

bar bites

CHICKEN WINGS

220

CONFIT CHICKEN / GOCHUJANG / CITRUS
ปีกไก่ทอดสไตล์เกาหลี

SALMON RILLETES

420

SALMON / HERBS / GRILLED BREAD
แซลมอนนึ่งปรุงรส ซอสศรีร็อก เสิร์ฟพร้อมขนมปังย่าง

POUTINE

220

POTATOES / 21-MONTH COMTÉ / GRAVY
มันฝรั่งทอด เสิร์ฟพร้อมชีสคอมเต้ และเกรวี่

RED PEPPER HUMMUS

250

ROASTED BELL PEPPER / CHICKPEA / GRILLED BREAD
พริกหวานอบ ถั่วลูกไก่ เสิร์ฟพร้อมขนมปังย่าง

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

เซวิชปลากะพง น้ำสลัดเลอช เดอ ตีเกร และสมุนไพร



HOKKAIDO UNI PANNA COTTA

900

UNI / IKURA / YUZU PONZU

พานาคอตต้าไข่หอยเม่นฮอกไกโด เสิร์ฟพร้อมสันมูสี้ และไข่ปลาเชลมอน



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



mains

SEARED NORWEGIAN SALMON

650

HIBISCUS SAUCE VIERGE / QUINOA SALAD / PICKLED BEETROOT
แซลมอนจากนอร์เวย์ย่างซอสน้ำมันมะกอก และมะเขือเทศ สลัดควินัว บีทรูทดอง

MAHANAKHON BEEF BURGER

600

BACON / BORDIER TRUFFLE GOUDA / FRIES
มหานครเบอร์เกอร์ ชีสเกาดาทรัฟเฟิลจากบอร์ดิเยร์ เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด

48-HOUR AUSTRALIAN SHORT RIBS

1,200

COUS COUS / GRAPE / EGGPLANT
เนื้อซี่โครงออสเตรเลียสเต็ยตุ๋น 48 ชั่วโมง เสิร์ฟพร้อม คูสคูส องุ่น และมะเขือม่วง

LARB PED - SPICY GRILLED DUCK SALAD

600

GRILLED DUCK MAGRET / LARB / RICE CHIPS
ลาบเป็ด เสิร์ฟพร้อมกะหล่ำปลีดอง และข้าวเกรียบ



mains from the charcoal grill and oven



STUFFED WHOLE FREE RANGE CHICKEN*

BLACK GARLIC / BRIOCHE

ไก่อบพรีเรนซ์ ยัดไส้สัฟฟกั๊งตัว เสิร์ฟพร้อมขนมปังบรียอช และกระเทียมดำ

1,400

SERVES 2 PERSONS

AUSTRALIAN WAGYU RIBEYE – 250G

NAHM JIM SAUCE / BROWN BUTTER

ออสเตอเลียนวากิวสตีกรีนอาย พร้อมน้ำจิ้มแจ่ว

1,350



sides

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



sweets

PASSION FRUIT PAVLOVA

350

JASMINE / MANGO / BASIL

พาฟโฟลาวาเสาวรส มะลิ เสิร์ฟพร้อมมะม่วง ใบโหระพา

BLACK FOREST

350

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

แบล็คฟอเรสต์ช็อกโกแลตคัก เสิร์ฟพร้อมวานิลลาครีม เชอร์รี่

ROASTED PINEAPPLE

350

PINEAPPLE / COCONUT SORBET / GINGER CANDY

สับปะรดเคลือบน้ำตาล เสิร์ฟพร้อมซอร์เบตมะพร้าว

SORBETS

180 / SCOOP

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

ไอศกรีมซอร์เบต

ลิ้นจี่เชียงใหม่ / ยูซุ / มะพร้าวอ่อน / ช็อกโกแลต / ราสป์เบอร์รี่





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

