

SNACKS		
NUTS & BOLTS🥜🥕🥗🥬	150	
ขนมขบเคี้ยวรวมสดได้ลิ้มเบียร์ที่บาร์		
ROASTED CASHEW NUTS 🥜🥕🥕🥕	140	
เม็ดมะม่วงหิมพานต์อบพริกสมุนไพร		
TUA SAMUN PRAI 🥕🥕	150	
Assorted roasted nuts with hot & sour, lemongrass, kaffir lime leaves flavour		
ถั่วรวมมิตรอบสมุนไพร		
SNACK PLATTER COMBO🥜🥕🥕🥕🥕	680	
Nua Daed Deaw, Moo Ping, Sai Krok Esan, Buffalo Chicken Wing (Korean style)		
อาหารว่างรวมหลากหลาย		
เนื้อแดดเดียว หมูปิ้ง ไส้กรอกอีสาน ปีกไก่ทอดแบบเกาหลี		
SAI KROK ESAN🥕	170	
Fermented pork meat sausage		
ไส้กรอกอีสาน		
THAI PRAWN CRACKERS, THAI CHILLI PASTE🥕🥕	120	
ข้าวเกรียบกุ้งเสิร์ฟกับน้ำพริกเผา		
MOO / NUA DAED DEAW 🥕🥕🥕🥕	240	
Sun-dried fried pork or beef served with homemade spicy sauce		
หมู / เนื้อแดดเดียวเสิร์ฟกับน้ำจิ้มแจ่ว		
EN KOR GAI THOD 🥕🥕🥕	240	
Deep-fried chicken tendons served with Thai sweet chilli dipping sauce		
เส้นไก่ทอดกรอบเสิร์ฟกับซอสพริก		
YUM SAM GROB 🥕🥕🥕	220	
Crispy dried fish, squid, fish maw, cashew nuts and Thai chilli paste		
ยำสามกรอบ		
MOO PING NAM JIM JAEW 🥕🥕🥕	170	
24 hours marinated pork skewers served with Thai aromatic herbs and chilli sauce		
หมูปิ้งเสิร์ฟกับน้ำจิ้มแจ่ว		
SAI-OUA CHIANG MAI PORK SAUSAGE 🥕🥕🥕🥕🥕	240	
Spicy pork sausage & crispy pork rinds served with condiments		
แคบหมูกับไส้อั่วเสิร์ฟกับเครื่องเคียง		
GAO YANG COMBO	520	
Chicken, shrimp, fermented sour pork sausage served with tamarind sauce		
รวมอย่าง ๑ ไม้		
PULLED PORK SPRING ROLLS 🥜🥕🥕🥕🥕	240	
Served with mustard sauce		
ปอเปี๊ยะทอดใส่หมูเสิร์ฟกับมัสตาร์ดซอส		
CHICKEN WINGS 🥕🥕	290	
Korean mop sauce, sesame seeds, yuzu pickles Or Thai style with spicy sauce		
ปีกไก่ทอดซอสเกาหลีเสิร์ฟกับแตงดองยูซุ หรือ ปีกไก่ทอดเสิร์ฟกับน้ำจิ้มแจ่ว		
CRYSTAL WHITEBAIT 🥕🥕🥕	260	
With five spice salt		
ปลาเงินทอดคลุกเครื่องเทศ		
NAEM MOO THOD 🥕🥕	230	
Deep-fried fermented pork		
แหนมหมูทอด		
LAAB MOO THOD 🥕🥕🥕🥕	280	
Deep-fried minced pork		
ลาบหมูทอด		
FRIED BABY CALAMARI 🥕🥕🥕	260	
Homemade sweet and sour sauce		
ปลาหมึกทอดเสิร์ฟกับซอสเปรี้ยวหวาน		
YUM NAEM MOO GROB 🥕🥕🥕	290	
Thai spicy fermented pork salad		
ยำแหนมหมูกรอบ		

BEER REPUBLIC		
BREWS AND BITES		
INTERNATIONAL		
NACHOS🥕	290	
Cheese, refried beans,sour cream, onions, jalapeño, salsa and avocado crema		Add Pulled pork 160
นาโชสเสิร์ฟกับซัลซ่าและเครื่องเคียง		เพิ่ม เนื้อหมู
	Beef ribs 180	เนื้อวัว
THE SMASH BURGER🥕🥕🥕	450	
American Cheddar, yuzu pickles, red onion, secret sauce, brioche bun and fries		
เบอร์เกอร์เนื้อเสิร์ฟกับซอสพิเศษสไตล์เบียร์ที่บาร์บลิค และมันฝรั่งทอด		
BLUE CHEESE, MUSHROOM, SMASH BURGER	490	
Roquefort cheese, mushroom, grilled onion, Wholegrain mustard mayo, sour pickle and fries		
เบอร์เกอร์ บลูชีส และเห็ด เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด		
POO JA BURGER 🥕🥕🥕	450	
Deep-fried patty of minced pork and crab meat served with lettuce, coriander, tomatoes, cucumber, Sriracha mayonnaise and fries		
เบอร์เกอร์ปูเจ้าเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด		
SLOAN’S BARBEQUE SAUSAGE PLATTER🥕	460	
Homemade sauerkraut, curry sauce, Dijon mustard		
ไส้กรอกย่างรวมมิตรเสิร์ฟกับเคอริซอสและซาวเคราท์		
BEER REPUBLIC CRISPY PORK KNUCKLE 🥜🥕🥕	460	
Homemade sauerkraut, mustard, gravy and homemade spicy sauce		
ขาหมูทอดกรอบเสิร์ฟกับมัสตาร์ด ซอสเกรวี่ และน้ำจิ้มซีฟู้ด		
THE REPUBLIC CHICKEN QUESADILLA🥕🥕	340	
Ancho-spiced chicken, house pickled jalapenos, avocado crema		
แป้งทอดเปียอย่างใส่ไก่ชีสจากราปิโนซอสอะโวคาโด		
CHEESY SPINACH QUESADILLA 🥕🥕🥕	320	
Spinach, cheese, avocado crema and fries		
แป้งทอดเปียอย่างใส่ผักโขม ชีส อะโวคาโด และมันฝรั่งทอด		
BEER BATTERED FISH AND CHIPS🥜🥕🥕🥕🥕	390	
Served with Tartar sauce		
ปลาชุบแป้งทอดเสิร์ฟกับซอสทาร์ทาร์และมันฝรั่งทอด		
BEER-ROASTED CHICKEN🥜🥕🥕🥕	Half Chicken 340	ไก่ครึ่งตัว
Served with homemade spicy sauce and roasted garlic		Whole Chicken 460
ไก่อบเบียร์เสิร์ฟกับกระเทียมอบ		ไก่ทั้งตัว
GRILLED AUSTRALIAN BEEF RIB EYE (300 G.) 🥕	990	
Peppercorn sauce, roasted garlic and fries		
เนื้อริบอายย่างเสิร์ฟกับกระเทียมอบและมันฝรั่งทอด		
TENNESSEE BBQ PORK RIBS🥜🥕🥕🥕	Half rack 340	กลาง
Tennessee BBQ sauce, apple slaw		Full rack 560
ซีโครงหมูย่างซอสเทนเนสซีเสิร์ฟกับแอปเปิ้ลดอง		ใหญ่
PASTA		
SPAGHETTI KEE MAO TALAY 🥕🥕🥕🥕	330	
Stir-fried spaghetti with seafood (Thai style)		
สปาเก็ตตี้ชี้เมาทะเล		
SPAGHETTI AOP BACON, MUSHROOM 🥕🥕🥕	300	
Garlic, oil, chilli, mushroom, bacon		
สปาเก็ตตี้ผัดน้ำมัน กระเทียม พริก เห็ด และ เบคอน		
THAI FAVOURITES		
YUM SOM – O 🥕🥕🥕🥕	240	
Spicy pomelo salad with roasted coconut		
ยำส้มโอ		
SOM TAM🥕🥕🥕	230	
Spicy green papaya salad, dried shrimp, long bean, cashew nuts		
ส้มตำไทย		
YUM WOON SEN 🥕🥕🥕🥕	230	
Vermicelli noodles, pork, celery, lime		
ยำวุ้นเส้นหมูสับ		
YUM NUA YANG 🥕🥕🥕🥕	310	
Grilled beef salad (Thai style)		
ยำเนื้อย่าง		
PHAD PAK BOONG 🥕🥕🥕	220	
Stir-fried morning glory with garlic & chilli		
ผัดผักบุ้งไฟแดง		
🥢 TOM YUM GOONG 🥕🥕🥕	330	
Hot and sour soup with prawns, lemongrass, mushroom, galangal, kaffir lime		
ต้มยำกุ้ง		
GAENG KIEW WAAN GAI 🥕🥕🥕🥕🥕	320	
Green curry with chicken, eggplant, sweet basil		
แกงเขียวหวานไก่		
LAAB PED 🥕🥕	290	
Thai spicy salad with minced duck with shallot, chilli, roasted rice, mint leaves		
ลาบเป็ด		
KHOR MOO YANG 🥕🥕🥕	330	
Grilled pork neck served with Thai aromatic herbs and chilli sauce		
คอหมูย่างเสิร์ฟกับน้ำจิ้มแจ่ว		
GAI PHAD MED MAMUANG HIMMAPHAN 🥕🥕	270	
Stir-fried marinated chicken, cashew nuts, chilli		
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์		
GAI TAKRAI THOD GROB 🥕🥕🥕	260	
Deep-fried marinated chicken with crispy lemongrass		
ไก่ตะไคร้ทอดกรอบ		
PHAD KAPRAO MOO 🥕🥕🥕🥕🥕	240	
Stir-fried minced pork and hot basil		
ผัดกะเพราหมูสับ		
PHAD KAPRAO NUA🥕🥕🥕🥕	260	
Stir-fried minced beef and hot basil		
ผัดกะเพราเนื้อสับ		
KHAO PHAD BEER REPUBLIC 🥕🥕🥕🥕🥕	300	
Fried rice with prawns, crab and sweet pork		
ข้าวผัดเบียร์ที่บาร์บลิค		
🥢 PHAD THAI GOONG 🥕🥕🥕🥕🥕	310	
Thai style fried rice noodle with prawns		
ผัดไทยกุ้ง		
PLA KAPONG THOD NAM PLA🥕🥕🥕	680	
Deep-fried marinated sea bass served with spicy sweet green mango salsa		
ปลากะพงทอดน้ำปลาเสิร์ฟกับซอสมะม่วงสามรส		

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

SALADS		
THE CLASSIC CAESAR 🥕🥕🥕	280	
Romaine lettuce, anchovies, parmesan, croutons, bacon		
ซีซาร์สลัด		
BERRY TOMATOES & BOCCONCINI CHEESE 🥕🥕🥕	260	
Organic green leaves, roasted red bell pepper, sunflower seeds, honey mustard dressing		
สลัดมะเขือเทศ บอคคองนินีชีส และน้ำสลัดอันนี มัสตาร์ด		
ADDITIONAL - เพิ่มความอร่อยให้สลัดของคุณ		
Chicken 120	Shrimp 🥕 180	
ไก่	กุ้ง	
SIDES		
CREAMY BAKED CHEESE SPINACH 🥕🥕🥕	90	
ผักโขมอบชีส		
HOMEMADE COLESLAW 🥕🥕🥕	90	
โคลสลอว์		
SHOESTRING FRIES 🥕🥕	90	
มันฝรั่งทอด		
STEAMED JASMINE RICE 🥕🥕	50	
ข้าวสวย		
DESSERT		
S'MORE WAFFLES 🥕🥕🥕	250	
Whipping cream, chocolate sauce, strawberry ice cream, vanilla ice cream, marshmallow		
วaffleเสิร์ฟกับไอศกรีมสตอว์เบอร์รี่ วนิลลา และมาร์ชเมลโลว์		
BANANA FRITTERS 🥕🥕🥕	190	
Black sesame ice cream		
กล้วยหอมทอดเสิร์ฟกับไอศกรีมงาดำ		
CRÈME BRÛLÉE CHEESECAKE 🥕🥕🥕	210	
Whipping vanilla cream, strawberry sauce		
ครีมบลูเชซเค้กเสิร์ฟกับครีมวนิลลาและซอสสตอว์เบอร์รี่		
COOKIE MONSTER ICE CREAM🥕🥕🥕🥕🥕	250	
White chocolate sauce, vanilla ice cream, chocolate ice cream, oreo cookie bites, whipped cream		
ไอศกรีมคุกกี้มอนสเตอร์เสิร์ฟกับซอสไวท์ช็อกโกแลต ไอศกรีมวนิลลา ไอศกรีมช็อกโกแลต คุกกี้โอรีโอ และวิปปิงครีม		
HÄAGEN-DAZS ICE CREAM SELECTION (2 SCOOPS) 250		
• Mango 🥕	• Salted caramel 🥕🥕	
มะม่วง	คาราเมลเค็ม	
• Strawberry 🥕	• Vanilla caramel brownie 🥕🥕🥕	
สตอว์เบอร์รี่	วนิลลาคาราเมลบราวน์	
🍷 Alcohol	🍖 Beef	🥛 Dairy
🥚 Eggs	🌾 Gluten free	🥜 Nuts
🐠 Seafood	🐷 Pork	🌿 Sesame seeds
🌶 Spicy	🌱 Vegan	🥬 Vegetarian

APPETIZER

Please choose one

THE CLASSIC CAESAR 🐷

Romaine lettuce, anchovies, Parmesan, croutons, bacon

ชีสชาร์สลัด

PULLED PORK SPRING ROLLS 🐷

Mustard sauce

ปอเปี๊ยะไส้หมูทอดกับซอสมัสตาร์ด

TOM KHA GAI

Chicken with galangal, coconut milk soup

ต้มข่าไก่

YAM SOM O

Spicy pomelo salad with roasted coconut

ยำส้มโอ



BREWS AND BITES

SET LUNCH THB 299 + + PER SET

Included a glass of soft drink

Please choose one

Coke | Coke Zero | Diet Coke

Fanta Orange | Sprite | Schweppes Soda

Ginger Ale | Tonic | Singha Soda



Contains Pork



Vegetarian

Price is in Thai Baht subject to 10% service charge and applicable government tax

MAIN COURSE

Please choose one

BAKED MAC & CHEESE 🐷

Cheddar, Fontina, Gruyere

มัคกะโรนีอบชีส

BEER REPUBLIC CHICKEN 🐷

QUESADILLA

Ancho-spiced chicken, house pickles jalapeno, avocado crema

แป้งทอดกรอบย่างไส้ไก่และพริกขี้หนูและครีมอะโวคาโด

THE SMASH BURGER

American Cheddar, yuzu pickles, red onion, secret sauce, brioche bun

เบอร์เกอร์เนื้อเสิร์ฟกับซอสสูตรพิเศษ สไลด์เบียร์รีพับลิค

KHAO KAPRAO

MOO SUB KHAI DAO

Stir-fried minced pork, hot basil and a fried egg served with steamed rice

ข้าวกะเพราหมูสับไข่ดาว

KHAO GAI PHAD MED

MAMOUNG HIMMAPHAN

Stir-fried chicken with cashew nut and chilli served with steamed rice

ข้าวไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

SPAGHETTI BOLOGNESE

Italian ragu sauce

สปาเกตตีซอสเนื้อ



BEERS			
	Half Pint	Pint	Tower
LAGER/PILSNER			
SINGHA Thailand, 5.0%	120	200	1,100
ASAHI Japan, 5.0%	125	210	1,125
BUDWEISER USA, 5.0%	130	220	1,150
WHEAT			
KRONENBOURG 1664 BLANC France, 5.0%	160	260	1,400
HOEGAARDEN Belgium, 4.9%	170	300	-
IPA			
VEDETT, EXTRA IPA Belgium, 5.5%	180	330	-
THE BREWING PROJECT RAVEN, IPA Thailand, 6.0%	195	360	-
BLONDE			
LEFFE BLONDE Belgium, 6.6%	170	300	-
STOUT			
GUINNESS Ireland, 4.2%	180	330	-
FRUIT BEER			
LIEFMANS, FRUITESSE ON THE ROCKS Belgium, 3.8%	175	320	-

BEER COCKTAILS	
BLACK & TAN Lager, stout Beer	300
LAGERITA Tequila, Cointreau, lime juice, lager beer	300
SUMMER SHANDY Wheat beer, sugar syrup, lemon juice, soda	300
DARK RUSSIAN Vodka, Kahlua, chocolate bitter, stout beer	300
HOPPY MARRY Gin, orange juice, lime juice, grenadine, lager beer	300
BEER VERY BERRY Rum, fresh lime, fresh mint, liefnams beer	300
FLAMMING DR. PEPPER Rum, Amaretto, lager beer	300



CLASSIC COCKTAILS	
MOJITO Light rum, fresh lime, mint, sugar syrup, soda	300
SINGAPORE SLING Gin, cherry brandy, D.O.M. Benedictine, pineapple juice, lime juice, grenadine syrup	300
MAI TAI Light rum, dark rum, orange curacao, pineapple juice, orange juice, grenadine syrup	300
MARGARITA Tequila, triple sec, lime juice, salt	300
DAIQUIRI Light rum, lime juice, sugar syrup	300
COSMOPOLITAN Vodka, Cointreau, lime juice, cranberry juice	300
CAIPIROSKA Vodka, lime juice, sugar syrup	300
PINA COLADA Light rum, Malibu, pineapple juice, light cream	300
SEX ON THE BEACH Vodka, peach liqueur, orange juice, cranberry juice, lime juice	300
WHISKEY SOUR Bourbon whiskey, lime juice, Angostura bitters, sugar syrup	300
OLD FASHIONED Bourbon whiskey, Angostura bitters, sugar syrup	300
BRANDY ALEXANDER Cognac, crème de cacao, cream	300
NEGRONI Gin, Campari, Rosso vermouth	300
LONG ISLAND ICED TEA Gin, rum, vodka, tequila, triple sec, lime juice, Coke	300
ESPRESSO MARTINI Vodka, Kahlua, espresso coffee	300
TEQUILA SUNRISE Tequila, orange juice, grenadine syrup	300
SIDECAR Cognac, Cointreau, lemon juice, sugar rim	350

SIGNATURE COCKTAILS	
SANGRIA POKER Vodka, lemon juice, calamansi syrup, lemon, merlot red wine, soda	310
BECAUSE OF YOU Gin, triple sec, lemon juice, orange juice, Monin pink grapefruit syrup	310
MAXIBU Tequila, Malibu, lime juice, Monin pina colada syrup, raspberry puree, coconut foam	310
SIAM BOURBON Bourbon Whiskey, lemon juice, pineapple juice, sugar syrup	310
LAZY LADY Vodka, lemon juice, cranberry juice, aloe vera juice, rose water, ginger ale	310
RUM GARDEN Light rum, apple Juice, lemon juice, peach syrup, midori	310
RAINBOW BR Dark rum, mango juice, lime juice, elderflower syrup, lemon soda	310

GIN & TONIC	
All served in a balloon glass with plenty of ice	
TANQUERAY With Fever-Tree tonic water Garnish: Lime wheel and lemon twis A very dry gin balanced with a healthy garnish of citrus	360
HENDRICK'S With Fever-Tree tonic water Garnish: Cucumber Delightfully infused after distillation with cucumber and rose petal	400
IRON BALLS With Fever-Tree tonic water Garnish: Lime wheel, Pineapple and Basil Distilled in Bangkok with ginger and lemongrass	360
4 PILLARS SHIRAZ GIN With Fever-Tree tonic water Garnish: Dried orange wheel This gin is steeped with Shiraz grapes for 8 weeks	400
BOMBAY SAPPHIRE With Fever-Tree tonic water Garnish: Dried orange wheel An amazing Taiwanese distillery showcasing the botanical diversity, featuring starfruit and kumquat peels	360
MALFY With Fever-Tree tonic water Garnish: Lime wheel and lemon twist A Mediterranean gin with British Botanically brewed tonic and Asian garnish all working in such wondrous harmony	400

SHOTS	
JÄGERMEISTER SHOT	220
CUCARACHA Tequila, Kahlua (flaming shot)	260
JÄGERBOMB Jägermeister, Red Bull	280
LEMON DROP Vodka, triple sec, lime juice, syrup	260
TEQUILA SLAMMER Tequila, lime, salt	260
B52 Grand Marnier, Kahlua, Baileys	280
BABY BOOM Gin, curacao, Lillet Blanc	280
CARAMELATION Bourbon, caramel, vanilla, cinnamon	280

BUBBLES SPRITZ	
CLASSICO Prosecco and Aperol	280
BELLINI Prosecco and peach	280
MIMOSA Prosecco and orange	280
ROSSINI Prosecco and strawberry	280
PASSIONFRUIT SPRITZ Prosecco and passion fruit	280
LYCHEE SPRITZ Prosecco and lychee	280

0% COCKTAILS	
BEE'S TONIC Lychee syrup, pineapple syrup, Double Dutch Indian tonic	150
TROPICAL BREATH Pineapple fruit juice, passion fruit, lychee syrup, ginger beer	150
PUNCH INFUSION Green tea and chamomile infused, lemon juice, grape juice, calamansi syrup	150
BERRY MARKET Strawberry, red berries, elderflower syrup, mint, soda	150