

ALL DAY DINING 11:00AM - 10:30PM



SANDWICHES

แซนด์วิช

01 แซนด์วิชเนื้ออบ เฟรนช์ชีสสตาร์ด แดงกวาดองและหัวหอม 390

ROASTED BEEF SANDWICH

Dijon mustard, dill pickles, caramelized onions, and salad leaves

🍴🍷

02 แซนด์วิชไก่รมควัน เบคอน โพรโวโลนชีส 360

SMOKED CHICKEN SANDWICH

Smoked bacon, provolone cheese, tomato, lettuce and fries

🍴🍷🍟

03 เบอร์เกอร์ปลาฮาลิบัต อะโวคาโด และซอสทาร์ทาร์ 490

HALIBUT FISH BURGER

Avocado, tartar sauce, and fries

🍴🍷🍟🥗

04 เบอร์เกอร์เนื้อซอสพริกศรีราชา ชีส มะเขือเทศ 490

AUSTRALIAN BEEF DOUBLE CHEESE BURGER

Caramelized onions, sriracha sauce, tomatoes and fries

🍴🍷🍟

05 เบอร์เกอร์ไก่ทอด ครีมสลัดน้ำพริกเผา 350

CRISPY FRIED CHICKEN BURGER

Roasted chili mayo, local herbal salad, and sweet potato fries

🍴🍷🍟🥗



ทางร้านอาหารมิได้เป็นสภาพแวดล้อมปลอดสารก่อภูมิแพ้หรือกลูเตน โปรดแจ้งพนักงานหากท่านมีข้อจำกัดด้านอาหาร

Please note that our restaurant is not an allergen- or gluten-free environment. Please inform our staff if you have any dietary restrictions.

ราคาข้างต้นเป็นสกุลเงินบาทไทย ยังไม่รวมค่าบริการ และภาษีรัฐบาล | All prices are in Thai Baht, subject to 10% service charge and applicable government tax.



APPETIZERS

อาหารทานเล่น

06	ก๋วยเตี๋ยวลุยสวนไส้กุ้ง FRESH RICE SPRING ROLLS WITH SEA PRAWNS Vegetables, edible flowers, and a spicy chili sauce 🌿🌶️🍴	260	12	ปีกไก่ทอดเคล้าน้ำปลา FRIED CHICKEN WINGS With a savory fermented fish sauce 🍴	260
07	แซ่บกุ้งนาง ปลาฟู ชุดผักแนม SPICY HERBAL SEA PRAWN SALAD With crispy fried fish and mixed vegetables 🌿🌶️🍴	350	13	หมี่กรอบทรงเครื่องกุ้งทะเล CRISPY NOODLES WITH SHRIMP Tamarind glaze, pickled garlic, cashew nuts, and dried chilies 🌿🌶️🍴🥜🌿	330
08	ปอเปี๊ยะทอดกุ้งทะเล DEEP-FRIED PRAWN SPRING ROLLS With sweet plum sauce 🌿🌶️🍴	320	14	คอหมูทอด น้ำพริกมะเขือเทศ ผักเคียง DEEP-FRIED PORK COLLAR Served with tomato chili sauce and seasonal vegetables 🍴🌿🌶️🍴🌿	360
09	ทอดมันกุ้งปลา น้ำจิ้มบ๊วย CRISPY FRIED PRAWN & FISH CAKES With sweet plum sauce 🍴🌿🌶️🍴🌿	330	15	เสีอร่องไหย่างปลามะเขืออ่อน BBQ AUSTRALIAN WAGYU BEEF BRISKET Raw eggplant salad and roasted rice chili sauce 🍴🌿🌶️🍴🌿	560
10	ปลาหมึกทอดกระเทียม น้ำจิ้มซีฟู้ด DEEP-FRIED SQUID Sustainable Koh Lanta squid with crispy garlic and a spicy seafood sauce 🍴🌿🌶️🍴	390	16	ซี่โครงหมูอบข้าวคั่ว น้ำจิ้มแจ่ว BBQ PORK RIBS Ground roasted rice and spicy tamarind sauce 🍴🌿🌶️🍴🌿	490
11	ปลาเห็ดโคนทอดขมิ้น น้ำจิ้มซีฟู้ด DEEP-FRIED TURMERIC SILVER SILLAGO Sustainable Chanthaburi silver sillago served with a spicy seafood sauce 🍴🌿🌶️🍴	390			

SALADS

ยำ

- | | | | | | |
|----|---|-----|----|--|-----|
| 17 | ยำตัวพูกุ้ง
WINGED BEAN SALAD
Sea prawns, chili paste, crispy coconut, and
boiled duck egg
🥥🥥🥥🥥🥥🥥 | 390 | 20 | ยำวุ้นเส้นโบราณ
GLASS NOODLE SALAD
Roasted peanuts, dried shrimp, sea prawns,
squid, and minced pork
🥥🥥🥥🥥🥥🥥 | 390 |
| 18 | ยำมะม่วงน้ำปลาหวาน
ปลาอินทรีแดดเดียว
SWEET AND SOUR MANGO SALAD
Cashew nuts, shallots, chili, and Thai king
mackerel
🥥🥥🥥🥥🥥🥥 | 390 | 21 | ลัมตำไทย ไข่เค็ม คอหมูทอด
SPICY GREEN PAPAYA SALAD
Salted egg, roasted peanuts, dried shrimp,
and fried pork collar
🥥🥥🥥🥥🥥🥥 | 360 |
| 19 | ยำใหญ่ใส่สารพัด
SPICY POMELO AND JICAMA SALAD
Soft-shell crab, crab meat, chili paste, roasted
coconut flakes, and crispy shallots
🥥🥥🥥🥥🥥🥥 | 390 | 22 | ยำมะเขือยาวหมูสับไข่ต้ม
SPICY GRILLED EGGPLANT SALAD
Minced pork, roasted peanuts and soft-boiled
duck egg
🥥🥥🥥🥥🥥🥥 | 310 |



18



26

SOUPS

น้ำแกง

- | | | | | | |
|----|--|-----|----|--|-----|
| 23 | ต้มยำไก่ใส่เห็ดฟาง
TOM KHA GAI
Coconut and galangal soup with chicken and
straw mushrooms
🥥🥥🥥🥥🥥🥥 | 390 | 25 | ต้มยำน้ำใสปลาเก๋า
SPICY AND SOUR GROUPER SOUP
Sustainable grouper, mushrooms, lemongrass,
and hot basil leaves
🥥🥥 | 420 |
| 24 | ต้มยำน้ำข้นกุ้งทะเล
TOM YUM GOONG
Lightly creamed spicy and sour sea prawns
soup with mushrooms, lemongrass, and roasted
chili paste
🥥🥥🥥🥥🥥🥥 | 450 | 26 | ต้มไก่เหลืองใสใบหม่อน
SPICY CLEAR SOUP WITH
YELLOW CHICKEN
Mulberry leaves, galangal, lemongrass, and chili
🥥🥥🥥🥥🥥🥥 | 390 |
| | | | 27 | ต้มแซ่บเนื้อพริกขี้หนูสด
TOM SAAB BRAISED BEEF CHEEK
Tendon, lemongrass, kaffir lime leaves,
galangal, chili, and basil
🥥🥥🥥🥥🥥🥥 | 450 |

ทางร้านอาหารมิได้เป็นสภาพแวดล้อมปลอดสารก่อภูมิแพ้หรือกลูเตน โปรดแจ้งพนักงานหากท่านมีข้อจำกัดด้านอาหาร

Please note that our restaurant is not an allergen- or gluten-free environment. Please inform our staff if you have any dietary restrictions.

ราคาข้างต้นเป็นสกุลเงินบาทไทย ยังไม่รวมค่าบริการ และภาษีรัฐบาล | All prices are in Thai Baht, subject to 10% service charge and applicable government tax.

CURRY

แกง

- | | | | | | |
|----|---|-----|----|---|-----|
| 28 | แกงเหลืองปลาเก๋า
SOUTHERN-STYLE YELLOW CURRY
GROUPE
Sustainable grouper from Chanthaburi,
served with green taro stalk
🐟 🌿 🍲 | 420 | 32 | แกงเผ็ดคอหมูย่าง
RED CURRY GRILLED PORK COLLAR
Lychee, pineapple, and baby eggplant
🍷 🍌 🍆 🍲 | 420 |
| 29 | แกงคั่วหอยขมใบชะพลูและใบชะอม
YELLOW CURRY SNAILS
Betel leaves and cha-om leaves
🌿 🍲 | 390 | 33 | มัสมั่นเนื้อแก้มวัว
SLOW-BRAISED MASSAMAN CURRY
BEEF CHEEK
Crushed peanuts, lotus seeds, and potato
🥜 🌿 🍲 | 660 |
| 30 | แกงเนื้อปู กุ้ง ใบชะพลู
YELLOW CURRY CRAB MEAT AND PRAWNS
Betel leaves, served with rice noodles
🌿 🍲 | 620 | 34 | แกงเขียวหวานเนื้อพริกขี้หนูสวน
GREEN CURRY BEEF BRISKET
Local eggplants and sweet basil leaves
🌿 🍲 | 510 |
| 31 | แกงเขียวหวานไก่
CHICKEN GREEN CURRY
Local eggplants and sweet basil leaves
🍲 🌿 | 390 | | | |





INDIVIDUAL DISH

อาหารจานเดียว

- | | | |
|----|--|-----|
| 35 | ไก่ย่าง ข้าวเหนียว น้ำจิ้มแจ่ว
GRILLED FREE-RANGE CHICKEN
Served with sticky rice and spicy tamarind dip
🍗🍚🌶️🥥 | 320 |
| 36 | ผัดกะเพราเนื้อราดข้าว ไข่ดาว
PAD KAPRAO BEEF
Stir-fried minced Angus beef with garlic, chili, and hot basil, served with jasmine rice and fried duck egg
🍖🌶️🌿🍚🍳 | 390 |
| 37 | ผัดกะเพราหมูกรอบหมูสับราดข้าว ไข่ดาว
PAD KAPRAO PORK
Stir-fried crispy pork belly and minced pork with garlic, chili, and hot basil, served with jasmine rice and fried duck egg
🐷🌶️🌿🍚🍳 | 370 |
| 38 | ผัดกะเพราปลาหมึกราดข้าว ไข่ดาว
PAD KAPRAO SQUID
Stir-fried squid with garlic, chili, and hot basil, served with jasmine rice and fried duck egg
🍖🌶️🌿🍚🍳 | 350 |
| 39 | ข้าวผัดน้ำตกคอหมูย่าง
KHAO PAD NAM TOK KOR MOO YANG
Spicy Thai grilled pork neck fried rice, served with fried duck egg and cucumber
🍗🌶️🌿🍚🍳 | 350 |
| 40 | ข้าวผัดต้มยำทะเล
KHAO PAD TOM YUM TALAY
Tom yum fried rice, sustainable seafood from Koh Lanta, served with boiled duck egg
🍗🌶️🌿🍚🍳 | 390 |
| 41 | ข้าวผัดปู ไข่ต้ม
KHAO PAD POO
Crab meat egg fried rice, served with boiled duck egg and cucumber
🍗🌶️🌿🍚🍳 | 390 |

NOODLES

ก๋วยเตี๋ยว

- | | | |
|----|--|-----|
| 42 | ผัดไทยกุ้งเส้นจันท์
PAD THAI GOONG
Stir-fried Chanthaburi rice noodles with tamarind sauce, sea prawns, duck egg, tofu, pickled turnip, red onion, bean sprouts, chives, and crushed peanuts
🍜🍗🥚🍳🥥🌶️🌿 | 390 |
| 43 | ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ผัดซีเมาทะเล
PAD KEE MAO TA-LAY
Stir-fried flat noodles with mixed seafood, green peppercorns, red chili, and basil
🍜🍗🥚🍳🌶️🌿 | 390 |
| 44 | ข้าวซอยปูนึ่ง
KHAO SOI POO NIM
Northern Thai-style noodle curry with egg noodles, crispy soft-shell crab, pickled cabbage, and roasted chili
🍜🍗🥚🍳🥥🌶️🌿 | 490 |
| 45 | ก๋วยเตี๋ยวซี่โครงหมูต้มยำ ลูกชิ้นหมู
TOM YUM PORK NOODLE SOUP
Pork ribs, minced pork, pork balls, roasted chili paste, and crushed peanuts
🍜🍗🥚🍳🌶️🌿 | 340 |
| 46 | ก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋น เนื้อสด ลูกชิ้น
BRAISED BEEF NOODLES SOUP
Beef finger rib, sliced beef, beef balls, and morning glory
🍜🍗🥚🍳🌶️🌿 | 390 |



44

ทางร้านอาหารมิได้เป็นสภาพแวดล้อมปลอดสารก่อภูมิแพ้หรือกลูเตน โปรดแจ้งพนักงานหากท่านมีข้อจำกัดด้านอาหาร

Please note that our restaurant is not an allergen- or gluten-free environment. Please inform our staff if you have any dietary restrictions.

ราคาข้างต้นเป็นสกุลเงินบาทไทย ยังไม่รวมค่าบริการ และภาษีรัฐบาล | All prices are in Thai Baht, subject to 10% service charge and applicable government tax.



FAMILY DISH

กับข้าว

47	หลนหมูสับ ปลาอินทรี เนื้อปู LON MOO SUB Minced pork, crab meat, mackerel, served with fresh seasonal vegetables 🍴🍴🍴🍴	410	54	ปลาหมึกผัดไข่เค็ม STIR-FRIED SQUID WITH SALTED EGG Sustainable squid from Koh Lanta, chili paste, onion, and Chinese celery 🍴🍴🍴🍴🍴🍴	410
48	ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ STIR-FRIED CHICKEN WITH CASHEW NUTS Chili paste, onion, and dried chili 🍴🍴🍴	350	55	ผัดจำสามหอย STIR-FRIED MIXED SHELLFISH Scallop, oyster, and razor clam with garlic, chili, green peppercorns, finger root, and hot basil 🍴🍴🍴	410
49	ผัดสามจูนหมูสับทะเล STIR-FRIED GLASS NOODLES Minced pork, squid, prawns, cha-om leaves, sato, and garlic 🍴🍴🍴🍴	360	56	เนื้อแองกัสผัดพริกไทต้ปัสกับใบยี่หระ STIR-FRIED ANGUS BEEF TOPSIDE Chili, garlic, long pepper, and cumin leaves 🍴🍴🍴	550
50	ผัดมะเขือยาวกุ้งแห้งหมูสับ STIR-FRIED EGGPLANT Dried shrimp, minced pork, garlic, chili, and sweet basil 🍴🍴🍴🍴	310	57	หมูกรอบคั่วพริกเกลือ STIR-FRIED CRISPY PORK BELLY Crispy garlic chili and salt 🍴🍴🍴	480
51	ไข่เจียวทะเล THAI-STYLE OMELET Sea prawn and crab meat, served with seafood sauce 🍴🍴🍴	320	58	ปลาหมึกนึ่งมะนาว STEAMED SQUID Sustainable squid from Koh Lanta, chili, garlic, and lime sauce 🍴🍴🍴🍴	510
52	ผัดคะน้าหมูกรอบ STIR-FRIED CHINESE KALE Garlic, chili, and crispy pork belly 🍴🍴🍴🍴	310	59	ปลากะพงทอดซอสมะขาม DEEP-FRIED SEA BASS Tamarind and garlic sauce, fried chili 🍴🍴🍴	540
53	ใบเหลียงผัดไข่ใส่กุ้ง STIR-FRIED BAEGU LEAVES Garlic, egg, and shrimp 🍴🍴🍴🍴	320	60	ปลากะพงนึ่งมะนาว STEAMED SEA BASS Garlic, chili, lime, and coriander 🍴🍴🍴	540
			61	ปลาตะกวดเหลืองทอดพริกกระเทียม CRISPY FRIED GOLDEN TREVALLY Sustainable fish from Chanthaburi, with chili and crispy garlic 🍴🍴🍴🍴	520

VEGETARIAN DISH

มังสวิรัต

62	ปอเปี๊ยะผักทอด DEEP-FRIED SPRING ROLLS Stuffed with cabbage, carrot, mushroom, and glass noodles with plum sauce	230	66	เส้นใหญ่ผัดซีอิ้วมังสวิรัต PAD SEE EW Stir-fried flat noodles, egg, Chinese broccoli, mushrooms, and tofu	255	71	แกงเขียวหวานมะเขือรวมเต้าหู้ GREEN CURRY TOFU Eggplant and sweet basil	295
63	ข้าวโพดทอดฟองเต้าหู้ ซอสมะขาม พริกป่น ถั่วบด DEEP-FRIED BEAN CURD ROLLS AND CORN Chili tamarind sauce and crushed peanuts	235	67	ผัดกะเพราเต้าหู้มะเขือยาว ข้าวสวย PAD KAPRAO TOFU Stir-fried minced tofu and eggplant with garlic, chili, and hot basil, served with steamed jasmine rice	265	72	แกงจืดไข่น้ำ ผักกาดขาว THAI OMELET CLEAR SOUP White cabbage, seaweed and mushrooms	280
64	ยำมะเขือยาวเต้าหู้ ฟองเต้าหู้ทอด GRILLED EGGPLANT SALAD WITH TOFU Crispy fried bean curd	260	68	วุ้นเส้นผัดไข่ STIR-FRIED GLASS NOODLES Tomato, onion, cabbage, and egg	265	73	ข้าวผัดสับปะรด PINEAPPLE FRIED RICE Egg, pineapple, bean curd and cashew nut	230
65	ผัดไทยมังสวิรัต PAD THAI Stir-fried Chanthaburi rice noodles, duck egg, tofu, peanuts, bean sprouts, chives, tamarind sauce	265	69	ต้มข่าทะเล้าปลีเต้าหู้เห็ดฟาง TOM KHA Coconut and galangal soup with cabbage, tofu, and straw mushrooms	265	74	ข้าวผัดรถไฟไข่ไข่ EGG FRIED RICE Chinese kale, onion, and tomato	250
			70	แกงคั่วผักทองมะเขือยาวเต้าหู้ YELLOW CURRY Pumpkin, eggplant, tofu, coconut, basil and chili	295	75	ข้าวซอยมังสวิรัต KHAO SOI Northern Thai noodle curry with tofu, crispy bean curd, and egg noodles	290



ทางร้านอาหารมิได้เป็นสภาพแวดล้อมปลอดสารก่อภูมิแพ้หรือกลูเตน โปรดแจ้งพนักงานหากท่านมีข้อจำกัดด้านอาหาร

Please note that our restaurant is not an allergen- or gluten-free environment. Please inform our staff if you have any dietary restrictions.

ราคาข้างต้นเป็นสกุลเงินบาทไทย ยังไม่รวมค่าบริการ และภาษีรัฐบาล | All prices are in Thai Baht, subject to 10% service charge and applicable government tax.

SWEETS

ของหวาน

- | | | |
|----|---|-----|
| 76 | ข้าวเหนียวมะม่วงมะพร้าวอ่อน
MANGO STICKY RICE
Ripe mango, sweet coconut sticky rice, and coconut sauce
🍴 | 290 |
| 77 | พลอยกรอบมะพร้าวหอม
WATER CHESTNUT AMETHYST
Creamy coconut syrup, coconut ice cream and jackfruit
🍴 | 240 |
| 78 | กระท้อนลอยแก้ว
SNOWY SANTOL
Tamarind sorbet and bitter orange
🍴 | 240 |
| 79 | วุ้นหางจระเข้ เซอร์เบทอัญชันมะนาว
ALOE VERA JELLY
Butterfly pea and lime sorbet
🍴 | 240 |



77



80



82

- | | | |
|----|--|-----|
| 80 | ข้าวเผ้าทอดไอศกรีมชาไทย
CRISPY BANANA WITH THAI TEA ICE CREAM
Coconut-crusted fried banana and Thai tea ice cream
🍴🍴🍴 | 250 |
| 81 | บัวลอยสามสหาย
SWEET RICE DUMPLINGS
Taro, pumpkin, and purple potato with coconut cream sauce
🍴🍴 | 240 |
| 82 | ขนมปังสังขยาใบเตย
TOASTED BUTTER BRIOCHE
Creamy pandan custard, fresh young coconut
🍴🍴 | 240 |
| 83 | ไอศกรีมสตรอว์เบอร์รี่เยลลี่
STRAWBERRY ICE CREAM
Served with jelly
🍴🍴 | 230 |

BEVERAGES

เครื่องดื่ม

LOCAL FAVORITES 145

โอเลียง

OLIENG (ICED THAI BLACK COFFEE)

กาแฟโบราณ

KAFFE BORAN (ICED THAI COFFEE WITH CONDENSED MILK)

ชาดำเย็น

CHA DUM YEN
(THAI ICED BLACK TEA)

ชานมเย็น

CHA NOM (THAI ICED TEA WITH CONDENSED MILK)

มะนาวโซดา

LIME SODA

นมชมพู

NOM CHOMPOO (ICED PINK MILK WITH SALA FLAVOR)

ชามะนาวลิ้นจี่

CHA MANOW LIN CHEE (ICED BLACK TEA WITH LYCHEE AND LIME)

ชาตะไคร้หอม

CHA TA KRAI HOM
(LEMONGRASS HERBAL)

ชาใบเตยหอม

BAI TOEY HOM (PANDAN LEAVES HERBAL)



FRESH JUICES 155

น้ำผลไม้คั้นสด (สับปะรด, แอปเปิ้ล)

FRESHLY PRESSED (PINEAPPLE, WATERMELON)

มะพร้าว

YOUNG COCONUT

BLENDED WITH ICE 165

น้ำผลไม้สดปั่น (มะม่วง, สับปะรด, แอปเปิ้ล, มะนาว, ลิ้นจี่)

MANGO, PINEAPPLE, WATERMELON, LIME, LYCHEE

SMOOTHIES 175

มะม่วงและโยเกิร์ตปั่น

MANGO AND YOGHURT

กล้วยและนมอัลมอนปั่น

BANANA AND ALMOND MILK

มะม่วงและเสาวรสปั่น

MANGO AND PASSION FRUIT

ลิ้นจี่และเสาวรสปั่น

LYCHEE AND PINEAPPLE

แอปเปิ้ลและมะนาวปั่น

WATERMELON WITH LIME





MILKSHAKE 235

สตรอว์เบอร์รี่มิลค์เชค
STRAWBERRY MILKSHAKE
(STRAWBERRY, YOGHURT, VANILLA
ICE CREAM, CREAM)

โอรีโอ้มิลค์เชค
OREO MILKSHAKE (OREO, VANILLA
ICE CREAM, CREAM)

มินท์ช็อกโกแลตชิปมิลค์เชค
MINT CHOCOLATE CHIP
MILKSHAKE (MINT EXTRACT,
CHOCOLATE CHIP, VANILLA ICE
CREAM, CREAM)

SOFT DRINKS

โคคา-โคล่า, โคคา-โคล่า ซีโร่, สไปรท์, 95
ชเวปส์ โทนิค วอเตอร์, จินเจอร์ เอล,
โซดา ร็อค เมานเท่น
COCA-COLA,
COCA-COLA ZERO, SPRITE,
SCHWEPPE'S TONIC WATER,
GINGER ALE,
ROCK MOUNTAIN SODA

เรดบูล ยูโรป 175
RED BULL EUROPE

MINERAL WATER

	330ml	750ml
เอเวียง 175	175	255
EVIAN		

เปอริเอ น้ำแร่มีฟอง 140	230
PERRIER SPARKLING	

	350ml	700ml
น้ำแร่ช้าง 98	98	158
CHANG MINERAL		

น้ำแร่ช้างชนิดมีฟอง 119	179
CHANG MINERAL SPARKLING	

BEER

เบียร์ช้าง คลาสสิก 175
CHANG CLASSIC

เบียร์มาร์ควิส พิลส์เนอร์ 225
MARQUIS PILSNER

เบียร์ชาละวัน เพล เอ 265
CHALAWAN PALE ALE

เบียร์ชาตรี ไอ พี เอ 265
CHATRI IPA

เบียร์ไซง่อน 265
SAIGON SPECIAL

เบียร์ซัปโปโร 280
SAPPORO

SPIRITS

เฮนดริก จิน 485
HENDRICK'S GIN

บอมเบย์ แซฟไฟร์ จิน 385
BOMBAY SAPPHIRE GIN

บีฟิเตอร์ ดรายจิน 365
BEEFEATER GIN

พระยา เอเลเมนต์ รัม 385
PHRAYA ELEMENT RUM

บาคาร์ดี 8 ปี รัม 465
BACARDI 8 YO RUM

บาคาร์ดี รัม 335
BACARDI WHITE RUM

เกรย์กูส วอดก้า 495
GREY GOOSE VODKA

แอบโซลูท บลู วอดก้า 365
ABSOLUT BLUE VODKA

พาทรอน ซิลเวอร์ เทกิล่า 495
PATRON SILVER TEQUILA

โอลเมก้า โกลด์ เทกิล่า 365
OLMECA GOLD TEQUILA

จอห์นนี่ วอล์กเกอร์ แบล็ค 385
เลเบล วิสกี้

JOHNNIE WALKER BLACK
LABEL WHISKY

แจ็ก แดเนียลส์ วิสกี้ 335
JACK DANIEL'S NO.7
WHISKY

SIGNATURE COCKTAILS

ANGKOK MUSE 395
ABSOLUT BLUE VODKA,
GINGER BEER, CHILI,
SWEET BASIL, LIME JUICE

POK SHOT 355
RUANG KHAO SAPPHIRE
SHOT SERVED WITH SALT,
LIME, SODA

TAMARYN MARGARITA 365
OLMECA GOLD TEQUILA,
TRIPLE SEC, GOLDEN
TAMARIND, LIME JUICE,
THAI CHILI MIX

CLASSIC COCKTAILS

โมฮิตโต MOJITO 365
BACARDI WHITE RUM, FRESH
MINT, FRESH LIME JUICE,
SODA

ไดควิรี่ DAIQUIRI 365
BACARDI WHITE RUM, FRESH
LIME JUICE

มาร์กาเร็ตต้า MARGARITA 375
OLMECA GOLD TEQUILA,
TRIPLE SEC, FRESH LIME
JUICE

ลอง ไอแลนด์ ไอซ์ ที 395
LONG ISLAND ICED TEA
ABSOLUT BLUE VODKA,
BACARDI WHITE RUM,
BEEFEATER GIN, OLMECA
GOLD TEQUILA, TRIPLE SEC,
FRESH LIME JUICE,
COCA-COLA

วอดก้า มาร์ตินี 385
VODKA MARTINI
ABSOLUT BLUE VODKA, DRY
VERMOUTH



COFFEE SELECTION

กาแฟปากซอง 055 อาราบิก้าแท้ 100% ปลูกที่เมืองปากซอง บนที่ราบสูงบะเลน ในแขวงจำปาศักดิ์ สปป.ลาว เป็นพื้นที่ที่อุดมไปด้วยแร่ธาตุจากภูเขาไฟภูเขาที่มีความสูง 1,200 ม. โดยบรรจุคั่วและผลิตให้เฉพาะโรงแรมแบงค็อก แมริออท มาร์ควิส ควีนส์ปาร์ค ซึ่งเป็นแบบคั่วเข้ม เหมาะสำหรับกาแฟเอสเปรสโซ่ ด้วยครีมและรสชาติที่เข้มข้น มีสัมผัสของช็อกโกแลต และความหอมของเครื่องเทศนานาชนิด

PAKSONG 055 – GROWN IN PLANTATIONS ON THE PLATEAU OF NORTHEAST OF LAOS, 055 IS A SPECIAL ROAST CREATED BY PAKSONG ESPECIALLY FOR BANGKOK MARRIOTT MARQUIS QUEEN'S PARK. THE DARK ROASTED PROFILE CREATES THE PERFECT ESPRESSO SHOT, WHICH FEATURES A RICH, CREAMY TEXTURE AND A FLAVOR THAT HARNESSES EXQUISITE NOTES OF DARK CHOCOLATE AND SPICES

กาแฟลาวาซาเอ็นชานท์กัปรี เบลนด์คั่วสโตร์ออสเตรเลีย ให้รสสัมผัสนุ่มนวล กลิ่นหอมเข้มข้น พร้อมโน้ตของทอฟฟี่และอัลมอนด์ที่สมดุล เรายังสนับสนุนโครงการของลาวาซาที่มุ่งพัฒนาความยั่งยืนของเกษตรกรและยกระดับทักษะบาร์ิสต้า

LAVAZZA BEAN ENCHANTING CAPRI – A SMOOTH AUSTRALIAN-ROASTED BLEND WITH RICH AROMA AND BALANCED TOFFEE-ALMOND NOTES. WE ALSO SUPPORT LAVAZZA FOUNDATION PROJECTS THAT IMPROVE FARMER SUSTAINABILITY AND BARISTA DEVELOPMENT.

HOT COFFEES

	PAKSONG	LAVAZZA
ริสเตรตโต RISTRETTO	95	105
เอสเปรสโซ่ SINGLE ESPRESSO	95	105
ดับเบิล เอสเปรสโซ่ DOUBLE ESPRESSO	120	145
เอสเปรสโซ่ มัคคิอาโต้ ESPRESSO MACCHIATO	120	145
พิกโกโล ลาเต้ PICCOLO LATTE	130	145

TALL COFFEES

(SERVED HOT OR OVER ICE)

	PAKSONG	LAVAZZA
อเมริกาโน่ AMERICANO	155	175
คาปูชิโน่ CAPPUCCINO	155	175
กาแฟ ลาเต้ CAFFÈ LATTE	165	185

SIGNATURE COFFEES

(SERVED HOT OR OVER ICE)

	PAKSONG	LAVAZZA
คาราเมล มัคคิอาโต้ CARAMEL MACCHIATO	175	195
เฮเซลนัท ลาเต้ ROASTED HAZELNUT LATTE	175	195
ไวท์ มอคค่า WHITE MOCHA	175	195
มอคค่า CAFFÈ MOCHA	175	195
กาแฟเย็นมะพร้าวน้ำหอม ICED COCONUT COFFEE	175	195
กาแฟเย็นน้ำส้ม ICE ORANGE COFFEE	175	195

TEA ORGANIC INFUSION BY SUWIRUN 145

สุวิรุฬห์ ชาไทย ไร่ชาออร์แกนิก จังหวัดเชียงราย

SUWIRUN THAI TEA, AN ORGANIC TEA PLANTATION IN CHIANG RAI

ชาดำพีช PEACH BLACK TEA	ชาสมุนไพรตะไคร้ใบเตย LEMONGRASS & PANDAN
ชาดำเบอร์รี่รวม MIXED BERRY BLACK TEA	ชาสมุนไพรตะไคร้ขิง LEMONGRASS & GINGER
ชาอู่หลง ลาเวนเดอร์ ดอกอัญชัน OOLONG LAVENDER & BUTTERFLY PEA	

NON-COFFEE BEVERAGE

(SERVED HOT OR OVER ICE)

มัทฉะ ลาเต้ MATCHA LATTE	185
เพียวมัทฉะ PURE MATCHA	175
ช็อกโกแลต CHOCOLATE	175

ADD-ON

ช็อตเอสเปรสโซ่ ESPRESSO SHOT	35/55
น้ำเชื่อม FLAVORED SYRUPS (VANILLA, HAZELNUT, TIRAMISU, CARAMEL)	15

TEA SILVER JUBILEE GOURMET BY DILMAH 145

ชาซีลอน ต้นตำรับ CEYLON ORIGINAL BREAKFAST
ชาเอิร์ลเกรย์ SILVER JUBILEE EARL GREY
ชาเขียวดอกมะลิ NATURAL JASMINE GREEN
ชาเขียวโมร็อกโกเค็นมินท์ MOROCCAN MINT GREEN
ชาดอกคาร์โมไมล์ PURE CHAMOMILE FLOWER

