



## Babyccino

Your Everyday Eatery

### EKKAMAI 12



BRUNCH  
Pasta. Micro Bakery  
Coffee & Matcha  
Midst of Nature

**Ekkamai 12**  
**8AM-7PM**  
**065-463-2356**

## Babyccino and co.

### SIAM DISCOVERY G FLOOR



BRUNCH | DINNER  
Pasta & Pizza. Micro Bakery  
Coffee & Matcha. Cocktails & Wine  
Social Dining

**Siam Discovery G Floor**  
**10AM-10PM**  
**061-635-9256**

## Babyccino

Your Everyday Eatery

### MAHANAKHON CUBE G FLOOR



BRUNCH | DINNER  
Pasta & Pizza. Micro Bakery  
Matcha. Cocktails & Beer  
Cross-Kitchen Eatery

**Mahanakhon Cube G Floor**  
**10AM-10PM**  
**092-446-9222**



Founded in 2020 in Bangkok, Thailand. Babyccino combines the elegance of a contemporary cafe with the casual nature of a neighborhood eatery.

Part cafe & part casual dining resto, Babyccino is a light filled space for an early morning coffee, a long lunch of shared dishes, and even a spot for a fun and joyful evening.



At Babyccino, we believe that great taste starts with great ingredients. Every treat is handcrafted with care, turning simple, wholesome ingredients into homemade goodness you can taste in every bite. From our kitchen to your table, we deliver flavors that are fresh, thoughtfully prepared, and simply irresistible.



# Mayongchid Season!

Mayongchid  
Frappe  
180

Mayongchid  
Cream Cheese  
Frappe  
180

Mayongchid Cheese Pie  
190/pc  
950/pound



Mayongchid  
Crumble Panna Cotta  
190/cup



Babyccino

# cloud series



Matcha  
Coconut Cloud  
170



Irai Irai  
Coconut Cloud  
170



Strawberry Matcha  
Coconut Cloud  
170



# matcha

*our matcha is imported from  
Nishio city, Aichi, Japan*

|              |          |     |
|--------------|----------|-----|
| Pure Matcha  | hot/iced | 150 |
| Matcha Latte | hot/iced | 170 |

## ***Specials, iced***

|              |                                                       |     |
|--------------|-------------------------------------------------------|-----|
| <i>Best!</i> | Matcha Coconut Cloud                                  | 170 |
| <i>Best!</i> | Matcha Strawberry                                     | 170 |
|              | Matcha Dirty                                          | 170 |
|              | Matcha Affogato                                       | 180 |
|              | <i>matcha shot, vanilla<br/>ice cream and crumble</i> |     |



# smoothie

*freshly blended, never pre-made  
our smoothies are packed with real fruits,  
natural goodness, and no artificial syrup!*

*your daily glow-up in a glass*

|              |                                                                                    |     |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <i>Best!</i> | <b>Green Goodness</b>                                                              | 180 |
|              | <i>Avocado / Kale / Coconut<br/>Water / Honey / Greek<br/>Yogurt / Almond Milk</i> |     |
|              | <b>Tropical Glow</b>                                                               | 170 |
|              | <i>Mango / Passionfruit /<br/>Honey / Greek Yogurt</i>                             |     |
| <i>Best!</i> | <b>Pink Power</b>                                                                  | 170 |
|              | <i>Strawberry / Banana /<br/>Greek Yogurt / Oat Milk</i>                           |     |
|              | <b>Golden Nutty</b>                                                                | 170 |
|              | <i>Banana / Almond Nuts /<br/>Almond Butter / Dates /<br/>Whole Milk</i>           |     |
|              | <b>Berry Fresh</b>                                                                 | 170 |
|              | <i>Mixed Berries /Greek Yogurt</i>                                                 |     |







## non-coffee

### *Latte*

|                             |          |     |
|-----------------------------|----------|-----|
| Cocoa                       | hot/iced | 130 |
| Horlicks Malt               | hot/iced | 130 |
| <i>Best!</i> Thai Tea Latte | hot/iced | 130 |
| Strawberry Cocoa            | iced     | 150 |

### *Sparkling Tea, iced*

|                |     |
|----------------|-----|
| Rose Peach     | 160 |
| Lemon Ginger   | 160 |
| Berry Lemonade | 130 |





# milkshake

*made with real homemade  
ice cream and milk, no ice added*

|       |                       |     |
|-------|-----------------------|-----|
|       | Belgian Chocolate     | 170 |
|       | Strawberry cheesecake | 170 |
| Best! | Lotus Biscoff         | 170 |
|       | Nutella Vanilla       | 170 |
|       | Strawberry Oreo       | 170 |

# others

|  |                             |        |
|--|-----------------------------|--------|
|  | Coke / Coke Zero            | 50     |
|  | Sprite                      | 50     |
|  | Singha Soda                 | 30     |
|  | Evian Still 330ml/750ml     | 65/120 |
|  | Evian Sparkling 330ml/750ml | 85/135 |
|  | Babyccino Water             | 30     |



# fresh juice

|                                           |     |
|-------------------------------------------|-----|
| Fresh Orange Juice<br>with orange pulps   | 120 |
| Coconut Water<br>(bottle, no added sugar) | 120 |
| Apple Juice<br>(box)                      | 95  |

# herbal tea

*caffeine-free & sugar-free  
usually served hot, kindly ask if you want ice*

|                                                 |     |
|-------------------------------------------------|-----|
| Rose & Lychee<br>skin and blood circulation     | 110 |
| Ginger & Lemongrass<br>digestion and metabolism | 110 |
| Chamomile & Butterfly Pea<br>sleep and stress   | 110 |
| Rooibos & Peach<br>immunity and respiratory     | 110 |
| Pandan Jasmine<br>calming and soothing          | 110 |
| Mixed Berries<br>skin and eye care              | 110 |



# draft & bottled beer

Singha Beer 330ml

120

## mocktails

**Fruit Punch** 130  
orange, pineapple,  
lime, grenadine

**Virgin Mojito** 150  
choice of:  
classic / strawberry / passionfruit

**Virgin Colada** 150  
pineapple, coconut milk

**Aloha Kiwi Passion Fruit** 160  
kiwi, passion fruit, lime

**Shirley Temple** 160  
lime, soda, grenadine



## cocktails

**Old-Fashioned** 250  
bourbon, bitter

**Cosmopolitan** 220  
vodka, lime, cranberry

**Midori Sour** 220  
midori, lime, egg white

**Whisky Sour** 220  
bourbon whisky, lime, egg white

**Negroni** 250  
gin, campari, sweet vermouth

**Mai Tai** 220  
white rum, dark rum, pineapple,  
orange syrup

**Singapore Sling** 220  
gin, heering cherry, pineapple, lime

**Gin Fizz** 220  
gin, triple sec, lime, egg white

**Sex on the Beach** 220  
vodka, peach, pineapple,  
lime, cranberry

**Amaretto Sour** 220  
amaretto, lime, egg white

**Pina Colada** 220  
white rum, malibu, pineapple,  
lime, coconut

**Mojito** 220  
white rum, lime, mint

**Margarita** 220  
tequila, lime, triple sec

**Orange Mimosa** 250  
orange juice, prosecco

**Spritz** 220  
aperol, prosecco

**Dry Martini** 250  
gin, martini extra dry

**Fresh Summer Strawberry** 220  
brandy, strawberry, apple, lime



**Acai Blueberry Bowl**  
with banana, blueberry,  
blueberry jam, granola  
290

# acai & greek yogurt bowls

homemade sugar-free blueberry jam  
and homemade vegan granola

**Greek Yogurt with  
Homemade Vegan Granola**  
230

**Greek Yogurt Bowl**  
with cinnamon apple,  
blueberry, blueberry  
jam, granola  
290

**Acai Choco Bowl**  
with banana, strawberry,  
brownie, cacao nibs  
290

**Oatmeal Bowl**  
overnight chia, oats and  
greek yogurt in oat milk,  
banana, berries, maple  
syrup, granola  
290

**Acai Biscoff Crunch Bowl**  
with banana, strawberry, lotus  
biscoff biscuits and spread  
290

**Acai Yogurt Summer Bowl**  
with greek yogurt, mango,  
kiwi, chia seeds, coconut  
flakes, granola  
290



# the classics



**The Classic Breakfast** 450  
eggs of your choice, avocado, bacon, tomatoes uncle boss pork sausage, mushroom, wild rocket, hash browns, sourdough toasts

**egg choices:**  
poached /  scrambled / sunny side up

**Add-Ons:**

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| Poached Eggs            | 65     |
| Scrambled Eggs          | 65     |
| Sunny Side Up           | 65     |
| Egg White Omelette      | 65     |
| Extra Truffle Sc Eggs   | 150    |
| Smoked Ham              | 100    |
| Fried Bacon             | 90     |
| Uncle Boss Pork Sausage | 1pc100 |

|                          |       |     |
|--------------------------|-------|-----|
| Avocado                  | half  | 95  |
| House-Cured Salmon       | 90g.  | 120 |
| Sautéed Champignons      |       | 95  |
| Mashed Potato            |       | 100 |
| Sous-Vide Chicken Breast | 80g.  | 120 |
| Pan-Fried Salmon         | 140g. | 250 |
| Extra Quinoa             | 120g. | 100 |

**Bread Add-Ons:**

|                     |               |     |
|---------------------|---------------|-----|
| Sourdough Loaf      | approx. 700g. | 380 |
| Sourdough Toasts    | 2pcs          | 90  |
| English Muffin Buns | 2pcs          | 90  |
| Buttermilk Pancakes | 2pcs          | 90  |

**Steak & Eggs** 730  
striploin, sunny side up, homemade potato chips

**steak doneness:**  
medium rare / medium / well done





# sourdough toast

**Avocado Toast**  
**290**  
🌱🥑

*add-on: poached eggs +65*

*all-time  
favorite!*

**Scramble Avocado  
Chilli Toast**  
**360**  
🌱🌶️

*add-on: poached eggs +65*

**Salmon Cream  
Cheese Toast**  
**320**  
🧀🐟



# *babycino signatures*

**Miss Salmon Benedict**  
cured salmon, poached  
eggs, ikura, crispy kale,  
homemade english muffin  
**370**



**Mister Ham Benedict**  
smoked ham, poached  
eggs, potatoes, homemade  
english muffin  
**350**



**Hummus Naan**  
served with garlic  
naan bread  
**360**



**Guacamole**  
with crispy tacos  
**320**



**Shakshuka Baked Eggs**  
baked eggs, champignons, red bell pepper  
baked in tomato and pesto coulis  
**320**





**Gambas Spanish  
Garlic Chili Shrimp**  
*served with sourdough toast*  
**350**  
B





# small bites



**Baked Mac & Cheese**  
320  
🧀🍞



**Homemade Onion Ring**  
served with ranch  
180  
🍷



**Fried Calamari**  
served with ranch  
290  
🍷



**Emotional Fries**  
served with spicy mayo  
140



**Beef Nachos**  
320  
🍷



# buns

**Crispy Hot Honey  
Chicken Burger**  
*served with fries*  
**350**



**Pork Sausage Hot Dog**  
*with bacon jam*  
**320**



**Double Cheese Burger**  
*beef patties, cheese, onion jam  
and pickles, served with fries*  
**380**





# flatbread

**Turkish Eggs Flatbread**  
homemade fried flatbread, poached  
eggs, garlic yogurt, spicy butter  
**320**



**Corn Burrata Flatbread**  
**340**



**Roast Beef  
Fillet Flatbread**  
**420**



## the deli

**Cold Cut Platter**  
small **490**  
large **890**





# sourdough grill



**Tuna Melt**  
with pickled chillies  
**320**



**Truffle & Cheese Melt**  
**320**



**Ham & Cheese Melt**  
**320**



**Chicken Caesar Sandwich**  
chicken breast,  
bacon, egg, cheese  
**320**







# the famous fried chicken! NFC



Original



 Spicy Zaap

all boneless!

**Single** 120

**Set A** 240

2 pcs of chicken  
1 sticky rice

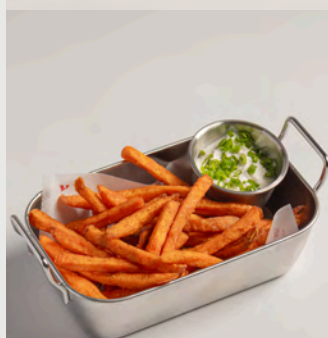
**Set B** 480

4 pcs of chicken  
1 sticky rice  
1 side dish of choice

**Set C** 920

8 pcs of chicken  
2 sticky rice  
1 side dish of choice

- Sticky Rice 45
- Truffle Fries 140
- Straight-Cut Fries 120
- Sweet Potato Fries 140
- Hash Browns 140



signature!







*special!*  
**Parma Ham &  
Mascarpone  
520**





**5-Cheese Melt**  
340



**Parma Ham &  
Mascarpone**  
520



**Meat Overload**  
*spicy pepperoni,  
bacon, sausage*  
320



**Truffle  
Champignon**  
290



**Salmon  
Cream  
Cheese**  
320



**Classic  
Margherita**  
240



**BBQ  
Chicken**  
280

## homemade pizza

*8-Inch, 4 slices.  
the perfect portion — enjoy  
solo or pass a slice around!*



# fresh salad

**Harvest Greens**  
butternut squash  
& pumpkin with  
baby spinach  
**320**  
🌱🥥



**Burrata & Parma  
Berry Salad**  
vinaigrette and  
balsamic reduction  
**420**  
🌱🥥🥛



**House Caesar**  
charred cos, crispy  
bacon, homemade  
croutons  
**250**  
🌱🥥🥛



add-on: chicken  
breast +120

**Salmon Avocado Salad**  
italian dressing  
**360**



**Grilled Chicken Salad**  
apple ginger dressing  
**350**





# pasta



*all-time favorites!*



**Spaghetti Aglio E Olio 360**  
 

**Rigatoni Salmon Pink Sauce 380**  
 cured salmon, pink vodka sauce  
  

**Truffle Mushroom Ravioli 380**  
 morel mushrooms in truffle cream  
  

**Classic Carbonara 360**  
 

**Bolognese Fettuccine 390**  




Lemon Garlic  
Seafood Capellini  
450



Squid Ink Trofie Pesto  
390



Salmon Pesto  
Fettuccine  
470



Truffle Fettuccine  
with onsen egg  
380



## kids' menu

Tomato Spaghetti  
250  
available only for kids





Hokkaido Scallop  
Mentaiko Cream Udon  
480





Garden Veggie Bowl  
320





# power rice bowl

**Tuscan Chicken Rice**  
chicken breast in creamy  
sun-dried tomato sauce,  
brown rice  
**350**



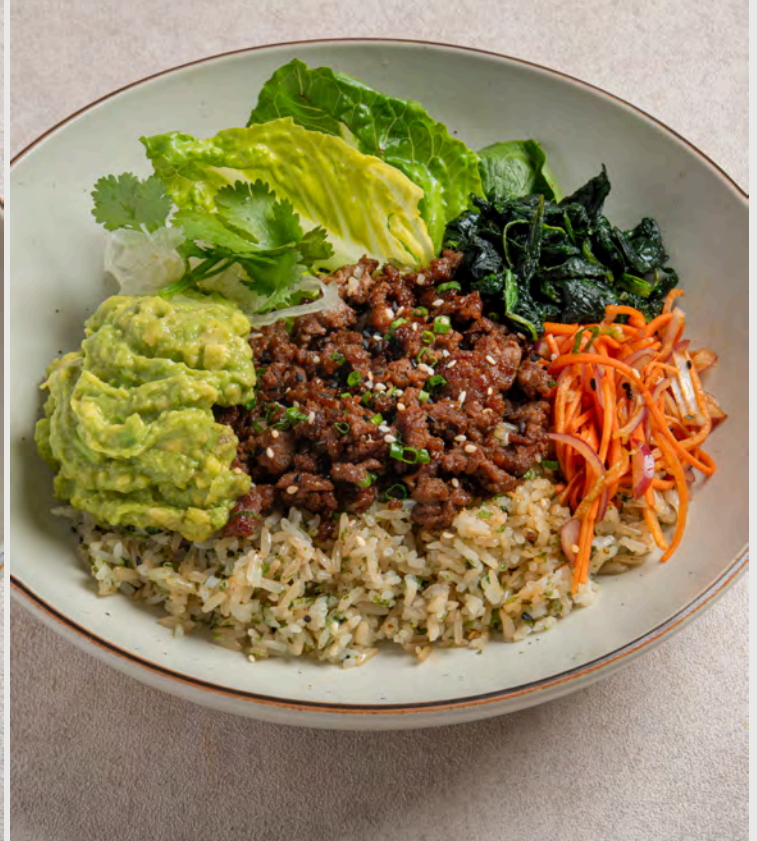
**Teriyaki Chicken Rice**  
brown rice  
**350**



**Salmon Avocado Kimchi Rice**  
ikura, brown rice  
**450**



**Bulgogi Beef Bowl**  
avocado, brown rice  
**350**





# meat

**Grilled Chicken in  
Creamy Mushroom Sauce  
with mash**  
**390**



**Seared Salmon  
apple and celery salad**  
**470**



**Tenderloin Steak  
mash, mushrooms**  
**980**



**Ribeye Steak  
herb butter**  
**920**





# the sweet pantry

*indulge in freshly prepared pancakes and brioche french toast — every bite brings joy and comfort, served warm in 20 minutes*



*Best!* **Lotus Biscoff Pancake Stack**  
with lotus biscoff caramel spread,  
mascarpone cream, caramelized  
banana and blueberries  
**295**



**Very Berry Pancake Stack**  
with fresh berries  
and mascarpone cream  
**295**



*Best!* **Classic Vanilla French Toast**  
with berries and vanilla sauce  
**320**

**add-on: Vanilla Ice Cream +85**



**Black Forest French Toast**  
with cherry jam, mascarpone,  
berries, and chocolate sauce  
**320**

**add-on: Vanilla Ice Cream +85**



**Warm Fudge Brownie**  
with homemade chocolate sauce  
and vanilla ice cream  
**260**

**Ice Cream by the Scoop**  
vanilla or belgian chocolate  
**85**





*all-time  
favorite!*

# *crumble cheesecake*



**Plain**

**160/pc  
880/1pound**



**Strawberry**

**180/pc  
920/1pound**



**Blueberry**

**180/pc  
920/1pound**



## *homemade signature cakes*



**Strawberry Shortcake**

180/pc  
1280/2pounds  
170/pc

**Mango Cheese Pie**

**Lemon Tart**

170/pc  
1350/2pounds  
150/pc  
1250/1pound

**Basque Burnt Cheesecake**



## *homemade signature cakes*



**Pecan Carrot Cake**  
**Lemon Pound Cake**

**160/pc**  
**120/pc**



**Tiramisu**  
**Ultimate Chocolate Cake**  
**Salted Caramel Banana**

**180/box**  
**150/pc**  
**110/pc**





A chef in a black uniform is pouring a thick, light-brown dressing from a black bowl onto a large, colorful salad. The salad is piled high on a wooden board and contains green lettuce, purple cabbage, shredded carrots, and pieces of grilled chicken. The background is dark and out of focus.

# *Real* **GOOD FOOD**

**YOUR** *Health*  
**WINGMAN**  
*Has Arrived*

 **getfresh™**



# The BRUNCH CLUB

New!

## Smoked Salmon with Silky Eggs

สโมคแซลมอน วิก ซิลกี้ เอ็กซ์

grilled sourdough, atlantic smoked salmon, scrambled organic eggs, grilled vine tomatoes, lemon wedge and fresh dill

ข้าวโดว์เสิร์ฟพร้อมแซลมอนรมควัน ไข่อร์แกนิกเนื้อเนียนนุ่ม ผักชีลาว มะเขือเทศ และเลมอน

Kcal 529 | Fat 26g | Pro 39g | Carb 35g

319 Baht



## Quiche Bites

คิช ไก่



spinach & cheese egg bites with home-made **guilt-free ketchup** on a bed of fresh rocket salad

เอ็กซ์บิตส์ชีสและผักโขมและซอสดีไลท์ฟรี 2 ชิ้น เสิร์ฟพร้อมซอส มะเขือเทศโฮมเมดและสลัดร็อกเก็ตสด

Kcal 171 | Fat 11g | Pro 12g | Carb 6g

209 Baht



## All Nighter Oats

### ออท ไนท์เตอร์ โอ๊ต

rolled oats, milk, wild honey, chia seeds, dried cranberries and toasted almonds

ข้าวโอ๊ต นม น้ำผึ้งป่า เมล็ดเจีย แครนเบอร์รี่แห้ง และอัลมอนต์อบ

Kcal 485 | Fat 13g | Pro 28g | Carb 64g

**189 Baht**



## Aussie Avo with Fried Egg

### ออสซี่อะโว วิทฟรายด์เอ้ก

smashed avocado, diced tomato, extra virgin olive oil, fried organic egg, toasted sourdough, wild rocket and chili oil

อะโวคาโดบด มะเขือเทศหั่นเต๋า น้ำมันมะกอกบริสุทธิ์ ไข่ดาวออร์แกนิก ข้าวโดว์ ไส้ลดร็อกเก็ต และน้ำมันพริก

Kcal 709 | Fat 49g | Pro 21g | Carb 46g

**309 Baht**



## Smashed Avo on Sourdough

### สแมช อะโว ออน ซาวโดว์

smashed avocado, diced tomato, extra virgin olive oil, fresh pomegranate, toasted sesame seed and wild rocket on sourdough toast

อะโวคาโดบด มะเขือเทศหั่นเต๋า น้ำมันมะกอกบริสุทธิ์ เมล็ดงาอบ และไวลด์ร็อกเก็ต บนข้าวโดว์ ไส้ลด

Kcal 733 | Fat 45g | Pro 16g | Carb 66g

**279 Baht**





# SOUP <sup>ซูป</sup> The Soul <sub>FOR</sub>



*New!*

## Cauliflower Velouté ซูปคอลลีฟลาวเวอร์



cauliflower cream soup, curry infused olive oil served with sourdough toast crostini

ซูปคอลลีฟลาวเวอร์เนื้อครีมนี้ ราดเคอร์รี่อออยล์ เสิร์ฟพร้อมกับครอสตินี่ขาวได้อย่าง

Kcal 415 | Fat 20g | Pro 17g | Carb 42g

**149 Baht**

## Tomato & Basil ซูปมะเขือเทศและโหระพา



classic mediterranean tomato soup with italian basil served with sourdough toast crostini

ซูปมะเขือเทศสไตล์คลาสสิกเมดิเตอร์เรเนียน และอิตาลีแบบซาล เสิร์ฟพร้อมกับขาวโดว์ครอสตินี่

Kcal 89 | Fat 1g | Pro 2g | Carb 18g

**149 Baht**



## Broccoli & Spinach ซูปบร็อกโคลี่และผักโขม



blended broccoli and baby spinach served with sourdough toast crostini

ซูปบร็อกโคลี่และผักโขม เสิร์ฟพร้อมกับขาวโดว์ครอสตินี่

Kcal 118 | Fat 2g | Pro 8g | Carb 17g

**149 Baht**



## Japanese Pumpkin ซูปฟักทองญี่ปุ่น



creamy japanese kabocha pumpkin soup sunflower seeds served with sourdough toast crostini

ซูปครีมฟักทองญี่ปุ่น โรยด้วยเมล็ดทานตะวัน เสิร์ฟพร้อมกับขาวโดว์ครอสตินี่

Kcal 128 | Fat 4g | Pro 5g | Carb 18g

**149 Baht**



## Minestrone ซูปมินเนสโตรเน่



diced italian vegetables in rich tomato broth with orzo pasta and fresh basil served with sourdough toast crostini

ผักรวมสไตล์อิตาลีชิ้นเต๋า ในซูปมะเขือเทศกับออร์โซพาสต้า และเฟรชเบซิล เสิร์ฟพร้อมกับขาวโดว์ครอสตินี่

Kcal 197 | Fat 5g | Pro 5g | Carb 33g

**149 Baht**



# THE WINGMAN'S Signature MOVE



## Smoked Salmon Caesar สโมคแซลมอนซีซาร์สลัด

romaine, smoked atlantic salmon, crispy bacon, quail egg, parmesan cheese, whole wheat croutons and **getfresh signature caesar dressing**

ผักโรเมน สโมคแอตแลนติกแซลมอน เบคอนกรอบ ไข่นกกระทา พาร์เมซานชีส โอลีตกรุตองซ์ และน้ำสลัดเก็ดเฟรชซิกเนเจอร์ซีซาร์

**Small** Kcal 160 | Fat 8g | Pro 10g | Carb 12g

**Large** Kcal 379 | Fat 21g | Pro 21g | Carb 22g

**299 Baht**



## Grilled Chicken Caesar กริลล์ชิกเก้นซีซาร์สลัด

romaine, grilled chicken breast, crispy bacon, quail egg, parmesan cheese, whole wheat croutons and **getfresh signature caesar dressing**

ผักโรเมน อกไก่ย่าง เบคอนกรอบ ไข่นกกระทา พาร์เมซานชีส โอลีตกรุตองซ์ และน้ำสลัดเก็ดเฟรชซิกเนเจอร์ซีซาร์

**Small** Kcal 172 | Fat 8g | Pro 13g | Carb 12g

**Large** Kcal 388 | Fat 24g | Pro 22g | Carb 21g

**229 Baht**



## Classic Caesar คลาสสิกซีซาร์สลัด

romaine, crispy bacon, quail egg, parmesan cheese, whole wheat croutons and **getfresh signature caesar dressing**

ผักโรเมน เบคอนกรอบ ไข่นกกระทา พาร์เมซานชีส โอลีตกรุตองซ์ และน้ำสลัดเก็ดเฟรชซิกเนเจอร์ซีซาร์

**Small** Kcal 155 | Fat 7g | Pro 12g | Carb 11g

**Large** Kcal 369 | Fat 21g | Pro 27g | Carb 18g

**209 Baht**





## The Greek เดอะกรีกสลัด



iceberg lettuce, japanese cucumber, bell pepper, cherry tomato, red onion, kalamata olives, feta cheese, oregano and **lemon-lime vinaigrette**

ผักกาดแก้ว แดงกวาญี่ปุ่น พริกหวาน มะเขือเทศเชอร์รี่ หอมใหญ่แดง มะกอกคาลามาตา เฟต้าชีส ออริกาโน และ**น้ำสลัดเลมอนไลม์วีนิเกรตต์**

**Small** Kcal 149 | Fat 9g | Pro 4g | Carb 13g

**Large** Kcal 300 | Fat 20g | Pro 6g | Carb 24g

**209 Baht**

**add grilled chicken  
+ 30 Baht**



## The Italian Job เดอะอิตาลีเลียนจ๊อบสลัด

mixed lettuce, pesto chicken breast, roasted garlic, bell pepper, kalamata olives, flaked tuna, sun-dried tomato, toasted almonds and **balsamic vinaigrette**

ผักสลัดรวม ออโต้เพลโต้ กระเทียมย่าง พริกหวาน มะกอกคาลามาตา ทูน่า มะเขือเทศตากแห้ง อัลมอนด์สไลด์ และ**น้ำสลัดบัลซามิกวีนิเกรตต์**

**Small** Kcal 216 | Fat 12g | Pro 18g | Carb 9g

**Large** Kcal 409 | Fat 25g | Pro 27g | Carb 19g

**229 Baht**



## Cordon Bleu คอร์ดอนเบลอสลัด



romaine, grilled chicken breast, paris ham, asparagus, cheddar cheese, toasted almonds, whole wheat croutons and **buttermilk ranch dressing**

ผักโรเมน ออโต้ย่าง ปารีสแฮม แอสparagus ชeddar cheese อัลมอนด์สไลด์ ขนมปังโฮลวีตกรุบกรอบ และ**น้ำสลัดบัตเตอร์มิลค์เรนซ์**

**Small** Kcal 222 | Fat 10g | Pro 21g | Carb 12g

**Large** Kcal 444 | Fat 24g | Pro 34g | Carb 23g

**249 Baht**



New!

## The Bangkok Chick

เดอะ แบงค็อก ชิคสลัด

mixed oak, spicy larb chicken, shredded carrot, pickled red onions, cherry tomato, japanese cucumber, roasted garlic, fresh mango, and **creamy larb dressing**

ผักสลัดมิกซ์โอ๊ค, ลาบไก่รสเผ็ด, แครอทซอย, หอมแดงดอง, มะเขือเทศเชอร์รี่, แตงกวา, กระเทียมย่าง, มะม่วงสด, และ**น้ำสลัดลาบครีม**

Small Kcal 334 | Fat 20g | Pro 13g | Carb 27g

Large Kcal 440 | Fat 23g | Pro 20g | Carb 39g

229 Baht

New!

## The Works

เดอะ เวิร์คสลัด



baby kale, grilled chicken breast, roasted pumpkin, broccoli, pickled red onions, quinoa, dried cranberries, toasted almonds and **spicy ranch dressing**

เบบี้เคล ออกไก่ย่าง ฟักทองย่าง บรอกโคลี หอมแดงดอง ควินัว แครนเบอร์รี่อบแห้ง อัลมอนด์ และ**น้ำสลัดสไปซี่เรนซ์**

Small Kcal 232 | Fat 8g | Pro 10g | Carb 31g

Large Kcal 410 | Fat 13g | Pro 18g | Carb 58g

289 Baht



*New!*

## The Hot Honey

เดอะ ฮอต ฮันนี่สลัด



mixed oak, grilled hot honey chicken breast, fresh pomegranate, roasted pumpkin, marinated chickpeas, pickled red onions, red cabbage, quinoa and **hot honey mustard dressing**

ผักสลัดมิกซ์โอ๊ค อกไก่ย่างซอสฮอตฮันนี่ กับทิมสด ฟักทองย่าง ถั่วลูกไก่ หอมแดงดอง กะหล่ำปลีแดง คิวโนว และน้ำสลัดมัสตาร์ดฮอตฮันนี่

**Small** Kcal 573 | Fat 43g | Pro 11g | Carb 35g

**Large** Kcal 802 | Fat 53g | Pro 19g | Carb 64g

**289 Baht**



*New!*

## Kim Jong Kung

คิม จัง คุงสลัด



romaine, gochujang spiced shrimp, kimchi, red cabbage, shredded carrot, japanese cucumber, pickled radish and **white sesame dressing**

ผักโรमान กุ้งปรุงรสโคชูจัง ทิมจิ กะหล่ำปลีแดง แครอทซอย แตงกวาญี่ปุ่น หัวไชเท้าดอง และน้ำสลัดงาขาว

**Small** Kcal 366 | Fat 28g | Pro 11g | Carb 18g

**Large** Kcal 456 | Fat 31g | Pro 16g | Carb 28g

**289 Baht**



*Good for Your Gut!*

Prices include 7% VAT and are subject to 10% service charge  
Images are for reference only



ISSU

# WRAPS

New!

## Kim Jong Kung

คิม จัง कुงแรป



romaine, gochujang spiced shrimp, kimchi, red cabbage, shredded carrots, japanese cucumber, pickled radish and **white sesame dressing** in a whole wheat tortilla wrap

ผักโรमान กุ้งปรุงรสโคชูจัง คิมจิ กะหล่ำปลีแดง แครอทซอย แดงกวายญี่ปุ่น หัวไชเท้าดอง และ น้ำสลัดงาขาว ห่อด้วยแป้งทอร์ติญาโฮลวีต

Kcal 558 | Fat 33g | Pro 15g | Carb 49g

309 Baht



New!

## The Bangkok Chick

แบบกั๊กอ็อก ชิคแรป



mixed oak, spicy larb chicken, shredded carrot, pickled red onions, cherry tomato, japanese cucumber, roasted garlic, fresh mango, and **creamy larb dressing** in a whole wheat tortilla

ผักสลัดมิกซ์โอ๊ค, ลาบไก่รสเผ็ด, แครอทซอย, หอมแดงดอง, มะเขือเทศเชอร์รี่, แดงกวา, กระเทียมย่าง, มะม่วงสด, และ น้ำสลัดลาบครีม ห่อด้วยแป้งทอร์ติญาโฮลวีต

Kcal 526 | Fat 25g | Pro 17g | Carb 58g

249 Baht



New!

## The Works

เดอะ เวิร์คส์แรป



baby kale, grilled chicken breast, roasted pumpkin, broccoli, pickled red onions, quinoa, dried cranberries, toasted almonds and **spicy ranch dressing** in a whole wheat tortilla wrap

เบบี้คัล อกไก่ย่าง ฟักทองย่าง บรอกโคลี หอมแดงดอง ควินัว แครนเบอร์รี่อบแห้ง อัลมอนต์ และ น้ำสลัดสไปซี่แรนช์ ห่อด้วยแป้งทอร์ติญาโฮลวีต

Kcal 424 | Fat 13g | Pro 15g | Carb 62g

309 Baht



New!

## The Hot Honey

เดอะ ฮอต ฮันนี่แรป



mixed oak, grilled hot honey chicken breast, fresh pomegranate, roasted pumpkin, marinated chickpeas, pickled red onions, red cabbage, quinoa and **hot honey mustard dressing** in a whole wheat tortilla wrap

ผักสลัดมิกซ์โอ๊ค ไก่ย่างซอสฮอตฮันนี่ กับทิม ฟักทองย่าง ถั่วลูกไก่ หอมแดงดอง กะหล่ำปลีแดง ควินัว และ น้ำสลัดฮอตฮันนี่มัสตาร์ด ห่อด้วยแป้งทอร์ติญาโฮลวีต

Kcal 765 | Fat 48g | Pro 15g | Carb 66g

309 Baht





# THAT'S A WRAP

## Classic Caesar คลาสสิกชีซาร์แรป

romaine, crispy bacon, quail egg, parmesan cheese, whole wheat croutons and **getfresh signature caesar dressing** in a whole wheat tortilla wrap

ผักโรเมน เบคอนกรอบ ไช้เนกกระทา พาร์เมซานชีส โอลีตกรุดองซ์ และ**น้ำสลัดกิตเฟรชชิกเนเจอร์** ชีซาร์ แรปด้วยแผ่นโอลีตเตอร์ติญา

Kcal 283 | Fat 7g | Pro 15g | Carb 40g

**229 Baht**

## Grilled Chicken Caesar กริลล์ชิกเก้นชีซาร์แรป

romaine, grilled chicken breast, crispy bacon, quail egg, parmesan cheese, whole wheat croutons and **getfresh signature caesar dressing** in a whole wheat tortilla wrap

ผักโรเมน อกไก่ย่าง เบคอนกรอบ ไช้เนกกระทา พาร์เมซานชีส โอลีตกรุดองซ์ และ**น้ำสลัดกิตเฟรชชิกเนเจอร์** ชีซาร์ แรปด้วยแผ่นโอลีตเตอร์ติญา

Kcal 300 | Fat 9g | Pro 16g | Carb 42g

**249 Baht**

## Smoked Salmon Caesar สโมคแซลมอนชีซาร์แรป

romaine, smoked atlantic salmon, crispy bacon, quail egg, parmesan cheese, whole wheat croutons and **getfresh signature caesar dressing** in a whole wheat tortilla wrap

ผักโรเมน สโมคแอตแลนติกแซลมอน เบคอนกรอบ ไช้เนกกระทา พาร์เมซานชีส โอลีตกรุดองซ์ และ**น้ำสลัดกิตเฟรชชิกเนเจอร์** ชีซาร์ แรปด้วยแผ่นโอลีตเตอร์ติญา

Kcal 288 | Fat 8g | Pro 13g | Carb 41g

**319 Baht**







### The Greek เดอะกรีกแรป



iceberg lettuce, japanese cucumber, bell pepper, cherry tomato, red onion, kalamata olives, feta cheese, oregano and **lemon-lime vinaigrette** in a whole wheat tortilla wrap

ผักกาดแก้ว แตงกวาญี่ปุ่น พริกหวาน มะเขือเทศเชอร์รี่ หอมแดง มะกอกคาลามาตา เฟต้าชีส ออริกาโน และน้ำสลัดเลมอนไทม์วีนิเกรตต์ แรปด้วยแผ่นโฮลวีตออร์ติงญา

Kcal 491 | Fat 27g | Pro 9g | Carb 47g

**229 Baht**

**add grilled chicken  
+ 30 Baht**



### The Italian Job เดอะอิตาลีเลียนจ๊อบแรป

mixed lettuce, pesto chicken breast, roasted garlic, bell pepper, kalamata olives, flaked tuna, sun-dried tomato, toasted almonds and **balsamic vinaigrette** in a whole wheat tortilla wrap

ผักสลัดรวม ออโต้เพสโต กระเทียมย่าง พริกหวาน มะกอกคาลามาตา ทูน่า มะเขือเทศตากแห้ง อัลมอนด์สไลด์ และน้ำสลัดบัลซามิกวีนิเกรตต์ แรปด้วยแผ่นโฮลวีตออร์ติงญา

Kcal 441 | Fat 17g | Pro 23g | Carb 49g

**249 Baht**



### Cordon Bleu กอร์ดองเบลอแรป



romaine, grilled chicken breast, paris ham, asparagus, cheddar cheese, toasted almonds, whole wheat croutons and **buttermilk ranch dressing** in a whole wheat tortilla wrap

ผักโรเมน ออโต้ย่าง ปารีสแฮม หน่อไม้ฝรั่ง เซดดาร์ชีส อัลมอนด์สไลด์ โฮลวีตกรุตองซ์ และน้ำสลัดบัตเตอร์มิลค์เรนซ์ แรปด้วยแผ่นโฮลวีตออร์ติงญา

Kcal 602 | Fat 34g | Pro 26g | Carb 48g

**269 Baht**

*Perfect when  
you're on the go*



พานินี

# GRILLED PANINI

## Pesto Chicken เพลโตชิกเก้นพานินี

roasted pesto-marinated chicken breast, fresh-cut tomato, fresh mozzarella, italian basil, served with root vegetable chips and **guilt-free ketchup**

อกไก่ย่างซอสเพลโต มะเขือเทศสด สไลด์ มอสซarellaชีสสด อิตาลีเลียนเบซิล เสิร์ฟพร้อมรูทชิพส์และซอสมะเขือเทศโฮมเมด

Kcal 489 | Fat 25g | Pro 26g | Carb 40g

**249 Baht**

## Margherita Pizza มาร์การิตาพิซซ่าพานินี



fresh-cut tomato, pesto pizza sauce, fresh mozzarella and italian basil served with root vegetable chips and **guilt-free ketchup**

มะเขือเทศสดสไลด์ เพลโตซอส มอสซarellaชีสสด และอิตาลีเลียนเบซิล เสิร์ฟพร้อมรูทชิพส์ และซอสมะเขือเทศโฮมเมด

Kcal 372 | Fat 16g | Pro 11g | Carb 36g

**209 Baht**



## Tuna Melt ทูน่าเมล์พานินี



tuna salad, homemade mayo, cheddar cheese, red onion, fresh-cut tomato, served with root vegetable chips and **guilt-free ketchup**

ทูน่าสลัด ซอสมายองเนสโฮมเมด เชดดาร์ชีส หอมแดง มะเขือเทศสดสไลด์ เสิร์ฟพร้อมรูทชิพส์ และซอสมะเขือเทศโฮมเมด

Kcal 583 | Fat 31g | Pro 36g | Carb 40g

**239 Baht**

## Paris Ham & Cheddar ปารีส แฮม แอนด์ เชดดาร์ พานินี



paris ham, cheddar cheese, rosemary mayo, mustard and fresh-cut tomato served with root vegetable chips and **guilt-free ketchup**

ปารีสแฮม เชดดาร์ชีส โรสแมรี่มายो มัสตาร์ด และมะเขือเทศสดสไลด์ เสิร์ฟพร้อมรูทชิพส์ และซอสมะเขือเทศโฮมเมด

Kcal 400 | Fat 12g | Pro 34g | Carb 39g

**259 Baht**



Prices include 7% VAT and are subject to 10% service charge  
Images are for reference only



ชาวโดว์เมลล์

# SOURDOUGH

## Melts

New!

### Prawn Salad

พรอน สลัด ชาวโดว์เมลล์



poached shrimp, lemon & dill mayo, toasted sourdough, fresh-cut tomato, wild rocket, cheddar cheese with a side of **dijon vinaigrette**

กุ้งลวก เลมอนแอนด์ดีลล์มายो ชาวโดว์บิง มะเขือเทศ ไวลด์ร็อกเก็ต และเซตดาร์ชีส เซิร์ฟพร้อมน้ำสลัดดีจอนวินิเกรต

Kcal 591 | Fat 24g | Pro 34g | Carb 60g

**339 Baht**



### Double Cheese & Paris Ham

ดับเบิลชีส แฮมปารีสชาวโดว์เมลล์



paris ham, cheddar cheese, mozzarella cheese, fresh-cut tomato, rosemary mayo, dijon mustard, onion marmalade, wild rocket on toasted sourdough bread served with a side of **guilt-free ketchup**

ปารีสแฮม เซตดาร์ชีส มอสซาเรลล่าชีส โรสแมรี่มายो มัสตาร์ด โอนเนียนมาร์มาเลด ไวลด์ร็อกเก็ต บนชาวโดว์โทสต์ เซิร์ฟพร้อมซอสมะเขือเทศโฮมเมด

Kcal 519 | Fat 23g | Pro 38g | Carb 40g

**329 Baht**



Prices include 7% VAT and are subject to 10% service charge  
Images are for reference only





## Roast Beef & Cheddar

โรสตัด บีฟ แอนด์ เชดดาร์ ซาวโดวจ์เมกาส์



australian roast beef, cheddar cheese, onion marmalade, rosemary mayo, dijon mustard, fresh-cut tomato, wild rocket on toasted sourdough bread served with a side of **dijon mustard**

ออสเตรเลียโรสตัดบีฟ เชดดาร์ชีส โอเนียนมาร์มาเลด โรสแมรี่มายโอ ดิจองมัสตาร์ด มะเขือเทศสดสไลด์ ไวลด์ร็อกเก็ต บนซาวโดวจ์ โทสต์ เสิร์ฟพร้อมดิจองมัสตาร์ด

Kcal 508 | Fat 21g | Pro 37g | Carb 43g

**389 Baht**

## The Avo Mozza

เดอะ อะโว มอสซา ซาวโดวจ์เมกาส์



sliced hass avocado, sun-dried tomato, guacamole, hot sauce, fresh mozzarella, fresh-cut tomato, wild rocket on toasted sourdough bread served with a side of **adobo chipotle hot sauce**

แอสอะโวคาโดสไลด์ มะเขือเทศตากแห้ง ออโตซอส มอสซาคารอล่าชีส สด มะเขือเทศสดสไลด์ ไวลด์ร็อกเก็ต บนซาวโดวจ์ โทสต์ เสิร์ฟพร้อมพริกเม็กซิกันออโตซอส

Kcal 443 | Fat 19g | Pro 27g | Carb 41g

**329 Baht**

**goes great with root chips  
+ 30 Baht**



## Tuna & Sriracha

ทูน่าแอนด์ศรีราชา ซาวโดวจ์เมกาส์



tuna salad, red onion, rosemary mayo, cheddar cheese, fresh-cut tomato, cheddar cheese, sriracha sauce, boiled organic egg, wild rocket on toasted sourdough bread served with a side of **guilt-free sriracha sauce**

ทูน่าสลัด หอมแดง โรสแมรี่มายโอ เชดดาร์ชีส ซอสศรีราชา ไข่ต้ม ฟักหรือกเก็ตป่า บนซาวโดวจ์ โทสต์ เสิร์ฟพร้อมซอสศรีราชา

Kcal 600 | Fat 32g | Pro 36g | Carb 42g

**319 Baht**





## Buttered Pumpkin Ravioli

บัตเตอร์ด พัมพ์คิน ราวิโอลี



pumpkin ravioli, roasted pumpkin, roasted garlic, sun-dried tomato, capers, **fresh sage butter**, asparagus & italian parmesan cheese

ราวิโอลีโฮมเมดไส้ฟักทอง ฟักทองอบ กระเทียมอบ มะเขือเทศตากแห้ง เคปเปอร์ **เนยเสจ** หน่อไม้ฝรั่ง และอิตาเลียนพาร์เมซานชีส

Kcal 467 | Fat 23g | Pro 7g | Carb 58g

**319 Baht**



## Chicken Penne Pesto

ซิคเก้นเพนเน่เพสโต้

penne, grilled cajun spiced chicken breast, organic mushrooms, toasted almonds, italian parmesan cheese and **italian basil pesto sauce**

เพนเน่ ออโต้เคจันย่าง เห็ดอออร์แกนิก อัลมอนต์อบ อิตาลีเลียนพาร์เมซานชีส และ**ซอสอิตาลีเลียนเบซิลเพสโต้**

Kcal 467 | Fat 23g | Pro 7g | Carb 58g

**309 Baht**



## Clean Kaprao Gai กลั่นกะเพราไก่



chicken breast, thai basil, bell pepper, roasted garlic, red chili, and organic egg served over organic jasmine riceberry

อกไก่ กะเพรา พริกหวาน หอมใหญ่แดง กระเทียมย่าง พริกสด และไข่ดาวอออร์แกนิก เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิไรซ์เบอร์รี่อออร์แกนิก

Kcal 389 | Fat 13g | Pro 34g | Carb 34g

**229 Baht**



สมูทตี้

# SMOOTHIES

## Strawberry Splash สตรอว์เบอร์รี่ สเปซ

strawberry, banana, apple, yogurt  
สตรอว์เบอร์รี่ กล้วย แอปเปิ้ล โยเกิร์ต

Kcal 335 | Fat 3g | Pro 5g | Carb 72g

**159 Baht**

## Mango Tango แมงโก แทงโก



passion fruit, mango, mint,  
coconut milk and wild honey  
เสาวรส มะม่วง มินต์ กะทิ และน้ำผึ้งป่า

Kcal 298 | Fat 6g | Pro 3g | Carb 58g

**159 Baht**

## Three Berry & Banana

ทรีเบอร์รี่แอนด์บานาน่า

blueberry, raspberry, strawberry,  
banana, milk and yogurt

บลูเบอร์รี่ ราสพ์เบอร์รี่ สตรอว์เบอร์รี่  
กล้วย นม และ โยเกิร์ต

Kcal 197 | Fat 1g | Pro 8g | Carb 39g

**159 Baht**

## Tropical Glow ทรอปิคัล ไทว



pineapple, mango, passion fruit,  
kale and collagen

สับปะรดสด มะม่วง เสาวรส เคลและคอลลาเจน

Kcal 264 | Fat 3g | Pro 2g | Carb 61

**159 Baht**

## Blueberry Glow บลูเบอร์รี่ ไทว



blueberry, banana, cashew nut,  
coconut water and collagen

บลูเบอร์รี่ กล้วย เม็ดมะม่วงหิมพานต์ น้ำมะพร้าว  
และคอลลาเจน

Kcal 197 | Fat 1g | Pro 8g | Carb 39g

**159 Baht**



โปรตีน เซค

# PROTEIN SHAKES

## Banana Strawberry บานาน่า สตอว์เบอร์รี่

banana, strawberry, vanilla  
whey protein and milk

กล้วย สตอว์เบอร์รี่ โปรตีนกลั่นวานิลลา และนม

Kcal 236 | Fat 4g | Pro 18g | Carb 32g

**189 Baht**



## Chocolate Nut Butter ช็อกโกแลต นัท บัตเตอร์

cashew nut butter, vanilla whey protein,  
milk, banana and 70% cacao sugar-free  
chocolate chips

เนยถั่วมะม่วงหิมพานต์ โปรตีนกลั่นวานิลลา นม กล้วย  
และช็อกโกแลตชิปส์ไร้น้ำตาล จากโกโก้ 70%

Kcal 347 | Fat 11g | Pro 20g | Carb 42g

**189 Baht**





# YOUR

# GUILT-FREE

# Ending



*Treat yourself  
it's sugar-free!*

1

## Mango & Coconut Chia Seed Pudding

พุดดิ้งมะพร้าวเมล็ดเจีย และมะม่วง

slow-cooked chia seeds, coconut milk and **sugar-free mango jam**

เมล็ดเจีย กะทิสด และแยมมะม่วงไร้น้ำตาล

Kcal 178 | Fat 10g | Pro 4g | Carb 18g

**189 Baht**



2

## Strawberry & Coconut Chia Seed Pudding

พุดดิ้งมะพร้าวเมล็ดเจีย และสตอเบอรี่

slow-cooked chia seeds, coconut milk **sugar-free strawberry jam**

เมล็ดเจีย กะทิสด และแยมสตอเบอรี่ไร้น้ำตาล

Kcal 195 | Fat 11g | Pro 4g | Carb 20g

**189 Baht**



3

## Burnt Basque Cheesecake

เบียร์นัท บาस्क ชีสเค็ก

basque style cheesecake with **mango & passion fruit sauce**

บาस्कสไตล์ชีสเค็ก ซอสมะม่วงเสาวรส

Kcal 267 | Fat 21g | Pro 5g | Carb 21g

**159 Baht**

4

## Dark Chocolate Cheesecake

ดาร์ก ช็อกโกแลต ชีสเค็ก

dairy-free rich and moist chocolate mousse infused with premium cacao and coconut cream

แตรี่ฟรช็อกโกแลตมูสเข้มข้น ในคาเคาโคโคบัทครีม

Kcal 380 | Fat 24g | Pro 6g | Carb 35g

**159 Baht**



*New!*



เครื่องดื่มอื่นๆ

# IT'S HOT *Get a drink*

*New!*

## Honey Yuzu Soda อันนี้ ยูซุ โซดา

yuzu juice, honey, lemon, pomegranate, soda water, rosemary over ice

น้ำยูซุ น้ำผึ้ง กับทิม โรสแมรี่ เสิร์ฟพร้อมน้ำแข็ง

**129 Baht**

## Cranberry Soda แครนเบอร์รี่โซดา

cranberry sauce, honey, lime juice, soda water, fresh pomegranate and a sprig of fresh rosemary

แครนเบอร์รี่ซอส น้ำผึ้ง น้ำมะนาว โซดา กับทิม และโรสแมรี่ เสิร์ฟพร้อมน้ำแข็ง

**109 Baht**

## Butterfly Pea & Lemon grass บัตเตอร์ฟลาย พี แอนด์เลมอนกราส

butterfly pea, lemongrass, lime juice, stevia over ice

อัญชัน ตะไคร้ น้ำมะนาว เสิร์ฟพร้อมน้ำแข็ง

**99 Baht**

## Peach, Honey & Lime Iced Tea

พีชอันนี่แอนด์ไลม์ไอซ์ที

peach sauce, black tea, lime juice, honey, sliced peach and a sprig of fresh rosemary  
พีชซอส ชาดำ น้ำมะนาว น้ำผึ้ง พีชสไลด์ และโรสแมรี่สด

**109 Baht**

## OTHER DRINKS

JUN Kombucha.....119 Baht

ชาคัมภีร์ Jun Kombucha

fermented organic green tea & wild honey  
ชาเขียวออร์แกนิกคัมภีร์ และน้ำผึ้งป่า

Iced Lemonade.....99 Baht

ไอซ์ เลมอนที

Coke Zero.....29 Baht

โค้กซีโร่

Drinking Water.....25 Baht

(500ml)

น้ำดื่ม

*no nasty sugars,  
no yucky syrups*

Prices include 7% VAT and are subject to 10% service charge  
Images are for reference only



น้ำผลไม้สดเย็น

# PRESSED

# & Obsessed



## Berry Naughty เบอร์รี่ นอตตี้

blueberry, lemon, honey,  
pomegranate  
บลูเบอร์รี่ เลมอน น้ำผึ้ง และทับทิม

**149 Baht**

## Kale Me Maybe เคล มี เมย์บี

kale, green apple, red apple,  
passion fruit, pineapple  
เคล แอปเปิ้ลเขียว แอปเปิ้ลแดง เสาวรส และสับปะรด

**149 Baht**

## Passion Project แพชชั่น โปรเจกต์

passion fruit, jasmine green tea,  
orange, calamansi  
เสาวรส, ชาเขียวมะลิ, ส้ม และลิมู๊ต

**149 Baht**

## Just Beet It จัสต์ บีต อิท

beetroot, pomegranate, lemon,  
carrot, apple  
บีตรูต ทับทิม เลมอน แครอท และแอปเปิ้ล

**149 Baht**

## Three's Company ทรีส์ คอมพานี

a trio of thai oranges: shogun,  
sainamphueng and kheaw whan  
ส้มโชกุน สายน้ำผึ้ง เขียวหวาน

**149 Baht**

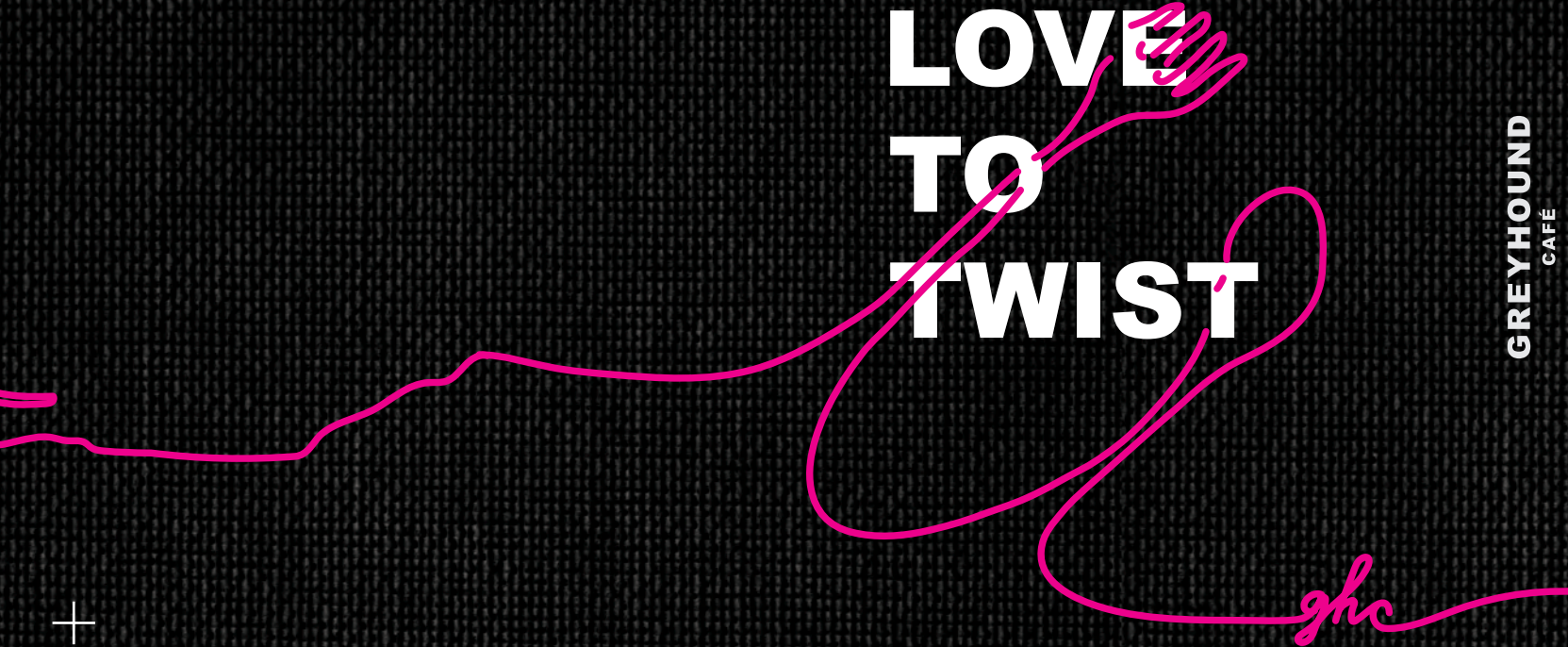
*Get juiced,  
naturally*

Prices include 7% VAT and are subject to 10% service charge  
Images are for reference only



+

# LOVE TO TWIST



ghc

GREYHOUND  
CAFÉ



+

**01\_Thai Grilled Ribeye Steak 390.-**

Grilled imported beef ribeye with spicy Thai hot sauce. Served with sticky rice.

**ข้าวเหนียวเนื้อย่าง** - เนื้อริบอายนำเข้าจากออสเตรเลีย  
ย่างแบบสุกปานกลาง เสิร์ฟพร้อมแจ่วอีสานบ้านเฮา  
และข้าวเหนียว

+



+

**02\_Thai Grilled Kurobuta Steak 280.-**

Grilled kurobuta pork loin with spicy Thai hot sauce. Served with sticky rice.

**ข้าวเหนียวหมูย่าง** - สันนอกหมูคุโรบุดะย่าง  
เสิร์ฟพร้อมแจ่วอีสานบ้านเฮาและข้าวเหนียว





**03\_ Salmon Sashimi in Spicy Hot Sauce 280.-**

แซลมอนแซ่พริก - แซลมอนสดแช่น้ำจิ้มซีฟู้ด  
รสชาติเด็ดสุดแซ่บ ไม่สั่งไม่ได้จริงๆ



**04\_ Greyhound Famous Fried Chicken Wings 190.-**

Greyhound's famous deep fried mini chicken wings marinated in fish sauce and pepper.

**ปีกไก่ทอดน้ำปลา** - ปีกไก่แดดเดียวชุบน้ำปลาทอด ตำนานเล่ามาว่า  
อร่อยขนาดตกทรายทั้งหม้อ  
ยังต้องหยิบขึ้นมาปัดทรายที่ละชิ้นแล้วแกะต่อ



**05\_ Hot & Spicy Beef Balls with Crispy Celery 200.-  
Pork 180.-**

ลูกชิ้นเนื้อ / หมู ผัดพริกน้ำส้ม - ลูกชิ้นเนื้อ / หมู  
ผัดน้ำส้มพริกตำ กับจิ้นด้วยฝรั่ง  
รสชาติจ้านจนน้ำลายสอ



+



+

#### 06\_Extreme Thai Omelet with Crab 580.-

ไข่เจียวปู - สูตรลับที่ของ Greyhound เจียวไข่ไก่เพิ่มความหอมมันฟู  
ล้อมล้อมด้วยการผสมไข่เปิดโรยด้วยเนื้อปูก้อนใหญ่กับกากหมูทอด

+ADD ON ข้าวสวยจาน ( Jasmine Steamed Rice ) 35.-  
ข้าวสวยโต ( สำหรับ 3-4 เสิร์ฟ ) 80.-  
Jasmine Steamed Rice Big Plate ( 3-4 Serving )



+

#### 07\_Southern Thai-Style Pork Belly Stew 260.-

หมูฮ้อง - สามชั้นละลายในปาก เคี้ยวในน้ำตาลอ้อย และเต้าหู้จุ่มคั้น  
จนรสชาติ หอมหวานนุ่มละมุน แก่ลิ้นส่งรสตัดลิ้นด้วยน้ำส้มพริก  
เหลืองโพลก



#### 08\_Grilled Kurobuta Spicy Salad 260.-

ยำหมูย่าง - หมูคุโรบุดะ สันนอกย่างจนหอม ส่งรสน้ำยำเพิ่มความ  
กรุบกรอบด้วยเซลลอรี่ แต่งกวาดูญี่ปุ่น มะเขือเทศเชอร์รี่  
และแอปเปิ้ลเขียว





#### 09\_Grilled Ribeye Spicy Salad 370.-

**ยำเนื้อย่าง** - Ribeye หักริบสูตรพิเศษย่าง ความสุกต่ำ ระดับ Medium Rare ส่งรสน้ำยำเพิ่มความกรุบกรอบ ด้วยเซเลอรี่ แดงกวาญี่ปุ่น มะเขือเทศเชอร์รี่ และแอปเปิ้ลเขียว



#### 10\_Kuzukiri Spicy Salad 280.-

**ยำเส้นคูซูคิริ** - ยำจูนเส้นโบราณ เมมูลูกครึ่งไทยญี่ปุ่น จูนเส้นญี่ปุ่น เหนียวนุ่ม กรุบกรอบ ดอกยี่ห่วยรสชาติโบราณด้วยน้ำมันกระเทียมไทย เจียวกับกุ้งแห้ง



#### 11\_Thai Green Curry with Braised Beef 270.- Pork 250.-

**แกงเขียวหวานเนื้อตุ๋น / หมูตุ๋น** - เนื้อนุ่มละลายตุ๋น / เนื้อหมูจืดดับที่มี เอ็นแทรกในเนื้อ ตักคำไหนก็เจอแต่เนื้อแน่นๆ พร้อมเครื่องแกงโลกมือ ต้มกับกระดูก หอม มันหวาน เพิ่มรสชาติด้วย มะเขือเปาะ และมะเขือพวง



**12\_Spicy and Sour Soup with Braised Beef 380.-**  
**Braised Pork 300.-**

ต้มแซ่บเนื้อตุ๋น / หมูตุ๋น หม้อไฟ - น้ำซุปที่มาจากน้ำสต็อกน้ำตุ๋นเนื้อ น้ำตุ๋นหมู หอมรสชาติเนื้อ เพิ่มความแซ่บด้วยพริกขี้หนูสวน มะนาวสด และผักชีฝรั่ง

**13\_Sour Curry with Acacia Omelet and Salmon / Shimp 270.-**

แกงส้มชะอมกุ้ง / ปลาแซลมอน - แกงส้มเครื่องแกงโลกมือพร้อมเนื้อปลา แซลมอน ต้มจนน้ำข้น พร้อมกับชะอมทอด และ กุ้งสด / ปลาแซลมอน

12







#### 14\_Chicken Tom Kha 300.-

Spicy and sour classic coconut broth made with fresh galangal, young coconut, lemongrass, and chillies.

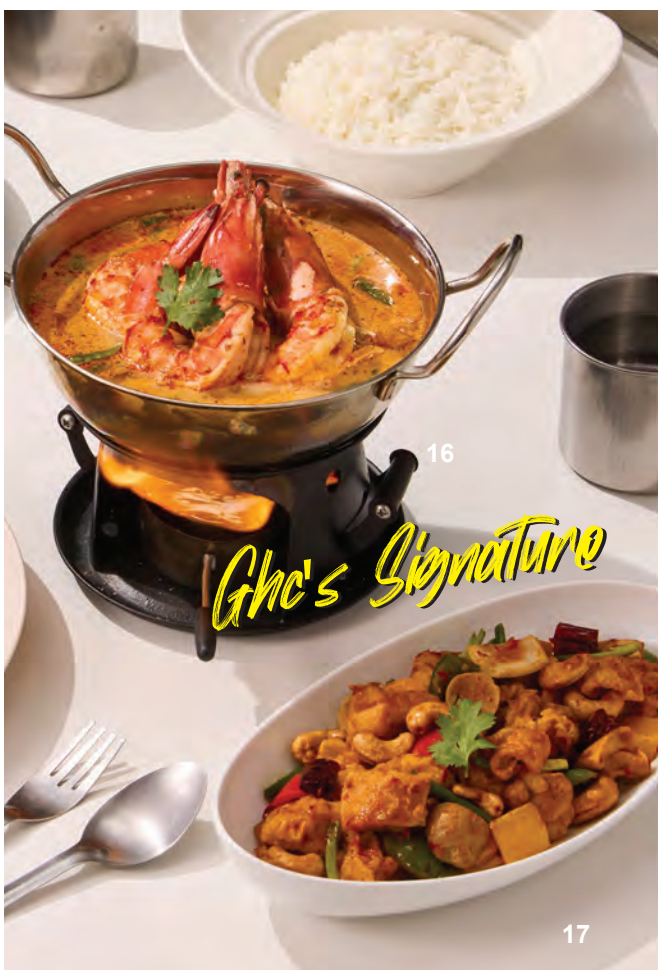
**ต้มยำไก่หม้อไฟ**- ต้มยำอกไก่เนื้อนุ่ม เนื้อมะพร้าวอ่อน รสชาติกลมกล่อม เปรี้ยว หวาน ชดช้อยคอ



#### 15\_Fried Shrimp with Thai Herb Rice 320.-

Fried shrimps with Thai Herbal spices. Served with jasmine rice and soup of the day.

**ข้าวกุ้งคลุกเกลือ** - กุ้งคลุกเกลือ และเครื่องเทศทอดกรอบ เสิร์ฟพร้อมข้าวสวยร้อนๆ และซุปประจำวัน



#### \*\*16) Tiger Prawns Tom Yum 750.-

Thai Tom Yum soup is the famous Thai soup. Greyhound Café selects only finest ingredients, oversized tiger prawns, and straw mushrooms.

**ต้มยำกุ้งลายเสือน้ำจิ้ม** - เมนูยอดนิยมนักคนไทยและต่างชาติ ที่เราคิดสรรวัตถุดิบชั้นเลิศไม่ว่าจะเป็นกุ้งลายเสือดัวโต และเห็ดฟาง

#### 17\_Stir-Fried Chicken with Cashew Nuts 290.-

A famous menu of central Thailand. Stir-fried crispy chicken in chilli paste, cashew nuts, onions, tri-color bell peppers and mushrooms.

**ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์** - เนื้อไก่ผัดน้ำพริกเผา และเม็ดมะม่วงหิมพานต์ พริกหวานสามสี และเห็ดฟางปรุงรสเฉพาะที่ทำขึ้นมาพิเศษสำหรับเมนูนี้





## 18\_Pad Thai with Fresh Shrimp 280.-

Stir fried Thai rice noodles with tamarind sauce and fresh shrimps. Served with bean sprouts, crushed peanuts and chilli flakes.

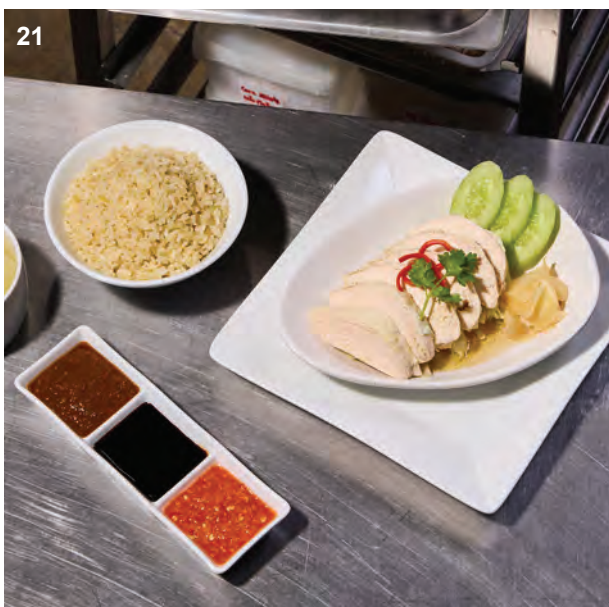
ผัดไทยกุ้งสด - ผัดไทยกุ้งสด คั่วเส้นหอมกระเทียมสดต้นตำรับของเกรฮาร์ด



19



20



21

## \*19\_Complicated Noodle 240.-

A set of rice noodle sheets, lettuce leaves, minced pork sauce and chilli sauce. Interactive, fun and delicious!

ก๊วยเตี่ยวห่อหมูสับ - เนื้อน้อย ๆ แต่อร่อยทุกคำนะ

## 20\_Fried Noodle Chicken 250.-

### Seafood 290.-

### Beef 270.-

Wok-fried rice noodles with Seafood / Beef / Chicken and pickled squid.

ก๊วยเตี่ยวคั่วทะเล / เนื้อ / ไก่ - ก๊วยเตี่ยวคั่ว

ตำรับดั้งเดิมหาากินยาก ใส่ปลาหมึกแช่ และโรยหน้าด้วยปาตองไก่

## 21\_Hainanese Chicken and rice 240.-

Hainanese style chicken and rice with 3 kinds of sauce.

ข้าวมันไก่ไหหลำ - ตำรับสิงคโปร์ ที่เด็ดอยู่ที่น้ำจิ้ม 3 ชนิด  
สั่งด้วยว่า ชอบเนื้อหนาๆ หรือเนื้อสะโพก



## 22\_Fried Rice with Dried Beef 250.-

Fried rice with dried beef and bird's eye chilli.  
Served with soup of the day.

ข้าวผัดเนื้อเค็ม - ข้าวผัดเนื้อเค็มพริกขี้หนูสด  
เสิร์ฟพร้อมซุปประจำวัน



23



24

*GHC's Signature*

25



## 23\_Pad Kaprow Ribeye Beef 280.-

### Pork 240.-

GHC's Pad Kaprow, our original recipe made with pork.  
Served with fried duck egg, and soup of the day.

ข้าวกะเพราเนื้อริบอาย / หมู - ข้าวผัดด้วยพริกกระเพราสูตรเฉพาะที่  
รสชาติจัดจ้านเผ็ดร้อน เสิร์ฟคู่กับไข่เปิดไข่ทุ่งดาว และซุปประจำวัน

## \*24\* Fried Tons of Crab Meat with Rice 550.-

Garlic and a generous portion of crab meat stir fried with  
jasmine rice. Served with soup of the day.

ปูผัดข้าว - เราใช้เนื้อปูผัดพริกเกลือและข้าวหอมมะลิ รับรองว่าอร่อย  
กับเนื้อปู แบบจุใจทุกคำ เสิร์ฟพร้อมซุปประจำวัน

## 25\_Fried Rice with Dried Gourami Fish 250.-

Fried Rice with dried gourami fish, holy basil leaves and chilli.  
Served with soup of the day.

ข้าวผัดปลาสดใบกะเพรา - เสิร์ฟพร้อมแกงจืด ตัดท็อปปิ้ง  
อาหารพิเศษมาแล้ว พอย้ายมาเมนูหลักก็ตัดท็อปปิ้งอีกแค่นั้น



**26\_Pad Kaprao with  
Australian Ribeye Beef 250.-**

ผัดกะเพราเนื้อออสเตรเลียริบอาย - ผัดกะเพราโบราณ  
แบบแห้ง ผัดถึงเครื่องด้วยพริกหลากหลายชนิด และกะเพราผัดจนหอม กับ  
เนื้อ Ribeye Aus หั่นหยาบ เคี้ยว นุ่ม กะเพราจะจัดเต็มทั้งผัด  
และทอดกรอบหอมโรยตบท้าย



**27\_Stir-fried Stinky Vegetables 250.-**  
( Acacia , Bitter bean , Pickled Pearl Garlic )

ผัดสามเหม็น - การรวมกันของกลิ่น สะตอ ชะอม กระเทียมดอง  
ผัดกับจูนเส้นถึงรสหอมจนอยากจะตั้งชื่อใหม่ว่า ผัดหอม หอม หอม





### 28\_Betel leaves and Crab in Coconut Curry 420.-

แกงคั่วปูใบชะพลู - แกงพื้นบ้านสมุนไพรภาคกลางลูกครึ่งใต้ น้ำแกงเราแกงพร้อมเนื้อปู ใบชะพลูสด ผิวมะกรูด กระชาย โรยด้วยเนื้อก้ามปู ก้อน อยากรู้ให้ตั้งใจฟังอาจจะได้ยินเสียงโลกเครื่องแกงจากครัว และเสียงพูดมะพร้าวคั้นกะทิสด สูตรลับของ Greyhound



### 29\_Stir-Fried Cabbage with Fish Sauce and Bacon 180.-

กะหล่ำปลีทอดน้ำปลาเบคอน - กระหล่ำอ่อนทั้งหัว بريไฟด้วยน้ำมันจากเบคอนเจียวจนหอม ผัดไฟแรงจนกลิ่นหอมกะทะไหม้รสชาติดี โรยเบคอนกรุบกรอบราดข้าวสวยร้อนๆ ยิ่งอร่อย



### 30\_Fried River Prawn with Tamarind Sauce 490.-

กุ้งแม่น้ำทอดซอสมะขาม - กุ้งแม่น้ำตัวใหญ่ทอดซอสมะขาม สูตรโบราณ หอม หวาน เปรี้ยว กลมกล่อม เคี้ยวน้ำตาลมะพร้าว โรยมะพร้าวสดคั่ว เม็ดมะม่วงหิมพานต์ หอมแดงเจียว และพริกทอด เพิ่มความหอมมัน ที่รสชาติเข้าถึงได้ทุกวัย



### 31\_Pineapple Fried Rice 260.-

ข้าวผัดสับปะรด - เครื่องแน่นด้วย กุ้งเชิ๊ง เม็ดมะม่วงหิมพานต์ ลูกเกด หนุ่ยหอม กุ้ง และสับปะรดศรีราชาเผา หอมหวานมันครบรส ผัดจนเข้ากัน





### 32\_Heavenly Pork Belly with Rice 290.-

Crispy fried skinless pork belly with simmered fish sauce. Served with crispy fried garlic, pepper, chilli fish sauce, seafood dipping sauce, miso soup, cucumbers and rice.

**ข้าวหมูสามชั้นทอด** - เนื้อหมูสามชั้นลอกหนังหมักด้วยสูตรเฉพาะ แล้วนำไปทอดจนเป็นสีเหลืองกรอบ คลุกเคล้ากับซอสน้ำปลาเคี้ยวให้รสหวาน มัน และเค็ม โรยด้วยกระเทียมเจียวและพริกไทย เสิร์ฟคู่กับพริกน้ำปลา น้ำจิ้มซีฟู้ด ซุปมิโซะ และแตงกวา แนะนำให้ทานคู่กับไข่เปิดดาว

### 33\_Crab Bomb with Rice 500.-

Fresh crab meat stir-fried with yellow chilli, green beans, and basil. Served with miso soup and homemade chilli fish sauce.

**เนื้อปูก้อนสดผัดกับพริกเหลือง และถั่วงอก** - รสชาติเผ็ดกำลังดี ตัดด้วยกลิ่นหอมของใบโหระพา เสิร์ฟพร้อมซุปรวมกับซอสถั่วเหลือง



# SPAGHETTI



## 34\_Spaghetti with Dried Fish Gourami 270.-

Spaghetti with dried fish gourami, holy basil and bird's eye chilli.

สปาเกตตีผัดปลาสด - สปาเกตตีผัดปลาสด ใส่ใบกะเพรา และพริกขี้หนู รสจัดเหมือนกัน



## 35\_Spaghetti with Grilled River Prawn 420.-

Spaghetti with grilled river prawns stir-fired with spicy tomato sauce and champignons.

สปาเกตตีกุ้งแม่น้ำย่าง - สปาเกตตีและกุ้งแม่น้ำย่าง ผัดกับซอสมะเขือเทศเข้มข้นสูตรพิเศษ และเห็ดแชมปิญอง



## 36\_Spaghetti with Thai Anchovy 240.-

Stir-fried spaghetti with Thai anchovy sauce, garlic, tomato, green peppercorn and chilli oil.

สปาเกตตีปลาอินทรียัดเค็ม - สปาเกตตี ผัดปลาอินทรียัดเค็ม แบบไทยๆ ใส่กระเทียม มะเขือเทศ เม็ดพริกไทยอ่อน และน้ำมันพริกคั่ว



## 37\_Thai Style Spicy Spaghetti Seafood 350.- Beef 280.- Chicken 260.-

Spaghetti with seafood, chilli, fresh peppercorns and holy basil.

สปาเกตตีผัดพริกทะเล / เนื้อ / ไก่

สปาเกตตีผัดกับพริก เม็ดพริกไทยอ่อน และใบกะเพรา





### 38\_Lod Chong 120.-

Mung bean noodles with syrup, jackfruit, shaved ice and fresh coconut milk.

**ลอดช่องสิงคโปร์** - เส้นลอดช่องนุ่มหนึบ

ใส่น้ำเชื่อม พูน น้ำแข็งขูดฝอย ราดด้วยกะทิสด

### \*40 Tub Tim Krob Greyhound Style 130.-

Water chestnut with coconut granita and coconut meat. Topped with coconut milk.

**ทับทิมกรอบ** - ทับทิมกรอบสไลด์เกรฮาวด์ ใช้น้ำแข็งขูด

ที่ทำจากน้ำมะพร้าว โรยด้วยเนื้อมะพร้าวอ่อน ราดกะทิสด อร่อยไม่เหมือนใคร

### 39\_Sakoo Piek 130.-

Sago pearls made with butterfly pea flowers with water chestnut, young coconut meat and fresh coconut milk. Served with coconut sherbet.

**สาธุอัญชัน** - สาธุเปียกอัญชัน ใส่หัว โรยด้วย

มะพร้าวอ่อน ราดกะทิสด เสิร์ฟพร้อม

เชอร์เบตมะพร้าวอ่อน





#### 41\_Chow Kuay 70.-

Black grass jelly with brown sugar and crushed ice.

เฉาก๊วย - เฉาก๊วย โรยน้ำตาลทรายแดง และน้ำแข็งทุบ หวาน ชื่นใจ



#### 42\_Sticky Rice Mango 180.-

Coconut sherbet, mango, sticky rice and coconut milk.

พาร์เฟต์มะม่วง - ข้าวเหนียวมะม่วง เสิร์ฟพร้อม

เชอร์เบตมะพร้าวอ่อน

## BEVERAGE

### Soft Drink

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| Another Hound Mineral Water | 40.- |
| Soda Water                  | 55.- |
| Coke / Coke Zero            | 55.- |
| Sprite                      | 55.- |
| Ginger Ale                  | 55.- |
| Tonic Water                 | 60.- |

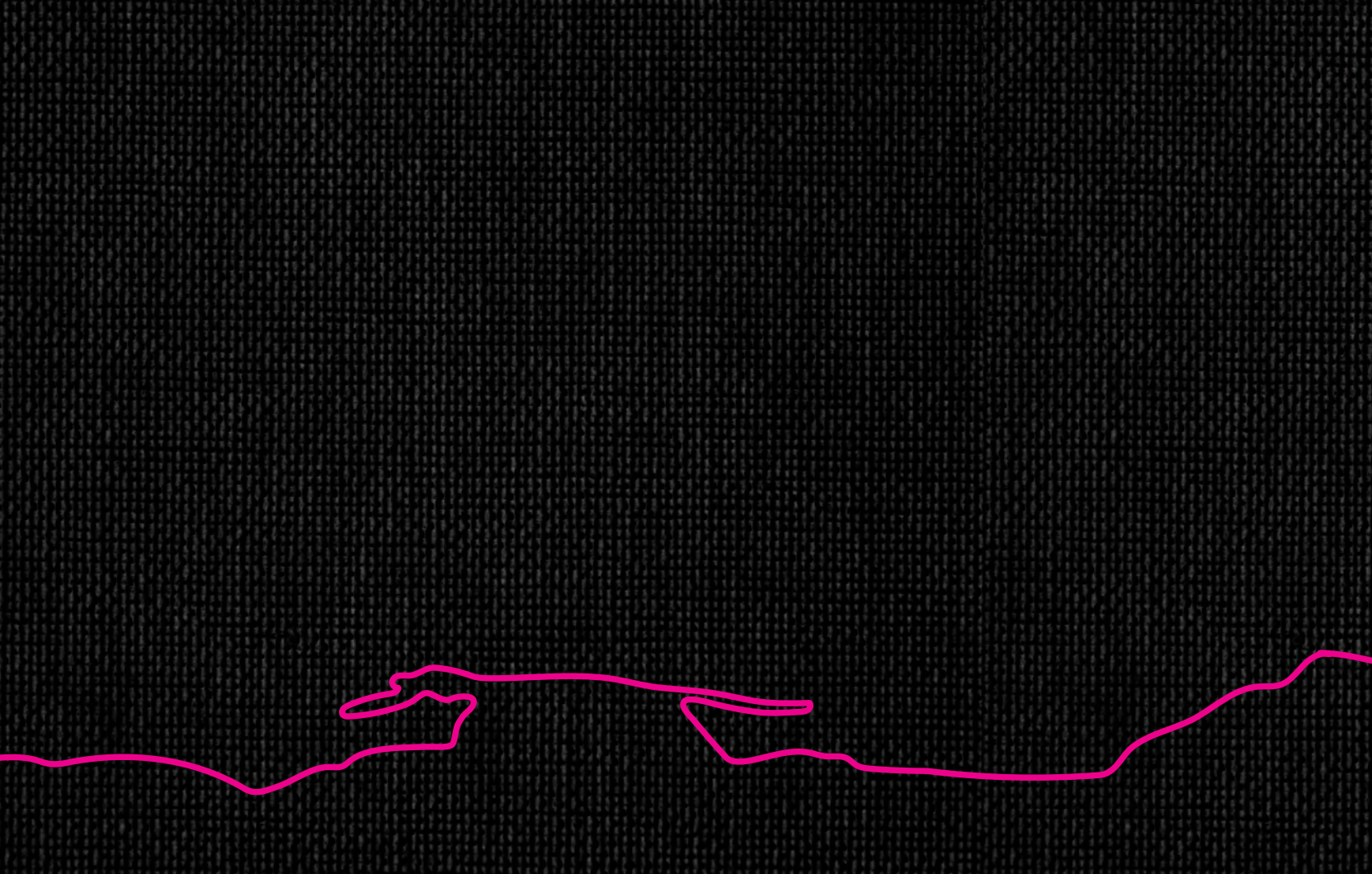
### Beer

|            |       |
|------------|-------|
| Singha     | 130.- |
| Heineken   | 130.- |
| Tiger Beer | 100.- |

“Next to music,  
beer was best.”

Subject to 10% service charge and 7% VAT.







# HOW TO ENJOY COFFEE WITH US!



1.Choose your coffee



2.Choose your blend



3.Payment



4.Enjoy your coffee!

# BEANS

COFFEE ROASTER

## PRICE OF MENU + PRICE OF COFFEE BEANS

| 1 | ICED/HOT           |     | 2 | HOUSE BLEND                                                                                                                                                                                              |     |
|---|--------------------|-----|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|   | CHOOSE YOUR COFFEE |     |   | CHOOSE COFFEE BEAN                                                                                                                                                                                       | THB |
|   | Americano          | +50 |   | MAHANAKHON BLEND   Medium-Dark Roast<br>(Mae Jan Tai, Columbia Supremo, Brazil Santos, Lao)<br>Taste notes: Cacao Nib, Caramel, Mild Citrus, Prune, Star Fruit, Orange Peel, Ripe Fruit, and Medium Body | +60 |
|   | Latte              | +60 |   | B-1 (Brazil Cerrado, Indonesia Sumatra, Papua)<br>  Medium-Dark Roast<br>Taste notes: Chocolaty, Nutty, Dry Fruit, Creamy, and Full Body                                                                 | +35 |
|   | Cappuccino         | +60 |   | B-4 (Indonesia, Colombia, Brazil)   Dark Roast<br>Taste notes: Very Dark Chocolate, Bitter Sweet, Low-Acidity, Burn Caramel, and Strong Finish                                                           | +50 |
|   | Thai Style Coffee  | +60 |   | B-5 (Colombia, Honduras Whiskey Barrel Aged)   Medium Roast<br>Taste notes: Tiramisu, Whiskey, Vanilla, Burned Caramel, and Hint of Lime                                                                 | +60 |
|   | Drip Coffee        | +60 |   |                                                                                                                                                                                                          |     |
|   | Caramel            | +80 |   |                                                                                                                                                                                                          |     |
|   | Mocha              | +80 |   |                                                                                                                                                                                                          |     |
|   | HOT ONLY           |     |   |                                                                                                                                                                                                          |     |
|   | Espresso           | +50 |   |                                                                                                                                                                                                          |     |
|   | Espresso Macchiato | +50 |   |                                                                                                                                                                                                          |     |
|   | Flat White         | +60 |   |                                                                                                                                                                                                          |     |
|   | Piccolo Latte      | +60 |   |                                                                                                                                                                                                          |     |

## BEANS SIGNATURE COFFEE



**ICED**  
Espresso  
Yuzu Soda  
135 THB  
(B-1 Only)



**ICED**  
Espresso  
Orange  
120 THB  
(B-1 Only)



**ICED**  
Coconut Flower  
Espresso  
120 THB  
(B-1 Only)



**ICED**  
Coconut Latte  
120 THB  
(B-1 Only)



**ICED**  
Be Warm  
Be Kind  
145 THB  
(B-1 Only)



**COLD**  
Dirty  
120 THB  
(C-5 Only)

## NON-COFFEE



**ICED**  
Green Apple  
Soda  
120 THB



**ICED**  
Yuzu Soda  
120 THB



**ICED/HOT**  
Matcha  
120 THB



**ICED**  
Clear  
Matcha  
120 THB



**ICED**  
Coconut  
Flower  
Matcha  
130 THB



**ICED/HOT**  
Caramel  
Milk  
85 THB



**ICED**  
Thai Milk  
Tea  
95 THB



**ICED/HOT**  
Chocolate  
110 THB

Oat Milk, Almond Milk +20 THB  
Take Away Bottles +5 THB



# BEANS

COFFEE ROASTER

## SINGLE SPECIALTY

(Best for Filter Coffee) | Light Roast

THB

BEST SELLER

**S-4** (Honduras Whisky Barrel Aged) | Process: Special Whisky Barrel Aged  
Taste notes: Tiramisu, Milk Chocolate, and Creamy Body

+75

**S-13** (Nan Anaerobic Honey) | Process: Nan Anaerobic Honey  
Taste notes: Red Berry, Winey, Full Aroma, Apricot, Jackfruit,  
Dry Fruit, Plum, Tamarine, and Long Finish

+50

**S-42** (Ethiopia Sidama Bensa Hamasho) | Process: Natural  
Taste notes: Lavender, Blackcurrant, Olive, Prune, Melon Lychee, and Candy

+60

**S-43** (Ethiopia Daye Bensa Guji) | Process: Washed  
Taste notes: Magnolia, Lemongrass, Honey, Green Tea, Olive, and Pecan

+50

**Colombia Decaf** | Dark Roast  
| Process: Sugarcane E.A. Decaf  
Taste notes: Dark Chocolate, Caramel, Sugar Brown, and Red Apple

+70

## SINGLE COMMERCIAL

(Best for Filter Coffee/ Espresso Machine) | Medium Roast

THB

BEST SELLER

**C-5** (Brazil Cerrado NY2 FC Natural) | Process: Natural  
Taste notes: Almond, Dried Apricot, Low Acidity, and Well-Balance

+35

BEST SELLER

**C-11** (Kenya Embu AB FAQ) | Process: Fully Washed  
Taste notes: Red Fruits, Grapefruit, Green Apple, Citrus,  
Chocolate, and Almond

+50



# APPETIZER

✦ ในวัฒนธรรมการทานอาหารทั่วโลก จะมีอาหารจานพิเศษที่มักทานตอนแรก หรือระหว่างรออาหารจานหลักเพื่อเรียกน้ำย่อย เป็นการนำอาหารมาปรุงให้ได้รสชาติ โดยมีขนาดและปริมาณไม่เยอะ เพื่อเปิดต่อมรับรสของอาหาร ก่อนที่จะทานอาหารจานหลัก ซึ่งเรามีเมนูทานเล่นที่สามารถทานได้ง่าย อร่อย และแบ่งปันกันได้ในทุกมื้ออาหาร



HS001

✦ サーモンコロッケ  
**SALMON KOROKKE**  
แซลมอนโคโรเกะ

120.-



HS002

白魚唐揚げ  
**SHIRAUO KARAAGE**  
ปลาเงินทอด

160.-



HS003

✦ チーズボール さつまいも味  
**PURPLE SWEET POTATO CHEESE BALL**  
ชีสบอลมันม่วงญี่ปุ่น

120.-



HS004

餃子  
**GYOZA**  
เกี๊ยวซ่า

140.-



HS005

たこ焼き  
**TAKO YAKI**  
ทาโกะยากิ

120.-



# AGE MONO

ของทอดสไตล์ญี่ปุ่น แบ่งออกเป็น 3 ประเภท คือ FURAI (ทอดเกล็ดงวมปัง) KARAAGE (ปิ้งรสแล้วทอด) และ TEMPURA (ชุบแป้งทอด) ซึ่งความพิเศษของ เมนูทอดที่โฮชิ คือแป้งที่มีความกรอบแม้ว่าจะเวลาผ่านไปนาน ด้วยเทคนิคการทอดของเชฟทำให้ของทอดยังคงมีความกรอบนาน และไม่อมน้ำมัน



HS006  
サーモンカツ  
SALMON KATSU  
แซลมอนคัตสึ

360.-



HS007  
とんかつ  
TONKATSU  
หมูทอดทางคัตสึ

250.-



HS008  
鶏唐揚げ  
TORI KARAAGE  
ไก่คาราเกะ

180.-

# TEMPURA

“เทมปุระ” อาหารญี่ปุ่นยอดนิยม ที่ได้รับอิทธิพล มาจากอาหารของชาวโปรตุเกสตั้งแต่สมัยเอโดะ (ประมาณคริสต์ศตวรรษที่ 16) โดยพัฒนามาจากปลาชุบแป้งทอดมาเป็น ผักชุบแป้งทอด และอาหารทะเลชุบแป้งทอด ซึ่งมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว คือ ความบาง พู ของแป้ง และเทคนิคการทอดไม่ให้มน้ำมัน



HS009  
海老天ぷら  
EBI TEMPURA  
กุ้งเทมปุระ

330.-



# YAKI NIKU TEPPAN

“เทปป็นยาภิ” เป็นรูปแบบหนึ่งของอาหารญี่ปุ่นที่ใช้กระทะเหล็กแบนในการประกอบอาหารในประเทศญี่ปุ่น  
มาจากคำว่า เทปป์ง (鉄板) ที่แปลว่าแผ่นเหล็ก และ ยาภิ (焼き) ที่แปลว่าย่าง ปิ้ง และทอดด้วยกระทะ  
เทปป็นยาภิจึงหมายถึงอาหารที่ทำให้สุกโดยกระทะเหล็ก



HS010

とり鉄板

**TORI TEPPAN**

สตั๊กไก่กระทะร้อน

220.-



HS011

サーモン照り焼き

**SALMON TERI YAKI**

ปลาแซลมอนย่างซอสเทรียกิ

330.-



HS012

牛肉の照り焼き

**BEEF TERI YAKI**

เนื้อย่างซอสเทรียกิ

480.-



HS013

サーモン/マグロ ベーコン照り焼き

**SALMON / TUNA**

**BLACK PEPPER**

ปลาแซลมอน/ปลาทูน่า พริกไทยดำ

370.-



HS014

豚焼肉

**BUTA YAKINIKU**

หมูผัดกระทะร้อน

250.-



HS015

牛焼肉

**BEEF YAKINIKU**

เนื้อผัดกระทะร้อน

370.-



HS016

牛すじ

**BEEF TEPPAN**

สตั๊กเนื้อกระทะร้อน

410.-



HS017

鯖照り焼き

**SABA TERI YAKI**

ปลาซาบะย่างซอสเทรียกิ

250.-



# NIMONO

เมนูประเภทเคี้ยวในอาหารญี่ปุ่น โดยทั่วไปนิมโม่ประกอบด้วยส่วนผสมพื้นฐานที่เคี้ยวในน้ำสต็อกชิรุที่ปรุงด้วยสาเก, ชิอิ และความหวานเล็กน้อย โดยเมนูในหมวดนี้ของ HOSHI จะมีทั้งเมนูต้ม, ซุป, สุกี้ และนาเบะ ซึ่งนาเบะและสุกี้ มีความแตกต่างเล็กน้อยได้แก่ นาเบะจะใส่วัตถุดิบทุกอย่างลงไปหม้อต้มให้เดือดปุดๆ ส่วนสุกี้จะผัดเนื้อกับต้นหอมในระดับหนึ่งแล้วใส่วัตถุดิบอื่นๆ ตามด้วยน้ำซุสตำลงไปต้ม



HS018

かぶとに

SALMON KABUTONI

หัวปลาเซลมอนต้มซีอิ๊วญี่ปุ่น

250.-



HS019

かにみそ

KANI MISO

มันปูย่างเตาถ่าน

420.-

# MENRUI



HS027

豚うどん

BUTA UDON

อุด้งหมู

265.-



HS028

ザルそば

ZARU SOBA (COLD)

โซบะเย็น

200.-



# TATAKI

+ วัตถุดิบสดใหม่คลุกเคล้ากับน้ำย่ำรสเด็ด สูตรลับเฉพาะของทาง HOSHI ทำสดใหม่ทุกวัน มีรสชาติอร่อยลงตัวครบ  
+ ทุกรสสัมผัส เปรี้ยว หวาน เค็ม มีความหอมของรากผักชีและน้ำมันงาสด



+ **HS020**  
サーモンタタキ  
**SALMON TATAKI**  
ย่างปลาแซลมอน

300.-



**HS021**  
あかみタタキ  
**TUNA TATAKI**  
ย่างทูน่า

350.-



**HS022**  
サーモンの醤油漬け  
**SALMON NAMBANG**  
แซลมอนดองซีอิ๊วญี่ปุ่น  
390.-



# BENTO



HS023

とんかつ

KUTSU SPICY BENTO

หมูชุบเกล็ดขนมปังทอดซอสเผ็ด

286.-



HS024

鶏唐揚げ/とんかつ

TORI/KUTSU MISO TOJI BENTO

ไก่/หมูชุบเกล็ดขนมปังทอดในซุสมิโซะไข่ข้น

260.-



HS025

メサバ

SABA KARAMI BENTO

ซาบะทอดซอสเผ็ด

252.-



HS026

焼きそば

TORI YAKI SOBA BENTO

ยากิโซบะไก่

200.-

FREE



OR

•ราคานี้ยังไม่รวม ค่าบริการ 10% และ VAT 7% •ภาพเพื่อการโฆษณาเท่านั้น



# RAMEN

+



HS029

とんこつラーメン

**TONKOTSU RAMEN 329.-**

กนคตสึ ราเมง



HS030

味噌ラーメン

**MISO RAMEN 279.-**

มิโซะ ราเมง



HS031

チャーシューต้มยำラーメン

**CHASHU TOM YUM RAMEN 329.-**

ราเมงต้มยำหมูชาชู

+



HS032

サーモンコロッケ

**TOM YUM TORI RAMEN 310.-**

ราเมงไก่ทอดต้มยำ



HS033

プレミアムトリュフ塩ラーメン

**PREMIUM TRUFFLE SHIO RAMEN 390.-**

ราเมงซูปเล็กรัฟ/ฟัล



HS034

ต้มยำกุ้งラーメン

**TOM YUM KUNG RAMEN 699.-**

ราเมงต้มยำกุ้งแม่น้ำ

## ADD ON

HS035

CHASHU PORK

หมูชาชู

69.-

HS036

CHASHU EGG

ไข่ชาชู

30.-

HS037

JAPANESE RICE

ข้าวญี่ปุ่น

50.-

+

HS038

GARLIC FRIED RICE

ข้าวผัดกระเทียม

79.-

HS039

RAMEN NOODLES

เส้นราเมง

60.-

HS040

ADD SET

เซตครัวร้อน

89.-



•ราคานี้ยังไม่รวม ค่าบริการ 10% และ VAT 7% •ภาพเพื่อการโฆษณาเท่านั้น



# SALAD

HS042

アボカドサラダ

AVOCADO SALAD

สลัดอะโวคาโด

329.-



HS041

豆腐サラダ

TOFU SALAD

สลัดเต้าหู้

190.-



HS043

白魚サラダ

SHIRAUO SALAD

สลัดปลาเงิน

329.-



HS044

赤身サ-

HS032

TUNA SALAD

สลัดทูน่า

359.-



HS045

海鮮サラダ

KAISEN SALAD

สลัดปลารวม

389.-





# SASHIMI SET



HS046

天皇セット

**EMPEROR SET**

3,990.-

เซต จักสวสดี



HS047

本まぐろセット

**HON MAGURO SET**

2,550.-

เซต ฮอนมาคุโระ



HS048

海の奇跡

**MIRACLE OF THE SEA SET**

1,790.-

เซต มึราเคิลออฟเดอะซี



HS052

シーパラダイスセット

**SEA PARADISE**

1,090.-

เซต ซีพาราไดซ์

•ราคานี้ยังไม่รวม ค่าบริการ 10% และ VAT 7% •ภาพเพื่อการโฆษณาเท่านั้น



# SPECIAL OF THE MONTH

HS050

# TOKYO SET

1,900.-

+

HS049

## SET A

1,500.-

+

HS051

## SET B

1,100.-

- ราคานี้ยังไม่รวม ค่าบริการ 10% และ VAT 7%
- ภาพเพื่อการโฆษณาเท่านั้น



# SASHIMI



HS053

サーモン薄造り

**SALMON USUZUKURI**

ปลาแซลมอนแผ่นบาง

390.-



HS054

サーモンとろ刺身

**SALMON TORO SASHIMI**

ท้องปลาแซลมอน ซาชิมิ

310.-



HS056

マグロの刺身

**TUNA SASHIMI**

ทูน่า ซาชิมิ

360.-



HS055

帆立貝柱刺身

**HOTATE SASHIMI**

หอยเชลล์ออกโทโด ซาชิมิ

449.-



HS057

サーモン刺身

**SALMON SASHIMI**

ปลาแซลมอน ซาชิมิ

299.-



HS058

うなぎ手巻

**UNAGI TEMAKI**

ปลาไหลญี่ปุ่น เตมาทากิ

200.-

# MAKI SUSHI

HS059

いくら手巻

**IKURA TEMAKI**

ไข่ปลาแซลมอน เตมาทากิ

310.-

HS060

スパイシーサーモン手巻

**SPICY SALMON TEMAKI**

สไปซี่แซลมอน เตมาทากิ

185.-

HS061

カリフォルニア手巻

**CALIFORNIA TEMAKI**

แคลิฟอร์เนีย เตมาทากิ

145.-

HS062

アボカド手巻き

**AVOCADO MAKI**

ข้าวปั้นอะโวคาโดห่อสาหร่าย

145.-



# ROLL



8  
PCS.

HS063

サーモンえんがわロール

**SALMON ENGAWA ROLL 420.-**

ปลาแซลมอน ครึ่งปลาตาเดียว โรล (8 ชิ้น)



8  
PCS.

HS064

サーモン巻

**SALMON ROLL**

ปลาแซลมอนโรล (8 ชิ้น)

**320.-**



8  
PCS.

HS065

カリフォルニア巻

**CALIFORNIA ROLL**

แคลิฟอร์เนียโรล (8 ชิ้น)

**320.-**



8  
PCS.

HS066

サーモン、明太子巻

**SALMON MENTAI ROLL**

**380.-**

ปลาแซลมอนซอสเมนไทโรล (8 ชิ้น)



8  
PCS.

HS067

スパイシー赤身ロール

**SPICY TUNA ROLL**

สไปซ์ทูน่าโรล (8 ชิ้น)

**400.-**



6  
PCS.

HS068

サーモン火山ロール

**SALMON VOLCANO ROLL 420.-**

ปลาแซลมอนลาวา โรล (6 ชิ้น)



5  
PCS.

HS069

サーモン、うなぎ、えび天巻

**SALMON UNAGI**

**440.-**

**EBI TEM ROLL**

ปลาแซลมอน ปลาไหล กุ้งเทมปุระโรล (5 ชิ้น)



8  
PCS.

HS070

えび天巻

**EBI TEM ROLL**

กุ้งเทมปุระโรล (8 ชิ้น)

**320.-**



5  
PCS.

HS071

スパイシーランチロール

**CRUNCHY SPICY ROLL 420.-**

ข้าวปั้นทอดหน้าปลาแซลมอน กุ้ง โรล (5 ชิ้น)



HS072

アボカドロール

**AVOCADO ROLL**

**330.-**

อะโวกาโดโรล (8 ชิ้น)



HS073

うなぎ巻

**UNAGI ROLL**

ปลาไหลโรล (8 ชิ้น)

**450.-**



# DON



HS074

豚焼肉丼

**BUTA YAKINIKU DON**

ข้าวหน้าหมูผัดกระเทียมร้อน

230.-



HS075

親子丼

**OYAGO DON**

ข้าวหน้าไก่สไลซ์ญี่ปุ่น

210.-



HS076

カツ丼

**KATSU DON**

ข้าวหน้าหมูทอด

299.-



HS077

いくらちらし丼

**MINI IKURA DON**

ข้าวหน้าไข่ปลาเซมอน

489.-



HS078

カツカレー

**KATSU CURRY RICE**

ข้าวหน้าหมูทอดกะหรี่

320.-



HS079

焼肉丼

**YAKINIKU DON**

ข้าวหน้าเนื้อผัดกระเทียมร้อน

340.-



HS080

牛釜めし

**GYU KAMAMESHI**

ข้าวหน้าเนื้อ

489.-



HS081

牛丼・温泉玉子

**GYU BEEF ONSEN**

ข้าวหน้าเนื้อ ไข่อ่อนเย็น

365.-



HS082

サーモンバラちらし丼

**BARA DON**

ข้าวหน้าปลาสดรวม หั่นเต๋า

590.-





HS083

サーモンちらし丼  
**SALMON DON**  
ข้าวหน้าปลาแซลมอน

395.-



HS084

うなぎちらし丼  
**UNAGI DON**  
ข้าวหน้าปลาโท

585.-



HS085

サーモンいくらちらし丼  
**SALMON TORO  
IKURA DON**  
ข้าวหน้าปลาและไข่ปลาแซลมอน

480.-



HS086

サーモンうなぎちらし丼  
**SALMON UNAGI  
IKURA DON**  
ข้าวหน้าปลาแซลมอนกับปลาโท

560.-



HS087

サーモンハマチちらし丼  
**SALMON HAMACHI  
IKURA DON**  
ข้าวหน้าปลาแซลมอนกับปลาฮามาจิ  
และไข่ปลาแซลมอน

560.-

## NIGIRI



HS088

大トロ握り  
**OOTORO NIGIRI**  
ข้าวปั้นหน้าโอโโโ

360.-



HS089

中トロ握り  
**CHUTORO NIGIRI**  
ข้าวปั้นหน้าชูโโ

310.-



HS090

赤身握り  
**HON AKAMI NIGIRI**  
ข้าวปั้นหน้าอาคาบิ(บลูฟิน)

220.-



+



+

+

HS091

ハマチ握り

1 HAMACHI NIGIRI

ข้าวปั้นหน้าปลาฮามาจิ

160.-

HS095

サーモン握り

5 SALMON NIGIRI

ข้าวปั้นหน้าปลาแซลมอน

90.-

HS099

蟹カマ握り

9 KAMABOKO NIGIRI

ข้าวปั้นหน้าปูอัด

50.-

HS103

たこ握り

13 TAKO NIGIRI

ข้าวปั้นหน้าหอยทากยักษ์

115.-

HS092

赤海老握り

2 AKA EBI NIGIRI

ข้าวปั้นหน้าอาเกาะบิ

200.-

HS096

いくら軍艦

6 IKURA GUNKAN

ไข่ปลาแซลมอน กุ้ง

220.-

HS100

たまご握り

10 TAMAGO NIGIRI

ข้าวปั้นหน้าไข่หวาน

55.-

HS104

アオリイカ握り

14 AORI IKA NIGIRI

ข้าวปั้นหน้าหอยทาก

110.-

HS093

うなぎ握り

3 UNAGI NIGIRI

ข้าวปั้นหน้าปลาไหล

100.-

HS097

まぐろにぎり

7 TUNA NIGIRI

ข้าวปั้นหน้าทูน่า

100.-

HS101

海老握り

11 EBI NIGIRI

ข้าวปั้นหน้ากุ้ง

55.-

HS105

えんがわ握り

15 ENGAWA NIGIRI

ข้าวปั้นหน้าคับริบปลาตาเดียว

130.-

HS094

帆立貝柱握り

4 HOTATE NIGIRI

ข้าวปั้นหน้าหอยเชลล์ออกโทโด

130.-

HS098

サバ握り

8 SHIME SABA NIGIRI

ข้าวปั้นหน้าปลาซาบะดอง

50.-

HS102

えび子軍艦

12 EBIKO GUNKAN

ไข่กุ้ง กุ้ง

55.-

• ราคายังไม่รวม ค่าบริการ 10% และ VAT 7% • ภาพเพื่อการโฆษณาเท่านั้น





## “รสชาติแห่งความสุข สำหรับทุกคนในครอบครัว”

ร้านอาหารญี่ปุ่น **HOSHI** ถือกำเนิดจากแนวคิดที่ว่า  
"ความสุขที่แท้จริง คือการที่เราได้ใช้เวลาอันมีค่าร่วมกับคนที่เรารัก"  
ไม่ว่าจะเป็นครอบครัว คนรัก ญาติพี่น้องหรือเพื่อน และช่วงเวลาที่เรามักจะได้พบปะ  
พูดคุยกันอย่างพร้อมหน้าพร้อมตาก็คงหนีไม่พ้นบับโตะอาหารนั่นเอง

เพื่อให้แน่ใจว่าแขกทุกท่านจะได้รับประสบการณ์แห่งความสุข **HOSHI**  
จึงขอเป็นส่วนหนึ่งที่จะสร้างรอยยิ้ม เสียงหัวเราะและความประทับใจดีๆ  
ผ่านการบริการและรสชาติ ศิลปะของการปรุงอาหารแบบญี่ปุ่น ที่เราได้คิดสรรมากกว่า 100 เมนู

ทุกเมนูผ่านการปรุงอย่างพิถีพิถัน ด้วยวัตถุดิบพรีเมียมจากทั้งญี่ปุ่นและทั่วโลก  
และด้วยเมนูที่หลากหลาย พร้อมกับราคาที่คุ้มค่าทำให้ร้านอาหารญี่ปุ่น **HOSHI** มีอาหารที่อร่อยเหมาะกับ ทุกเพศ ทุกวัย  
ไว้คอยให้บริการแขกทุกท่าน ดังสโลแกนที่ว่า  
"รสชาติแห่งความสุข สำหรับทุกคนในครอบครัว" อย่างแท้จริง



# MENU FROZEN YOGURT

## Made fresh Daily

Size  
**S**  
Mini Joy



STARTING

**85.-**

PLAIN YOGURT  
180g

Add on

Fruit Starting 20.-  
Crisp Starting 10.-  
Sause Starting 10.-

# Best Seller

Our Best Seller



Honey Avocado

Strawberry  
Banana

Dubai  
Chocolate



KIWI HONEY

**99.-**



BERRY PEANUT

**99.-**



CHOCO BANANA

**99.-**



I'M AVO

**99.-**



MANGO BLISS

**99.-**

Size  
**L**  
Best Value



Dubai Chocolate  
**179.-**



Strawberry Banana  
**169.-**



Berries Magic  
**159.-**



Caramel Banana  
**139.-**



Mango Berries  
**199.-**



Avo Coco  
**199.-**



Honey Avocado  
**179.-**

Prune Booster  
Series



Super Booster  
**179.-**



Prune Booster  
**159.-**



Basic Move  
**139.-**

# Create your cup! 139.-

## STEP 1: FRUITS

Strawberry (สดรเบอร์รี่) +30  
Blueberry (บลูเบอร์รี่) +20  
Frozen Berries (ไฟรเซนเบอร์รี่) +10  
Avocado (อะโวกาโด) +10  
Banana (กล้วย) +10  
Mango (มะม่วง) +10  
Kiwi (กีวี่) +10

Orange (ส้ม) +10  
Coconut (มะพร้าว) +10  
Pineapple (สับปะรด) +10  
Watermelon (แตงโม) +10  
Dragon Fruits (แก้วมังกร) +10  
Yuzu Jelly (เยลลี่ซึซึ) +10  
Mixed Berry Jelly (เยลลี่มิกซ์เบอร์รี่) +10



## STEP 2: CRISP

Pistachio (พิสตาชิโอ) +10  
Granola (กราโนลา) +10  
Almond (อัลมอนต์) +10  
Biscoff (บิสคอฟ) +10  
Cookie Crumble (คุกกี้ครัมเบิล) +10  
Ovaltine Crunch (โอวัลตินครันช์) +10  
Chocolate Chips (ช็อกโกแลตชิพ) +10

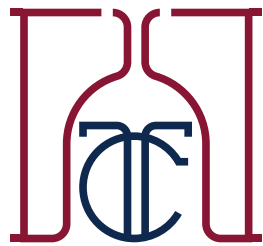
## STEP 3: SAUCE

Honey (น้ำผึ้ง) +10  
Pistachio (พิสตาชิโอ) +10  
Strawberry (สดรเบอร์รี่) +10  
Peanut Butter (เนยถั่ว) +10  
Butter Caramel (บัตเตอร์คาราเมล) +10  
Dark Chocolate (ดาร์กช็อกโกแลต) +10  
Fresh Passion Fruit (เสาวรสสด) +10

## EXTRA

HoneyComb (รวงผึ้ง) +30  
Chia Seed (เม็ดเจีย) +20  
Brownie (บราวนี่) +20  
Dubai Mix (ดูไบมิกซ์) +30  
Cheesecake Cube (ชีสเค้กคิวบ์) +20





**THE CELLAR**  
AT MAHANAKHON



# CHAMPAGNE & SPARKLING

"Follador Joani,  
Spumante Millesimato Extra Dry  
**Veneto, Italy"** € 750

"Follador Gold, Prosecco D.O.C. Extra Dry  
**Veneto, Italy, N.V.** € 790

"Menestrello, Prosecco D.O.C.,  
**Veneto, Italy N.V.** € 890

"Menestrello, Rosé Prosecco D.O.C.,  
**Veneto, Italy N.V.** € 890

"Pitars Gold Prosecco D.O.C.  
Millesimato Extra Dry  
**Veneto, Italy** € 990

"Pitars Rosé, Spumante Extra Dry  
**Veneto, Italy N.V.** € 990

"Anne de Laweis, Crémant d'Alsace Brut  
**Alsace, France, N.V.** € 1,100

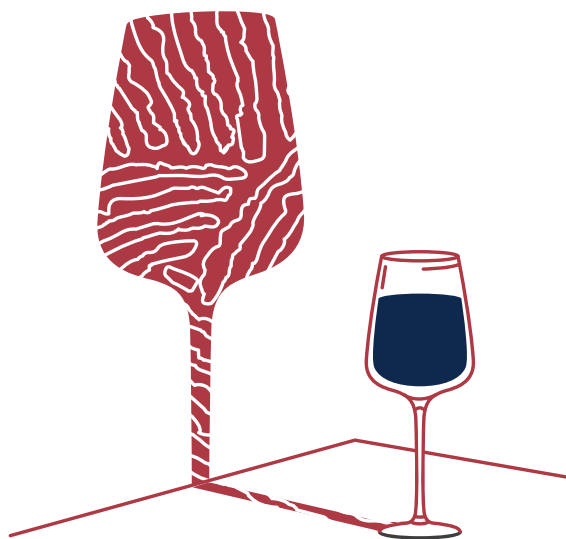
"Michel Gonet, Blanc de Noirs  
Fravaux 'Le Varlan' Brut,  
**Champagne, France, N.V.** € 2,390

"Taittinger Prestige Brut  
**Champagne, France, N.V.** € 2,590

"Charles Heidsieck Brut Reserve  
**Champagne, France, N.V.** € 2,590

"Louis Roederer Collection 244  
**Champagne, France, N.V.** € 2,690





# WHITE WINE

## FRANCE



"Domaine Zind-Humbrecht Muscat Turckheim **฿ 890**  
**Alsace, France**

"Domaine Zind-Humbrecht Gewürztraminer Turckheim **฿ 999**  
**Alsace, France**

"Domaine de L'Epinay, Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie **฿ 890**  
**Loire, France**

"Domaine Vacheron, Sancerre Blanc **฿ 1,390**  
**Loire, France**

"La Cadette, Bourgogne Blanc **฿ 1,290**  
**Burgundy France**

"Jean-Max Roger, 'Les Chante Alouettes' Pouilly Fumé **฿ 1,450**  
**Loire, France**

"La Chablisienne, Chablis 'Le Finage' **฿ 1,390**  
**Burgundy, France**



"Domaine Jean-Marc Brocard, Chablis Sainte Claire **฿ 1,450**  
**Burgundy, France**



## ITALY

|                                                                     |         |
|---------------------------------------------------------------------|---------|
| "Valle Reale, Trebbiano D'Abruzzo D.O.C.<br><b>Abruzzo, Italy</b>   | ฿ 790   |
| "Villa Martina, Pinot Grigio<br><b>Friuli-Venezia Giulia, Italy</b> | ฿ 790   |
| "Zenato Lugana 'San Benedetto' D.O.C.<br><b>Veneto, Italy</b>       | ฿ 950   |
| "Massolino, Moscato d'Asti D.O.C.G.<br><b>Piedmonte, Italy</b>      | ฿ 990   |
| "Angelo Negro, Roero Arneis D.O.C.G.<br><b>Piedmonte, Italy</b>     | ฿ 1,050 |
| "Cantina Terlano, Gewürztraminer<br><b>Alto Adige, Italy</b>        | ฿ 1,390 |
| "Casanova di Neri, Ibbianco Toscana I.G.T.<br><b>Toscana, Italy</b> | ฿ 1,490 |

## OTHER WHITE

|                                                                         |         |
|-------------------------------------------------------------------------|---------|
| "Gruber Roeschitz, Grüner Veltliner<br><b>Weinviertel, Austria</b>      | ฿ 890   |
| "Frankland Estate, Chardonnay,<br><b>Frankland River, Australia</b>     | ฿ 1,150 |
| "Greywacke, Sauvignon Blanc<br><b>Marlborough, New Zealand</b>          | ฿ 890   |
| "Soho Jonny, Chardonnay<br><b>Marlborough, New Zealand</b>              | ฿ 1,090 |
| "Mullineux Kloof Street, Chenin Blanc<br><b>Swartland, South Africa</b> | ฿ 999   |



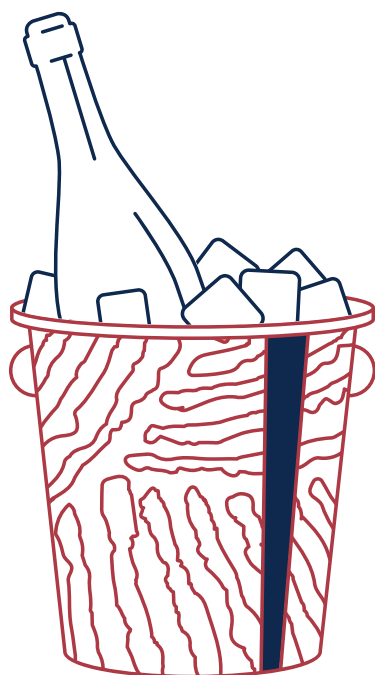
# ROSE



"Zenato, Bardolino Chiaretto D.O.C. **₹ 820**  
**Veneto, Italy**

"Château d'Esclans Whispering Angel **₹ 1,090**  
**Provence, France**

"Château d'Esclans Rock Angel **₹ 1,550**  
**Provence, France**



# RED WINE

## FRANCE

"Domaine des Aires Hautes Minervois Tradition **₹ 790**  
**Languedoc-Roussillon, France**

"Gauthier Père et Fils Domaine du Bel Air **₹ 1,150**  
**Loire, France**

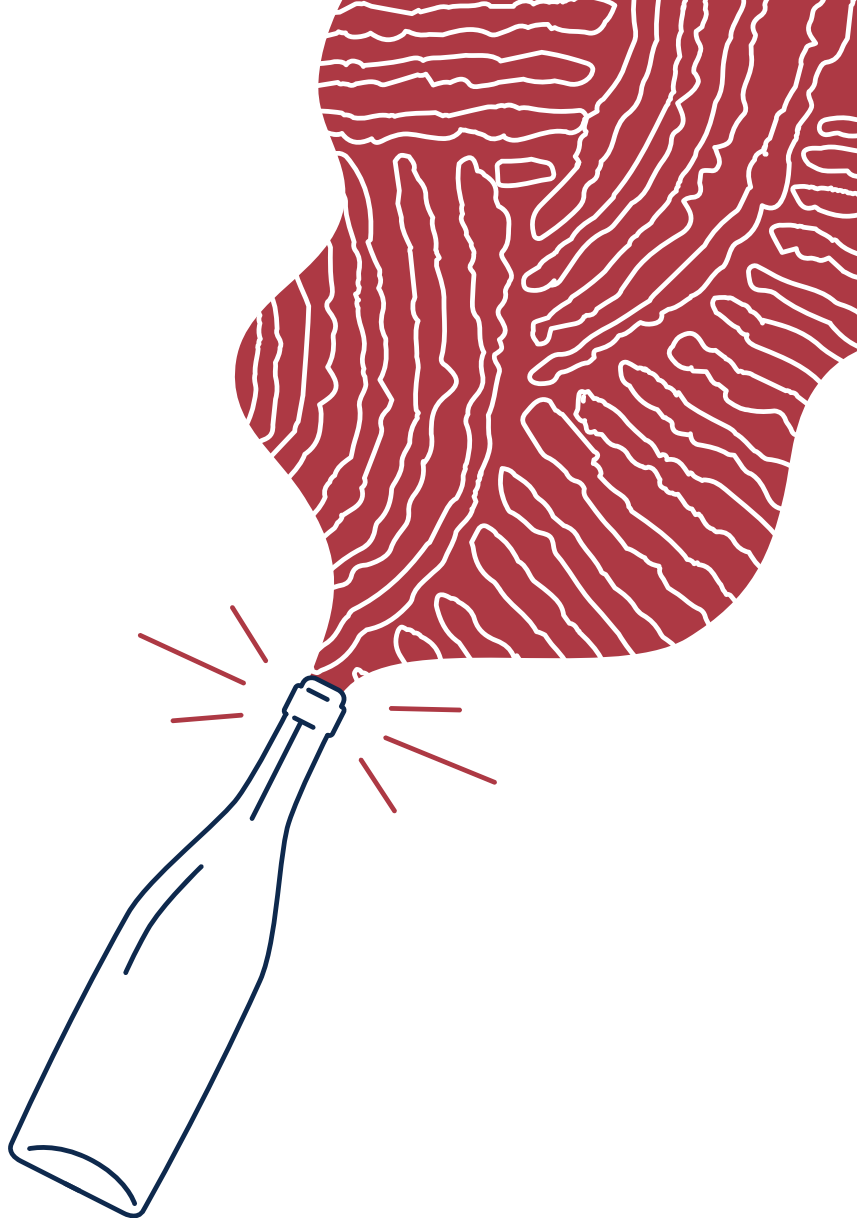
"Chevalier du Château Lagrezette **₹ 1,190**  
**Cahors, France**





|                                                                                 |         |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------|
| "Famille Perrin Gigondas 'La Gille'<br><b>Rhône, France</b>                     | ฿ 1,690 |
| "Famille Perrin Châteauneuf-du-Pape<br>'Les Sinards'<br><b>Rhône, France</b>    | ฿ 2,490 |
| "Château Bel Air Rouge<br><b>Bordeaux, France</b>                               | ฿ 830   |
| "Château Francs Magnus<br><b>Bordeaux, France</b>                               | ฿ 950   |
| "Château La Branne<br><b>Médoc, Bordeaux, France</b>                            | ฿ 999   |
| "Château Pierrefitte<br><b>Lalande-de-Pomerol, Bordeaux, France</b>             | ฿ 1,190 |
| "Clos La Gaffelière<br><b>Saint-Émilion, Bordeaux, France</b>                   | ฿ 1,290 |
| "Château Cazauviel<br><b>Margaux, Bordeaux, France</b>                          | ฿ 1,320 |
| "Château Carignan Prima<br><b>Côte de Bordeaux, France</b>                      | ฿ 1,390 |
| "Château Haut-Condissas<br><b>Médoc, Bordeaux, France</b>                       | ฿ 1,590 |
| "Château Cantemerle, 5ème Cru Classé<br><b>Haut-Médoc, Bordeaux, France</b>     | ฿ 1,890 |
| "Château De Pez<br><b>Saint-Estèphe, Bordeaux, France</b>                       | ฿ 1,990 |
| "Aspirant de Beychevelle<br><b>Saint-Julien, Bordeaux, France</b>               | ฿ 2,090 |
| "Château Croix Cardinale<br><b>Saint-Julien, Bordeaux, France</b>               | ฿ 2,150 |
| "Château Grand-Puy Ducasse 5ème Cru Classé<br><b>Pauillac, Bordeaux, France</b> | ฿ 2,290 |
| "Pastourelle de Clerc Milon<br><b>Pauillac, Bordeaux, France</b>                | ฿ 2,350 |





|                                                                                |         |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------|
| "Le Petit Haut Lafitte<br><b>Pessac-Leognan, Bordeaux, France</b>              | ฿ 2,390 |
| "Château Marquis de Terme, 4ème Cru Classé<br><b>Margaux, Bordeaux, France</b> | ฿ 2,550 |
| "Château Kirwan, 3ème Cru Classé<br><b>Margaux, Bordeaux, France</b>           | ฿ 2,690 |
| "Château Faugères<br><b>Saint-Émilion Grand Cru, Bordeaux, France</b>          | ฿ 2,790 |
| "La Dame de Montrose<br><b>Saint-Estèphe, Bordeaux, France</b>                 | ฿ 3,290 |
| "Château d'Armailhac, 5ème Cru Classé<br><b>Pauillac, France</b>               | ฿ 3,590 |
| "Château d'Issan, 3ème Cru Classé<br><b>Margaux, France</b>                    | ฿ 3,890 |



Prices are subject to service charge and government tax  
Price for take away includes only government tax.



|                                                                              |         |
|------------------------------------------------------------------------------|---------|
| "Château Lascombes, 2ème Cru Classé<br><b>Margaux, France</b>                | ฿ 3,990 |
| "Château Gazin<br><b>Pomerol, France</b>                                     | ฿ 4,890 |
| "Château Léoville Poyferré, 2ème Cru Classé<br><b>Saint-Julien, France</b>   | ฿ 4,990 |
| "Château Montrose, 2ème Cru Classé<br><b>Saint-Estèphe, Bordeaux, France</b> | ฿ 5,590 |
| "Château Clerc Milon, 5ème Cru Classé<br><b>Pauillac, France</b>             | ฿ 5,890 |
| "Lupé Cholet, Morey-Saint-Denis<br><b>Burgundy, France</b>                   | ฿ 3,390 |
| "Lupé Cholet, Gevrey Chambertin<br><b>Burgundy, France</b>                   | ฿ 3,990 |

## ITALY

|                                                                                    |         |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| "Domenico Clerico Visadì,<br>Langhe Dolcetto D.O.C.<br><b>Piedmonte, Italy</b>     | ฿ 899   |
| "Massolino, Dolcetto d'Alba D.O.C.<br><b>Piedmonte, Italy</b>                      | ฿ 1,290 |
| "Massolino, Barolo D.O.C.G.<br><b>Piedmonte, Italy</b>                             | ฿ 2,450 |
| "Zenato, Ripassa Valpolicella Superiore D.O.C.<br><b>Veneto, Italy</b>             | ฿ 1,690 |
| "Tommasi,<br>Amarone Della Valpolicella Classico D.O.C.G.<br><b>Veneto, Italy</b>  | ฿ 2,590 |
| "Mazzei, Badiola Toscana I.G.T.<br><b>Toscana, Italy</b>                           | ฿ 690   |
| "Tenuta Sette Ponti,<br>Chianti Vigna di Pallino D.O.C.G.<br><b>Toscana, Italy</b> | ฿ 890   |



+

"Fonterutoli, Chianti Classico D.O.C.G. **€ 990**

**Toscana, Italy**

"Tenuta Sette Ponti 'Crognolo' Toscana I.G.T. **€ 1,590**

**Toscana, Italy**

"Castello di Fonterutoli **€ 1,850**

Chianti Gran Selezione D.O.C.G.

**Toscana, Italy**

"Poggio al Lupo,  
Cabernet Sauvignon Toscana I.G.T. **€ 2,100**

**Toscana, Italy**

"Argiano Solengo, Toscana I.G.T. **€ 2,850**

**Toscana, Italy**

"Casanova Di Neri Brunello di Montalcino D.O.C.G. **€ 3,490**

**Toscana, Italy**

"Mazzei, Siepi Toscana I.G.T. **€ 3,690**

**Toscana, Italy**

"Tenuta Sette Ponti Oreno, Toscana I.G.T. **€ 3,990**

**Toscana, Italy**

+

"Fontodi Flaccianello della Pieve, Toscana I.G.T. **€ 5,490**

**Toscana, Italy**

"Casanova Di Neri, **€ 5,690**

Brunello di Montalcino Tenuta Nuova D.O.C.G.

**Toscana, Italy**

"Conti Zecca Donna Marzia, Primitivo I.G.P. **€ 850**

**Puglia, Italy**

"UNO1, Primitivo di Manduria D.O.C. **€ 999**

**Puglia, Italy**

"Luigi Maffini, Aglianico 'Kleos' Paestum I.G.T. **€ 1,150**

**Campania, Italy**

"Mazzei Zisola, Nero d'Avola **€ 790**

**Sicily, Italy**

+

"Tenuta Regaleali Cygnus Blend D.O.C. **€ 899**

**Sicily, Italy**

"Feudo Maccari Saia I.G.T. **€ 1,490**

**Sicily, Italy**





## PORTUGAL & SAPAIN

"Niepoort Diálogo Tinto **₺ 850**  
**Douro, Portugal**

"Marqués de Ulía Crianza **₺ 799**  
**Rioja, Spain**

"Marqués de Ulía Reserva **₺ 920**  
**Rioja, Spain**

## OTHER RED

"Château de G Single Vineyard **₺ 750**  
Gran Reserva Cabernet Sauvignon  
**Colchagua Valley, Chile**

"Kanonkop Kadette Cape Blend **₺ 790**  
**Stellenbosch, South Africa**

"Wairau River Estate Pinot Noir **₺ 790**  
**Marlborough, New Zealand**

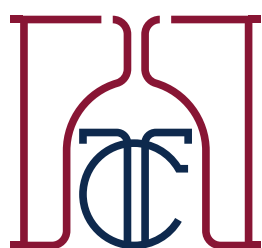
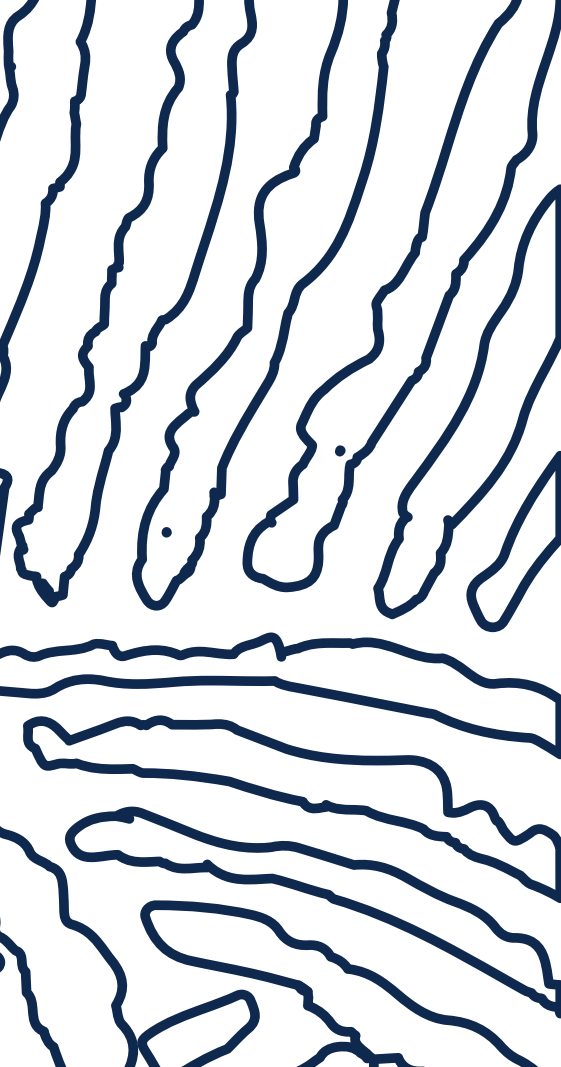
"Framingham ""Nobody's Hero"" Pinot Noir **₺ 1,150**  
**Marlborough, New Zealand**

"Frankland Estate Shiraz **₺ 1,150**  
**Frankland River, Australia**

"Ca'Momi Cabernet Sauvignon **₺ 1,650**  
**Napa Valley, USA**

"Silver Oak Alexander Valley **₺ 3,690**  
**Cabernet Sauvignon, California, USA**





**THE CELLAR**  
AT MAHANAKHON

