

LET EVERY MEAL BE AN EXPERIENCE

*A dining destination tucked away on the 25th Floor of
Hotel Indigo Bangkok Wireless Road, CHAR Restaurant offers
premium grilled meat and seafood.*

*Every bite at CHAR has been created to spark connections,
conversation and memorable dining experiences
amidst Bangkok's best views.*

.....



SMALL BITES

Marinated Sardines Tartine

Tomato Marmalade

ซาร์ดีนคาร์แดง เสิร์ฟพร้อมแยมมะเขือเทศ

470

Deep-fried Crispy Shrimp

With Dynamite Sauce

กุ้งทอดกรอบ เสิร์ฟพร้อมซอสไดนาไมต์

390

Pork Rillettes with Fresh Green Peppers

Toasted Sourdough Bread

ริแยคหนูพริกไทยสด เสิร์ฟพร้อมขนมปังชีสชาวดัวร์

420

CLASSIQUES

Onion Soup

Beef Broth, Bread & Cheese Crust

ซूपหัวหอมสต็อกเนื้อสัตว์ฝรั่งเศส

490

Burratina & Pistachio Salad

Tomato, Rocket & Pomegranate

สลัดชีสสดบูราตินา และถั่วพิสตาชิโอ พร้อมมะเขือเทศ ผักโรกเก็ต และเมล็ดพืชมะเดื่อ

550

Beef Tartare à la Parisienne

Confit Egg Yolk, Classic Garnish

บิฟทาร์ตาร์ เสิร์ฟพร้อมไข่แดงตุ๋นน้ำมัน

810



STARTERS

Grilled Octopus with Muhammara Sauce

Mashed Potatoes, Crispy Capers

ปลาหมึกย่าง เสิร์ฟพร้อมซอสมุฮัมมารา มันฝรั่งบด และเคปเปอร์กรอบ

890

Crispy Duck & Watermelon Salad

Hoisin Dressing, Toasted Cashews

สลัดเป็ดอบกรอบ และแตงโม เสิร์ฟพร้อมซอสฮอยซิน และเม็ดมะม่วงหิมพานต์

690

Oyster Plate - Ostra Regal N°3 (Half Dozen)

Mignonette, Thai Seafood Sauce

หอยนางรม Ostra Regal N°3 เสิร์ฟพร้อมซอสมินูเอ็ต และน้ำจิ้มซีฟู้ด (6 ตัว)

1,500



Scallop Tiradito & Crackers

Passion Fruit Tiger Milk, Wasabi Guacamole, Shiso Oil

หอยเชลล์สไลด์ราดได้ และแครกเกอร์ เสิร์ฟพร้อมไทเกอร์มิลค์รสเปรี้ยว ทูนาโสมเสวซ่าชิโอะ และน้ำมันชิโอะ

810

Cheese Board Selection

Tomato Marmalade & Nuts

ชีสบอร์ดประจำวัน เสิร์ฟพร้อมแยมมะเขือเทศ และถั่วเนาะชนิด

710

Grilled Beef Tongue and Pickles

Spicy Soy Sauce, Red Cabbage Salad

ลิ้นวัวย่าง เสิร์ฟพร้อมผักดอง สลัดกะหล่ำปลีแดง และซอสถั่วเหลืองรสเผ็ด

650

FROM THE GRILL

Australian Lamb Double Cutlets

Harissa, Eggplant Caviar

ชีโครัมเกาะจากออสเตรเลีย เสิร์ฟพร้อมซอสพริกฮาริสซา และมะเขือยาวนวด

1,490



River Prawn with Satay Vienneise

Spicy Mango Dressing

กุ้งแม่น้ำย่าง และซอสบนยอดชีสสะเต๊ะ เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดมะม่วงรสเผ็ด

1,120

Steak Frites, Café de Paris Butter

180-g Australian Wagyu Striploin

สเต็กเนื้อออสเตรเลียยาวทิวสตันสไลด์อบ เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์ และเนยคาเฟ่ปารีส

1,740

Châteaubriand au Poivre Flambé

Roasted Beef Tenderloin in Trang Pepper Sauce

เนื้อชาโตบรียองค่อนกับซอสพริกไทยชนิดพิเศษที่ปลูกในจังหวัดตรัง

2,980

Kurobuta Pork Chop

Shallot & Mustard Condiment

สเต็กหมูคุโรบุดะ เสิร์ฟพร้อมหอมแดง และมิสซาดาร์

910



MAIN COURSES

Bouillabaisse & Black Garlic Aioli

Fish Soup with Potatoes, Fennel & Croutons

สตูปปลาสดฝรั่งเศสสไตล์ทะเลสาบคายันดำ ไข่ขาวฝรั่ง เฟเนล และขนมปังกรอบทอด

1,250



Grilled Salmon à l'Oseille

Creamy Sorrel Sauce, Leek Fondue & Mushroom

แซลมอนย่าง เสิร์ฟพร้อมซอสออเรลล์ฝรั่งเศส และฟองดูว์เห็ดและหัวไชเท้า

890

Chicken Cordon Bleu

Paris Ham, Mushroom Fricassée, Baby Cos

ชิกเก้นคอร์ดองบลู เสิร์ฟพร้อมซอสครีมเห็ดสดฝรั่งเศส และผักบัตเตอร์คอส

850

Canard à l'Orange

Confit Duck Leg, Grilled Butternut Squash & Turnip

ขาเป็ดตุ๋นน้ำมัน เสิร์ฟพร้อมซอสส้ม ฟักทองอบคือน้ำมันย่าง และหัวผักกาดย่าง

880

VEGETARIAN

Eggplant Milanese

Pickles & Black Garlic Aioli

มะเขือยาวชุบแป้งทอดสไตล์อิตาลีเย็น เสิร์ฟพร้อมผักดอง และออโธสโตรีเกียมดำ

420

Grilled Broccoflower

Muhammara Sauce

ผักบร็อคโคลีฟลาวเวอร์ย่าง เสิร์ฟพร้อมซอสมุฮัมมารา

410

Mixed Green Leaves Salad

Shallot Dressing & Walnuts

สลัดผัก เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดหอมแดง และถั่ววอลนัท

210

Ratatouille

Mixed Vegetables, Tomato Concassé

สตูปผักสดฝรั่งเศส

250

SIDE DISHES

Cheese Macaroni Gratin

Comté Béchamel

มักกะโรนีชีสคอมเต้

390

French Fries

With Homemade Ketchup

เฟรนช์ฟรายส์ เสิร์ฟพร้อมซอสมะเขือเทศโฮมเมด

220

Sautéed Spinach

ผักโขบผัด

220

Mashed Potatoes

มันบด

220



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

ราคาคงตัวยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7 %

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

กรุณาแจ้งพนักงาน หากท่านแพ้อาหาร หรือมีข้อควรระวังอื่นๆทางโภชนาการ

DESSERT

Chocolate Molten Cake Vanilla Ice Cream & Salted Caramel ช็อกโกแลตมอลเทนเค้ก เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา และซอสคaramel	390
Classic Profiteroles Hot Chocolate Sauce, Chantilly, Vanilla Ice Cream, Pecan Praliné คลาสสิกโปรฟิโอรอล เสิร์ฟพร้อมซอสช็อกโกแลตร้อน ครีมช็อกโกแลต ไอศกรีมวานิลลา และพราลีน Pecan	350
Coconut & Mango Pavlova Rice Pudding Mousse, Mango Marmalade พวโฟวานิลลา-มะพร้าว และมะม่วง เสิร์ฟพร้อมไอศครีมมูส และแยมมะม่วง	310



SWEET ENDINGS

Coffee Cocktails

By Bottle

Classic Espresso Martini <i>Titos's handmade vodka, Kahlua, Sarnies Coffee, Simple Syrup</i>	380
Affogato <i>Vanilla Ice Cream, Sarnies coffee, Frangelico, 70% dark chocolate</i>	380
Irish Coffee <i>John Jameson Whiskey, Sarnies coffee, Whipped cream, Brown Sugar, Vanilla Syrup, Nutmeg Powder</i>	380



Sweet Wine

Castello del Poggio, Moscato Di Pavia IGT, Lombardy, Italy N/V	450
--	-----

Digestif

Limoncello	240
------------	-----