato</b> truffle puree, chopped parsley มันฝรั่งบดซอสเห็ดทรัฟเฟิล	230
<b>Parmesan pesto fries</b> truffle mayonnaise, rocket pesto, crispy onion มันฝรั่งทอดซอสเพสโตชิซพาร์เมซาน เซิร์ฟพร้อมมายองเนสเห็ดทรัฟเฟิล เพสโตไบร็อกเก็ต และหอมเจียว	300
<b>Creamed corn</b> cheesy bechamel, grilled corn, cayenne pepper ครีมข้าวโพดอบชีสเบซามิล ข้าวโพดย่าง และพริกคายอน	190
<b>Garden salad</b> balsamic vinaigrette, sun-dried tomatoes สลัดการ์เดน น้ำสลัดบัสซาลิก และ มะเขือเทศตากแห้ง	190
<b>Creamy spinach</b> nutmeg, garlic butter, crispy garlic ครีมผักโขมอบเนยกระเทียม จันทน์เทศ และกระเทียมเจียว	190

## SURPRISE MENU

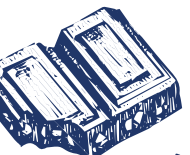
Tell us what you can't eat. The rest is up to Chef!

**3 courses 1,200 + wine pairing 700 per person**  
**5 courses 2,000 + wine pairing 1,200 per person**

**Premium surprise menu 5 courses**  
**5,000 per person**  
(must be ordered by the entire table)

เพียงแจ้งเซฟว่าคุณไม่ทาน หรือแพ้อาหารอะไร เซฟจะครีเอตเมนูให้คุณเอง  
3 คอร์ส 1,200 บาท + ไวน์ แพริ่ง 700 บาท ต่อท่าน  
5 คอร์ส 2,000 บาท + ไวน์ แพริ่ง 1,200 บาท ต่อท่าน

**ฟรีเบียร์ 5 คอร์ส 5,000 บาท**  
(ต้องสั่งซอสโรสเมอรีเหมือนกันทั้งโต๊ะ)



## DESSERTS

<b>Kaiserschmarrn</b> (2 people / 15 minutes preparation) traditional Austrian fluffy pancake style dessert. The favourite of the former Austrian emperor. แพนเค้กไอซ์ชอร์มาร์น (ขนมที่จักรพรรดิออสเตรียโปรดปราน)	580
<b>Cheese variations</b> grilled sourdough bread, honey, grapes ชีสหลากหลายชนิด ขนมปังข้าวโดว์ น้ำผึ้ง และองุ่น	680
<b>Fluffy warm cheesecake</b> caramel ice cream, granola ชีสเค้กเนื้อนุ่ม ไอศกรีมรสคาราเมลและกรานอล่า	280
<b>Raspberry macaron</b> vanilla curd, fresh raspberry มาการองรสวานิลลา ราสเบอร์รี่สด และคาราเมล	280
<b>Baked chocolate lava soufflé</b> (25 minutes preparation) homemade vanilla ice cream, salted caramel ซูเฟล้อช็อกโกแลตลาวา	280
<b>Peanut parfait 320</b> rum Chantilly, peanut butter parfait, caramelized banana พาร์ไฟต์พีแคน รัมชานตีลลี่ สลิมสลิมบี้ เมยทิวและกล้วยหอม	320

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