

CHAMPAGNE & SPARKLING WINE		
G.H. Mumm, Brut Cordon Rouge		8500
Moët & Chandon, Brut Imperial		11500
Pitars, Prosecco Cuvée Prestige Brut	450	1950
Follador, Spumante Cuvée Rosé Brut		2850
WHITE WINE		
Wither Hills, Sauvignon Blanc, New Zealand	520	2450
Mad Fish, Chardonnay, Australia	590	2850
Chablis, Joseph Faiveley, Burgundy, France		4700
Villa Martina, Pinot Grigio, Italy		2250
Robert Mondavi, Private Selection, Chardonnay, USA		3500
RED WINE		
Babich, Pinot Noir, New Zealand		3450
De Bortoli, Merlot, Australia	520	2350
Pont de Gassac, Pays d'Hérault, France	590	2850
Reservado, Concha Y Toro, Cabernet Sauvignon, Chile	520	2450
Valpolicella Ripasso, Ripassa, Zenato, Italy		5000
Robert Mondavi, Private Selection, Cabernet Sauvignon, USA		3500
ROSÉ & DESSERT WINES		
L'Ostal Rosé, Jean-Michel Cazes, France		2550
Carmes de Rieussec, Sauternes, France 375ml		3600



COCKTAILS

Sparkling

Aperol Spritz Prosecco, Aperol and soda	520
Bellini Prosecco, white peach puree	420
All Time Classic	
Mojito Havana Club rum, Mint, Lime, Sugar, Soda	340
Piña Colada Havana Club rum, Pineapple, Coconut cream	340
Cosmopolitan Absolut vodka, Orange liqueur, Cranberry, Lime	340
Lychee Martini Absolut vodka and lychee	340
Espresso Martini Absolut vodka, Khalua liqueur, Espresso	340
Long Island Iced Tea Absolut vodka, Beefeater, Havana Club, Olmeca Gold, Orange liqueur, Coke	420
Dry Martini Your choice of Absolut vodka or Beefeater gin with Martini Extra Dry	420
Margarita Olmeca Gold tequila, Orange liqueur, Lime, Salt	420
Blue Hawaii Havana Club 3, Blue Curaçao, pineapple	420

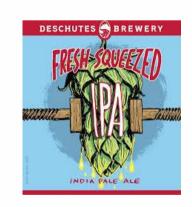


BEER

Singha	190
Asahi	210
Heineken	210
Brewdog, Punk IPA, USA	420
Chalawan Pale Ale, Thailand	320
Deschutes, Fresh Squeezed IPA, USA	420
Kerel, Grapefruit IPA, Belgium	420
Paulaner, Wheat, Germany	450
Hoegaarden, Witbier, Belgium	420
Trappistes Rochefort 6, Belgium	420
Deschutes, Black Butte Porter, USA	390
Kasteel Rouge, Cherry, Belgium	420
Hoegaarden Rosee, Wheat with Raspberry, Belgium	420























VODKA

290
180
320
320
220
180
180
100
500
180
220
350
220
270
510
1650
1050
180
270
320
220
180
250



SINGLE MALT	
Glenlivet, Founder's Reserve	280
Glenlivet 15 yo	620
Glenlivet 18 yo	750
Glenlivet 21 yo	1350
Macallan 12 yo	540
TEQUILA	
Olmeca Gold	220
Don Julio Reposado	380
Tres Maqueyes Blanco	180
COGNAC	
Martell XO	2450
Martell Cordon Bleu	2250
Martell VSOP	900
HEALTHY COMBINATIONS	220

Kiwi Apple Twist Orange, fresh kiwi and apple

Pattaya Fruits Mix Mango, pineapple, papaya, orange

Detox

Watermelon, pineapple, ginger and carrot

Yellow in Autumn
Passion fruit, pineapple

Passion fruit, pineapple and honey

Classic Lemonade

Fresh lemon, simple syrup and soda



SMOOTHIES, JUICES AND SHAKES			220
Raspberry Cheese Cake Raspberry puree, cream, Cheesecake syrup			
Nutella Madness Nutella, Cacao, Hazelnut syrup			
Juices and Shakes Watermelon, Pineapple, Green Apple, Orange, Ma Tomato	ango, Guava, Coconut,		
DRIFT ICED TEA			190
Raspberry & Rose black Iced Tea			
Lychee and Rose with French Vanilla			
Spicy Mango Earl grey			
Yuzu Earl Grey Iced Tea			
ITALIAN SODA			210
Rose & Strawberry	Blue Passion Fruit		
Blueberry & Lychee	Peach & Orange		
SOFT DRINKS			120
Coke (Diet, Zero, Original)	Fanta		
Sprite	Ginger Ale		
Tonic	Red Bull		
MINERAL WATER		250ml	750ml
Evian, Still		220	380
Badoit, Sparkling		220	380



BON CAFE - Freshly Brewed Beans (hot or o	cold)	160
Espresso	Latte Macchiato	
Cappuccino	Mocha	
Americano	Cacao	
DILMAH "T-Series" loose tea		210
Black Tea & Flavored		
Brilliant Breakfast	The Original Earl grey	
Peach	Blueberry and Pomegranate	
Rose and French Vanilla	Mediterranean Mandarin	
Green, Chinese Tea		
Green with Jasmine Flower	Moroccan Mint Green Tea	
Sencha Green Extra Special	Single Estate Oolong	
Lapsang Souchong		
Herbal Infusions & White Tea		
Pure Chamomile Flowers		250
White Litchee No.1 Hand-Rolled tea		450

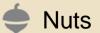


À LA CARTE

SNACKS อาหารว่าง

Grilled Chicken Satay ใก่สะเต๊ะกับขนมปังกระเทียม ♦ With garlic bread, peanut sauce, cucumber shallot	350
Spicy "Gai Pop" Deep Fried Chicken ไก่หอดคลุกผงลาบ 🖋 With Thai herbs and spices	350
Fresh Spring Rolls ปอเปี๊ยะสดกุ้งและหมูยอ 🖋 🖤 ♦ ♦ With prawn, Vietnamese sausage and peanut dipping sauce	350
Snacks Platter: Cheese Sticks, Fried Chicken Wings and Fish & Chips ชุดหอดรวม ชีส ปีกไก่ ปลาและเฟรนฟรายส <i>์</i> With BBQ sauce, tartar, ketchup, and cheese dip	490
Sushi roll ซูชิโรล California roll, Rainbow Maki roll	550
Som Tum Goong & Moo Yor Mee Krob ส้มตำกุ้งหมูยอหมี่กรอบ 🖋 🖤 ♦ 🗢 Papaya salad with Shrimp & Vietnamese sausage, topped with crispy noodles	350
Yum Woon Sen Talay ยำวุ้นเส้นทะเล 🍠 🖤 🔷 Spicy glass noodle salad with minced pork and mixed seafood	350
Yum Pla Salmon ยำปลาแซลมอน 🖋 Spicy salmon salad with chili & lime sauce	550

All prices are quoted in Thai Baht and are inclusive of Service Charge and Government Taxes















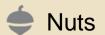




BURGER, SANDWICHES & SALADS แซนด์วิชและสลัด

Korean Style Fried Chicken Burger เบอร์เกอร์ไก่หอดสไตล์เกาหลี Fried chicken hip with kimchee ranch, lettuce, sweet & sour vegetable on a toasted bun	400
Grilled cheese Australian Beef burger ชีสเบอร์เกอร์เนื้อ Classic grilled beef patty topped cheddar cheese with lettuce, tomato, and gherkins, on a toasted bun	550
Ciabatta Club Sandwich คลับแซนด์วิชใส่เนื้อไก่, เบค่อนและไข่ดาว ◆ With chicken, ham, bacon, egg, and Gruyère cheese	450
Smoked Salmon Bagel แซนต์วิชเบเกิล ใส่แซลมอลรมควัน Topped with rocket, shallots, and honey dill sauce	450
Shrimp Avocado Salad with Quinoa สลัดกุ้งอาโวคาโดควินัว ♥ Mixed lettuces, cherry tomatoes, red onion and cilantro lemon vinaigrette	450
Caesar salad ซีซาร์สลัดไก่ย่างหรือกุ้งย่าง ◆ - Grilled chicken breast - Grilled tiger prawns ♥	450 500
ASIAN FAVORITES อาหารไทยและเอเชีย	
Phad Thai Goong ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ Ψ ♦ Fried rice noodles with river prawns and dried tofu	350
Rad Na Talay ราดหน้าทะเล 🎔 Flat and crispy noodle with seafood, kale, broccoli, carrot in thick brown sauce	390
Phad Krapraw ผัดกระเพราะหมู, ไก่,เนื้อหรือทะเล Wok-fried minced beef, pork, chicken or seafood with chili, hot basil, and fried egg - Chicken, Pork or Beef	
- Seafood	350 390
Khow Phad ข้าวผัดหมู, ไก่หรือทะเล Wok fried rice with pork, chicken or seafood topped with a fried egg	
- Chicken or Pork- Seafood	350 390
	330

All prices are quoted in Thai Baht and are inclusive of Service Charge and Government Taxes

















Khow Phad Kimchi ข้าวผัดกิมจิกับหมูสามชั้นย่าง ◆ ◢ Wok fried rice with kimchi, grilled pork belly	350
Khow Phad Keng Keow Waan Neua Tod ช้าวผัดแกงเขียวหวานกับเนื้อหอด 🖋 Wok fried rice green curry with fried beef and rice	350
PIZZA, PASTA, AND FLAT BREADS พิซซ่าและพาสต้า	
Traditional Margherita Pizza พิซซ่าหน้าซอสมะเชื่อเทศและชีส 💋 With mozzarella, tomato sauce, and fresh basil	380
Roasted Mushroom Flatbread พิซซาหน้าเห็ดและต้นหอมย่าง 🖊 With grilled scallion, mozzarella, and truffle	380
Tom Yum Seafood Flatbread: พิซซ่าหน้าต้มยำมะพร้าวอ่อน ♥ Prawns and squid in spicy tomato sauce with cheese and young coconut	400
Four Cheese Pizza พิซซ่าหน้าซอสมะเขือเทศและชีสสี่ชนิด 🖊 Mozzarella cheese, parmesan, blue cheese, feta cheese	420
Parma Ham Pizza พิซซ่าหน้าซอสมะเชือเทศ พาร์มาแฮม อาร์ติโชค และผักร็อกเก็ต ◆ With artichoke and rocket	450
Smoked Salmon Pizza พิซซ่าหน้าซอสมะเขือเทศ ปลาแซลมอลรมควันและผักร็อกเก็ต With tomato sauce and rocket	450
Spaghetti Tomato สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ 🖊 With homemade tomato sauce	350
Classic Spaghetti Carbonara สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า ◆ With bacon in cream sauce enriched with egg yolk	350
Spaghetti Aglio Olio สปาเก็ตตี้ซีฟู็ดผัดกระเทียมและพริก ♥ Prawn, squid and Hokkaido scallop sautéed with oil, garlic, and chili	520
Spaghetti Kee Moa Talay สปาเก็ตตี้ขี้เมาทะเล 🎔 🖋 Thai drunken spaghetti with seafood	520
Spaghetti Sai Aua สปาเก็ตตี้ไส้อั่ว ◆ ♪ Spaghetti with northern Thai spicy sausage	520

All prices are quoted in Thai Baht and are inclusive of Service Charge and Government Taxes







Shellfish





Vegetarian





SIGNATURE SUNDAES

Tropical Sundae ใอศครีมแมคคาเดเมีย, มะม่วงและเสาวรส € Ice cream: white chocolate macadamia, mango sorbet, passion fruit sorbet, with fresh mango, Chantilly	350
Brownie Sundae ใอศครีมดาร์กซ็อคโกแล็ต, เนยถั่วและวานิลลา ♦	350
Ice cream: dark chocolate ice cream, peanut butter and vanilla ice cream with chocolate caramel sauce, Chantilly and brownie	
OTHER SWEETS ของหวาน	
Churros ชูโรส ♦	350
Salted caramel, Chantilly cream, almond brittle	
Honey Toast ฮันนี่โทสต์สังขยา	350
Brioche toast with Pandan custard, Chantilly cream, maple and 1 scoop of ice cream, fresh fruits	330
Fruit Boat ผลไม้รวม	350
AFTERNOON TEA (served from 11am – 6pm)	850
<i>Includes coffee or tea</i> เสิร์ฟพร้อมด้วยชาหรือกาแฟ	

Sweets and Savories

Earl grey chocolate and blackberry macaroon มาการองช็อกโกแลตเอิร์ลเกรย์และแบล็กเบอร์รี

Black forest cup cake คัพเค้กแบล็คฟอเรสต์ 📱

Smoked salmon with horseradish cream on whole grain cracker แครกเกอร์โฮลเกรนหน้าแซลมอนรมควันและชอสครีมฮอสแรดิช

Spicy smoked chicken tortilla wrap ใก่รมควันตอติญ่าแร๊พ

Mediterranean shrimp and artichoke tart หาร์ตกุ้งและอาร์ติโชคสไตล์เมติเตอร์เมดิเตอร์เรเนียน 🖤

Sweet and sour lemon tartlet หาร์ตเลมอน

Chocolate mousse cake and with almond praline มูสเค้กช็อกโกแลตและอัลมอนด์พราลีน 🖥 🗢

Panna cotta with mixed berries พานาคอตต้ามิกซ์เบอรี่

Almond financier with cream and raspberries อัลมอนด์ฟินองเซีย พร้อมครีมและราสพ์เบอร์รี่ 🗢

All prices are quoted in Thai Baht and are inclusive of Service Charge and Government Taxes







Shellfish







