






## Thai cuisine

## Starters


|   |     |  |       |
|---|-----|--|-------|
|  | 100 | Crispy chicken in golden bags ( Thoung thong ) / ลูกเจี๊ยง ลูกทอง                              | 160.- |
|  | 102 | Deep-fried spring rolls with vegetables ( Por pia tod ) / ปอเปี๊ยะผักทอด                       | 160.- |
|   | 104 | Chicken Satay with peanut sauce ( Satay kai ) / สะเต๊ะไก่                                      | 160.- |
|   | 106 | Papaya salad & shrimp with deep fry soft shell crab ( Som Tom )<br>ส้มตำกุ้งสดและปูนิ่มทอดกรอบ | 250.- |
|  | 108 | Deep-fried shrimps coated with sunflower seeds ( Goong tod ) / กุ้งทานตะวันทอด                 | 190.- |
|   | 110 | Spicy minced pork, Chicken or Beef salad ( lab Moo, Kai or Neua ) / ลาบ ไก่, หมู หรือ เนื้อ    | 160.- |

## Continental cuisine




|   |     |  |       |
|---|-----|--|-------|
|   | 101 | Fresh salad Salmon and shrimp ( Salade De La Mer ) / สลัดแซลมอนและกุ้ง | 350.- |
|  | 103 | Fresh salad chicken breast ( Salade de la Ferme ) / สลัดอกไก่          | 220.- |
|   | 105 | Fresh salad corn with shrimps ( Salade mixte ) / สลัดข้าวโพดและกุ้ง    | 250.- |
|  | 107 | Eggplant carviar ( Carviar d'aubergines ) / มะเขือยาวคาร์เวียร์        | 160.- |
|   | 109 | Shrimp cocktail ( Cocktail de crevettes ) / กุ้งค็อกเทล                | 250.- |

## Thai cuisine

## Soups

|   |     |   |       |
|---|-----|---|-------|
|   | 200 | Sour soup with shrimp and water mimosa ( Gaeng som ) / แกงส้มชะอมโขลกทอดและกุ้งสด     | 250.- |
|   | 202 | Chicken galangal in coconut milk ( Tom khai kai ) / ต้มข่าไก่ทรงเครื่อง               | 250.- |
|  | 204 | Spicy prawn soup with lemongrass ( Tom yum goong ) / ต้มยำกุ้งเห็ดหอมเนื้อมะพร้าวอ่อน | 300.- |
|   | 206 | Red curry soup with roasted duck ( Gaeng ped phed yang ) / แกงเผ็ดเป็ดย่าง            | 250.- |

## Continental cuisine

|   |     |   |       |
|---|-----|---|-------|
|   | 201 | French onion soup ( Soupe a L'Oignon ) / ซุปหัวหอมแบบฝรั่งเศส   | 160.- |
|  | 203 | Fresh organic pumpkin soup with truffle aroma / ซุปฟักทองปลอดสาร  | 160.- |
|  | 205 | Finest lobster soup with herbs and morel mushroom ( Bisque de Homard )<br>ซूपครีมล็อบสเตอร์กับเห็ดมอเรล | 250.- |
|  | 207 | Vegetable soup ( Soupe au pistou ) / ซุปผักแบบฝรั่งเศส  | 160.- |




## Italian cuisine

## Pizza & Pasta




|  |     |  |       |
|--|-----|--|-------|
|  | 208 | Pizza Margherita / พิชซ่ามาร์เกริต้า   | 250.- |
|  | 209 | Pizza Cheezy / พิชซ่าชีส               | 270.- |
|  | 210 | Pizza Souchada / สุขาดาพิชซ่า          | 250.- |
|  | 211 | Pizza Hawaiian / พิชซ่าหน้าฮาวายเอี้ยน | 250.- |
|  | 212 | Spaghetti Bolognese / โบ-ลิอง-เนส      | 200.- |
|  | 213 | Spaghetti Carbonara / คาบอนาร่า        | 200.- |

## Main Course

### Thai cuisine

|  |  |       |
|--|--|-------|
| 300  | Stir-fried red tilapia and celery with oyster sauce ( Pla pad kuen shai ) ปลาทึบทิมผัดคื่นช่าย                                 | 220.- |
| 302  | Deep-fried sae bass with sweet and spicy sauce ( Pla samrod ) / ปลากระพงทอดซอสสามรส  | 490.- |
| 304  | Stir-fried chicken with cashew nuts ( Kai pad med mamuang ) / ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์   | 210.- |
| 306  | Stir-fried seafood with curry popwder ( Talay pad pong kari ) / ทะเลผัดผงกระหรี่   | 250.- |
| 308  | Special fried noodles Thai style with prawns ( Pad Thai ) / ผัดไทยห่อไข่ทรงเครื่อง   | 200.- |
|  310  | Sweet & sour pork, chicken or shrimp ( Paw priew wan ) / ผัดเปรี้ยวหวาน หมู, ไก่ หรือ กุ้ง                                     | 220.- |
| 312  | Massaman curry with beef or chicken ( Massaman kai or neau ) / มัสมัน ไก่หรือเนื้อ   | 250.- |
| 314  | Green curry with chicken, pork or beef ( Gaeng kiew wan ) / แกงเขียวหวาน หมู, ไก่หรือเนื้อ                                     | 250.- |
| 316  | Stir-fried pork, chicken, beef or shrimps with basil leaves ( Pad kaprao ) / กระเพรา หมู, ไก่หรือเนื้อ                         | 200.- |
| 318  | Thai fried rice with pork, chicken, beef or shrimps ( Kao pad ) / ข้าวผัด หมู, ไก่, เนื้อหรือกุ้ง                              | 200.- |
|  320  | Thai style deep fried chicken with herbs ( Kai tod samunprai ) / ไก่ทอดสมุนไพร   | 200.- |
| 322  | Chicken in thick red curry paste ( Panang kai ) / แพนงไก่  | 180.- |
| 324  | Stir-fried mixed vegetables with oyster sauce ( Pad pak nam man hoi ) / ผัดผักน้ำมันหอย  | 160.- |
|  326 | Stir-fried Fresh Crab Meat with Curry powder and eggs ( Neuuu Bpuu phat phohng garee )<br>เนื้อปูผัดผงกระหรี่ (ตามฤดูเท่านั้น) | 380.- |

### Continental cuisine

|   |  |       |
|---|--|-------|
| 301   | Duck leg preserved confit ( Confit de canard ) / ขาเป็ดตุ๋นแบบฝรั่งเศส   | 480.- |
| 303   | Pork piccata with tomato sauce ( Piccata de porc ) / หมูชุบไข่และเนยแข็งพาร์มีซานทอด   | 320.- |
| 305   | Pan-fried sea bass with lime butter or white wine sauce<br>ปลากระพงซอสเนยมะนาวหรือซอสไวน์ขาว                                       | 480.- |
| 307   | Stuffed chicken breast with cheese & sun-dried tomato / อกไก่ยัดไส้เนยแข็งและมะเขือเทศ   | 350.- |
|  309 | Grilled lamb served with rosemary sauce / สเต็กเนื้อแกะย่างเสิร์ฟกับซอสโรสแมรี่  | 850.- |
| 311   | Mixed grilled ( Beef, lamb, duck on the stick ) / รวมเนื้อย่าง อกเป็ด, เนื้อแกะและเนื้อวัว   | 950.- |
|  313 | Rosemary porkchop served with porcini mushroom sauce<br>สันนอกหมูกับโรสแมรี่และซอสเห็ดพอร์ซินี่                                    | 480.- |
| 315   | Grilled Australian tenderloin steak ( 8oz.,220g ) / เนื้อสันในออสเตรเลีย 8 ออนซ์ย่าง   | 890.- |
| 317   | Grilles Australian striploin steak ( 8oz.,220 g ) / เนื้อสันนอกออสเตรเลีย 8 ออนซ์ย่าง  | 780.- |
| 319   | Grilled salmon steak with spinach and boiled potato<br>สเต็กปลาแซลมอนเสิร์ฟพร้อมผักขมและมันต้ม                                     | 550.- |
|  321 | Organic grill chicken ( Poulet Fermier ) with sauteed potato and fried vegetables /<br>ไก่ย่าง(ออร์แกนิก)พร้อมมันฝรั่งผัดและผัดผัก | 360.- |

### Side Dish / เครื่องเคียง


Steak served with sauteed potato with garlic or mashed potato and butter vegetables.

Sauce choice of red wine, pepper or cafe de Paris.





สเต็กเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งผัดหอมหัวใหญ่ หรือมันฝรั่งบดและผักผัดเนย กรุณาเลือกซอสที่ต้องการ  
ซอสเห็ด, ซอสไวน์แดง, ซอสพริกไทยดำ หรือ ซอสคาเฟ่เดอปารีส

## Desserts






### *Thai cuisine*

|   |     |   |       |
|---|-----|---|-------|
|   | 400 | Taro balls in coconut milk / บัวลอยเผือก                            | 100.- |
|  | 402 | Water chestnuts coated in Tapioca with coconut milk / กัทิมกรอบสยาม | 120.- |
|   | 404 | Banana in coconut milk / กล้วยบวดซี                                 | 95.-  |
|   | 408 | Mango with sticky rice / ข้าวเหนียวมะม่วง                           | 120.- |
|   | 415 | Strawberry sabayon / สตรอเบอร์รี่ ซาบายอง                           | 140.- |

### *Continental cuisine*

|   |     |  |       |
|---|-----|--|-------|
|    | 401 | Souchada Island Paradise / สุขาดา ไอส์แลนด์ พาราไดซ์ (for 2-3 person)                                      | 390.- |
|    | 403 | Grilled slice caramelized apple sauce with vanilla ice cream / แอปเปิ้ลย่างกับไอศกรีมวานิลลา               | 140.- |
|   | 405 | Chocolate mousse / ช็อกโกแลตมูส  | 140.- |
|   | 406 | Gateau aux pommes Therese Marcelle Apple cake / แอปเปิ้ล เค้ก  | 180.- |
|  | 407 | Homemade deep fried ice cream / โฮมเมคไอศกรีมทอด   | 140.- |
|   | 409 | Creme brulee / ครีมบลูเลย์   | 140.- |
|   | 410 | Chocolate lava cake with vanilla ice cream / ช็อกโกแลตลาวาเค้กกับไอศกรีมวานิลลา                            | 160.- |
|   | 411 | Panna cotta / พานาคอตต้า   | 140.- |
|   | 412 | Homemade ice cream (Chocolate, vanilla or strawberry)<br>โฮมเมคไอศกรีม (ช็อกโกแลต, วานิลลาและสตรอเบอร์รี่) | 120.- |
|   | 413 | Homemade trio berries sorbet with splash of Armagnac / โฮมเมคเชอร์เบท                                      | 180.- |
|   | 414 | Fine apple pie with vanilla ice cream / แอปเปิ้ลพายกับไอศกรีมวานิลลา                                       | 180.- |

## Vegan Dessert

|   |   |   |       |
|---|---|---|-------|
|  |  | Raw vegan mango cheesecake / มะม่วงชีสเค้ก                                  | 190.- |
|   |  | Homemade trio sorbet / เซอเบทสามอย่าง                                       | 180.- |
|   |  | Seasonal fruit platter / ผลไม้ตามฤดู  | 120.- |
|   |  | Coconut ice cream with mango & sticky rice / ข้าวเหนียวมะม่วงกับไอศกรีมกะทิ | 140.- |