

bar bites

JEAN-YVES BORDIER CHEESE PLATE

790

BRILLAT SAVARIN / 21-MONTH COMTÉ / TRUFFLED GOUDA

ชีสออร์ดิเยร์จากแคว้นนอร์มานีฝรั่งเศส

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

VEGAN

NOTES: BAR BITES ARE AVAILABLE UNTIL 23:30HRS.

All prices are exclusive of applicable service charge and government tax
ราคาข้างต้นยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม



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 เสริฟพร้อมแตงกวาดอง

HOKKAIDO UNI PANNA COTTA 900



UNI / IKURA / YUZU PONZU

พานาคอตต้าไข่มุกเยลลี่รสซอสยูซุ และไข่มุกและซอส

PAN SEARED FOIE GRAS 850

PEAR / CHERRIES / BRIOCHE

ฟัวกราส์ย่าง ลูกแพร่ เชอร์รี่ ขนมปังบริอช



starters

MR. JEAN-PAUL, NORMANDY OYSTERS 690

HOT / NAHM JIM COLD / PICKLED MULBERRY
หอยนางรมจากนอร์มังดี เสิร์ฟร้อน พร้อมน้ำจิ้ม เสิร์ฟเย็น พร้อมมีลเบอร์รี่ดอง

CEVICHE 650

 RED SNAPPER / LECHE DE TIGRE / HERBS
เซวีเช่ปลากระพง น้ำสลัดเลอเช เดอ ตีเกร และสมุนไพร

WHOLE CAULIFLOWER  240

CAPER / HAZELNUT / RAISIN
กะหล่ำดอกอบเตาถ่าน เคเปอร์ เฮเซลนัท และลูกเกด

YUM NUA YANG – SPICY GRILLED BEEF SALAD 450

GRILLED AUSTRALIAN HANGER STEAK / TOMATO / YUM DRESSING
ยำเนื้อย่างออสเตรเลีย

 **VEGAN**

All prices are exclusive of applicable service charge and government tax
ราคาข้างต้นยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม



mains

LARB PED – SPICY GRILLED DUCK SALAD

600

GRILLED DUCK MAGRET / LARB / RICE CHIPS
ลาบเป็ด เสิร์ฟพร้อมกะหล่ำปลีดอง และข้าวเกรียบ

MAHANAKHON BEEF BURGER

600

BACON / BORDIER TRUFFLE GOUDA / FRIES
มหานครเบอร์เกอร์ ชีสเกาดาพสมทรัฟเฟิลจากบอร์ดีเยร์ เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด

mains from the charcoal grill and oven

ANDAMAN SEABASS*

1,600

NAHM JIM EMULSION / LEMON GRASS
ปลาทะเลพร้อมน้ำจิ้มซีฟู้ดสูตรเข้มข้น

SERVES 3 PERSONS

STUFFED WHOLE FREE RANGE CHICKEN*

1,400



BLACK GARLIC / BRIOCHE
ไก่พริมนซัดใส่ขมิ้นบึงบรียอชและกระเทียมดำ

SERVES 2 PERSONS

AUSTRALIAN WAGYU RIBEYE – 250G / 500G

1,200 / 2,400

NAHM JIM JEAU SAUCE / BROWN BUTTER
ออสเตรเลียวากิวสเต็กริบอาย พร้อมน้ำจิ้มแจ่ว - 250กรัม / 500 กรัม

AUSTRALIAN WAGYU TOMAHAWK*

400 / 100G

NAHM JIM SAUCE / BROWN BUTTER
ออสเตรเลียวากิวโทมาฮอว์ค พร้อมน้ำจิ้มแจ่ว

SIZES RANGE FROM 1.4 KG TO 2 KG

All prices are exclusive of applicable service charge and government tax
ราคาข้างต้นยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม



*Please allow 50 to 60 minutes preparation time

sides

HERB SALAD	180
MUSTARD SEED / PICKED HERBS / LEMON VINAIGRETTE สลัดสมุนไพร เมล็ดมัสตาร์ดดอง ผักใบเขียว เซิร์ฟพร้อมน้ำสลัดวินิเกรตต์	
HAND-CUT FRIES	180
AIOLI / SPICY TOMATO มันฝรั่งทอด เซิร์ฟพร้อมซอสอัลยอสี และซอสมะเขือเทศแบบพีดสโตนเมดิเตอร์เรเนียน	
JAPANESE PUMPKIN	250
KALE PESTO / HONEY / ROASTED HAZELNUT ผักทองญี่ปุ่นอบน้ำผึ้ง ซอสเพสโตคึนะน้ำ และเฮเซลนัท	
STEAMED RICE	60
ข้าวสวยผสมธัญพืช	



sweets

CHOCOLATE & BANANA

350

CHOCOLATE GANACHE / HAZELNUT / BANANA
ช็อกโกแลต กลัวยอม และเฮเซลนัท

ROASTED PINEAPPLE

350

PINEAPPLE / COCONUT SORBET / GINGER CANDY
สับปะรดเคลือบน้ำตาล เสิร์ฟพร้อมซอร์เบทมะพร้าว

CAFÉ GOURMAND

350

FLAN / CHOCOLATE ÉCLAIR / CHEESECAKE / FRUIT TART
ฟลาน / ช็อกโกแลต เอแคลร์ / ชีสเค้ก / ทาร์ตผลไม้

SORBETS

110 / SCOOP

CHIANG MAI LYCHEE / STRAWBERRY / YUZU / LEMON
YOUNG COCONUT / CHOCOLATE / MANGO
ไอศกรีมซอร์เบท
ลิ้นจี่เชียงใหม่ / สตรอว์เบอร์รี / ยูซุ / เลมอน
มะพร้าวอ่อน / ช็อกโกแลต / มะม่วง



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 ขนมปังบริอช

LARB PED – SPICY GRILLED DUCK SALAD

GRILLED DUCK MAGRET / LARB / RICE CHIPS

ลาบเป็ด เสิร์ฟพร้อมกะหล่ำปลีสดอง และข้าวเกรียบ

CHOCOLATE & BANANA

CHOCOLATE GANACHE / HAZELNUT / BANANA

ช็อกโกแลต กล้วยอบ และเฮเซลนัท

