



WESTERN STARTERS

smoked mackerel mousse with lemon chutney
served with melba toast

มูสปลาแมคเคอเรลรมควันเสิร์ฟกับซัทินี้อมะนาว
และขนมปังกรอบเมลบ้าโทสต์

160

chicken liver parfait with baguette crostini and beetroot salsa

ตับไก่คั่วเสิร์ฟกับขนมปังฝรั่งเศสอบแก็ดค็อบและบีทรูทซัลซ่า

150

smoked bbq ribs

ซี่โครงหมูรมควันอบราดซอสบาร์บีคิว

150

crab tortellini and saffron sauce

เกี้ยววอดาเลียนทอเทลินี่ปูคั่วในซอสแซฟฟรอน

150

WESTERN SOUPS

lobster bisque with rouille croutons

ซูปข้นกุ้งมังกรเสิร์ฟกับขนมปังกรอบและครีมรูลีย์

90

beef consomme soup with poached quail egg

ซูปใสเนื้อเสิร์ฟพร้อมไข่นกกระทา

90

roasted capsicum and mascapone soup

ครีมซูปมาสคาโปนและพริกขี้หนูย่าง

90

cream of mushroom soup with truffle oil

ครีมซูปเห็ดและทรัฟเฟิลออยล์

90

WESTERN SALADS

caesar salad with grilled chicken breast

ซีซาร์สลัดเสิร์ฟพร้อมอกไก่ย่าง

150

nicoise salad

(seared tuna with coriander, boiled egg, potatoes, black olives)

นิซาร์สลัด (ปลาทูนาคั่วย่าง, ไข่ต้ม, มันฝรั่งต้ม และมะกอกดำ)

roast mediterranean vegetable salad with olive tapanade
(grilled halibut fish optional)

เมดิเตอร์เรเนียนสลัดเสิร์ฟกับโอลิฟทาปานาเดี (เพิ่มปลาฮาไลบ์ย่าง)

150/210

mixed leaf salad with deep fried soft shell crab optional

สลัดผักรวม (เพิ่มปูนุ่มทอดกรอบ)

150/210

WESTERN MAIN COURSES

pan-fried salmon fillet
with salsa verde and mash potato

ปลาแซลมอนทอดเสิร์ฟกับซัลซ่าเวอร์ดี

และมันฝรั่งบด

280

pan-fried mackerel fillet with potato, chorizo confit and horseradish aioli

ปลาอินทรีทอดเสิร์ฟกับมันฝรั่งผัดกับไส้กรอกชอริโซคอนไฟต์

ราดด้วยมายองเนสกระเทียมและฮอสมูแรดดิช

250

jerk marinated chicken with brown rice, peas and chilli
(a popular caribbean dish)

ไก่อบเครื่องเทศสไตล์แคริบเบียนเสิร์ฟพร้อมข้าวแดง, ถั่วลันเตาและพริก

210

roast rack of lamb with mini shepherd's pie and tomato compot

ซี่โครงแกะอบเสิร์ฟกับมินิเชฟเพิร์ดสพาย

440

fish and chips with green mushy peas

ฟิชแอนด์ชิพส์เสิร์ฟกับถั่วลันเตาบด

190

pork loin wrapped in parma ham and roasted in Herb oil
served with 3 cheese frita and capsicum salsa

สันในหมูห่อด้วยพาร์มาแฮมอบ เสิร์ฟพร้อมฟริตต้าชีสสามทอดและซัลซ่าแคปซิคัม

250

beef wellington with brussel sprouts and red wine jus

บีฟเวลลิงตันเสิร์ฟกับดอกกะหล่ำปลีหัวเล็กราดด้วยน้ำเกรวี่รสเนื้อ

360

baked ratatouille pepper with feta cheese crust

ผัก ratatouille ในพริกยักษ์อบพร้อมเฟต้าชีสผสมขนมปังบดกรอบ

210

beef and mushroom, sliced potato crust pie

พายเนื้อและเห็ดรวมอบพร้อมกับมันฝรั่ง

290

WESTERN PASTA

penne pasta seafood with pesto sauce and sun-dried tomatoes

เพนเน่ซอสซีฟู๊ดผัดกับเพสโต้และมะเขือเทศตากแห้งอบ

190

penne pasta with anchovy, chorizo and olives

เพนเน่ผัดกับปลาแอนโชวี, ไส้กรอกโชริโซและโอลิฟ

190

macaroni cheese and ham bake

มักกะโรนีแสมแอนคี่ชีสอบ

150

fresh picked crab and chilli with linguini pasta

เส้นลินกวินีผัดกับเนื้อปูและพริกแห้งป่น

190

mixed mushroom and truffle oil spaghetti pasta

สปาเก็ตตี้ซอสครีมเห็ดและทรัฟเฟิลลอยด์

190

spaghetti bolognese

สปาเก็ตตี้โบโลญเนส-ซอสเนื้อ

190

WESTERN SIDE DISHES

thick cut fries, shoe string french fries or chilli chats

มันฝรั่งชิ้นหนาทอด, มันฝรั่งเส้นทอด หรือมันฝรั่งนิวโทเทโทลูกเล็กทอด

90

garlic bread with tomato salsa

ขนมปังกระเทียมอบกรอบเสิร์ฟพร้อมมะเขือเทศซัดซ่า

110

cauliflower baked with cheese

ดอกกะหล่ำอบกับชีส

140

grilled vegetables and balsamic vinegar

ผักต่างๆ อบกับซอสน้ำส้มบัลซามิก

140

THAI STARTERS

deep-fried marinated pork on toast
served with a cucumber relish.

ขนมปังหน้าหมู(khanom pang naa moo)

110

fried chicken wings stuffed
with chestnuts and pork

ปีกไก่สอดไส้ทอด (peek gai sord sai thord)

110

cured pork ribs with condiments

แฮมซี่โครงหมู

(nam sie khrong moo)

110

crab croquet.

ทอดมันปูจ๋า (thord man poo jaa)

150

ta chang's mixed platter

ทำข้างมิกซ์แพลตเตอร์

280

THAI SOUPS

spicy thai herb soup with white snapper fish

ต้มแซบปลากระพง (Tom saap Pla Kra Pong)

150

traditional thai hot and spicy 'tom yum' soup with river prawn

ต้มยำกุ้งแม่น้ำ (tom yum goong mae naam)

clear soup with minced pork and tofu
garnished with coriander and garlic
แกงจืดเต้าหู้หมูสับ (gaeng jued tao huu moo sub)
150

chicken and coconut soup with thai spices
ต้มข่าไก่ (tom kha gai)
150

THAI CURRYS

fried indian halibut fish fillet topped with red curry and cherry tomato sauce
ชุ้ปลาฮาไลบัท (choo chee pla halibut)
190

steamed seafood mousse curry in a bell pepper
ห่อหมกทะเล (hor mok talay)
160

marinated beef in green curry served with roti
โรตีสเตงเขียวหวานเนื้อพริกชี้หนู (roti gaeng khiew wahn nuae)
190

THAI SALADS

mixed spicy salad with snapper fish fillet and seafood
ยำรวมมิตรทะเล
(yum pla krapong or yum ruam mit talay)
190

pork and thai eggplant spicy salad
ปล่าหมูมะเขือเปราะ (plaa moo makhua proa)
150

crispy dried squid, fish maw and tiger prawn, spicy salad
ยำสามกรอบ (yum sam grob)
170

fluffy fried fish with limes, lemon grass, apples and a sweet and spicy sauce
ปลาฟูยำสมุนไพร (pla foo yum samoon prai)
160

fried sun-dried sa-lid fish in spicy thai herbs
ปล่าปลาสด (plah pla sa-lid)
150

seared tuna loin with shredded cabbage and spicy lime sauce
ทูน่ามะนาว (tuna ma-now)
170

THAI MAIN COURSES

fried sea bass fillet in black bean sauce and mixed vegetables
ปลากระพงผัดเต้าซี่ (pla krapong paad tao sie)
190

stir-fried prawns in tamarind sauce
กุ้งผัดซอสมะขามเปียก (goong paad sauce makham piak)
190

stired-fried chicken with lemongrass
ไก่ทอดตะไคร้
(gai tord ta-krai)
150

wok-fried pork in a rich garlic sauce
หมูทอดราดซอสกระเทียม (moo tord raad sauce kra-tiem)
150

fried minced beef in a spicy thai basil and garlic sauce
ผัดกระเพราเนื้อสับ (pad Kra Prao nuea sub)
150

stir-fried mixed vegetable with steamed prawns
ผัดผักรวมมิตรกุ้ง (pad pak ruam mitr goong)
160

THAI PASTA

spaghetti with salted fish and chili oil
สปาเก็ตตี้ปลาเค็ม (spaghetti pla khem)
150

spaghetti with minced beef, thai herbs and Chilli
สปาเก็ตตี้ผัดขี้เมาเนื้อสับ (spaghetti pa d kee mao nuea sub)
160

linguini pasta with prawn green curry sauce
เส้นลีนกวินีผัดกับซอสแกงเขียวหวานกุ้ง (linguini pad sauce gaeng khiew wahn goong)
160

penne with sun-dried sa-lid fish, holy basil and chilli
เพนเน่ผัดขี้เมาปลาสด (penne pad kee mao pla sa-lid)
160

THAI FAVOURITES

traditional thai noodles with prawns “paad thai”
ผัดไทยกุ้งสด (paad thai goong sod)
150

fried rice-noodle with soya sauce and fresh picked crab and kale
ผัดซีอิ๊วปู (paad see iew poo)
150

fried rice with thai green curry flavour, with chicken or prawn
ข้าวผัดแกงเขียวหวานไก่ หรือ กุ้ง (kao paad gaeng kheaw wahn gai / goong)
120/160

fried rice with sun dried sa-lid fish
ข้าวผัดปลาสด (kao paad pla sa-lid)
110