

APPETIZERS

Assorted satays Chicken, beef and pork served with spicy peanut sauce and cucumber relish สะเต๊ะรวม ไก่ เนื้อและหมู หมักแบบมาเลเชียดั้งเดิม เสริฟพร้อมซอสถั่วและอาจาตแดงกวา サテ – 鶏肉、牛肉、豚肉のマレーシアスパイスマリネ、スパイシーピーナッツソース、 キュウリ添え♪	220.-
Roasted duck breast in tortilla wraps with Hoisin sauce อกเป็ดย่างห่อด้วยแผ่นแป้งตอดติล่า เสริฟกับซอสเป็ดปักกิ่ง 鴨の胸肉のトルティーヤ巻き、海鮮醤ソース添え	210.-
Gambas al ajillo Tiger prawns sautéed in garlic, chili and olive oil กุ้งกุลาดำผัดกับพริกแห้ง, น้ำมันมะกอก เสริฟกับขนมปังฝรั่งเศส スペイン風エビのガーリック、唐辛子とオリーブオイルソテー♪	250.-
Calamari fritters with Bistro M's tartar sauce and fresh lemon ปลาหมึกชุบเกล็ดขนมปังทอดกรอบ เสริฟพร้อมซอสทาทำสูตรบิสโตร เอ็ม และเลมอนสด イカフライのタルタルソース、レモン添え♪	230.-
Sea bass fillet with olive crumbs and summer salad ปลากระพงย่างคลุกเคล้ามะกอกสับ และสลัดส้ม シーバスフィレオリーブ克蘭ブサマーサラダ添え	220.-
Tuna avocado tartar with wasabi and olive oil dressing สลัดปลาทูน่าสด และอโวคาโดทรงลูกเต๋า คลุกเคล้าด้วยซอสวาซาบิกับน้ำมันมะกอก まぐろとアボカドのオリーブオイルあえ	260.-
Stir fried glass noodle with wild mushroom and sesame oil V วุ้นเส้นและเห็ดหอมรวม ผัดกับน้ำมันงา เสริฟในหม้อดิน 春雨のきのごま油炒め	185.-
Deep fried spinach and cheese spring rolls with chili and plum dip V ปอเปี๊ยะทอดยัดไส้ผักโขมและชีส เสริฟพร้อมซอสพริกมายองเนส และซอสบ๊วย ほうれん草とチーズの揚げ春巻き チリマヨネーズと梅ディップ添え	195.-

APPETIZERS
MAIN COURSES
DESSERTS
SETS
BEVERAGES
WINES

Bistro M

SALADS

Rocket, roasted tomatoes, buffalo mozzarella and basil pesto V ผักหรือค้ก่ก้กับมะเขือเทศอบมอสซาเรลล่าชีส เสิร์ฟพร้อมซอสไบโอะระพาบดละเอียดกับกระเทียม ロケットリーフ、ローストトマト、バッファローモッツァレラ、バジルペスト	285.-
Caesar salad with sliced chicken breast and bacon bits ผักกาดโรเมนที่คลุกเคล้าด้วยน้ำสลัดซีซาร์รสเข้มข้น เสิร์ฟพร้อมอกไก่ย่างและเบคอนอบกรอบ シーザーサラダ - レタス、シーザードレッシング、タンドリーチキン、クリスピーベーコンとガーリックブレッド添え	275.-
Thai style grilled beef tender loin (AUS) salad With spicy lemon grass dressing ยำเนื้อสันในออสเตรเลียย่าง คลุกเคล้ากับน้ำสลัดแบบไทย ヤムヌアヤーン-タイ風スパイシーレモングラスドレッシングビーフサラダ	275.-
Crispy soft shell crab with green papaya salad ส้มตำไทยเสิร์ฟกับปูนึ่งทอดกรอบ タイ風スパイシーグリーンパンパイヤサラダとワタリガニの唐揚げ	320.-
Healthy Greek salad with salmon souvlaki กรีกสลัดเสิร์ฟพร้อมกับปลาแซลมอนย่าง ヘルシーグreekサラダと焼きサーモン添え	235.-

SOUPS

Asian style crab meat soup ซุปรเนื้อปูและไข่ขาวสไตล์เอเชีย アジアスタイルかにと卵白スープのごま油風味	220.-
Minestrone soup V ซุปรผักรวมต้นตำรับอิตาลี ミネストローネスープ	180.-
Wild mushroom cream soup V ซุปรครีมเห็ด キノコのクリームスープ	190.-

APPETIZERS
MAIN COURSES
DESSERTS
SETS
BEVERAGES
WINES

Bistro m

BURGER & SANDWICHES

The Bistro M burger	360.-
Cheddar cheese, bacon strips, marinated vegetables served with steak fries เบอเกอร์เนื้อสับคัตพิเศษหมักเครื่องเทศย่างเซตต์ดาร์ชีสและเบคอน เสริฟพร้อมพริกหวานย่าง และมันฝรั่งทอด ビストロMバーガー - 牛肉ミンチ、チェダーチーズ、ベーコンのハンバーガー、焼きピ ーマンとフライドポテト添え	
Tuna melt panini	295.-
Panini sandwich with tuna and mozzarella cheese พานินีแซนด์วิชสอดไส้ปลาทูน่า และมอสซาเรลล่าชีส ツナとモッツアレラチーズのパンニーニ Toasted ham, cheese and tomato panini	290.-
พานินีแซนด์วิชสอดไส้ด้วยแฮมชีสและมะเขือเทศ ハム、チーズ、トマトのパンニーニ Club sandwich with grilled chicken breast	340.-
คลับแซนด์วิชสูตรบิสโตร เอ็ม สอดไส้ด้วยอกไก่ย่าง เบคอนและไข่ดาว เสริฟกับมันฝรั่งทอด グリルドチキン(胸肉)、ベーコン、目玉焼きのクラブサンドイッチ、フライドポテト添え Beef kebab in pita bread	350.-
เนื้อสันในหมักเครื่องเทศย่าง เสริฟกับขนมปังพิต้าและผักสลัด ピタパンのビーフケバブ詰め Smoked salmon and avocado tartine	65.-
ตาตินแซนด์วิชหน้าปลาแซลม่อนรมควันและอะโวคาโด スモークサーモンとアボカドのタータイン	

MAIN COURSES
DESSERTS
SETS
BEVERAGES
WINES

Bistro **m**

PIZZAS – THIN & CRISPY

Margerita V Tomato sauce, mozzarella cheese and fresh basil พิซซ่าหน้ามอสซาเรลล่าชีส และใบโหระพา トマトソース、モッツアレラチーズ、フレッシュバジルのピザ	285.-
Parma ham Rocket leaves, mushrooms, mozzarella cheese and tomato sauce พิซซ่าหน้าพามาแฮม เห็ด และผักร็อคเก็ต パルマハム、ロケットリーフ、マッシュルーム、モッツアレラチーズ、トマトソースのピザ	380.-
Smoked salmon Tomato sauce, capers, red onions, dill and lemon พิซซ่าหน้าปลาแซลม่อนรมควัน เคเปอร์ หัวหอม ผักชี และเลม่อน スモークサーモン、ケーパー、玉ねぎ、ディル、レモンのピザ	375.-
Smoked ham Pineapple, tomato sauce, parmesan flakes and oregano พิซซ่าหน้าแฮมรมควัน สับปะรดสด และพาร์เมซานชีส スモークハム、パイナップル、パルメザンチーズフレイク、オレガノのピザ	350.-
BBQ chicken BBQ chicken, sweet corn, scallion, tomato, onion and mozzarella cheese พิซซ่าหน้าไก่ย่างบาบีคิว ข้าวโพด ต้นหอม มะเขือเทศ หัวหอม และมอสซาเรลล่าชีส バーベキューチキン、コーン、春たまねぎ、トマト、たまねぎ、モッツアレラチーズのピザ	350.-
Mediterranean seafood Black olive, caper, dried chili, white anchovy and sundried tomatoes พิซซ่าหน้าทะเลรวมมิตร มะกอก เคเปอร์ พริกแห้ง และมะเขือเทศ 地中海風シーフードピザ-ブラックオリーブ、ケーパー、ドライチリ、アンチョビとサンドライトマト	360.-
Spicy salami Tomato sauce, mozzarella cheese and dried chili พิซซ่าหน้าซารามี スパイシーサラミトマトソース、モッツアレラチーズ、サラミとドライチリのピザ	360.-

PIZZAS – THIN & CRISPY

White anchovies Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies and oregano พิซซ่าหน้าไวน์แดงโชวี アンチョビトマトソース、モッツアレラチーズ、アンチョビとオレガノのピザ	330.-
Mushrooms V Mozzarella and parmesan cheese, mushrooms, parsley and truffle oil พิซซ่าหน้าเห็ด マッシュルームモッツアレラとパルメザンチーズ、マッシュルーム、パセリ、トリュフオイルのピザ	295.-
4 Chesses Mozzarella cheese, ricotta cheese, parmesan cheese, blue cheese พิซซ่าหน้าชีสสี่ชนิด มอสซาเรล่าชีส ริคอตต้าชีส พาเมซานชีส และบลูชีส 4チーズ モッツアレラチーズ、リコッタチーズ、パルメザンチーズとブルーチーズのピザ	350.-
Create your own pizza Pizza dough, tomato sauce and mozzarella cheese แป้งพิซซ่าซอสมะเขือเทศ และมอสซาเรล่าชีส ピザ、トマトソース、モッツアレラチーズ	270.-
Artichoke อาร์ติโชค อาร์ติโชค Sundried tomatoes มะเขือเทศอบแห้ง สันดไลท์มาต	40.-
Salami ซารามิ ซารามิ	70.-
Cooked ham แฮม แฮม	70.-
Parma ham พามาแฮม พาลมาแฮม	70.-
Smoked salmon ปลาแซลม่อนรมควัน สม็อกサーมอน	70.-
Anchovy แอนโชวี แอนโชบี	40.-
Avocado อะวาคาโด อาโวกาโด	70.-
Capsicum พริกหวาน ปาปริคา	35.-
Caper เคเปอร์ เคเปอร์	35.-
Olive มะกอก อลิว	35.-
Onion หัวหอม ตาเนะกิ	35.-



INDIAN SPECIALS

Tandoori chicken tikka	320.-
Chicken morsels marinated in yoghurt and Indian spices served with mint yoghurt sauce and lemon	
ไก่หมักเครื่องเทศและโยเกิร์ตย่างในเตาแทนดูริ เสิร์ฟกับซอสโยเกิร์ตใบสะระแหน่และมะนาว	
タンドリーチキンティーカー - ヨーグルトとインドスパイスでマリネしたチキンにミント・ヨーグルトソースとレモン添え	
Chicken korma with patchawari naan	300.-
แกงไก่ในซอสเม็ดมะม่วงหิมพานต์และเครื่องเทศอินเดีย เสิร์ฟกับแป้งนานไส้ผลไม้แห้ง	
チキンコーマとパッチャワリナン	
Paneer makhani	330.-
Indian cottage cheese in rich tomato curry sauce	
คอตเตจชีสแบบอินเดียในซอสมะเขือเทศเข้มข้น	
パニーヤマカニ-インド風コッテージチーズとトマトカレーソ	
Rock lobster biryani	395.-
ข้าวหมกกุ้งทะเลสไตล์อินเดีย	
しゃこ目のビルヤーニインド風焼き飯	
Aloo gobi	300.-
Traditional Indian dish made of spiced cauliflower and potatoes	
ผัดดอกกะหล่ำและมันฝรั่งกับเครื่องแกงแบบอินเดีย	
アルーゴビ-インド風スパイスのカリフラワーとポテト炒め	
Naan – flat leavened bread – choose from butter, garlic or plain V	95-
นาน – แป้งสูตรอินเดียย่างกับเตาแทนดูริ มีนานเนย นานกระเทียม และนานสูตรดั้งเดิม	
ナン - インドパン(バター、にんにく、オリジナルの中から1つ)	

MAIN COURSES

DESSERTS

SETS

BEVERAGES

WINES



WESTERN MAINS

Seafood paella Traditional Spanish dish of rice with chicken, seafood, chorizo and vegetables ข้าวผัดแบบสเปนพร้อมกับอาหารทะเล シーフードパエラスペイン風シーフード、鶏肉、チョリゾ、野菜の炊き込みご飯	420.-
Mustard and herb crusted lamb chops with roasted lemon potatoes ซีโครงแกะหมักสมุนไพร เสริฟกับมันฝรั่งอบเลมอน マスタードとハーブのラムチョップ、ローストレモンポテト添え	720.-
Poached chicken supreme with spring vegetables and morel cream sauce อกไก่ตุ๋นแบบอิตาเลียน เสริฟกับผักรวมและซอสเห็ดโมรอล ポーチドチキンスプリームの春野菜とモレルクリームソース添え	380.-
Herb crumbed sea bass with cucumber and fennel salad ปลากระพงคลุกเกล็ดขนมปังและสมุนไพรอบ เสริฟกับสลัดแตงกวาและเฟนเนล ハーブシーバスのきゅうりとフェネルサラダ添え	420.-
Salmon fillet, roasted lemon potato, caper, asparagus and creamy dill sauce ปลาแซลม่อนย่าง เสริฟกับมันฝรั่งอบ เคเปอร์ หน่อไม้ฝรั่งและครีมซอส グリルサーモンとローストレモンポテト、ケーパー、アスパラガスとクリームソース添え	450.-
Australian beef tenderloin, herb butter, sautéed spinach and steak fries เนื้อสันในนำเข้าย่าง เสริฟพร้อมเนยผสมเครื่องเทศผักโขมผัด และมันฝรั่งทอด テンダロインオージービーฟの炭火焼 ほうれん草、フライドポテト添え	690.-
Traditional fish and chips with tartar sauce, malt vinegar and fresh lemon ปลาซุบแป้งทอดและมันฝรั่งทอดสูตรดั้งเดิม เสริฟพร้อมซอสทาทำ น้ำส้มสายชู ทำจาก มอลท์และมะนาว フィッシュ アンド チップス、タルタルソース、レモン添え	320.-
Grilled tuna steak with fresh tomato passata, roasted black olives, capers and mashed potatoes สเต็กปลาทูน่า เสริฟพร้อมกับซอสมะเขือเทศสูตรพิเศษ โรยด้วยมะกอกดำอบ เคเปอร์ และซูดคี่นึ่งย่างและมันบด まぐろのステーキトマトパサータ掛け ブラックオリーブ、ケーパー、ズッキーニ、 マッシュドポテト添え	375.-

MAIN COURSES
DESSERTS
SETS
BEVERAGES
WINES

Bistro **m**

PASTA

Spaghetti puttanesca with seafood, caper tomatoes, black olives, dried chili and parsley เส้นสปาเก็ตตี้ผัดกับอาหารทะเล เคปเปอร์ มะเขือเทศ มะกอกดำ พริกแห้ง และพาสลีย์ スパゲッティ-プッタネスカ-シーフード、ケーパー、トマト、ブラックオリーブ、ドライチリ、パセリのパスタ	365.-
Fusilli arrabiata with tomatoes, garlic, chili and olive oil V เส้นฟูซิลี่ผัดกับซอสมะเขือเทศ กระเทียม พริกแห้ง และน้ำมันมะกอก フジリアラビアータ - トマト、ニンニク、唐辛子、オリーブオイルのパスタ	250.-
Truffle fettuccine with smoked chicken เส้นเฟตตูชีนีผัดครีมกับเห็ดทรัฟเฟิลอบด และอกไก่รมควัน トリュフのフェットチーニとスモークチキンのパスタ	350.-
Spicy linguini carbonara with peppered, bacon, dried chili and parmesan flakes เส้นลิงกวินีครีมซอสใส่พริกแห้ง เบคอน ไข่แดง และพาร์เมซานชีส ベーコン、クリーム、卵黄、フレッシュな唐辛子とパルメザンチーズフレークのスパイシーリングイネカルボナーラ	320.-
Penne with roasted tomato, almond pesto, rocket and Italian sausage เส้นเพนเน่สามซอสผัดกับไส้กรอกอิตาลีเยน และผักร็อกเก็ต ペンネ、ローストトマト、アーモンドペスト、ロケット、イタリアンソーセージのパスタ	330.-
Fidelini aglio olio with rock lobster, crab meat, garlic, chili and olive oil เส้นฟีเดลินี ผัดกับน้ำมันมะกอก พริกแห้ง เนื้อปูและกุ้งทะเล フェデリーニのしゃこ目、かに、にんにく、唐辛子とオリーブオイルのパスタ	370.-

MAIN COURSES
DESSERTS
SETS
BEVERAGES
WINES



THAI FAVORITES

Tom yam goong	230.-
Spicy shrimp broth with lime and mushrooms ต้มยำกุ้งน้ำใส トムヤムクン-ライムとキノコのスパイシーなエビのスープ	
Pu nim tord kratiem	350.-
Deep fried soft shell crab with garlic black pepper and coriander roots ปูนิ่มทอดกระเทียมพริกไทย プーニムトードクラティアム-ワタリガニのにんにくと黒こしょう揚げ	
Gaeng phed ped yang	300.-
Roasted duck breast in red curry with pineapple, raisin, cherry tomatoes and sweet basil แกงเผ็ดเป็ดย่างสไตส์บิสโทรเอ็ม ゲーンペットペ็ดヤーン-鴨の胸肉のロースト、パイナップル、レーズン、プチトマトとバジルのレッドカレー	
Kor moo yang or gai yang	250.-
Char-grilled marinated chicken or pork, sticky rice and som tam on the side คอหมูหรือไก่ย่าง - คอหมูหรือไก่หมักรอกผักชีกระเทียมและเครื่องเทศย่าง เสิร์ฟกับข้าวเหนียวและส้มตำ コーム-ヤングまたはガイヤング- ニンニク、レモングラス、タイスパイスでマリネした炭火焼 チキンまたはポークもち米とソムタム添え	
Pla nueng manaow	340.-
Fresh sea bass steamed in herbs, chili and lime ปลาหนึ่งมะนาว - ปลากระพงขาวหนึ่งสมุนไพรรุ่งรสด้วยมะนาวและพริกสด プラーヌนมานาอ - สズきのハーブ蒸し	
Gaeng kiew wharn	265.-
Pork, chicken, beef or shrimp in green curry with Thai eggplants and basil leaves แกงเขียวหวาน - เลือกหมู ไก่ เนื้อ หรือกุ้ง แกงรวมกับมะเขือและใบโหระพา グリーンカレー - タイナスとバジルの葉が入ったポーク、チキン、ビーフまたはエビのココ ナッツクリームカレー	

MAIN COURSES
DESSERTS
SETS
BEVERAGES
WINES

Bistro **m**

THAI FAVORITES

Tiger prawns with spicy sweet and sour shrimp infused oil sauce and crispy ivy gourd leaves กุ้งลายเสือราดพริกกับตำลึงทอดกรอบ クンサームロット- 車海老のスパイシー甘酢ソース炒め	300.-
Phad kra prao kae Stir fried sliced lamb with spicy Thai basil and fresh chili ผัดกระเพราเนื้อแกะนำเข้าจากออสเตรเลีย パッド・ガパウ・ゲ - ラム肉とバジルのトウガラシ炒め	300.-
Chu chi pla salmon Seared salmon in red curry with kaffir lime leaves ฉู่ฉี่ปลาแซลมอน เสริฟพร้อมข้าวสวย サーモンのシューシー- サーモンとレッドカレーのコブミカンの葉添え	295.-
Monkfish tom krati Monkfish in coconut milk with chili, lemongrass and kaffir lime leaves ต้มข่าปลาหมึกพิซ アンコウトムカティ アンコウのココナッツミルク、唐辛子、レモングラスとこぶみかんの葉のスープ	380.-
Gai phad med mamuang Stir fried chicken with cashew nuts ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ เสริฟพร้อมข้าวสวย ガイ・パッド・เม็ด・مامอัง - คาชูนาตซ์とチキンの炒めもの	265.-
Phad Thai Rice noodles with choice of pork, chicken or shrimp stir fried with egg, tofu, bean sprouts and dried shrimp ผัดไทย-เลือกผัดไทยใส่หมู ไก่ หรือกุ้ง ผัดรวมกับไข่ เต้าหู้ ถั่วงอกและกุ้งแห้ง パッド・タイ - ポーク、チキン、またはエビのライスヌードル焼きそば- 卵、豆腐、もやしとエビの日干しのトッピング	220.-
Kao phad Thai fried rice with pork, chicken, beef or shrimp ข้าวผัดใส่หมู ไก่ เนื้อหรือกุ้ง カウ・パッド - ポーク、チキン、ビーフまたはエビのタイ炒飯	220.-

MAIN COURSES
DESSERTS
SETS
BEVERAGES
WINES

Bistro m

SIDE DISHES

French fries มันฝรั่งทอด フライドポテト	95.-	Steamed jasmine rice ข้าวหอมมะลิ ジャスミンライス	50.-
Steak fries โฮมเมดมันฝรั่ง ステーキフライポテト	95.-	Steamed jasmine red rice ข้าวกล้อง 赤いジャスミンライス(低カロリー)	60.-
Mashed potatoes มันฝรั่งบด マッシュドポテト	105.-	Sautéed spinach with garlic and chili ผัดผักโขมกับกระเทียมและพริกแห้ง ほうれん草とニンニク、唐辛子の炒めもの	130.-
Sautéed potatoes มันฝรั่งผัดเนย ジャガイモのソテー	105.-	Egg fried rice ข้าวผัดไข่ 卵炒飯	100.-
Creamed spinach ผักโขมผัดใส่ครีม クリームほうれん草	120.-	Stir – fried broccoli ผัดบร็อกโคลี่ ブロッコリー炒め	115.-
Steamed green vegetables ผักรวมหนึ่ง 蒸し野菜	80.-	Asian stir – fried vegetables ผัดผักรวมมิตร アジア風野菜炒め	115.-
Buttered carrots แครอทผัดเนย バターキャロット	90.-		

MAIN COURSES

DESSERTS

SETS

BEVERAGES

WINES



DESSERTS

Country style apple pie with vanilla ice-cream แอปเปิ้ลพายเสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลาสูตรบิสโตร เอ็ม カンントリー風ホームメイドアップルパイとバニラアイスクリーム	185.-
Warm chocolate cake with crème anglaise sauce ช็อคโกแลตเค้ก ราดซอสคัสตาร์ด バニラソースを掛けた温かいチョコレートケーキ	210.-
Traditional crème brûlée with raspberry Mövenpick ice – cream วานิลลาครีมบุเล่ เสิร์ฟกับไอศกรีมโมเวนพิก ราสเบอร์รี่ バニラクリームブリュレ ラズベリーとプラムのコンポート添え	220.-
Classic Tiramisù with vaniilla afogato ทiramisu เค้กเสิร์ฟกับวานิลลาไอศกรีมและซอสกาแฟ ティラミスとバニラアフォガト	230.-
Mövenpick ice – cream โมเวนพิก ไอศกรีม モベンピックアイスクリーム	scoop @ 150.-
Swiss chocolate ดาร์กช็อคโกแลต	
Vanilla bean วานิลลาบี๋นส์	
Caramel คาราเมล	
Strawberry สตอเบอรี่	
Homemade cherry and berry crumble with sweet mascarpone mousse and chocolate truffles โฮมเมดเชอร์รี่กับเบอรี่รวมครีมเบิ้ล กับครีมมาสคาโปนและช็อคโกแลตทรัฟเฟิล チェリーとベリーのクランブルマスカーポネームースとチョコレートトッフル	195.-
White chocolate cheese cake with mango ชีสเค้กช็อคโกแลตขาว เสิร์ฟกับมะม่วงสด ホワイトチョコレートチーズケーキのマンゴー添え	195.-
Almond tart with caramelita Mövenpick ice – cream อัลมอนทาร์ต เสิร์ฟกับโมเวนพิกไอศกรีมรสคาราเมลลิต้า アーモンドタルトとカラメリータモベンピックアイスクリーム	220.-

DESSERTS
SETS
BEVERAGES
WINES

Bistro m

SET MENU 1 @ 490

START WITH

Tom yam goong – spicy shrimp broth with lime and mushrooms

ต้มยำกุ้งน้ำใส

トムヤムクン – ライムとキノコのスパイシーなエビのスープ

MAIN DISH

Sea bass fillet in banana leaves with fried rice kale and anchovy

ปลากะพงห่อใบตองย่าง เสริฟกับข้าวผัดคะน้าและปลาแอนโชวี

シーバスフィレのバナナの葉包み、ケールとアンチョビの炒飯

DESSERT

Mango sticky rice

ข้าวเหนียวมะม่วง

マンゴとココナッツミルク煮込みのもち米

SET MENU 2 @ 520

START WITH

Tuna - avocado tartar with wasabi and olive oil dressing

สลัดปลาทูน่าสด และอโวคาโดทรงลูกเต๋า คลุกเคล้าด้วยซอสวาซาบิกับน้ำมันมะกอก

まぐろとアボカドのオリーブオイルあえ

MAIN DISH

Penne with smoked chicken and pine nuts tossed in tomato sauce

เส้นพenneซอสมะเขือเทศ พร้อมมอกโกโรรมควัน และถั่วพายนัท

スモークチキンと松の実のトマトソースペンネ

DESSERT

Homemade chocolate brownie with vanilla ice cream and chocolate sauce

เค้กบราวน์ช็อคโกแลต เสริฟกับไอศกรีมวานิลลา

ホームメイドチョコレートブラウニーとバニラアイスクリームのチョコレートソース添え

All set menus are served with your choice of a smoothie, a soft drink or a juice.
Finish your meal with a cup of coffee or tea.

SET MENU 3 @ 520

START WITH

Rocket and oven – roasted tomatoes, buffalo mozzarella and basil pesto **V**

ผักร็อคเก็ตกับมะเขือเทศอบมอสซาเรลล่าชีส เสิร์ฟพร้อมซอสใบโหระพาบดละเอียดกับกระเทียม

ロケットリーフ、ローストトマト、バッファローモッツァレラ、バジルペスト

MAIN DISH

Salmon fillet with lemon garlic cream sauce, zucchini and mashed potatoes

ปลาแซลม่อนย่าง เสิร์ฟกับซอสนี้ มันทบ และเลม่อนกระเทียมครีมซอส

グリルサーモンのレモンガーリッククリームソース、ズッキーニとマッシュドポテト添え

DESSERT

Opera cake with chocolate ice cream

โอเปราเค้ก เสิร์ฟกับซ็อคโกแลตไอศกรีม

オペラケーキとチョコレートアイスクリーム

SET MENU 4 @ 590

START WITH

Radicchio and rocket salad with smoked chicken and feta cheese

สลัดผักเรดิชิโอและร็อคเก็ต กับอกไก่รมควันและเฟต้าชีส

ラディッシュとロケットサラダスモークチキンとフェタチーズ添え

MAIN DISH

Pepper steak with caramelized shallots, roasted root vegetables and red wine sauce

เนื้อออสเตเลียหมักพริกไทยดำย่าง เสิร์ฟกับหอมแดงผัด ผักรวมและซอสไวน์แดง

ペッパーステーキ、カラメライズシャルロットと根菜、レッドワインソース添え

DESSERT

Eton mess-Greek yogurt with strawberry

กรีกโยเกิร์ต คลุกกับสตอเบอร์รี่ วิปป์ครีมและน้ำตาลไอซิ่ง

エトンメス-ギリシャヨーグルトとストロベリー

All set menus are served with your choice of a smoothie, a soft drink or a juice.
Finish your meal with a cup of coffee or tea.

SET MENU 5 @ 540

START WITH

Caesar salad with sliced chicken breast and bacon bits

ผักกาดโรเมนท์คลุกเคล้าด้วยน้ำสลัดซีซาร์รสเข้มข้น เสริฟพร้อมอกไก่ย่างและเบคอนกรอบ
シーザーサラダ - レタス、シーザードレッシング、タンドリーチキン、クリスピーベーコンとガーリックブレッド添え

MAIN DISH

Spaghetti puttanesca with seafood, capers, tomatoes, black olives, dried chili and parsley

เส้นสปาเก็ตตี้ผัดกับอาหารทะเล เคปเปอร์ มะเขือเทศ มะกอกดำ พริกแห้ง และพาสลีย์
สปาเก็ตตี้พัตตานีสกา-ซีฟู้ด、เคเปอร์、トマト、ブラックオリーブ、ドライチリ、パセリのパスタ

DESSERT

Blueberry crumble cheese cake

บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก และครีมเบิ้ล
ブルーベリークランブルチーズケーキ

SET MENU 6 @ 560

START WITH

Seared scallops with fennel and orange salad with salmon caviar

หอยเชลล์ย่างเสริฟพร้อมสลัดเฟนเนล ส้ม, และไข่ปลาแซลมอน
ホタテの鉄板焼きとフェネル、オレンジ、イクラのサラダ

MAIN DISH

Grilled sea bass Mediterranean style with sautéed artichoke, carrots and mushrooms

เนื้อปลากระพงย่าง เสริฟกับอาร์ติโชค เห็ดและแครอทผัดกับหอมแดง กระเทียมและใบไทม์
西洋風焼きすずきとアーティチョーク、マッシュルーム、にんじんのソテー

DESSERT

A scoop of Mövenpick ice – cream

โมเวนพิค ไอศกรีม
モベンピックアイスクリーム

All set menus are served with your choice of a smoothie, a soft drink or a juice.
Finish your meal with a cup of coffee or tea.

HEALTHY

Smoothie: 155.-
Banana
Lychee
Strawberry
Mango*

Milk Shake: 165.-
Mango*
Chocolate
Vanilla
Strawberry

Fresh Juice: 135.-
Watermelon*
Orange
Pineapple

Chilled Juice: 135.-
Guava
Cranberry
Apple
Mango

REFRESH

Artisan Soda: 145.-
Passion Fruit*
Green Apple
Mango
Peach
Lime

Homemade Ice Tea: 145.-
Chrysanthemum*
Raspberry
Traditional Thai Ice Tea

Frappé 65.-
Vanilla
Chocolate
Mocha

UNIVERSAL COLD

Soft Drink: 75.-
Pepsi
Pepsi Max
7up
Mirinda
Ginger Ale
Tonic Water
Soda Water

Mineral Water:
Bistro M Water 500 MI 45.-
Mineré 500 MI 50.-
Mineré 1500 MI 100.-
Evian 500 MI 100.-
Perrier 330 MI 100.-
Evian 1 Ltr 165.-
Perrier 750 MI 185.-
San Pellegrino 750 MI 185.-

UNIVERSAL HOT

Ronnefeldt Tea: 135.-
English Breakfast
Green, Earl Grey
Darjeeling
Chamomile
Peppermint
Jasmine

Illy Coffee: 135.-
Espresso
Cappuccino
Black Coffee
Caffè Latte
Decaffeinated

BY THE BOTTLE

Beer:
Singha 135.-
Heineken 145.-
Asahi 145.-
Tiger 125.-
Chang 125.-
Corona 220.-



STRAIGHT + MIXER OF YOUR CHOICE

	Bottle 30 ML	
Single Malt:	7,650.-	380.-
Laphroaig 10 Years		
Glenfiddich		
Macphail Speyside 10 YO *		
Whisky:		
Dewar's Special 12 Years	3,500.-	225.-
Johnnie Walker Black Label	3,500.-	225.-
Chivas Regal	3,500.-	225.-
Jack Daniel's	3,500.-	225.-
Jim Beam	3,500.-	225.-
Dewar's White Label	2,300.-	195.-
Johnnie Walker Red Label	2,300.-	195.-
Vodka:		
Grey Goose Original,	5,300.-	315.-
Grey Goose L'Orange *	5,300.-	315.-
42 Below	3,500.-	225.-
42 Below Passion Fruit	3,500.-	225.-
42 Below Kiwi	3,500.-	225.-
Finlandia	3,500.-	225.-
Absolute	3,500.-	225.-
Smirnoff	2,300.-	195.-
Rum		
Leblon Cachaca *	4,650.-	270.-
Captain Morgan	3,500.-	225.-
Bacardi Superior	2,300.-	195.-

	Bottle 30 ML	
Cognac		
Hennessy VSOP	7,650.-	350.-
Remy Martin VSOP	7,650.-	350.-
Liqueur:		
Patron XO Café *	4,650.-	270.-
Bailey's	3,500.-	225.-
Amaretto	3,500.-	225.-
Tia Maria	3,500.-	225.-
Martini Extra Bianco	3,500.-	225.-
Martini Extra Rosso	3,500.-	225.-
Cointreau	3,500.-	225.-
Drambuie	3,500.-	225.-
Malibu	4,650.-	270.-
Kahlua	3,500.-	225.-
Amarretto	3,500.-	225.-
Grand Marnier	3,500.-	225.-
Midori	4,650.-	270.-
Pernod	4,650.-	270.-
Campari	4,650.-	270.-
Gin:		
Bombay Sapphire	3,500.-	225.-
London Dry Gordon's	2,300.-	195.-
Broker's Gin	2,300.-	195.-
Tequila:		
Patron Silver	7,000.-	300.-
Patron Anejo *	10,600.-	450.-

ONE TO FIVE EXCLUSIVE VIRGINS

One: Tropical Orange, Pineapple, Mango, Passion Fruit and Dash of Fresh Lime	160.-
Two: Milky Blue with Fresh Banana and Pineapple	160.-
Three: Orange Colada	160.-
Four: Pink with Melon, Pineapple and Pomegranate *	170.-
Five: Very Berry Banana and Yoghurt *	170.-

A TO Mmmmmmm..... SUPERB CONCOCTION

A: Passion Fruit Margarita	225.-
B: Mango Daiquiri *	250.-
C: Lemongrass Infused Vodka Topped with Fresh Watermelon Juice	225.-
D: Citrus Peel Infused Vodka Shaken with Lime and Syrup Topped with Bubbly *	300.-
E: Blanco Tequila Shaken with Pineapple, Cranberry and Lime Juice	225.-
F: Lychee Martini *	250.-
G: Cosmopolitan	225.-
H: Martini	225.-
I: Strawberry Basil Caipirinha *	250.-
J: Mojito	225.-
K: Caipiroska	225.-
L: Pinacolada	225.-
M: Mai Tai	225.-



SPARKLING WINES

	VINTAGE	BOTTLE	GLASS
Veuve Cliquot, Brut Yellow Label, France	NV	7,500.00	
<i>This classical dry champagne is loved all over the world for its crisp, full flavors, consistent quality and celebratory yellow label.</i>			
Nicalas Feuillatte, France	NV	5,900.00	
<i>Nice smell of lemon, bitter orange and quince. The freshness and elegance is exceptional with a nice flavor of white peaches and dried raisins.</i>			
Merotto Prosecco, Italy	2006	1,900.00	380.00
<i>This bracing sparkling is pale in the glass with lovely strawberry notes, gentle foam, and delicate minerals on the finish.</i>			

WHITE WINES

	VINTAGE	BOTTLE	GLASS
Etienne Daulny, Sancerre "Clos De Chaudenay" AOC, France	2006	4,100.00	
<i>This wine portrays the essence of Sauvignon Blanc with floral, mineral and ground coffee bean aromas, grapefruit and white peach flavors. A small percentage was aged in older oak but the fruit from this vineyard is powerful enough to absorb it, giving the wine a bit of texture and body.</i>			
Maison Verget, Chablis, Terroir De Chablis, France	2006	4,000.00	
<i>Chardonnay in perfection: silky, refreshing, light to medium-bodied with a huge richness.</i>			
Frankland Estate, Isolation Ridge Chardonnay, Australia	2007	3,500.00	
<i>The nose expresses toasty butterscotch, pear and tropical aromas in an admirably restrained manner. This leads to a mouth-filling wine with a viscous texture, good depth and excellent balance. 90 Parker points.</i>			
Fromm, Chardonnay, New Zealand	2004	2,850.00	
<i>Quite minerally and complex with a long and generous finish of a steely elegance.</i>			



WHITE WINES

	VINTAGE	BOTTLE	GLASS
<p>Loimer, Kamptal Gruener Veltliner, Austria</p> <p><i>Anyone who likes Sauvignon Blanc should give this Gruener Veltliner from Austria a try. It is well-structured and focused, with ruby grapefruit, green apple peach and quince flavors and has a bright spicy finish, which features notes of lentils. 90 Parker points.</i></p>	2008	2,700.00	
<p>Elena Walch, Gewuerztraminer DOC, Italy</p> <p><i>One of the best friends of spiced Asian foods, from Tramin, the grape's home village: rich, concentrated and deliciously aromatic.</i></p>	2006	2,700.00	
<p>Robert Weil, Riesling Qualitatswein Trocken, Germany</p> <p><i>Elegant and fine fruity aromas and well balanced natural residual sugar; of course great with Thai food.</i></p>	2007	2,550.00	
<p>Odfjell, Estribror Sauvignon Blanc, Chile</p> <p><i>Pale yellow colour with green reflections. Rich aromas of green apples, pears and pineapple dominate the nose. The mouth is juicy and fresh with notes of citrus such as lemon.</i></p>	2008	2,300.00	
<p>Echeverria Sauvignon Blanc, Chile</p> <p><i>Light yellow color, nice pineapple and citrus aromas, very fresh</i></p>	2008	1,450.00	290.00
<p>Brokenhills, Classic Dry, South Africa</p> <p><i>Full with intense citrus melon characters along with a fine crisp balance.</i></p>	2008	1,500.00	300.00
<p>Sandalford, Chardonnay, Australia</p> <p><i>Medium bodied wine with barely ripe flavors ensuring a hint of herbaceousness and good acid.</i></p>	2008	1,900.00	380.00
<p>Vision, Sauvignon Blanc and Chardonnay, Australia</p> <p><i>Discover white peach, pear and citrus notes, some slight melon fruit characters with lovely acidity and balance, fresh and fruit driven on the nose and palate with a refreshing mouth feel and finish</i></p>	2008	1,900.00	380.00

RED WINES

	VINTAGE	BOTTLE	GLASS
Casanova Di Neri, Brunello Di Montalcino DOCG, Italy <i>Made from 100% Sangiovese grapes from a specific clone called "Brunello" in the town of Montalcino. The wine has a rich body, deep ripe cherry to plum fruit with loads of earth and spice, well balanced.</i>	2004	7,650.00	
Rene Lequin, Santenay "La Comme" 1er Cru, France <i>Deep-colored and rich, with black fruit galore. Subtle and well-integrated tannins. Fresh, pure and impressive quality for this appellation.</i>	2002	6,250.00	
Chateau Bel-Air Perponcher AOC "Grande Cuvee", France <i>An impressively made Bordeaux superieur, Bel-Air grande cuvee possesses a deep ruby/purple colour, a soft and plush consumer-friendly personality, copious quantities of fruit and light to moderate tannins.</i>	2003	5,500.00	
Salomon Estate, Finnis River Shiraz, Australia <i>Rich in colour and texture, a big wine that manages elegance along with its deep, peppery plum and blackberry flavours, which mingle enticingly on the firm long finish. A wine that has power, grace and charm in equal parts.</i>	2004	5,200.00	
Ridge, Geyerville, Zinfandel Carignane Petite Syrah Mataro, USA <i>Elegant with a vibrant addition, rich primary fruit and complexity.</i>	2005	4,900.00	
Summerfield, Syan Cabernet Sauvignon, Australia <i>Rich, deep red wine, with berry fruit aromas well balanced with soft tannins, with hints of mint.</i>	2004	4,200.00	
Schubert, Harwicke Cabernet Merlot, New Zealand <i>Intense ruby color; rich nose of tangy cherry and cassis with hints of spice box as well as some gamy characters and sweet ripe tannins. A full-bodied powerful Bordeaux blend with a smooth and superbly textured long finish.</i>	2004	3,900.00	
Fratelli Revello, Barbera d'Alba Ciabot Du Re, Italy <i>This is one of the best of its vintage, awarded with 3 red glasses in the Italian Gambero Rosso wine guide. Full, ample fruit, but balanced with a fresh acidity and a long pleasant finish.</i>	2005	3,900.00	
Fontodi, Chianti Classico DOCG, Italy <i>Lovely depth of ripe fruit aromas joined by a delicate smoky note. Sweet plum and red cherry flavors are lush and broad, but with firm acids giving the wine a light touch. Well balanced Chianti with a moderately long and soft finish.</i>	2005	3,850.00	



RED WINES

	VINTAGE	BOTTLE	GLASS
Alain Chabanon, Le Merle Aux Alouettes, Merlot Syrah Carignan, France	2004	3,550.00	
<i>The best example that good French wine does not need to be expensive. Alain Chabanon, wine maker from the Languedoc area, has crafted this aromatic, rich and plummy wine, lifted with just a touch of spice and cloves.</i>			
Salomon Estate, Norwood Shiraz Cabernet Merlot, Australia	2004	3,350.00	
<i>A classic Australian good-time, full-bodied red blend and the style of wine for which South Australia has become famous. The Cabernet Sauvignon gives blackberry fruit characters and strength to the palate while the Shiraz brings plummy fruit and subtle spiciness to the party. Merlot adds to the elegant finish.</i>			
Telmo Rodriguez, "LZ" Doca Rioja, Spain	2007	3,100.00	
<i>Red cherry flavours with earth and cinnamon on the nose. The tannins are soft and abundant and there is plenty of acid to clean up the mouth, but with juicy fruit and good concentration.</i>			
Wairau River, Pinot Noir, New Zealand	2008	2,800.00	560.00
<i>It's hard to find a Pinot Noir at a lower price here in Thailand, yet the Lone Kauri is of very good quality, rich and firm in style, with sweet fruit and subtle tannins-a pleasure!</i>			
Altos Las Hormigas, Malbec, Argentina	2007	2,300.00	
<i>Integrates layers of violet and red berry with ample structure and full body.</i>			
Vina Mont Gras Merlot, Chile	2008	1,500.00	300.00
<i>Deep red, ripe berry flavor in the nose, bodied with lovely fresh acidity</i>			
La Carraia, Ruber, Cabernet Sauvignon, Italy	2008	1,600.00	320.00
<i>A nice Cabernet Sauvignon from Italy's Umbria region near Tuscany with a luminous ruby red, intense bouquet with woodland scents. The sensation in the mouth is well balanced and fresh. The perfect wine with pasta or grilled meats.</i>			



RED WINES

	VINTAGE	BOTTLE	GLASS
<p>Antu Ninquen Syrah, Chile</p> <p><i>This is one of Chile's best examples of Syrah. The wine has spiciness and fruity juiciness; it is like going nuts in blackberry bush, only less dangerous! Enjoy it with our appetizer, baby pork spare ribs and with our signature lamb rack.</i></p>	2006	2,600.00	
<p>Altos Las Hormigas, Malbec, Argentina</p> <p><i>Integrates layers of violet and red berry with ample structure and full body.</i></p>	2007	2,300.00	
<p>Donnafugata, Sedara Nero d'Avola, Italy</p> <p><i>The impact on the nose of this Sicilian Nero d'Avola is intense with sensations of tobacco, spices and mineral notes. In the mouth, the wine is balanced with fruity flavors, mainly blackberries and cherries. Persistent finish.</i></p>	2007	2,250.00	
<p>Solomone Norwood, Shiraz Cabernet, Australia</p> <p><i>The Shiraz brings plum flavors and subtle spices, while the Cabernet Sauvignon lends the wine its character and structure, as well as notes of blackberry. The Merlot underscores the wine with a refined elegance.</i></p>	2009	3,350.00	
<p>Brokenhill Classic Dry, Australia</p> <p><i>Wonderful rich, plum fruit, spice characters with a full, smooth and satisfying finish</i></p>	2011	1,500.00	300.00
<p>La Loge, Bordeaux</p> <p><i>Deep red, ripe berry flavor in the nose, bodied with lovely fresh acidity</i></p>	2010	1,400.00	280.00
<p>Mission, Merlot and Shiraz, Australia</p> <p><i>Discover the exciting mix of the Merlot and the spicy and red berry notes from the Shiraz. Smooth and soft on the palate with some nice delicate tannins to give structure and length to the wine.</i></p>	2009	1,900.00	380.00