

Cold Appetizers

- 1. Traditional Selection of Antipasti** 350.-
Imported Parma Ham, Salami, Coppa and Marinated Vegetables
อาหารจานเย็นรวมแบบอิตาเลียน เสริฟกับผักรวมปรุงรส
- 2. Tomato and Mozzarella Accompanied with Fresh Basil** 190.-
Anchovies and Extra Virgin Olive Oil
สลัดมะเขือเทศกับชีสเนยแข็งมอสซarella พร้อมกับสมุนไพรสดและน้ำมันมะกอก
- 3. Beef Carpaccio with Tomato, Shallot, Hazelnuts, Balsamico Vinegar** 190.-
and Parmigiano Shavings served with Pinenut Pesto Oil
เนื้อสันในดิบแช่เย็นกับมะเขือเทศ หอมใหญ่ ถั่วฮาเซลนัทและน้ำส้มหมักบัลซามิโก
- 4. Tomato Bruschetta with Anchovies,** 210.-
Mozzarella Cheese and Fresh Basil Julienne
มะเขือเทศและชีสเนยแข็งลูกเต๋าสูตริอิตาเลียนวางบนขนมปังกรอบ
- 5. Imported Parma Ham with Melon Scoop in Port Wine** 320.-
หมูแฮมรมควันแบบอิตาเลียน เสริฟกับแคนตาลูปปรุงรสในพอร์ทไวน์
- 6. Sliced Prosciutto on Mixed Salad and Italian Dressing** 250.-
หมูหมักสุตริอิตาเลียนวางบนสลัดผักรวม

Hot Appetizers

- 10. Pan Fried Goose Liver (Fois Gras / 90 Grms.)** 490.-
served with Risotto Timbale and Apples in Balsamico Sauce
ตับห่านจากฝรั่งเศส เสริฟกับข้าวสาลีอิตาเลียน แอปเปิ้ลทอด และน้ำส้มหมักบัลซามิโก
- 11. Oven Baked Snails with Herbs Butter served with Garlic Bread** 320.-
หอยทากฝรั่งเศสกับซอสเนยปรุงรส เสริฟกับขนมปังกระเทียม
- 12. Sauted Frog Legs "Provencale"** 210.-
ขาบักขี้ซอกเนยปรุงรส
- 14. Calamari Stewed in Pomodori and White Wine** 230.-
served with Pesto Bread
ปลาหมึกคูนปรุงรสในซอสมะเขือเทศและไวน์ขาว เสริฟกับขนมปังกรอบสมุนไพร
- 15. Baked New Zealand Greenshell Mussels** 210.-
with Spinach and Cream Cheese Gratin
หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ เสริฟกับผักโขมปรุงรสและชีสสุตริพิเศษ

Soup

- 20. Minestrone Vegetable Soup** 120.-
ซूपผักรวมแบบอิตาเลียน
- 21. Lobster Bisque Soup** 170.-
ซूपกุ้ง
- 22. Tomato Cream Soup with Bacon and Mushroom** 120.-
ซूपมะเขือเทศกับเบคอนและเห็ด
- 23. Green Asparagus Cream Soup with Smoked Salmon** 140.-
ซूपหน่อไม้เขียว เสริฟกับปลาซัลมอนรมควัน
- 24. Onion Cream Soup with Lamb and Herbs** 150.-
ซूपหัวหอมกับเนื้อแกะคูนสุตริอิตาเลียน
- 25. Clear Consomme Beef Soup with Egg Pancake Strips** 120.-
ซूपเนื้อน้ำใสกับไข่เสนปรุงรส

ALL PRICES ARE NET

Italian Pasta

- Spaghetti, Fettucini, Penne, Conchiglie**
Choose Any Pasta with Your Favourite Sauce
30. **A. Tuna, Capers, Tomato and Chilli** 210.-
ทูน่ากับซอสมะเขือเทศและลูกเคปเปอร์
31. **B. Clams with Fresh Herbs and Olive Oil** 210.-
หอยลายผัดสมุนไพรและน้ำมันมะกอก
32. **C. Bolognese** 210.-
ซอสเนื้อ
33. **D. Mixed Seafoods** 260.-
ซีฟู๊ดรวมกับซอสมะเขือเทศ
34. **E. Arabiata** 210.-
ซอสมะเขือเทศใส่พริกกับเบคอน
35. **F. Carbonara** 210.-
ครีมซอสกับเห็ดและแฮม
36. **G. Pomodoro (Tomato Sauce)** 210.-
ซอสมะเขือเทศ
37. **Cepe Risotto Topped with Sauted Chicken Liver** 210.-
ข้าวเห็ดคอบสไตส์อิตาเลียนเสิร์ฟกับตับไก่ผัดเกรวีซอส
38. **Saffron Risotto with Assorted Seafoods** 260.-
ข้าวอิตาเลียนผสมเห็ดฝรันกับซีฟู๊ด
39. **Lasagna with Meat and Tomato Sauce** 210.-
เนื้อกับแบ่งอบกับเนยแข็งสไตส์อิตาเลียน
40. **Cannelloni "Piemontesi"** 210.-
แบ่งพาสตาห่อด้วยหมูกับผักโขมและมาสคาโปนชีสราดด้วยซอสมะเขือเทศ
41. **Spinach Mousse Ravioli with Gorgonzola Sauce** 260.-
เกี้ยวอิตาเลียน เสิร์ฟกับกอร์กอนโซล่าซอส

Salad

42. **Caesar Salad with Parma Ham** 370.-
43. **with Poached Egg** 190.-
ชีซซาลัด เสิร์ฟกับขาหมูรมควัน หรือ ไก่ลวกแบบอิตาเลียน
44. **Sauted Button Mushrooms Salad with Garlic and Herbs** 210.-
สลัดผักรวมเห็ดต่าง ๆ และเครื่องเทศ
45. **Variety of Mixed Seasonal Salads** 130.-
สลัดผักรวมต่างๆ
46. **Spring Salad with Shrimps, Avocado, Macadamia Nuts** 210.-
Apple and Mango in Light Balsamico Dressing
สลัดผักรวมกับกุ้งปรุงรส อโวคาโด ถั่วมาคาดาเมีย แอปเปิ้ล และมะม่วงกับซอสน้ำส้มหมักบัลซามิโก
47. **Crab Meat & Shrimp Salad on Ragout of Avocado** 250.-
served with Apple Julienne, Tomato and Balsamico Sauce
สลัดเนื้อปูกับกุ้งวางบนอโวคาโดและแอปเปิ้ล เสิร์ฟกับซอสมะเขือเทศและบัลซามิโก
48. **Shrimps Cocktail** 170.-
คอกเทลกุ้ง
49. **Assortment of Tomato, Salami, Mortadella and Parmesan** 210.-
on Bed of Iceberg Lettuce with Olive Oil and Lime Dressing
สลัดมะเขือเทศ เสิร์ฟกับเนื้อปรุงรส หมูปรุงรส และชีสเนยแข็งกับซอสมะนาว

ALL PRICES ARE NET

Main Dishes

50. **Chicken Piccata "Milanese" on Tomato Spaghetti and Ham Julienne** 290.-
อกไก่ชุบไข่กับชีสทอด เสริฟกับสปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศกับแฮมฝัดเนย
51. **Ossobuco in Gremolata with Polenta and Vegetables** 490.-
ขาตุ๋นวัวจากออสเตรเลียตุ๋นกับซอสผัก เสริฟกับโปเลนตาและผักประจำวัน
52. **Grilled Australian Beef Tenderloin Topped with Gorgonzola Crust on Vegetables Lasagna and Green Asparagus** 550.-
เนื้อจากออสเตรเลียย่าง เสริฟกับลาซันยาผัก หน่อไม้ฝรั่งและซอสเกรวี
53. **Roasted Australian Rack of Lamb Marinated with Fresh Herb served on Grilled Artichoke, Bell Pepper and Black Olive Tapenade** 700.-
ซี่โครงแกะจากออสเตรเลีย เสริฟกับอติโชคพริกหวานย่าง ซอสมะกอกดำ
54. **Pan Seared Duck Breast on Red Wine Risotto Timbale and Mixed Mushroom Stews** 290.-
อกเป็ดทอด เสริฟกับข้าวไวน์แดงกับเห็ดฝัด
55. **Roasted Pork Tenderloin Stuffed with Prune in Brandy Wrapped with Bacon served on Black Olive Mashed Potato and Port Wine Sauce** 350.-
หมูยัดไส้ห่อเบคอน เสริฟกับมันฝรั่งบดผสมมะกอกดำซอสพอร์ทไวน์
56. **Australian Beef Cubes in Light Mustard Cream Sauce served on Home Made Egg Noodles** 490.-
เนื้อจากออสเตรเลียหั่นเต๋ฝัดซอสมันฝรั่งครีม เสริฟกับเส้นก๋วยเตี๋ยว

Sea Food Dishes

60. **Snow Fish "Saltimbocca" on Snow Peas with a Reduced Veal Jus** 540.-
ปลาหิมะอบ เสริฟกับถั้วลันเตาฝัด
61. **Deep Fried Herbs Crust Rock Lobster with Wild Rice Timbale and Green Herbs Sauce** 490.-
กั้งหีนทอด เสริฟกับข้าวอบและซอสสมุนไพร
62. **Pan Fried Tiger Prawns Wrapped with Bacon served on Fresh Garden Salad and Italian Dressing** 490.-
กุ้งลายเสือห่อเบคอนทอด เสริฟกับสลัดรวมอิตาเลียนซอส
63. **Pan Seared US. Scallops Topped with Prawns Roe served with Spinach Noodles and Saffron Sauce** 390.-
หอยเชลล์ทอด เสริฟกับเส้นก๋วยเตี๋ยวผักโขมและซอสหญ้าฝรั่ง
64. **Roasted Norwegian Salmon Steak served with Artichoke Ravioli and Pesto Sauce** 350.-
ปลาแซลมอน เสริฟกับเกี้ยวแบบอิตาเลียนไส้อติโชคและซอสเพสโต
65. **Pan Fried Lemon Sole Fillet on Bed of Spinach served with Caper, Tomato in Lemon Butter Sauce and Boiled Potatoes** 320.-
ปลาตาเดียวเสริฟกับผักโขม เคปเปอร์ มะเขือเทศ กับซอสเนยและมันต้ม
66. **Baked Seabass with Herbal Herb served with White Asparagus Spears** 350.-
ปลากระพงขาวอบสมุนไพร เสริฟกับหน่อไม้ฝรั่งขาว

ALL PRICES ARE NET

From the Charcoal Grill

70.	Salmon Steak สเต็กปลาซัลมอน	(Imported)	160 gr.	320.-
71.	Tiger Prawns กุ้งลายเสือใหญ่	(3-5 pcs.)	180 gr.	460.-
72.	Phuket Lobster กุ้งมังกร		per 100 gr.	180.-
73.	Australian Beef Fillet Steak สเต็กเนื้อสันในจากออสเตรเลีย		180 gr.	550.-
74.	Beef Fillet Steak สเต็กเนื้อสันใน	(Pen Fed)	180 gr.	350.-
75.	Wagyu "Kobe" Beef Tenderloin Grade A "The Best Steak" สเต็กเนื้อสันใน วากู โคเบ		180 gr.	1,500.-
76.	Wagyu "Kobe" Rump Steak สเต็กสะโพกเนื้อ วากู โคเบ		180 gr.	720.-
77.	Australian Angus Beef Fillet Steak สเต็กเนื้อสันในแองกัสจากออสเตรเลีย		180 gr.	850.-
78.	Australian Angus Sirloin Steak สเต็กเนื้อสันนอกแองกัสจากออสเตรเลีย		200 gr.	660.-
79.	Sirloin Steak สเต็กเนื้อสันนอก	(Pen Fed)	200 gr.	350.-
80.	Australian Angus Rib-Eye Steak สเต็กริบอายแองกัสจากออสเตรเลีย		200 gr.	660.-
81.	Australian Angus T-Bone Steak สเต็กเนื้อทีโบนแองกัสจากออสเตรเลีย		500 gr.	1,150.-
82.	T-Bone Steak สเต็กเนื้อทีโบน	(Pen Fed)	500 gr.	490.-
83.	Australian Lamb Chops สเต็กเนื้อแกะจากออสเตรเลีย		280 gr.	700.-
84.	Pork Chop สเต็กเนื้อหมูสันนอก		220 gr.	290.-
85.	Chicken Breast สเต็กเนื้ออกไก่		180 gr.	290.-
86.	Mixed Grill with Beef, Pork, Chicken and Lamb เนื้อย่างรวมมิตร (เนื้อ หมู ไก่ และ เนื้อลูกแกะ)		220 gr.	350.-

All of the above Grilled items are served with your choice of:
Baked Potatoes, Ratatouille or Daily Vegetables
Green Peppercorn Sauce, Cafe de Paris or Lemon Butter

อาหารทุกจานเสิร์ฟกับมันฝรั่งอบ ผักรวมสไตล์ฝรั่งเศส หรือผักประจำวัน
เสิร์ฟกับซอสพริกไทยอ่อน ซอสเนยกับเครื่องเทศ หรือซอสเนยกับมะนาว

ALL PRICES ARE NET

Thai Favorites

- | | |
|---|---------------|
| 90. Tom Yam Kung | 210.- |
| Thai Spicy Shrimp Soup with Lime, Chilli and Thai Herbs
ต้มยำกุ้ง | |
| 91. Tom Kah | 190.- / 210.- |
| Meat or Seafood Soup with Lime, Herb and Coconut Milk
ต้มขา | |
| 92. Yum Nue Yang | 190.- |
| Sliced Grilled Beef with Onion, Celery, Tomato and Lime
ยำเนื้อย่าง | |
| 93. Yum Talay | 250.- |
| Mixed Seafood with Onions, Celery and Lime
ยำทะเล | |
| 94. Phad Nue Nam Man Hoi | 190.- |
| Sauted Beef with Oyster Sauce
ผัดเนื้อน้ำมันหอย | |
| 95. Gai Phad Gratiem Prik Tai | 190.- |
| Sauted Chicken with Garlic and Pepper
ไก่ผัดกระเทียมพริกไทย | |
| 96. Kaeng Kari Kai | 190.- |
| Chicken Curry with Onion and Potatoes
แกงกะหรี่ไก่ | |
| 97. Kaeng Kiew Whan Nue | 190.- |
| Green Beef Curry with Vegetables
แกงเขียวหวานเนื้อ | |
| 98. Mussaman Nue | 190.- |
| Beef Mussaman Curry served Condiments
มัสมั่นเนื้อ | |
| 99. Gai Phad Med Ma Muang | 190.- |
| Sauted Chicken with Cashew Nuts, Mushrooms and Onions
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ | |
| 100. Kuay Tiew Phad Si-Ew | 190.- / 250.- |
| Fried Rice Noodles with Meat or Seafood
กวยเตี๋ยวผัดซีอิ๊ว | |
| 101. Phad Phak Ruam | 190.- |
| Stir Fried Mixed Vegetables in Oyster Sauce
ผัดผักรวม | |
| 102. Kao Phad "Chef's Style" | 250.- |
| Fried Rice with Seafood and Curry Powder served in Pineapple
ข้าวผัดซีอิ๊วผัดผงกะหรี่ เสริฟในสัปรด | |

ALL PRICES ARE NET