



**Margarita Pizza**

พิซซ่าหน้ามารีตา

The original with tomato, mozzarella cheese and fresh basil

**Hawaiian Pizza**

พิซซ่าหน้าฮาวายเอี้ยน

Butcher's ham, pineapple, tomato and mozzarella cheese

**Parma Pizza**

พิซซ่าหน้าพาร์มาออม

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

**Ciabatta Club**

ขนมปังเซียบาต้าคลับเชนวิช

Freshly baked ciabatta topped with chicken and bacon straight off the grill combined with fried egg, lettuce, tomato and garlic mayonnaise – The Ultimate Club!!

**WESTERN AND THAI MAIN DISHES****Fish and Chips**

เนื้อปลาชุบแป้งทอดและมันฝรั่งทอด

Singha beer battered John Dory with a generous serving of potato wedges and tartare sauce

**Spaghetti – Penne – Tagliatelle**

สปาเกตตี – เพนเน่ – ตีเลียตลอส

Served with your choice of Bolognese beef, seafood or basil pesto

**Phad Thai Noodles**

ก๋วยเตี๋ยวลดไฟ

Organic rice noodles tossed with bean sprouts, spring onions, tofu and egg with your choice of black tiger prawn, chicken or vegetables

**Thai Fried Rice**

ข้าวผัดสไตล์ไทยสูตรดั้งเดิม

Jasmine rice fried with egg – your choice of black tiger prawn, chicken or vegetables

**Tom Yum Goong**

ต้มยำกุ้ง

Thai herb broth with black tiger prawn, galangal and lemon grass infused with roasted chili oil

**Tom Kha Gai**

ต้มข่าไก่

Velvety chicken soup spiced with galangal, kaffir lime leaf, lime juice and chili oil

**Phad Krapaow**

ผัดกะเพรา

Spicy stir fried chili, garlic and onion infused with Thai hot basil – your choice of beef, black tiger prawn, chicken, tofu or pork

**WESTERN AND THAI MAIN DISHES****Australian Pepper Steak****เนื้อวัวสันในจากออสเตรเลียหมักพริกไทยย่าง**

200 gram beef fillet grilled to your liking and served with a rich green pepper sauce, saute vegetables and potato wedges

**Pork Medallions****เนื้อสันในหมูกับซอสเบร์เนสซ์**

With Bearnaise Sauce – 3 grilled pork fillet medallions served with a delicious bearnaise sauce, saute vegetables and mashed potatoes

**Chicken Schnitzel****เนื้ออกไก่ชมิเซิล**

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

**Shish Kebab Spiced Pork Fillet****เนื้อหมูสันในหันเตาเสียบไม้ย่างสไตล์กรีก**

Greek spiced pork fillet grilled and served with a generous portion of tzatziki and potato wedges

**Pepper Pork Tenderloin****เสต็กเนื้อหมูสันในหมักพริกไทยย่าง**

Grilled and served with a green peppercorn sauce, saute vegetables and potato wedges

**Gaeng Massaman****แกงมัสมั่นเนื้อ**

24 hours slow braised Australian beef curry bringing out the complex richness of this dish with onions, potatoes and peanuts scented with cinnamon and star anise

**Geang Kiew Wan Gai****แกงเขียวหวานไก่**

Green chicken curry with crisp eggplant, Thai basil and chili

**Geang Panang****แกงพะแนงเนื้อ**

A savory thick red beef curry infused with kaffir lime leaf and chili

**SIDES**

**French Fries**  
เฟรนช์ฟรายส์

**Potato Wedges**  
มันฝรั่งทอด

**Steamed Rice**  
ข้าวสวย

**SOMETHING SWEET**

**A Platter of Tropical Sliced Fruits**  
ผลไม้ตามฤดูกาล

**Lemon & Almond Slice**  
เค้กมะนาวและอัลมอนด์  
With dark cherries

**Peanut & Chocolate Mousse**  
เค้กถั่วและช็อกโกแลตมูส  
Sticky caramel peanuts, chocolate cake and rich chocolate mousse

**Red Velvet**  
เค้กเรดเวลเวท  
Tiramisu Cake with white chocolate

**Chocolate Chewy**  
เค้กช็อกโกแลตซูวี  
Brownie slice topped with a tangy passionfruit chocolate mousse

**Chocolate Lava Cake**  
เค้กช็อกโกแลตลาวา  
Served warm with a molten core of dark chocolate and topped with a scoop of vanilla ice cream

**Salted Caramel Lava Cake**  
เค้กคาราเมลลาวา  
Served warm with a molten core of caramel

**Black Forest Slice**  
เค้กแบล็คฟอเรสต์  
Delicious chocolate cake with dark cherries