



Nam Prik Khai Pu | น้ำพริกไข่มู



Hoi Talub Phad Cha | หอยตลับผัดฉ่า



Goong Phad Prik Glua | กุ้งผัดพริกเกลือ



Hoi Nang Rom Song Kreung | หอยนางรมทรงเครื่อง



Larb Pla Kapong Tod | ลาบปลากะพงทอด

## Recommended | อาหารแนะนำ

- |     |   |            |
|-----|---|------------|
|     | <b>Nam Prik Khai Pu (Sf-D)</b><br>Spicy crab egg dip with vegetable<br>น้ำพริกไข่มู                             | <b>410</b> |
| /// | <b>Hoi Talub Phad Cha (Sf-Sy-F)</b><br>Stir fried hard clam with Thai herb hot and spicy sauce<br>หอยตลับผัดฉ่า | <b>210</b> |
|     | <b>Khao Ob Subrarod Talay (G-Sf-N-F)</b><br>Pineapple fried rice with seafood<br>ข้าวอบสับปะรดทะเล              | <b>260</b> |
| /// | <b>Gaeng Pu Bai Chaplu (Sf-F)</b><br>Coconut curry with crab meat and wild betel leaves<br>แกงปูใบชะพลู         | <b>550</b> |
|     | <b>Pla Tod Samoon Prai (Su-F-Msg)</b><br>Deep fried fish with Thai herbs<br>ปลาทอดสมุนไพร                       | <b>560</b> |
|     | <b>Goong Phad Prik Glua (Sf-Su)</b><br>Stir fried shrimp with salty chili<br>กุ้งผัดพริกเกลือ                   | <b>340</b> |

## Appetizer | อาหารว่าง

- |  |   |            |
|--|---|------------|
|  | <b>Por Pia Goong (G-Sf-D)</b><br>Prawn and vegetable spring rolls with sweet plum sauce<br>ปอเปี๊ยะกุ้ง | <b>260</b> |
|  | <b>Tod Man Goong (Sf)</b><br>Deep fried shrimp cakes with sweet plum sauce<br>ทอดมันกุ้ง                | <b>260</b> |
|  | <b>Peak Gai Tod (Sy-Su)</b><br>Deep fried chicken wings<br>ปีกไก่ทอด                                    | <b>220</b> |

## Thai Salad | อาหารประเภทยำ

- |  |  |            |
|--|--|------------|
|  | <b>Hoi Nang Rom Song Kreung (Sf)</b><br>Fresh oysters with Thai spicy seafood sauce and vegetables<br>หอยนางรมทรงเครื่อง | <b>500</b> |
|  | <b>Larb Pla Kapong Tod (G-F)</b><br>Deep fried sea bass with spicy Thai herbs salad<br>ลาบปลากะพงทอด                     | <b>250</b> |
|  | <b>Som Tum (Sf-N)</b><br>Green papaya salad with dry shrimp and chili<br>ส้มตำไทย  | <b>150</b> |

/// : Spicy | V: Vegetarian | G: Gluten | Sf: Shellfish | N: Nuts | Sy: Soya | D: Dairy | Su: Sulfites | F: Fish | Msg: Monosodium Glutamate

Prices include service charge and government tax. Please let us know if you have any allergies.  
ราคาข้างต้นเป็นราคาสุทธิ รวมค่าบริการ และภาษีมูลค่าเพิ่ม หากมีอาหารแพ้อาหารโปรดแจ้งให้พนักงานทราบล่วงหน้า



Gaeng Pu Bai Chaplu | แกงปูใบชะพลู

## Soup | ซุป

- 
- Tom Jeud Phak Gad Khao Moo Sab (Sy-Su)** 210  
Clear cabbage soup with minced pork  
ต้มขี้ดผักกาดขาวหมูสับ
- Tom Yum Goong / Pla / Talay (Sf-Su-F)**  
Spicy and sour prawn / fish / seafood soup  
ต้มยำกุ้ง / ปลา / ทะเล
- Fish ปลา 260
  - Seafood ทะเล 320
  - Prawn กุ้ง 330
- Po Teak Talay (Sf-Su)** 320  
Hot and sour soup with seafood  
โป๊ยะแตกทะเล

## Curry | อาหารประเภทแกง

- 
- Gaeng Kiew Waan Gai (Su-F)** 230  
Green curry with chicken  
แกงเขียวหวานไก่
- /// Gaeng Som Prik Nok Pla Kapong (Su-F)** 250  
Spicy clear soup with sea bass and hot basil leaves  
แกงส้มพริกหนปลากระพง
- Gaeng Som Khai Pla Riew Giew (Su-F)** 570  
**Yod Maprow On**  
Spicy clear soup with sea bass and hot basil leaves  
แกงส้มไข่ปลาริวกิ้วยอฉะพรวออ่อน

## Hot Pan | กระเทียมร้อน

- 
- /// Talay Phad Cha Krata Ron (Sf-F)** 420  
Pan fried seafood with Thai herb hot and spicy sauce  
ทะเลผัดจ่ากระเทียมร้อน
- Goong Ob Woon Sen (G-Sf-Sy)** 370  
Baked glass noodle with prawn and soy sauce  
กุ้งอบวุ้นเส้น

**///** : Spicy | V: Vegetarian | G: Gluten | Sf: Shellfish | N: Nuts | Sy: Soya | D: Dairy | Su: Sulfites | F: Fish | Msg: Monosodium Glutamate

Prices include service charge and government tax. Please let us know if you have any allergies.  
ราคาข้างต้นเป็นราคาสุทธิ รวมค่าบริการ และภาษีมูลค่าเพิ่ม หากมีอาการแพ้อาหารโปรดแจ้งให้พนักงานทราบล่วงหน้า

## Stir Fried | อาหารประเภทผัด



Nor Mai Farang Phad Goong | ห่อไม่ฝรั่งผัดกุ้ง



Kaang Phad Prik Thai Dum | กุ้งผัดพริกไทยดำ

### Phad Pak Ruam (V-Sf) 140

Stir fried mixed vegetable with oyster sauce  
ผัดผักรวม

### Phad Pak Boong Fai Daeng (V-Sf-Sy) 120

Stir fried morning glory with soy bean sauce  
ผัดผักบุ้งไฟแดง

### Broccoli / Nor Mai Farang Phad Goong (Sf) 280 / 340

Stir fried broccoli / asparagus with shrimp  
บล็อกโคลี่ / ห่อไม่ฝรั่งผัดกุ้ง

### Gai Phad Med Mamuang Himmaphan (Sf-N) 230

Stir fried chicken with cashew nuts and dried chili  
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

### Khao Phad - Gai / Goong / Pu (G-Sf-Sy)

Fried rice with chicken / prawn / crab meat  
ข้าวผัดไก่ / กุ้ง / ปู

- Chicken ไก่ 170
- Prawn กุ้ง 270
- Crab meat ปู 490

### Phad Thai Goong Sod (G-Sf-N) 250

Stir fried noodle with shrimp and tamarind sauce  
ผัดไทยกุ้งสด

### Neua Pla Phad Prik Thai Dum (Sf-Sy-F) 310

Stir fried fish fillet with black pepper sauce  
เนื้อปลาผัดพริกไทยดำ

### Goong Rad Sauce Makham (Sf-Sy) 320

Deep fried prawn with tamarind sauce  
กุ้งราดซอสมะขาม

### Kaang Phad Prik Thai Dum (Sf-Sy) 690

Fried rock lobster with black pepper sauce  
กั้งผัดพริกไทยดำ

### Khai Jiew - Goong / Pu (G-Sf-Sy)

Thai omelet with shrimp / crab meat  
ไข่เจียวกุ้ง / ปู

- Prawn กุ้ง 280
- Crab meat ปู 520

## Dessert | ของหวาน

### Khao Neow Ma Muang 250

Mango with sticky rice  
ข้าวเหนียวมะม่วง

### Sala Loy Kaew 100

Snake fruit in chilled syrup  
สลล่อยแก้ว

### Gluay Tod Kub Ice-Cream Ma Prao 190

Deep fried banana with coconut ice cream  
กล้วยทอดกับไอศกรีมมะพร้าว



Khao Neow Ma Muang | ข้าวเหนียวมะม่วง

🌶️ : Spicy | V: Vegetarian | G: Gluten | Sf: Shellfish | N: Nuts | Sy: Soya | D: Dairy | Su: Sulfites | F: Fish | Msg: Monosodium Glutamate

Prices include service charge and government tax. Please let us know if you have any allergies.

ราคาข้างต้นเป็นราคาสุทธิ รวมค่าบริการ และภาษีมูลค่าเพิ่ม หากมีอาการแพ้อาหารโปรดแจ้งให้พนักงานทราบล่วงหน้า

# Beverage | เครื่องดื่ม

## Water & Sodas

Crystal Water	50 cl	55
Evian	33 cl	160
Perrier	33 cl	180
San Pellegrino	50 cl	190
Soda Water		90
Coca-Cola, Coke Zero, Sprite		90
Schweppes Tonic Water, Ginger Ale		90
Chilled Juice		220
Orange, Watermelon, Pineapple, Apple		
Fresh Squeezed Juice		250
Orange, Pineapple, Carrot		
Fresh Fruit Shake		160
Mango, Coconut, Pineapple, Lime, Orange		
Fresh Young Coconut		140

## Teas

Private Label of Premium Loose Teas 140 Baht per Pot

Black Tea	Green Tea
English Breakfast	Sencha Green Extra Special
Earl Grey	Moroccan Mint Green Tea
Flavoured Black Tea	Herbal Infusions
Blueberry and Pomegranate	Pure Chamomile Flowers
Rose with French Vanilla	Pure Peppermint Leaves
Ginger	
Single Estate Oolong	

## Homemade Iced Teas

Thai Iced Tea	160
Thai Tea, Condensed Milk and Low Fat Milk	
Summer Fresh Chamomile Iced Tea	160
Whole Chamomile, Apple Juice, Passionfruit Pulp	

## Coffees

Espresso, Americano	140
Double Espresso	170
Cappuccino, Latte Macchiato, Mocha	170
Hot or Cold Chocolate	150
Hot or Cold Milk	90

## Iced Coffees

His Thai Iced Coffee	160
Thai Coffee, Condensed Milk, Butterfly-Pea Flower	
Her Thai Iced Coffee	160
Thai Coffee, Condensed Milk, Sala Syrup	

## Mocktails

Sharky Shark	250
Ginger, Basil, Kaffir Lime Leaf, Lime Juice, Soda	
Mango Mule	250
Cucumber, Honey, Mango, Lime, Ginger Ale	

## Beers

	Small	Large
Chang, Thailand	150	240
Singha, Thailand	160	260
Heineken, The Netherlands	180	290
Asahi, Japan	180	
Erdinger Wheat Beer, Germany	310	
Erdinger Dark Wheat Beer, Germany	310	

Bucket of Ice	40
---------------	----

## Spirits

	Glass	Bottle
<b>Blended Scotch &amp; Irish Whisky</b>		
Johnnie Walker Red Label	250	2,500
Johnnie Walker Black Label	320	3,700
Chivas Regal 12 y.o.	320	3,700
Ballantine's	220	
Jameson	250	

## Single Malt Scotch Whisky

Glenlivet Founder Reserve	350
Glenfiddich 12 y.o.	350

## Bourbon and American Whiskey

Evan Williams Black Label	280
Jack Daniels	320
Canadian Club	250

## Vodka

Absolut Blue	250
Grey Goose	420

## Gin

Hendrick's	420
The Bitter Truth Pink Gin	320
Tanqueray	320
Bombay Sapphire	320
Gordon's	280

## Tequila

Lunazul Reposado 100% Agave	330
Ocho Blanco	360

## Rum

Flor de Caña Gold 5 y.o.	280
Flor de Caña 12 y.o.	350
Bacardi	270
Abelha Organic Cachaça	280

## Cognac & Brandy

Hennessy XO	1,240
-------------	-------

## Vermouth & Aperitifs

Vermouth Carpano Bianco	250
Vermouth Carpano Classico	250
Vermouth Carpano Dry	250
Campari	250
Ricard	250
Aperol	250

## Liqueurs

Amaretto	250
Bailey's	250
Kahlua	250
Sambuca	250

## Signature Cocktails

### Signature Tipples and Twisted Classics

Negroni Mövenpick	350
Gin, Campari, Rosso Vermouth	
Aperol Spritz	350
Sparkling Wine, Aperol, Soda, Orange Slice	
Asara Dream	320
Rum, Blue Curacao Syrup, Coconu Syrup, Pineapple Juice, Orange Juice, Aromatic Bitters	
Leelawadee	320
Vodka, Mango Syrup, Apple, Grapefruit Juice, Lime, Pomelo	
Deep Purple	320
Tequila, Elderflower Liqueur, Butterfly Pea Flower Syrup, Lime Juice	

Prices include service charge and government tax. Please let us know if you have any allergies.

ราคาข้างต้นเป็นราคาสุริ รวมค่าบริการ และภาษีมูลค่าเพิ่ม หากมีอาหารเพื่ออาหารโปรดแจ้งให้พนักงานทราบล่วงหน้า

## Beverage | เครื่องดื่ม

### Classic Cocktails

#### All time favourites

<b>Piña Colada</b>	350
White Rum, Malibu Liqueur, Pineapple Juice, Coconut Milk, Syrup	
<b>Singapore Sling</b>	350
Gin, Cherry Brandy, Lime Juice, Grenadine, Soda	
<b>Gin Fizz</b>	350
Gin, Lime Juice, Soda, Egg White	
<b>Pink Lady</b>	350
Gin, Lemon Juice, Apple Juice, Egg White, Grenadine	
<b>Blue Ocean</b>	350
Vodka, Blue Curacao, Pineapple Juice, Lime Juice, Sprite	
<b>Mai Tai</b>	350
White and Dark Rum, Orange Curacao, Lime Juice, Pineapple & Orange Juice, Grenadine	
<b>Mojito</b>	350
White Rum, Fresh Mint Leave, Lime Wedges, Sugar Cane, Lime Juice and on top Soda	
<b>Passionfruit Margarita</b>	350
Tequila, Triple Sec, Passionfruit, Lime Juice	
<b>Cosmopolitan</b>	350
Vodka, Triple Sec, Cranberry Juice	
<b>Dry Martini</b>	320
Vermouth and choice of Gin or Vodka	

### Wine

<b>Champagne</b>	Bottle
<b>Bollinger Special Cuvee Brut</b>	8,200
Pinot noir, Chardonnay and Pinot Meunier, France	
<b>NV Moet &amp; Chandon Brut</b>	9,200
Pinot Noir, Pinot Meunier and Chardonnay, France	
<b>Veuve Clicquot Brut</b>	9,800
Chardonnay, Pinot Noir, France	
<b>Sparkling</b>	Bottle
<b>Cava Freixenet Cordon Rosado</b>	20cl 620
Trepas and Garnacha, Spain	
<b>Cava Freixenet Cordon Negro Brut</b>	20cl 620
Macabeo, Xarel-lo, Parellada, Spain	
<b>Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Jeio</b>	1,950
Glera, Veneto, Italy	
<b>Umberto Cavicchioli &amp; Figli, Lambrusco Di Grasparossa Amabile</b>	2,400
Lambrusco Grasparossa and Lambrusco, San Prospero, Italy	
<b>Veuve Du Vernay Brut</b>	1,950
Chenin Blanc, Ugni Blanc and Folle Blanche, Castel(Patriarche), France	
<b>White</b>	Bottle
<b>2021 Arcadian</b>	1,750
Sauvignon Blanc, Moorabool Valley, South Australia	
<b>2022 Monsoon Valley Colombard</b>	1,850
Colombard, Huahin, Thailand	
<b>2022 Wither Hills</b>	2,100
Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand	
<b>2021 E.Guigal Cotes Du Rhone Blanc</b>	2,400
Viognier, Roussanne, Marsanne, Clairette, Bourboulenc, Grenache Blanc, Rhone, France	
<b>2019 Yalumba Organic Chardonnay</b>	3,000
Chardonnay, South Australia, Australia	
<b>2018 Alsace Aoc Gewurztraminer Trimbach</b>	3,600
Gewurztraminer, Ribeauville, Alsace, France	

### Wine

<b>Rosé</b>	Bottle
<b>2022 Gallician Prestige Costieres De Nimes</b>	1,650
Cinsault, Grenache and Syrah, Cotes de Nimes, France	
<b>2021 Chateau D'Esclans Whispering Angel</b>	2,475
Grenache, Cinsault and Rolle, Provence, France	
<b>Red</b>	Bottle
<b>2020 Arcadian</b>	1,750
Shiraz, Moorabool Valley, South Australia	
<b>2020 Talamonti Moda Montepulciano D'Abruzzo DOC</b>	2,200
Montepulciano d'Abruzzo, Italy	
<b>2021 Argento Mendoza</b>	1,650
Malbec, Mendoza, Argentina	
<b>2019 Matua Valley</b>	2,250
Pinot noir, Marlborough, New Zealand	
<b>2019 E.Guigal Cotes Du Rhone Rouge</b>	2,000
Grenache, Mourvedre and Syrah, Rhone, France	
<b>2018 Monsoon Valley Signature Red</b>	2,700
Dornfelder, Rondo and Syrah, Hua Hin, Thailand	
<b>2019 Penflods Koonunga Hill 76</b>	2,800
Shiraz, Cabernet, South Australia	

### House Wine

<b>Sparkling</b>	Glass	Bottle
<b>Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Jeio</b>	450	2,100
Glera, Veneto, Italy		
<b>Rosé</b>	Glass	Bottle
<b>2022 Sacha Lichine The Pale Rose</b>	510	2,400
Grenache, Syrah and Mourvedre, Vin de Pays- IGP, France		
<b>White</b>	Glass	Bottle
<b>2022 Pinical Estate Reserve</b>	380	1,750
Chardonnay, Australia		
<b>2017 Mövenpick Friuli Colli Orientali DOC</b>	520	2,200
Pinot Grigio, Friuli-Venezia Giulia, Italy		
<b>2017 Mövenpick Fendant Les Grenouilles</b>	520	2,400
Valais, Switzerland		
<b>2020 Moscato D'Asti 7 Cascine</b>	430	2,050
Batasiolo, Italy		
<b>2021 Réserve Côtes-du-Rhône Blanc</b>	510	2,400
Marsanne, Roussanne and Viognier, Côtes du Rhône, France		
<b>Red</b>	Glass	Bottle
<b>2022 Pinical Estate Reserve</b>	380	1,750
Cabernet and Merlot, Australia		
<b>2020 Barbera D'Asti Sabri D.O.C.G.</b>	450	2,150
Barbera, Piemonte, Italy		
<b>2017 Mövenpick Dole La Mouette Valais AOC</b>	550	2,450
Valais, Switzerland		
<b>2017 Mövenpick Primitivo</b>	470	2,200
Salento, Italy		
<b>2019 Blason d' Aussieres Corbieres AOP France</b>	550	2,600
Syrah, Grenache, Carignan and Mourvèdre, Corbières, AOP, France		

Prices include service charge and government tax. Please let us know if you have any allergies.

ราคาข้างต้นเป็นราคาสุทธิ รวมค่าบริการ และภาษีมูลค่าเพิ่ม หากมีอาหารเพื่ออาหารโปรดแจ้งให้พนักงานทราบล่วงหน้า