

BANGKOK '78

BANGKOK'S FAVORITES

Inspired by the golden era of Thailand's capital in the 70s, Bangkok'78 celebrates the city's **Greatest Hits** menu and many more retro classics using fresh local ingredients to offer authentic tastes by our experienced team of Thai Chefs.

For lovers of Thai-Cuisine, we offer long forgotten recipes in collaboration with the famous Saneh Jaan, a Thai Michelin one-star restaurant.

Experience Bangkok's eclectic vibes in a Thai-vintage 70's restaurant ambiance.

EAT FUN! BANGKOK'78

DIETARY RESTRICTIONS

ICON GUIDE



If you have special dietary requirements, please let us know.

1. ปอเปี๊ยะกุ้ง 🦐 🍤

350

Prawn spring rolls, served with plum sauce

2. กุยซ่าทอด 🍳 🌿 🍷 230

Pan-fried Chinese chive cakes,
served with chili soy sauce

3. ไก่ทอดพริกเกลือ 🍗 🌶️ 260

Deep-fried chicken with chili and salt,
served with sweet chili sauce

4. กุ้งทองไส้ไก่ 🍤 🍳 230

Fried minced chicken dumplings,
served with plum sauce

5. ปอเปี๊ยะผัก 🍃 🍤

230

Vegetable spring rolls, served with plum sauce



Saneh Jaan's Legacy

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% VAT

ราคาค่าอาหารและเครื่องดื่มข้างต้น ไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

ขอมทานเล่น เรียบง่ายน้อย

APPETIZERS



6. ขนมหิวหมูกุ้ง

Steamed pork and prawn dumplings, served with crispy garlic and black vinegar sauce



230



7. ทอดมันปลาทราย

Fried fish cakes, served with sweet and sour sauce

*Freshly made upon order, up to 20 minutes cooking time



290



8. ยำมะเขือยาวหมูสับ

Grilled long eggplant spicy salad with minced pork and soft-boiled egg



260



9. หมูสามชั้นทอดน้ำปลา

Deep-fried pork belly with fish sauce



260



Sanh Jaan's Legacy

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% VAT

ราคาอาหารและเครื่องดื่มข้างต้น ไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม



10. กุ้งเล็กทอดพริกหอม

Deep-fried crispy shrimps with Northern herbs and spices



290



11. ข้าวมันส้มตำหมูฝอย

Coconut rice, papaya salad and shredded pork



350



12. ดอกขจรผัดวุ้นเส้นและแฮม

Cowslip flowers stir-fry with glass noodles and fermented sour pork



290



13. ยำวุ้นเส้นหมูและตับ

Spicy glass noodle salad with pork and liver



290



14. ลูกชิ้นกุ้ง

Fried shrimp balls with pork and egg white, served with plum sauce and shrimp paste with soybean oil



380



15. ยำส้มโอกุ้งสด

Spicy pomelo salad with prawns and crispy shrimps



420



16. ยำเนื้อวากิย่าง 🐮 🦐 🍴

420

Sous vide then grilled wagyu beef brisket in spicy salad with cucumbers, tomatoes and shallots

17. ยำทะเลรวมมิตร 🦐 🦑 🍴

350

Spicy seafood salad with prawns, squids, New Zealand mussels, tomatoes and onions



18. คอหมูย่าง น้ำจิ้มแจ่วและแจ่วปลาธำ

Grilled pork neck, served with dried chili sauce and fermented fish chili sauce



290



19. เสือร้องไห้ น้ำจิ้มแจ่วและแจ่วปลาธำ

Grilled marinated Australian wagyu beef brisket, served with dried chili sauce and fermented fish chili sauce



420



Saneh Jaan's Legacy

****Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% VAT****

ราคาอาหารและเครื่องดื่มข้างต้น ไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

20. แกงคั่วใบชะพลูกุ้งและปู
เสิร์ฟพร้อมขนมจีนและไข่ต้ม

590

Betel leaves curry with crab meat and prawn,
served with rice noodles and soft-boiled egg



Saneh Jaan's Legacy

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% VAT

ราคาอาหารและเครื่องดื่มข้างต้น ไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

เมนูต้มและแกง ชดส่่องคอง

SOUP & CURRY



21. แกงรัญจวนหมู

Pork curry with fermented shrimp paste chili sauce



350



22. หมูพะโล้เต้าเจี้ยวสูตรโบราณ

Stewed pork and eggs in five spices and fermented bean paste



350



23. แกงเหลืองพริกสดปลากะพง

Southern Thai yellow curry with sea bass



450



24. แกงมอญคอหมูย่าง

Mon red curry with grilled pork neck



450



Saneh Jaan's Legacy

****Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% VAT****

ราคาอาหารและเครื่องดื่มข้างต้น ไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม



25. ต้มข่าไก่หုပ်ปลี

Coconut chicken soup with galangal and banana blossom



350



26. ต้มยำปลากระพงน้ำใส

Sea bass Tom Yum clear soup with kaffir lime, lemongrass and mushroom



350



27. โรตีสานเขียวหวานไก่

Thai green curry with chicken, eggplant, sweet basil, red chili and coconut milk, served with roti



450



28. ต้มยำกุ้งน้ำข้นหรือใส

Prawn Tom Yum soup with kaffir lime, lemongrass and mushroom
(Selection of creamy or clear soup)



450



29. มัสมันไก่

Chicken Massamun curry



450



30. แกงจืดไข่น้ำ

Omelet soup with minced pork, cabbage, spring onion and garlic



290

จานหลักจานโปรด MAIN DISH

31. ข้าวต้มกุ๊ย

490

Boiled jasmine rice with pandan

Please select 5 choices of side dishes:

- ยำไข่เค็ม Salted egg salad with shallot and chili 🍴 🌶️
- ไข่โป๊พวดไข่ Preserved radish stir-fry with egg 🍴 🥚
- หมูสับผัดหน้าเสียบ Minced pork stir-fry with black olive 🍴 🥩 🌿
- ผัดคะน้าปลาเค็ม Chinese kale stir-fry with salted fish 🍴 🐟
- ยำกุนเชียง Chinese sausage and cucumber salad 🍴 🌿
- กุนเชียงทอด Fried Chinese sausages 🍴 🥓
- ไข่เจียว Thai-style omelet 🍴 🥚
- ยำปลาเค็ม Salted fish salad 🍴 🐟
- มะเขือยาวผัดหมูสับ Long eggplant stir-fry with minced pork 🍴 🥩
- ยำเกี๋ยมฉ่าย Pickled mustard green salad 🍴 🌿
- ผัดผักบุ้งหมูกรอบ Morning glory stir-fry with garlic, chili and crispy pork 🍴 🥩 🌶️



Saneh Jaan's Legacy

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% VAT

ราคาอาหารและเครื่องดื่มข้างต้น ไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม



32. พัดยอดฟักแม้วเห็ดหอมกระเทียมโทน 🌿 🍄 🥢 260
Chayote leaves stir-fry with mushrooms and garlic



33. ไข่เจียวหมูสับ
Thai-style omelet with minced pork
*Freshly made upon order, up to 15 minutes cooking time



260



34. ไข่ยัดไส้หมูสับ
Thai omelet stuffed with minced pork, tomato and onion



260



35. มะเขือยาวผัดหมูสับ
Long eggplant stir-fry with minced pork, garlic, chili and sweet basil



260



36. ผัดคะน้าปลาเค็ม
Chinese kale stir-fry with salted fish



260



Saneh Jaan's Legacy

****Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% VAT****

ราคาอาหารและเครื่องดื่มข้างต้น ไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

37. ปลาหมึกผัดพริกขี้หนู

🍴🍴🍴🍴 350

Stir-fried squids with curry powder, egg, onion, and spring onion

38. ปลาหมึกชุบแป้งทอด

🍴🍴🍴 350

Batter-fried squids, served with plum sauce

39. ปลาหมึกผัดไข่เค็ม

🍴🍴🍴🍴 350

Stir-fried squids with salted egg yolk, onion, spring onion and celery

40. กุ้งทอดซอสมะขาม

🍴🍴🍴🍴 450

Batter-fried prawns with tamarind sauce



41. ไก่ผัดเม็ดมะม่วง

Chicken stir-fry with cashew nuts, onion, chili, and spring onion



260



42. ผัดผักบุ้งหมูกรอบ

Morning glory stir-fry with garlic, chili, and crispy pork



260



43. กุ้งผัดพริกขี้หนูสวน

Prawn stir fry with bird's eye chili and garlic



450



44. ห่อหมกปลาช่อนนา

Steamed curried fish in banana leaves

*Freshly made upon order, up to 20 minutes cooking time



380



45. ทะเลผัดฉ่า

Stir-fried New Zealand mussels, prawns, squids with finger root, garlic, chili and sweet basil



450



46. เนื้อผัดน้ำมันหอย

Stir-fried wagyu beef brisket with mushroom, onion and oyster sauce



450



47. ไข่ตุ๋นทะเลหมูสับหม้อไฟ



590

Steamed fluffy egg with prawn, squid and minced pork
*Freshly made upon order, up to 25 minutes cooking time



48. ปลากระพงทอดน้ำปลา ยำมะม่วง

Deep-fried sea bass and green mango spicy salad



820



49. ปลากระพงนึ่งมะนาวหม้อไฟ

Steamed whole sea bass with lime, chili and garlic



820



Saneh Jaan's Legacy

****Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% VAT****

ราคาอาหารและเครื่องดื่มข้างต้น ไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

ทานคู่จานหลัก

SIDE DISH

50. ขนมหุ้น

Rice noodles

51. ข้าวหอมมะลิ

Jasmine rice

52. ข้าวกล้อง

Brown rice

53. ข้าวมัน

Coconut rice

54. โรตีสาน

Roti

40

40

60

60

60



Sanh Jaan's Legacy

****Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% VAT****

ราคาค่าอาหารและเครื่องดื่มข้างต้น ไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

อาหารจานเดียวรสเด็ด

ONE DISH



55. ข้าวซอยปูนิ่ม

Northern Thai coconut curry noodles with soft shell crab



380



56. พัดไทยเส้นจันท์กุ้งสด

Pad Thai noodles with prawns



450



57. ข้าวต้มปลาเก๋าหมูบะเต็ง น้ำจิ้มเต้าเจี้ยว

Boiled jasmine rice with grouper, served with sweet pork, fried garlic and spicy soybean sauce



450



58. ข้าวต้มกุ้งหมูบะเต็ง น้ำจิ้มเต้าเจี้ยว

Boiled jasmine rice with prawn, served with sweet pork, fried garlic and spicy soybean sauce



450

59. สปาเก็ตตี้ปลาเค็มกุ้งสด 380
Spaghetti with salted fish and prawns



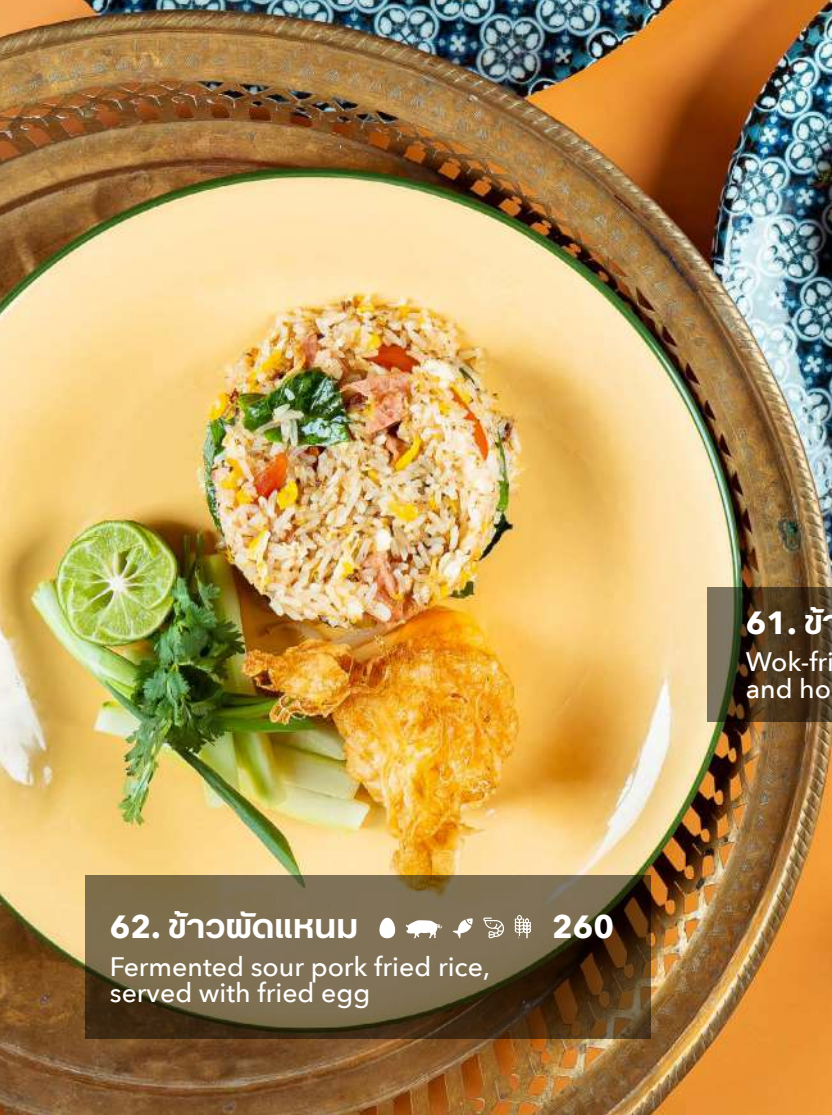
60. ข้าวผัดน้ำพริกขี้หนู 380
Chili paste fried rice with minced pork,
served with salted eggs, sweet pork and shrimp skewers



61. ข้าวกะเพราเนื้อสับ 450
Wok-fried wagyu beef brisket, garlic
and holy basil, served with rice and fried egg



62. ข้าวผัดหมก 260
Fermented sour pork fried rice,
served with fried egg



63. ข้าวผัดสับปะรดทะเล 🐷 🐞 🐟 🍷

380

Pineapple fried rice with squids, prawns, egg, raisins and curry powder and topped with dried shredded pork



64. ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่

Stir-fried flat noodles with chicken and pickled squid



260



65. ข้าวกะเพราไก่หรือหมูสับ

Wok-fried minced pork or chicken, garlic and holy basil, served with rice and fried egg



260



66. ข้าวผัดรอกไฟหมูหรือไก่

Pork or chicken fried rice with kale, tomato, onion and egg



260



67. ข้าวผัดหน้าเลียบ

Fried rice with minced pork, black olive and soft-boiled egg



290



Saneh Jaan's Legacy

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% VAT

ราคาอาหารและเครื่องดื่มข้างต้น ไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

อาหารมังสวิรัต

VEGETARIAN MENU



68. ส้มตำทอด 🌱 🍵
Deep-fried papaya salad

210



69. มะเขียวยาวชุบแป้งทอด
Deep fried eggplant, served with house-made plum sauce



210



70. ยำมะเขียวยาวเต้าหู้ดำโบราณ
Spicy eggplant and tofu salad



210



Sanh Jaan's Legacy

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% VAT

ราคาอาหารและเครื่องดื่มข้างต้น ไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม



71. แกงจืดผักกาดขาวเต้าหู้
Clear soup with cabbage and tofu



290



72. แกงเขียวหวานเจ
Thai green curry with eggplant, tofu, carrot, broccoli, red chili, sweet basil, coconut milk



290



73. ต้มยำเห็ดน้ำใส
Mushroom Tom Yum clear soup with kaffir lime and lemongrass



290



74. ต้มข่าห้วปลิและเห็ด
Coconut soup with galangal, mushroom, and banana blossom



290

75. ข้าวผัดสับปะรด 🍍 🌿

Pineapple fried rice with raisins, cashew nuts and topped with deep-fried mushroom

240

76. พัดไทย 🌿

Pad Thai noodles with tofu

240

77. ราดหน้าผักรวม 🥬 🌿

Rice noodles with mixed vegetables in gravy sauce

240

78. ข้าวกระเพราเต้าหู้ 🍃 🌿

Wok-fried minced tofu with holy basil, served with rice

240



79. สลัดผักร็อกเก็ต คร็อกเกตมินฟรังทรีเฟล 🍴 🌿 350
Rocket salad with black truffle croquette,
served with balsamic dressing



80. ริซอตโตถั่วลันเตา
Risotto with green pea purée, Parmesan cheese
and asparagus



350



81. เต้าหู้ย่าง ซอสมะเขือเทศและใบโหระพาฟรัง
Pan-seared tofu with tomato and basil sauce,
served with grilled vegetables



350

อาหารตะวันตกยอดนิยม WESTERN HITS



82. 1/2 Chicken Rotisserie

Herb & garlic country-style mashed potatoes, asparagus, carrots, broccolini, garlic and chicken jus



350



83. Coq au Vin

Braised chicken in red wine, served with potato dauphinoise



450



84. Pot au Feu

Slow-cooked beef stew with celery, carrot, potato and Dijon mustard



490



85. Braised Australian beef cheek

12-hour slow-cooked wagyu beef cheek served with mashed potatoes and red wine sauce



850



Saneh Jaan's Legacy

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% VAT

ราคาอาหารและเครื่องดื่มข้างต้น ไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

PASTA

Choose pasta of choice: (Spaghetti \ Fettuccini \ Angel Hair \ Penne)

86. Arrabiata 🌶️🍴🍳🍷	350
87. Aglio e Olio 🍴🍳🍷	350
88. Beef, Pork and Pancetta Bolognese 🐄🐷🍴🍳🍷	450
89. Carbonara 🐷🍴🍳🍷	450

EXTRA TOPPING

• Broccoli, green pea, carrot and local mushroom	70	• Deep fried chicken breast 🍗🍳	70
• Minced pork 🐷	70	• Squids 🦑	130
• Prawns 🍤	150		





92.

93.

96.

94.

95.

90.

91.

PIZZA

90. Margherita	   	350
91. Hawaiian	   	450
92. Pepperoni	   	450
93. Barbara	   	450
94. Seafood	    	490
95. Smoked Salmon	   	490
96. Truffle	   	490

EXTRA TOPPING

• Broccoli, green pea, carrot and local mushroom	70
• Deep fried chicken breast  	70
• Minced pork 	70
• Squids 	130
• Prawns 	150



Saneh Jaan's Legacy

****Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% VAT****

ราคาอาหารและเครื่องดื่มข้างต้น ไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

ขนมหวานอร่อยขึ้นใจ

DESSERTS



97. ลัมจุนหิมะ

Mixed fruits in citrus syrup granita



110



98. กระต้อนหิมะพริกเกลือ

Santol Granita

110



99. มรกตกรอบ

Emerald in coconut milk

110



100. ว่านหางจระเข้ในน้ำเชื่อมอัญชันมะนาว

Aloe vera compote with butterfly pea syrup and lime juice

90

101. Seasonal Fruits Plate

150

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% VAT

ราคาอาหารและเครื่องดื่มข้างต้น ไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

102. เจาก๊วยน้ำตาลทรายแดง 90
Grass jelly syrup and brown sugar



103. ข้าวเหนียวมะม่วง ๙ 150
Mango sticky rice



104. กล้วยเชื่อมน้ำกะทิ 90
Bananas in syrup with coconut milk



DOMINO



105. ไอศกรีมทรงเครื่อง ๙ ๙ 90

A scoop of ice-cream
(choice of plain coconut ice-cream or
coconut ice-cream with corn, jackfruit
and rice flour jelly)
served with sweet sticky rice, palm seeds in syrup and
peanuts



70s HIT COCKTAILS

Inspired by the greatest hit tunes of the 1970s, Bangkok'78 signature cocktails feature elements of our Midtownner's Favorite Iced Tea together with RIVAL Sparkling Fusion.

1. Stayin' Alive 320

Chrysanthemum and Pandan Iced Tea,
Rival Thai Coconut Infused Sparking Australian Chardonnay and Club Soda

2. Dancing Queen 320

Raspberry Tea, Rival Thai Mangosteen Infused Sparking Australian Cabernet Sauvignon and Club Soda

3. I Will Survive 320

Lemongrass and Ginger Iced Tea, Rival Thai Coconut Infused Sparking Australia Chardonnay and Club Soda

4. Old Time Rock And Roll 320

Thai Black Tea, Rival Thai Mangosteen Infused Sparking Australian Cabernet Sauvignon and Lime Juice

MIDTOWNER'S FAVORITE ICED TEA

5. Chrysanthemum and Pandan Iced Tea 110

6. Raspberry Iced Tea 110

7. Lemongrass and Ginger Iced Tea 110

8. Lemon Iced Tea 110



เครื่องดื่มดับกระหาย

DRINKS

CLASSIC COCKTAILS

Mojito 290
Bacardi White Rum, Lime Wedges, Simple Syrup,
Mint Leaves and Soda Water

Cosmopolitan 290
Stolichnaya Vodka, Bols Triple Sec, Cranberry Juice
and Citrus Juice

Piña Colada 290
Bacardi White Rum, Malibu, Coconut Purée, Pineapple Juice
and Citrus Juice

Margarita 290
Jose Cuervo Silver Tequila, Bols Triple Sec,
Citrus Juice, Simple Syrup and Salt

Mai Tai 290
Bacardi White Rum, Bacardi Black Rum,
Bols Dry Orange, Citrus Juice and Orgeat Syrup

Blue Hawaii 290
Bacardi White Rum, Blue Curacao Liqueur, Coconut Purée,
Pineapple Juice and Citrus Juice

Tequila Sunrise 290
Jose Cuervo Silver Tequila, Orange Juice and Grenadine

Dry Martini 290
Beefeater Gin or Stolichnaya Vodka, Cinzano 1757
Vermouth Extra Dry, Stirred or Shaken, Lemon Peel or Olives Pickle

Aperol Spritz 350
Aperol, Prosecco Marcello Del Majano Extra Dry, Italy
and Orange Slice

Long Island Iced Tea 350
Beefeater Gin, Bacardi White Rum, Stolichnaya Vodka,
Jose Cuervo Silver Tequila, Bols Triple Sec, Citrus Juice and Coke

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% VAT

ราคาอาหารและเครื่องดื่มข้างต้น ไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

DRINKS

FIZZY

Coke / Coke Zero / Sprite / Fanta Orange / Ginger Ale / Tonic	70
Blue Lemon Soda	110
Honey Lemon Soda	110
Lime Soda	110
Mango & Passion Fruit Soda	110
Plum Soda	110
Strawberry Soda	110

SMOOTHIE

Coconut	150
Lychee	150
Mango	150
Pineapple	150
Salacca	150
Watermelon	150

MILKSHAKE

Chocolate milkshake	180
Vanilla milkshake	180
Mango milkshake	180
Coconut milkshake	180
Thai Tea milkshake	180

FRESH JUICE

Orange	130
Coconut	130

WATER

Mont Fleur Mineral Water (500 ml)	50
Hot Water (500 ml)	50 / pot
Acqua Panna/San Pellegrino (500 ml)	130
Acqua Panna/San Pellegrino (750 ml)	180

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% VAT
ราคาอาหารและเครื่องดื่มข้างต้น ไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

DRINKS

COFFEE & TEA

	HOT	ICED
Espresso	70	-
Double Espresso	80	-
Americano	70	90
Cappuccino	75	95
Caffè Latte	75	95
Mocha	75	95
Chocolate	75	95
Oliang	-	95
Thai Milk Tea	-	95
English Breakfast Ceylon	70	70
Earl Grey Ceylon	70	70
Sencha Shizuoka Summer	70	70
Highland Oolong	70	70
Whole Chamomile	70	70

BEER

	BOTTLE
Singha Thai Lager 5%, 330 ml	140
Asahi Super Dry Japanese Rice Lager 5%, 330 ml	150
Heineken Pure Malt Lager 5%, 320 ml	160
Corona Extra Mexican Lager 4.50%, 330 ml	190

CRAFT

Chalawan Pale Ale, Small-Batch 4.70%, 330 ml	230
Bussaba Ex-Weisse, Small-Batch 4.70%, 330 ml	230

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% VAT
ราคาอาหารและเครื่องดื่มข้างต้น ไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

DRINKS

SPIRITS

GLASS

BOTTLE

GIN

Beefeater London Dry, UK 40%

300

2,590

Bombay Sapphire London Dry, UK 40%

350

3,390

RUM

Pampero Blanco, 37.50%

300

2,590

Bacardi Carta Blanca Light, 37.50%

300

2,590

VODKA

Stolichnaya, Latvia 40%

250

1,990

Ketel One, Netherlands 40%

300

2,590

TEQUILA

Jose Cuervo, Mexico 38%

300

2,590

WHISK(E)Y

Jim Beam White Label

250

1,990

Kentucky Straight Bourbon, 40%

Jameson Blended Whiskey, 40%

300

2,590

Johnnie Walker Black Label, 40%

350

3,390

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% VAT

ราคาอาหารและเครื่องดื่มข้างต้น ไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

WINE LIST

WINE

SPARKLING

	GLASS	BOTTLE
Marcello del Majano Prosecco Extra Dry, Italy	350	1,600
Rival Thai Coconut Infused Sparking Australian Chardonnay	350	1,600
Rival Thai Mangosteen Infused Sparking Australian Cabernet Sauvignon	350	1,600

WHITE

Rival Sauvignon Blanc, Australia	330	1,500
Le Chardonnay de la Chapelle, France	350	1,600
Blue Nun Riesling Rheinhessen, Germany	350	1,600

RED

Rival Shiraz, Australia	330	1,500
Velenosi Montepulciano D' Abruzzo DOC, Italy	350	1,600
Glenbrook Cabernet Sauvignon California, USA	350	1,600

ROSÉ

Rival Rosé, Australia	350	1,600
-----------------------	-----	-------

WINE BY BOTTLE

CHAMPAGNE

	BOTTLE
Taittinger Prestige Brut	4,900

ROSÉ

Undurraga Pinot Noir Rosé, Chile	1,800
----------------------------------	-------

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% VAT
ราคาอาหารและเครื่องดื่มข้างต้น ไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

SWEET

Joh. Jos. Prüm Bernkasteler Badstube Riesling Spätlese, Mosel, Germany

BOTTLE

2,400

WHITE

Colombard, Monsoon Valley Premium Range, Hua Hin, Thailand

1,800

Viognier, Kaesler Love Child, Barossa Valley, Australia

2,200

Riesling, Robert Weil Trocken, Rhiengau, Germany

2,200

Cortese, Vite Colte 'Aureliana' Gavi, Piedmont, Italy

2,400

Pinot Grigio, Zorzettig Vini, Friuli-Venezia Giulia, Italy

2,400

Sauvignon Blanc, Domaine Du Pré Semelé, Loire Valley, France

2,800

Chardonnay, Maison L. Tramier & Fils Chablis, Burgundy, France

3,800

RED

Malbec, Santa Ana Classic, Mendoza, Argentina

1,800

Shiraz, Monsoon Valley Premium Range, Hua Hin, Thailand

1,800

Syrah-Grenache, Delas Freres Cotes Du Rhone Saint Esprit Rouge, Rhone, France

2,200

Sangiovese, Castello Di Fonterutoli Chianti Classico, Tuscany, Italy

2,400

Tempranillo, Bodegas Fautino VII, Rioja, Spain

2,400

Cabernet Sauvignon, Kruger Family Reserve, Stellenbosch, South Africa

2,800

Zinfandel, Predator Old Vine, California, USA

2,800

Merlot-Cabernet Sauvignon, Château Des Tourtes Blaye Côtes De Bordeaux, France

3,200

Cabernet Sauvignon, Tenuta Belguardo Maremma Toscana Riserva, Tuscany, Italy

4,400

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% VAT

ราคาอาหารและเครื่องดื่มข้างต้น ไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม