



Premium Breakfast

โยเกิร์ตธรรมชาติ กับ ผลไม้แห้ง และธัญพืช (The Guru)	฿ 410.-
Yogurt, cereals, nuts, fruits and three different kinds of quinoa for a healthy start of the day. Fresh orange juice, in-house made jam, butter and multigrain toasted bread included.	
ไข่ดาวออร์แกนิก กับแก้มหมูเค็ม และมะเขือเทศย่าง (Eggs & Bacon)	฿ 210.-
Two organic Grade “A” eggs, fried to your liking together with streaky bacon and served on toasted bread.	
ไข่ดาว เสริฟกับโปเตโต้โรสตี, แก้มหมูเค็ม และมะเขือเทศย่าง (The Champion)	฿ 420.-
On a cast-iron skillet, a base of fresh potatoes Swiss style rosti, streaky bacon, roasted tomatoes and two organic Grade “A” fried eggs on top, sunny side up or to your liking. One freshly baked white baguette included.	
ไข่ดาวอบกับเนยฝรั่งเศส (Œufs en cocotte – Plain) (per piece)	฿ 120.-
Organic Grade “A” egg, seared in clay cocotte with French Beurre d’Isigny butter. One freshly baked white baguette included.	
ไข่ดาวอบกับเนยฝรั่งเศส และชีสกรูแยชีส (Œufs en cocotte – Gratin) (per piece)	฿ 150.-
Organic Grade “A” egg, seared in clay cocotte with French Beurre d’Isigny butter and then broiled with French Gruyere. One freshly baked white baguette included.	
ไข่ดาวน้ำ เสริฟกับอิงลิชมัฟฟิน และซอสเนยฝรั่งเศส (Œufs à la bénelictine) - Plain (per piece)	฿ 150.-
Poached organic Grade “A” egg and sauce Hollandaise on grilled English muffin.	
ไข่ดาวน้ำ เสริฟกับครัวซอง, สโมคแซลมอน และซอสเนยฝรั่งเศส (Œufs à la bénelictine – Saumon)	฿ 290.-
A pure butter French croissant, freshly baked, cut open and topped with premium Norwegian smoked salmon, dill flavored sour cream and a poached egg garnished with Hollandaise sauce.	

Salads

เฟรสกา สลัด (Fresca)	฿ 250.-
Greens, radicchio, shredded carrots, shredded green papaya, cherry tomatoes, baby morning glory, mint leaves, sweet basil leaves, green apples and pineapple. Evo and balsamic dressing.	
ซานา สลัด (Sana)	฿ 390.-
Greens, kumato, bell peppers, avocado, chia seeds, pine nuts and green Kalamata olives. Lime peel, black garlic and EVO dressing.	
อโรมาติก้า สลัด (Aromatica)	฿ 390.-
Greens, fresh fennel, pea sprouts, mint leaves, poached shrimp tails on a bed of sliced steamed potatoes. EVO, garlic, vinegar and anchovies dressing.	
สโมคแซลมอน สลัด (Nordica)	฿ 420.-
Norwegian premium smoked salmon on a carpaccio of thinly sliced beef tomatoes, topped with red onion rings , capers and gherkins. Served with warm bread, unsalted creamery butter and dill flavored sour cream.	

Sandwiches

ตอร์ติยา ไก่ (Pollo)	฿ 320.-
Tortilla wrap filled with sliced pan seared chicken breast, romaine, sliced tomatoes and Cesar’s dressing.	
บาแกตต์ อโวคาโดกับกุ้ง ค็อกเทลซอส (Avocado)	฿ 410.-
French <i>baguette</i> , baked and filled with avocado, poached shrimp tail and dill flavored cocktail sauce.	
สโมคแซลมอน เชียบัตต้า (Salmone)	฿ 410.-
Warmed crispy ciabatta bread, filled with premium Norwegian smoked salmon, sliced hard boiled eggs, pickled cucumbers, capers, tomato slices, shallot rings and dill flavored sour cream.	
นุญา ซาลามี เชียบัตต้า กับพริกฝรั่ง และมะกอกดำ (Inferno)	฿ 350.-
Ciabatta bread, Calabrian extra spicy ‘Ndujia salami, fresh capsicum and black olives, served after a quick pass on the grill.	



Rocks Burgers

- บียอนด์มีท เบอร์เกอร์ (The Wise burger)** ฿ 390.-
150 grams Beyond Meat® plant-based burger, in a hot potato bun with fresh greens, onion, tomatoes, plant-based cheddar like cheese and our extra virgin, balsamic and Dijon mustard sauce. Comes with salted light chips.
- เบอร์เกอร์ แซลมอนเทริยากิซอส (Salmon Teriyaki Burger)** ฿ 490.-
150 grams of Hebridean salmon DOP, imported fresh from Scotland, slow cooked basting with Teriyaki sauce and served in a hot potato bun with fresh veggies and Japanese pickled cucumbers. Comes with salted light chips.
- เบอร์เกอร์ เนื้อ กับแก้มหมูเค็ม และเซตดาร์ชีส (NZ Wagyu beef burger)** ฿ 420.-
150 grams of New Zealandic minced wagyu beef, grilled and placed in a hot potato bun stuffed with crispy cured pork cheek "guanciale", cheddar, pickles, caramelized onions, fresh veggies and our very special burger sauce. Comes with salted light chips.

To start with...

- ยำวุ้นเส้นทะเล (Yum Woonsen Talay)** ฿ 350.-
Glass noodles salad with ear mushrooms, wok tossed ground chicken and mixed seafood, complimented with fresh veggies and Chinese celery.
- ลาบปลาแซลมอนสด (Larb Salmon)** ฿ 350.-
Thai style salmon tartar on black tapioca crisps.
- ยำเนื้อย่าง (Yam Nuea Yang)** ฿ 290.-
Salad of grilled beef, marinated with Thai herbs and scallions.

Full size

- ผัดไทยกุ้งสด (Pad Thai Kung Sod)** ฿ 250.-
Wok fried noodles with shrimps, soy bean sprouts and tofu, wrapped in a very thin omelette.
- ราดหน้าทะเล (Rad Na Thalay)** ฿ 250.-
Large rice noodles with mixed seafood, vegetables and gravy.
- สะเต๊ะไก่ (Satay Gai)** ฿ 190.-
Marinated Thai satay of chicken with peanut sauce and veggies.
- ผัดซีอิ้วไก่ (Pad Si-lew Gai)** ฿ 250.-
Stir-fried large rice noodles with chicken in soy sauce.
- ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าเนื้อสับ (Kwyteiyw Rad na Nuea Sab)** ฿ 250.-
Large rice noodles with minced beef and egg yolk.

Sweets

- บัตเตอร์ ฮันนี่โทสต์ เสริฟกับ ฟรุตสลัดและไอศกรีมวานิลลา (Butter honey toast)** ฿ 220.-
A Thai classic, white toast bread, crisped in butter, soaked in pure honey and served with fruit salad and Bourbon vanilla ice cream.
- โฮมเมดคุกกี้ ชาโคล, อัลมอนด์, ช็อกโกแลต (Homemade cookies)** ฿ 150.-
Three large size, home style cookies, choice of charcoal, chocolate or almond.
- บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก (Blueberry cheese cake)** ฿ 290.-
Uncooked cream cheese cake on crumbles and served with wild berries coulis.