

อาหารทานเล่น SNACKS & BITES

1. บรูเชสตัด้า - 100

ขนมปังหน้ามะเขือเทศเชอร์รี่ กระเทียม โหระพาอิตาลี น้ำมันมะกอก โรยหน้าด้วยชีส

BRUSCHETTAS

Quartette of Grilled Toasts with Ragout of Tomatoes, Garlic, Basil & Olive Oil - Topped with Cheese

2. คริสบี้ มัชรูม - 150

เห็ดแชมปิญองชุบแป้งทอด เสิร์ฟกับกาคีรมาของเนสซอส

CRISPY MUSHROOMS

Champignons Battered and Deep Fried - Served with a Garlic Mayonnaise Dip

3. ชิคเกน ลีเวอร์ - 160

ตับไก่อบหมักกับสมุนไพร คอนยัค อบในอุณหภูมิต่ำ เสิร์ฟกับแครนเบอร์รี่แยมและขนมปังย่าง

CHICKEN LIVER PARFAIT

Oven Baked Chicken Liver Mousse made with French Cognac
Accompanied by a Cranberry Jam - Served with Dark & White Bread

4. "เซิร์ฟแอนด์เทอร์ฟ" - 180

กุ้งพันเบคอนย่างบนขนมปังเนย

SURF 'N TURF SLIDERS

Bacon Wrapped River Prawns - Sautéed with Garlic Butter on a Quartette of Toasts

5. โกรทชีสโครวีนิส - 200

ชีสนมแกะย่างบนขนมปัง โรยด้วยน้ำผึ้งแท้ถั่ววอลนัททานคู่กับแอปเปิ้ล หอมดอง

GOAT CHEESE CROSTINIS

Quartette of Grilled Toasts with Soft French Goat Cheese & Organic Honey from Phuket
Topped with Roasted Walnut, Red Apple and Pickled Shallots

6. บริ เมลเตอร์ - 280

บริชีสชุบแป้งทอด เสิร์ฟกับแครนเบอร์รี่แยม

BRIE MELTERS

Crispy Triangles of Brie with a Warm Centre - Served with a Cranberry Dip

7. แกมบัส "พิล พิล" - 200 / 380

กุ้งผัดกับน้ำมันมะกอก กระเทียม ออริกาโน่ พาสลีย์ เสิร์ฟกับขนมปัง

GAMBAS "PIL PIL"

Prawns Sautéed in Chili, Garlic, Olive Oil & Oregano
Topped with Parsley and Served with Bread

8. เดอะ คาร์พาคิโอ - 290 / 350

ทูน่า / เนื้อออสเตอร์เลีย สไลด์บาง น้ำมันมะกอก พาเมซานชีส

ลือคเก็ตสลัด เลมอน เสิร์ฟกับขนมปัง

THE CARPACCIOS

Seared Yellow Fin Tuna Fillet from the Maldives
or

Thinly Sliced Australian Beef Tenderloin

Accompanied by Aged Parmesan Shavings, Plum Tomatoes, Rocket Leaves & Black Pepper
Served with Rustic Bread and a Lemon Twist

ราคาทั้งหมด - ไม่มีเซอร์วิสชาร์จ / ALL PRICES NET - NO SERVICE CHARGE

สลัด & เมนูพิเศษ SALADS & SPECIALS

9. เชฟ ดักสลัด - 240

อกเปิดอย่างสุกปานกลาง สลัดผักรวม องุ่นแดง เนื้อส้ม
มะเขือเทศเชอร์รี่ ซอสถั่งเหลืองน้ำผึ้งป่า

CHEF'S DUCK SALAD

Duck Breast Grilled Succulent on Volcano Stones
On a Bed of Gently Tossed Lettuce, Red Grapes and Orange Segments
Drizzled with a Vibrant Soy & Honey Vinaigrette

10. เมจิก กาเดน สลัด - 280

บิทรูท ซีสมนแกะ ถั่ววอลนัทอบ ผักสลัดรวม แอปริคอตแห้ง
สตรอบเบอร์รี่ ทานกับ ซอสน้ำผึ้งป่าจากภูเก็ต

MAGIC GARDEN SALAD

Mandolin Beetroot, Soft French Goat Cheese & Roasted Walnuts
Tossed with Lettuce Leaves, Dried Apricot & House Vinaigrette
Drizzled with Vibrant Honey from Phuket

11. ซีซ่าสลัด - 220 / 260 / 350

ผักสลัดคอส พาเมซานชีส ซอสซีซ่า เบคอน ขนมนึ่งอบกรอบ คุณสามารถเลือก
ว่าต้องการทานกับ

อกไก่ย่าง / กุ้งย่าง / ทูน่าเยลโลว์ย่าง

CAESAR SALAD

Served on a Bed with Roman Lettuce Leaves, Aged Parmesan Shavings,
Chefs Caesar Dressing, Crispy Bacon & Herb Croutons
with Your Choice of Main Ingredient

Grilled Chicken Breast / Sautéed Fresh Prawns / Seared Yellow Fin Tuna Fillet

12. พาสต้า&ซूपประจำวัน

คุณสามารถสอบถามกับพนักงานได้

PASTA & SOUP OF THE DAY

Ask Our Lovely Staff for the Pasta & Soup Delight
Served with Smiles and Rustic Bread

14. สวีดิช มีทบอลล์ - 350

เนื้อวัวและเนื้อหมูปั่นเป็นลูกกลมทอดกับเนย ทานกับซอสครีมเกรวี่, ลิงออนเบอร์รี่,
แตงดอง เสิร์ฟกับมันนวด และสลัด

SWEDISH MEATBALLS

A Quartette of Pork & Beef Balls "Grandma Style"
Accompanied by Special Gravy Sauce, Lingon-Berries & Pickled Cucumber -
Served with Mashed Potatoes and a Small Salad

15. เชฟ ดักสลัด - 450

อกเปิดอย่างสุกปานกลาง สลัดผักรวม องุ่นแดง เนื้อส้ม
มะเขือเทศเชอร์รี่ ซอสถั่วเหลืองน้ำผึ้งป่า

THE LAMB STEW

A Hearty Stew made with Australian "Midfield" Lamb Leg,
Slow Cooked with Dark Premium Beer, Carrots, Rosemary & Bayleaf
Accompanied by Creamed Spinach - Served with Mashed Potatoes

ราคาทั้งหมด - ไม่มีเซอร์วิสชาร์จ / ALL PRICES NET - NO SERVICE CHARGE

สเต็ก & เนื้ออบ STEAKS & BAKES

16. ซิคเกน "ดุกเซลส์" - 350

เนื้ออกไก่ย่างจนหนังกรอบเนื้อชุ่มฉ่ำทานกับซอสดุกเซลส์ที่มีเห็ดพอร์โตเบลโล่
คอนยัค เสิร์ฟกับเซฟโพเทโต้และผักต้มตามฤดูกาล

CHICKEN "DUXELLES"

Chicken Fillet - Oven Baked Succulent and Pan-Fried Crispy
Accompanied by a "Duxelles" Sauce of Champignons, Portobello Mushroom & Cognac
Served with Chef's Semi-Fried Potato Wedges and Seasonal Vegetables

17. พอร์ค" เมดาเลียนส์ ดี เมซอน " - 420

เนื้อหมูสันในพันเบคอนย่างจนได้สีและอบจนเนื้อนุ่มชุ่มฉ่ำ ทานกับซอสพริกไทย,คอนยัค
เสิร์ฟกับเซฟโพเทโต้และผักต้มตามฤดูกาล

PORK "MÉDAILLON DE MAISON"

A Duo of Bacon Wrapped Medallions of Pork Fillet - Pan-Fried and Oven Baked
Accompanied by a Rich Green Pepper & Cognac Sauce
Served with Chef's Semi-Fried Potato Wedges and Seasonal Vegetables

18. ดัก ออเรน - 450

อกเปิดเกรดพรีเมียมย่างบนหินภูเขาไฟจนหนังกรอบเนื้อสุกปานกลาง
ทานกับซอสส้มสูตรพิเศษ,เนื้อส้ม เสิร์ฟกับเซฟมันโพเทโต้และผักต้มตามฤดูกาล

DUCK "A L'ORANGE"

Premium Duck Breasts - Grilled Succulent & Crispy on Volcano Stones
Accompanied by a Orange Liqueur Sauce and Orange Segments
Served with Chef's Semi-Fried Potato Wedges and Seasonal Vegetables

19. ทูน่า "แมงโก้ แทงโก้" - 650

เนื้อทูน่านำเข้าจากมัลดีฟย่างบนหินภูเขาไฟทานกับมะม่วงชาซ่าได้ทำให้รสสัมผัสที่สดชื่น
ทานกับหน่อไม้ฝรั่งย่าง, มันบด, โรสแมรี่เกรวี่ซอส

TUNA "MANGO TANGO"

Yellow Fin Tuna Fillet - Imported from the Maldives - Grilled Medium Rare on Volcano Stones
Accompanied by a Vibrant Salsa of Mango, Paprika, Coriander and a Pinch of Chili
Served with Mashed Potatoes, Grilled Asparagus and Rosemary Jus

20. ริบอาย คาเฟ่ ดี ปารีส - 850

120 วันเนื้อออสเตรเลียขุ่นด้วยธัญพืชน้ำหนัก 250 กรัม ย่างตามที่คุณชอบ
ทานกับโฮมเมดคาเฟ่ ดี ปารีส บัสเตอร์ เสิร์ฟกับเซฟโพเทโต้และผักต้มตามฤดูกาล

RIB-EYE "CAFE DE PARIS"

120 D Aged Australian Grass Feed Beef 250g - Cooked to Your Liking on Volcano Stones
Accompanied by a Homemade Cafe de Paris Butter (Béarnaise Sauce on Fridays)
Served with Chef's Semi-Fried Potatoes & Seasonal Vegetables

21. ผัดกระเพรา กูร์เมน - 750 / 420 / 380 / 320

คุณสามารถเลือก เนื้อริบอาย / เบ็ด / หมูพันเบคอน/ ไก่
น้ำมันหอย ใบกระเพรา พริก กระเทียม และพริกไทยอ่อน เสิร์ฟกับข้าวสวย

PAD KRA PRAO "GOURMET"

Your choice of Australian Rib-Eye / Duck Breast / Pork & Bacon Medallions / Chicken Fillet
Merged in Oyster Sauce with Thai Basil, Chill, Garlic & Green Peppercorns - Served with Jasmine Rice

เครื่องเคียง / EXTRAS

น้ำจิ้มแจ่ว - 50 (เปลี่ยนฟรี) เปลี่ยนซอสอื่น - 50

"JIM JAW" SPICY HERB SAUCE - 50 (FREE CHANGE) CHANGE OF SAUCE - 50

ราคาทั้งหมด - ไม่มีเซอร์วิสชาร์จ / ALL PRICES NET - NO SERVICE CHARGE

เมนูของหวาน และกาแฟ SWEETS & DIGESTIVES

1. มังกี ฟีเวอร์ - 150

เค้กกล้วยหอมทอง, เมล็ดอัลมอนด์บดทานกับไอศกรีมมะพร้าวและเนื้อมะพร้าวอ่อนอบคาราเมล

MONKEY FEVER

A Smooth Banana & Almond Tart

Served with Coconut Ice Cream - Topped with Roasted Coconut Flakes

2. รุบาร์บเค้ก - 190

รุบาร์บเป็นผักชนิดหนึ่งมีรสชาติเปรี้ยวเสิร์ฟเป็นเค้กทานกับอัลมอนด์คาราเมล ไอศกรีมวานิลลาและวานิลลาคัสตาร์ด

RHUBARB CAKE

Savory French Rhubarbs merged with a light Sponge Cake

Topped with an Almond Crunch - Served with Vanilla Ice Cream & Vanilla Custard Sauce

3. โพรฟิเตอร์โรล - 200

โพรฟิเตอร์โรลอบสอไส้โฮมเมดวานิลลาคัสตาร์ดเสิร์ฟกับไอศกรีมวานิลลา

PROFITEROLES

Small Choux Pastry Buns Filled with a Vanilla Cream

Smothered in Chocolate Sauce - Served with a scoop of Vanilla Ice Cream

4. เดอะ ลาวาเค้ก - 240

เค้กช็อกโกแลต 72% อุ่นอุ่นเสิร์ฟกับไอศกรีมวานิลลาโฮมเมดและถั่วเฮเซลนัทคาราเมล

THE LAVA CAKE

Warm Dark 72 % Chocolate Cake with a Melted Centre

Accompanied by Premium Vanilla Ice Cream & Caramelized Hazelnuts

5. ไอศกรีมโฮมเมด - 80

วานิลลาไอศกรีม ช็อกโกแลต มะพร้าว

HOMEMADE ICE CREAM

Vanilla with Madagascar Bean Old Fashion Chocolate

Phuket Coconut

6. เซอร์เบทโฮมเมด - 100

มะม่วงเซอร์เบท สตอเบอร์รี่เซอร์เบท

HOMEMADE SORBET

Mango Strawberry

กาแฟ

แบล็ค คอฟฟี่ - 60 คาปูชิโน - 120 เอสเพรสโซ่ - 80 ดับเบิล เอสเพรสโซ่ - 150 อัฟโฟกาโต - 160

COFFEE

Black Coffee - 60 Cappuccino - 120 Espresso - 80 Double Espresso - 150 Affogato - 160

หลังจาก อาหารเย็น

เลมอนเชลโล่ - 90 กริปปา - 140 เบลีย์ - 180

รัม-ดิพลูมาติโค 12y - 250 คอนยักฝรั่งเศส - 350

AFTER DINNER

Limoncello - 90 Grappa - 140 Baileys - 180

Rum - Diplomatico Riserva 12y - Venezuela - 250

Cognac - Hennessy V.S.O.P - France - 350

ราคาทั้งหมด - ไม่มีเซอร์วิสชาร์จ/ ALL PRICES NET - NO SERVICE CHARGE