



THIS AND THIS

your favorite food

This and This

Restaurant & Bar

European, Swiss and authentic Thai food

Enjoy your favorite food at This and This. We serve delicious European, Swiss and authentic Thai dishes, made with great ingredients and prepared with love!



063-213-3736



About This and This

Bernard and Thinna opened this restaurant to provide a unique dining experience in Hua Hin. After having lived here for a few years we believe there is room for our style of restaurant, our wish is to give you an experience which you will remember and come back for more.

We will always aim at serving you excellent food in every dish from our European, Swiss, and authentic Thai cuisine. Pair it with a glass of wine from our carefully selected list of more than 40 excellent but affordable wines or enjoy our German and local beers.

Start the evening with a drink, a cocktail, or a mocktail at our bar, then move along to your dining table where diverse appetizers, main dishes and desserts wait to be enjoyed. We are located in the small Soi (alley) 73 off Phetkasem Road opposite the Market Village shopping center and have parking available.

We do this with our passion for good food and the professional service you expect from a quality restaurant.

Many people ask us where the name "This and This" comes from. Well, it is an English and Thai language compatible form for "Disentis", which is Bernard's home town in Switzerland. We always felt that this is a nice name, and when we prepared our restaurant to open it naturally fell in place with the open, bright and welcoming ambiance of "This and This".

About This and This

เบอร์นาร์ดและทินน่า เปิดร้านอาหารแห่งนี้เพื่อมอบประสบการณ์อาหารที่มีความเป็นเอกลักษณ์ หลังจากอาศัยอยู่หัวหินได้ไม่กี่ปี เราเชื่อว่ายังมีพื้นที่ร้านอาหารในสไตล์ของพวกเรา เราหวังว่าเราจะมอบประสบการณ์ที่ทำให้คุณได้จดจำและกลับมาอีกครั้ง

เราตั้งใจที่จะเสิร์ฟอาหารชั้นเลิศในทุกๆงานไม่ว่าจะเป็นอาหารยุโรป อาหารสวิส และอาหารไทยพร้อมกับไวน์ชั้นเลิศที่เราคัดสรรมาให้คุณเลือกมากกว่า 40 ชนิด ซึ่งมีราคาย่อมเยาว์ อีกทั้งยังมีเบียร์ไทย เบียร์เยอรมันและเครื่องดื่มอีกมากมาย

เริ่มจากค็อกเทลและม็อกเทลเย็นๆที่เคาท์เตอร์บาร์และเบียร์สด จากนั้นย้ายไปที่โต๊ะอาหารเพื่อลิ้มลองอาหารจานโปรด ของหวาน และผลไม้ ร้านเราตั้งอยู่ในซอย 73 ริมถนนเพชรเกษม ตรงข้ามศูนย์การค้ามาร์เก็ตวิลเลจ และมีที่จอดรถเพื่อรองรับสำหรับท่านที่นำรถมาอีกด้วย

**เราทำสิ่งนี้ด้วยความหลงใหลในสิ่งที่ชอบ และคุณจะได้รับบริการระดับมืออาชีพ
ในแบบที่คุณคาดหวังจากร้านอาหารที่มีคุณภาพ**

มีหลายคนถามพวกเราเกี่ยวกับชื่อร้าน "This and This" ว่ามีที่มาจากอะไร คำว่า "This and This" มาจากคำว่า "Disentis" เป็นภาษาสวิส-เยอรมัน ซึ่งในภาษาอังกฤษและภาษาไทยมีการใช้เสียงที่เหมือนกัน Disentis เป็นบ้านเกิดของเบอร์นาร์ดที่ประเทศสวิตเซอร์แลนด์ เรารู้สึกมาตลอดว่าชื่อนี้เป็นชื่อที่ดี และเมื่อเราได้เตรียมตัวเปิดร้านอาหาร ก็พบว่ามีความเข้ากับธรรมชาติ บรรยากาศปลอดโปร่ง มีความเป็นกันเอนในสไตล์ "This and This"

European Food Menu

Appetizers

A1. Bruschetta (บรูเชตตา) 160

Fresh tomatoes and garlic on lightly toasted baguette with extra-virgin olive oil and a hint of balsamic vinegar. 🥗

บรูเชตตา, มะเขือเทศสด กระเทียมและโหระพาอิตาเลียนรสเข้มข้นกับน้ำมันมะกอกบริสุทธิ์และน้ำส้มสายชูบัลซามิกเล็กน้อย ราดบนขนมปังบาเกตต์อย่าง

A2. Shrimp Cocktail (กุ้งค็อกเทล) 290

Shrimp on green salad leaves with cocktail or spicy sauce.

กุ้งคลุกเคล้ากับซอสค็อกเทล วางบนผักสลัด เสิร์ฟในแก้วค็อกเทล (เปิด/ไม่เปิด)

A3. Calamari (คาลามารี) 190

Fried crispy squid rings with tartare sauce.

ปลาหมึกวงชุบเกล็ดขนมปังทอด เสิร์ฟพร้อมทาร์ทาร์ซอส

A4. Spanish Garlic Shrimp (กุ้งกระเทียมสเปน) 290

Grilled shrimp in garlic and oil served with garlic bread.

กุ้งย่างน้ำมันกระเทียม พร้อมขนมปังกระเทียม

A5. Bacon wrapped Asparagus (เบคอนพันหน่อไม้) 260

Grilled asparagus wrapped in bacon. 🥗

เบคอนพันหน่อไม้ฝรั่งย่าง

A6. French Fries (เฟรนช์ฟรายส์) 120

Bowl of French fries.

เฟรนช์ฟรายส์เส้นเล็ก

A7. Potato Chips (โปเตโต้ชิปส์) 120

Bowl of potato chips

เฟรนช์ฟรายส์เส้นใหญ่



All prices are in Thai Baht and subject to 7% VAT. Other taxes and contribution to our salaries are included. Please consider a small additional gratuity to express your satisfaction with our service and our staff.

European Food Menu

Salads & Soups

S1. Mixed Salad (สลัดรวม) 160/260

Mixed salad with lettuce, tomato, carrot, egg, corn and cucumber. 🥗
ผักสลัด มะเขือเทศ แครอท ไข่ต้ม ข้าวโพด และแตงกวา

S2. Caesar Salad (ซีซาร์สลัด) 190/290

Romaine, bacon, grana padano and croutons in a creamy caesar salad sauce with garlic and anchovies.
ผักคอส เบคอน ซีสกาน่าพาดานโม่และขนมปังกรอบครุตองซ์ คลุกเคล้ากับซอสซีซาร์สลัด (กระเทียม ปลาแอนโชวี)

S3. Caesar Salad with Chicken (ซีซาร์สลัดไก่) 270/390

Romaine, bacon, grana padano and croutons with grilled chicken in a creamy Caesar Salad sauce with garlic and anchovies.
ผักคอส เบคอน ซีสกาน่าพาดานโม่ ขนมปังกรอบครุตองซ์ และเนื้อไก่ คลุกเคล้ากับซอสซีซาร์สลัด(กระเทียม ปลาแอนโชวี)

S4. Swiss Salad (สลัดสวิตเซอร์แลนด์) 360

Salad with cervelat sausage and Emmental or Gruyère cheese, onion and pickled cucumbers. 🥗
สลัดประกอบไปด้วยไส้กรอกหมูเซอร์วิลท์และเอมเมนทัลชีสหรือชีสกรูแยร์ หัวหอม และแตงกวาดอง **garnished 390**



All prices are in Thai Baht and subject to 7% VAT. Other taxes and contribution to our salaries are included.
Please consider a small additional gratuity to express your satisfaction with our service and our staff.

European Food Menu

Salads & Soups

S5. Caprese Salad (คาเปรเซ่สลัด) 290
Tomato, mozzarella cheese and basil leaves. 🥗
มะเขือเทศ มอสซาเรลล่าชีส โหระพาอิตาลี

with parma ham 390

S6. Greek Salad (กรีกสลัด) 290
Tomato, cucumber, onion, olives and feta cheese. 🥗
มะเขือเทศ แตงกวา หัวหอม มะกอก เฟตาชีส

S7. Pumpkin Soup (ซูปฟักทอง) 190
Pumpkin soup with cream and a little onion and garlic. 🥗
ซูปฟักทองใส่ครีม หัวหอม และกระเทียมเล็กน้อย

S8. Cream of green asparagus Soup (ซูปครีมหน่อไม้ฝรั่ง) 190
Soup with green asparagus, peas, cream and a little onion and garlic. 🥗
ซูปประกอบไปด้วยหน่อไม้ฝรั่ง ถั่ว ครีม หัวหอมเล็กน้อย และกระเทียม

S9. Shrimp Bisque (ซูปกุ้งเข้มข้น) 290
A rich chowder with fresh shrimp, celery, onion, garlic, white wine, spices and cream.
ซูปกุ้งเข้มข้น ประกอบไปด้วย เซลารี, หัวหอม, กระเทียม, ไวน์ขาว, สมุนไพร และครีม



All prices are in Thai Baht and subject to 7% VAT. Other taxes and contribution to our salaries are included.
Please consider a small additional gratuity to express your satisfaction with our service and our staff.

European Food Menu

Pasta & rösti

P1. Penne Arrabiata (เพนเนอราบิอาตา) 260

Penne in a spicy tomato sauce. 🌶️🍅

เส้นเพนเน่กับซอสมะเขือเทศเข้มข้น รสชาติออกจะเผ็ดนิดๆ

P2. Fettuccine Alfredo (เฟตตูกชีเนออัลเฟรโด) 260

Fettuccine in cream sauce. 🍷

เส้นเฟตตูกชีเน่กับซอสครีมและชีสกราน่าพาดานอ

P3. Spaghetti Carbonara (สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า) 290

Spaghetti with cheesy cream sauce, bacon and egg.

เส้นสปาเก็ตตี้ เบคอน ซอสครีมจากไข่และชีส

P4. Spaghetti "This and This" (สปาเก็ตตี้ฟัดชีเมาทะเล) 390

Spicy spaghetti with bacon, seafood and dry chili. 🌶️🌶️

เส้นสปาเก็ตตี้ฟัดชีเมา เบคอน กุ้ง ปลาหมึกและหอยแมลงภู่

P5. Lasagne (ลาซันญา) 390

Thinna's lasagne with minced beef, spicy tomato and béchamel sauce with a small mixed salad on the side. 🌶️

กินนาลาซันญาประกอบด้วยเนื้อบด ซอสมะเขือเทศไปซี่และซอสเบชาแมล เสิร์ฟพร้อมผักสลัดรวมเล็ก

P6. Rösti with cheese and egg (โรสติโฮมเมด) 360

Our home made rösti with bacon and Swiss cheese, served with a fried egg on top. 🍷

โรสติโฮมเมด ประกอบด้วย เบคอนและชีสสวิส เสิร์ฟพร้อมไข่ดาว

P7. Älplermagronen (อัลปเลอมาโกรเนน) 360

Macaroni and potato cut in cubes with Swiss Gruyère cheese, bacon, onion and garlic. 🍷

with applesauce 420

มักกะโรนี มันฝรั่งหั่นเป็นลูกเต๋า ชีสสวิสกรูแยร์ เบคอน หอมหัวใหญ่ และกระเทียม



All prices are in Thai Baht and subject to 7% VAT. Other taxes and contribution to our salaries are included. Please consider a small additional gratuity to express your satisfaction with our service and our staff.

European Food Menu

Fish

F1. Sea bass (ปลากระพง) 390

Served with a light white wine sauce, mixed vegetables and mashed potatoes.
ปลากระพงย่างซอสไวน์ขาว เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบดและผักรวมลวก

F2. Cod (ปลาค็อด) 460

Served with Greek garlic lemon or Thai phanaeng sauce and fried rice. 🌶️
ปลาค็อดย่างกับซอสกรีกกระเทียมมะนาว หรือซอสพะแนง เสิร์ฟพร้อมข้าวผัด

F3. Salmon (ปลาแซลมอน) 490

Served with lime butter sauce, mixed vegetables and fettuccine noodles.
ปลาแซลมอนย่างซอสเนยมะนาว เสิร์ฟพร้อมเส้นเพตตูชินีและผักรวมลวก

F4. Fish 'n' Chips (ฟิช แอนด์ ชิปส์) 390

A breaded sea bass fillet with potato chips or French fries.
ปลากระพงชุบแป้งทอด เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอดเส้นใหญ่ หรือเฟรนช์ฟรายส์

F5. Sole meunière (โซล เมอเนียร์) 460

Stir-fried floured sole fillet in brown butter with boiled potatoes.
ปลาโซลแดดกระแทกกับเนย เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งต้ม



All prices are in Thai Baht and subject to 7% VAT. Other taxes and contribution to our salaries are included.
Please consider a small additional gratuity to express your satisfaction with our service and our staff.

European Food Menu

Meat

M1. Swiss Sausage "Bratwurst" (ไส้กรอกบราทเว็รสโตล์สวิส) 290

Swiss Olma bratwurst served with rösti and brown onion sauce.
ไส้กรอกบราทเว็รสโตล์สวิส เสิร์ฟพร้อมโรสตี และซอสหัวหอม

M2. Mistchratzerli (มิชครัทเซอร์ลี) 390

Half baby chicken (spring chicken) with French fries and herb butter.
ไก่สาวทอด เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์และซอสเนยสมุนไพร

M3. Zürich "Geschnetzeltes" (ซูริค "เกสชเน็ตเซลต์") 490

Pork tenderloin or chicken breast cut into small thin slices, served in a cream sauce with white wine and mushrooms and rösti.
หมูสันใน/อกไก่สไลด์ เสิร์ฟพร้อมซอสครีมเห็ดไวน์ขาวและโรสตี

M4. Roasted Pork Tenderloin (สเต็กหมูสันใน) 490

Served on pan-fried potato with vegetables and red wine sauce.
สเต็กหมูสันในราดซอสไวน์แดง เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอดเป็นวงกลม และผักรวมลวก

M5. Wiener Schnitzel (เวียนอร์ชนิทเชิล) 320/390

Breaded thin pork schnitzel served with French fries.
หมูชุบเกล็ดขนมปังทอดกับเฟรนช์ฟรายส์

M6. Roasted Duck Breast (อกเป็ดย่าง) 490

Served with orange sauce and French fries.
อกเป็ดย่าง เสิร์ฟพร้อมซอสส้ม เฟรนช์ฟรายส์



All prices are in Thai Baht and subject to 7% VAT. Other taxes and contribution to our salaries are included.
Please consider a small additional gratuity to express your satisfaction with our service and our staff.

European Food Menu

Meat

M7. Baked duck (เป็ดอบ) 590

Slow baked half baby duck with black soy sauce and herbs served with pan-fried potatoes and grilled asparagus.

ลูกเป็ดครึ่งตัวอบพร้อมซีอิ๊วดำและสมุนไพร เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอดและหน่อไม้ฝรั่งย่าง

M8. Ossobucco (ออสโซบुकโค) 990

Italian style tender veal shank slow cooked to perfection and served with risotto.

with beef 690

ออสโซบुकโค, ขาลูกวัวสโตร์อิตาเลียนตุ๋น เสิร์ฟพร้อมข้าวริซอตโต้ (ข้าวอิตาลี)

M9. Pork Chop (พอร์คชอป) 490

Large pork chop served with fettuccine noodles and mushroom sauce.

พอร์คชอปชอสเห็ด เสิร์ฟพร้อมเส้นเพตตูชีนี

M10. Beef Rib Eye Steak (ริบอายสเต็ก) 890

Premium Australian beef (200g) served with French fries and sauce of your choice.

สเต็กเนื้อออสเตรเลียพรีเมียม (200 กรัม) เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์ และซอสที่คุณเลือก

M11. Large Beef Rib Eye Steak (ริบอายสเต็กใหญ่) 1190

Premium Australian beef (300g) served with French fries and sauce of your choice.

สเต็กเนื้อออสเตรเลียพรีเมียม (300 กรัม) เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์ และซอสที่คุณเลือก

M12. Beef Tenderloin Steak (สเต็กเนื้อเทนเดอร์ลอยน์) 990

Premium Australian beef (200g) served with mashed potatoes and red wine sauce

สเต็กเนื้อสันในออสเตรเลียพรีเมียม (200 กรัม) เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบดและซอสไวน์แดง



All prices are in Thai Baht and subject to 7% VAT. Other taxes and contribution to our salaries are included. Please consider a small additional gratuity to express your satisfaction with our service and our staff.

European Food Menu

Meat

M13. Beef "Stroganoff" (เนื้อ "สโตรกานอฟ") 790

Premium Australian beef tenderloin cut into small cubes with peppers, onion, garlic, paprika, chili, mushrooms and fettuccine noodles. 🌶️

เนื้อสันในออสเตรเลียพรีเมียม หั่นเป็นลูกเต๋าชิ้นเล็กๆ ประกอบไปด้วย พริกหวาน หวีหอม กระเทียม ปาปริก้า พริกป่น เห็ด และเส้นเฟตตูกินี

M14. Chateaubriand (ชาโตบรียองต์) 1290

Premium Australian beef tenderloin served with 2 side dishes and 3 sauces of your choice. For 2 or more persons. Price per person.

เนื้อสันในออสเตรเลียพรีเมียม เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียง 2 ชนิด และซอส 3 ชนิดให้คุณเลือก. สำหรับ 2 ท่านขึ้นไป. ราคาสำหรับหนึ่งท่าน.

M15. Beef "Wellington" (เนื้อเวลลิงตัน) 1290

Premium Australian beef tenderloin wrapped in pastry served with salad and red wine sauce. For 2 or more persons. Price per person.

On pre-order only (please let us know 2-3 hours before coming to our restaurant).

เนื้อสันในออสเตรเลียพรีเมียม ห่อด้วยแป้งพายอบ เสิร์ฟพร้อมผักสลัด และซอสไวน์แดง สำหรับ 2 ท่านขึ้นไป. ราคาสำหรับหนึ่งท่าน.

สั่งล่วงหน้าเท่านั้น (กรุณาแจ้งล่วงหน้าอย่างน้อย 2-3 ชั่วโมง ก่อนมาถึงร้านอาหารของเรา)



All prices are in Thai Baht and subject to 7% VAT. Other taxes and contribution to our salaries are included. Please consider a small additional gratuity to express your satisfaction with our service and our staff.

European Food Menu

Our Cordon Bleu

Our Cordon Bleu are a breaded thin pork schnitzel with different fillings served with French Fries.
กอร์ดองเบลของเรา เป็นหมูยัดไส้ซุบเกร็ดขนมปังทอดกรอบ โดยมีหลากหลายสไตล์ให้คุณเลือก เสิร์ฟพร้อม
เฟรนช์ฟรายส์

C1. The Classic (คลาสสิก) 490

Stuffed with cooked ham and Swiss raclette or Appenzell cheese for a sharper cheese taste.
สอดไส้แฮมชีสแรคเลตซุบเกร็ดขนมปังทอดกรอบ หรือท่านสามารถเลือกชีสอพเพนเซลเลอร์
หากชอบทานชีสที่มีรสชาติเข้มข้น

C2. Foghorn Leghorn (ฟ็อกฮอร์น เลกฮอร์น) 490

Thin breaded chicken schnitzel stuffed with cooked ham and Swiss raclette or Appenzell
cheese for a sharper cheese taste.

ไก่ซุบเกร็ดขนมปังทอดกรอบ สอดไส้แฮม และชีสแรคเลต หรือท่านสามารถเลือกชีสอพเพนเซล
เลอร์หากชอบทานชีสที่มีรสชาติเข้มข้น

C3. Sir John Falstaff (เซอร์จอห์น ฟอลสตัฟ) 490

Stuffed with bacon, onion and Swiss raclette cheese.

สอดไส้เบคอน หอมหัวใหญ่ และแรคเลตชีส

C4. The Seven Kings (กษัตริย์ 7 พระองค์) 490

Stuffed with spicy minced pork and Swiss raclette cheese. 🌶️

สอดไส้พัดกระเพราะหมูสับและแรคเลตชีส

C5. Don Quixote (ดอน กิโยเต้) 540

Stuffed with chorizo sausage, chili and Swiss Emmental cheese. 🌶️

สอดไส้ ไส้กรอกโชริโซ พริกป่น และชีสเอ็มเมนทอล



All prices are in Thai Baht and subject to 7% VAT. Other taxes and contribution to our salaries are included.
Please consider a small additional gratuity to express your satisfaction with our service and our staff.

European Food Menu

C6. Grand Master Carafa (แกรนด์ มาสเตอร์ คาราฟา) 540

Stuffed with prociutto ham, garlic and gorgonzola cheese.
สอดไส้โพรชุตโต้แฮม กระเทียม ชีสกอร์กอนโซลา

C7. The Hunter (เดอะ ฮันเตอร์) 540

Stuffed with prociutto ham, mushrooms and brie cheese.
สอดไส้โพรชุตโต้แฮม เห็ด และบรีชีส

C8. The Stroganoff (เดอะ สโตรกานอฟ) 590

Stuffed with beef tenderloin, peppers, onion, garlic, paprika, chili, mushrooms and parmigiano cheese. 🌶️

สอดไส้เนื้อสันในออสเตอเลียพรีเมียม พริกหวาน หอมใหญ่ กระเทียม ปาปริก้า พริกป่น เห็ด และชีสพาร์มีจาโน

C9. The Capricorn of the Grisons (เดอะ คาปริคอร์น ออฟ เดอะ กริสันส์) 690

Stuffed with prociutto ham, dried beef, bacon, mushroom, garlic, onion and Swiss Gruyère cheese.

สอดไส้โพรชุตโต้แฮม เนื้อตากแห้ง เบคอน เห็ด กระเทียม หอมใหญ่ ชีสกรูแยร์



All prices are in Thai Baht and subject to 7% VAT. Other taxes and contribution to our salaries are included. Please consider a small additional gratuity to express your satisfaction with our service and our staff.

European Food Menu

Extras

- E1. Swiss Raclette (แควเลตชีส) 590**
Delicious Swiss raclette cheese (225g) melted on a rechaud at your table, paired with boiled potatoes and selected pickles. 🥗 **add bacon 690**
ชีสแควเลตสวิสแสนอร่อย (225 กรัม) เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งต้มและเครื่องเคียงพร้อมเตาย่างบนโต๊ะ
- E2. Swiss Cheese Fondue (สวิสชีสฟองดูว์) 890**
We created our own unique mix of freshly grated Swiss cheeses (250g) which we melt in white wine and a little kirsch liquor after having added garlic and fondue spices, then served in a caquelon (pot) at your table, paired with bread and selected pickles. 🥗 **add potatoes and fruits 990**
เราสร้างส่วนผสมที่เป็นเอกลักษณ์ของสวิสชีสชุดสดใหม่ (250กรัม) แล้วนำไปละลายในไวน์ขาวและเหล้า kirsch เล็กน้อย หลังจากใส่กระเทียมและเครื่องเทศฟองดูว์ แล้วเสิร์ฟหม้อสำหรับฟองดูว์บนโต๊ะของท่าน พร้อมขนมปังและเครื่องเคียงดองนานาชนิด
- E3. Garlic Bread (ขนมปังกระเทียม) 90**
- E4. Risotto, Rösti (ข้าวริซอตโต้ (ข้าวอิตาลี), โรสตี) 140**
Additional side dish.
ข้าวอิตาลี หย้าฝรั่งและชีส / โรสตี
- E5. Our side dishes (เครื่องเคียงเพิ่มเติม) 70**
Choice of French fries, potato chips, pan-fried potatoes, mashed potatoes, spaghetti, linguine, fettuccine, penne, mixed vegetables, small mixed salad, Jasmine rice (30 Baht)
เฟรนช์ฟรายส์เส้นเล็ก, เฟรนช์ฟรายส์เส้นใหญ่, มันฝรั่งย่าง, มันฝรั่งบด, เส้นสปาเกตตี, เส้นลิงกวินี, เส้นเพตตุชินี, เส้นเพนเน่, ผักรวมลวก, สลัดผักรวมเล็ก, ข้าวหอมมะลิ (30 บาท)
- E6. Our sauces (ซอสเพิ่มเติม) 50**
Choice of green pepper sauce, mushroom sauce, tomato sauce, spicy tomato and chili sauce, Greek garlic lemon sauce, béarnaise sauce, herb butter.
ซอสพริกไทยเขียว, ซอสเห็ด, ซอสมะเขือเทศ, ซอสมะเขือเทศไปซี่, ซอสกรีกกระเทียมมะนาว, ซอสเบอร์เนส, ซอสเนยสมุนไพร



All prices are in Thai Baht and subject to 7% VAT. Other taxes and contribution to our salaries are included. Please consider a small additional gratuity to express your satisfaction with our service and our staff.

Thai Food Menu

Appetizers & Salads

- B1. Po Pia Pak (โปเปี้ยะผัก)** 170
Vegetable spring rolls. 🥗
- B2. Po Pia Kung (โปเปี้ยะกุ้ง)** 190
Spring rolls with shrimp.
- B3. Po Pia Larb Moo Tod (โปเปี้ยะลาบหมูทอด)** 250
Spring rolls with deep-fried spicy minced pork and vegetables on the side. 🌶️
- B4. Tod Man Pla (ทอดมันปลา)** 190
Fish cake.
- B5. Tod Man Kung (ทอดมันกุ้ง)** 270
Shrimp cake.
- B6. Gai Hor Baitoey (ไก่ห่อใบเตย)** 250
Chicken wrapped in pandan leaf.
- B7. Larb Moo Tod (ลาบหมูทอด)** 220
Deep-fried spicy minced pork balls. 🌶️🌶️
- B8. Moo Daed Diaw (หมูแดดเดียว)** 190
Fried sun-dried pork.



All prices are in Thai Baht and subject to 7% VAT. Other taxes and contribution to our salaries are included.
Please consider a small additional gratuity to express your satisfaction with our service and our staff.

Thai Food Menu

Appetizers & Salads

- B9. Beek Gai Tod Nam Pla (ปีกไก่ทอดน้ำปลา)** 220
Deep-fried chicken wings with fish sauce.
- B10. Gai Satay (ไก่สะเต๊ะ)** 230
Chicken satay with peanut sauce.
- B11. Kung Chae Nam Pla (กุ้งแช่น้ำปลา)** 220
Raw shrimp in spicy sauce. 🌶️🌶️🌶️
- B12. Moo Ma Nao (หมูมะนาว)** 220
Boiled pork with spicy lime sauce. 🌶️🌶️🌶️
- B13. Larb Moo/Gai (ลาบหมู,ไก่)** 220
Spicy minced pork/chicken. 🌶️🌶️
- B14. Yum Woon Sen Talay (ยำวุ้นเส้นทะเล)** 290
Glass noodle salad with seafood. 🌶️🌶️🌶️🍷
- B15. Som Tum Thai Pu Nim Tod (ส้มตำไทยปูนิ่มชุบแป้งทอด)** 290
Spicy papaya salad with fried soft-shelled crab. 🌶️🌶️🍷
- B16. Som Tum Korat (ส้มตำโคราช)** 190
Spicy papaya salad in fermented fish sauce. 🌶️🌶️🌶️



All prices are in Thai Baht and subject to 7% VAT. Other taxes and contribution to our salaries are included.
Please consider a small additional gratuity to express your satisfaction with our service and our staff.

Thai Food Menu

Dips

T1. Lun Pu (หลนปูพร้อมไข่ต้มและผักแกล้ม) 320
Simmered crab with egg and fresh vegetables.

T2. Lun Kung (หลนกุ้งพร้อมไข่ต้มและผักแกล้ม) 290
Simmered shrimp with egg and fresh vegetables.

T3. Nam Prik Gapi (น้ำพริกกะปิ พร้อมไข่ต้ม ปลาทุทอดและผักแกล้ม) 290
Spicy shrimp paste dip with fried mackerel, egg and vegetables. 🌶️🌶️

T4. Nam Prik Pla Thu (น้ำพริกปลาทุ พร้อมไข่ต้ม ปลาทอดและผักแกล้ม) 290
Spicy mackerel paste dip with fried fish, egg and vegetables. 🌶️

T5. Pla Ra Song Kreang 290
(ปลาร้าทรงเครื่องสมุนไพร พร้อมไข่ต้ม หมูพวงทอดและผักแกล้ม)
Spicy Thai anchovies and herbs dip with fried fish, egg and vegetables. 🌶️🌶️



All prices are in Thai Baht and subject to 7% VAT. Other taxes and contribution to our salaries are included.
Please consider a small additional gratuity to express your satisfaction with our service and our staff.

Thai Food Menu

Soups & Curries

- Y1. Tom Yam Kung (ต้มยำกุ้งน้ำข้น)** 250
The famous Thai national hot spicy and sour soup with shrimp, mushrooms, lemongrass, galangal and makrut lime leaves. 🌶️🌶️🥬
- Y2. Tom Kha Gai (ต้มข่าไก่)** 220
Chicken breast soup enriched with coconut milk, mushrooms, lemongrass, galangal and makrut lime leaves. 🥬
- Y3. Tom Zab Kra Duk On (ต้มแซ่บกระดูกหมูอ่อน)** 250
Hot spicy and sour pork ribs soup. 🌶️🌶️🌶️
- Y4. Kaeng Liang Kung Pak Ruam (แกงเลียงกุ้งสดผักรวม)** 290
Shrimp and mixed vegetables in clear spicy curry. 🌶️🌶️🥬
- Y5. Gaeng Om Gai/Moo (แกงอ่อมไก่/หมู)** 220
Spicy Isaan curry soup with chicken or pork. 🌶️🌶️🥬
- Y6. Gaeng Som Pla Kapong (แกงส้มปลากระพงหน่อไม้ดอง)** 220
Hot spicy and sour curry soup with sea bass and pickled bamboo shots. 🌶️🌶️🌶️
- Y7. Gaeng Pa Gai/Moo (แกงป่าไก่/หมู)** 220
Spicy Thai jungle curry with chicken or pork. 🌶️🌶️🌶️🥬
- Y8. Gaeng Kiew Wan Gai/Moo (แกงเขียวหวานไก่/หมู)** 220
Thai green curry with chicken breast or pork tenderloin and egg plant. 🌶️🥬
- Y9. Gaeng Phed Ped Yang (แกงเผ็ดเป็ดย่าง)** 250
Roasted duck breast in red curry with eggplant and grapes. 🌶️🌶️🥬



All prices are in Thai Baht and subject to 7% VAT. Other taxes and contribution to our salaries are included.
Please consider a small additional gratuity to express your satisfaction with our service and our staff.

Thai Food Menu

Soups & Curries

- Y10. Gaeng Kari Gai (แกงกะหรี่ไก่)** 220
Chicken breast in yellow curry with potatoes and onion. 🌶️ 🥕
- Y11. Massaman Gai (มัสมั่นไก่)** 220
Slow cooked chicken tight in massaman curry with potatoes and onion. 🥕
- Y12. Massaman Nua Tun (มัสมั่นเนื้อตุ๋นออสเตรเลีย)** 290
Slow cooked premium Australian beef in massaman curry with potatoes and carrots.
- Y13. Phanaeng Gai/Moo (พะเนียงไก่/หมู)** 220
Chicken breast or pork tenderloin in phanaeng curry. 🌶️ 🥕
- Y14. Phanaeng Nua (พะเนียงเนื้อสันในออสเตรเลีย)** 390
Premium Australian beef tenderloin in phanaeng curry. 🌶️
- Y15. Choo Chee Kung (จู้จี้กุ้ง)** 290
Shrimps with dry red curry. 🌶️
- Y16. Choo Chee Pla Kapong (จู้จี้ปลากระพง)** 290
Sea bass with dry red curry. 🌶️
- Y17. Choo Chee Pla Salmon (จู้จี้ปลาแซลมอน)** 390
Salmon with dry red curry. 🌶️
- Y18. Kung/Pla Muek Pad Phong Kari (กุ้ง/ปลาหมึกผัดพริกแกงกะหรี่)** 290
Stir-fried shrimp or squid in yellow curry with egg, onion, bell peppers and celery.
- Y19. Mor Fai Kai Toon Kung (หม้อไฟไข่ตุ๋นกุ้งสด)** 390
Hot pot with shrimp, minced pork and egg. 🥕



All prices are in Thai Baht and subject to 7% VAT. Other taxes and contribution to our salaries are included.
Please consider a small additional gratuity to express your satisfaction with our service and our staff.

Thai Food Menu

Noodles & Fried rice

- N1. Pad Thai Kung Hor Khai (ผัดไทยกุ้งสดห่อไข่)** 290
Stir-fried rice noodles with shrimp wrapped in egg. 🍤
- N2. Pad Thai Gai Hor Khai (ผัดไทยอกไก่ห่อไข่)** 250
Stir-fried rice noodles with chicken breast wrapped in egg.
- N3. Pad Cee Aew Gai/Moo (ผัดซีอิ๊วไก่/หมู)** 220
Stir-fried rice noodles with chicken breast or pork tenderloin in black soy sauce. 🍴
- N4. Rad Nha Gai/Moo (ราดหน้าไก่/หมู)** 220
Stir-fried rice noodles with chicken breast or pork tenderloin in a thick sauce. 🍴
- N5. Kuai Tiao Khua Gai (ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่)** 220
Stir-fried rice noodles with chicken breast, egg and bean sprout.
- N6. Kung Op Wun Sen (กุ้งอบวุ้นเส้น)** 290
Baked shrimp with glass noodles, bacon, celery, ginger and garlic.
- N7. Khao Pad Khai Kra Tiam (ข้าวผัดไข่กระเทียม)** 190
Fried rice with egg and garlic. 🍴
- N8. Khao Pad Gai/Moo/Kung (ข้าวผัดไก่/หมู/กุ้ง)** 220
Fried rice with chicken breast, pork tenderloin or shrimp.
- N9. Khao Pad Sapparod Kung (ข้าวผัดสับปะรดกุ้งสด)** 290
Fried rice with shrimp and pineapple served in a pineapple.
- N10. Khao Cook Kapi (ข้าวคลุกกะปิ)** 290
Fried rice mixed with shrimp paste, served with sweet pork, sweet sausage, dry shrimps, egg, green mango, spring beans, shallots and fresh chili peppers.



All prices are in Thai Baht and subject to 7% VAT. Other taxes and contribution to our salaries are included.
Please consider a small additional gratuity to express your satisfaction with our service and our staff.

Thai Food Menu

Stir-fried

- R1. Pad Pak Bung Fai Daeng (ผัดผักบุ้งไฟแดง)** 190
Stir-fried morning glory with whole chili. 🌶️ 🥕
- R2. Pad Pak Ruam Mit (ผัดผักรวมมิตร)** 220
Stir-fried mixed vegetables. 🥕
- R3. Kana Moo Krob (ผัดคะน้าหมูกรอบ)** 250
Kale with crispy pork belly. 🥕
- R4. Pad Ka Prao Gai/Moo (ผัดกะเพราไก่/หมู)** 220
Stir-fried chicken breast or pork tenderloin with spicy basil. 🌶️ 🌶️ 🥕
- R5. Kua Kling Gai/Moo (คั่วคลิ้งไก่/หมู)** 220
Chicken breast or pork tenderloin in southern Thai dry yellow curry with galangal. 🌶️ 🌶️ 🌶️
- R6. Moo Krob Gua Gluea (หมูกรอบคั่วเกลือ)** 250
Stir-fried crispy pork belly with garlic, chili and salt. 🌶️ 🌶️
- R7. Gai Pad Met Mamuang (ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์)** 250
Stir-fried chicken breast with cashew nuts, bell peppers, spring onion and carrot. 🌶️ 🥕
- R8. Pad Preaw Wan Gai/Moo (ผัดเปรี้ยวหวานไก่/หมู)** 250
Stir-fried chicken breast or pork tenderloin in Thai sweet and sour sauce with onion, cucumber, pineapple, tomato and spring onion. 🥕
- R9. Nua Pad Nam Man Hoy (เนื้อสันในออสเตรเลียผัดน้ำมันหอย)** 390
Stir-fried Premium Australian beef tenderloin in oyster sauce with mushroom, onion, carrot and spring onion.



All prices are in Thai Baht and subject to 7% VAT. Other taxes and contribution to our salaries are included. Please consider a small additional gratuity to express your satisfaction with our service and our staff.

Thai Food Menu

Stir-fried

- R10. Moo Pad Kapi Sator (หมูผัดกะปิสะตอ) 250**
Stir-fried pork tenderloin with stink beans in shrimp paste sauce. 🌶️🌶️
- R11. Pla Muek Pad Khai Kem (ปลาหมึกผัดไข่เค็ม) 290**
Stir-fried squid with salted egg, onion, celery, spring onion and garlic. 🌶️
- R12. Pad Cha Talay (ผัดจ๋าทะเล) 290**
Stir-fried seafood with spicy Thai herbs, finger root, green pepper and sweet basil. 🌶️🌶️
- R13. Pad Cha Pla Kapong (ผัดจ๋าปลากระพง (ทั้งตัว)) 450**
Deep-fried whole sea bass with spicy Thai herbs, finger root, green pepper and sweet basil. 🌶️🌶️
- R14. Pla Kapong Luy Suan (ปลากระพงลุยสวน (ทั้งตัว)) 450**
Deep-fried whole sea bass in chili paste, lime juice and fish sauce with ginger and peanuts. 🌶️🌶️
- R15. Pla Kapong Tod Nam Pla (ปลากระพงทอดน้ำปลา (ทั้งตัว)) 450**
Deep-fried whole sea bass in fish sauce with green mango and cashew nuts.
- R16. Pla Kapong Rad Prik (ปลากระพงราดพริก (ทั้งตัว)) 450**
Deep-fried whole sea bass with salt and chili. 🌶️🌶️🌶️
- R17. Pla Kapong Tod Khamin (ปลากระพงทอดขมิ้นกระเทียม (ทั้งตัว)) 450**
Deep-fried whole sea bass with fresh turmeric, salt and garlic.
- R18. Nam Tok Pla Kapong (น้ำตกปลากระพง (ทั้งตัว)) 450**
Deep-fried whole sea bass in spicy Thai waterfall salad with lime juice, fish sauce, shallots and spring onion. 🌶️🌶️🌶️



All prices are in Thai Baht and subject to 7% VAT. Other taxes and contribution to our salaries are included.
Please consider a small additional gratuity to express your satisfaction with our service and our staff.

Menu

Kids Menu

- K1. Angry Bird (แองกรีเบิร์ด)** **140**
Spaghetti with tomato sauce. 🥗
สปาเกตตีซอสมะเขือเทศ
- K2. Cinderella (บาร์บี้)** **220**
Breaded thin pork schnitzel (Wiener Schnitzel) served with French fries.
หมูชุบเกล็ดขนมปัง (วีเนอร์ชนิทเซล) เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์
- K3. The cow on the roof (เจ้าวัวน้อย)** **160**
Macaroni with Swiss cervelat sausage and bread. 🥗
มัคกะโรนี เสิร์ฟพร้อมไส้กรอกสวิตเซอร์แลนด์ และขนมปัง
- K4. Baby bear (หมีน้อยน่ารัก)** **160**
Fried rice with egg and an omelette. 🥗
ข้าวผัดไข่และไข่เจียว พร้อมซอสมะเขือเทศ
- K5. Two birds in a nest (นกน้อยในรัง)** **160**
Meatballs and linguine noodles.
มีตบอลและเส้นลิ่งควินี
- K6. Hansel and Gretel (บ้านขนมหวาน)** **110**
One scoop of vanilla or chocolate ice cream topped with whipped cream.
ไอศกรีมวนิลา/ช็อกโกแลต 1 ลูก ท็อปปิ้งด้วยวิปครีม



All prices are in Thai Baht and subject to 7% VAT. Other taxes and contribution to our salaries are included.
Please consider a small additional gratuity to express your satisfaction with our service and our staff.

Menu

Desserts

- D1. Mango Tiramisu (มะม่วงทีรามิสุ) 290**
Thinna's mango tiramisu.
ทินน่านำมะม่วงทีรามิสุ
- D2. Crêpes Suzette (เครปราดซอสส้มพร้อมไอศกรีมวนิลา) 290**
Crêpes with orange sauce and vanilla ice cream.
- D3. Lemon Sorbet Colonel (เลมอนซอร์เบต พร้อมแอบโซลิวทวอดก้า) 290**
Lemon sorbet with Absolut vodka.
- D4. Ice cream (ไอศกรีม) 190**
2 scoops of vanilla, chocolate, or lemon ice cream topped with whipped cream.
ไอศกรีม 2 สกूप ประกอบด้วย วานิลลา ช็อกโกแลต หรือมะนาว ท็อปปิ้งด้วยวิปครีม **1 scoop 110**
- D5. Affogato (อัฟโฟกาโต) 190**
1 scoop of vanilla ice cream topped with hot espresso coffee.
อัฟโฟกาโต, ไอศกรีมวนิลา 1 สกूप ท็อปปิ้งด้วยกาแฟเอสเปรสโซ
- D6. Mango Sticky Rice (ข้าวเหนียวมะม่วง) 250**
Fresh Thai mango and sticky rice with coconut milk.
- D7. Mixed fruits (ผลไม้รวม) 250**
Assorted seasonal fruits.
- D8. Assorted Cheese Platter (สวิสชีสเซต) 450**
Swiss Appenzell, Gruyère and Emmental cheese, plus a creamy brie and blue cheese garnished with grapes and honey.
สวิสชีสเซต, ชีสอัพเพนเซลเลอร์ ชีสกรูแยร์ ชีสเอ็มเมนทอล บรีชีส บลูชีส องุ่น และน้ำผึ้ง **platter for 2 790**



All prices are in Thai Baht and subject to 7% VAT. Other taxes and contribution to our salaries are included.
Please consider a small additional gratuity to express your satisfaction with our service and our staff.

DRINKS LIST

Signature Cocktails

Disentis

Gin, Campari, red Vermouth and Lime juice, topped with draft beer.

Long Island Ice Tea

Vodka, Tequila, Light Rum, Triple Sec, Gin, topped with Cola.

Sex on the beach

Vodka, Peach schnapps, Cranberry juice, orange juice.

Cosmopolitan

Vodka, Cointreau, Lime juice, Cranberry juice.

Aperol Spritz

Aperol and Gardian Grande Réserve white wine topped with Soda.

Limoncello Spritz

Limoncello and Gardian Grande Réserve white wine topped with Soda.

Campari Spritz

Campari and Gardian Grande Réserve white wine topped with Soda.

Negroni

Gin, Sweet Vermouth and Campari.

Kir Royal

Crème de cassis, topped with Prosecco.

Blue Hawaii

Rum, Blue Curaçao, Vodka, Pineapple juice.

Mai Tai

Rum, Orange Curaçao, Lime juice, Almond syrup.

Gin Fizz

Bombay Gin, Lemon juice, Sugar, Egg white, topped with Soda.

B52 Cocktail

Kahlua, Baileys, Grand Marnier.

Cüpli

A glass of Prosecco.

Whiskey Sour

Bourbon, lemon juice, syrup, egg white and bitters.

All Signature Cocktails 280 Baht

Campari Spritz 320 Baht

All Spritz Cocktails available with Prosecco at additional 60 Baht

All prices are in Thai Baht and subject to 7% VAT. Other taxes and contribution to our salaries are included.
Please consider a small additional gratuity to express your satisfaction with our service and our staff.

DRINKS LIST

Classic Cocktails

Bombay Gin Tonic

Bombay Gin topped with Schweppes tonic.

Yellow Moon

Bacardi Rum, Grand Marnier and Orange juice topped with Soda or Sprite.

Garibaldi

Campari and Orange juice.

Margherita

Tequila, Triple sec, Lime juice and salt.

Mojito

White Rum, Sugar, Lime juice and mint topped with Soda.

Caipirinha

Cachaça, sugar and lime juice topped with soda.

Bloody Mary

Vodka, Tomato juice, Worcestershire sauce, Black pepper, Tabasco and Lemon juice.

Kamikaze

Vodka, Triple sec and Lime juice.

Pink Lady

Gin, Grenadine syrup and Egg white.

Caribbean Sunset

Rum, Malibu, Pineapple juice, Lime juice and Grenadine topped with Lemon-lime Soda.

Piña Colada

White Rum, Malibu and Pineapple juice.

Dry Martini

Gin and Dry Vermouth.

Tequila Sunrise

Tequila, Orange juice and Grenadine.

B52 Shot

Kahlua, Baileys and Grand Marnier.

Jägerbomb

A shot of Jägermeister dropped into a glass of Red Bull.

All Classic Cocktails 240 Baht

All prices are in Thai Baht and subject to 7% VAT. Other taxes and contribution to our salaries are included.
Please consider a small additional gratuity to express your satisfaction with our service and our staff.

DRINKS LIST

Mocktails

Virgin Mojito

Lime juice, Honey and Mint topped with Soda.

Passion Fruit Mojito

Passion fruit, Mint, Sugar and Lime juice topped with Soda.

Strawberry Mojito

Strawberries, Mint and Lime topped with Sprite.

Caribbean Sunset Mocktail

Coconut milk, Pineapple juice, Lime juice and Grenadine topped with Lemon-lime Soda.

Virgin Amaretto Sour

Pineapple juice, Lemon juice, Egg white, Syrup from cocktail cherries and Almond juice.

Virgin Piña Colada

Coconut milk and Pineapple juice.

Cranberry Gin Fizz

Cranberries (fresh or syrup), Soda and Orange juice.

All Mocktails 160 Baht

All prices are in Thai Baht and subject to 7% VAT. Other taxes and contribution to our salaries are included.
Please consider a small additional gratuity to express your satisfaction with our service and our staff.

DRINKS LIST

Spirits

Campari	180
Pastis	180
Pernod	180
Aperol	160
Vermouth	160
Martini	160
SevenEight	160
Limoncello	160
Grappa Riserva	160
Marcati Bacio delle Muse Grappa Riserva	200
Finsbury Gin	140
Tanqueray gin	180
Bombay Gin	190
Siam Gin	200
Four Pillars Gin	390
Barton Vodka	140
Absolute Vodka	160
Sierra Tequila	160
Jose Cuervo Reposado Tequila	160
Jose Cuervo Silver Tequila	160
Tequila Rose	180
Bacardi Rum	160
Captain Morgan	160
Rum J.M (Martinique)	220
Ron Larimar Rum Bourbon Cask Finish (Dominican Republic)	240
Malibu, Four Palms	160

All prices are in Thai Baht and subject to 7% VAT. Other taxes and contribution to our salaries are included.
Please consider a small additional gratuity to express your satisfaction with our service and our staff.

DRINKS LIST

Spirits

Doppelkorn	160
Kirsch (CH) Vowi	280
Kirsch (CH) Berghof	280
Kirsch (CH) Etter	380
Kirsch (AT) Spitz Puchheimer	160
Zwetschgen (AT) Spitz Puchheimer	160
Obstler (AT) Spitz Puchheimer	160
Williams (AT) Spitz Puchheimer	160
Armagnac	160
François Voyer VS Cognac	180
Hennessy VS Cognac	240
Remy Martin VSOP Cognac	320
Vieille Prune	280
Vieille Prune (CH) Etter	380
Calvados	160
Amaretto	170
Amarula	140
Cointreau	180
Grand Marnier	260
Sambuca	160
Sandeman sherry	160
Kahlua	180
Baileys	200
Fernet Branca	160
Appenzeller	280
Jägermeister	180
Kräuterbitter	140
Bärwurz	160

With soda + 50 Baht

With chilled juice + 70 Baht

**All prices are in Thai Baht and subject to 7% VAT. Other taxes and contribution to our salaries are included.
Please consider a small additional gratuity to express your satisfaction with our service and our staff.**

DRINKS LIST

Whiskey

Scotch & Irish Whiskey

Ballantines	140
Johnny Walker red	140
Jameson	160
Jameson 12y	240
Glenlivet Founder's reserve	240
Glenmorangie 10y	240
Chivas Regal 15y	260
Ballantines 17y	300
Glenfiddich 12y	300
Swiss Saentis Whiskey	300

Bourbon & Sour Mash

Benchmark 8	150
Penny Packer	160
Jack Daniels	180
Wild Turkey 101	180
Jim Beam Double Oak	200
Jack Daniels Single Barrel	220
Buffalo Trace	220
Woodford Reserve Double Oaked	260
Maker's Mark	240
Southern Comfort	160
Fireball	160

With soda + 50 Baht

All prices are in Thai Baht and subject to 7% VAT. Other taxes and contribution to our salaries are included.
Please consider a small additional gratuity to express your satisfaction with our service and our staff.

DRINKS LIST

Thai Spirits

Regency Brandy	150
Regency bottle 350ml	650
Regency bottle 500ml	900
Mekhong Rum	120
Mekhong bottle 700ml	900
Hong Thong (Blended spirits)	90
Hong Thong bottle 700ml	600
Sang Som Rum	90
Sang Som bottle 700ml	600

With soda + 50 Baht

All prices are in Thai Baht and subject to 7% VAT. Other taxes and contribution to our salaries are included.
Please consider a small additional gratuity to express your satisfaction with our service and our staff.

DRINKS LIST

Beer

Local Beer

Singha draft 300ml	120
Singha draft 500ml	150
Leo draft 300ml	120
Leo draft 500ml	150
Singha bottle 330ml	130
Leo bottle 330ml	130
Chang bottle 330ml	130

Imported Beer

Kuchlbauer Helles Bier 500ml	240
Kuchlbauer Abensberger Dunkel 500ml	240
Kuchlbauer Helle Weisse 500ml	240
Kuchlbauer Alte Liebe (Dunkle Weisse) 500ml	240

All prices are in Thai Baht and subject to 7% VAT. Other taxes and contribution to our salaries are included.
Please consider a small additional gratuity to express your satisfaction with our service and our staff.

DRINKS LIST

Wine

Wine

House Wine 1dl / 2dl / 3dl / 5dl	per dl 200
Tawny Port Wine (75ml)	360
Tawny Port Wine 10y (75ml)	460
Spy Wine Cooler Classic 330ml	100

House Wine

We have a selection of different white and red wines available by the glass.
Please ask us for selection and availability.

Bottled Wines

Please consult our wine list for bottled white, rosé, red and sparkling wines.



All prices are in Thai Baht and subject to 7% VAT. Other taxes and contribution to our salaries are included.
Please consider a small additional gratuity to express your satisfaction with our service and our staff.

DRINKS LIST

Juice

Chilled juice

90

Freshly squeezed juice

140

Orange

Apple

Pineapple

Lime

Young Coconut

Passion Fruit

Watermelon

Mango

Tomato

Soft Drinks

Soda

Coke

Coke Zero

Sprite

Sprite Zero

Schweppes Ginger Ale

Schweppes Manao Soda

Schweppes Manao Soda Zero

Schweppes Blueberry Lemon Soda Zero

Schweppes Tonic

All soft drinks 70 Baht

All prices are in Thai Baht and subject to 7% VAT. Other taxes and contribution to our salaries are included.
Please consider a small additional gratuity to express your satisfaction with our service and our staff.

DRINKS LIST

Coffee & Tea

Coffee

Regular coffee	80
Americano	80
Espresso	80
Double Espresso	140
Cappuccino	120
Caffé Macchiato	120
Caffè Latte	120
Frappuccino	140

Tea

Twinings Earl Grey, Mint, Green Tea	80
---	----

Milk

Hot or cold Milk	80
------------------------	----

Special Coffee

Kafi Luz	220
Swiss transparent coffee with plum liquor	
Caffè Corretto	220
Shot of espresso and a splash of grappa or sambuca	
Irish Coffee	250
Black coffee, Irish whiskey and whipped cream	
Pharisäer	250
North Frisian strong coffee with rum and whipped cream	

Food Information

Vegetarian and Vegan

All our dishes are cooked fresh and can be customized, and many can be cooked without meat or fish or dairy products or any other ingredient you prefer not to be added to your dish. Please ask us before ordering so we can understand your needs.

Additives

Many of our dishes contain additives, which can be omitted in many cases. Please ask us when ordering your meal.

Most Thai dishes contain sugar to ensure authentic taste. Please let us know when ordering your meal if you prefer to reduce or omit sugar from your dish.

Allergy information

Many of our dishes can be prepared omitting ingredients which cause allergies. Please ask us when ordering your meal.

Origin of meats

Beef: Australia

Pork: Thailand

Chicken: Thailand

Duck: Thailand

Veal: Australia/Thailand

Sausages: Thailand

Origin of fish and seafood

Seabass: Thailand

Salmon: Norway

Cod: Norway

Sole: Alaska

Shrimp: Thailand

Other seafood: Thailand

Food characteristics



Spicy



Very Spicy



Red Hot Spicy



Vegetarian dish or can be cooked vegetarian if you prefer (please let us know)

Please note that we charge a minimum cover fee of 100 Baht per person if consumption is less than 100 Baht

All prices are in Thai Baht and subject to 7% VAT. Other taxes and contribution to our salaries are included. Please consider a small additional gratuity to express your satisfaction with our service and our staff.

