

LET EVERY MEAL BE AN EXPERIENCE

A dining destination tucked away on the 25th Floor of Hotel Indigo Bangkok Wireless Road, CHAR Restaurant offers premium grilled meat and seafood.

Every bite at CHAR has been created to spark connections, conversation and memorable dining experiences amidst Bangkok's best views.

MONTHLY WINE RECOMMENDATIONS

	By Glass	By Bottle
Bubbles		
NV Bisol Belstar Prosecco Brut, Veneto, Italy <i>Glera</i>	380	1,950
NV Billecart-Salmon Brut Réserve, Champagne, France <i>Pinot Noir, Meunier, Chardonnay</i>		6,900
<i>Clean & precise intensity, followed by a pure expression of bright, natural fruits, delightful florals & subtle biscuit.</i>		
White		
2024 Bosio Langhe Arneis DOC, Langhe, Italy <i>Arneis</i>	450	2,100
2021 Graf Johann IV Riesling Halb-Trocken (off dry), <i>Germany</i>		2,100
<i>Nice juiciness on the palate with fine, lively acidity & a delicate melt in the finish.</i>		
Rose		
2021 Masseria Li Veli 'Askos' Rosato IGT, Puglia-Salento, Italy <i>Susumaniello</i>		4,200
<i>Pleasantly smooth on the palate with a great personality. A light, unexpected tannic touch & a flavoursome aroma that evokes the sea. Long-lasting finish with floral notes.</i>		
Red		
2023 Maison Barboulot, Languedoc-Roussillon, France <i>Pinot Noir</i>	450	2,200
2019 Vivaldi Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Veneto, Italy <i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>		5,400
<i>Very intense & persistent, ethereal. Fruity with hints of cherries preserved in alcohol, dried flowers & sweet spices.</i>		



COLD CUT & CHEESE

Cold Cut Selection

3 Types of Cold Cut & Pickles
โคลด์คัท 3 ชนิด เสิร์ฟพร้อมผักดอง

650

Cheese Board Selection

3 Types of Cheese, Tomato Marmalade & Dry Fruits
ชีส 3 ชนิด เสิร์ฟพร้อมแยมมะเขือเทศ และผลไม้แห้ง

510

Mixed Board Selection

3 Types of Cold Cut & 3 Types of Cheese with Pickles & Condiments
ชุดมิกซ์บอร์ด รวมชีส 3 ชนิด และโคลด์คัท 3 อย่าง เสิร์ฟพร้อมผักดอง และเครื่องเคียง

990

CLASSIQUES

Onion Soup

Beef Broth, Bread & Cheese Crust
ซุปหัวหอมสต็อกเนื้อสโตว์ฝรั่งเศส

490

Beef tartare à la Parisienne

Confit Egg Yolk, Classic Garnish
บีฟทาร์ทาร์ เสิร์ฟพร้อมไข่แดงคั่วน้ำมัน

810

Burratina & Pistachio Salad

Tomato, Rocket & Pomegranate
สลัดชีสสดบูราติน่า และถั่วพิสตาชิโอ พร้อมมะเขือเทศ ผักร็อกเก็ต และเมล็ดทับทิม

550

Caesar Salad

Lettuce, Parmesan, Anchovies & Garlic Croutons
ชีซาร์สลัด พร้อมพาร์เมซานชีส ปลาแอนโชวี และขนมปังกรุตองซักระเทียม

420

STARTERS

Marinated Sardines Tartine

Tomato Marmalade
ซาร์ดีนดาร์แตง เสิร์ฟพร้อมแยมมะเขือเทศ

390

Crispy Duck & Watermelon Salad

Hoisin Dressing, Toasted Cashews
สลัดเป็ดอบกรอบ และแตงโม เสิร์ฟพร้อมซอสฮอยซิน และเม็ดมะม่วงหิมพานต์

690

Deep Fried Crispy Shrimps

With Dynamite Sauce
กุ้งทอดกรอบ เสิร์ฟพร้อมซอสไดนาไมต์

390

Scallop Carpaccio & Beetroot

Green Apple Gel & Tarragon, Pickles & Pistachio
คาปาซโซหอยเชลล์ และบิกกรุท เสิร์ฟพร้อมเจลแอปเปิ้ลเขียว ทาร์รากอน ผักดอง และถั่วพิสตาชิโอ

860

Grilled Octopus with Bell Pepper Hummus Foam

Crispy Potatoes, Capers
ปลาหมึกย่างย่าง เสิร์ฟพร้อมโฟมฮัมมุสพริกหวาน มันฝรั่งอบกรอบ และเคเปอร์

890

FROM THE GRILL

Kurobuta Pork Chop with Mustard & Rosemarry Jus

Shallot Confit, Mashed Potatoes
สเต็กหมูคุโรบูตะ ซอสบัสตาร์ด และโรสแมรี่ เสิร์ฟพร้อมหอมแดงคั่วน้ำมัน และมันฝรั่งนวด

910

Australian Lamb Double Cutlets

Harissa,Eggplant Carviar
ชีโคร่งแกะจากออสเตรเลีย เสิร์ฟพร้อมซอสพริกฮาริสะซา และโรมะเขือยาวทอดกรอบ

1,490

Châteaubriand au Poivre Flambé

Roasted Beef Tenderloin in Trang Pepper Sauce
เนื้อชาโตบรียองคั่วกับซอสพริกไทยชนิดพิเศษที่ปลูกในจังหวัดตรัง

2,980

River Prawn with Chimichurri Sauce

กุ้งแม่น้ำย่าง เสิร์ฟพร้อมซอสชิมีซูร์

1,120

Steak Frites, Café de Paris

180-g Australian Wagyu Striploin
สเต็กเนื้อออสเตรเลียวากิวส่วนสันนอก เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์ และเนยคาเฟ่เดปารีส

1,740

MAIN COURSES

Chicken Cordon Bleu

Paris Ham, Mushroom Fricassée, Baby Cos
ชิกเก้นคอร์ดองบลู เสิร์ฟพร้อมซอสครีมเห็ดสโตว์ฝรั่งเศส และผักบัตช์คอส

850

Steamed Cod Fish with Onion Cream

Green Vegetable and Orange Condiment
ปลาเค็อดนึ่ง เสิร์ฟกับครีมหัวหอม ผักสลัด และซอสส้ม

1,250

Canard à l' orange

Confit Duck Leg, Grilled Butternut Squash & Turnip
ขาเป็ดคั่ว น้ำมัน เสิร์ฟพร้อมซอสส้ม ฟักทองบัตเตอร์นัทย่าง และหัวผักกาดย่าง

880

Eggplant Milanaise, Parmesan Cream

Tomato Marmalade, Rocket
มะเขือยาวชุบแป้งทอดสโตว์อิตาเลียน เสิร์ฟพร้อมซอสครีมพาร์เมซาน แยมมะเขือเทศ และผักร็อกเก็ต

450

Salmon a l'Oseille

Creamy Sorrel Sauce & Leek Fondue
แซลมอนย่าง เสิร์ฟพร้อมซอสซอเรลสโตว์ฝรั่งเศส และฟองดูว์หัวหอม

890

Grilled Cauliflower with Chimichurri

Almond Purée, Crispy Shallot
ดอกกะหล่ำย่าง เสิร์ฟพร้อมซอสชิมีซูร์ อัลมอนด์เพียวอร์ และหอมแดงทอดกรอบ

410

SIDE DISHES

French Fries

With Homemade Ketchup
เฟรนช์ฟรายส์ เสิร์ฟพร้อมซอสมะเขือเทศโฮมเมด

220

Ratatouille

Mixed Vegetables, Tomato Concassé
สตูผักสโตว์ฝรั่งเศส

250

Sautéed Spinach

ผักโขมผัด

190

Mashed Potatoes

มันฝรั่งนวด

220

Sautéed Mushrooms

เห็ดผัด

ALL prices are in Thai baht, subject to 10% service charge and 7% VAT
ราคาดังกล่าวยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7 %

Please let us know if you have any food allergies, restrictions or special dietary needs.
กรุณาแจ้งพนักงาน หากท่านมีอาการแพ้อาหาร หรือมีข้อควรระวังอื่นๆทางโภชนาการ

DESSERT

Chocolate Molten Cake Vanilla Ice Cream & Salted Caramel ช็อกโกแลตมอลเทนเค้ก เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา และซอสต์เค็ด คาราเมล	390
Classic Profiteroles Hot Chocolate Sauce, Chantilly, Vanilla Ice Cream, Pecan Praliné คลาสสิกโปรฟิเตอร์โละ เสิร์ฟพร้อมซอสช็อกโกแลตร้อน ครีมช็องตีลย์ ไอศกรีมวานิลลา และพราลีนถั่วพีแคน	350
Coconut & Mango Pavlova Passion Fruit Coulis, Vanilla Chantilly พาวโลวานะพรวัว และมะม่วง เสิร์ฟพร้อมซอสสาวรส และครีมช็องตีลย์วานิลลา	310



SWEET ENDINGS

Coffee Cocktails	By Bottle
Classic Espresso Martini <i>Titos's handmade vodka, Kahlua, Sarnies Coffee, Simple Syrup</i>	380
Affogato <i>Vanilla Ice Cream, Sarnies coffee, Frangelico, 70% dark chocolate</i>	380
Irish Coffee <i>John Jameson Whiskey, Sarnies coffee, Whipped cream, Brown Sugar, Vanilla Syrup, Nutmeg Powder</i>	380
Sweet Wine	
Castello del Poggio, Moscato Di Pavia IGT, Lombardy, Italy N/V	450
Digestif	
Limoncello	240

