

RAW

prawn rolls ปอเปี๊ยะสดกุ้ง 420
rice paper • grilled mango • raw vegetables • raw nuts
lime salt

larb salmon ลาบปลาแซลมอน 430
raw cubes • roasted rice powder • mint • lime granita

tuna compote ซุปแตงกวาเย็นทูน่า 420
chilled cucumber - ginger soup • raw cucumber
rice crisp • nori • parsley salt

steak tartare มาร์ทาร์เนื้อ 650
wagyu fillet • grilled baguette • salt cured egg
dijon • herb salt

LIQUID

seafood bisque ซุปกุ้งสไตล์ฝรั่งเศส 540
lobster salad • ricard • maldon sea salt

crème – mushroom soup ซุปครีมเห็ด 490
truffle cream • wild mushrooms

GREEN

baby kale สลัดผักคะน้าใบอ่อน 390
organic kale • seeds • kalamata olives
vinaigrette • smoked sea salt

grilled watermelon สลัดแตงโมย่าง 390
feta • mint • pistachio • vanilla • kalamata olives • sumac salt

raw zucchini สลัดซูทินี 410
confit cherry tomatoes • grilled halloumi
olive paste • zaatar • maras salt

burrata บูราตาชีส 460
balsamic infused • pistachio • kalamata olives
peperonata • olive crumbs • fleur de sel

STARCH

cured salmon - mille feuille ปลาแซลมอนรมควัน-แป้งมิลล์เฟย์ 650
house smoked • gin • kaffir lime • crème fraîche
puff pastry • lime salt

carbonara filled tortellini คาโบนาร์ทอร์เทลลินี่ 540
bacon • chives

tuna quesadilla ทูน่าคิซาเดีย 490
emmental • chilli jam • hot sauce

roasted turkey toasted multigrain sandwich 510
แซนด์วิชขนมอบปังธัญพืชโต้งวงอบ
gruyère • pickled spring onions • horseradish

wagyu truffle burger เบอร์เกอร์เนื้อวากิวทรัฟเฟิล 690
cheddar • truffle • cured bacon • house made ketchup
parmesan fries • smoked sea salt

SEAFOOD

tuna ทูน่าย่างราดซอสตะไคร้ 680
green bean salad • fennel • lemongrass dressing • sumac salt

whole baked seabass ปลากระพงอบซอสซิมิซูรี 900
boneless • chimichurri • pickled cucumbers
tortillas • avocado - lettuce sauce

grilled white snapper fillet ปลากระพงขาวย่างราดสลัดมะม่วง 690
mango salsa • radicchio salad • dates
lime mayonnaise • parsley powder

tiger prawn กุ้งลายเสือผัดสไตล์จีน 820
char-grilled • stir fry kale • chilli oil • shimeji mushroom

battered fish fillet ปลากระพงชุบแป้งทอด 650
lager beer • fat double baked chips
nori dust • caper mayonnaise • black salt

salmon แซลมอนย่างเสิร์ฟกับสาหร่ายพวงองุ่น 860
cauliflower rice • sea grapes
caramelized pecan • sauce vierge • hawaiian red alae salt

grilled fish tacos ทาโก้ปลากระพงย่าง 590
red cabbage slaw • lime • sour cream dressing
cheese • watermelon • roasted corn

grilled jumbo prawns กุ้งลายเสือย่างราดซอสซิมิซูรี 820
green chimichurri • macadamias • burnt lemon • lemon salted

WOOD - FIRED OVEN

free range chicken อกไก่อออร์แกนิกย่างกับแครอทอ่อน 630
breast • raw lychee honey • miso glazed eggplant
baby carrots • light jus

veal rack สเต็กซี่โครงเนื้อลูกวัว 1370
roasted baby chats • salsa criolla • veal Jus • smoked salt

clams หอยตลับอบไวน์ขาว 650
charred pumpkin • raw cashew
white wine butter • balsamic glaze • parsley salt

wagyu beef สลัดเนื้อวากิวย่างกับผักร็อกเก็ต 850
rocket • parmesan • salsa verde • roasted onions
pickled mustard seeds • smoked sea salt

PIZZA

tomato • mushrooms • parma ham 590
balsamic rocket salad • fleur de sel
ชีสพาร์มาซาน • มะเขือเทศ • เห็ด • พาร์มาแฮม
สลัดร็อกเก็ตบัลซามิก • ดอกเกลือ

smoked chorizo sausage • red onion marmalade 610
charred leeks • tomato salsa
ไส้กรอกซอริโซรมควัน • แยมหัวหอมแดง
ชีสรมควัน • ต้นหอมญี่ปุ่นย่าง • ซัลซ่ามะเขือเทศ

chicken tikka • green mint chutney 590
coriander • kachumber • beetroot salt
ไก่ย่างสไตล์อินเดีย • มินต์ชัทนีย์ • ชีสพาร์มาซาน
สลัดคาซุมเบอร์ • เกลือบักกุง

cheeseless pizza on request