

# Starters & Salads

## ของว่างและสลัด

### 開胃菜 & 沙拉

**BLACK TIGER PRAWN** 250 THB

สลัดกุ้งลายเสือ

虎蝦沙拉

Refreshing Salad with mango, coriander and handpicked tomatoes

新鮮沙拉搭配芒果、香菜、蕃茄、蝦子

**CLASSIC TOMATO MOZZARELLA** 210 THB

สลัดมะเขือเทศและชีสมอสซาเรลล่าสไตล์คลาสสิก

經典蕃茄莫扎瑞拉乳酪沙拉

Buffalo Mozzarella, sun ripened cherry tomatoes, garlic confit, pesto sauce and extra virgin oil.

水牛乳製莫扎瑞拉乳酪、自然熟成的小番茄、蒜片、羅勒醬、特級冷壓橄欖油

**CHICKEN CEASAR SALAD** 200 THB

สลัดซีซาร์ไก่

雞肉凱薩沙拉

Romaine, garlic infused croutons, bacon bits, parmesan cheese and classic Caesar dressing

生菜、大蒜麵包、脆皮培根、帕馬森乾酪、凱薩醬

**CENTARA COB** 250 THB

เซนต์ราคือสลัด

盛泰樂特製沙拉

Crisp lettuce, smoked chicken breast, asparagus, ripened blue cheese sauce, crispy bacon, tomatoes and quail eggs

生菜、煙熏雞胸肉、蘆筍、藍芝士醬、脆皮培根、蕃茄、烏蛋

**GARLIE BREAD** 100 THB

ขนมปังกระเทียม

大蒜麵包

Freshly baked mini baguette laced in a generous mix of herb butter and garlic

微烤麵包搭配大蒜奶油醬

**BRUSCHETTA** 120 THB

บรูชิตตา

普切拉

Toasted baguette topped with fresh tomato salsa

蕃茄做成的莎莎醬搭配烤麵包

STARTERS & SALADS : 開胃菜 & 沙拉



ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND 7% VAT

# Cafe 9

## House Wraps

### ISSU 烤餅

#### GYROS PORK

หมูจิ้มรส  
豬肉烤餅

Generous portion of meat, onions, fresh tomatoes, iceberg lettuce and tzatziki  
豬肉、洋蔥、番茄、捲心生菜以及黃瓜優格醬

210 THB

#### INDONESIAN CHICKEN

ไก่ย่างโตล็ดมันโตซี่ช  
印尼雞肉烤餅

24 hours marinated chicken, grilled and served warm.  
Wrapped with lettuce, peanut salsa and shavings of shallots and cucumber

24小時醃製的現烤雞肉搭配生菜、花生莎莎醬、紅蔥末以及小黃瓜。

185 THB

#### CHICKEN N' AVOCADO

ไก่ย่าง และอะโวกาโด  
雞肉酪梨烤餅

Butter tossed strips of chicken layered with romaine lettuce, avocado and a tangy tomato salsa  
一層一層奶油油手撕雞肉搭配羅馬生菜、酪梨、番茄製成的莎莎醬

#### TUNA CHUNKS

เนื้อปลาทูน่า  
金槍魚烤餅

Marinated tuna, romaine, ripe tomatoes and lime mayonnaise  
醃製金槍魚、生菜、熟成番茄以及酸橙蛋黃醬

#### CEASAR WRAP WITH CHICKEN

สลัดซีซาร์ไก่  
凱薩沙拉雞肉烤餅

Garlic & rosemary grilled chicken, romaine, parmesan, and homemade Caesar dressing  
迷迭香蒜烤雞、生菜、帕瑪森起司、培根以及手工凱薩醬

260 THB

195 THB

185 THB



ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND 7% VAT

# Sandwiches

## แซนด์วิช 三明治

### CIABATTA CLUB

ขนมปังชียบาต้าคลับ แซนด์วิช

拖鞋麵包三明治(一種帶脆皮的義大利白麵包)

Freshly baked ciabatta topped with chicken and bacon, straight off the grill. Fried egg, lettuce, tomato, and garlic mayonnaise. The ultimate club!

烤雞肉及培根搭配拖鞋麵包、再加上炒蛋、生菜、番茄、大蒜蛋黃醬

250 THB

### AMERICAN HAM & CHEESE

แซนด์วิชแฮมจากอเมริกันแอนด์ชีส

美式火腿起司三明治

Mini baguette stuffed with butchers ham and Dutch Gouda cheese,

then grilled till perfectly crisp with melted core

迷你法式麵包搭配火腿以及德國高達乳酪，烤至完美酥脆口感。

190 THB

### CHICKEN PANINI

แซนด์วิชพานินีไก่

雞肉帕尼尼

Basil marinated grilled chicken, ripe tomatoes and buffalo mozzarella

羅勒葉配上現烤雞肉，

再搭配番茄以及水牛乳製成的莫扎瑞拉乳酪

220 THB

### TUNA SALAD SANDWICH

แซนด์วิชสลัดปลาทูน่า

鮭魚沙拉三明治

Toasted white bread stuffed with tuna, fresh tomatoes, capers, onion

and lettuce

烤麵包搭配鮭魚、蕃茄、酸豆、洋蔥以及生菜

170 THB

### SHISH KEBAB

ชิชคิบบ์

土耳其式烤肉三明治

Freshly baked focaccia stuffed with oriental

marinated chicken iceberg lettuce, ripe tomatoes

and tzatziki

烤佛卡夏麵包搭配現烤雞肉、捲心生菜、蕃茄以及黃瓜優格醬

200 THB

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND 7% VAT





# Cafe 9

## Burgers

เบอร์เกอร์ 漢堡

**CLASSIC BURGER**  
เบอร์เกอร์สไตล์คลาสสิก  
經典漢堡

Beef burger, ripe tomatoes, iceberg lettuce and onions and hickory smoked barbecue sauce  
牛肉、熟成番茄、生菜、洋蔥、胡桃木煙燻燒烤醬

300 THB

**JALAPENO POPPER**  
เบอร์เกอร์เนื้อวัว และพริกจาลาปิโน  
哈拉皮紐辣椒漢堡

Beef burger topped with jalapeno infused tomato salsa, guacamole lettuce and ripe tomatoes  
牛肉加上哈拉皮紐辣椒莎莎醬、鰐梨醬生菜、熟成番茄

330 THB

**B.B.C**  
บาร์บีคิวคัมน  
烤肉漢堡

Beef burger with a generous serving of crispy smoked bacon strips, English cheddar cheese, iceberg lettuce and tomatoes  
牛肉加上煙燻脆皮培根、巧達起司、生菜、番茄

300 THB

**CRUNCHY CHICKEN**  
เบอร์เกอร์ไก่ทอดกรอบ  
脆皮雞肉漢堡

Panko & basil crusted chicken breast topped with shredded iceberg salad, spicy tomato salsa and sour cream  
羅勒、酥炸雞胸肉、生菜沙拉、蕃茄製辣莎莎醬、酸奶油

300 THB



ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND 7% VAT  
ราคาข้างต้นยังไม่รวมค่าบริการ 10% และ ภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

# Cafe 9

## Pizza พิซซ่า 披薩

### MARGARITA

พิซซ่าหน้ามาริตต้า

瑪格莉特披薩

The original, with tomato, mozzarella cheese and fresh basil

番茄、莫扎瑞拉乳酪、新鮮羅勒

250 THB

### HAWAIIAN

พิซซ่าหน้าฮาวายเอี้ยน

夏威夷披薩

Butcher ham, pineapple, tomato and mozzarella cheese

火腿、鳳梨、番茄、莫扎瑞拉乳酪

210 THB

### PICANTE

พิซซ่าหน้าพิกานเต้

西班牙式辣味披薩

Spicy salami, mushrooms, red onion, green chilies, mozzarella cheese and cayenne pepper

辣莎樂美香腸、蘑菇、紅洋蔥、辣椒、莫扎瑞拉乳酪、卡宴辣椒

200 THB

### CAPRICCIOSA

พิซซ่าหน้าคาปริซิโอซ่า

義大利式披薩

Ham, olives, mushrooms, tomato, mozzarella cheese and capers

火腿、橄欖、蘑菇、番茄、莫扎瑞拉乳酪、酸豆

250 THB

### PARMA

พิซซ่าหน้าพาร์มาออน

帕爾瑪火腿披薩

Tomatoes, mozzarella cheese, parmesan cheese, San Daniele Parma ham, rocket salad

番茄、莫扎瑞拉乳酪、帕馬森乾酪、San Daniele 風乾火腿、芝麻菜

340 THB



ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND 7% VAT

# Pasta

## พาสต้า 義大利麵

SPAGHETTI, PENNE, TAGLIATELLE 義大利麵、筆管麵、寬扁麵

### GNOCCHI 4 CHEESE 240 THB

แป้งมันฝรั่ง  
義式4種起司麵糰  
Rich and tasty dish with parsley  
義式香芹搭配美味的起司以及麵疙瘩

### RAVIOLI DI MARGO 220 THB

ราวิโอลี่ สดใสชีส ริกอตต้า ชีสพาร์เมซาน ผักโขม  
เล็รฟ์พร้อม ซอสผัก  
波菜起司義大利餃  
Stuffed with Italian ricotta cheese,  
fresh spinach, parmesan  
以里考塔起司、菠菜、帕馬森乾酪製成的義大利餃

### SAUCES ซอส

#### 醬料

### BOLOGNESE 180 THB

ซอสเนื้อ  
義式茄汁肉醬麵  
Hearty meat sauce with tomatoes  
以肉醬以及茄汁製成的義大利麵

### NAPOLETANA 160 THB

ซอสโปลีตาปา  
拿坡里義大利麵  
Delicious tomato sauce  
以去皮番茄為加入不同香辛料混合在製成的  
拿坡里醬作為之義大利麵

### CARBONARA 260 THB

ซอสคาโบนารา  
奶油培根義大利麵  
Creamy sauce with bacon and egg  
以奶油白醬加入培根以及雞蛋製成的義大利麵

### CARBONARA 260 TH

ซอสคาโบนารา  
奶油培根義大利麵  
Creamy sauce with bacon and egg  
以奶油白醬加入培根以及雞蛋製成的義大利麵

### PESTO 180 THB

ซอสเพสต์โต  
羅勒青醬義大利麵  
A classic 經典口味, 適合喜歡羅勒或九層塔香味的人

### SEAFOOD 240 THB

ซอสซีฟู๊ด  
海鮮義大利麵  
Coastal catch with tomatoes  
以新鮮海鮮加入茄汁製成的義大利麵

### ARRABBIATA 240 THB

ซอสอาราเบียตา  
香辣椒醬義大利麵  
Spicy tomato  
以香辣椒醬製成的辣味義大利麵

### SPICY OIL AND BACON 180 THB

ซอสเคอนน้ำมันกะทูลเม็ดร้อน  
香蒜辣椒義大利麵  
A Thai favourite  
以泰式口味為基準, 加入辣椒與蒜頭的義大利麵

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND 7% VAT



# Main Dishes

## อาหารจานหลัก 主餐

### GRILLED CHICKEN SKEWERS CAFÉ DE PARIS

เนื้อไก่หั่นเต๋าย่างและเนยสมุนไพรสไตล์ปารีส

經典法式烤雞肉串

200 gram of chicken breast skewered with vegetables and served with a delicious café de Paris butter

200公克雞肉串搭配蔬菜以及美味且經典的巴黎牛油醬汁

300 THB

### SCHNITZEL

เนื้ออกไก่ขามิเนล

维也纳炸雞排

Chicken breast in panko crust, pan-fried in butter and served with potato widges

以日式麵粉炸出酥脆的雞排、再到鐵盤上以奶油做煎烤、再搭配香烤馬鈴薯

270 THB

### BUFFALO SMOKED CHICKEN

เนื้ออกไก่หมักเครื่องเทศเมืองบัฟฟาโล

煙熏雞肉餐

200 gram of chicken breast fried in a thin coat of buffalo spices. Served with our secret house smoky barbecue sauce, sautéed cherry tomatoes and fresh gnocchi

200公克雞肉以煙燻的方式、再搭配特製烤肉醬汁、炒過的蕃茄、麵疙瘩

320 THB

### ROASTED NORWEGIAN SALMON

ปลาแซลมอนจากนอร์เวย์อบ

碳烤三文魚

180 gram of salmon filet. Served with a rich béarnaise sauce.

Sautéed vegetables and mashed potatoes

180公克三文魚搭配法式伯那西醬、炒蔬菜、馬鈴薯泥

360 THB

## Sauces

ซอส 醬料

### BERNAISE SAUCE

ซอสเบร์เนส

法式伯那西醬

60 THB

### TZATZIKI

ซอสทซซิก

青瓜酸乳酪醬汁

60 THB

### GREEN PEPPER SAUCE

ซอสพริกไทยอ่อน

綠胡椒醬

60 THB

### CAFÉ DE PARIS BUTTER

เนยสมุนไพรสไตล์ปารีส

經典巴黎牛油醬汁

60 THB

### RED WINE SAUCE

ซอสไวน์แดง

紅酒醬

60 THB

### SIDES 配餐

#### CLASSIC TOMATO MOZZARELLA

มะเขือเทศและชีสโมซซาเรล่า

蕃茄莫扎瑞拉起司

60 THB

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND 7% VAT

# Main Dishes

## อาหารจานหลัก 主餐

### BEEF FILLET TIPS

เนื้อออสเตรเลียสันในส่วนบนทอดกับเนย  
嫩烤牛里脊肉

Australian tenderloin sautéed in butter and flamed with jack Daniels. Finished with a rich jus and double cream. Sautéed vegetables and fresh gnocchi  
澳洲牛里脊搭配杰克丹尼(威士忌)、淋上豐富的醬汁，再搭上淡奶油、炒蔬菜、麵疙瘩

790 THB

### PORK MEDALLIONS WITH BEARNAISE

เนื้อสันในหมูกับซอสเบร์เนสซ์  
法式伯那西醬佐豬肉

3 grilled pork medallions served with a delicious béarnaise sauce, sautéed vegetables and mashed potatoes  
以3種方式碳烤豬脊肉搭配美味的法式伯那西醬、炒蔬菜、馬鈴薯泥

300 THB

### PORK FILLET CAFÉ DE PARIS

เนื้อสันในย่างและเนยสมุนไพรโตลป่าริส  
經典法式豬排

A classic, 200 gram of pork fillet grilled and served with a generous portion of café de Paris butter. Served with sautéed vegetables and potato wedges  
200克豬里脊烤至完美口感，再搭配經典巴黎牛油醬汁、炒蔬菜、香烤馬鈴薯

300 THB

## Side Dishes

### เครื่องเคียง 配餐

#### SAUTEED VEGETABLES

ผัดผักรวม  
熟炒青菜

60 THB

#### MASHED POTATOES

มันบด  
馬鈴薯泥

60 THB

#### FRENCH FRIES

เฟรนช์ฟรายส์  
炸薯條

60 THB

#### STEAMED JASMINE RICE

ข้าวสวย  
茉莉香米飯

60 THB

#### POTATO WEDGES

มันฝรั่งทอด  
炸馬鈴薯

60 THB

#### TAGLIATELLE

เส้นพาสต้าตาเกลียเตอ  
義大利麵

60 THB

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND 7% VAT



# Main Dishes

## อาหารจานหลัก 主餐

### PEPPER PORK TENDERLOIN

เสต็กเนื้อหมูสันในหมักพริกไทยย่าง  
黑胡椒猪肉里脊

Grilled and served with a green peppercorn sauce.  
Sauteed vegetables and mashed potatoes  
猪肉里脊烤至完美口感再搭配绿胡椒酱汁，  
配上热炒蔬菜以及马铃薯泥

300 THB

### SHIS KEBAB SPICED PORK FILET

เคบับเนื้อหมูสันในพื้นเต้าเสียบไม่ย่างสไตล์กรีก  
猪小里脊佐青瓜酸乳酪酱汁

Greek spiced, grilled and served  
with a generous portion of tzatziki and potato wedges  
希腊式香料、搭配烤猪肉、青瓜酸乳酪酱汁、香烤马铃薯

300 THB

### MEDITERRANEAN CHICKEN BREAST

เนื้ออกไก่ย่างสไตล์เมดิเตอร์เรเนียน  
地中海烤鸡盛宴

Rosemary and garlic rubbed-then grilled and topped  
with a fresh salsa of tomatoes and mozzarella pearls.  
Extra virgin olive oil and potato wedges  
雞胸肉配上迷迭香以及蒜頭爆香，淋上新鮮的蕃茄莎莎醬，  
再搭配莫扎瑞拉乳酪、特級冷壓橄欖油、香烤馬鈴薯

300 THB

### Sauces

#### ซอส 醬料

#### BEARNAISE SAUCE

ซอสเบร์เนส  
法式伯那西醬

60 THB

#### TZATZIKI

ซอสทซาอิก  
青瓜酸乳酪醬汁

60 THB

#### GREEN PEPPER SAUCE

ซอสพริกไทยอ่อน  
綠胡椒醬

60 THB

#### CAFÉ DE PARIS BUTTER

เนยสมุนไพรสไตล์ปารีส  
經典巴黎牛油醬汁

60 THB

#### RED WINE SAUCE

ซอสไวน์แดง  
紅酒醬

60 THB

#### SIDES 配餐

#### CLASSIC TOMATO MOZZARELLA

มะเขือเทศและชีสโมซซาเรลล่า  
蕃茄莫扎瑞拉起司

60 THB

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND 7% VAT

## Main Dishes

### อาหารจานหลัก 主餐

#### MESSQUITE GRILLED AUSTRALIAN TENDERLOIN

เนื้อวัวสันในจากออสเตรเลียย่าง  
澳洲鹽烤牛肉

200 gram seasoned with a dry rub of pink Himalayan salt and black pepper.

Potato wedges, sauteed vegetables and red wine sauce  
200克澳洲牛里脊以玫瑰鹽、黑胡椒做調味，再搭配香烤馬鈴薯、炒蔬菜、紅酒醬汁

690 THB

#### AUSTRALIA PEPPER STEAK

เนื้อวัวสันในจากออสเตรเลียหมักพริกไทยย่าง  
澳洲烤黑胡椒牛排

200 gram of beef fillet grilled to your liking and served with a rich green pepper sauce. Sautéed vegetables and potato wedges

200公克牛排，依您喜好烤幾分熟，搭配青胡椒醬、炒蔬菜、香烤馬鈴薯

690 THB

#### MEDITERRANEAN BEEF KEBAB

เนื้อวัวสันในหันเต๋าสับบับสไตล์เมดิเตอร์เรเนียน  
地中海碳烤牛肉盛宴

200 gram skewered tender fillet grilled to your liking and served with a generous portion of tzatziki and potato wedges

200公克牛排，依您喜好烤幾分熟，搭配青瓜酸乳酪醬汁、炒蔬菜、香烤馬鈴薯

710 THB

## Side Dishes

### เครื่องเคียง 配餐

#### SAUTEED VEGETABLES

ผักผัดรวม  
熱炒青菜

60 THB

#### FRENCH FRIES

เฟรนช์ฟรายส์  
炸薯條

60 THB

#### POTATO WEDGES

มันฝรั่งทอด  
炸馬鈴薯

60 THB

#### MASHED POTATOES

มันบด  
馬鈴薯泥

60 THB

#### STEAMED JASMINE RICE

ข้าวสวย  
茉莉香米飯

60 THB

#### TAGLIATELLE

เส้นพาสต้าตัดสี่เหลี่ยม  
義大利麵

60 THB

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND 7% VAT

# Thai Classics

## อาหารไทยดั้งเดิม 泰式經典料理

### TOM YAM GOONG

ต้มยำกุ้ง  
泰式冬陰功

Thai herb infused broth with black tiger prawn, galangal and lemongrass infused with roasted chili oil  
以泰國藥草調製成的湯加入虎蝦、薑、檸檬草，再搭配特製辣椒油調出的完美泰式冬陰功

180 THB

### THOM KHA GAI

ต้มข่าไก่  
泰式椰汁雞湯

Velvety chicken coconut soup spiced with galangal, kaffir lime, lime and chili oil  
椰汁雞湯加入薑、青檸檬、檸檬、辣椒油

160 THB

### PHAD THAI

ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย  
泰式蝦炒麵 (蝦可改為雞肉、豆腐)

Organic rice noodles tossed with bean sprouts, spring onions, tofu and egg and black tiger prawns  
泰式麵條搭配豆芽菜、蔥、豆腐、蛋、蝦子

กุ้ง

Black tiger prawn 虎蝦

190 THB

ไก่

Chicken 雞肉

160 THB

เต้าหู้

Tofu 豆腐

140 THB

### THAI FRIED RICE

ข้าวผัดสไตล์ไทยสุดดั้งเดิม  
泰式蝦炒飯 (蝦可改為雞肉、豆腐)

Jasmine rice fried with egg and vegetables, Black tiger prawns  
泰國香米炒蛋、蔬菜、蝦

กุ้ง

Black tiger prawn 虎蝦

190 THB

ไก่

Chicken 雞肉

160 THB

เต้าหู้

Tofu 豆腐

140 THB

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND 7% VAT



# Thai Classics

อาหารไทยดั้งเดิม  
泰式經典料理

## PHAD PAK RUAMITR

ผัดผักรวมมิตร

泰式熱炒蔬菜

**Stir fried mixed vegetables with garlic and oyster sauce**

以大蒜及蠔油翻炒綜合蔬菜

100 THB

## PLA KAPONG NUENG MANAO

ปลากระพงนึ่งมะนาว

泰式檸檬清蒸魚

**Fresh Thai snapper fillet steamed in lime, chili and garlic**

新鮮鯛魚片以酸橙、辣椒以及大蒜下去清蒸

320 THB

## GAENG MUSSAMAN

แกงมัสมั่นเนื้อ

瑪莎曼咖喱

**24 hour slow braised Australian beef curry, bringing out a complex richness. Onions, potatoes and peanuts complete this delicious dish**

24小時燉煮的澳洲牛咖喱，帶出多層次的口感。洋蔥、馬鈴薯、花生更是豐富了此道菜餚

230 THB

## GAENG KIEW WAN GAI

แกงเขียวหวานไก่

雞肉椰奶綠咖喱

**Green coconut curry with chicken, crispy eggplants, Thai basil and chili**

雞肉椰奶綠咖喱搭配香脆茄子、泰式羅勒及辣椒

160 THB

## GAENG PANAENG

แกงพะแนงเนื้อ

牛肉紅咖喱

**A savoury thick red beef curry infused with kaffir lime and chili**

紅咖喱與牛肉拌炒香後，再加入泰國青檸以及辣椒

280 THB

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND 7% VAT