

bar bites

JEAN-YVES BORDIER CHEESE PLATE 790
BRILLAT SAVARIN / 21-MONTH COMTÉ / TRUFFLED GOUDA
ชีสออร์ติเยร์จากแคว้นนอร์มาตีฝรั่งเศส

SALMON RILLETTES 320
SALMON / HERBS / GRILLED BREAD
แซลมอนปรุงรสด้วยซอสสมุนไพร เสิร์ฟพร้อมขนมปังย่าง

RED PEPPER HUMMUS 250
ROASTED BELL PEPPER / CHICKPEA / GRILLED BREAD
พริกหวานอบ ถั่วลูกไก่ เสิร์ฟพร้อมขนมปังย่าง

CHICKEN WINGS 220
CONFIT CHICKEN / GOCHUJANG / CITRUS
ปีกไก่ทอดสไตล์เกาหลี

AVAILABLE UNTIL 23.30 HRS.

mains

LARB PED – SPICY GRILLED DUCK SALAD 600
GRILLED DUCK MAGRET / LARB / RICE CHIPS
ลาบเป็ด เสิร์ฟพร้อมกะหล่ำปลีทอด และข้าวเกรียบ

MAHANAKHON BURGER 600
BACON / BORDIER TRUFFLE GOUDA / FRIES
มาหานครเบอร์เกอร์ ชีสเกาดาพลมกร์ฟิวจากบอร์ดิเยร์
เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด

sides

HERB SALAD 180
PICKLED MUSTARD SEED / PICKED HERBS / LEMON VINAIGRETTE
สลัดสมุนไพร เมล็ดมัสตาร์ดดอง พริกไทยเขียว เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดวินิเกรตต์

HAND-CUT FRIES 180
AIOLI / SPICY TOMATO
มันฝรั่งทอด เสิร์ฟพร้อมซอสอัยอัสลี
และซอสมะเขือเทศแบบเปิดสไตล์เดอริเรเนียน

JAPANESE PUMPKIN 250
KALE PESTO / HONEY / ROASTED HAZELNUT
ฟักทองญี่ปุ่นอบน้ำผึ้ง ซอสเพสต์โด้คะนึะ และฮาเซลนัท

STEAMED RICE 60
ข้าวสวยผสมธัญพืช

starters

YUM HUA PLEE – SPICY THAI BANANA BLOSSOM SALAD 450
GRILLED TIGER PRAWN / BANANA BLOSSOM / CORIANDER
ยำหัวปลี กุ้งลายเสือย่างถ่าน ต้นอ่อนผักชี

PORK JOWL 450
PORK JOWL / CUCUMBER / SPRING ONION
สันคอหมูย่าง เสิร์ฟพร้อมแตงกวาดอง

PAN SEARED FOIE GRAS 850
PEAR / CHERRIES / BRIOCHE
ฟัวกราส์ย่าง ลูกแพร์ เชอร์รี่ ขนมปังบริยอช

CEVICHE 650
RED SNAPPER / LECHE DE TIGRE / HERBS
เซวีเชปลากระพงแดง น้ำสลัดเลอเช เดอ ทิกร และสมุนไพร

WHOLE CAULIFLOWER 240
CAPER / HAZELNUT / RAISIN
กะหล่ำดอกอบเตาถ่าน เคเปอร์ เฮเซลนัท และลูกเกด

mains from the charcoal grill and oven

ANDAMAN SEABASS* 1,600
NAHM JIM EMULSION / LEMON GRASS
ปลากระพงพร้อมน้ำจิ้มซีฟู้ดสูตรเข้มข้น
SERVES 3 PERSONS

STUFFED WHOLE FREE RANGE CHICKEN* 1,400
BLACK GARLIC / BRIOCHE
ไก่พริเรนซ์ยัดไส้ขนมปังบริยอชและกระเทียมดำ
SERVES 2 PERSONS

AUSTRALIAN WAGYU RIBEYE – 250G / 500G 1,200 / 2,400
NAHM JIM JEAW SAUCE / BROWN BUTTER
ออสเตรเลียวากิวสตีกริบอาย พร้อมน้ำจิ้มแจ่ว

*Please allow 50 to 60 minutes preparation time

sweets

CHOCOLATE & BANANA 350
CHOCOLATE GANACHE / HAZELNUT / BANANA
ช็อกโกแลต กล้วยอบ และเฮเซลนัท

ROASTED PINEAPPLE 350
PINEAPPLE / COCONUT SORBET / GINGER CANDY
สับปะรดเคลือบน้ำตาล เสิร์ฟพร้อมซอร์เบตมะพร้าว

VEGAN



THE TASTE OF MAHANAKHON BANGKOK SKYBAR



3 COURSE MENU
THB 1,600



PORK JOWL

PORK JOWL / CUCUMBER / SPRING ONION
สันคอหมูย่าง เสิร์ฟพร้อมแตงกวาดอง

AUSTRALIAN WAGYU RIBEYE

NAHM JIM JEAU SAUCE / BROWN BUTTER
ออสเตรเลียวากิวสตีกริบอาย พร้อมน้ำจิ้มแจ่ว

OR

SEARED ANDAMAN SEA BASS

CORIANDER / RICE / NAHM JIM EMULSION
ปลากระพงพร้อมน้ำจิ้มซีฟู้ดสูตรเข้มข้น

ROASTED PINEAPPLE

PINEAPPLE / COCONUT SORBET / GINGER CANDY
สับปะรดเคลือบน้ำตาล เสิร์ฟพร้อมซอร์เบทมะพร้าว



4 COURSE MENU
THB 1,800



SALMON RILLETTES

SALMON / HERBS / GRILLED BREAD
แซลมอนปรุงรสด้วยซอสสมุนไพร เสิร์ฟพร้อมขนมปังย่าง

PAN SEARED FOIE GRAS

PEAR / CHERRIES / BRIOCHE
ฟัวกราส์ย่าง ลูกแพร์ เชอร์รี่ ขนมปังบริยอช

LARB PED – SPICY GRILLED DUCK SALAD

GRILLED DUCK MAGRET / LARB / RICE CHIPS
ลาบเป็ด เสิร์ฟพร้อมกะหล่ำปลีดอง และข้าวเกรียบ

CHOCOLATE & BANANA

CHOCOLATE GANACHE / HAZELNUT / BANANA
ช็อกโกแลต ถั่วลิสง และเฮเซลนัท

