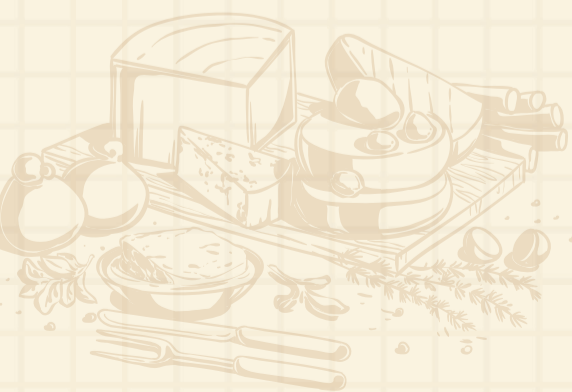




TO BEGIN WITH

- Soup of the Day** 380
ask your server for today's special
ซุปรประจำวัน โปรดสอบถามพนักงานสำหรับซุปรประจำวัน
- Caesar Salad** 400
crispy Parma ham, egg snow, parmesan shavings,
crispy chicken balls, garlic bread croutons
สลัดซีซาร์ เสิร์ฟพร้อมพาร์มาแฮมอบกรอบ ไข่ขาวหิมะ ชีสพามาซาน
โถบดทอด และขนมปังกรุทองซีสกระเทียม
- House Salad** 420
focaccia croutons, olives, sun dried tomatoes, avocado
สลัดผักใบเขียว เสิร์ฟพร้อมขนมปังกรอบพ็อคคาเซีย น้ำมันมะกอก
มะเขือเทศตากแห้ง และอะโวกาโด
- Smoked Salmon Avocado** 650
dill emulsion, fennel, rocket, kanom dok jok
ปลาเซลมอนรมควัน เสิร์ฟพร้อมอะโวกาโด น้ำมันผักชีลาว เฟเนล ผักร็อกเก็ต
และขนมดอกจอก
- Caribbean Jumbo Crab Cake** 700
chili aioli, mango salsa and radish salad
เค้กปูสไตล์แคริบเบียน เสิร์ฟพร้อมเออโอสึรเสฟีด ซลซำมะม่วง และสลัดแรดิซ
- Tuna Tartare Avocado** 680
spicy soy sauce, black olives, avocado mousse, ikura
ทูน่าทาร์ทาร์ เสิร์ฟพร้อมซอสถั่วเหลืองรสเผ็ด มะกอกดำ มูสอะโวกาโด และไข่ปลาเซลมอน
- Spicy Australian Beef Tartare** 700
grilled sourdough bread, harissa, cinnamon, garlic confit, egg yolk sauce
เนื้อออสเตรเลียทานาร์ทาร์รสเผ็ด เสิร์ฟพร้อมขนมปังชาวโดวจ์ย่าง เครื่องเทศตำรับแอฟริกัน
อบเชย กระเทียมตุ๋น และซอสไข่แดง
- CHAR Antipasto Platter** 1,100
Chef's selection of daily cold-cut specials: Parma ham, salami, chorizo,
served with tomato jam, olives, nuts, pickles and sourdough bread.
โคลด์คัทประจำวัน - พาร์มาแฮม ซาลามี่ และไส้กรอกโชริโซ เสิร์ฟพร้อมแยมมะเขือเทศ
มะกอก ถั่ว นานานาชนิด ผักดอง และขนมปังชาวโดวจ์
- CHAR Cheese Platter** 1,100
Chef's selection of daily cheeses, served with grapes, nuts, dried fruits,
pickles and sourdough bread.
ชีสประจำวัน เสิร์ฟพร้อมถั่ว ถั่ว นานานาชนิด ผลไม้อบแห้ง ผักดอง และขนมปังชาวโดวจ์



CHAR SIGNATURES

Grilled Jerk Chicken

Jamaican spice marinade, miso pineapple, pickled red onions
 ใต๋ย่างเครื่องเทศสไตล์จาไมกา เสิร์ฟพร้อมสับประรดปรุงรสด้วยมิโซะย่าง และหอมแดงดอง

800

Grilled Octopus

baby potatoes, chorizo, edamame, burnt garlic aioli & salsa verde
 ปลาหมึกยักษ์ย่าง เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งหิวเล็ก ไส้กรอกโชริโซ ถั่วและญี่ปุ่น
 เอโอลิเกรเทียม และซัลซ่าเวอร์เด

900

Roasted Pork Belly

creamy polenta, coriander chimichurri, sautéed bok choy
 หมูสามชั้นอบ เสิร์ฟพร้อมโพเลนตา ซอสผักชีมิซูริ และผักบ็อกซอยผัด

850

Boneless Duck Confit

pumpkin purée, grapes, balsamic reduction, crispy leeks & onions
 น่องเป็ดติดสะโพกโร้กรักตุ๋นน้ำมัน เสิร์ฟพร้อมผักทองปูดอง องุ่น ซอสบัลซามิกริดักซ์
 กระทียมตัน และหัวหอมทอดกรอบ

700

Add foie gras 350
 เพิ่มฟัวกร่า

Fire Grilled Hokkaido Scallops

mushroom purée, seaweed brown butter, parmesan, rocket salad,
 lime truffle vinaigrette
 หอยสเกลลอบ ออกโกโตย่าง เสิร์ฟพร้อมเห็ดปูดอง สำหรับบราวเนตเตอร์ ชีสพามาซาน
 สลัดผักหรือค็อกเก็ต และน้ำสลัดน้ำส้มสายชูหมักรสกรัฟเฟิลมะนาว

1,100

Salmon Pappardelle

grilled salmon served on pappardelle with pistachio cream sauce
 แซลมอนย่าง เสิร์ฟพร้อมเส้นพัพพาร์ดัลเล และซอสครีมพิสตาชิโอ

850

Roasted Seabass

carrot-ginger purée, crispy quinoa, confit shrimps, cabbage & grapes
 ปลาทะเลย่าง เสิร์ฟพร้อมแครอทจิงปูดอง คิวินัวอบกรอบ กุ้งตุ๋นน้ำมัน กะหล่ำปลี และองุ่น

950

Smoked Beef Short Rib

eggplant béchamel, fried broccoli, crispy polenta
 ซีโรงเนื้อรมควัน เสิร์ฟพร้อมซอสเบซามิลมะเขือม่วง บรอกโคลีทอด และโพเลนตากรอบ

1,200

Add foie gras 350
 เพิ่มฟัวกร่า

Lobster Rice

gochujang sofrito, carnaroli rice, wakame, mussels,
 edamame & turmeric aioli
 ข้าวสาลีอบสเตอร์ โคชูจังโซฟริโต ข้าวคานาโรลี สำหรับยาวากาเบะ หอยแมลงภู่ ถั่วและญี่ปุ่น
 และเอโอลิ้งมันชัน

2,450

Add scallop 150
 หอยสเกลลอบ

Fire Grilled Pork Chop

apples, garlic tofu purée, rocket, sweet pickled radish
 พอร์คชอปย่าง เสิร์ฟพร้อมแอปเปิ้ล เต้าหู้รสกระทียมปูดอง ผักหรือค็อกเก็ต และเรดิคองรสหวาน

850

Chorizo Spaghetti

bell pepper-sesame sauce, chorizo, kailan & crispy basil leaves
 สเปกเกตตี้ไส้กรอกโชริโซ เสิร์ฟพร้อมซอสงาพริกหวาน คะน้า และใบกะเพรากรอบ

600

Add confit shrimps (3 pcs.) 100
 เพิ่มกุ้งตุ๋นน้ำมัน

Add lobster 2,250
 เพิ่มกุ้งล็อบสเตอร์

CHAR-grilled Broccoli & Cauliflower

marinated with Jordanian spices, served with hummus,
 yoghurt sauce, muhammara and puffed rice
 บรอกโคลี และดอกกะหล่ำหมักเครื่องเทศสไตล์จอร์แดนย่าง เสิร์ฟกับฮัมมุส มูฮัมมาเราะห์
 ซอสโยเกิร์ต และข้าวพอง

550

FROM THE GRILL

Includes one sauce & one side of your choice
 เสิร์ฟพร้อมซอส 1 ชนิด และเครื่องเคียง 1 อย่าง

Wagyu Flank Steak (200g)

สเต็กเนื้อวากิว ส่วนในบิว

1,000

Wagyu Beef Tenderloin (250g / 300g)

สเต็กเนื้อวากิว ส่วนสันใน

1,550 / 2,200

Wood Fired Chateaubriand (600g)

สเต็กเนื้อชาโตบรียองค่าง่านไม้

3,200

Wood Fired Tomahawk (1.2 -1.8 kgs)

2 sauces & 2 sides included

เนื้อโทมาฮอกค่าง่านไม้ เสิร์ฟพร้อมซอส 2 ชนิด และเครื่องเคียง 2 อย่าง

480 / 100g

Fire Grilled Rack of Lamb (2 chops / 3 chops)

ซีโรงแกะย่าง 2 ชิ้น / 3 ชิ้น

1,000 / 1,350

Tiger Prawns (1pc. / 3pcs.)

กุ้งลายเสือ 1 ชิ้น / 3 ชิ้น

400 / 1,100

Fish of the Day (Whole, approx. size 700g)

ปลาประจำวัน (ทั้งตัว น้ำหนักประมาณ 700 กรัม)

950

SIDES

Mashed Potatoes

with chopped herbs
 มันฝรั่งบดใส่สมุนไพร

250

Add truffle paste 100
 เพิ่มทรัฟเฟิลพาส

Fries

spicy honey mustard & sweet lime aioli
 มันฝรั่งทอด เสิร์ฟพร้อมซอสบีฮาร์ดน้ำผึ้งรสเผ็ด ไอโอลิ้งมะนาวรสหวาน

250

Add truffle oil 75
 เพิ่มน้ำมันทรัฟเฟิล

Creamed Corn

cheesy béchamel, grilled corn, cayenne pepper
 ข้าวโพดอบซอสเบซามิล และชีส เสิร์ฟพร้อมข้าวโพดย่าง และพริกคายน

250

Garden Salad

balsamic vinaigrette, sun dried tomatoes
 สลัดผัก เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดบัลซามิก และมะเขือเทศตากแห้ง

250

Grilled Mixed Vegetables

ผักรวมย่าง

250

Creamy Spinach

nutmeg, garlic butter, crispy garlic
 ผักโขมอบเนยกระทียม จินร์เทศ และกระทียมทอดกรอบ

250

Grilled Asparagus

หน่อไม้ฝรั่งย่าง

250

SAUCES

3 Peppercorn Sauce

ซอสพริกไทย 3 ชนิด

Mixed Mushrooms Sauce

ซอสเห็ดนานาชนิด

Red Wine Sauce

ซอสไวน์แดง

Lemon Butter Sauce

ซอสเนยเลมอน

Seafood Sauce

ซอสซีฟู้ด

Thai Spicy Jaew Sauce

ซอสจิ้มแจ่ว

Chimichurri Sauce

ซอสผักชีมิซูริ

Béarnaise Sauce

ซอสแบร์เนส

Add on sauce 120
 เพิ่มซอส

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

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

กรุณาแจ้งพนักงาน หากท่านแพ้อาหาร หรือมีข้อควรระวังอื่นๆทางโภชนาการ

THE SURPRISE MENU

Tell us what you can't eat,
the rest is up to Chef and the team!

3 courses 1,500 + **wine pairing** 700 per person
5 courses 2,500 + **wine pairing** 1,200 per person
(must be ordered by the entire table)

เพียงแจ้งเชฟว่าคุณไม่ทาน หรือแพ้อาหารอะไร เชฟจะครีเอทเมนูให้คุณเอง

3 คอร์ส 1,500 บาท + **ไวน์ แพร์ริง** 700 บาท ต่อท่าน
5 คอร์ส 2,500 บาท + **ไวน์ แพร์ริง** 1,200 บาท ต่อท่าน
(โปรดสั่งเซอร์ไพรส์เมนูเหมือนกันทั้งโต๊ะ)

SOMETHING SWEET

Crème Brûlée classic vanilla flavor with raspberry sorbet แครมบริวว์ล เซิร์ฟพร้อมไอศกรีมราสป์เบอร์รี่	400
Lemon Bars almond crumble, lemon curd, torched meringue, raspberry sorbet เลมอนบาร์ เซิร์ฟพร้อมเลมอนเคิร์ด ครัมเบิลอัลมอนด์ เมอแรง์ และไอศกรีมราสป์เบอร์รี่	500
Polenta Corncake dulce de leche, caramelized bacon & coffee ice cream เค้กโพเลนตาข้าวโพด เซิร์ฟพร้อมนมข้นตุ๋นสโตร์อาร์เจนตินา คาราเมลคอน และไอศกรีมกาแฟ	350
Strawberry Shortcake whipped cream, strawberries & syrup สตรอเบอร์รี่ชอร์ตเค้ก เซิร์ฟพร้อมวิปครีม สตรอเบอร์รี่ และไซรัปสตรอเบอร์รี่	300
Baked Chocolate Lava Soufflé (25 minutes preparation) vanilla ice cream, salted caramel ช็อกโกแลตซูเฟลว์ลาวา (ใช้เวลาทำ 25 นาที) เซิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา และซอสที่เค็ด คาราเมล	300
Ice Cream & Sorbet (2 scoops) ask your server for the flavors of the day ไอศกรีม และซอร์เบ (2 สกूप) โปรดสอบถามพนักงานสำหรับรสชาติประจำวัน	250

