

METRO

ON WIRELESS

THAI

FAVOURITES

Lab Moo Thod Deep-Fried Spicy Minced Pork served with Local Vegetables ลาบหมูทอด	190
Nuea Daad Deaw Sun-Dried Beef served with Chili Sauce เนื้อแดดเดียว	220
Gai Satay Grilled Chicken Skewers served with Peanut Sauce สะเต๊ะไก่	220
Nam Tok Salmon Spicy Grilled Salmon Salad with Herbs น้ำตกแซลมอน	390
Nam Tok Nuea Spicy Grilled Angus Beef Salad น้ำตกเนื้อโคขุน	490
Som Tum Thai Spicy Thai Papaya Salad with Dried Shrimp ส้มตำไทย	160
Tom Yum Gai Spicy Clear Soup with Thai Herbs & Chicken ต้มยำไก่	230
Tom Yum Goong Spicy Creamy Soup with Thai Herbs & Prawns ต้มยำกุ้ง	280
Gaeng Kiao Waan Gai Chicken Green Curry with Eggplants & Basil แกงเขียวหวานไก่	230
Gaeng Kiao Waan Nuea Angus Beef Green Curry with Eggplants & Basil แกงเขียวหวานเนื้อโคขุน	310

THAI

MENU

Main Dishes

Stir-fried Chicken with Cashew Nuts & Chili Paste ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์	270
Wok-fried Angus Beef with Chili & Hot Basil Sauce กะเพราเนื้อโคขุน	310
Duck Leg Confit with Crispy Shallots & Tamarind Sauce น่องเป็ดติดสะโพกตุ๋นน้ำมัน ราดซอสมะขาม	390
Deep-fried Sea Bass Fillet with Panaeng Curry Sauce เนื้อปลากระพงทอด ราดซอสพะแนง	420
Grilled Angus Beef with Panaeng Curry Sauce เนื้อโคขุนย่างเตาถ่าน เสิร์ฟพร้อมซอสพะแนง	560

*** All main dishes are served with steamed jasmine rice ***

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

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

THAI

MENU

Noodles & Rice Dishes

Crab Khao Soi Northern Yellow Noodle Curry with Crab Meat ข้าวซอยเนื้อปู	350
Angus Beef Khao Soi Northern Yellow Noodle Curry with Angus Beef ข้าวซอยเนื้อโคขุน	330
Chicken Khao Soi Northern Yellow Noodle Curry with Chicken Thigh ข้าวซอยไก่	250
Fried Rice with Prawns ข้าวผัดกุ้ง	340
Fried Rice with Crab Meat ข้าวผัดปู	350
Classic Phad Thai with Chicken ผัดไทยไก่สุตรโบราณ	250
Classic Phad Thai with Prawns ผัดไทยกุ้งสุตรโบราณ	340
Classic Phad Thai with Crab Meat ผัดไทยปูสุตรโบราณ	350

Appetizers & Soups

Smashed Avocado & Smoked Salmon Crispy Sourdough Bread, Dill Mustard, Cherry Tomatoes & Poached Egg แซลมอนรมควัน และอะโวกาโด	390
Indigo Bruschetta Mozzarella Cheese, Tomato Confit, Homemade Pesto & Basil Mayonnaise อินดิโก้บรูสเก็ตต้า	290
Roasted Pumpkin Soup ซุปฟักทองอบ	190
Metro Keto Cobb Salad Roasted Chicken Breast, 5-Minute Boiled Egg, Cherry Tomatoes, Avocado, Grilled Corn, Crispy Bacon & Lemon Dressing สลัดไก่เมโทร ซูตคิโอโต	320
Smoked Salmon Caesar Salad Smoked Salmon, Romaine Lettuce, Parmesan Cheese, Bacon, Croutons สลัดซีซาร์แซลมอนรมควัน	390
Greek Salad with Feta Cheese กรีกสลัด และเฟต้าชีส	290
“Tagliata Di Manzo” Grilled Angus Beef & Rocket Salad สลัดทาเกลียตา เนื้อแองกัสย่าง และผักร็อกเก็ต	540

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 หากท่านแพ้อาหาร หรือมีข้อควรระวังอื่น ๆ ทางโภชนาการ

WESTERN

MENU

Main Dishes

Duck Leg Confit 560

Mashed Potatoes, Roasted Root Vegetables, Garden Salad & Truffle Balsamic Glaze

น่องเป็ดติดสะโพกตุ๋นน้ำมัน

เสิร์ฟพร้อมมันบด ผักย่าง กรีนสลัด

และน้ำสลัดทรัฟเฟิลบัลซามิก

Roasted Norwegian 590

Salmon Fillet

Romesco Sauce, Roasted Peanuts & Quinoa Salad

แซลมอนย่าง และสลัดควินัว

Chicken Parmigiana 390

Spicy Tomato Ragout, Fettuccini Pasta, Parmesan Cheese

ไก่ทอดอบชีสพาร์เมซาน

Fish & Chips in Beer Batter 460

Homemade Tartar Sauce, Spicy Potato Wedges & Lemon Wedge

ฟิชแอนด์ชิปส์

Angus Beef 890

Striploin Steak (200gr)

Truffle Mashed Potatoes, Fried Onion Rings, Garlic Confit, Tomato Confit, Pepper Sauce

สเต็กเนื้อสันนอกโคขุน

เสิร์ฟพร้อมมันบดทรัฟเฟิล หอมทอด

กระเทียมตุ๋น มะเขือเทศตุ๋น และซอสพริกไทยดำ

Pasta Dishes

Fettuccine Alfredo 320

Poached Egg, Bacon Bits, Mushrooms & Truffle Essence

เพตตูชินี่ ซอสอัลเฟรโด

Spaghetti Carbonara 320

Spaghetti, Smoked Bacon, Parmesan Cheese, Black Pepper

สปาเกตตีคาร์บอนาร่า

Smoked Salmon Rigatoni 360

Tomato Cream Sauce, Smoked Salmon & Crispy Capers

ริกาโตนีแซลมอนพิ้งค์ซอส

Burgers & Sandwiches

Metro Angus Beef Burger 460

Australian Beef Patty, Bacon, Caramelized Onions, Swiss Cheese, Homemade Pickles, Tomato Confit & Parmesan Truffle Fries

เบอร์เกอร์เนื้อ

เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์ทรัฟเฟิลชีส

Indigo Club Sandwich 380

Roasted Chicken, Fried Egg, Iceberg Lettuce, Tomato, Bacon, Cheddar Cheese, Truffle Fries

อินดี้คลับแซนวิช

เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์ทรัฟเฟิล

SWEET

SENSATION

Young Rice Pudding 180

with Coconut Milk

ข้าวเหนียว

Panna Cotta & 180

Berries

พานาคอตตา

Homemade Carrot Cake 200

with Vanilla Ice cream

เค้กแครอทโฮมเมด

เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา

Thai Milk Tea Pudding 150

พุดดิ้งชาไทย

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 หากท่านแพ้อาหาร หรือมีข้อควรระวังอื่น ๆ ทางโภชนาการ

BEVERAGE

MENU

Freshly Squeezed Juices 160

Watermelon, Carrot,
Young Coconut
น้ำแตงโม, น้ำแครอท, น้ำมะพร้าว

Mixed Veggie
น้ำผักรวม

Mixed Fruits
น้ำผลไม้รวม

Fruit Shake / Milkshake 150

Lychee Mint
ลิ้นจี่ใบมินท์ปั่น

Vanilla Milkshake
วานิลลามิลค์เชค

Banana Nutella
กล้วยนุเทลล่าปั่น

Chilled Juices 140

Apple, Pineapple, Orange
น้ำแอปเปิ้ล, น้ำสับปะรด, น้ำส้ม

Chilled Juices 150

Apple Honey
แอปเปิ้ลฮันนี่

Veggie Paradise
เวจจีพาราไดซ์

Healthy Smooth
เฮลตี้สมูท

Greeny Bomb
กรีนนี่บอมบ์

SOFT DRINKS

Coke 110
โค้ก

Coke Zero 110
โค้กซีโร่

Sprite 110
สไปรท์

Ginger Ale 110
จิงเจอร์เอล

Perrier 330/750ml. 160/280
เปอริร์เอ่ 330/750ml.

Highland 330/750ml. 160/280
ไฮแลนด์ 330/750ml.

BEVERAGE

MENU

COFFEE

120

Served hot or iced

Single Espresso

เอสเปรสโซ่

Double Espresso

ดับเบิลเอสเปรสโซ่

Americano

อเมริกาโน่

Mocha

มอคค่า

Macchiato

มาคิอาโต้

Cappuccino

คาปูชิโน

Coffee Latte

ลาเต้

Affogato

อัฟฟาโต้

Thai Black Coffee

โธเสี่ยง

Chocolate

ช็อกโกแลต

TEA

120

Served hot or iced

English Breakfast

อิงลิชเบรกฟาสต์

Earl Grey

เอิร์ลเกรย์

Peppermint

เปปเปอร์มินท์

Sencha

เซนฉะ

Jasmine

ชามะลิ

Chamomile

คาโมมายล์

Thai Milk Tea

ชาไทย

Green Tea Latte

ชาเขียวลาเต้

CLASSIC COCKTAILS

280

Mai Tai

ไมไทย์

Margarita

มาร์การิต้า

Mojito

โมฮิโต้

Long Island

ลองไอแลนด์

MOCKTAILS

180

Passionately

Passion Fruit, Apple Juice, Rosemary Syrup, Cinnamon, Lime Juice, Egg White

แพชเชียนแนทลี่

Lychee Aura

Lychee Puree, Elderflower Syrup, Lemon Juice

ลีนจี่ออร่า

Vanisi

Pineapple Juice, Vanilla Syrup, Lemongrass, Lime Juice

วานิซี

Mango Meg

Mango Puree, Pineapple Juice, Lime Juice, Mint Syrup

แมงโกเมก

BEER

Singha

สิงห์

Heineken

ไฮเนเก้น

Bottle

160

220

Asahi

อาซาฮี

Corona

โคโรน่า

Bottle

200

280

Hoegaarden

ฮูการ์เดิน

Bottle

320

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

BEVERAGE

MENU

Sparkling Wine

				Glass	Bottle
N/V	¹⁰² Zonin Prosecco Brut Glera	DOC Prosecco	Italy	360	2,100

White Wine

				Glass	Bottle
2019	²⁰¹ Domain Laroche, Mas de La Chevaliere, Chardonnay	IGP Pays d'Oc	France	440	2,300
2021	²⁰² Mas de Daumas Gassac, Moulin de Gassac, Sauvignon Blanc	IGP Pays d' Herault	France	360	2,000

Red Wine

				Glass	Bottle
2020	³⁰¹ Le Grand Caillou, Pinot Noir	IGP Loire Vallée	France	450	2,400
2021	³⁰⁴ Château Bel Air Bordeaux (Sustainable), Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	AOP Bordeaux	France	390	2,000

Rosé Wine

				Glass	Bottle
2020	⁴⁰⁰ EssenCiel Rosé, Syrah, Grenache	AOP Côteaux D'Aix En Provence	France	420	2,400

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