

JOIN US AND MAKE YOURSELF AT HOME IN THE BEAUTIFUL CASTLE.

Here patrons relax in the cozy, warm atmosphere
of a grand English countryhome.
High ceilings and stone surfaces give the feel
of an old fortified English manor house. Guests can enjoy a pre-dinner
gin and tonic before a selection of homemade English favourites,
all in castle-like surroundings.

APPETIZERS

Homemade Smoked Salmon served with Herbed Cream Cheese on Toast

ปลาแซลมอนรมควัน เสิร์ฟพร้อมกับครีมชีสสมุนไพร

THB 290





สลัดกุ้งอะโวคาโดกับเฟต้าชีส และเจลลี่รสเผ็ด

THB 200



Tuna Tartare served with Raw Quail Egg, Black Prawn Roes, and Capers

> ทูน่าทาร์ทาร์ เสิร์ฟพร้อมกับไข่นก กระทาดิบและไข่กุ้งดำ

> > **THB 200**





ตับหมูบดเสิร์ฟพร้อมกับ แยมเสาวรส

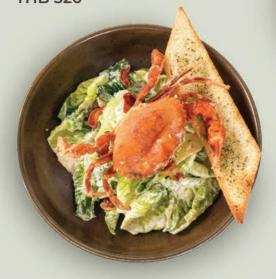


SALAD

Traditional Caesar Salad with Soft-shell Crab

ซีซ่าร์สลัดผักคอส เสิร์ฟพร้อมกับปูนิ่มทอด

THB 320



Traditional Caesar Salad with Poached Chicken

ซีซ่าร์สลัดผักคอส เสิร์ฟพร้อมกับอกไก่



Sesame Crusted Seared Tuna Salad with Pickled Beetroot, Feta Cheese, Apple, Crunchy Lettuce, and Sesame Ginger Mayonnaise

สลัดปลาทูน่า เสิร์ฟพร้อมกับบีตรูตดอง ควินัวกรอบ เฟต้าชีส แอปเปิล ถั่ววอลนัท เดรสซิ่งมายองเนสงาและขิง

THB 230



Traditional Caesar Salad with Smoked Salmon

ซีซ่าร์สลัดผักคอส เสิร์ฟพร้อมกับ ปลาแซลมอนรมควัน

THB 320



Traditional Caesar Salad with Prawn

ซีซ่าร์สลัดผักคอส เสิร์ฟพร้อมกับกุ้ง



SOUPS

Khao Yai Sweet Corn Soup ซุปข้าวโพดหวานเขาใหญ่ THB 180





Classic French Onion Soup ซุปหัวหอมสไตล์ฝรั่งเศส THB 220





BURGERS



BEEF BURGER

served with Bacon, Cheddar Cheese, Onion, Sliced Tomato, and Lettuce เบอร์เกอร์เนื้อเสิร์ฟพร้อมกับเบคอน เชดด้าชีส มะเขือเทศ หัวหอม และผักกาดหอม

THB 590

PORK BURGER

served with Fried Egg, Cheddar Cheese, Onion, Pickled Cucumber, Sliced Tomato, and Lettuce

เบอร์เกอร์หมูเสิร์ฟพร้อมกับไข่ดาว เชดด้าชีส แตงดอง มะเขือเทศ หัวหอม และผักกาดหอม

THB 280



PULLED PORK BURGER

served with Cabbage, Onion, and Pickled Cucumber พลพอร์กเบอร์เกอร์

Thames Valley Fish and Chips

ปลากะพงชุบแป้งทอดแบบอังกฤษ เสิร์ฟพร้อมกับ มันฝรั่งทอด และถั่วเขียวบด

THB 480

A TATSE

Britain



Pork Shepherd's Pie

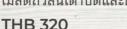
มันฝรั่งบดอบคู่กับ ซอสหมูสับแบบอังกฤษ

THB 220



Grilled Cumberland Sausage served with Smashed Green Pea and Dijon Mustard

ไส้กรอกคัมเบอร์แลนด์ย่าง เสิร์ฟพร้อมกับ เมล็ดถั่วลันเตาบดและดิจองมัสตาร์ด





Lancashire Beef Stew

แลงคาเชียร์สตูว์เนื้ออบคู่กับมันฝรั่ง บด แครอท และเห็ด





ปีฟเวลลิงตัน เสิร์ฟพร้อมกับผักประจำฤดู และซอสไวน์แดง

THB 1,800



PASTA DISHES

CHOOSE YOUR PASTA:

Spaghetti | Squid Ink Spaghetti | Angel Hair | Penne | Fusilli

เลือกเส้นพาสต้า :

สปาเก็ตตี้ | สปาเก็ตตี้เส้นดำ | แองเจิ้ลแฮร์ | เพนเน่ | ฟูซิลี

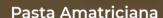


Pasta Aglio Olio

(Garlic, olive oil, dried chilli, and bacon)

พาสต้าผัดกับกระเทียม พริกแห้ง เบคอน และ น้ำมันมะกอก

THB 220



(Tomato sauce, bacon, chilli, basil leaves, onion, and cheese)

พาสต้าซอสอมาตริเซียน่า กับหัวหอม พริก เบคอน ใบโหระพา ซอสมะเขือเทศ และชีส

THB 320





พาสต้าผัดซีฟู้ด มะนาว กระเทียม พริกแห้ง ใบโหระพา

garlic, basil, dried chilli)





Pasta Truffle Cream Sauce

พาสต้าผัดกับเห็ด และทรัฟเฟิลครีมซอส

THB 590



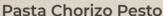


Pasta Pad Naem

(Spicy and sour pickled pork sausage, garlic, sweet basil, dried chilli)

พาสต้าผัดแหนมกับกระเทียม พริกแห้ง และใบโหระพา

THB 220



(Chorizo sausage, almond, and pesto sauce)

พาสต้าผัดกับไส้กรอกโชริโซ อัลมอนด์ เพสโต้ซอส

THB 580



Pasta Carbonara

พาสต้าคาโบนารา (ครีมซอสเห็ดและเบคอน)

THE SIZZLING

experiece



CHAR-GRILLED
AUSTRALIAN WAGYU
BEEF TENDERLOIN

served with Home Fried
Potato Wedges and Spinach
สเต๊กเนื้อสันในเนื้อวากิวออสเตรเลียย่าง
เสิร์ฟพร้อมกับมันฝรั่งและผักโขม

THB 2,200

GRILLED AUSTRALIAN 150 DAYS GRAIN- FED ANGUS RIB EYE

served with Pepper Sauce

สเต๊กเนื้อออสเตรเลียแองกัสริปอาย ขุนธัญพืช 150 วัน ย่าง เสิร์ฟพร้อมกับซอสพริกไทย

THB 1,500



GRILLED WAGYU

PICANHA STEAK

สเต๊กเนื้อวากิวส่วนสะโพกติดมันย่าง
THB 1,200

AUSTRALIAN GRAIN-FED

1-BONE STEAK

สเต๊กเนื้อที่โบน ขุนธัญพีชออสเตรเลีย

THB 1,800



*All prices are subject to 7% VAT and 10% service charge ราคายังไม่รวม VAT 7% และเซอร์วิสชาร์จ 10% *These images are intended as promotional material only ภาพถ่ายเพื่อการโฆษณาเท่านั้น



CHAR-GRILLED AUSTRALIAN WAGYU

BEEF STRIPLOIN STEAK

สเต๊กเนื้อสันนอกวากิวออสเตรเลียย่าง
THB 2,500

BEEF ROSSINI

(Fillet of wagyu beef tenderloin with foie gras and truffle sauce) สเต๊กเนื้อสันในเนื้อวากิวโรสซินี่

THB 2,300





GRILLED AUSTRALIAN FAMB RACK

เนื้อซี่โครงแกะออสเตรเลียย่าง THB 1,900

ROASTED YOUNG CHICKEN

served with Vegetables and Mushroom Sauce

> ไก่กระทงอบเสิร์ฟพร้อมกับ ซอสเห็ดและผักต่างๆ

> > **THB 490**





PORK TOMAHAWK

สเต๊กหมูโทมาฮอว์กก THB 450

*All prices are subject to 7% VAT and 10% service charge ราคายังไม่รวม VAT 7% และเซอร์วิสชาร์จ 10% *These images are intended as promotional material only ภาพถ่ายเพื่อการโฆษณาเท่านั้น

SEARED SEA BASS AND TIGER PRAWN

with Green Asparagus, Cherry Tomatoes, and Lime Cream Sauce สเต๊กปลากะพงกับกุ้งลายเสือครีมซอสมะนาว THB 720



SEARED SALMON FILLET with Sautéed Spinach and Tomato Herb Salsa สเต๊กปลาแซลมอน เสิร์ฟพร้อมกับผักโขม และซัลซ่ามะเขือเทศ

SELECTION OF SAUCE

THB 370

Port Wine Sauce ซอสพอร์ตไวน์ THB 150
Truffle Sauce ทรัฟเฟิลซอส THB 100
Pommery Mustard Sauce พอมเมอรี่ มัสตาร์ด THB 80
Mushroom Cream Sauce ครีมซอสเห็ด THB 80
Peppercorn Sauce ซอสพริกไทย THB 80
Red Wine Sauce ซอสไวน์แดง THB 80



ADDITIONAL SIDE DISHES

Fried Sweet Potato มันเทศทอด THB 100





Grilled Khao Yai Sweet Corn ข้าวโพดหวานเขาใหญ่ย่าง THB 80

Truffle Mac and Cheese มักกะโรนีอบชีสทรัฟเฟิล THB 240



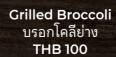


Sautéed Maitake mushroom เห็ดไมตาเกะผัดเนย THB 180

Roasted Garlic Mashed Potato มันบดรสกระเทียมย่าง THB 120



Grilled Asparagus หน่อไม้ฝรั่งย่าง THB 180





A TASTE OF THAI



Soups

Tom Yum Ghoong

(Spicy and sour river prawns soup with galangal, kaffir lime leaves, lemongrass, and coconut milk)

ต้มยำกุ้งแม่น้ำ

THB 490

Tom Kha Ghoong

(Mild spicy river prawns coconut milk soup with galangal, kaffir lime leaves, and lemongrass) ต้มข่ากุ้งแม่น้ำ

THB 490







Spicy and Sour Sea Bass Soup with Khao Yai herbs

ต้มยำปลากะพงน้ำใส

THB 200

Tom Kha Gai

(Mild spicy chicken coconut milk soup with galangal, kaffir lime leaves, and lemongrass)

ต้มข่าไก่

THB 200





Clear Soup with Minced Pork, Egg Tofu, and Chinese Cabbage

แกงจืดเต้าหู้หมูสับ

app & Salad

Yum Woon Sen

(Spicy glass noodle salad with seafood, minced pork, onion, and herbs)

ยำวุ้นเส้นทะเลหมูสับ

Larb Salmon

(Spicy salmon salad with shallot, mint leaves, toasted rice powder)

ลาบปลาแซลมอน

THB 320



Pla Ghoong

(Mild spicy and sour prawns salad with mint leaves, shallot, lemon glass, chili jam)

พล่ากุ้ง

THB 200

Main Thai

Stir-fried River Prawns with Salt and Chilli sauce กังแม่น้ำผัดพริกเกลือ

THB 630





Stir-fried Soft-shell Crab with Garlic, Spring Onion, Capsicum, and Black Pepper

ปนิ่มผัดพริกไทยดำ

THB 420

*All prices are subject to 7% VAT and 10% service charge ราคายังไม่รวม VAT 7% และเซอร์วิสชาร์จ 10% *These images are intended as promotional material only ภาพถ่ายเพื่อการโฆษณาเท่านั้น Stir-fried White Prawns with Young Coconut Shoot, Asparagus, and Young Chilli

กุ้งผัดเผ็ดยอดมะพร้าวอ่อนและหน่อไม้ฝรั่ง

THB 890





Steamed Gindara Fillet with Soy Sauce, Spring Onion, and Ginger

ปลาจินดาหรานึ่งซีอิ้ว

THB 250

Pork Spare Ribs in Red Curry Sauce ฉู่ฉี่ซี่โครงหมูอ่อน

THB 250

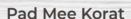




Stir-fried Mixed Seasonal Vegetables with Oyster Sauce

ผัดผักรวมมิตรน้ำมันหลย

THB 180



(Korat style fried rice noodle served with papaya salad and pork crackling)

ผัดหมี่โคราช







Pad Thai Ghoong

(Stir-fried rice noodle with river prawn tamarind sauce)

ผัดไทยกุ้งสด





Seafood Pad Krapow on Rice

(Stir-fried seafood with garlic, chilli, and holy basil)

ผัดกะเพราทะเล ราดข้าว

THB 290

Fried Rice with Chicken / Pork / Prawns

> ข้าวผัด ไก่ / หมู / กุ้ง THB 160 / 160 / 200

Minced Beef Pad Krapow on Rice

(Stir-fried minced beef with garlic, chilli, and holy basil)

ผัดกะเพราเนื้อสับ ราดข้าว

THB 230

Jasmine Steamed Rice

ข้าวหอมมะลิ

THB 20

Steamed Brown Rice

ข้าวกล้อง







PATISSERIES

Strawberry Sorbet with Strawberry Jelly

สตรอว์เบอร์รีซอร์เบท์ กับสตรอว์เบอร์รีเจลลี่

THB 180

Mille Feuille มิลเฟย

THB 350



Flourless Chocolate Cake (healthy option)
เค้กซ็อกโกแลตหน้ากรอบไร้แป้ง
THB 250



Chocolate Mousse with Raspberry Sauce

ช็อคโกแลตมูสกับราสป์เบอร์รีซอส

THB 180



Pineapple Turnover Puff & Vanilla Ice Cream

แป้งพัฟสอดไส้คาราเมลสับปะรด และไอศกรีมวานิลลา

THB 180



Hazelnut Mascarpone Choux

ฮาเซลนัทกับมาสคาร์โปน ครีมชูว์พัฟ

THB 200



RaspberryPanna Cotta (healthy option)

ราสป์เบอร์รี พานาคอตต้า

THB 180



Piña Colada served with Coconut Ice Cream

พีน่าโคลาด้าเสิร์ฟพร้อมกับ ไอศกรีมกะทิ