

# OASIS LA REVUE CULINAIRE



## Appetizers & Salads

### C Caesar Salad

- D Romaine lettuce, crisp bacon, anchovy dressing, herb-crouton & parmigiano
- ซีซาร์สลัด
- add grilled chicken
- เพิ่มสันในไก่ย่าง
- add grilled black tiger prawns (2 pc.)
- เพิ่มกุ้งลายเสือย่าง
- add grilled salmon fillet (100 gm.)
- เพิ่มปลาแซลมอนย่าง

THB  
250

### C Oasis Salad

- D Mixed of fresh crisp lettuces and herbs
- H with cherry tomatoes, peppers, grilled zucchini,
- G green beans, broccoli, red onion & pecorino shaving
- V สลัดโอเอซิส สลัดผักต่างๆ กับสมุนไพรมะเขือเทศเชอร์รี่, พริกขี้หนู ถั่วแขก บลอคโคลี่ หอมแดงและชีสเพคอรินโน

250

### C Caponata Bruschetta

- D Freshly grilled ciabatta topped with olive pâté,
- H tomatoes & bell pepper caponata
- V คาโปนาต้า ขนมปังเซียบัตตาอบหน้ามะกอก มะเขือเทศและพริกยักษ์

200

### G Marinated Octopus Salad

- S Extra virgin olive oil dressing, shallot, kalamata olives & mixed salad leaves
- ปลาหมึกสายหมักในน้ำมันมะกอก หัวหอมแดง มะกอก เสริฟพร้อมสลัดผัก

350

### D Crispy Soft Shell Crab Salad

- S Asian slaw & spicy lemongrass dressing
- สลัดปูนิ่ม ปูนิ่มทอดกรอบเสริฟพร้อมสลัดแบบเอเชีย และน้ำสลัดตะไคร้

350

### Caesar salad

The salad's creation is generally attributed to restaurateur Caesar Cardini, an Italian immigrant who operated restaurants in Mexico and the United States. Cardini was living in San Diego but also working in Tijuana where he avoided the restrictions of Prohibition. His daughter Rosa (1928-2003) recounted that her father invented the dish when a Fourth of July 1924 rush depleted the kitchen's supplies. Cardini made do with what he had, adding the dramatic flair of the table-side tossing "by the chef".

THB  
250

### C Fresh Vietnamese Spring Roll

- D Filled with steamed shrimps, sliced mango
- H and fresh vegetables served with spicy
- S citrus dipping sauce
- เปาะเปี๊ยะสดเวียดนาม แป้งปอเปี๊ยะสดห่อผักต่างๆ
- กุ้งและมะม่วง เสริฟพร้อมซอสเวียดนาม

THB  
250

### C Nicoise Salad

- D Kalamata olives, green beans, tomatoes, diced egg,
- G kipfler potatoes, red wine vinaigrette & mache greens
- H สลัดนิซัวส์ เสริฟพร้อมมันฝรั่ง, ถั่ว, มะกอก, หัวหอม,
- S มะเขือเทศและไข่ต้ม เสริฟพร้อมน้ำสลัดไวน์แดงและมะนาว
- with grilled rare tuna ปลาทูน่า or
- grilled salmon fillet ปลาแซลมอนย่าง

280

### C Buffalo Chicken Wings

- D with our house-made blue cheese
- S dressing and crudites
- ปีกไก่ทอดรสเผ็ด เสริฟพร้อมซอสน้ำยฝรั่งและแครอท ซอสบลูชีส

250

### C House Smoked Salmon

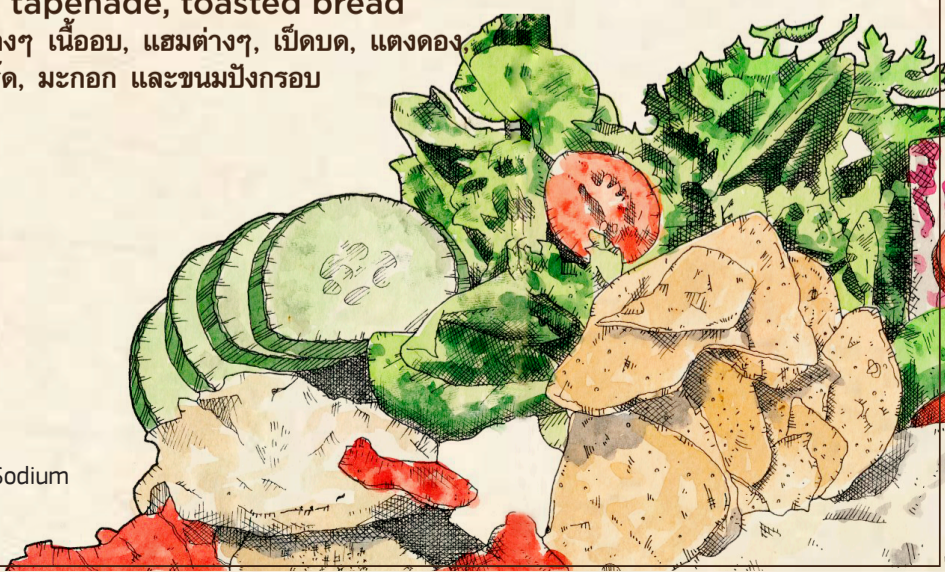
- D Horseradish mayonnaise, lemon,
- H gherkin, tomatoes and baguette
- S ปลาแซลมอนรมควัน เสริฟพร้อมซอสเรดิช มายองเนส, มะนาว, แดงกวาดอง, มะเขือเทศและขนมปังฝรั่งเศส

350

### Charcuterie Board

- Roasted beef, lomo iberico, prosciutto, chorizo, duck rillettes, cornichons, mustard, olive tapenade, toasted bread
- แฮมต่างๆ เนื้ออบ, แฮมต่างๆ, เบ็ดบด, แดงดอง
- มัสตาร์ด, มะกอก และขนมปังกรอบ

580



C Low Calories D For Diabetics G Gluten Free H Heart Friendly V Vegetarian S Low Sodium Upon Request

Plus prevailing Government tax and service charge ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มและค่าบริการ

# Soups

THB

- C Seafood Bouillabaisse 300**  
**D** Vongole, mussels, shrimps and scallop in a tomato  
**H** saffron broth with grilled bread and sauce rouille  
**S** ซุปทะเลบูยยาเบส หอยลาย, หอยแมลงภู่, กุ้งและหอยเชลล์  
 ในซุปลิสมะเขือเทศและซัฟฟรอน เสิร์ฟพร้อมขนมปังขิงและซอสรูยี่

- S C Mushroom Soup 140**  
**V D** with truffle ravioli and truffle oil  
**H** ซุปเห็ด เสิร์ฟพร้อมราวิโอลี่เห็ดและน้ำมันทรัฟเฟิล

- C Asari Miso Soup 140**  
**D** Served with clams, wakame,  
**G** silken tofu and scallions  
**H** ซุปมิโซะหอยลาย เสิร์ฟพร้อมหอยลาย,  
**S** สาหร่ายญี่ปุ่น, เต้าหู้และต้นหอม



# Fish & Seafood

THB

- H C Oven Roasted Red Snapper 450**  
**S D** Broccolini, sweet corn salsa and garlic cream  
**G** ปลากระพงอบ บลอคโคลี่, ซัลซ่าข้าวโพดและครีมกระเทียม

- H C BBQ Tiger Prawn Skewers 700**  
**S D** BBQ and grilled with garlic, lemon butter  
**G** & parsley served with steamed vegetables  
 บาร์บีคิวกุ้งลายเสือ กุ้งลายเสือหมักกระเทียม, เนย  
 และพาสลีย์่าง เสิร์ฟพร้อมผักต่างๆ

- H C Crispy Atlantic Salmon 600**  
**S D** Grilled salmon with fava beans,  
**G** fennel confit & blood orange sauce  
 ปลาแซลมอนย่าง เสิร์ฟพร้อมถั่วฟาวา, เฟนเนลและซอสส้มแดง

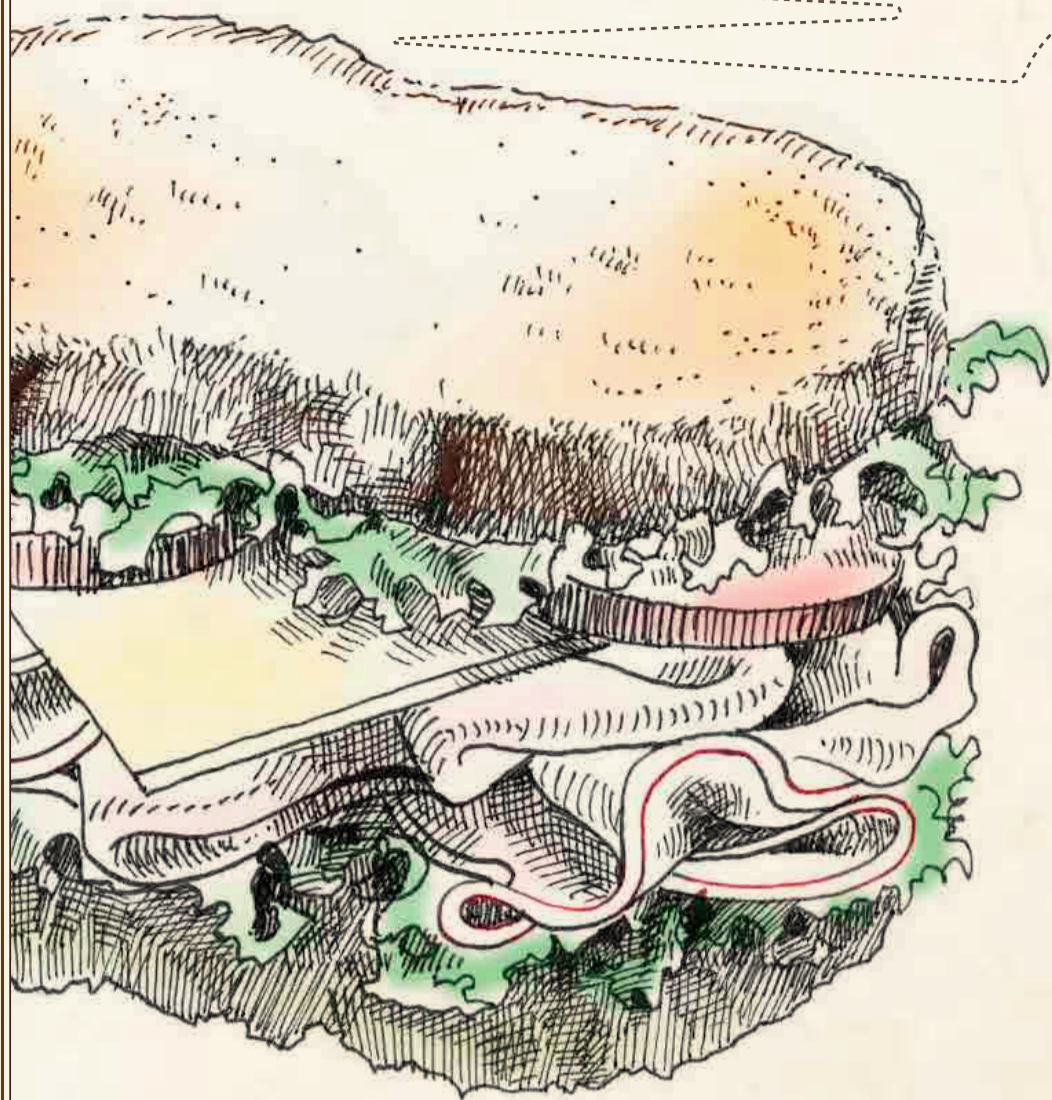
- Fish and Chips 300**  
 Today's catch golden fried in our light batter  
 and served with old fashioned chips  
 ปลาชุบแป้งทอด เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอดและซอสทาร์ทาร์

- C Classic Oyster Rockefeller 400**  
**D** Baked oysters with spinach,  
**H** bacon and bread crumbs  
**S** หอยนางรมอบกับผักโขม, เบคอนและเกล็ดขนมปัง  
**Half dozen 400**  
**One dozen 750**



**C** Low Calories **D** For Diabetics **G** Gluten Free **H** Heart Friendly **V** Vegetarian **S** Low Sodium  
 Upon Request

Plus prevailing Government tax and service charge ราคาไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มและค่าบริการ



# Sandwiches & Burgers

THB

**C Club Sandwich 300**

**D** Oasis take on Club Sandwich, whole wheat toast,  
**S** marinated chicken, BLT, cheddar and fried egg  
ขนมปังธัญญาพืช, ไก่อบ, เบคอน, ผักกาด, มะเขือเทศ, ชีสเชดด้าและไข่ดาว

**C California BLT Ciabatta 300**

**D** Crisp bacon, lettuce, tomato,  
**S** sliced avocado & mayo spread  
แคลิฟอร์เนีย บีแอลที เบคอน, ผักกาดแก้ว, มะเขือเทศ, อโวคาโดและมายองเนส

**C Greek Salad Wrap 300**

**D** Tortilla filled with diced tomatoes,  
**H** feta cheese, red onions, cucumber  
**S** and olives in red wine vinaigrette  
**V** แซนวิชม้วนกรีกสลัด แป้งทอริทิลล่าห่อด้วย สลัดมะเขือเทศ, ชีสเฟต้า, หัวหอมแดง, แตงกวาและมะกอก

THB

**S Classic Burger 330**

200g ground Angus beef with toasted sesame bun with cole slaw, tomato, lettuce, cheddar cheese, bacon and French fries  
เบอร์เกอร์เนื้อ หัวหอมผัดและแตงดอง เนื้อเบอร์เกอร์ทั้งหมด เป็นเนื้อวากิวขนาด 200 กรัม เสริฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์และซอสไอเอซิส

**S The Texas Burger 350**

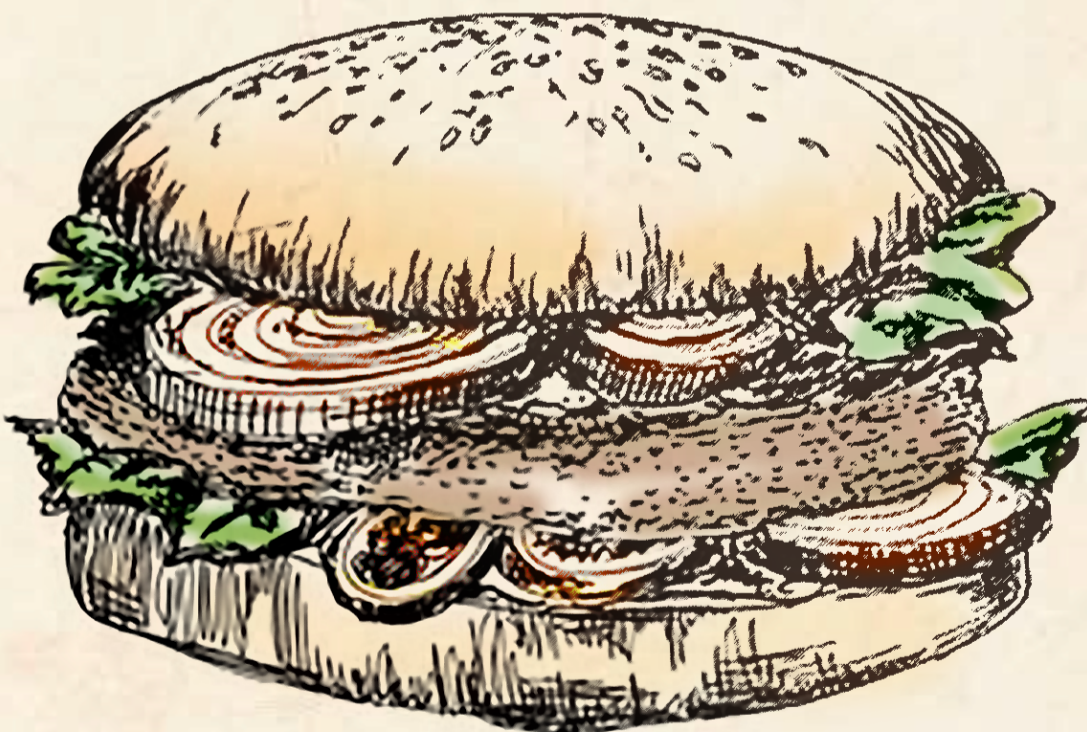
BBQ glazed chicken on a toasted cornmeal bun, with chunky guacamole, fried onion rings, Monterey Jack cheese and fried potato wedges  
เบอร์เกอร์ไก่เท็กซัส เนื้อไก่กับซอสบาร์บีคิวในขนมปังเกล็ดข้าวโพด, อโวคาโดซัลซ่า, หัวหอมทอด, ชีสและมันฝรั่งเสี้ยวทอด

**S Angus Burger 450**

100% Angus beef, bacon, brie cheese, garlic aioli, caramelized onion, sesame bun  
แองกัสเบอร์เกอร์ 100%เนื้อวากิวแองกัส, เบคอน, ชีสบริ, กระเทียมมายองเนส, หัวหอมผัด

**C Falafel Burger 250**

**D** Falafel patty, tomato, hummus, tzatziki,  
**H** red onion, arugula, pita bread pocket  
**S** ฟาลาเฟล เบอร์เกอร์ เบอร์เกอร์ถั่วปรุงรส, มะเขือเทศ, ฮัมมุส,  
**V** ซอสโยเกิร์ต, หัวหอมแดง, ผักต่างๆในแป้งพิต้า



Each morning enjoy an extensive buffet which offers Thai, Japanese, Chinese, Indian, American and Continental cuisine in their selection. Healthy organic whole wheat items are abundantly available accompanied by a variety of juices and freshly brewed coffee & tea. An a la carte menu awaits you during the lunch and dinner period with only the freshest ingredients used in the menu. Creative yet different with a new and modern approach to taste.

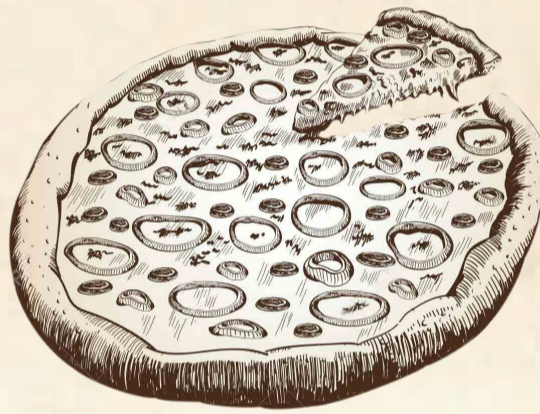
**C** Low Calories **D** For Diabetics **G** Gluten Free **H** Heart Friendly **V** Vegetarian **S** Low Sodium Upon Request

Plus prevailing Government tax and service charge ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มและค่าบริการ

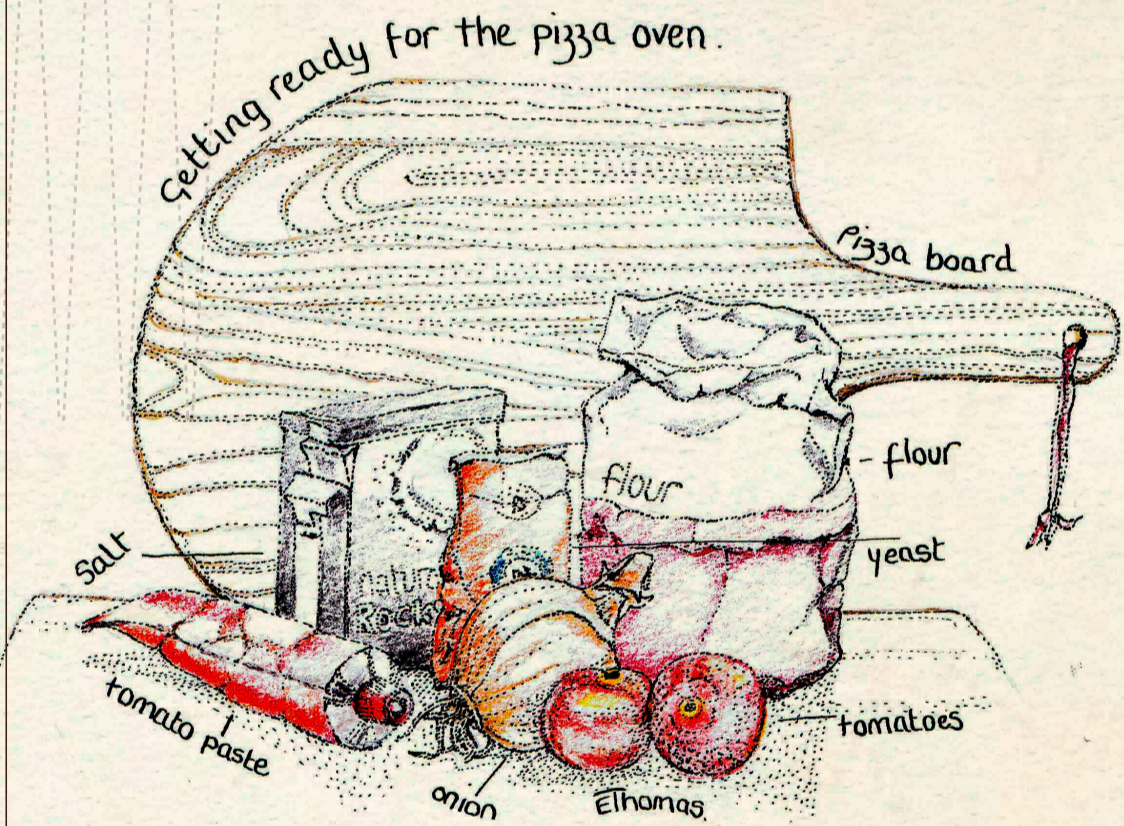
# Pasta & Rice

Our pasta is made the traditional way with a copper cutter giving the pasta its unique texture. Each portion is freshly cooked to order ensuring every serving is perfectly prepared

- |   |            |
|---|------------|
| <b>S</b> <b>C</b> <b>G</b> <b>Green Pea Risotto</b>   | <b>200</b> |
| <b>V</b> <b>D</b> Fresh mint, mushrooms and parmigiano  | <b>THB</b> |
| <b>H</b> (18 min cooking time)  |            |
| <b>G</b> รีซอตโต้ถั่วลันเตา มัน, เห็ด และชีสพาร์มีจาโน  |            |
| <b>C</b> <b>Prawn and Chorizo Pasta</b>   | <b>240</b> |
| <b>D</b> Spaghetti with prawns, chorizo,  |            |
| <b>H</b> cherry tomato, and fresh rocket  |            |
| <b>S</b> พาสต้ากึ่งและไส้กรอกโชริโซ เส้นสปาเก็ตตี้กับกุ้ง, ไส้กรอกโชริโซ, มะเขือเทศเชอร์รี่และผักร็อกเก็ต |            |
| <b>C</b> <b>Beef Pasta</b>  | <b>450</b> |
| <b>D</b> Short ribs with onions & peppers,  |            |
| <b>H</b> red wine jus & pappardele  |            |
| <b>S</b> พาสต้าเนื้อ เนื้อซี่โครงตุ๋นในซอสไวน์แดง เลิร์ฟพร้อมเส้น ปัปปาร์เดเล                             |            |



# Pizza



- |   |            |
|---|------------|
| <b>S</b> <b>Tree Carni Pizza</b>  | <b>THB</b> |
| Mozzarella cheese, tomato, salami, bacon, chorizo and roquito peppers       | <b>300</b> |
| พิซซ่าทรีคาร์นิ ชีสมอสซาเรลล่า, มะเขือเทศ, ซาลามี่, เบคอน, โชริโซและพริกแดง |            |
| <b>Pizza di Parma</b>   | <b>420</b> |
| Mozzarella cheese, tomato, parma ham and fresh rocket                       |            |
| พิซซ่าพาร์มาแฮม ชีสมอสซาเรลล่า มะเขือเทศ พาร์มาแฮม ผักสลัดร็อกเก็ต          |            |
| <b>S</b> <b>Vegetable Pizza</b>   | <b>360</b> |
| <b>V</b> Mozzarella cheese, tomato and roasted vegetables                   |            |
| พิซซ่าผักย่าง ชีสมอสซาเรลล่า, มะเขือเทศ ผักค่างต่างๆ                        |            |
| <b>Pepperoni Pizza</b>  | <b>380</b> |
| Mozzarella cheese, tomato and pepperoni                                     |            |
| พิซซ่าเปปเปอร์โรนี  |            |
| <b>S</b> <b>4 Cheeses Pizza</b>   | <b>450</b> |
| Mozzarella cheese, gorgonzola, mascarpone, parmesan                         |            |
| พิซซ่าหน้าชีส ชีสมอสซาเรลล่า, ชีสกอร์กอนโซล่า, ชีสมาสคาร์โปเน, ชีสพาร์เมซาน |            |

- |   |            |
|---|------------|
| <b>S</b> <b>Seafood Pizza</b>                   | <b>450</b> |
| Mozzarella cheese, tomato, seafoods and oregano |            |
| พิซซ่าซีฟู้ด                                    |            |
| <b>S</b> <b>Hawaiian Pizza</b>                  | <b>360</b> |
| Mozzarella cheese, tomato, ham and pineapple    |            |
| พิซซ่าฮาวายเอี้ยน                               |            |
| <b>S</b> <b>Margherita Pizza</b>                | <b>320</b> |
| <b>V</b> Mozzarella cheese, tomato and oregano  |            |
| พิซซ่ามาร์การิต้า                               |            |

**C** Low Calories **D** For Diabetics **G** Gluten Free **H** Heart Friendly **V** Vegetarian **S** Low Sodium Upon Request

Plus prevailing Government tax and service charge ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มและค่าบริการ

# Mains & Grills

<b>Sirloin Steak 280 g</b> เนื้อสันนอก 280 กรัม	THB 500
<b>Rib eye Steak 280 g</b> เนื้อริบอาย 280 กรัม	750
<b>Tenderloin Steak 200 g</b> เนื้อสันใน 200 กรัม	800
Béarnaise or peppercorn sauce serve with French fries and salad เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์ และสลัดผัก ซอสเบอร์เนส หรือซอสพริกไทย	
<b>D Crispy Duck Breast</b> G Grilled and sliced duck breast with S mashed potatoes, snow peas and plum sauce เนื้ออกเป็ดอบเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบด ถัวลันเตาและซอสพลัม	300
<b>C Beef Stroganoff</b> D Tender stripes of beef with mushrooms, H sweet paprika and sour cream G served with butter noodles S เนื้อสันในกับเห็ดในซอส ปาปริก้า และครีมเปรี้ยว เสิร์ฟพร้อมเส้นผัดเนย	560
<b>C Grilled Lamb Cutlets</b> D with fresh thyme served with Mediterranean G vegetables & potato gratin S เนื้อซี่โครงแกะย่าง เสิร์ฟพร้อมผักต่างๆและมันฝรั่งราดเนย	800
<b>G Fennel Crusted Pork Belly</b> S Served on sweet pea puree with pan-seared scallops & red wine jus หมูสามชั้นกับเฟนเนล เสิร์ฟพร้อมถั้วกับ หอยเชลล์และซอสไวน์แดง	300
<b>G C Grilled Tuscan Chicken</b> S D with roasted baby potatoes, sauteed carrots H and beets served with lemon rosemary sauce ไก่ย่างทัสเคน เสิร์ฟพร้อม มันฝรั่งอบ แครอทผัด และซอสโรสแมรี่มะนาว	280
<b>C Osso Bucco</b> D Slow cooked veal shanks with H mashed potatoes and fresh vegetables S เนื้อออสโซบูโก	850



## Flavours of Thailand Main Dishes

<b>Stir-fried seafood with fried garlic and pepper</b> ซีฟู้ดทอดกระเทียมพริกไทย	THB 380
<b>C Stir-fried squid with salty egg</b> S ปลาหมึกผัดไข่เค็ม	250
<b>C Braised pork leg with Hong Kong kale</b> G ขาหมูตุ๋นเครื่องเทศ กับคะน้าฮ่องกง S	300
<b>C Stir-fried chicken with cashew nut</b> S ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์	220
<b>G C Yellow tofu and broccoli</b> S D tossed in black pepper and garlic glaze H เต้าหู้ผัดบล็อกโคลีในซอสพริกไทยดำ	200
<b>C Hong Kong Kale and shitake mushrooms</b> D in oyster sauce H ผักคะน้าฮ่องกงเห็ดหอมน้ำแดง S	200

**Add one of the below  
with every grill order THB 120**

**Sides**  
Sautéed field mushrooms, Steamed broccoli, Vichy carrots,  
Parmesan asparagus, Mashed potatoes, French fries,  
Potato wedges, Steamed rice  
เห็ดผัด, บล็อกโคลีต้ม, แครอท, หน่อไม้ฝรั่งกับชีสพาร์เมซาน,  
มันฝรั่งบด, เฟรนช์ฟรายส์, มันฝรั่งเสี้ยว, ข้าวหอมมะลิ

**Served on the table**  
Thai chili sauce, Barbeque sauce,  
Homemade siracha sauce, Mustard, Tomato ketchup  
ซอสพริก, ซอสบาร์บีคิว, ซอสศรีราชา, มัสตาร์ด, ซอสมะเขือเทศ

C Low Calories D For Diabetics G Gluten Free H Heart Friendly V Vegetarian S Low Sodium  
Upon Request

Plus prevailing Government tax and service charge ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มและค่าบริการ



# Flavours of Thailand

## Salads

- |   |            |
|---|------------|
| <b>G C</b> Spicy warm glass noodles salad<br><b>H D</b> with seafood and minced pork<br>ยำวุ้นเส้นซีฟู้ดและหมูสับ | THB<br>230 |
| <b>S C</b> Pomelo salad with prawns<br><b>G D</b> and dried shrimps<br>ยำส้มโอกุ้ง                                | 230        |
| <b>G C</b> Spicy tuna salad<br><b>H D</b> ยำปลาทูน่า  | 250        |
| <b>S C</b> Somtam<br><b>V D</b> Traditional green papaya salad<br><b>G H</b> ส้มตำ                                | 180        |
| <b>G C</b> Chicken wrap with pandanus leave<br><b>S</b> ไก่ทอดใบเตย   | 200        |

## Curries

- |  |     |
|--|-----|
| <b>S C</b> Green curry<br><b>G D</b> with chicken and pea eggplant<br><b>H</b> แกงเขียวหวานไก่ | 230 |
| <b>S C</b> Red curry with sea bass and long bean<br><b>G D</b> พะแนงปลากะพง<br><b>H</b>        | 350 |
| <b>S C</b> Massaman curry<br><b>G H</b> with beef shank and potatoes<br>มัสมั่นเนื้อตุ๋น       | 280 |
| <b>S C</b> Massaman curry<br><b>G H</b> with chicken leg and potatoes<br>มัสมั่นไก่            | 250 |

## Soups

- |  |     |
|--|-----|
| <b>S C</b> Tom Yum Kung<br><b>G D</b> Spicy prawn soup with milk, lemongrass,<br><b>H</b> lime juice and garden chillies<br>ต้มยำกุ้ง        | 360 |
| <b>C</b> Spicy braised beef with Thai herbs<br><b>S</b> ต้มแซบเนื้อเป็๋อย  | 250 |
| <b>C</b> Minced Pork Soup<br><b>D</b> Clear soup with minced pork,<br><b>H</b> vermicelli and silk bean curd<br><b>S</b> แกงจืดเต้าหู้หมูสับ | 200 |

# Noodles and Rice

- |   |                   |
|---|-------------------|
| <b>G C</b> Phad Thai<br><b>D</b> stir-fried rice noodles with vegetables<br><b>H</b> wrapped in an egg net served<br><b>S</b> with traditional condiments<br>Chicken ผัดไทยไก่ทอด<br>Prawns ผัดไทยกุ้งทอด | THB<br>220<br>350 |
| <b>G C</b> Fresh thick rice noodles<br><b>D</b> with marinated sliced pork<br><b>H</b> and Hong Kong kale in thick gravy<br><b>S</b> ราดหน้าหมูหมัก   | 220               |
| <b>G C</b> Fried rice<br><b>H D</b> with shrimp paste and river prawns<br><b>S</b> ข้าวผัดมันกุ้งกับกุ้งแม่น้ำ  | 300               |
| <b>G C</b> Stir-fried Australian beef<br><b>D</b> or seafood with basil<br><b>H</b> ผักกะเพราเนื้อออสเตรเลีย หรือซีฟู้ด<br><b>S</b>   | 300               |
| Stir-fried crispy pork<br>or chicken with basil<br>ผัดกะเพราหมูกรอบ หรือหมู หรือไก่   | 220               |
| <b>G C</b> Fried rice Australian beef<br><b>H D</b> or shrimps or crab<br><b>S</b> ข้าวผัดเนื้อออสเตรเลีย หรือกุ้ง หรือปู   | 280               |
| Fried rice crispy pork<br>or pork or chicken<br>ข้าวผัดหมูกรอบ หรือหมู หรือไก่  | 220               |
| <b>S</b> Rice with chicken Chinese gravy<br>and Chinese sausage<br>ข้าวหน้าไก่กุนเชียง  | 220               |

# Main Dishes and Vegetables

- |   |     |
|---|-----|
| <b>G C</b> Fried Thai omelet with crabmeat<br><b>S</b> ไข่เจียวปู   | 250 |
| <b>C</b> Pan-seared sea bass fillet<br><b>D</b> with sweet and sour tamarind sauce<br><b>H</b><br><b>S</b> ปลากะพงทอดซอสมะขาม | 350 |
| <b>G C</b> Steamed sea bass with chilli and lime<br><b>H D</b> ปลากะพงนึ่งมะนาว<br><b>S</b>                                   | 350 |
| <b>G C</b> Steamed snow fish with soy sauce<br><b>H D</b> ปลาหิมะนึ่งซีอิ๊ว<br><b>S</b>                                       | 800 |
| <b>H C</b> Stir-fried seafood with curry powder<br><b>S D</b> ซีฟู้ดผัดผงกะหรี่<br><b>G</b>                                   | 380 |
| <b>H C</b> Chicken satay<br><b>S D</b> with peanut sauce and toast bread<br>สะเต๊ะไก่กับซอสถั่วและขนมปังปิ้ง                  | 200 |

**C** Low Calories **D** For Diabetics **G** Gluten Free **H** Heart Friendly **V** Vegetarian **S** Low Sodium Upon Request

Plus prevailing Government tax and service charge ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มและค่าบริการ

**G** Fried Chinese noodles with crab meat

**D** Stir-fried Chinese noodle with shitake,  
**H** white Chinese chive and blue crab meat  
**S** ผัดหมี่ข้าวเนื้อปู

THB  
340

**G** Fried noodles Hokkien style

**D** Stir fried Hokkien noodles  
**H** with chicken or shrimps  
**S** บะหมี่ผัดชอกเกี๋ยน

300

**G** Chicken with egg noodle soup

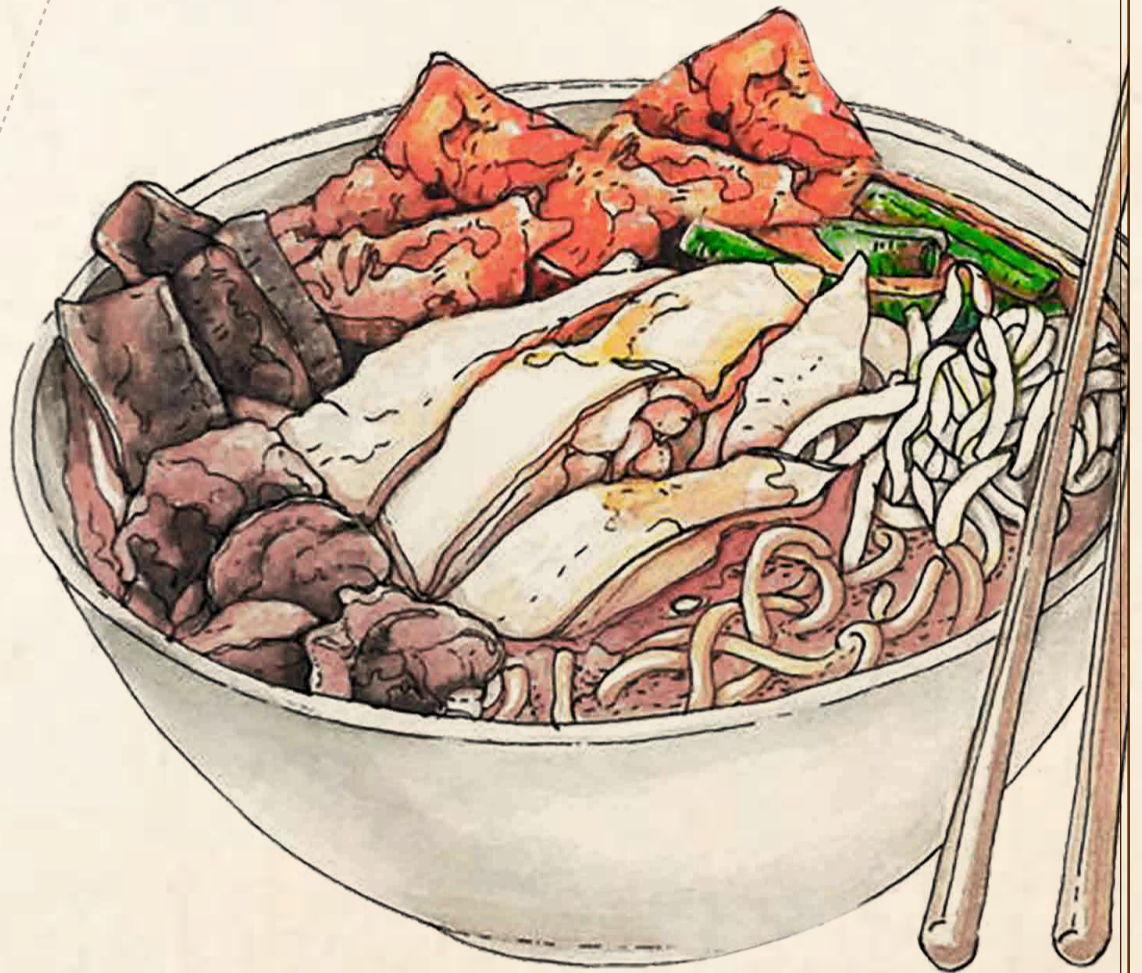
**D** Szechuan style  
**H** Egg noodle soup top with stir-fried chicken,  
**S** capsicum and Szechuan sauce  
บะหมี่น้ำเสฉวน

260

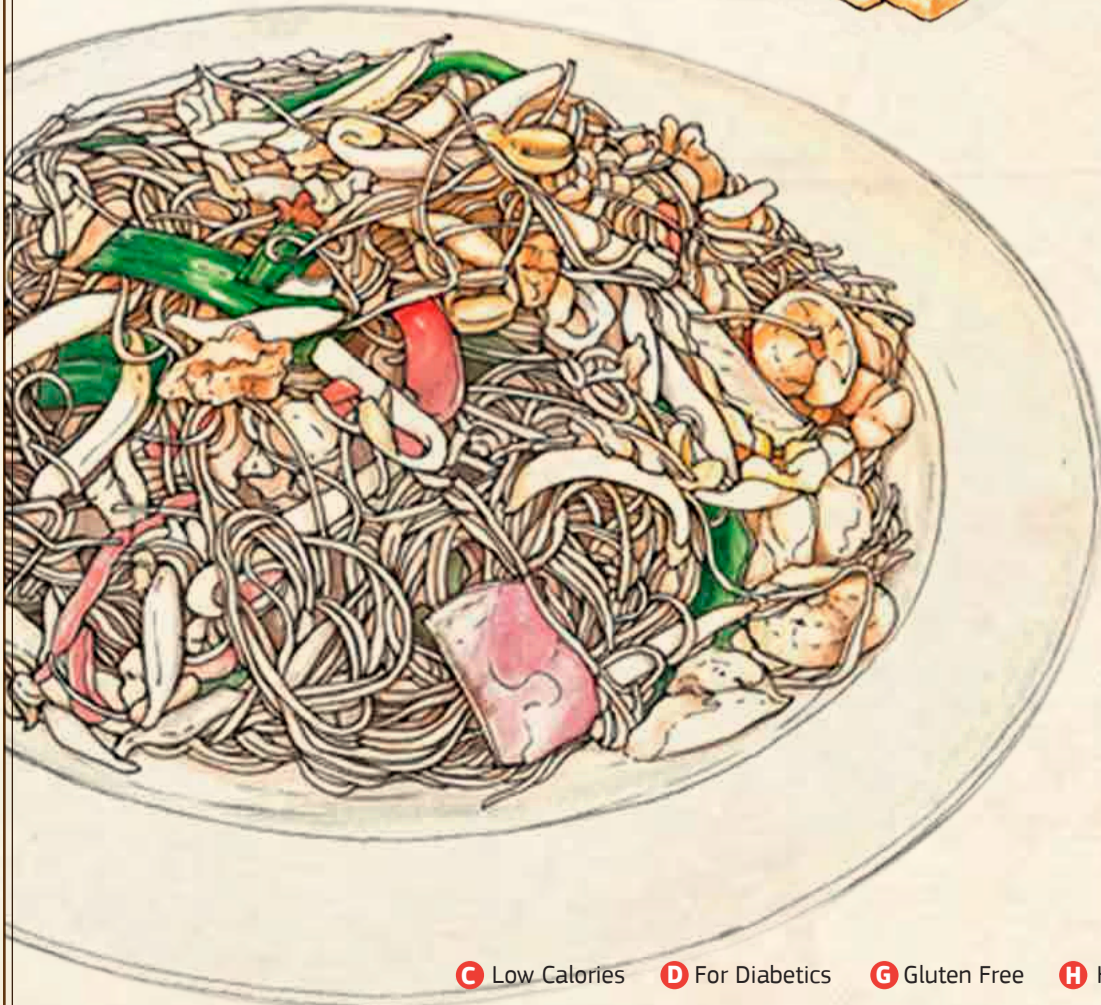
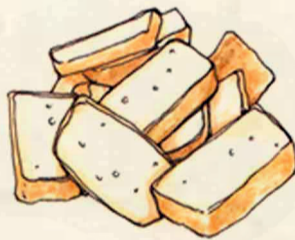
**G** Bean curd and seafood soup

**D** Chinese style Thick soup with seafood,  
**H** vegetables and bean curd  
**S** ซุปเต้าหู้ทะเล

250



*Flavours of China*



**G** Fried flat noodles

**D** with sliced beef Hong Kong style  
**S** Stir-fried flat rice noodles with vegetables  
and Australian beef slices  
ก๋วยเตี๋ยวผัดเนื้อ สไลด์ฮ่องกง

THB  
320

**G** Deep-fried snow fish with salt and garlic

**D** ปลาหมึกทอดเกลือ  
**S**

800

**G** "Yao Chin Chao Faan"  
**D** fried rice with shrimps,  
**G** scallop and vegetables  
**S** ข้าวผัดเศรษฐี

340

**G** Hot and sour soup Szechuan style

**D** Szechuan style thick soup with chicken,  
**S** tofu, vegetables, Szechuan spicy sauce  
and sour sauce  
ซุปลเสฉวน

240

**G** Flat noodles with sliced sea bass  
**D** and black bean sauce

**S** Stir-fried flat rice noodles with fried sea bass  
and fermented black bean in Chinese gravy  
ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าปลาเต้าซี่

350

**G** Low Calories **D** For Diabetics **G** Gluten Free **H** Heart Friendly **V** Vegetarian **S** Low Sodium  
Upon Request

Plus prevailing Government tax and service charge ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มและค่าบริการ



# Flavours of India

	THB		THB
<b>C</b> <b>Vegetables Pakoda</b> <b>S</b> Crispy light fritters made of potato, onion, and cauliflower in a chickpea batter ผักชุบแป้งถั่วลูกไก่ และเครื่องเทศทอด	150	<b>V C</b> <b>Mix Vegetable</b> <b>G D</b> Stir-fried vegetables with tomato, onion gravy, herbs & Indian spice <b>S H</b> ผักต่างๆ ผัดซอสอินเดียนและเครื่องเทศ	200
<b>S</b> <b>Paneer Pakoda</b> Golden, crispy, cottage patty deep-fried in a special chickpea batter ชีสอินเดียนชุบแป้งถั่วลูกไก่และเครื่องเทศทอด	180	<b>V C</b> <b>Aloo Gobi Masala</b> <b>G D</b> Fresh cauliflower chunks with potato prepared with turmeric and traditional spices <b>S H</b> ผักดอกกะหล่ำกับมันฝรั่ง	200
<b>D</b> <b>Vegetable Samosa</b> <b>S V</b> Special dough pastry stuffed with potatoes and peas with Indian spices ซาโมซ่าผัก	230	<b>V C</b> <b>Paneer Butter Masala</b> <b>S D</b> Stir-fried paneer, onion, tomato, cashew gravy, herbs & spices <b>H</b> แกงชีสอินเดียน	280
<b>D</b> <b>Dal Tadka</b> <b>S V</b> Cooked yellow lentils infused with cumin seed, aromatic spices, and cilantro granishing แกงถั่วเลนทิวเหลือง	230	<b>C</b> <b>Chicken Curry</b> <b>D H S</b> Stir-fried chicken, tomato, onion, cashew gravy with herbs & Indian spice แกงไก่อินเดียน	250
<b>D</b> <b>Dal Makhani</b> <b>S V</b> Popular dish in North India consisting of simmered black lentils in a creamy curry แกงถั่วเลนทิวดำ	230	<b>C</b> <b>Keema mutter</b> <b>D H S</b> Stir-fried chicken keema, green pea with onion, tomato, herbs & Indian spice ไก่ผัดถั่วลันเตาและเครื่องเทศอินเดียน	250
<b>D</b> <b>Channa Masala</b> <b>S V</b> Traditional North Indian dish comprised of chick peas in a flavorful curry แกงถั่วลูกไก่	230	<b>C</b> <b>Chicken Tikka Masala</b> <b>D H S</b> Roasted chicken tikka cook with onion, tomato, cashew gravy, herbs & Indian spice แกงไก่ทิกก้ามาซาล่า	250
<b>D</b> <b>Zeer Rice</b> <b>S V</b> Fried rice with cumin & spice ข้าวผัดยี่หระ	120	<b>V C</b> <b>Vegetable Biryani</b> <b>G D H</b> Fried rice with mix fresh vegetable and Indian spice ข้าวผัดอินเดียน	120

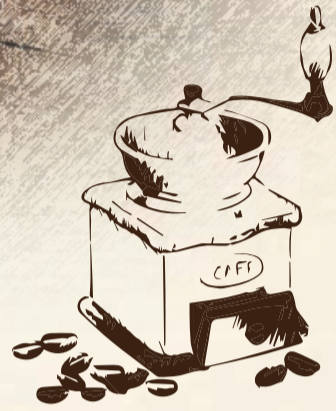
**C** Low Calories    **D** For Diabetics    **G** Gluten Free    **H** Heart Friendly    **V** Vegetarian    **S** Low Sodium Upon Request

Plus prevailing Government tax and service charge    ราคาข้างนี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มและค่าบริการ

(All main dishes are served with Nan bread and steamed rice)  
 (อาหารจากหลักเสิร์ฟพร้อมแป้งน่านและข้าว)



# Coffee



## Decaffeinated

ดีแคฟเฟอีนเนท

## Fresh brewed coffee

กาแฟสด

## Espresso

เอสเปรสโซ่

## Cappuccino

คาปูชิโน่

## Latte

ลาเต้

## Mocha

มอคค่า

## Double espresso

ดับเบิล เอสเปรสโซ่

## Irish coffee

กาแฟไอริช

## Iced coffee

กาแฟเย็น

## Iced cappuccino

คาปูชิโน่เย็น

## Iced mocha

มอคค่าเย็น

## Thai iced coffee

กาแฟโบราณเย็น

THB

130

130

130

130

130

130

170

240

150

150

150

150

# Sweet Treats

THB

150

## Gulab Jamun

Popular Indian dessert made with a sweet dough and served warm in a honey syrup

กุลาบ จามุน

## S White chocolate

### strawberry cheese cake

with strawberry and sorbet

ชีสเค้กไวท์ช็อคโกแลตสตรอเบอร์รี่

200

## S Sticky rice with ripe mango

### and coconut cream

ข้าวเหนียวมะม่วง

180

## S Toffee nut pudding

Caramel sauce & vanilla bean ice cream

พุดดิ้งทอฟฟี่

180

## S Mango Panna Cotta

Mango, sago & mango sauce

พานาคอตต้ามะม่วง

180

## S Old fashion apple pie

### with vanilla ice cream

พายแอปเปิ้ลกับไอศกรีมวานิลลา

180

## S Pineapple coconut carrot cake

with cream cheese frosting

เค้กสับปะรดและแครอท

180

## V C Seasonal sliced Thai fruits

150

G D ผลไม้ตามฤดูกาล

S H

## S Selection of ice cream and sorbets

80

ไอศกรีม ต่างๆ

C Low Calories

D For Diabetics

G Gluten Free

H Heart Friendly

V Vegetarian

S Low Sodium

Upon Request

Plus prevailing Government tax and service charge ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มและค่าบริการ