



TWIST OF THAI

APPETIZER & SALAD

Moo Yang Bai Cha Phu Grilled marinated minced kurobuta pork wrapped with wild betel leaf served with homemade tamarind หมูคุโรบุตะย่างใบชะพลู	280
Combo Springs Rolls Deep fried vegetable spring roll and larb moo spring roll served with sweet plum sauce and chili sauce ปอเปี๊ยะผักและปอเปี๊ยะลาบหมูเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มบ๊วยและซอสพริก	290
Yum Salmon Sa Mun Prai Thai style salad with fried salmon chunks, sweet & sour dressing infused with fresh Thai herbs topped with crispy rice crackers ยำปลาแซลมอนกับสมุนไพรไทย คลุกเคล้าด้วยซอสมะขาม และโรยด้วยข้าวตังทอดกรอบ	290
Calamari Salted Eggs Deep fried squid tossed with ebiko & salted egg yolk aioli topped with salmon roe ปลาหมึกทอดคลุกเคล้ากับซอสไข่กุ้งเค็มเอโอลี โรยด้วยไข่ปลาแซลมอนนอร์เวย์ และดอกโสนเทมปุระ	325
Apple Feta Cheese & Spinach Salad Fresh and crunchy baby spinach tossed with 12 years balsamic dressing topped with apple, pecan and feta cheese สลัดใบผักโขมอ่อนกับแอปเปิ้ล และ ชีสเฟต้า ราดซอสบัลซามิก	350
Passion Scallop Pan seared Hokkaido scallops, pea puree, sauteed spinach served with passion fruit butter cream sauce หอยเชลล์ฮอกไกโดย่างเสิร์ฟกับถั่วลันเตาและผักโขมผัดไวน์ขาว ราดซอสเสาวรส	360
Ahi Tuna Salad Ahi tuna mixed drizzled with soya sauce, sesame oil, ginger, shallots, spring onions and avocados tossed with mixed salad leaves and topped with tomatoes and crispy focaccia bread สลัดปลาทูน่าคลุกเคล้ากับซอสซีอิ๊วญี่ปุ่น และน้ำสลัดงา	380
Crispy Duck & Foie Gras Salad Minced duck mixed with ground roasted rice, dried chili, Thai herbs topped with crispy duck skin, pan seared foie gras and aceto balsamic 25 years reduction ลาบเป็ดหนังกรอบคลุกเคล้ากับต้นห่านย่าง ราดซอสน้ำส้มบัลซามิก 25 ปี แบบเข้มข้น	390
Pepper Beef Tataki Sliced wagyu beef A5, brushed with kee mao sauce, truffle mash potatoes and stir fried leek with sweet soya butter sauce เนื้อวากิวญี่ปุ่น A5 ย่างซอสซีอิ๊วพร้อมกับมันฝรั่งบดกลิ่นเห็ดทรัฟเฟิล และ ต้นกระเทียมญี่ปุ่น	470

SOUP

Tom Khaa Kai Sous Vide Traditional coconut cream soup with galangal, slow cooked chicken breast, shimeji and eringi mushrooms ซุปล่มข่าโบราณใ้ก้ซุวี กับเห็ดชิเมจิ และ เห็ดโคนหลวงญี่ปุ่น	240
Tom Yum Goong Spicy and sour soup with prawns, lemongrass, galangal kaffir lime leaves and mushroom ต้มยำกุ้ง	300
Wild Mushroom Soup Puree of portobello mushrooms, sweet brown mushrooms, with double cream ซุพเห็ดโพตาเบลโล	360

SIDE DISH

Steamed Sticky Rice ข้าวเหนียว	70
Steamed Pandan Rice ข้าวหอมใบเตย	80
Steamed Rice Berry ข้าวหอมไรซ์เบอร์รี่	80
French Fries มันฝรั่งทอด	145
Mixed Salad สลัดผักกับซอสบัลซามิก	155
Truffle Mash Potatoes มันฝรั่งบดกลิ่นเห็ดทรัฟเฟิล	155
Baby Creamed Spinach ผักโขมอบชีส	165

MAIN DISHES

Green Curry Duck Confit Slow cooked for 3 hrs. in olive oil, avocados, served with roti and grilled baby aubergines เปิดต้นน้ำมันมะกอกกับแกงเขียวหวานใส่อะโวคาโด มะเขือพวงและใบโหระพา เสิร์ฟ พร้อมกับแผ่นแป้งโรตีสี่ และ มะเขือม่วงย่าง	470
Spicy Chorizo Spaghetti Spaghetti with garlic, basil, dried chili, chorizo sausage topped with pepperoni and pulled pork served with parmigiano reggiano สปาเก็ตตี้ผัดพริกแห้ง กระเทียม ใบโหระพา ไส้กรอกสเปน โรยด้วยหมูฝอยและชีสพามาซาน	470
Fettuccine Tom Yum Goong Homemade fettuccine with tom yum herbs sauce and grilled king river prawns พาสต้าเฟตตูชินี่ผัดซอสต้มยำกุ้ง	580
River Prawns Pad Thai Wok fried rice noodle with river prawns, tamarind sauce, bean sprouts, chives, tofu served with Thai vegetables ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ	580
Miso Glazed Snow Fish Marinated snow fish with miso, creamy potatoes, peas and carrot with beurre blanc sauce ปลาหิมะย่างซอสมิโซะ	680
Pork Calvados Pan grilled pork tenderloin glaze with apricot, truffle mash potatoes, apple calvados, sauteed spicy french bean, foie gras and onion relish สันในหมูย่างเสิร์ฟ พร้อมกับ แอปเปิ้ลย่างเหล้าคาวาโดส, ตับห่านย่าง และ มันฝรั่งบดกลิ่นเห็ดทรัฟเฟิล	680
Bacon Wrapped Chicken Cream cheese filled chicken wrapped with gruyere cheese and roasted bacon with creamy risotto ไก่ยัดไส้ชีสห่อด้วยเบคอนอบกรอบ เสิร์ฟพร้อมข้าวริซอตโตครีมกรุ๊ป	720
Tamarind Lamb Grilled lamb cutlets with herbs, tamarind sauce, Bok Choy and curry roasted sweet potatoes ซี่โครงแกะย่างกับซอสมะขาม ผักบ็อกชอย และ มันเทศซอสแกงกะหรี่	850
Black Angus Steak Grilled black angus 100z striploin topped with cafe de Paris butter with Roasted garlic, grilled tomatoes and truffle mash potatoes เนื้อสันนอกวัวย่าง กับซอสเนยสมุนไพรฝรั่งเศส และกระเทียมอบ	1,450
Riva Seafood Platter Combination of grilled king prawn, steamed river prawns, seared salmon, baked scallops, sauteed blue mussels and mini octopus served with baked potatoes and grilled vegetables Portion for 1 Person Portion for 2 Persons อาหารทะเลหลากหลายชนิดเสิร์ฟพร้อมซอส 4 สรสชาติ	1,175 2,350
Mixed Grilled Platter Charcoal-grilled US black angus striploin, Australian lamp cullet, pork loin, chicken breast and chorizo sausage served with grilled vegetable and mashed potato เนื้อหลากหลายชนิดย่างบนเตาถ่านเสิร์ฟพร้อมผักย่างและมันฝรั่งบด	1,250

SOMETHING SWEET

Crepe Brulee Cheesecake ออกโทโดครีมบูเล่ชีสเค้ก Hokkaido soft cake infused cream brulee	155
Chocolate Souffle ช็อคโกแลตซุฟเฟิลร้อน Bake chocolate soft cake served with organic vanilla ice cream and chocolate sauce	165
Mixed Berry Pie พายสโตนโธมเมดกับเบอร์รี่หลากหลายชนิด Homemade mixed wild berries pie and organic vanilla ice cream	190
Coconut Ice Cream ไอศกรีมกะทิสด Traditional Thai Coconut ice cream	220
Mango & Sticky Rice ข้าวเหนียวมะม่วง Ripe Mango, sticky rice topped with coconut cream sauce and yellow bean	230
Apple Strudel แอปเปิ้ลสตูดเดิ้ล Bake apples and raisins wrapped in filo pastry served with caramel sauce and vanilla ice cream	250