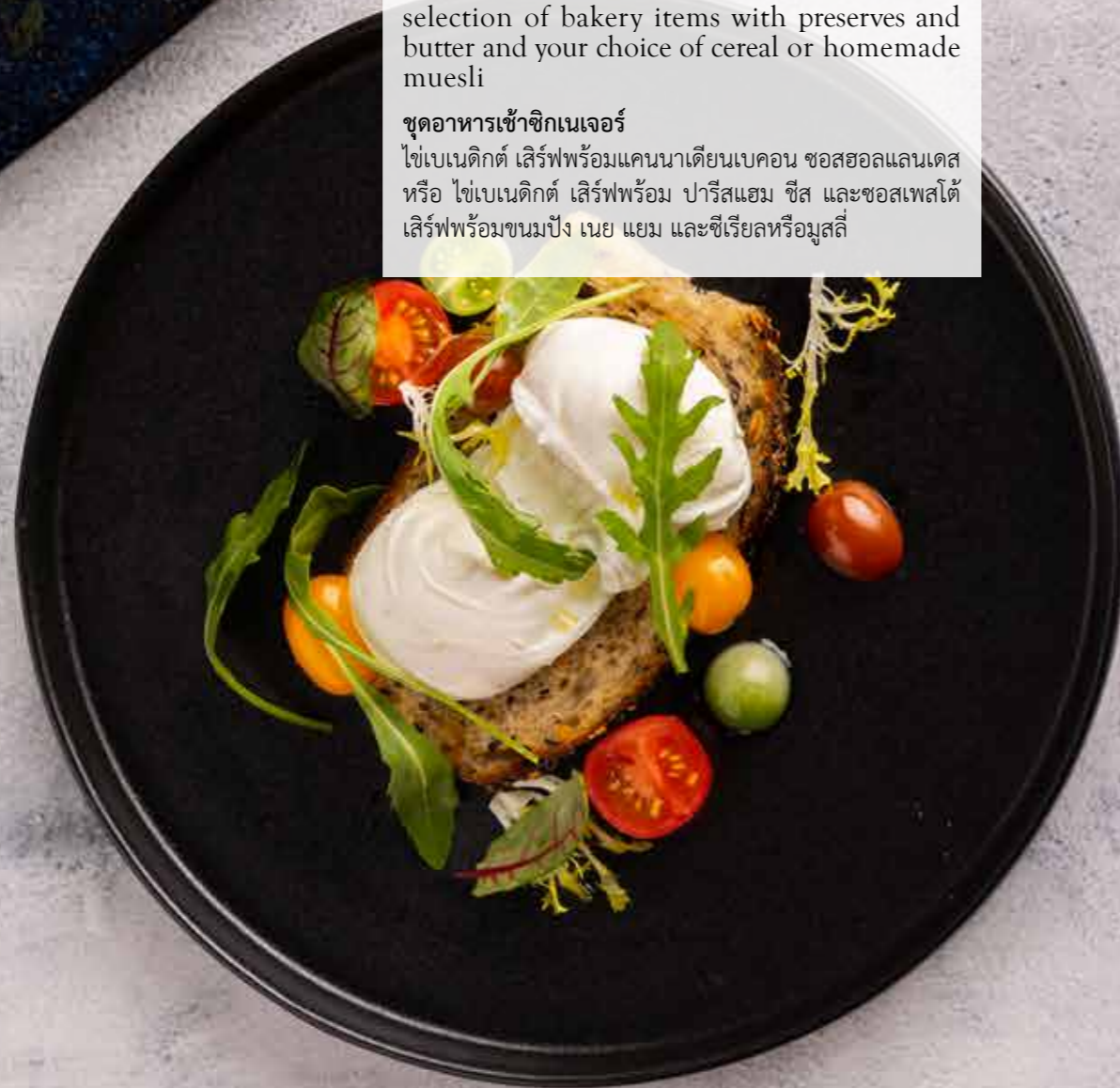

THE LIBRARY

by U Sathorn Bangkok

Read + Eat + Drink = Chill





BREAKFAST SETS

1. LIBRARY BREAKFAST 🍳🥞 600

two eggs cooked any style (fried, scrambled, boiled or omelette)

served with crispy bacon, fried hash brown, grilled tomato and sausage

selection of bakery items with preserves and butter and your choice of cereal or homemade muesli

ชุดอาหารเช้าไลบรารี

ไข่ 2 ฟอง ปรุงสุก ตามสั่ง (ไข่ดาว ไข่กวน ไข่ต้ม หรือไข่อบเกลือ) เสริฟพร้อม เบคอน มันฝรั่งทอด มะเขือเทศย่าง ไส้กรอก เดนิช ขนมปัง คราวซอง เนยและแยม พร้อมด้วยมูสลี่ หรือซีเรียล

2. SIGNATURE BREAKFAST 🍳🥞🌟 600

classic eggs Benedict served with Canadian bacon on an English muffin with Hollandaise sauce

OR Parisian eggs Benedict served with Paris ham and French cheese on brioche with pesto

selection of bakery items with preserves and butter and your choice of cereal or homemade muesli

ชุดอาหารเช้าชิคเนเจอร์

ไข่เบเนดิกต์ เสริฟพร้อมแคนาดาเดียนเบคอน ซอสฮอลแลนเดส หรือ ไข่เบเนดิกต์ เสริฟพร้อม ปารีสแอม ชีส และซอสเพสต์โต้ เสริฟพร้อมขนมปัง เนย แยม และซีเรียลหรือมูสลี่

3. Ur BREAKFAST 🍳🥞 550

homemade pancakes or French toast served with wildflower honey and whipped cream

smoothie bowl with low fat yoghurt, organic muesli, almonds, local berries and seasonal sliced fruit

ชุดอาหารเช้าัวร์

แพนเค้ก หรือ เฟรนช์โทสต์ เสริฟพร้อมน้ำผึ้งป่า วิปป์ครีม สมูทตี้กับโยเกิร์ตไขมันต่ำ มูสลี่ อัลมอนต์ เบอร์รี่ และผลไม้ตามฤดูกาล

4. HEALTHY BREAKFAST 🌿🥞 550

poached egg on multigrain sourdough bread with arugula and cherry tomatoes

organic quinoa salad with avocado, pomegranate and lemon dressing

smoothie bowl with low fat yoghurt, organic muesli, almonds, local berries and seasonal sliced fruit

ชุดอาหารเพื่อสุขภาพ

ไข่ดาวน้ำ เสริฟพร้อมผักโรกเก็ต และมะเขือเทศเชอร์รี่ สลัดควินัวอะโวคาโด ทับทิมและน้ำสลัดเลมอน สมูทตี้กับโยเกิร์ตไขมันต่ำ มูสลี่ อัลมอนต์ เบอร์รี่ และผลไม้ตามฤดูกาล

5. SATHORN BREAKFAST 🌿🍲 350

congee or Thai boiled rice soup with chicken, pork 🍖, fish fillet, prawns or mixed seafood served with seasonal sliced fruit

ชุดอาหารเช้าสาทร

โจ๊กหรือข้าวต้ม ไก่ หมู ปลา กุ้ง หรืออาหารทะเล เสริฟพร้อมผลไม้ตามฤดูกาล

6. BANGKOK LIFE 🍳🥞 350

wok-fried egg noodles or noodle soup with chicken, pork 🍖 or prawns

OR Thai omelette with steamed jasmine rice and chilli sauce served with seasonal sliced fruit

ชุดอาหารเช้ากรุงเทพ

บะหมี่ผัด หรือบะหมี่น้ำไก่ หมู หรือกุ้ง หรือข้าวไข่เจียว เสริฟพร้อมซอสพริก และผลไม้ตามฤดูกาล

All breakfast sets are served with your choice of fresh juice (orange, guava, pineapple or apple) and coffee, tea or hot chocolate

อาหารเช้าทุกชุดเสริฟพร้อมน้ำผลไม้สด (ส้ม ฝรั่ง สับปะรด หรือแอปเปิ้ล) และกาแฟ ชา หรือช็อกโกแลตร้อน

SIGNATURE À LA CARTE BREAKFAST

7. ORGANIC QUINOA 🌿🥗🌱 220

SALAD

quinoa salad with avocado, pomegranate and lemon dressing

สลัดควินัวออร์แกนิก

เสริฟพร้อมอะโวคาโด ทับทิมและน้ำสลัดเลมอน

8. CLASSIC EGGS BENEDICT 🍳🥞 200

with Canadian bacon on an English muffin with Hollandaise sauce

ไข่เบเนดิกต์

เสริฟพร้อมแคนาดาเดียนเบคอน อิงลิชมัฟฟิน ราดด้วยซอสฮอลแลนเดส

9. PARISIAN EGGS BENDICT 🍳🥞🌟 230

with Paris ham and French cheese on brioche with pesto

ไข่เบเนดิกต์ปารีสเซียน

เสริฟพร้อมปารีสแอม ชีสจากฝรั่งเศส ขนมปังบริออช ราดด้วยซอสเพสต์โต้

10. HOMEMADE PANCAKES 200

OR FRENCH TOAST

with wildflower honey, seasonal berries and whipped cream

แพนเค้ก หรือเฟรนช์โทสต์

เสริฟพร้อมน้ำผึ้งป่า เบอร์รี่ตามฤดูกาล และวิปป์ครีม

11. EARLY BIRD 🌿🥗🌱 170

SMOOTHIE BOWL

low fat yoghurt, chia seeds, seasonal berries and passion fruit

สมูทตี้โบลล์

โยเกิร์ตไขมันต่ำ เมล็ดเชีย เบอร์รี่ตามฤดูกาล และเสาวรส

12. PAN-SEARED TUNA SALAD 320

with orange segments, fennel, cherry tomatoes and orange vinaigrette

สลัดทูน่า เลิฟพร้อมส้ม ผักเฟนเนล มะเขือเทศเชอร์รี่ และน้ำสลัดส้มสด



15. FARMER'S SALAD 250

with honey-roasted pumpkin, quinoa, pine nuts, cherry tomatoes, avocado and lemon & honey vinaigrette

สลัดผักสดจากฟาร์ม เลิฟพร้อมผักทองอบน้ำผึ้ง ควินัว เมล็ดสน มะเขือเทศเชอร์รี่ อะโวคาโด และน้ำสลัดมะนาวน้ำผึ้ง



SALADS

13. CAESAR SALAD 260

the classic with baby cos lettuce, Parmesan cheese, Caesar dressing and croutons (add grilled chicken fillet THB 50)

สลัดซีซาร์ ผักสลัดโรเมนทานคู่กับ ชีสพามาซาน น้ำสลัดซีซาร์ และขนมปังกรอบครุตองซ์ (เลือกทานคู่กับอกไก่ย่าง เพิ่ม 50 บาท)

14. CHIPOTLE-STYLE AVOCADO MANGO SALAD WITH GRILLED SHRIMP 320

with red onion, fresh cherry tomatoes and mango dressing

สลัดกุ้งย่างชิโพลสไตล์เม็กซิกัน เลิฟพร้อมอะโวคาโด และมะม่วง



16. CANDY TOMATO SALAD 320

with serrano ham, burrata cheese, arugula, basil oil and balsamic reduction

สลัดมะเขือเทศหลากสี เลิฟพร้อมอิตาเลียนแฮม ชีสบรูร่าต้า ผักร็อกเก็ต น้ำมันมะกอก และน้ำส้มบัลซามิกเข้มข้น



APPETISERS

17. KOR MOO YANG 🌶️ 🐷 🌟 250

grilled Thai-marinated pork collar
with spicy tamarind sauce

คอหมูย่าง เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มแจ่ว



18. PORK ON BAMBOO STICKS 🌶️ 🐷 200

with sweet & sour tamarind dip
and sticky rice

หมูปิ้ง เสิร์ฟพร้อมข้าวเหนียว
และน้ำจิ้มแจ่ว



19. HERB-RUBBED CHICKEN 🌶️ 🌿 🌟 250

grilled Thai-marinated chicken thigh
served with green papaya salad and
sticky rice

ไก่ย่างสมุนไพร เสิร์ฟพร้อมข้าวเหนียว และส้มตำ



🐷 Pork | 🌿 Healthy | 🌰 Contains Nuts | 🌱 Vegetarian | 🌶️ Spicy | 🌟 Signature | 🌿 Gluten Free

PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

"Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."

20. SOM TUM KAI KEM 240

spicy Thai-style papaya salad with salted egg

ส้มตำไข่เค็ม



22. CAJUN SALT & PEPPER CALAMARI 280

deep-fried breaded calamari tossed in Cajun seasoning, sea salt and pepper, served with tartar sauce

คาลามารี



21. SATAY GAI 190

chicken skewers marinated in herbs and turmeric served with peanut sauce, toasted bread and cucumber relish

ไก่สะเต๊ะ เสริ์ฟพร้อมซอสถั่วและอากาด



23. SWEET POTATO FRIES 200

with Parmesan cheese and cheesy dip

เฟรนช์ฟรายส์มันหวาน



24. POH PIA THORD 180

deep-fried vegetable spring rolls with sweet chilli sauce

ปอเปี๊ยะทอดไส้ผัก



Pork | Healthy | Contains Nuts | Vegetarian | Spicy | Signature | Gluten Free
PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

"Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."

25. GOCHUJANG CHICKEN 290

fried chicken tossed with gochujang sauce served with kimchi and steamed jasmine rice

ไก่ผัดซอสโคชูจัง
เสิร์ฟพร้อมกิมจิ และข้าวหอมมะลิ

26. LARB MOO LAVA 280

spicy Thai fried minced pork croquette with mozzarella cheese filling

ลาบหมูลาวาไส้ชีส

27. U STYLE SUMMER ROLL 250

organic vegetables and herbs wrapped in rice paper with tempura prawns, fish sauce reduction and peanuts

ยู ซัมเมอร์ โรล
ปอเปี๊ยะสด เสิร์ฟพร้อมกุ้งเทมปุระ และซอสน้ำปลาหวานและถั่วลิสง

SOUP

28. TOM YUM GOONG 270

sour and spicy prawn soup with mushrooms, lemongrass and kaffir leaves

ต้มยำกุ้ง

29. TOM KHA GAI 220

chicken, coconut and galangal soup with lemongrass, kaffir leaves and chilli oil

ต้มข่าไก่

30. LOBSTER BISQUE 250

with Granny Smith, Brandy cream and herb gnocchi

ซูปครีมกุ้ง

31. MUSHROOM CAPPUCCINO 230

with herb croutons and white truffle foam

ซูปครีมเห็ด เสิร์ฟพร้อมขนมปังครูดองซ์ และโฟมเห็ดทรัฟเฟิล

Pork | Healthy | Contains Nuts | Vegetarian | Spicy | Signature | Gluten Free

PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.



THAI-STYLE NOODLES & SPICY PASTA

32. PAD SEE EIW GAI, MOO 🐷, 260

TALAY
fried flat rice noodles with soy sauce, kale, carrots, egg and chicken, pork or seafood

ผัดซีอิ๊วไก่ หมู หรือทะเล

33. RAD NAH GAI, MOO 🐷, 260
TALAY

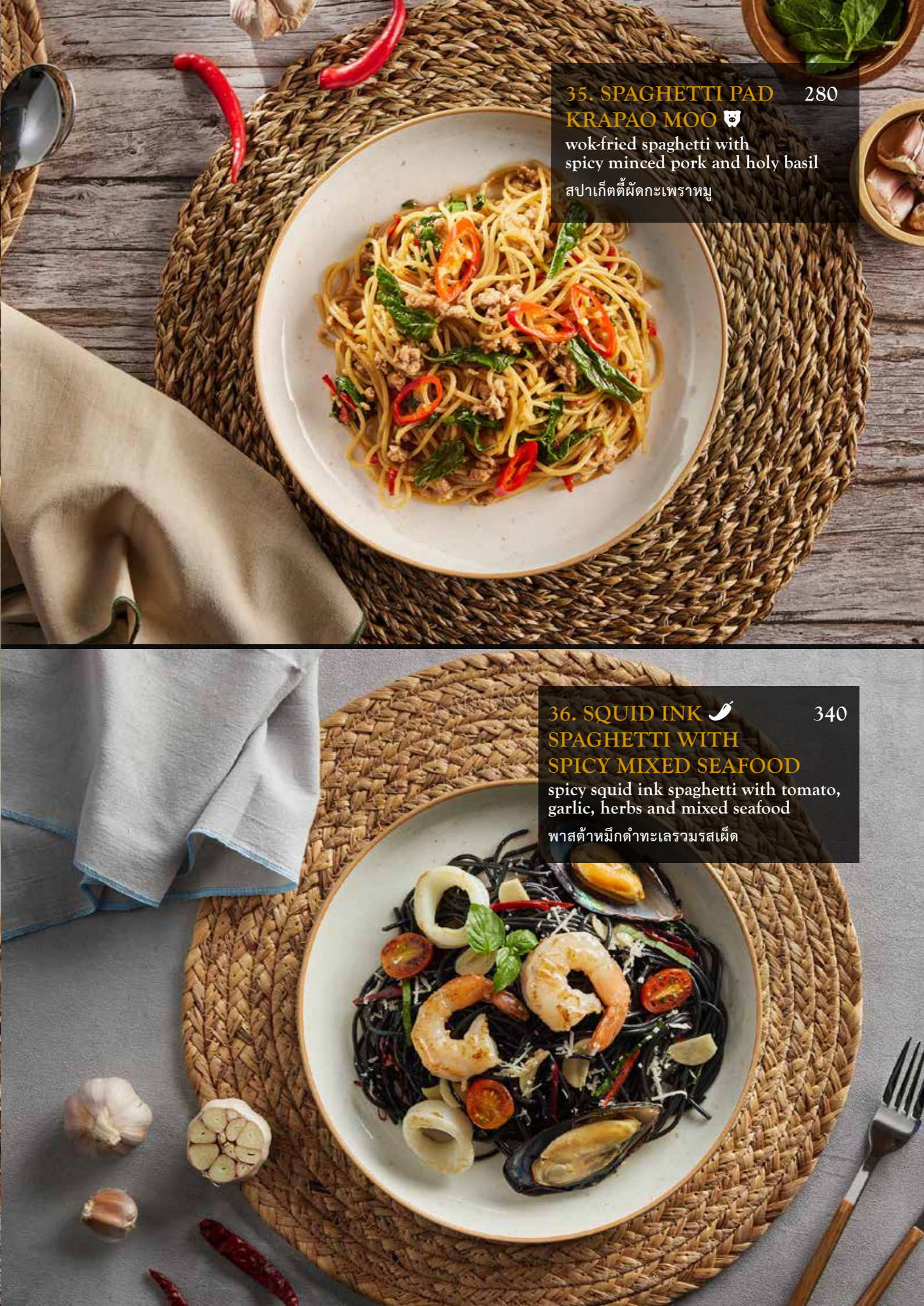
pan-fried rice noodles topped with kale and chicken, pork or seafood in soy sauce gravy

ราดหน้าไก่ หมู หรือทะเล

34. PAD THAI 🌶️ 🍄 🥚 290
GOONG

stir-fried rice noodles with dried shrimp, egg, bean sprouts, prawns and tamarind sauce

ผัดไทยกุ้งสด



35. SPAGHETTI PAD 280

KRAPAO MOO 🐷

wok-fried spaghetti with spicy minced pork and holy basil

สปาเก็ตตี้ผัดกะเพราหมู

36. SQUID INK 🦑 340

SPAGHETTI WITH SPICY MIXED SEAFOOD

spicy squid ink spaghetti with tomato, garlic, herbs and mixed seafood

พาสต้าหมึกดำทะเลรวมรสเผ็ด

WOK WONDERS

38. GAENG PHED PED YANG 🌶️ 260

Thai red curry with roasted duck and fruits

แกงเผ็ดเป็ดย่าง

39. CHICKEN GREEN CURRY 🌶️ 220

with eggplant, Thai sweet basil and pan-fried paratha bread

แกงเขียวหวานไก่

เสิร์ฟพร้อมแผ่นแป้งโรตีสี่

40. KHAO KRAPAO 🌶️ 390 120 DAYS ANGUS RICE BOWL

stir-fried Angus beef striploin with garlic, chilli and holy basil served with steamed jasmine rice and a fried egg

ข้าวกะเพราเนื้อแองกัส เสิร์ฟพร้อมไข่ดาว

37. U SATHORN 🌶️ 🐷 🌿 300 FRIED RICE

with crab meat and chilli paste, served with grilled Thai-marinated pork collar and tamarind dip

ข้าวผัด ยู สาทร์

ข้าวผัดกับเนื้อปู คลุกเคล้าด้วยน้ำพริกเผา

เสิร์ฟพร้อมคอหมูย่าง และน้ำจิ้มแจ่ว

🐷 Pork | 🌿 Healthy | 🥥 Contains Nuts | 🌱 Vegetarian | 🌶️ Spicy | 🌟 Signature | 🍷 Gluten Free

PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

"Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."

**41. KHAO PAD GAI, MOO 🐷, 260
GOONG**

egg-fried rice with chicken, pork or prawns,
served with a fried egg

ข้าวผัดไก่ หมู หรือกุ้ง
เสิร์ฟพร้อมไข่ดาว

**42. KHAO KRAPAO GAI, 260
MOO 🐷, GOONG, TALAY 🌿**

stir-fried chicken, pork, prawns or seafood
with garlic, chilli and holy basil served with
steamed jasmine rice and a fried egg

ข้าวกระป๋องไก่ หมู กุ้ง หรือทะเล
เสิร์ฟพร้อมไข่ดาว

43. KHAO PAD ROD FAI 🐷 250

Thai fried rice with pork, a fried egg
and grilled pork skewers

ข้าวผัดรถไฟหมู

**44. BAKED SRIRACHA 🐷 🌶️ 🥜 290
PINEAPPLE RICE**

with Chinese pork sausage, pork floss,
curry powder, egg, chicken satay and
peanut sauce

ข้าวอบสับปะรดศรีราชา กุนเชียงหมู
หมูหยอง ผงกะหรี่ เสิร์ฟพร้อมสะเต๊ะไก่
และซอสถั่ว

SIGNATURE

**45. GOLDEN 🌶️ 🥜 350
DUCK BREAST**

with chilli and bean sauce,
cashew nuts, Hong Kong kale
and egg yolk fried rice

เนื้ออกเป็ดอบ เสิร์ฟพร้อมซอสสูตรพิเศษ
คะน้าฮ่องกง และข้าวผัดไข่แดง



🐷 Pork | 🌿 Healthy | 🥜 Contains Nuts | 🌱 Vegetarian | 🌶️ Spicy | 🌟 Signature | 🍷 Gluten Free

PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

"Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."

THE LIBRARY FAVOURITES

46. U CLUB SANDWICH 🐷🌿 350

with crab meat, slow-cooked chicken, bacon and sunny side up quail eggs served with steak fries and coleslaw

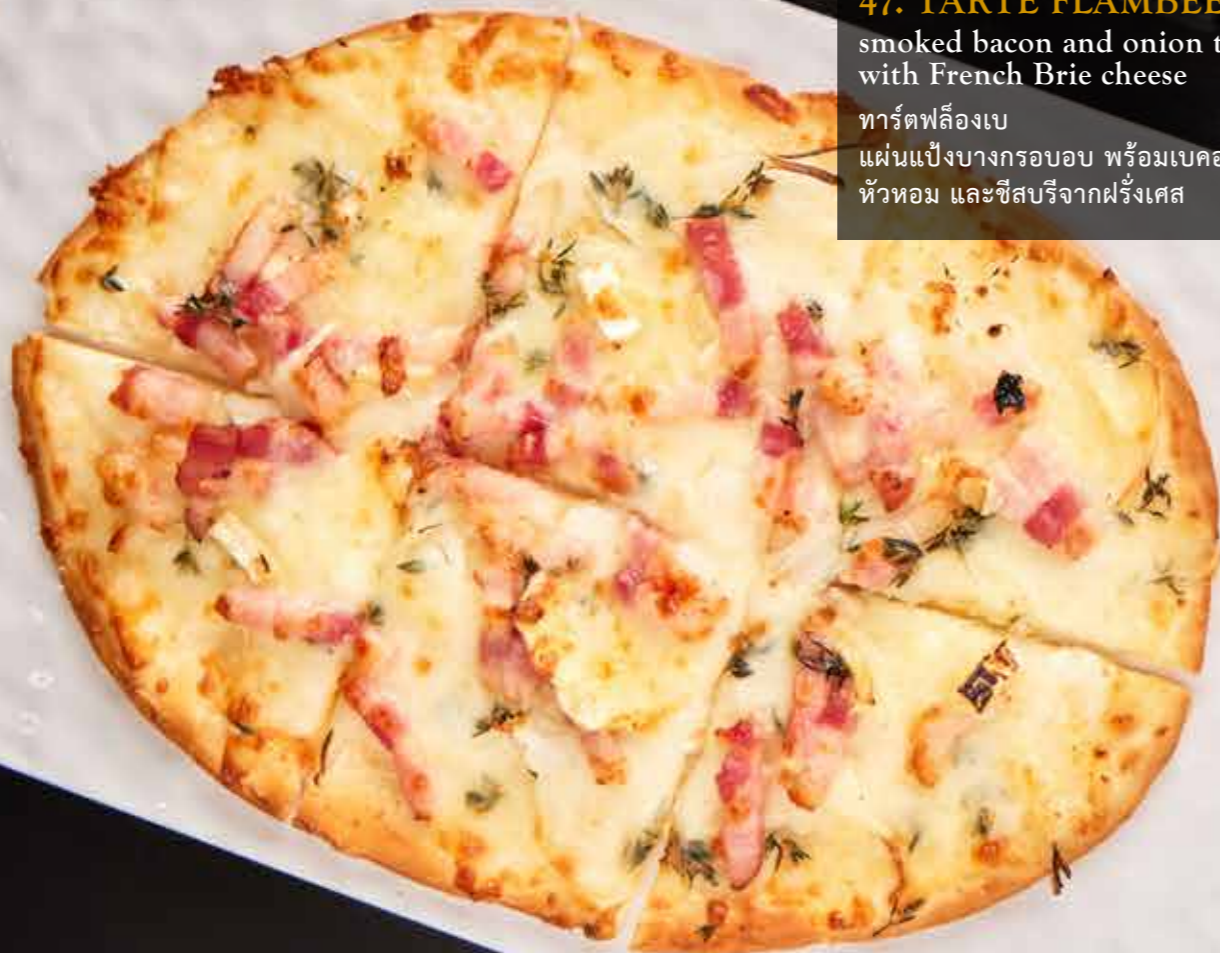
ยู คลับแซนด์วิช
ขนมปังสอดไส้เนื้อปู ไก่ เบคอน
และไข่ชนกกระทา เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์



47. TARTE FLAMBÉE 🐷 310

smoked bacon and onion tart with French Brie cheese

ทาร์ตฟล็องเบ
แผ่นแป้งบางกรอบอบ พร้อมเบคอนรมควัน
หัวหอม และชีสบริจากฝรั่งเศส



49. WAGYU BEEF BURGER 🐷 390

topped with a fried egg, smoked bacon, lettuce, caramelized onions, Gruyère cheese and tomato, served with steak fries

เบอร์เกอร์เนื้อวากิว เสิร์ฟพร้อมไข่ดาว
เบคอนรมควัน ผักกาดหอม หอมใหญ่ผัด
ชีสกรูแยร์ และมะเขือเทศ



48. TRUFFLE CROQUE-MONSIEUR 🐷 340

grilled Paris ham, truffle and cheese sandwich served with steak fries and coleslaw

ทรัฟเฟิลคร็อก เมอร์ซิเออ
แซนด์วิชแฮมย่างพร้อมทรัฟเฟิล และชีส
เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์ และโคลสลอว์

🐷 Pork | 🌿 Healthy | 🥜 Contains Nuts | 🌱 Vegetarian | 🌶️ Spicy | 🌟 Signature | 🍷 Gluten Free

PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

"Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."

50. U^r ULTIMATE DOUBLE CHEESEBURGER 420

two Australian beef patties, Cheddar cheese, crispy bacon, mushrooms, pickled jalapeños, sautéed onions, lettuce and tomatoes, served with steak fries and Sriracha mayonnaise

อัลติเมทดับเบิลชีสเบอร์เกอร์
เบอร์เกอร์เนื้อออสเตรเลีย 2 ชิ้น ชีสเชดดาร์ เบคอน เห็ด
พริกจาลาปิโนดอง หอมใหญ่ผัด มะเขือเทศ มายองเนส



52. LINGUINI AGLIO E OLIO 280

with fresh Italian sausage, garlic, dried chilli and slow-roasted cherry tomatoes

ลิงกัวนี โอลิโอ
เส้นลิงกัวนี ผัดพร้อมไส้กรอกอิตาลีเย็น
พริกแห้ง กระเทียม และมะเขือเทศเชอร์รี่



53. PENNE WITH CRAB STICK, SHRIMP & SALMON ROE 340

penne in a creamy tomato sauce with crab stick, shrimp, salmon roe and cherry tomatoes

เพนเนปูอัด, กุ้งและไข่ปลาแซลมอน



51. SPAGHETTI CARBONARA 300

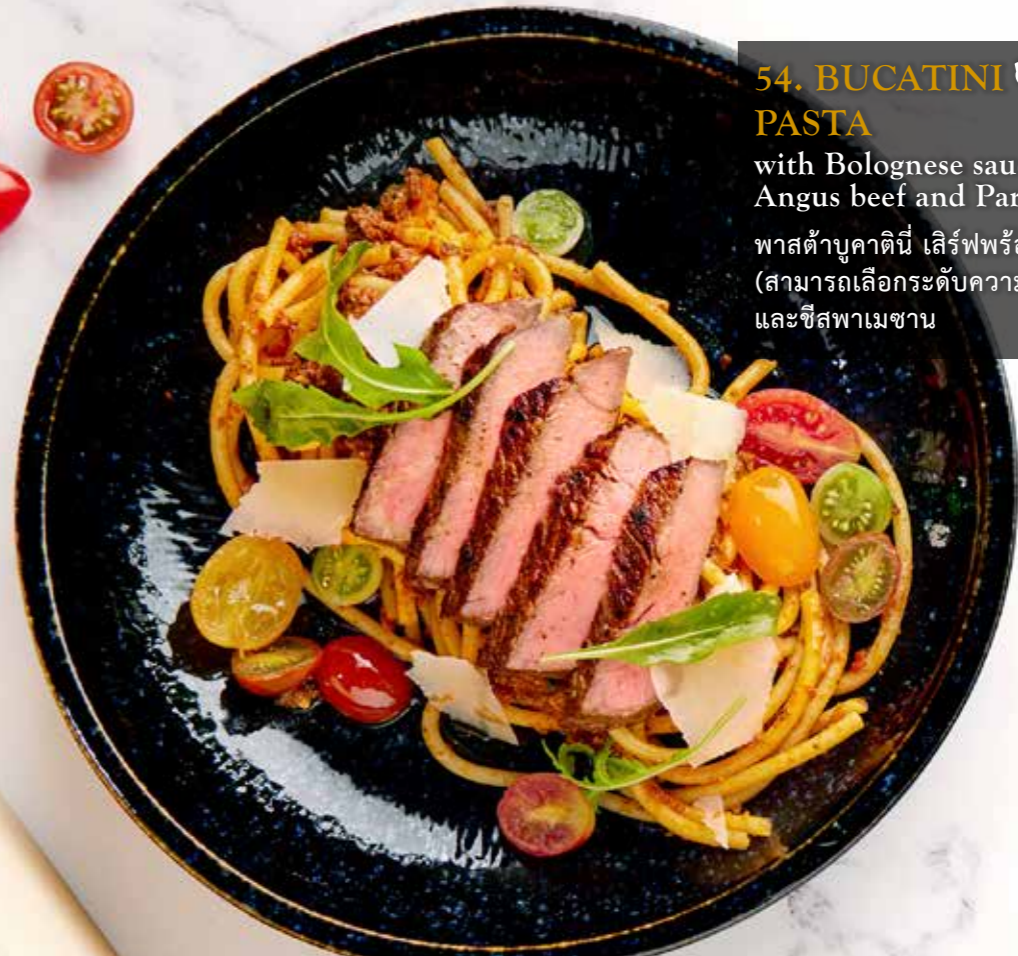
spaghetti tossed in a creamy mix of crispy bacon and Parmesan cheese, topped with a poached egg

สปาเก็ตตี้คาโบนารา เสิร์ฟพร้อมเบคอนกรอบ
ไข่ดาวน้ำ และชีสพามาซาน



54. BUCATINI PASTA 400

with Bolognese sauce, grilled Angus beef and Parmesan cheese
พาสต้าบูคาตินี เสิร์ฟพร้อมเนื้อแองกัสย่าง
(สามารถเลือกระดับความสุกได้)
และชีสพามาซาน



Pork | Healthy | Contains Nuts | Vegetarian | Spicy | Signature | Gluten Free
PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

"Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."

55. AUSTRALIAN RIBEYE STEAK 300g 1,150

served with steak fries, grilled vegetables, chimichurri sauce and Thai spicy dipping sauce

สเต็กเนื้อริบอาย
เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์ และผักย่าง

56. GRILLED ORGANIC PORK CHOP 420

with crushed pumpkin, shimeji mushrooms, confit tomato and red wine chorizo jus

พอร์คชอปย่าง
เสิร์ฟพร้อมผักทองบด เห็ดชิเมจิ มะเขือเทศ และซอสไวน์แดงโชร์ริโซ

57. PAN-SEARED NORWEGIAN SALMON 430

served with grilled asparagus, arugula, pomegranate and dill cream sauce

แซลมอนนอร์เวย์ย่าง
เสิร์ฟพร้อมหน่อไม้ฝรั่ง ผักร็อกเก็ต ซอสดีวแค้ปเปอร์ และโรยด้วยทับบิทม

58. PAN-SEARED BARAMUNDI FILLET 400

served with mashed potatoes, baby vegetables, leek, lemon and white wine sauce

สเต็กปลากระพงขาว
เสิร์ฟพร้อมมันบดและซอสไวน์ขาว

59. GRILLED 120 DAYS ANGUS BEEF STEAK 900

served with steak fries, arugula salad and peppercorn jus

สเต็กเนื้อแองกัส
เนื้อแองกัส ชุน 120 วัน ย่าง เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์ สลัดผักร็อกเก็ต และซอสพริกไทยดำ

SIDE DISHES

60. MASHED POTATOES 150
homemade creamy mashed potatoes
มันฝรั่งบด

61. WEDGE SALAD 150
romaine lettuce heart, tomatoes, red onions, crispy bacon and blue cheese dressing
สลัดเวจเจส
ผักโรเมน มะเขือเทศ หอมแดง เบคอนกรอบ
เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดบลูชีส

62. WOK-FRIED HONG KONG KALE 140
with oyster sauce, chilli and garlic sauce
ผัดคะน้าฮ่องกง

63. STEAK FRIES 130
with mayonnaise and tomato ketchup
เฟรนช์ฟรายส์
เสิร์ฟพร้อม มายองเนส และซอสมะเขือเทศ

64. GARDEN SALAD BOWL 140
organic leaves with mustard dressing
สลัดการ์เดนโบวล์
ผักออร์แกนิก เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดมัสตาร์ด

65. STEAMED JASMINE RICE 50
ข้าวหอมมะลิ

66. STEAMED RICEBERRY RICE 50
ข้าวไรซ์เบอร์รี่

DESSERTS



67. MOLTEN CHOCOLATE CAKE 250
with vanilla ice cream and berry compote
เค้กช็อกโกแลตลาวา
เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา และเบอร์รี่

68. BROWNIE LOVER 200
dark Belgian chocolate and Madagascar vanilla bean ice cream with homemade brownie, chocolate chips, whipped cream and toasted almonds
บราวนี่เลิฟเวอร์
ไอศกรีมดาร์กช็อกโกแลตจากเบลเยียม และไอศกรีมวานิลลามาดากัสการ์ เสิร์ฟพร้อมบราวนี่ ช็อกโกแลตชิปปิ้งครีม และอัลมอนด์สไลด์อบ



69. GRANDMA'S TIRAMISU 260
RECIPE
espresso-soaked ladyfingers with mascarpone cream
ทiramisu



70. FRESHLY BAKED CARMEL BISCOFF CROFFLE 240
topped with vanilla and Thai tea ice cream, roasted almonds and salted caramel sauce
คอฟเฟิลคาราเมล เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา และชาไทย พร้อมบิสคอฟ



71. SEASONAL TROPICAL FRUIT PLATTER 190

served with passion fruit sorbet and salted chilli meringue

ผลไม้รวมตามฤดูกาล
เสิร์ฟพร้อมซอร์เบตเสาวรส และเมอร์แรงพริกเกลือ

72. MANGO STICKY RICE 200

Nam Dok Mai mango with sweet sticky rice, crisp mung beans and coconut cream

ข้าวเหนียวมะม่วงน้ำดอกไม้

73. THE MONT BLANC 250

almond meringue, chestnut mousse, vanilla ice cream and chestnut tuile

เดอะมงบล็องค์ เมอแรงค์ เสิร์ฟพร้อมมูสเกาลัด
ไอศกรีมวานิลลา และเกาลัดกรอบ

74. Ur CHOICE OF ICE CREAM & SORBETS 120

Madagascar vanilla bean, dark 72% Belgian chocolate, senga strawberry, Nam Dok Mai mango

ไอศกรีม และซอร์เบต

ไอศกรีม: วานิลลามาดากัสการ์ หรือดาร์กช็อกโกแลต 72% จากเบลเยียม

ซอร์เบต: สตอว์เบอร์รี่เซนกะ หรือมะม่วงน้ำดอกไม้



75. SHIBUYA HONEY TOAST 250

with whipped cream, fruit and Madagascar vanilla bean ice cream

ชิบูย่า ฮันนี่โทสต์ เสิร์ฟพร้อมผลไม้สด
วิปป์ครีม และไอศกรีมวานิลลามาดากัสการ์



Pork | Healthy | Contains Nuts | Vegetarian | Spicy

PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

"Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."

SIGNATURE COCKTAILS



1. Ur GOOD MEMORIES 350
gin infused with butterfly pea, water fruit tea, lime juice



2. SEDUCTIVE SIAM 350
rum, melon liqueur, lime juice, passion fruit



3. TROPICAL THAI BASIL BLISS 350
Thailand's Kosapan Rum, Flor de Caña Coco liqueur, Thai basil, fresh lime juice and soda water - a tantalizing Thai-inspired blend



4. PISCO TANGO 350
crafted with Peruvian Demonio de Los Andes Pisco, Giffard Apricot liqueur, cranberry cordial, fresh lime juice and topped with Fever-Tree Mediterranean Tonic



5. TIKI TWILIGHT 350
a tale of Short Story Vodka, calamansi cordial, fresh lime juice and a dash of The Bitter Truth Spiced Chocolate Bitters



6. ONE NIGHT IN BANGKOK 350
whisky, lime juice, cranberry juice, tonic water

DRINK LIST

WORLD OF GIN

7. KOSAPAN G&T 350
THAILAND

Kosapan Gin, Fever-Tree Mediterranean Tonic, pineapple stick, sweet basil

8. STRANGER & SONS G&T 350
INDIA

Stranger & Sons Gin, Fever-Tree Premium Indian Tonic, ginger slice

9. MARTIN MILLER'S G&T 350
ENGLAND

Martin Miller's Gin, Fever-Tree Mediterranean Tonic, lime

10. G'VINE FLORAISON G&T 350
FRANCE

G'Vine Floraison Gin, Fever-Tree Mediterranean Tonic, lime peel, black pepper

11. SEEKERS G&T 350
CAMBODIA

Seekers Jason Kong Gin, Fever-Tree Mediterranean Tonic, lemongrass stick

PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

"Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."

SPRITZERS

12. YUZU SPRITZ 370
vodka, yuzu, lemon juice, rosemary, tonic water
13. GRAPEFRUIT SPRITZ 370
Short Story Gin, Fever-Tree Sparkling Pink Grapefruit Soda
14. LIMONCELLO SPRITZ 370
Limoncello, sparkling wine, soda, lemon peel, mint
15. HUGO SPRITZ 370
Prosecco, elderflower syrup, mint, soda
16. APEROL SPRITZ 370
Aperol, sparkling wine, orange

WATER

STILL MINERAL WATER

20. EVIAN SPARKLING (330 ml) 180
21. EVIAN SPARKLING (750 ml) 280
22. EVIAN (330ml) 180
23. EVIAN (750ml) 280

STILL WATER

24. Ur WATER 50

SOFT DRINKS

25. COKE 130
26. COKE ZERO 130
27. FANTA ORANGE 130
28. SPRITE 130
29. GINGER ALE 130
30. SODA WATER 130
31. TONIC WATER 130
32. SINGHA LEMON SODA (ZERO SUGAR) 130
33. FEVER-TREE INDIAN TONIC 150
34. FEVER-TREE MEDITERRANEAN TONIC 150

JUICES

17. CHILLED JUICE 160
apple, guava, lime, orange, pineapple or tomato
18. BLENDED JUICE 220
banana, coconut, green apple, lychee, mango, pineapple, strawberry or mixed fruit smoothie
19. FRESH COCONUT 160

SODAS

35. LEMON SODA 160
36. PASSION FRUIT SODA 160
37. YUZU SPARKLING GINGER FIZZ 160
yuzu syrup, ginger, fresh lime juice

YUZU SPARKLING GINGER FIZZ



38. BUTTERFLY PEA LEMON YUZU SODA 160
39. SAKURA LYCHEE FIZZ 160
lychees, blossom syrup, rosemary, soda

SAKURA LYCHEE FIZZ



PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

"Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."

OR TEA?™



40. TIFFANY'S
BREAKFAST
140
ENGLISH
BREAKFAST
(ORGANIC)



44. MOUNT
FEATHER
PREMIUM
140
CHINESE
GREEN TEA
(ORGANIC)



41. PEACH
MONKEY
PINCH
140
PEACH
OOLONG



45. DUKE'S
BLUES
140
EARL GREY
(ORGANIC)



42. DRAGON
PEARL JASMINE
140
CHINESE
GREEN TEA
WITH JASMINE
(ORGANIC)



46. MERRY
PEPPERMINT
140
HERBAL
INFUSION
(ORGANIC)



43. BEEEE
CALM
140
CHAMOMILE
INFUSION
(ORGANIC)



47. LA VIE
EN ROSE
BLACK TEA
WITH ROSE
140

100% UJI MATCHA SERIES

● FROM KYOTO, JAPAN



48. DIRTY MATCHA ESPRESSO LATTE 160
Uji matcha, milk, espresso



49. MATCHA THAI TEA 160
Uji matcha, royal Thai tea, milk

SIGNATURE COCONUT FRAPPÉS



50. TROPICAL COCONUT COFFEE FRAPPÉ 220
fresh coconut water, espresso shot, milk



51. ROYAL THAI MILK FRAPPÉ 220
royal Thai tea, fresh coconut water, ice cream

PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

"Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."

COFFEE HOT ICED

52. CAFFÈ LATTE	140	160
53. CAPPUCINO	140	160
54. ESPRESSO	140	
55. DOUBLE ESPRESSO	140	
56. CAFFÈ MOCHA	140	160
57. ESPRESSO MACCHIATO	140	160
58. AMERICANO	140	160
59. IRISH COFFEE	320	
60. DECAFFEINATED	140	160
61. CHOCOLATE	140	160



63. FRESH COCONUT WATER AMERICANO	160
fresh coconut water, espresso shot	
64. ICE COCO BLACK ROYAL THAI TEA	160
fresh coconut water, royal Thai tea	

**SPECIALITY
ICED TEA & COFFEES**



62. YUZU ORANGE AMERICANO 160
fresh orange and yuzu americano



65. PEACH ROYAL THAI TEA	160
royal Thai tea, peach	
66. THAI TEA LATTE	160
royal Thai tea, milk, syrup	
67. CAFFÈ BORAN	160
ancient Thai robusta coffee, brown sugar, condensed milk	

68. CHA DAM YEN YUZU 160
royal Thai tea, yuzu, orange juice



PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.
"Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."

FRAPPÉS

- 69. DOUBLE CHOCOLATE 220
- 70. SALTED CARAMEL 220

SALTED CARAMEL



- 71. DOUBLE STRAWBERRY BLISS 220
strawberries, milk, whipped cream



- 72. ESPRESSO CRUNCH 220
espresso, milk, caramel sauce, biscoff



PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

"Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."

THE CLASSIC COCKTAILS

73. CLASSIC MOJITO	320	86. PIÑA COLADA	320
Flor de Caña 4-Year Rum, fresh lime juice, sugar syrup, soda water, mint leaves		Flor de Caña 4-Year Rum, Giffard Coconut syrup, pineapple juice, coconut milk	
74. NEGRONI	320	87. MAI TAI	320
Short Story Gin, Campari, Cocchi Storico Vermouth di Torino, The Bitter Truth Grapefruit Bitters		Flor de Caña 4-Year Rum, Giffard Orgeat syrup, Giffard Parfait Triple Sec, fresh lime juice	
75. DRY MARTINI	320	88. CUBA LIBRE	320
Short Story Gin, Cocchi Vermouth di Torino Extra Dry		Flor de Caña 4-Year Rum, fresh lime juice, Coke	
76. VODKA MARTINI	320	89. LONG ISLAND ICED TEA	320
Short Story Vodka, Cocchi Vermouth di Torino Extra Dry		Short Story Vodka, Short Story Gin, Flor de Caña 4-Year Rum, Juarez Silver Tequila, Giffard Triple Sec, fresh lime juice, Coke	
77. ESPRESSO MARTINI	320	90. TOMMY' S MARGARITA	320
Short Story Vodka, Flor de Caña Spresso liqueur, Giffard Vanilla syrup, coffee		Juarez Silver Tequila, fresh lime juice, Giffard Agave syrup	
78. BLOODY MARY	320	91. MANHATTAN	320
Short Story Vodka, tomato juice, Worcestershire sauce, Tabasco		Ezra Brooks Rye, Cocchi Vermouth di Torino Extra Dry, Cocchi Storico Vermouth di Torino, The Bitter Truth Orange Bitters	
79. TOM COLLINS	320	92. OLD FASHIONED	320
Short Story Gin, lemon juice, sugar syrup, soda water		Ezra Brooks Bourbon, sugar cube, The Bitter Truth Aromatic Bitters	
80. COSMOPOLITAN	320	93. WHISKY SOUR	320
Short Story Vodka, Giffard Parfait Triple Sec, cranberry juice, fresh lime juice		Ezra Brooks Bourbon, lemon juice, sugar syrup, egg white, The Bitter Truth Aromatic Bitters	
81. SEX ON THE BEACH	320	94. PASSION FRUIT MOJITO	320
Short Story Vodka, Giffard Peach liqueur, cranberry juice, orange juice		Flor de Caña 4-Year Rum, fresh lime juice, brown sugar, soda water, mint leaves, passion fruit	
82. WHITE RUSSIAN	320	95. MIMOSA	320
Short Story Vodka, Flor de Caña Spresso liqueur, full cream		Prosecco, orange juice	
83. CAIPIRINHA	320	96. FRENCH 75	320
Abelha Silver Cachaça, fresh lime juice, sugar syrup		Prosecco, Short Story Gin, fresh lime juice, sugar syrup	
84. DAIQUIRI	320	97. MOSCOW MULE	320
Flor de Caña 4-Year Rum, fresh lime juice, sugar syrup		Short Story Vodka, lime juice, ginger beer	

LOCAL BEER

98. CHANG	220
99. HEINEKEN	220
100. SINGHA	220
101. TIGER	220

IMPORTED BEER

102. CORONA	260
103. SAN MIGUEL LIGHT	260

APERITIFS

104. CAMPARI	280
105. APEROL	280
106. PERNOD	280
107. COCCHI AMERICANO BIANCO	280
108. COCCHI ROSA	280
109. COCCHI STORICO VERMOUTH DI TORINO	280
110. DEMONIO DE LOS ANDES PISCO	280

GIN

111. MARTIN MILLER'S	350
112. G' VINE FLORAISON	350
113. STRANGER & SONS	350
114. SHORT STORY GIN	350
115. KOSAPAN GIN	350
116. SEEKERS JASON KONG GIN	350
117. HENDRICK'S	350

RUM

118. FLOR DE CAÑA 4-YEAR RUM	320
119. FLOR DE CAÑA 7-YEAR RUM	320
120. FLOR DE CAÑA 12-YEAR RUM	360
121. FLOR DE CAÑA ULTRA COCO LIQUEUR	320
122. KOSAPAN RUM	300

CACHAÇA

123. ABELHA ORGANIC SILVER	300
----------------------------	-----

VODKA

124. SHORT STORY VODKA	280
125. ZUBROWKA BISON-GRASS	300
126. BELVEDERE VODKA	300

TEQUILA

127. JUAREZ SILVER TEQUILA	300
128. OLMECA TEQUILA GOLD	320

WHISKY

129. ARAN 10 YEAR OLD	300
130. BALLANTINE'S	300
131. CHIVAS REGAL	300
132. GLENFARCLAS HIGHLAND SINGLE MALT 12-YEAR	320

AMERICAN WHISKEY

133. EZRA BROOKS 99 PROOF BOURBON	320
134. EZRA BROOKS 99 PROOF RYE	320
135. MICTER'S US*1 KENTUCKY BOURBON	320
136. MICTER'S US*1 KENTUCKY RYE	320

SINGLE MALT WHISKY

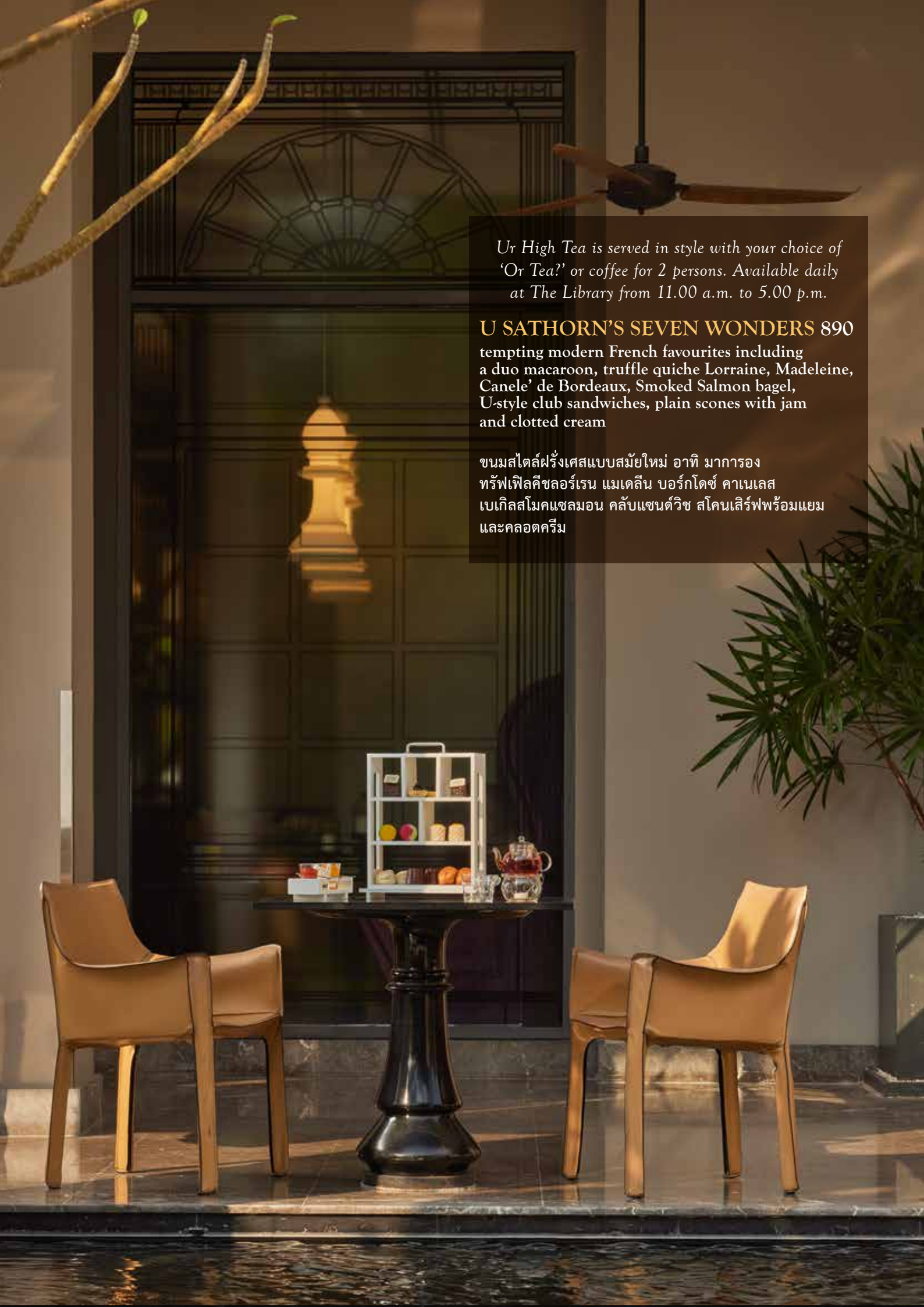
137. GLENFIDDICH 12 YEAR OLD	360/6,400
138. MACALLAN 12 YEAR OLD	550/9,900

COGNAC

139. H BY HINE V.S.O.P COGNAC	360
-------------------------------	-----

PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

"Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."



Ur High Tea is served in style with your choice of 'Or Tea?' or coffee for 2 persons. Available daily at The Library from 11.00 a.m. to 5.00 p.m.

U SATHORN'S SEVEN WONDERS 890

tempting modern French favourites including a duo macaroon, truffle quiche Lorraine, Madeleine, Canele' de Bordeaux, Smoked Salmon bagel, U-style club sandwiches, plain scones with jam and clotted cream

ขนมสไตล์ฝรั่งเศสแบบสมัยใหม่ อาทิ มาการอง
ทาร์ตเฟิลคิซลอร์เรน แมเดลิน บอรัคโดซ์ คาเนเลส
เบเกิลสโมคแซลมอน คลับแซนด์วิช สโคนเสิร์ฟพร้อมแยม
และคลอตครีม