

# bar bites

## **CHICKEN WINGS**

220

CONFIT CHICKEN / GOCHUJANG / CITRUS  
ปีกไก่ทอดสไตล์เกาหลี

## **SALMON RILLETTES**

420

SALMON / HERBS / GRILLED BREAD  
แซลมอนนวดปรุงรส ซอสศรีร็อก เสิร์ฟพร้อมขนมปังย่าง มะเขือเทศ

## **IBERICO PLATE**

950

48-MONTH IBERICO DE BELLOTA HAM / TUMACA / PA AMB TOMAQUET  
แฮมเปซซีเบรโก เดอ เบลโลตา แฮม เสิร์ฟพร้อมขนมปังย่าง

## **POUTINE**

220

POTATOES / 21-MONTH COMTÉ / GRAVY  
มันฝรั่งทอด เสิร์ฟพร้อมชีสคอมเต้ และเกรวี่

## **JEAN-YVES BORDIER CHEESE PLATE**

790

BRILLAT SAVARIN / 21-MONTH COMTÉ / TRUFFLED GOUDA  
ชีสบอร์ดียร์จากแคว้นบริทานีฝรั่งเศส

## **VEGAN**

*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



## **CEVICHE**

650

RED SNAPPER / LECHE DE TIGRE / HERBS

เซวิชปลากระพง น้ำสลัดเลอซ เดอ ตีเกร และสมุนไพร



## **HOKKAIDO UNI PANNA COTTA**

900

UNI / IKURA / YUZU PONZU

พานาคอตต้าไข่หอยเม่นฮอกไกโด เสิร์ฟพร้อมสัมนูสี และไข่ปลาเซลมอน

## **MR. JEAN-PAUL, NORMANDY OYSTERS**

690

หอยนางรม จากแคว้นนอร์ม็องดี

HOT / NAHM JIM      COLD / PICKLED MULBERRY

เสิร์ฟร้อน พร้อมน้ำจิ้ม      เสิร์ฟเย็น พร้อมมัลเบอร์รี่ดอง



# starters

## **PORK JOWL**

PORK JOWL / CUCUMBER / SPRING ONION

สันคอหมูย่าง เสิร์ฟพร้อมแตงกวาดอง

450

## **PAN SEARED FOIE GRAS**

PEAR / CHERRIES / BRIOCHE

ฟัวกราส์ย่าง ลูกแพร์ เชอร์รี่ ขนมปังบริยอช

850

## **YUM NUA YANG – SPICY GRILLED BEEF SALAD**

GRILLED AUSTRALIAN HANGER STEAK / TOMATO / YUM DRESSING

ยำเนื้อย่างออสเตรเลีย

450

## **ASSORTED VEGETABLES**

SQUASH / CABBAGE / QUINOA

สลัดผัก บัตเตอร์นัตสควอช กะหล่ำปลี และควินัว

350

## **WHOLE CAULIFLOWER**

CAPER / HAZELNUT / RAISIN

กะหล่ำดอก เพียวเร่เคเปอร์ เฮเซลนัท และลูกเกด

240

## **VEGAN**

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



# mains

## SEARED NORWEGIAN SALMON

HIBISCUS SAUCE VIERGE / QUINOA SALAD / PICKLED BEETROOT  
แซลมอนจากนอร์เวย์ย่างซอสน้ำมันมะกอก และมะเขือเทศ สลัดควีนัว บัทรูดอง

650

## MAHANAKHON BEEF BURGER

BACON / BORDIER TRUFFLE GOUDA / FRIES  
มหานครเบอร์เกอร์ ชีสเกาดากรัฟเฟิลจากบอร์ดิเยร์ เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด

600

## LARB PED – SPICY GRILLED DUCK SALAD

GRILLED DUCK MAGRET / LARB / RICE CHIPS  
ลาบเป็ด เสิร์ฟพร้อมกะหล่ำปลีสดอง และข้าวเกรียบ

600

# mains from the charcoal grill and oven



## STUFFED WHOLE FREE RANGE CHICKEN\*

BLACK GARLIC / BRIOCHE  
ไก่อบฟริเซนซ์ ยัดไส้เสิร์ฟทั้งตัว เสิร์ฟพร้อมขนมปังบริยอช และกระเทียมดำ

1,400

SERVES 2 PERSONS

## AUSTRALIAN WAGYU RIBEYE – 250G

NAHM JIM SAUCE / BROWN BUTTER  
ออสเตรเลียวากิวสตีกรีนอาย พร้อมน้ำจิ้มแจ่ว

1,350

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



# sides

<b>JAPANESE PUMPKIN</b> KALE PESTO / HONEY / ROASTED HAZELNUT ผักทองญี่ปุ่นอบน้ำผึ้ง ซอสเพสโตคือน้ำ และเฮเซลนัท	250
<b>ASPARAGUS</b> MALDON SALT / CARRÉ DES HUILES FRUITÉ NOIR OLIVE OIL / LEMON หน่อไม้ฝรั่ง เกลือทะเลมัลดอน น้ำมันมะกอกดำฝรั่งเศส และเลมอน	220
<b>HERB SALAD</b> MUSTARD SEED / PICKED HERBS / LEMON VINAIGRETTE สลัดสมุนไพร เมล็ดมัสตาร์ดดอง ผักใบเขียว เซิร์ฟพร้อมน้ำสลัดวินิเกรตต์	180
<b>HAND-CUT FRIES</b> AIOLI / SPICY TOMATO มันฝรั่งทอด เซิร์ฟพร้อมซอสอัยยอสี และซอสมะเขือเทศแบบเฟดส์โตล์เมดิเตอร์เรเนียน	180
<b>STEAMED RICE</b> ข้าวสวยพรมธัญพืช	60



# sweets

## **PASSION FRUIT PAVLOVA**

350

JASMINE / MANGO / BASIL

พาฟิโลวาเสาวรส มะลิ เสีร์ฟพร้อมมะม่วง ใบโหระพา

## **BLACK FOREST**

350

MANJARI SINGLE ORIGIN CHOCOLATE 64% / CRÈME FRAICHE / AMARENA CHERRY

แบล็คฟอเรสต์ช็อกโกแลตคัก เสีร์ฟพร้อมวานิลลาครีม เชอร์รี่

## **ROASTED PINEAPPLE**

350

PINEAPPLE / COCONUT SORBET / GINGER CANDY

สับปะรดคือน้ำตาล เสีร์ฟพร้อมซอร์เบทมะพร้าว

## **CAFE GOURMAND**

350

FLAN / CHOCOLATE ÉCLAIR / CHEESECAKE / FRUIT TART

ฟลาน / ช็อกโกแลต เอแคลร์ / ชีสคัก / ทาร์ตผลไม้

## **SORBETS**

180 / SCOOP

CHIANG MAI LYCHEE / YUZU / YOUNG COCONUT / CHOCOLATE / RASPBERRY

ไอศกรีมซอร์เบท

ลิ้นจี่เชียงใหม่ / ยูซุ / มะพร้าวอ่อน / ช็อกโกแลต / ราสเบอร์รี่





3 -Course  
Menu | THB 1,600

**PORK JOWL**

PORK JOWL / CUCUMBER / SPRING ONION  
สันคอหมูย่าง เสิร์ฟพร้อมแตงกวาดอง

\*\*\*

**AUSTRALIAN WAGYU RIBEYE**

NAHM JIM JEAW SAUCE / BROWN BUTTER  
ออสเตรเลียวากิวสตีกริบอาย พร้อมน้ำจิ้มแจ่ว

OR

**SEARED ANDAMAN SEA BASS**

CORIANDER / RICE / NAHM JIM EMULSION  
ปลากระพงพร้อมน้ำจิ้มซีฟู้ดสูตรเข้มข้น

\*\*\*

**PASSION FRUIT PAVLOVA**

JASMINE / MANGO / BASIL  
พาสลิวาเสาวรส มะลิ เสิร์ฟพร้อมมะม่วง ใบโหระพา



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 เสิร์ฟพร้อมมะลาล่าปลีดอง และข้าวเกรียบ

\*\*\*

**BLACK FOREST**

MANJARI SINGLE ORIGIN CHOCOLATE 64% /

CRÈME FRAICHE / AMARENA CHERRY

บล็็คฟอเรสต์ช็อกโกแลตเค้ก เสิร์ฟพร้อมวานิลลาครีม เชอร์รี่

