

STARTERS

PRAWN COCKTAIL ค็อกเทลกุ้ง 大虾色拉 avruga caviar • lettuce • marie rose • lemon	790
WEDGE SALAD เวงสลัด 培根蓝纹芝士色拉 bacon • bleu cheese • cherry tomatoes • creamy dressing • chives • iceberg lettuce	390
LITTLE GEM SALAD สลัดผักเล็กเจมสดกรอบ 西葫芦核桃色拉 walnuts • shallots • zucchini • parmesan champagne vinaigrette • baby cos	590
FRENCH ONION SOUP ซุปหอมใหญ่สตูฝรั่งเทศ 法式洋葱汤 beef broth • sherry • baguette • gruyère • thyme	420
LOBSTER BISQUE ซุปลิ้นจี่เต๋อรัสโตฝรั่งเทศ 龙虾浓汤 rock lobster • tarragon • pernod • cream • chives	690
SALMON CRUDO แซลมอนดิบสไลด์ฝรั่งเทศ 三文鱼生 sweet potato • shallot • lime • coriander	790
BEEF CARPACCIO คาร์ปาซิโอเนื้อ 生切牛肉片配芝麻菜 arugula • parmesan • truffle oil • sea salt • fried capers	690
TUNA TARTARE ทูน่าทาร์ทาร์ 金枪鱼塔塔 ginger • soy • sesame • chili • lime • chives • crispy wonton	690
FINE DE CLAIRE OYSTER NO 4 1/2 DOZEN / 1 DOZEN หอยนางรม 克莱尔生蚝 raw oysters on the half shell • red wine mignonette nahm jim seafood • lemon	690 / 1190

SIDES

ROASTED MUSHROOMS เห็ดย่าง 烤蘑菇 toasted garlic • thyme • soft egg	350
CREAMED SPINACH ผักโขมผัดครีมซอส 奶油菠菜 garlic confit	350
GRILLED BABY CARROTS เบบี้แครอทย่าง 烤小胡萝卜 honey • yogurt • pistachios • coriander	320
MAC AND CHEESE แยมัคแอนด์ชีส 奶酪通心粉 garlic bread crumbs • three cheeses bechamel	390
ONION RINGS หอมใหญ่ชุบแป้งทอดกรอบ 洋葱圈 sour cream • chives • bbq sauce	290
SEA SALT FRENCH FRIES ซีซอลเฟรนช์ฟรายส์ 炸薯条	230
GRILLED ASPARAGUS ห่อไม้ฝรั่งย่าง 烤芦笋 bearnaise • chopped egg • tarragon	390
YUKON GOLD POTATO PURÉE มันฝรั่งบด 土豆泥 parsley • butter • cream	290

DESSERTS

PASSION FRUIT MILLEFEUILLES มิลเฟยเลวราส 百香果千层酥 layered vanilla crème • passion fruit sauce • puff crisps crumbles • passion fruit sorbet	290
BURNT CHEESECAKE ชีสเค้กหน้าไหม้ 焦香芝士蛋糕 compote and fresh blueberries • milk • blueberry marble ice cream	280
CHOCOLATE FONDANT CAKE เค้กช็อกโกแลตลาวา 巧克力熔岩蛋糕 dark ganache • salted caramel • popcorn crumble • vanilla ice cream	290
WARM APPLE TART ทาร์ตแอปเปิ้ลอบร้อน 温热苹果挞 caramelised apple compote • cinnamon • raisin vanilla sauce salted caramel ice cream	290

FROM THE GRILL

IMPORTED PREMIUM BEEF

EBONY ANGUS RIBEYE MB2 สเต็กริบอายแองกัสดำคุณภาพพรีเมียม 150天谷饲Ebony黑安格斯肉眼牛排 MB2 150 days grain fed - 250g	1290
ANGUS PURE RIBEYE MB4 สเต็กริบอายแองกัสสายพันธุ์แท้ 200天谷饲纯种安格斯肉眼牛排 MB4 200 days grain fed - 250g	1590
EBONY ANGUS TENDERLOIN MB3 สเต็กสันในวัวแองกัสดำพรีเมียม 150天谷饲Ebony黑安格斯菲力牛排 MB3 150 days grain fed - 250g	1790
2GR AUSTRALIAN WAGYU BEEF FLANK MB6+ เนื้อวากิวออสเตรเลียส่วนต้นท้อง 2GR 澳大利亚和牛牛腩排 MB6 grain fed • australia - 250g	1390

JAPANESE WAGYU BEEF

KAGOSHIMA WAGYU STRIPLOIN A5 เนื้อวากิวสันนอกจากจังหวัดคาโกชิมะ ประเทศญี่ปุ่น 鹿儿岛和牛西冷牛排 A5 japanese black cattle • corn • barley and grass fed - 250 gr	2500
---	------

THAI TAJIMA WAGYU BEEF

Crossbred Thai Japanese Wagyu beef. Premium A Grade
Grain fed 600+ Days in Sakon Nakhon, North Eastern Thailand

NOR NUEA BEEF RIBEYE MB5 300g ริบอาย 肋眼牛排	1990
NOR NUEA BEEF TENDERLOIN MB5 250g เห็นเตอร์ลอยด์ 菲力牛排	1590

CHEF'S CUT recommended for sharing

O' CONNOR T BONE STEAK MB 5 + ทีโบนสเต็ก T骨牛排 australia • certified natural • grain fed • black angus hereford cross breed - 1 kg	3990
--	------

all meats served with one choice of sauce:
béarnaise • black peppercorn • chimichurri • nam jim jaew • red wine bordelaise

Additional sauce THB 30

LAND & SEA

LAMB RACK ซีโรนแกะอบ 羊排 parsley crumble • chickpea puree • thyme jus	1490
HALF CHICKEN ไก่ย่างครึ่งตัว 半只鸡 port wine chicken jus • grilled lemon	790
KING SALMON แซลมอน 帝王鲑鱼 orange miso sauce • cucumber	990
SNOWFISH ปลาหิมะ 雪鱼 salsa verde	1290
FIRE ROASTED EGGPLANT มะเขือม่วงย่าง 烤茄子 tahini • pomegranate • almonds • lemon • parsley • microgreens	490

CRÈME BRÛLÉE เคสมูรุ่ม 焦糖布蕾 classic burnt vanilla cream • caramel crust vanilla crumble • ice cream	280
GELATO เจลาโต 意大利手工冰淇淋 black charcoal vanilla • grand marnier • prune armagnac rum raisin • pistachio • blueberry cheesecake • red yoghurt espresso • chocolate	90
SORBET ซอร์เบต 冰糕 lemon • thyme • guava • basil • peach • mixed berries tangerine • coconut • strawberry • mango	90