TO BEGIN WITH

Soup of the Day 380
ask your server for today's special
ซุปประจำวัน โปรดสอบถามพนักงานสำหรับซุปประจำวัน

Caesar Salad 400
crispy Parma ham, egg snow, parmesan shavings,
crispy chicken balls, garlic bread croutons
สลัดซีซ่าร์ เสิร์ฟพร้อมพาร์มาแฮมอบกรอบ ไข่ขาวหิมะ ชีสพาเมซาน
ไก่บดทอด และขนมปังครูตองซ์รสกระเทียม

House Salad 420
focaccia croutons, olives, sun dried tomatoes, avocado
สลัดผักใบเขียว เสิร์ฟพร้อมขนมปังกรอบฟอคคาเซีย น้ำมันมะกอก
มะเขือเทศตากแห้ง และอะโวคาโด

Smoked Salmon Avocado 650
dill emulsion, fennel, rocket, kanom dok jok
ปลาแซลมอนรมควัน เสิร์ฟพร้อมอะโวคาโด น้ำมันผักชีลาว เฟนเนล ผักร็อคเก็ต
และขนมดอกจอก

Caribbean Jumbo Crab Cake 700
chili aioli, mango salsa and radish salad
เค้กปูสไตล์แคริบเบียน เสิร์ฟพร้อมเอโอลีรสเผ็ด ซัลซ่ามะม่วง และสลัดแรดิช

Tuna Tartare Avocado 680
spicy soy sauce, black olives, avocado mousse, ikura
ทูน่าทาร์ทาร์ เสิร์ฟพร้อมซอสถั่วเหลืองรสเผ็ด มะกอกดำ มูสอะโวคาโด และไข่ปลาแซลมอน

Spicy Australian Beef Tartare 700
grilled sourdough bread, harissa, cinnamon, garlic confit, egg yolk sauce
เนื้อออสเตรเลี่ยนทาร์ทาร์รสเผ็ด เสิร์ฟพร้อมขนมปังซาวโดวจ์ย่าง เครื่องเทศตำรับแอฟริกัน
อบเชย กระเทียมตุ๋น และซอสไข่แดง

CHAR Cured Meats Board 1,200
Chef's selection of cold cuts: Shaved prosciutto, salami and chorizo
served with pickles, mustard, almonds and grilled bread
แฮม ซาลามี่ และไส้กรอกโชริโซ เสิร์ฟพร้อมผักดอง มัสตาร์ด อัลมอนด์ และขนมปัง

CHAR Cheese Board 1,900
Chef's selection of 4 cheeses, served with grapes, nuts,
dried fruits, pickles and grilled bread
ชีสชั้นเลิศที่คัดสรรโดยเชฟ 4 ชนิด เสิร์ฟพร้อมองุ่น ถั่วนานาชนิด ผลไม้แห้ง แตงกวาดอง และขนมปัง

CHAR SIGNATURES

Grilled Jerk Chicken 800
Jamaican spice marinade, miso pineapple, pickled red onions
ไก่ย่างเครื่องเทศสไตล์จาไมก้า เสิร์ฟพร้อมสับปะรดปรุงรสด้วยมิโซะย่าง และหอมแดงดอง

Grilled Octopus 900
baby potatoes, chorizo, edamame, burnt garlic aioli & salsa verde
ปลาหมึกยักษ์ย่าง เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งหัวเล็ก ไส้กรอกโชริโซ ถั่วแระญี่ปุ่น
เอโอลีกระเทียม และซัลซ่าเวอร์เด้

Roasted Pork Belly 850
creamy polenta, coriander chimichurri, sautéed bok choy
หมูสามชั้นอบ เสิร์ฟพร้อมโพเลนตา ซอสผักชีชิมิชูรี และผักบือกฉ่อยผัด

Boneless Duck Confit 700
pumpkin purée, grapes, balsamic reduction, crispy leeks &onions
น่องเป็ดติดสะโพกไร้กระดูกตุ๋นน้ำมัน เสิร์ฟพร้อมฟักทองปูว์เร องุ่น ซอสบัลซามิกรีดักชั่น
กระเทียมต้น และหัวหอมทอดกรอบ

Add foie gras ***350***
เพิ่มฟัวกรา

Fire Grilled Hokkaido Scallops 1,100
mushroom purée, seaweed brown butter, parmesan, rocket salad,
lime truffle vinaigrette
หอยสแกลลอบ ฮอกไกโดย่าง เสิร์ฟพร้อมเห็ดปูว์เร สาหร่ายบราวบัตเตอร์ ชีสพาเมซาน
สลัดผักร็อคเก็ต และน้ำสลัดน้ำส้มสายชูหมักรสทรัฟเฟิลมะนาว

Salmon Pappardelle 850
grilled salmon served on pappardelle with pistachio cream sauce
แซลมอนย่าง เสิร์ฟพร้อมเส้นพัพพาร์เดลล์ และซอสครีมพิสตาชีโอ

Roasted Seabass 950
carrot-ginger purée, crispy quinoa, confit shrimps, cabbage & grapes
ปลากะพงย่าง เสิร์ฟพร้อมแคร์รอตขิงปูว์เร ควินัวอบกรอบ กุ้งตุ๋นน้ำมัน กะหล่ำปลี และองุ่น

FROM THE GRILL

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

Wagyu Flank Steak *(200g)* 1,000
สเต็กเนื้อวากิว ส่วนใบบัว

Wagyu Beef Tenderloin *(250g / 300g)* 1,550 / 2,200
สเต็กเนื้อวากิว ส่วนสันใน

Wood Fired Chateaubriand *(600g)* 3,200
สเต็กเนื้อชาโตบริยองด์ย่างถ่านไม้

Wood Fired Tomahawk *(1.2 -1.8 kgs)* 480 / 100g
2 sauces & 2 sides included
เนื้อโทมาฮอคย่างถ่านไม้ เสิร์ฟพร้อมซอส 2 ชนิด และเครื่องเคียง 2 อย่าง

Fire Grilled Rack of Lamb *(2 chops / 3 chops)* 1,000 / 1,350
ซี่โครงแกะย่าง 2 ชิ้น / 3 ชิ้น

Tiger Prawns *(1pc. / 3pcs.)* 400 / 1,100
กุ้งลายเสือ 1 ชิ้น / 3 ชิ้น

Fish of the Day *(Whole, approx. size 700g)* 950
ปลาประจำวัน (ทั้งตัว น้ำหนักประมาณ 700 กรัม)

SAUCES

3 Peppercorn Sauce
ซอสพริกไทย 3 ชนิด

Mixed Mushrooms Sauce
ซอสเห็ดนานาชนิด

Red Wine Sauce
ซอสไวน์แดง

Lemon Butter Sauce
ซอสเนยเลมอน

Seafood Sauce
ซอสซีฟู้ด

Thai Spicy Jaew Sauce
ซอสจิ้มแจ่ว

Chimichurri Sauce
ซอสผักชีชิมิชูรี

Béarnaise Sauce
ซอสแบร์เนส

Add on sauce 120
เพิ่มซอส

Smoked Beef Short Rib 1,200
eggplant béchamel, fried broccoli, crispy polenta
ซี่โครงเนื้อรมควัน เสิร์ฟพร้อมซอสเบชาเมลมะเขือม่วง บรอกโคลีทอด และโพเลนต้ากรอบ

Add foie gras ***350***
เพิ่มฟัวกรา

Lobster Rice 2,450
gochujang sofrito, carnaroli rice, wakame, mussels,
edamame & turmeric aioli
ข้าวล็อบสเตอร์ โคชูจังโซฟรีโต ข้าวคานาโรลี สาหร่ายวากาเมะ หอยแมลงภู่ ถั่วแระญี่ปุ่น
และไอโอลีงมั้นชัน

Add scallop ***150***
หอยสแกลลอบ

Fire Grilled Pork Chop 850
apples, garlic tofu purée, rocket, sweet pickled radish
พอร์คชอปย่าง เสิร์ฟพร้อมแอปเปิ้ล เต้าหู้รสกระเทียมปูว์เร ผักร็อคเก็ต และแรดิชดองรสหวาน

Chorizo Spaghetti 600
bell pepper-sesame sauce, chorizo, kailan & crispy basil leaves
สปาเกตตี้ไส้กรอกโชริโซ เสิร์ฟพร้อมซอสงาพริกหวาน คะน้า และใบกะเพรากรอบ

Add confit shrimps (3 pcs.) ***100***
เพิ่มกุ้งตุ๋นน้ำมัน

Add lobster ***2,250***
เพิ่มกุ้งล็อบสเตอร์

CHAR-grilled Broccoli & Cauliflower 550
marinated with Jordanian spices, served with hummus,
yoghurt sauce, muhammara and puffed rice
บรอกโคลี และดอกกะหล่ำหมักเครื่องเทศสไตล์จอร์แดนย่าง เสิร์ฟกับฮัมมูส มุฮัมมะเราะฮ์
ซอสโยเกิร์ต และข้าวพอง

SIDES

Mashed Potatoes 250
with chopped herbs
มันฝรั่งบดใส่สมุนไพร

Add truffle paste ***100***
เพิ่มทรัฟเฟิลเพส

Fries 250
spicy honey mustard & sweet lime aioli
มันฝรั่งทอด เสิร์ฟพร้อมซอสมัสตาร์ดน้ำผึ้งรสเผ็ด ไอโอลีมะนาวรสหวาน

Add truffle oil ***75***
เพิ่มน้ำมันทรัฟเฟิล

Creamed Corn 250
cheesy béchamel, grilled corn, cayenne pepper
ข้าวโพดอบซอสเบชาเมล และชีส เสิร์ฟพร้อมข้าวโพดย่าง และพริกคาเยน

Garden Salad 250
balsamic vinaigrette, sun dried tomatoes
สลัดผัก เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดบัลซามิก และมะเขือเทศตากแห้ง

Grilled Mixed Vegetables 250
ผักรวมย่าง

Creamy Spinach 250
nutmeg, garlic butter, crispy garlic
ผักโขมอบเนยกระเทียม จันทร์เทศ และกระเทียมทอดกรอบ

Grilled Asparagus 250
หน่อไม้ฝรั่งย่าง

All prices are in Thai baht, subject to 10% service charge and 7% VAT
ราคาดังกล่าวยังไม่รวมค่าบริการ 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
(must be ordered by the entire table)

เพียงแจ้งเชฟว่าคุณไม่ทาน หรือแพ้อาหารอะไร เชฟจะครีเอทเมนูให้คุณเอง

3 คอร์ส 1,500 บาท + ***ไวน์ แพริ่ง*** 700 บาท ต่อท่าน

5 คอร์ส 2,500 บาท + ***ไวน์ แพริ่ง*** 1,200 บาท ต่อท่าน
(โปรดสั่งเซอร์ไพรส์เมนูเหมือนกันทั้งโต๊ะ)

SOMETHING SWEET

Crème Brûlée 400
classic vanilla flavor with raspberry sorbet
แครมบรูว์เล เสิร์ฟพร้อมไอศครีมราสป์เบอร์รี

Lemon Bars 500
almond crumble, lemon curd, torched meringue,
raspberry sorbet
เลมอนบาร์ เสิร์ฟพร้อมเลมอนเคิร์ด ครัมเบิ้ลอัลมอนด์ เมอแร็งก์
และไอศครีมราสป์เบอร์รี

Polenta Corncake 350
dulce de leche, caramelized bacon & coffee ice cream
เค้กโพเลนตาข้าวโพด เสิร์ฟพร้อมนมข้นตุ๋นสไตล์อาร์เจนตินา
คาราเมลเบคอน และไอศครีมกาแฟ

Strawberry Shortcake 300
whipped cream, strawberries & syrup
สตรอเบอร์รี่ชอร์ตเค้ก เสิร์ฟพร้อมวิปครีม สตรอเบอร์รี่ และไซรัปสตรอเบอร์รี่

Baked Chocolate Lava Soufflé *(25 minutes preparation)* 300
vanilla ice cream, salted caramel
ช็อคโกแลตซูเฟล่ลาวา (ใช้เวลาทำ 25 นาที) เสิร์ฟพร้อมไอศครีมวานิลลา
และซอลท์เท็ด คาราเมล

Ice Cream & Sorbet *(2 scoops)* 250
ask your server for the flavors of the day
ไอศครีม และซอร์เบ (2 สกู๊ป) โปรดสอบถามพนักงานสำหรับรสชาติประจำวัน