
























IN A BOWL

-   แกงเขียวหวานไก่   250
Thai Green Curry Chicken with Roti
- ต้มข่าไก่   220
Tom Kha Kai - Chicken Simmered in Coconut Milk
-     ต้มยำกุ้งแม่น้ำ 420
Tom Yum Goong - Thai Spicy Soup with River Prawn
-  แกงจืดผักกาดขาวเห็ดหอม (เจ) 210
Clear Soup with White Cabbage and Shitake (V)
-   ต้มยำเห็ด (เจ)  210
Spicy Soup with Mixed Mushrooms (V)

MAINS THAI

-  ข้าวผัดหมู หรือ ไก่    240/220
Thai Style Fried Rice with Pork or Chicken
-     ข้าวกะเพราหมู หรือ หมูกรอบ หรือ ไก่     300/420/280
Stir Fried Thai Basil with Minced Pork or Crispy Pork or Chicken
-   เปรี้ยวหวานปลากระพง     290
Sweet & Sour Fish - Stir-Fried Sea Bass Fillet with Sweet & Sour Sauce
- ผัดไทยกุ้งลายเสือ        450
Fried Rice Noodle with Tiger Prawn and Tamarind Sauce

-   ข้าวผัดกะเพราหมูเจ  250
Stir Fried Thai Basil with Plant Based Pork (V)
-  ผัดผักรวม (เจ)  190
Stir Fried Mixed Vegetable (V)

LOCAL DISHES















-      ข้าวซอยอกไก่เบนจาออแกนิค 250
Northern Thai Style Egg Noodles with Organic Chicken Benja Curry
-   ลาบคั่วหมู  220
Northern Thai Style Spicy Minced Pork Salad
-  แกงฮังเล   250
Northern Curry Pork Belly with Ginger
- ผักเชียงดาผัดไข่     150
Wok Fried Gurmar Leaves with Egg

LITTLE INDIA

- แกงไก่แบบอินเดีย   320
Butter Chicken Curry served with Roti or Steamed Rice
-  แกงซี่สับผักโขมแบบอินเดีย   320
Palak Paneer Curry served with Papadum Onion Salad, Roti or Steamed Rice
-  ซาโมซ่าผัก   250
Vegetable Samosa

All prices are Thai Baht and exclusive of 7% tax and 10% service charge

SALADS

-  **ซซาร์สลัด**      **270**
ผักโรเมนคอส, เบคอน, กรูตอง, ปลาร้าฝรั่ง และชีสพาร์มีซาน
 Traditional Caesar Salad
 Crispy Romaine Lettuce with Bacon, Croutons, Anchovies and Parmesan
-  **ทูน่าสลัด**    **290**
ทูน่า ผักโรเมนคอส มันฝรั่ง ไข่ต้ม ถั่วแขก มะเขือเทศ มะกอกดอง
 French Tuna Nicoise Salad
 Tuna in Oil, Romaine Lettuce, Boiled Potato, Egg, Beans, Tomato and Olives, finished with a Lemon Dressing.
-  **ยำหมูย่างน้ำตก**  **290**
 Traditional E-Sarn Grilled Pork Spicy Salad
- ปลากุ้ง**    **300**
 Thai Shrimp Salad with Chili Paste and Lemongrass

SOUPS

-  **ซุปรืดป่ารวม (v)**   **250**
เสิร์ฟกับขนมปังกระเทียม
 Wild Mushroom Soup with Truffle Foam and Garlic Bread
- ซุปลูกุ้ง**    **280**
ใส่ลูกชิ้นกุ้ง เสิร์ฟพร้อมขนมปังกระเทียม
 Lobster Bisque with Lobster Kernel and Garlic Bread

MAINS WESTERN



- เบอร์เกอร์เนื้อวากิว**     **380**
แตงกวาดอง, มะเขือเทศ, หัวหอมใหญ่, ไข่ดาว, ชีส, สลัด
 Wagyu Beef Burger
 Gherkins, Tomato, Honey Caramelized Onions, Egg, Cheese, Lettuce
-  **เบอร์เกอร์เนื้อ**     **320**
มะเขือเทศ, หัวหอมใหญ่, ชีสเจ, สลัด
 Plant- Based Beef Burger with Cheese (V)
 Tomato, Honey Caramelized Onions, Plant-Based Cheese, Lettuce
-  **คลับแซนวิช**      **320**
ไก่ย่าง, เบคอน, แฮม, ไข่ดาว, ผักสลัด, มะเขือเทศ และชีส
 Club Sandwich
 Grilled Chicken, Bacon, Ham, Fried Egg, Lettuce, Tomato, Cheese
-  **ปลาทอด กับเสต็กฟราย**  **320**
ปลาทอด กับเสต็กฟราย
 Fish & Fries Dredge the Fish in Beer Batter and Steak Fries
- ข้าวริซอตโต้เห็ด**  **380**
ข้าวริซอตโต้เห็ดกับพญาฝรั่ง
 Saffron Risotto Mushroom and Parmesan Cheese
- พาสต้า**    **310/290/270**
เส้น: สปาเก็ตตี้, พูซิลี่, เฟตตучินี
ซอส: ซอสเนื้อ, คาโบนาร่า, ซอสมะเขือเทศโพโมโดโร
 CHOICE OF PASTA: Spaghetti, Fusilli, Fettuccini
 CHOICE OF SAUCE: Bolognese, Carbonara, Pomodoro



All prices are Thai Baht and exclusive of 7% tax and 10% service charge

FROM THE GRILL

Mixed Grill 950

Beef Tenderloin, Chicken Benja, River Prawn, Salmon Steak

 หมูพิอคชอบ  760
Kurobuta Pork Chop 340 gr.

 แบนเกอร์ แอนด์ แมช  480
Bangers & Mash Cumberland Pork Sausage with Mashed Potatoes served with Onion Gravy

กุ้งแม่น้ำย่างเนยกระเทียม   950
Grilled River Prawn with Garlic Butter 450 gr.

 ปลาแซลมอนจากนอร์เวย์ 680
Norwegian Salmon Steak 200 gr.

SAUCE OF YOUR CHOICES



พริกไทยดำ Black Pepper    เห็ด Mushroom   





เนยมะนาว Buttered Lemon  เบียร์เนส Bearnaise  

แอปเปิ้ล Apple มินต์ Mint

ซีฟู้ด Thai Spicy sauce  แจ่ว Dried Chili Sauce 

THE HEALTHY TWIST

อกไก่เบนจาย่างเสิร์ฟกับซอสสับปะรดมิริน   390
Roasted Organic Chicken Benja, Assorted Mushroom, Broccoli Mirin-Pineapple Reduction

 ปลาแซลมอนย่างเสิร์ฟกับชิลชามะม่วง    650
Grilled Norwegian Salmon served with Quinoa, Sugar Peas and Mango Salsa

ผักปลอดสารอบเสิร์ฟพร้อมกับถั่วบดน้ำมันงา 320
Roasted Organic Vegetable with Hummus Roasted Cherry Tomatoes, Baby Carrot, Zucchini, Capsicum, Asparagus and Hummus

SIDE DISHES 120

ผักโขมผัดเนย  120
Sautéed Spinach

หน่อไม้ฝรั่งย่าง  120
Grilled Asparagus

มันฝรั่งบด  120
Mashed Potatoes

บล็อกเคอลี่นึ่ง
Steamed Broccoli



มันฝรั่งทอด   
Stick Fries

ผัดผักรวม  120
Stir Fried Mixed Vegetables



All prices are Thai Baht and exclusive of 7% tax and 10% service charge

DESSERTS

ข้าวเหนียวมะม่วง  220
Mango Sticky Rice with Coconut Milk

ไอศกรีม วนิลา, ช็อคโกแลต, สตอเบอร์รี่   180
2 Scoops of your choice Ice Cream
Vanilla, Chocolate, Strawberry

ไอศกรีม วนิลา   220
Vanilla Ice Cream topped with Chocolate Sauce,
Whipped Cream and a Maraschino Cherry

บานานาสปลัก   220
A Combination of Vanilla, Strawberry and
Chocolate Ice Cream served with a
Banana Lengthwise and Toppings



ผลไม้สดตามฤดูกาล 210
Seasonal Fresh Fruits

ช็อคโกแลตลาวา    230
Molten Chocolate Lava Cake

ทาร์ตผลไม้รวม    220
Mixed Fruit Tart


GOURMET BAR SNACKS MENU

เฟรนช์ฟราย 120
French Fries served with Ketchup & Mayonnaise

 ถั่วทอดสมุนไพร  120
Mixed Nuts with Thai Herbs (v)

 นาโช  180
Nachos with Avocado Salsa (v)

 ปอเปี๊ยะผักทอด 150
Vegetable Spring Rolls served with Plum Sauce (v)

 ทอดมันกุ้งเจ 220
Thai Spring Roll Stuffed with Plant- Based Shrimp
served with a Medium Chili Sauce (v)

 หมูแดดเดียว 290
Sun-Dried Pork with Chili Sauce

ไก่ทอดสไตล์เม็กซิกัน 220
Buffalo Chicken with Celery Stick

 ชีสและโคลด์คัท  499
Assorted Charcuterie 3 Cheeses & 3 Cold Cuts

All prices are Thai Baht and exclusive of 7% tax and 10% service charge

BAR MENU

คลาสสิก เมนู COCKTAIL CLASSICS

320

Caipirinha ไคปิริญฮา

Cachaca, Lime Juice & Brown Sugar

Cosmopolitan คอสโม่โพลีเทน

Vodka, Triple Sec, Cranberry Juice & Lime Juice

Daiquiri ไคควีรี่

Light Rum, Triple Sec & Lime Juice

Mai Tai ไหมไทย (ไม ไต)

Light Rum, Dark Rum, Orange Curacao, Mixed Fruit Juices & Grenadine Syrup

Margarita มาร์การิต้า

Tequila, Triple Sec & Lime Juice

Mojito โมฮิตโต้

Light Rum, Mint Leaves, Brown Sugar, Lime Wedge, Lime Juice & Sparkling Water

Pina Colada พิน่าโคลาดา

Light Rum, Malibu, Pineapple Juice & Coconut Milk

Singapore Sling สิงคโปร์สลิง

Gin, Cherry Heering, Pineapple Juice, Lime Juice, Grenadine Syrup & Sparkling Water

มาร์ตินี่ MARTINIS

320

Classic Martini คลาสสิก มาร์ตินี่

Your choices of Vodka or Gin & Dry Vermouth

Dirty Martini เดอร์ตี้ มาร์ตินี่

Vodka, Dry Vermouth & Olive Juice

Espresso Martini เอสเพรสโซ มาร์ตินี่

Vodka, Kahlua, Espresso & Syrup



Infused Tom Yum Martini เครื่องดื่มสุขภาพ ต้มยำ มาร์ตินี่

Vodka, Chili, Lemongrass, Lime Juice & Fresh Ginger



Infused Vesper Martini เครื่องดื่มสุขภาพ เวสเปอร์ มาร์ตินี่

Vodka, Gin, Dry Vermouth & Kaffir lime Leaves

ซิล เอ้าท์ ไอซ์ ที

320

CHILL OUT ICED TEA

Boston Iced Tea บอสตัน ไอซ์ ที

Vodka, Gin, Rum, Triple Sec, Midori, Sour Mix & Cola

Long Island Iced Tea ลอง ไอแลนด์ ไอซ์ ที

Vodka, Gin, Rum, Triple Sec, Tequila, Lime Juice & Cola



Tahitian Iced Tea ทาฮิติเยน ไอซ์ ที

Vodka, Gin, Rum, Triple Sec, Orange Juice & Cranberry Juice

All prices are Thai Baht and exclusive of 7% tax and 10% service charge



Bar
Recommend



Organic



Healthy



Homemade

ชูตเตอร์
SHOOTERS

320

Brain Hemorrhage เบสเนอเมอริช
Bailey's, Sambuca, Midori & Grenadine

B53 บีฟฟตี้
Vodka, Kahlua & Bailey's

Hard On ฮาร์ทออน
Tequila, Amaretto & Kahlua

เบียร์
BEER

Chang เบียร์ช้าง (330ml) 130

Singha เบียร์สิงห์ (330ml) 150

Heineken เบียร์ไฮเนเกน (330ml) 150

 เชียงใหม่เบียร์
CHIANG MAI BEERS

Red Truck Red Ale สชาติเอด (330ml) 220

Blossom Weizen สชาติไวเซน (330ml) 220

Ping River Pilsner สชาติพิลส์เนอร์ (330ml) 220

Kwai Pale Ale สชาติเอด (330ml) 220

Kwai Witbier สชาติวิทเบียร์ (330ml) 220

Lucky Buddha สชาติลาเกอร์ (330ml) 200



เสิร์ฟแบบแก้ว
BY THE GLASS

SPARKLING WINES สปาร์กลิงไวน์
Australia, Domain Cold River Cuvee Brut โคลรีเวอร์ 300

WHITE WINES ไวน์ขาว
Australia, Birchgrove Bird's Block Cuvee 250
Elegant White เบิร์ชโกรฟ

RED WINES ไวน์แดง
Australia, Birchgrove Bird's Block Cuvee 250
Inspiring Red เบิร์ชโกรฟ

เสิร์ฟแบบขวด
BY THE BOTTLE

CHAMPAGNE แชมเปญ
France, Jacquart Mosaïque Brut แจ็ควาร์ต 4,800

SPARKLING WINES สปาร์กลิงไวน์
Australia, Domain Cold River Cuvee Brut โคลรีเวอร์ 1,200
Italy, Toressella Prosecco DOC Extra Dry "Nature Organic" 1,800
ทอริเซลลา ออแกนิก

WHITE WINES ไวน์ขาว
Australia, Birchgrove Bird's Block Cuvee Elegant White เบิร์ชโกรฟ 900
Australia, Outstation Vineyards Semillon Sauvignon 1,200
เอาท์สเตชัน

RED WINES ไวน์แดง
Australia, Birchgrove Bird's Block Cuvee Inspiring Red 900
เบิร์ชโกรฟ
Australia, Outstation Vineyards Shiraz Cabernet 1,200
เอาท์สเตชัน

All prices are Thai Baht and exclusive of 7% tax and 10% service charge



สปิริต คลาสสิก
SPIRIT CLASSICS

Gin จีน Gordon's, Beefeater	200
Rum รัม Chalong Bay, Bacardi Light, Captain Morgan Dark	200
Vodka วอดก้า Smirnoff, Absolut	220 / 280
Tequila เตกีล่า Sierra	220
Whiskey วิสกี้ Red Label, Black Label, Glenfiddich 12 years	220 / 280 / 450
Bourbon Whisky เบอร์เบินวิสกี้ Jim Beam, Jack Daniel's	220 / 280
Others Whisky วิสกี้อื่นๆ Canadian Club, Jameson	220 / 250
Thai Spirit ไทย สปิริต Sang Som, Maekhong, Regency	150 / 150 / 220

ม็อกเทล
MOCKTAILS 190

Virgin Watermelon Mojito เวอร์จินโมฮิตโต้ (ແຕງໂມ)
Fresh Watermelon, Lime Juice, Sugar Syrup & Topped Sparking Water



Mangola แมงโกล่า
Fresh Mango, Orange Juice Pineapple Juice, Lime Juice & Sugar Syrup

Sunrise ซันไรส์
Fresh Pineapple, Orange Juice, Lime Juice & Grenadine Syrup

Jupiter จูพิเตอร์
Apple Juice, Orange Juice & Lime Juice

Cherry Temple เซอร์ลีย์เทมเพิล
Red Cherry Juice, Lime Juice & Sprite



น้ำผลไม้
FRUIT JUICES 150

Orange กล้วย

Pineapple กล้วยปวง

Apple กล้วยแอปเปิ้ล

Watermelon กล้วยແຕງໂມ

Lime กล้วยมะนาว

Mango กล้วยมะม่วง

All prices are Thai Baht and exclusive of 7% tax and 10% service charge



Bar Recommend













Organic



Healthy



Homemade

น้ำอัดลม SOFT DRINKS	90	ชา SELECTION OF TEAS	HOT / ICED
Fanta Orange เฟนต้าออร์นจ์		 Black English Breakfast แบล็ค อิงริช เบรกฟาส	100 / 150
Sprite สไปรน์		 Earl Grey ชาเอิร์ลเกรย์	100 / 150
Coke โค้ก		 Apple ชาแอปเปิ้ล	100 / 150
Coke Zero โค้ก ซีโร่		 Peach ชาพีช	100 / 150
Tonic โทนิค		 Longan ชาลำไย	100 / 150
Ginger Ale จินเจอร์เอล		 Green Mint ชาเขียวกลิ่นมินต์	100 / 150
Soda โซดา		 Jasmine ชาเขียวกลิ่นมะลิ	100 / 150
น้ำแร่ WATER BAR		 Assam ชาอัสสัม	100 / 150
Crystal คริสตัล (500ml)	60	 Ginger ชาขิง	100 / 150
Evian Still เอเวียง (330ml)	160	 Thai Tea ชาไทย	100 / 150
Perrier Sparkling เปอริเออ สปาร์กลิง (330ml)	200		
กาแฟ GOURMET BAR COFFEES	HOT / ICED		
Espresso เอสเปรสโซ	100 / 150		
Americano อเมริกาโน่	100 / 150		
Latte ลาเต้	100 / 150		
Cappuccino คาปูชีโน	100 / 150		
Mocha มอคค่า	100 / 150		
Cocoa โกโก้	100 / 150		
Hot Double Espresso ดับเบิลเอสเปรสโซ ร้อน	150		

All prices are Thai Baht and exclusive of 7% tax and 10% service charge

