



## À la carte menus

From February 2021

### 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 เสริฟกับ โปเตโต้โรสตี, 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.*

**ไส้กรอกบียอนด์มีททอด เสริฟกับ โปเตโต้โรสตี, เบคบีเนส และมะเขือเทศย่าง**

**The Vegan Champion**

฿ **450.-**

*On a cast-iron skillet, a base of fresh potatoes Swiss style rosti, topped with cheddar like plant-based cheese. One Beyond Meat® plant-based banger (around 100 gr) on baked beans and roasted tomatoes on the side. 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

**ไข่ดาวอบกับเนยฝรั่งเศส และเห็ดทรัฟเฟิล สไลด์****Œufs en cocotte – Perigord****฿ 190.-**

Organic Grade "A" egg, seared in clay cocotte with French Beurre d'Isigny butter and topped with Perigord truffle Carpaccio. One freshly baked white baguette included.

**ไข่ดาวน้ำ เสิร์ฟกับอิงลิชมัฟฟิน และฮอนแลนเดสซอส****Œufs à la bénédictine - Plain (per piece) ฿ 150.-**

Poached organic Grade "A" egg and sauce Hollandaise on grilled English muffin

**ไข่ดาวน้ำ เสิร์ฟกับครัวซอง, สโมคแซลมอล และฮอนแลนเดสซอส****Œufs à la bénédictine – 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

### เฟรสก้า 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.*

### ซาน่า 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

### ตอร์ตียา ไก่

#### Pollo

฿ 320.-

*Tortilla wrap filled with sliced pan seared chicken breast, romaine, sliced tomatoes and Cesar's dressing.*

### บาเกตต์ อโวคาโดกับกุ้ง ค็อกเทลซอส

#### Avocado

฿ 410.-

*French baguette, baked and filled with avocado, poached shrimp tail and dill flavored cocktail sauce.*

### เซียบัตต้า เห็ดแชมปิญอง หอมใหญ่ และมะกอกดำ

#### Funghi

฿ 320.-

*Toasted crispy ciabatta, filled with sautéed champignons in EVO and garlic. Completed with braised onions and black olives.*

### สโมคแซลมอน เซียบัตต้า

#### 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 เซียบัตต้า 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 Teriaky 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 กั๊บกั๊มหูเค็ม และเชดดาร์ชีส

#### **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...

ฮอกไกโด สแกลลอปส์ ซาซิมิ เสริฟกับ เรดชิโอสลัดกับแอปเปิ้ล

**Scallop radicchio & nuts** ฿ **390.-**

*Hokkaido 2XL scallop, sashimi cut and served on fresh radicchio salad with apples and nuts in balsamic tomato dressing. Japanese pickled mustard leaves, shoyu and wasabi apart.*

ปลาหมึกทาโกะ ซาซิมิ เสริฟกับ สลัด มะเขือเทศเชอร์รี่,มะกอกดำ,แคเปอร์

**Mediterranean Tako** ฿ **350.-**

*Curled Japanese octopus, sashimi cut and served with cherry tomatoes, olives, capers in extra virgin and sea salt dressing. Wasabi and shoyu apart.*

ปลาทูน่า ซาซิมิ เสริฟกับ สลัด อโวคาโด, มะเขือเทศ, ต้นกระเทียม

**Tuna & Avocado** ฿ **370.-**

*Yellow fin tuna triple A grade, sashimi cut served on avocado and tomato tartare, crispy leak salad in extra virgin dressing, pickled and fresh daikon, ginger root. Wasabi and shoyu apart.*

แซลมอน ซาซิมิ เสริฟกับ สลัด หัวเฟนเนลสดกับน้ำมันงา

**Salmon & Fennels** ฿ **370.-**

*Fresh Hebridean salmon, sashimi cut, on ponzu and sesame oil marinated fresh fennel, Japanese pickled button mushrooms, shoyu, wasabi and ginger root.*

ยำวุ้นเส้นทะเล

**Yum Woonsen Talay** ฿ **420.-**

*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** ฿ **350.-**

*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

### ข้าวผัด หมู ไก่ เนื้อ หรือ กุ้ง

#### Khao Pad Moo , Gai, Nuea Rue Goong

฿ 190.-

Thai fried rice with veggies, egg and your choice of pork, chicken, beef or shrimp tails

### ข้าวผัดปลาเค็ม

#### Khao Pad Pla Khem

฿ 190.-

Thai fried rice with Salted mackerel

### กุ้งอาเจนติน่า ย่าง เสริฟกับ มันฝรั่ง ซอสพริกผรั่ง

#### Argentinian prawns, capsicum sauce, baby potatoes

฿ 490.-

Six Argentinian prawns, served on a delicate red capsicum cream and complemented with steamed baby potatoes.

### สเต๊ะไก่

#### Satay Gai

฿ 190.-

Marinated Thai satay of chicken with peanut sauce and veggies.

### สเต๊ะแกะ

#### Satay Kae

฿ 390.-

Marinated Thai satay of lamb with peanut sauce and veggies.

### ผัดซีอิ้ว ไก่

#### 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 ฮันนี่โทส 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*

**โรตีสหวาน กับกล้วยหอมคาราเมล**

**Sweet roti and caramel banana** ฿ **190.-**

*Pan seared Thai roti, cramelized banana and topped with whipped cream*

**เครปช็อกโกแลต กับลูกแพร์เชื่อม**

**Pears and chocolate crepe** ฿ **190.-**

*Belle Hélène style, filled with poached pears, Nutella and whipped cream*

**โฮมเมดคุกกี้ ชาโคล, อัลมอนต์, ช็อกโกแลต**

**Homemade cookies** ฿ **150.-**

*Three large size, home style cookies, choice of charcoal, chocolate or almond.*

**คัสตาร์ดเค้ก กับสลัดผลไม้**

**Custard Cake** ฿ **250.-**

*Layers of Cointreau soaked sponge cake, fresh fruits and custard*

**เลมอนทาร์ท เสริฟกับไอศกรีมวานิลลา**

**Lemon tart** ฿ **250.-**

*A shortbread cup filled with lemon custard and topped with burnt meringue*

**ครีมบรูล่ เสริฟกับสลัดผลไม้**

**Crème brûlée** ฿ **250.-**

*Vanilla egg custard, topped with crispy cane sugar caramel and served with fresh fruits salad*

**บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก**

**Blueberry cheese cake** ฿ **290.-**

*Uncooked cream cheese cake on crumbles and served with wild berries coulis*