

# SALADS



**Baby spinach & Quinoa salad** THB 390

- ☛ sun-dried tomatoes, sweet corn, almond slices and lemon dressing
- สลัดผักโขมและควินัว มะเขือเทศอบแห้ง ข้าวโพดหวาน ถั่วอัลมอนต์ และน้ำสลัดสมอนน้ำมันมะกอก



**Hearty-roasted butternut squash, wild rocket & apple salad,** THB 490

- ☛ dried cranberries, cinnamon, pecans, maple & ginger dressing
- สลัดร็อกเก็ตกับบัตเตอร์นัทและแอปเปิ้ล แครนเบอร์รี่แห้ง ถั่วพีแคนอบ และน้ำสลัดน้ำมันมะกอกกลิ่นขิง



**Fresh baby cos Caesar salad** THB 390

- ☛ crispy glazed maple bacon, garlic croûtons, anchovies and parmesan
- สลัดผักคอส เบคอนกรอบเคลือบน้ำเชื่อมแมปเปิล ขนมหิงกระเทียม และชีสพาร์เมซาน



**Pan-fried tiger prawns with orange sauce and tropical fruit salad** THB 860

- ☛ tiger prawns, orange citrus, truffle oil, mixed fresh vegetables and mixed berries
- กุ้งลายเสือย่าง เสิร์ฟพร้อมซอสส้มและสลัดผลไม้รวม

# RAW BAR



**6 Freshly shucked oysters Vendée fines de claire no. 3**  
หอยนางรม ฟิน เดอ แคลร์ เบอร์ 3  
จากประเทศฝรั่งเศส จำนวน 6 ตัว

THB 690



**6 Freshly shucked oysters Cancale organic no. 3**  
หอยนางรมออร์แกนิกเบอร์ 3 จากเมืองแคนเคอ  
ประเทศฝรั่งเศส จำนวน 6 ตัว

THB 690



**Hokkaido scallop ceviche**  
grapefruit, microgreens, baerii caviar  
หอยเชลล์ฮอกไกโดเซวิชเช่คลูกน้ำสดทรพพรุด และไข่ปลาคาเวียร์

THB 990



**Yellowfin tuna tartar**  
horseradish & avocado purée, pickled radish  
and slow-cooked quail egg  
เนื้อปลาทูหางเหลืองสตาการาร์ อะวอคาโดและฮอสราดิชบด  
หัวไชเท้าดองและไข่นกกระทา

THB 590



**Angus beef tartar**  
pickled mushrooms, grilled ciabatta chips, English mustard,  
tomato & Sriracha sauce and sous vide egg yolk  
เนื้อวัวสตาการาร์ปรุงด้วยมีสตาร์ด เอ็มฟร็อมเฟ็ดดอง  
และขนมปังอิตาเลียนอบกรอบ, ไข่แดง

THB 590


🍷 Signature 🌿 Vegetarian 🐷 Pork 🥜 Nut 🦞 Seafood 🍷 Alcohol

All prices are subjected to 10% service charge and 7% Government tax.

ราคาดังกล่าวยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จและภาษีมูลค่าเพิ่ม

# SOUP



 **Wild mushroom and truffle soup with croissant** THB 350

Mixed wild mushrooms, truffle oil and milk foam

ซूपเห็ดป่าและเห็ดทรัฟเฟิลพร้อมขนมปังครัวซอง




 **Lobster bisque soup** THB 450

Lobster, shrimp and milk foam

ซूपล็อบสเตอร์

# PASTA



 **Spaghetti Carbonara** THB 690

Egg yolks, crispy bacon and parmesan cheese

สปาเก็ตตี้คาโบนารา



 **Spaghetti Seafood Kee-Mao** THB 890

Thai basil, green pepper corn, red chilli, mixed seafood and Tiger prawn

สปาเก็ตตี้ซีแมงก

# STARTERS



🍷 **Oven-baked Arctic cod brandade**  
 poached egg, Béarnaise sauce and crispy air-dried beef  
 ️ เนื้อปลาคอดเค็มพุดเบยและมันฝรั่งอบ เสิร์ฟพร้อมไข่ลวก  
 ซอสเนยเบรินเนส และเนื้อรมควินทกรอบ

THB 590



🍷 **Grilled Arctic red king crab legs**  
 garlic butter and dill  
 ขาปูยักษ์ย่างเนยกระเทียมและผักชีฝรั่ง

THB 1,190

🍷 Signature 🌿 Vegetarian 🐷 Pork 🥜 Nut 🐠 Seafood 🍷 Alcohol

All prices are subjected to 10% service charge and 7% Government tax.

ราคาดังกล่าวยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จและภาษีมูลค่าเพิ่ม

# STEAKS



**Angus flank (bavette)**

สเต็กเนื้อวัวดำออสเตรเลียส่วนท้อง

THB 1,390



**Acres organic grass-fed beef,**

Australia beef fillet

สเต็กเนื้อสันในออสเตรเลียพรีเมียม

THB 1,590



**Westholme wagyu, Queensland, Australia**

Picanha (rump cap)

สเต็กเนื้อวัวควมออสเตรเลียส่วนสะโพก

THB 1,590



**270-days chilled, grain-fed black Angus beef,**

Rangers Valley farms, NSW, Australia

New York strip MB3+ marbling

สเต็กเนื้อวัวดำออสเตรเลียสันนอก

THB 1,790



**Rib-eye MB3+ marbling**

สเต็กเนื้อวัวดำออสเตรเลียริบอาย

THB 1,790

© Signature 🌿 Vegetarian 🐷 Pork 🥜 Nut 🐠 Seafood 🍷 Alcohol

All prices are subjected to 10% service charge and 7% Government tax.

ราคาคงค่าไปยังโปรแกรมเรสเวลซาร์และภาณินุคษาเพอ

# STEAKS



**400-days chilled, grain-fed wagyu beef and Margaret river farms**

**THB 1,990**

Western Australia Rib-eye  
สเต็กเนื้อวากิวออสเตรเลียพรีเมียมอาย



**USDA Prime black Angus beef**

**THB 1,990**

USA Filet mignon  
สเต็กเนื้อวัวดำสันในอเมริกาเกรดพรีเมียม

© Signature 🌿 Vegetarian 🐷 Pork 🥜 Nut 🐠 Seafood 🍷 Alcohol

All prices are subjected to 10% service charge and 7% Government tax.

ราคาคงที่กล่าวถึงไปรวมเซอร์วิสชาร์จและภาษีมูลค่าเพิ่ม



# HOW DO YOU LIKE YOUR STEAK?



## Rare

COOL RED CENTER

INTERNAL TEMPERATURE: 52°C

## Medium Rare

WARM RED CENTER

INTERNAL TEMPERATURE: 57°C

## Medium

WARM PINK CENTER

INTERNAL TEMPERATURE: 63°C

## Medium Well

SLIGHTLY PINK CENTER

INTERNAL TEMPERATURE: 66°C

## Well Done

LITTLE OR NO PINK

INTERNAL TEMPERATURE: 71°C



Very Well Done

# ACCOMPANIMENT



**Broccoli, roasted garlic  
and brown butter**

บร็อกโคลี่ผัดเนยกระเทียม **THB 150**



**Onion rings tempura**

แห้วประหลอมหัวใหญ่

**THB 150**



**Forest mushrooms, rosemary  
and caramelised garlic**

เห็ดรวมผัดโรสแมรี่ กระเทียม **THB 150**



© **Blue Sky signature**

ratatouille

บร็อกโคลี่ สลัดผักสด

**THB 150**



**Macaroni and cheese**

มะกะโรนีอบชีส

**THB 150**



**French fries, Himalayan salt  
and herbs**

ไอศกรีมรสผลไม้รสหวาน

**THB 150**



**Truffle cream potatoes,  
chives and pesto**

มันฝรั่งอบครีมเห็ดทรัฟเฟิล

**THB 150**



**Roasted heirloom carrots**

แครอทอบสมุนไพร

**THB 150**



**Baked spinach with cheese**

ผักโขมอบชีส

**THB 150**



# SELECTION OF SAUCES

Extra sauce THB 90



Red wine  
ซอสไวน์แดง

Creamy mushroom  
ซอสครีมเห็ด

Béarnaise  
ซอสเนยแบร์เนส

Armagnac & pepper  
ซอสพริกไทยสดบรเนต

Argentinian chimichurri  
ซอสผักชีฝรั่ง  
น้ำมันมะกอก

Rosemary Bordelaise  
ซอสเหล้าบรเนตไวน์แดง  
โรสแมรี่

# VEGAN MENU



## Homemade Italian sausage skewers THB 550

- olive oil, roasted crimini mushrooms, pineapple, red onions and plant-based barbecue sauce
- ใส่กรอกมังสวิรัตี่ย่าง พร้อมเห็ดอบน้ำมันมะกอก สับปะรด หอมแดง และซอสบาร์บีคิว



## Homemade vegan burger THB 550

- mushrooms, onions & garlic patties, avocado, tomato & cilantro guacamole, multigrain crusted, brioche bun, baby spinach salad and vegan house ranch dressing
- เบอร์เกอร์ผักอะโวคาโดทิวคาโมเล่ ซีร์ฟพร้อมสลัดผัก และน้ำสลัดเรนซิ่งสวิสต์

# MEAT



**Slow-cooked chuck ribs** THB 1,390

oven-roasted barbecue beef ribs,  
garlic & celery root mash

ซี่โครงเนื้อวัวตำออสเตอเรียอบซอสบาร์บีคิว กระจกเทียม แลมันฝรั่งบดขึ้นฉ่าย



**Grilled lamb rack** THB 1,590

Wammco farm, Western Australia  
handpicked mushrooms, artichoke, charbroiled eggplant  
and rosemary lamb jus

ลาเด็กซีโครงแกะออสเตรเลียเสิร์ฟพร้อมเห็ดย่าง อาร์ติโชคอตอง  
มะขี้ม่อ่ง และซอสแกะโรสแมรี่



**Organic Kurobuta pork tenderloin** THB 790

cooked sous-vide,  
Calvados cream, caramelised apples and mashed potatoes

ลาเด็กหมูคุโรบุดะสันโน เสิร์ฟพร้อมแอปเปิ้ลผัดและมันฝรั่งบด



**Grilled pork chop with vegetables** THB 690

and mushroom sauce  
Pork chop, herbs, roasted vegetables and  
mushroom cream sauce

สันนอกหมูติดกระดูกย่างเสิร์ฟพร้อมผักย่างทานคู่กับซอสเห็ด

# MEATS



**Australian wagyu beef burger** **THB 550**  
 multigrain crusted brioche bun, smoked provolone, caramelised onions and potato wedges  
 เบอร์เกอร์เนื้อวากิวออสเตรเลีย เซิร์ฟพร้อมหัวหอมทอดมันฝรั่ง และซอสโลว์มันฝรั่งทอด



**Roasted organic free range** **THB 690**  
 half-baby chicken & herbs, French fries and red wine sauce  
 ไก่อร์แกนิกคอบสมุนไพรครึ่งตัว เซิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด และซอสโลว์มันฝรั่งทอด



**Smoked organic free range duck breast** **THB 550**  
 cooked sous-vide, truffle cream potatoes, baby carrots and red wine duck giblet gravy  
 ออกเบ็ดอร์แกนิกย่างรมควัน เซิร์ฟพร้อมมันบดครีมเห็ดกรูฟพีลา, เบบีแครอท และซอสโลว์มันฝรั่งเครื่องในเป็ด




**Grilled Tenderloin and baked river prawn with cheese** **THB 2,290**  
 tenderloin wagyu Australian and river prawns  
 เนื้อสันในย่างเซิร์ฟพร้อมกุ้งแม่น้ำอบซีส

# FISH & SEAFOOD



 **Oven-roasted Scottish salmon** THB 790  
mashed potatoes & ginger, asparagus, salmon caviar and beurre blanc  
ปลาเชลมอนอบเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบดกลิ่นซิง หน่อไม้ฝรั่ง  
ไข่ปลาเชลมอนและซอสครีมเนยสด



 **Grilled black cod, baby spinach** THB 1,150  
puff pastry ring, squid ink tapioca cracker and lemon butter sauce  
ปลาทอดย่างเสิร์ฟพร้อมผักโขมปริมาณซอสครีมเลมอน  
และแป้งพัฟฟร้อน, แครกเกอร์สาหร่ายหมึกดำ



 **Blue king prawns, parsley salad, garlic aioli confit and cheddar** THB 990  
กุ้งแม่น้ำย่างอบชีสเสิร์ฟพร้อมสลัดผักชีฝรั่ง มายองเนสกระเทียมชีสเขตดำ



**Pan-fried snow fish with lemon butter sauce** THB 990  
ปลาหิมะทอด เสิร์ฟพร้อมซอสเลมอนเนยมะนาว

 Signature  Vegetarian  Pork  Nut  Seafood  Alcohol

All prices are subjected to 10% service charge and 7% Government tax.

ราคาดังกล่าวยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จและภาษีมูลค่าเพิ่ม

# SHARING PLATTERS

Served with our signature ratatouille side dish and your choice of sauce



© **270-days chilled, grain-fed black Angus beef**  
Rangers Valley farms, NSW, Australia  
Porterhouse  
เสียดีกเนื้อวัวดำออสเตรเลียที่โบน น้ำหนัก 1 กิโลกรัม  
**THB 2,900**



**Mixed grilled Australian beef and meat**  
Angus tenderloin, lamb rack,  
wagyu rib-eye, wagyu striploin, Angus flank steak  
เสียดีกเนื้อออสเตรเลียรวมอย่าง เนื้อวัวดำสับใน เนื้อซี่โครงแกะ  
เนื้อวากิวรอยาย เนื้อวากิวสันนอก เนื้อวัวดำส่วนท้อง  
**THB 3,290**



**Surf & turf**  
1 grilled lobster, 2 river prawns, 4 oysters chilled  
or Rockefeller, Angus tenderloin, lamb rack  
อาหารทะเลและเสียดีกเนื้อรวมอย่าง, กุ้งลือบสเตอ์, กุ้งแม่น้ำ  
หอยแครงกึ่งนึ่งชีสแลนด, เนื้อวัวดำสับใน และเนื้อซี่โครงแกะ  
**THB 5,990**



**Grilled seafood tower**  
1 lobster, 2 Alaskan king crab legs, 4 river prawns,  
12 oysters chilled or Rockefeller  
Served with spicy seafood sauce & lemon mayonnaise  
อาหารทะเลรวมอย่าง กุ้งลือบสเตอ์ ขาปูยักษ์อลาสก้า  
กุ้งแม่น้ำ หอยแครงกึ่งนึ่งชีสแลนด หอยนางรมสด  
หรือแบบอบชีสผักโขม เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มซีฟู้ดและมายองเนสเลมอน  
**THB 5,990**

# DESSERTS



**Raspberry mousse**  
& white chocolate citrus cream

มูสราสเบอร์รี่กับไวท์ช็อคโกแลตครีมมะนาวและผลไม้

**THB 290**



**Soufflé cheesecake,**

yoghurt truffle cream & fresh berries  
ซูเฟลชีสเค้ก โยเกิร์ตครีมทรัฟเฟิลครีมและเบอร์รี่สด

**THB 290**



**Cappuccino chocolate cup**

cappuccino mousse, almond candy and milk foam  
คาปูชีโน่ช็อคโกแลตมูสครีมและคาราเมลอัลมอนด์

**THB 290**



**Mont Blanc parfait**

chestnut & vanilla mousse cream and raspberry jelly  
เกาลัดและวอนิลลามูสครีมสอดไส้ราสเบอร์รี่เจลลี่

**THB 290**



**Vegan forest fruits & strawberry cream cake**

chocolate fudge, strawberry cream,  
fresh fruits and berry sauce

เค้กช็อกโกแลตฟัดจ์ ครีมนรสตรอเบอร์รี่ ผลไม้สดและซอสเบอร์รี่

**THB 290**

# SNACKS



**Cured salmon bite, lime crispy brioche and horseradish**  
ปลาแซลมอนรมควันเสิร์ฟกับขนมปังนึ่งกรอบรสเปรี้ยวและครีมโฮสเรดิช **THB 270**



**Ham and cheese truffle bikini sandwiches**  
แฮมชีสและเชดดาร์ชีสเสิร์ฟกับขนมปัง **THB 270**



**New Orleans chicken and potato wedges**  
ไก่ทอดหนักกับมันฝรั่งทอด **THB 290**



**French oyster, blue pea shallot condiment**  
หอยนางรมฝรั่งเศสเสิร์ฟกับน้ำสลัดถั่วเขียว **THB 390**