

TO BEGIN WITH

Soup of the Day 380

ask your server for today's special

โปรดสอบถามพนักงานสำหรับซูปรประจำวัน

Octopus & Shrimp Cocktail 380

avocado, chilli, bell pepper, red onions,
served with corn tortilla chips & cocktail sauce

ค็อกเทลปลาหมึกยักษ์ & กุ้ง ใส่อะโวคาโด พริกหยวก และหอมแดง
เสิร์ฟพร้อมคอร์ติลลาชิปส์ข้าวโพด และซอสค็อกเทล

Caesar Salad 400

crispy Parma ham, egg snow, parmesan shavings,
crispy chicken balls, garlic bread croutons

สลัดซีซาร์ เสิร์ฟพร้อมพาร์มาแฮมอบกรอบ ไวน์ขาวหิมะ ชีสพามาซาน
โรตีสานกรอบ และขนมปังคрудо่งซักรัเทียม

Pistachio Burrata Panzanella Salad (Veg) 550

local burrata & pistachio, focaccia croutons, romaine lettuce,
tomatoes, red onions, balsamic mustard dressing

โลคอลบูรราตาชีส กุ้งพิสตาชิโอ ฟอคคาเซียคрудо่งซักรัเทียม ผักกาดโรเมน มะเขือเทศ
หอมแดง และน้ำสลัดบิลซามิกบิสตาร์ด

Crispy Prawn & Rocket Salad 650

poached & crispy prawns, rocket-celery-fennel salad,
wasabi-avocado dressing

สลัดผักร็อกเก็ต กุ้งโพซ กุ้งทอดกรอบ เซลอรี่ เฟเนล และครีมอะโวคาโดวาซาบิ

Tuna Tartare 680

spicy soy sauce, black olives, avocado mousse, ikura

ทูน่าทาร์ทาร์ เสิร์ฟพร้อมซอสถั่วเหลืองรสเผ็ด มะกอกดำ มูสอะโวคาโด และไข่ปลาแอสมอน

Spicy Australian Beef Tartare 700

grilled sourdough bread, harissa, cinnamon,
garlic confit, egg yolk sauce

ทาร์ทาร์เนื้อออสเตรเลียรสเผ็ด เสิร์ฟพร้อมขนมปังขาวโดว์ย่าง เครื่องเทศตำรับแอฟริกัน
อบเซย ทรัเทียมตุ่น และซอสไข่แดง

Caribbean Crab Cake 700

with chilli aioli, mango salsa and radish salad

เค้กปูสไตล์แคริบเบียน เสิร์ฟพร้อมอโสิร์สเผ็ด ซัลซามะม่วง และสลัดแรดิช

Mini Beef Birria Quesadillas 650

chilli-braised beef, cheese in mini tortillas and dipping soup

มินิเบียร์ริยาบิรียาเนื้อ และชีส เสิร์ฟพร้อมดิปซูปเนื้อ

Chicken Liver Pâté 380

alongside rocket-balsamic reduction-parmesan salad,
grilled sourdough bread

ตับไก่สด เสิร์ฟพร้อมสลัดผักร็อกเก็ต น้ำสลัดบิลซามิกโรตีสานกรอบชีสพามาซาน และขนมปังขาวโดว์

Roasted Bone Marrow 550

topped with beef jam, red radishes on focaccia-cheese crostini

โทรกระดูกวัวอบ เสิร์ฟพร้อมบิฟแจม แรดิช และฟอคคาเซียอบกรอบหน้าชีส



CHAR SIGNATURES

Grilled Jerk Chicken Jamaican spice marinade, miso pineapple, pickled red onions ไก่ย่างเครื่องเทศใส่จ๊ามไก้า เสิร์ฟพร้อมสับปรดปรุงรสด้วยมิโซะย่าง และหอมแดงดอง	800	Hokkaido Scallops mushroom purée, seaweed brown butter, parmesan, rocket salad with lime-truffle vinaigrette หอยสเก็ลอบออกไกโดย่าง เสิร์ฟพร้อมเห็ดปูวรัส สำหรับราวบัตเตอร์ ชีสพามาซาน สลัดผักโรกเก็ต และน้ำสลัดน้ำส้มสายชูหมักรสทรัฟเฟิลมะนาว	1,100
Duo of Duck duck breast & confit thigh, pumpkin purée, grapes, crispy leeks & onions อกเป็ดย่าง และน่องเป็ดคั่วใส่พริกต้นน้ำมัน เสิร์ฟพร้อมผักทองปูวรัส อุ่น กระเทียมต้นทอดกรอบ และหัวหอมทอดกรอบ	750	Seafood Jambalaya Rice creole rice with jerk chicken, shrimp, mussels & smoked pork sausage ข้าวครีโอล เสิร์ฟพร้อมไก่ย่างเครื่องเทศใส่จ๊าม ไก่ กุ้ง หอยแมลงภู่ และไส้กรอกหมูรมควัน	1,390
Roasted Pork Belly creamy polenta, sautéed bok choy, pickled radishes & chimichurri หมูสามชั้นอบ เสิร์ฟพร้อมโพเลนต้า ผักบ็อกชอย แรดิชดอง และซิมิซูร์ริ	850	Salmon Pappardelle grilled salmon served on pappardelle with pistachio cream sauce แซลมอนย่าง เสิร์ฟพร้อมเส้นพัพพาร์เดลล์ และซอสครีมถั่วพิสตาชิโอ	850
Bacon-Wrapped Pork Loin corn purée, charred corn succotash & habanero pineapple sauce หมูสันนอกห่อเบคอน เสิร์ฟพร้อมข้าวโพดปูวรัส ข้าวโพดหวานย่างถ่านคลุกกับพริกฮาบาเนโร และสับปรด	750	Chorizo-Shrimp Spaghetti bell pepper-sesame sauce, chorizo, confit shrimp, kailan & crispy basil leaves สปาเก็ตตี้ใส่กรอกโชริโซและกุ้งต้นน้ำมัน เสิร์ฟพร้อมซอสพริกหวาน คะนั้ และใบกะเพรากรอบ	700
Smoked Beef Short Rib eggplant béchamel, fried broccoli, crispy polenta ซี่โครงเนื้อรมควัน เสิร์ฟพร้อมซอสเบซามิลมะเขือม่วง บรอกโคลีทอด และโพเลนต้ากรอบ	1,200	CHAR-grilled Broccoli & Cauliflower  (Veg) seasoned with Jordanian spices, served with muhammara, puffed rice & raita yoghurt sauce บรอกโคลี และดอกกะหล่ำปรุงรสด้วยเครื่องเทศไจอร์แดน เสิร์ฟพร้อมนุซิมมะเราะฮ์ ข้าวพอง และซอสโยเกิร์ต	550
Grilled Spanish Octopus baby potatoes, chorizo, edamame, burnt garlic aioli & salsa verde ปลาหมึกยักษ์ย่าง เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งหัวเล็ก ไส้กรอกโชริโซ ถั่วและญี่ปุ่น เอโอลิโกรเทียม และซัลซ่าเวอร์เด	900	Roasted Pumpkin  (Veg) glazed in chilli honey, with hummus, zucchini, chimichurri, pumpkin seeds, crispy rice noodles & seaweed jus ผักทองย่างเคลือบด้วยซอสน้ำผึ้งและพริก เสิร์ฟพร้อมฮัมมุส ซูคินี ซิมิซูร์ริ เมล็ดผักทอง เส้นหมึกรอบ และซิวคจูว	500
Roasted Snow Fish confit potato, sweet onion, kailan & bok choy, smoky romesco sauce ปลาหิมะย่าง เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งต้นน้ำมัน หัวหอม คะนั้ ผักบ็อกชอย และซอสโรเมสโก	850		
Roasted Salmon sambal matah, sautéed greens with sweet soy sauce แซลมอนย่าง เสิร์ฟพร้อมซิมบิลน้ำพริกใส่อินโดนีเซีย และผักโขบผัดกับซอสถั่วเหลืองรสหวาน	690		

FROM THE GRILL

Includes one sauce & one side of your choice เสิร์ฟพร้อมซอส 1 ชนิด และเครื่องเคียง 1 อย่าง

Angus Chateaubriand (600g) สเต็กเนื้อแองกัสชาโตบรียงค์	3,200	Australian Wagyu Flank Steak (200g) สเต็กเนื้อวากิวออสเตรเลีย ส่วนใบไม้	1,000
Angus Tomahawk (1.2 - 1.8 kgs) 2 sauces & 2 classic sides included เนื้อแองกัสโทมาฮอก เสิร์ฟพร้อมซอส 2 ชนิด และเครื่องเคียง 2 อย่าง	480 / 100g	Rack of NZ Lamb (2 chops / 3 chops) ซี่โครงแกะนิวซีแลนด์ย่าง 2 ชิ้น / 3 ชิ้น	1,000 / 1,350
Australian Wagyu Beef Tenderloin (250g / 300g) สเต็กเนื้อวากิวออสเตรเลีย ส่วนสันใน	1,550 / 2,200	Tiger Prawns (1 pc. / 3 pcs.) กุ้งลายเสือ 1 ชิ้น / 3 ชิ้น	400 / 1,100
Angus Rib Eye (180g / 360g) สเต็กเนื้อแองกัสริบอาย	1,150 / 1,750	Canadian Lobster แคนาดาเดียนล็อบสเตอร์	Seasonal price. Please ask your server

SIDES

• PASTA SIDES •

Smoked Pork Sausage Mac & Cheese มักกะโรนีอบชีส และไส้กรอกหมูรมควัน	350	Fusilli with Pulled Beef Gochujang Ragù ฟูซิลลีราวกูชอจ็องจินเนื้อวัว	350
Penne Boscaiola with 3 Mushrooms & Bacon เพนเนครีมหัด และเบคอน	350	Spaghetti with Rocket Pesto & Grilled Zucchini สปาเก็ตตี้ผัดซอสเพสโตผักโรกเก็ต เสิร์ฟพร้อมซูคินีย่าง	280

• CLASSIC SIDES •

Truffle Mashed Potatoes with chopped herbs มันฝรั่งบดใส่ทรัฟเฟิลและสมุนไพร	350	Creamed Corn cheesy béchamel, grilled corn, cayenne pepper ข้าวโพดอบซอสเบซามิล และชีส เสิร์ฟพร้อมข้าวโพดย่าง และพริกคายีน	250
Fries spicy honey mustard & sweet lime aioli มันฝรั่งทอด เสิร์ฟพร้อมซอสมิสตาตาร์ดน้ำผึ้งรสเผ็ด ไอโอลิสมะนาวรสหวาน	250	Grilled Mixed Vegetables/Asparagus ผักรวมย่าง หรือหน่อไม้ฝรั่งย่าง	250
Add truffle oil <small>เพิ่มน้ำมันทรัฟเฟิล</small> 75		Creamy Spinach nutmeg, garlic butter, crispy garlic ผักโขบอบเบยกระเทียม จินทร์เทศ และกระเทียมทอดกรอบ	250

SAUCES

Add on sauce เพิ่มซอส 120

3 Peppercorn Sauce ซอสพริกไทย 3 ชนิด	Mixed Mushrooms Sauce ซอสเห็ดนานาชนิด	Red Wine Sauce ซอสไวน์แดง	Lemon Butter Sauce ซอสเนยเลมอน	Chimichurri Sauce ซอสซิมิซูร์ริ
Béarnaise Sauce ซอสเบร์เนส	Mustard Sauce ซอสมิสตาตาร์ด	Thai Seafood Sauce (Red) ซอสซีฟู้ด สไตล์ไทย สูตรพริกแดง	Thai Seafood Sauce (Green) ซอสซีฟู้ด สไตล์ไทย สูตรพริกเขียว	Thai Spicy Jaew Sauce ซอสจัมแจว

All prices are in Thai baht, subject to 10% service charge and 7% VAT
ราคาคงกล่าวยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

Please let us know if you have any food allergies, restrictions or special dietary needs.
กรุณาแจ้งพนักงาน หากท่านแพ้อาหาร หรือมีข้อควรระวังอื่นๆทางโภชนาการ



THE SURPRISE MENU

Tell us what you can't eat,
the rest is up to Chef and the team!

3 courses 1,500 + **wine pairing** 700 per person
5 courses 2,500 + **wine pairing** 1,200 per person

เพียงแจ้งเชฟว่าคุณไม่ทาน หรือแพ้อาหารอะไร เชฟจะครีเอทเมนูให้คุณเอง

3 คอร์ส ราคา 1,500 บาท
ไวน์ แพร์ริงเพิ่ม 700 บาท ต่อท่าน

5 คอร์ส ราคา 2,500 บาท
ไวน์ แพร์ริงเพิ่ม 1,200 บาท ต่อท่าน

SOMETHING SWEET

3 Milk Cake raspberry sauce & raspberry sorbet เค้กนม 3 อย่าง เสิร์ฟพร้อมซอสราสป์เบอร์รี่ และราสป์เบอร์รี่ซอร์เบ	320
Chocolate Lava Cake with vanilla ice cream เค้กช็อกโกแลตลาวา เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา	320
Banana-Chocolate Cake macadamias, caramelized banana & caramel ice cream เค้กกล้วยหอม-ช็อกโกแลต ถั่วแมคคาเดเมีย กล้วยคาราเมล และไอศกรีมคาราเมล	380
Millefeuille crème diplomat, almonds & coffee ice cream เค้กมิลล์เฟย เสิร์ฟพร้อมถั่วอัลมอนด์ และไอศกรีมกาแฟ	420
Crème Brûlée classic vanilla flavor with raspberry sorbet แครมบริวว์เล่ เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมราสป์เบอร์รี่	400
Lemon Bars almond crumble, lemon curd, torched meringue, raspberry sorbet เลมอนบาร์ เสิร์ฟพร้อมเลมอนเคิร์ด ครัมเบิ้ลอัลมอนด์ เมอแรงก์ และไอศกรีมราสป์เบอร์รี่	500
Polenta Corncake dulce de leche, caramelized bacon & coffee ice cream เค้กโพเลนตาข้าวโพด เสิร์ฟพร้อมนมข้นตุ่นสไตล์อาร์เจนตินา คาราเมลอบคอน และไอศกรีมกาแฟ	350
Ice Cream & Sorbet (2 scoops) ask your server for the flavors of the day ไอศกรีม และซอร์เบ (2 สกูป) โปรดสอบถามพนักงานสำหรับรสชาติประจำวัน	250

