

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** 470
Tomato Marmalade
ซาร์ดีนตำราแต่ง เสิร์ฟพร้อมแยมมะเขือเทศ
- Deep-fried Crispy Shrimp** 390
With Dynamite Sauce
กุ้งทอดกรอบ เสิร์ฟพร้อมซอสไดนาไมต์
- Pork Rillettes with Fresh Green Peppers** 420
Toasted Sourdough Bread
ริเลย์คหมูพริกไทยสด เสิร์ฟพร้อมขนมปังชาวไร่

CLASSIQUES

- Onion Soup** 490
Beef Broth, Bread & Cheese Crust
ซूपหัวหอมสดอกเนื้อสไลด์ฝรั่งเศส
- Burratina & Pistachio Salad** 550
Tomato, Rocket & Pomegranate
สลัดชีสสดบรูราติน่า และถั่วพิสตาชิโอ พร้อมมะเขือเทศ ผักร็อกเก็ต และเม็ดทับทิม
- Beef Tartare à la Parisienne** 810
Confit Egg Yolk, Classic Garnish
บิฟตาร์ร์ เสิร์ฟพร้อมไข่แดงตุ๋นน้ำมัน



STARTERS

- Grilled Octopus with Muhammara Sauce** 890
Mashed Potatoes, Crispy Capers
ปลาหมึกย่าง เสิร์ฟพร้อมซอสอุมมามาร่า มันฝรั่งบด และเคปเปอร์กรอบ
- Crispy Duck & Watermelon Salad** 690
Hoisin Dressing, Toasted Cashews
สลัดเป็ดกรอบ และแตงโม เสิร์ฟพร้อมซอสออยซิน และเม็ดมะม่วงหิมพานต์
- Oyster Plate - Ostra Regal N°3 (Half Dozen)** 1,500
Mignonette, Thai Seafood Sauce
หอยนางรม Ostra Regal N°3 เสิร์ฟพร้อมซอสมีกอนเน็ต และน้ำจิ้มซีฟู้ด (6 ตัว)



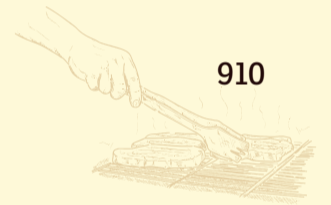
- Scallop Tiradito & Crackers** 810
Passion Fruit Tiger Milk, Wasabi Guacamole, Shiso Oil
หอยเชลล์ตราดีโต้ และแครกเกอร์ เสิร์ฟพร้อมไทเกอร์มิลค์วาซาบิ กัวคาโมเล่ กัวคาโมเล่ชาชิโอะ และน้ำมันชิโซะ
- Cheese Board Selection** 710
Tomato Marmalade & Nuts
ชีสบอร์ดประจำวัน เสิร์ฟพร้อมแยมมะเขือเทศ และถั่วลิสง
- Grilled Beef Tongue and Pickles** 650
Spicy Soy Sauce, Red Cabbage Salad
ลิ้นวัวย่าง เสิร์ฟพร้อมผักดอง สลัดกะหล่ำปลีแดง และซอสถั่วเหลืองรสเผ็ด

FROM THE GRILL

- Australian Lamb Double Cutlets** 1,490
Harissa, Eggplant Caviar
ซีโรนิก-จากออสเตรเลีย เสิร์ฟพร้อมซอสพริกอาริสซา และมะเขือยาวบด
- River Prawn with Satay Viennoise** 1,120
Spicy Mango Dressing
กุ้งแม่น้ำย่าง และวุ้นบนซอสสะเต๊ะ เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดมะม่วงรสเผ็ด



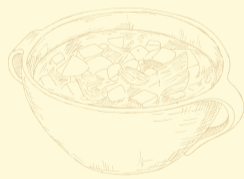
- Châteaubriand au Poivre Flambé** 2,980
Roasted Beef Tenderloin in Trang Pepper Sauce
เนื้อชาโตบรียองคั่วกับซอสพริกไทยชนิดพิเศษที่ปลูกในจังหวัดตรัง
- Kurobuta Pork Chop** 910
Shallot & Mustard Condiment
สติกหมูคุโรบุดะ เสิร์ฟพร้อมหอมแดง และบัตเตอร์



- Steak Frites, Café de Paris Butter** 1,740
180-g Australian Wagyu Striploin
สเต็กเนื้อออสเตรเลียวากิวส่วนสันนอก เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์ และเนยคาเฟ่เดอปารีส

MAIN COURSES

- Bouillabaisse & Black Garlic Aioli** 1,250
Fish Soup with Potatoes, Fennel & Croutons
สตูปลาสไต์ฝรั่งเศสสอโอสิกระเทียมดำ ไข่มันฝรั่ง เฟเนล และขนมปังกรุบกรอบ
- Grilled Salmon à l'Oseille** 890
Creamy Sorrel Sauce, Leek Fondue & Mushroom
แซลมอนย่าง เสิร์ฟพร้อมซอสซอโรสไต์ฝรั่งเศส และฟองดูว์หอมและเห็ด



- Chicken Cordon Bleu** 850
Paris Ham, Mushroom Fricassée, Baby Cos
ชิกเก้นคอร์ดองบลู เสิร์ฟพร้อมซอสครีมเห็ดสไลด์ฝรั่งเศส และผักเบบี้คอส
- Canard à l'Orange** 880
Confit Duck Leg, Grilled Butternut Squash & Turnip
ขาเป็ดตุ๋นน้ำมัน เสิร์ฟพร้อมซอสส้ม พักทองบดเคอร์นิกย่าง และหัวผักกาดย่าง

VEGETARIAN

- Eggplant Milanese** 420
Pickles & Black Garlic Aioli
มะเขือยาวชุบแป้งทอดสลัดอิตาลีเสิร์ฟพร้อมผักดอง และเอโอสิกระเทียมดำ
- Grilled Broccoflower** 410
Muhammara Sauce
ผักบร็อกโคลีฟลาวเวอร์ย่าง เสิร์ฟพร้อมซอสอุมมามาร่า
- Mixed Green Leaves Salad** 210
Shallot Dressing & Walnuts
สลัดผัก เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดหอมแดง และถั่ววอลนัต
- Ratatouille** 250
Mixed Vegetables, Tomato Concassé
สตูปลาสไต์ฝรั่งเศส

SIDE DISHES

- Cheese Macaroni Gratin** 390
Comté Béchamel
มักกะโรนีอบชีสคอมเต้
- French Fries** 220
With Homemade Ketchup
เฟรนช์ฟรายส์ เสิร์ฟพร้อมซอสมะเขือเทศโฮมเมด
- Sautéed Spinach** 220
ผักโขมผัด
- Mashed Potatoes** 220
มันบด



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

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

DESSERT

Chocolate Molten Cake

Vanilla Ice Cream & Salted Caramel

ช็อกโกแลตมอลเทนเค้ก เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา และซอสต์เค็ด คาราเมล

390

Classic Profiteroles

Hot Chocolate Sauce, Chantilly, Vanilla Ice Cream, Pecan Praliné

คลาสสิกโปรฟิเตอร์โลา เสิร์ฟพร้อมซอสช็อกโกแลตร้อน ครีมช็องตีแย ไอศกรีมวานิลลา และพราลีนทังพีแคน

350

Coconut & Mango Pavlova

Rice Pudding Mousse, Mango Marmalade

พายโฟลวามะพร้าว และมะม่วง เสิร์ฟพร้อมไรซ์พุดดิ้งมูส และแยมมะม่วง

310

Crepe Suzette with Grand Marnier

Vanilla Chiboust, Fresh Citrus

เครปซูเซ็ตต์ และแทรนด์ มาร์นิแยร์ เสิร์ฟพร้อมวานิลลาครีม และผลไม้รสเปรี้ยว

380

