

# PAPILLON



PATTAYA



# ALL-DAY BREAKFAST

## BREAKFAST SETS

### 1. RIM LAY BREAKFAST 🐷 420

two eggs cooked any style (fried, omelette, scrambled, poached or boiled) served with your choice of ham 🐷 or sausage 🐷, bacon, hash brown potatoes, a Danish, a muffin, toast and a croissant with butter and a selection of preserves

ชุดอาหารเช้าริมเล ไข่ 2 ฟอง ประยุกต์ตามสั่ง (ไข่ดาว ไข่ต้ม ไข่ลวก ไข่กวน หรือไข่ต้ม) เสริฟพร้อม แฮมหรือไส้กรอก เบคอน มันฝรั่งทอดตอด เดนิช มัฟฟิน ขนมปัง และครัวซอง พร้อมเนย และแยม

### 2. Ur BREAKFAST 400

Eggs Benedict with smoked salmon and Hollandaise sauce served with sautéed asparagus, a bread basket, butter and a selection of preserves

ชุดอาหารเช้ายัวร์ ไข่เบนเนดิกต์ เสริฟพร้อมแซลมอนรมควัน ซอสฮอลแลนด์ส และหน่อไม้ฝรั่ง เสริฟพร้อมขนมปัง เนยและแยม

### 3. BANG SARAY BREAKFAST 250

boiled rice set with wok-fried morning glory, crispy sweet fish, salted egg and pickled vegetables

ชุดอาหารเช้าสไตล์บังซาร์ ข้าวต้มเสริฟพร้อมผัดผักบุ้งไฟแดง ปลาหวาน ไข่เค็ม และผักกาดดอง

### 4. PAPILLON HEALTHY 🌱🍷 320 BREAKFAST

superfood avocado and egg toast with kale tapenade served with a mini booster bowl

ชุดอาหารเช้าเพื่อสุขภาพ ขนมปังเสริฟพร้อมอะโวคาโด ไข่ ทาเปนาด และกรีกโยเกิร์ต

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

ชุดอาหารเช้าทุกชุด เสริฟพร้อมผลไม้ น้ำผลไม้สด (ส้ม ฝรั่ง สับปะรด และแอปเปิ้ล) และกาแฟ ชา หรือช็อกโกแลตร้อน

## À LA CARTE BREAKFAST

### 5. Ur EGGS 🐷 220

two eggs cooked any style (fried, omelette, scrambled, poached or boiled) served with your choice of ham 🐷 or sausage 🐷, bacon, sautéed asparagus and sun-dried tomato

ไข่ในแบบคุณ - ไข่ 2 ฟอง ประยุกต์ตามสั่ง เสริฟพร้อมแฮมหรือไส้กรอก เบคอน หน่อไม้ฝรั่ง และมะเขือเทศอบแห้ง

### 6. SCRAMBLED EGGS 250

on multigrain toast served with smoked salmon, sautéed tomato and wild rocket

ไข่กวน เสริฟพร้อมแซลมอนรมควัน มะเขือเทศราซินี และผักโรกเก็ต

### 7. EGGS BENEDICT 220

with smoked salmon and Hollandaise sauce served with sautéed asparagus

ไข่เบนเนดิกต์ เสริฟพร้อมแซลมอนรมควัน ซอสฮอลแลนด์ส และหน่อไม้ฝรั่ง

### 8. HOMEMADE WAFFLE 🍷 200

served with whipped butter, warm maple syrup or Nutella 🍷

วาฟเฟิลโฮมเมด เสริฟพร้อมวิปบัตเตอร์ น้ำเชื่อมเมเปิ้ล หรือนูเทลล่า

### 9. PANCAKES 🍷 180

plain, apple or blueberry pancakes served with your choice of maple syrup, fruit topping or compote

แพนเค้ก แบบธรรมดา แอปเปิ้ล หรือบลูเบอร์รี่ เสริฟพร้อมน้ำเชื่อมเมเปิ้ล ท็อปปีงผลไม้ หรือผลไม้เชื่อม

### 10. SIDE DISHES 130

sautéed spinach, bacon 🐷, ham 🐷, pork 🐷 or chicken sausage, roasted potatoes, baked beans, grilled tomatoes or mixed green salad

ผัดผักโขม เบคอน แฮม ไส้กรอกหมูหรือไก่ มันฝรั่งอบ ถั่วอบ มะเขือเทศย่าง สลัดผัก

### 11. BREAD BASKET 220

(please select 4) your selection of freshly-baked Danishes, muffins, croissants, bread rolls, dark rye bread, farmer's bread, baguette, sliced white or whole wheat toast served with jam, butter and honey

ตะกร้าขนมปัง เลือกขนมปัง 4 รายการ: ขนมปังเดนิช มัฟฟิน ครัวซอง ขนมปังก้อน ขนมปังดาร์กไรย์ ขนมปังฟาร์มเมอร์ ขนมปังบาเกตต์ หรือขนมปังแผ่นสีขาวหรือขนมปังโฮลวีทปิ้ง เสริฟพร้อมแยม เนย และน้ำผึ้ง

### 12. A SELECTION OF SEASONAL FRUITS 190

ผลไม้ตามฤดูกาล

## BEVERAGES

### 13. CHILLED JUICE 120

your choice of orange, watermelon, guava, apple, tomato or pineapple

น้ำผลไม้เย็น - น้ำส้ม น้ำแตงโม น้ำฝรั่ง น้ำแอปเปิ้ล น้ำมะเขือเทศ น้ำสับปะรด

### 14. BLENDED JUICE 150

your choice of watermelon, mango, pineapple, coconut, banana or mixed fruit

น้ำผลไม้ปั่น - น้ำแตงโม น้ำมะม่วง น้ำสับปะรด น้ำมะพร้าว กล้วยปั่น หรือน้ำผลไม้รวมปั่น

### 15. FRESHLY - BREWED COFFEE (HOT or ICED) 120/140

Caffè Latte, Cappuccino, Espresso, Double Espresso, Caffè Mocha, Espresso Macchiato, Americano or Decaffeinated

ลาเต้ คาปูชิโน เอสเปรสโซ ดับเบิลเอสเปรสโซ มีอคค่า มัคคิอาโต้ อเมริกาโน่ หรือกาแฟเพนินต้า

### 16. HOT or ICED CHOCOLATE 120/140

ช็อกโกแลต ร้อนหรือเย็น

### 17. HOT or COLD MILK 100

(whole, low-fat, oat or soy)

นมสด นมไขมันต่ำ นมข้าวโอ๊ต นำนมถั่วเหลือง ร้อนหรือเย็น

### 18. OR TEA? 120

- TIFFANY'S BREAKFAST - ENGLISH BREAKFAST (ORGANIC)
- DUKE'S BLUES - EARL GREY (ORGANIC)
- PEACH MONKEY PINCH - PEACH OOLONG
- MERRY PEPPERMINT - HERBAL INFUSION (ORGANIC)
- LYCHEE WHITE PEONY - LYCHEE FLAVOURED WHITE TEA (ORGANIC)
- DRAGON PEARL JASMINE - CHINESE GREEN TEA WITH JASMINE (ORGANIC)

ชาต่างๆ



# PAPILLON FAVOURITES

## 25. THAI-STYLE SPICY SALMON 320

with Thai seafood dipping sauce,  
wasabi and Thai herbs  
แซลมอนสด เสริฟพร้อมน้ำจิ้มซีฟู้ดวาซาบิ

### APPETISERS

#### 19. CRISPY FRIED CALAMARI 290

crispy deep-fried squid served with tartar sauce  
ปลาหมึกชุบแป้งทอดสไตล์ฝรั่งเศส เสริฟพร้อมซอสทาร์ทาร์

#### 20. CRISPY SOFT-SHELL CRAB 290

served with spicy green mango salad  
ปูนิ่มทอดกรอบ เสริฟพร้อมยำมะม่วง

#### 21. TUNA TARTAR 360

served with sesame seaweed, quail egg and salmon caviar  
ปลาทูน่าสด เสริฟพร้อมยำสาหร่ายทะเล ไชนกกระทา และไข่แซลมอน

#### 22. SWEET POTATO FRIES 220

with Parmesan cheese and cheesy dip  
มันหวานทอด เสริฟพร้อมซอสพามาซานชีส

#### 23. GYOZA 240

Japanese pork dumplings with shoyu sauce  
เกี๊ยวซ่าหมู

#### 24. AVOCADO TOMATO 280

BRUSCHETTA  
grilled Italian bread rubbed with garlic and olive oil,  
topped with mashed avocado and tomato

ขนมปังสไลด์อิตาเลียนย่าง เสริฟพร้อมอโวคาโดและมะเขือเทศ



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."





**26. LOBSTER BISQUE 320**

lobster soup served with river prawn, avocado and garlic bread

ซุปล็อบสเตอร์ เสิร์ฟพร้อมขนมปังกระเทียม กุ้งแม่น้ำ และอะโวคาโด



**SIGNATURE SHARING PLATTERS**

**28. LA PROVENCE 650**

hummus, quark and herb dip, guacamole, Parma ham, salami, chorizo, marinated olives, sun-dried tomato, feta cheese, bocconcini cheese and pita bread

โคลด์คัทสพรีเมียมหลากชนิด พาร์มาแฮม ซาลามี โชริโซ เสิร์ฟพร้อม เครื่องเคียง ฮัมมุส ควากชีส กัวคาโมเล มะกอก มะเขือเทศอบแห้ง ชีสเฟต้า ชีสบ็อคคองชีน และแป้งปิต้า

**SOUPS**

**27. TRADITIONAL FRENCH ONION SOUP 220**

with melted Gruyere cheese croutons

ซุปล้าหอมสไตล์ฝรั่งเศสแบบดั้งเดิม เสิร์ฟพร้อมขนมปังอบชีสกรูว์แยร์

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."





### 29. BANG SARAY SEAFOOD PLATTER 1,590

a selection of rock lobster, sea bass, prawns, squid, green mussels and scallops

รวมทะเลอย่าง สำหรับ 2-3 ท่าน  
กั้ง ปลากระพง กุ้ง ปลาหมึก หอยแมลงภู่ และหอยเชลล์

### SIGNATURE SHARING PLATTERS

### 30. LA MER BANG SARAY SEAFOOD ON ICE 1,450

rock lobster, fresh Fine de Claire oysters, N.Z. mussels, squid, river prawns and blue crab served with spicy seafood sauce and shallot vinegar

\*seafood and freshwater selections subject to market availability

อาหารทะเลสดเสิร์ฟบนน้ำแข็ง: กั้ง หอยนางรม หอยแมลงภู่ นิวซีแลนด์ ปลาหมึก กุ้งแม่น้ำ ปูม้า เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มซีฟู้ด และน้ำจิ้มหัวหอมวินิเกรตต์

\*รายการอาหารทะเลบางชนิดอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามฤดูกาล

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 SHARING PLATTERS**

**31. LE POULET 580**

**WHOLE ROASTED FARM CHICKEN**

whole roasted chicken flavoured with a mixture of spices and herbes de Provence

ไก่ย่างทั้งตัวหมักด้วยเครื่องเทศอบสโตร์ฝรั่งเศส  
เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียงและน้ำจิ้มสโตร์ไทย

 Pork |  Healthy |  Contains Nuts |  Vegetarian |  Spicy

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

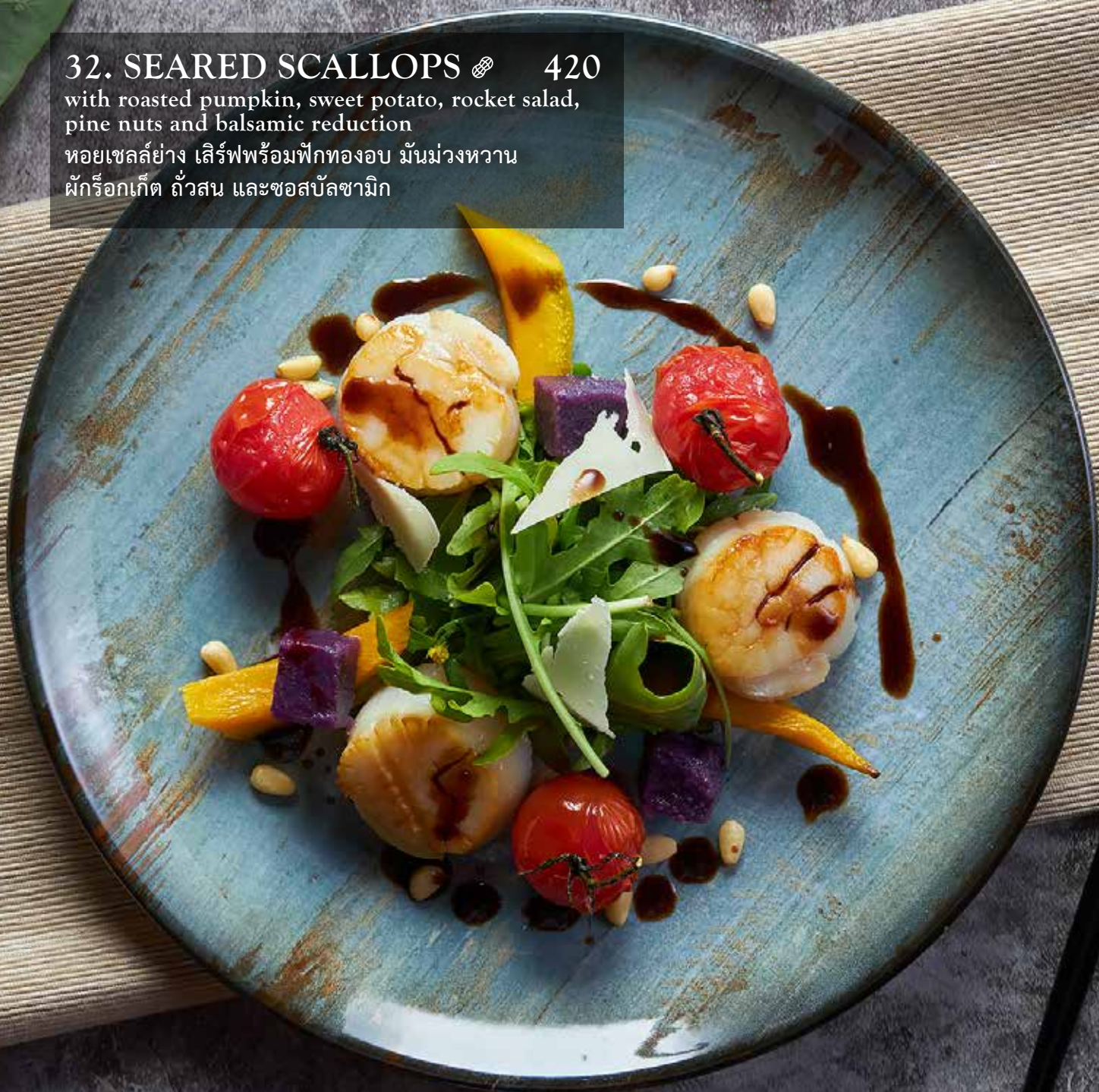
"Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."



### 32. SEARED SCALLOPS 420

with roasted pumpkin, sweet potato, rocket salad, pine nuts and balsamic reduction

หอยเชลล์ย่าง เลิฟพร้อมผักทองอบ มันม่วงหวาน ผักโรกเก็ต ถั่วสน และซอสบัลซามิก



### SALADS

### 33. CHERRY TOMATO SALAD 280

fresh mixed cherry tomatoes, watermelon, mozzarella cheese, basil and Parmesan cheese, served with bread and butter

สลัดมะเขือเทศเชอร์รี่ เลิฟพร้อมขนมปังและเนย

### 34. CAESAR SALAD 240

the classic Caesar with bacon, garlic croutons, Parmesan cheese and an onsen egg

ซีซาร์สลัดสไตล์ดั้งเดิม เลิฟพร้อม เบคอน ขนมปังกรุตอังกะเทียม ชีสพามาซาน และไข่ออนเซน

### with chicken breast or seared salmon 280

เลือกทานคู่กับอกไก่ หรือปลาแซลมอน

### 35. SESAME-CRUSTED SEARED TUNA SALAD 360

mixed greens, mango, spring onion and ginger soy mango dressing

สลัดปลาทูน่าย่างงา

### 36. CRAB MEAT SALAD 290

with guacamole, mango salsa and Dijon mustard dressing

สลัดเนื้อปูเลิฟกับซอสอโวคาโด และซอสมะม่วง ราดมัสมั่นรสดีจอง

### SANDWICHES & BURGERS

### 37. CLUB SANDWICH 290

with marinated chicken, crispy bacon, fried egg and tomato

คลับแซนด์วิช ขนมปังอบกับไก่หมักย่าง เบคอนกรอบ ไข่ดาว และมะเขือเทศ

### 38. Ur ULTIMATE DOUBLE CHEESEBURGER 420

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

ยัวอัลติเมทเบอร์เกอร์เนื้อวากิวออสเตรเลีย

เบคอน หอมแดงอบและเห็ด ชีสเชดดาร์

ซอสศรีราชามายองเนส



All sandwiches and burgers are served with steak fries and coleslaw  
แซนด์วิชและเบอร์เกอร์ทุกเมนูเลิฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์และโคลสลอว์

### 39. TRUFFLE CROQUE-MONSIEUR 380

grilled Paris ham, truffle and cheese sandwich

แฮมชีสแซนด์วิชไต้ฝรั่งเศส

### 40. Ur ULTIMATE PULLED PORK BURGER 360

pulled pork with bacon, gherkins, roasted onions, pickled jalapeños and Cheddar cheese

ยัวอัลติเมทเบอร์เกอร์หมูฉีก เบคอน แดงกวาดอง หอมใหญ่ พริกขี้หนู และชีสเชดดาร์



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."





## PIZZA

### 41. MARGHERITA 🍷 390

tomato sauce, mozzarella cheese and fresh tomato  
พิซซ่ามารีการิตาร์ ซอสมะเขือเทศ ชีสมอสซาเรลล่า และมะเขือเทศสด

### 42. HAWAIIAN 🍷 390

tomato sauce, mozzarella cheese, ham and pineapple  
พิซซ่าฮาวายเียน ซอสมะเขือเทศ ชีสมอสซาเรลล่า แฮม และสับปะรด

### 43. AI QUATTRO FORMAGGI 🍷 450

tomato sauce, mozzarella, Edam, Gouda and Gorgonzola cheese  
พิซซ่าชีส 4 ชนิด

### 44. TOM YUM 🍷 560

tomato sauce, mozzarella cheese, Thai herbs and prawns

พิซซ่าต้มยำกุ้ง ซอสมะเขือเทศ ชีสมอสซาเรลล่า เครื่องต้มยำ และกุ้ง

## MAINS

### 45. BANG SARAY FISH & CHIPS 340

turmeric-battered "catch of the day" fish served with steak fries and tartar sauce  
ปลาคลุกขมิ้นชุบแป้งทอด เลิรฟ์พร้อมเฟรนช์ฟรายส์ และซอสทาร์ทาร์

### 46. PAN-FRIED SALMON 480

served with grilled vegetables and saffron sauce  
ปลาแซลมอนทอดเลิรฟ์กับผักย่าง และซอสซัฟรอน

### 47. BBQ PORK SPARE RIBS 🍷 390

roasted pork spare ribs with BBQ sauce served with steak fries  
ซี่โครงหมูย่างซอสบาร์บีคิว เลิรฟ์พร้อมเฟรนช์ฟรายส์

### 48. GRILLED PORK CHOP 🍷 450

served with sautéed mixed vegetables and mushroom sauce  
สเต็กหมูพอร์คชอป เลิรฟ์พร้อมผักผัดรวม และซอสเห็ด

## PASTA

### 49. SPAGHETTI BOLOGNESE 320

whole wheat spaghetti with beef Bolognese sauce  
สปาเก็ตตี้ซอสเนื้อ

### 50. RIGATONI CARBONARA 🍷 300

rigatoni pasta with carbonara sauce and a poached egg  
เส้นริกาโทนีซอสคาโบนาร่า เลิรฟ์พร้อมไข่ลวก

### 51. SPAGHETTI SPICY 🍷 🌶️ 300

BACON with bacon, garlic, dried chilli and wild rocket  
สปาเก็ตตี้ผัดเบคอน กระเทียม พริกแห้ง และผักร็อกเก็ต

## SIDES

### 52. ROASTED BABY CARROTS WITH BACON 🍷 120

เบบี้แครอทอบ เลิรฟ์พร้อมเบคอน

### 53. TWICED BAKED POTATO WITH CHIVES, SOUR CREAM AND BACON 🍷 120

มันฝรั่งอบ เลิรฟ์พร้อมเบคอน และซาวครีม

### 54. SPINACH AU GRATIN 🍷 120

ผักโขมอบชีส

### 55. TRUFFLE MASHED 🍷 120

POTATOES มันฝรั่งบดทรัฟเฟิล



### 56. PAPILLON LOBSTER THERMIDOR 1,650

oven-baked fresh Maine lobster with spaghetti and spicy sauce Américaine  
ล็อบสเตอร์เทอมิดอร์: กุ้งล็อบสเตอร์อบเนย และชีส เลิรฟ์พร้อมสปาเก็ตตี้ซอสสไปซี่สไตล์อเมริกัน

🍷 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."



# LOCAL FAVOURITES



## 57. KOR MOO YANG 🐷 290

**KRATIEM TONE**  
roasted marinated pork neck  
served with white and black sticky rice  
and pickled garlic

คอหมูย่าง เสิร์ฟพร้อมกระเทียมโทน  
และข้าวเหนียวสองชนิด



## 58. SOM TUM 240 KHAO POD

spicy Thai corn salad with  
green beans, tomato and carrot  
ส้มตำข้าวโพด

### APPETISERS

59. VEGETABLE SPRING ROLLS 🌱 190  
with plum sauce  
ปอเปี๊ยะผักกับน้ำจิ้มข้าว

60. PEAK GAI THORD 180  
deep-fried chicken wings  
ปีกไก่ทอด

### SALADS

61. SOM TUM KAI KEM 🌶️ 🐣 240  
spicy Thai-style papaya salad with salted egg  
ส้มตำไทยไข่เค็ม

62. YUM TALAY 🌶️ 280  
spicy mixed seafood salad  
ยำทะเล

63. YUM WOON SEN BO RAN 🐷 🌶️ 260  
spicy glass noodle salad with minced pork  
and pickled garlic  
ยำวุ้นเส้นโบราณหมูสับ

64. YUM PLA DUK FU 🌶️ 260  
crispy fried catfish served with green mango  
salad  
ยำปลาดุกฟู

### SOUPS

65. TOM YUM NAM SAI 🌶️ 320  
spicy seafood in clear lemongrass soup  
ต้มยำทะเลน้ำใส

66. TOM JUED TAO HOO 🐷 240  
clear soup with tofu and minced pork  
ต้มจืดเต้าหู้และหมูสับ

67. TOM KHA GAI 250  
chicken and galangal soup  
with creamy coconut milk  
ต้มข่าไก่

🐷 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."



## BANG SARAY SPECIALITIES

### 68. RIVER PRAWN WITH TAMARIND SAUCE 390

deep-fried river prawn with tamarind sauce  
กุ้งทอดราดซอสมะขาม

### 69. FRIED ROCK LOBSTER WITH GARLIC 460

deep-fried rock lobster with garlic  
กุ้งทอดกระเทียม

## WOK-FRIED NOODLES

### 70. PAD THAI GAI/GOONG 260/320

Thai-style fried noodles with chicken or prawns  
ผัดไทยไก่/ กุ้งสด

### 71. RAD NHA GAI/MOO/NUEA 260/300

pan-fried crispy rice noodles with chicken, pork or beef in thick gravy  
ราดหน้าไก่ หมู หรือเนื้อ

### 72. RAD NHA TALAY 320

pan-fried crispy flat rice noodles with seafood in brown sauce  
ราดหน้าทะเล

### 73. PAD SEE EIW GAI/MOO/NUEA 260/300

fried rice noodles with chicken, pork, or beef in soy sauce  
ผัดซีอิ้วหมู ไก่ หรือเนื้อ

### 74. PAD SEE EIW TALAY 320

fried rice noodles with seafood in soy sauce  
ผัดซีอิ้วทะเล

### 75. PAD WOON SEN 360 POOH NIM

wok-fried glass noodles with crab meat and soft-shell crab  
วุ้นเส้นผัดเนื้อปู เสริฟพร้อมปูนิ่มทอด





## RICE DISHES

76. KHAO PAD NUEA KEM 300  
fried rice with salted beef  
ข้าวผัดเนื้อเค็ม
77. KHAO PAD MOO KEM ๒๘๐  
fried rice with salted pork  
ข้าวผัดหมูเค็ม
78. KAO PAD GOONG/ POOH 320  
fried rice with prawns or crab meat  
ข้าวผัดกุ้ง / ปู
79. KHAO KRAPAO ๒๔๐/260  
rice with spicy minced chicken, pork  
or beef and hot basil leaves topped with  
a fried egg  
ข้าวกะเพรา ไก่สับ หมู หรือเนื้อ เสิร์ฟพร้อมไข่ดาว
80. KHAO KRAPAO TALAY ๓๐๐  
rice with spicy seafood and  
hot basil leaves topped with a fried egg  
ข้าวกะเพราทะเล เสิร์ฟพร้อมไข่ดาว

## 81. BAKED SRIRACHA ๓๕๐ PINEAPPLE FRIED RICE

with Chinese pork sausage,  
pork floss, curry powder  
and chicken satay

ข้าวอบสัปปะรดศรีราชา กุนเชียงหมู หมูหยอง  
ผงกะหรี่ เสิร์ฟพร้อมสะเต๊ะไก่







**CURRIES**

**82. KAO SOI GAI** 290  
flat egg noodles with chicken  
in northern curry  
ข้าวซอยไก่

**83. GAENG KIEW WAAN** 🌶️ 320  
**POOH NIM**  
crab meat and soft-shell crab  
in green curry with coconut milk  
แกงเขียวหวานปูนิ่ม

**VEGETABLES & SIDES**

**84. GAI PAD MED MAMUENG** 🥜 260  
stir-fried chicken with cashew nuts  
ไก่ผัดเม็ดมะม่วง

**85. PAD PAK RUAM** 150  
stir-fried mixed vegetables in oyster sauce  
ผัดผักรวมมิตร

**86. KALAM PLEE PAD NAM PLA** 150  
wok-fried cabbage with fish sauce  
and dried shrimp  
กะหล่ำปลีผัดน้ำปลา

**87. KHAO SUAY or ORGANIC BROWN RICE** 50  
steamed jasmine rice or steamed organic  
brown rice  
ข้าวสวย หรือข้าวกล้องออร์แกนิก

**88. RED CURRY CRAB MEAT SPAGHETTI** 🌶️ 420  
with creamy red curry, crab meat  
and soft-shell crab  
สปาเก็ตตี้แกงเนื้อปูเสิร์ฟพร้อมปูนิ่ม

**THAI-STYLE PASTA**

**89. BLACK INK FETTUCCINE** 🌶️ 350  
with seafood and spicy Thai herbs  
พืดูดชินี่หมึกดำผัดฉ่าทะเล



# DESSERTS



**90. HONEY PECAN 🥜 300  
CARAMEL TOAST**  
crispy toast topped with honey, roasted pecans and caramel sauce, served with vanilla ice cream  
อันนี้โทสต์ เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา และถั่วพีแคน ราดซอสคาราเมล



**95. DARK CHOCOLATE 290  
LAVA CAKE**  
(please allow 15 mins preparation time)  
served with vanilla ice cream and wild berry compote  
เค้กช็อกโกแลตลาวา เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา และซอสเบอร์รี่ (กรุณารอ 15 นาที)

- 91. MIXED FRUIT PLATTER 190**  
sliced seasonal fresh fruits  
ผลไม้รวมตามฤดูกาล
- 92. MANGO SORBET 250**  
served with passion fruit sauce  
ไอศกรีมเชอร์เบทมะม่วง เสิร์ฟพร้อมเสาวรส
- 93. CRÈME BRÛLÉE 220**  
a rich custard topped with caramelised sugar  
ครีมบรูเล่
- 94. BANANA NAM PUENG 190**  
deep-fried banana in filo dough with honey and young coconut ice cream  
กล้วยทอดราดน้ำผึ้ง เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมมะพร้าวอ่อน
- 96. GRANDMA'S TIRAMISU 290  
RECIPE**  
espresso-soaked ladyfingers with mascarpone cream  
เค้กรสกาแฟ ชีสมาสคาโพน ขนมหปังกรอบโรยด้วยผงโกโก้
- 97. NEW YORK CHEESECAKE 290**  
นิวยอร์กชีสเค้ก
- 98. ICE CREAM 120/SCOOP**  
vanilla, chocolate, strawberry or coconut  
ไอศกรีมวานิลลา ช็อกโกแลต สตรอเบอร์รี่ กะทิ



# SIGNATURE COCKTAILS



## 1. KOSAPAN KAFFIR TWIST 340

Thailand's Kosapan Gin, Kad Kokoa sugarcane spirit made from Chanthaburi cacao, Cocchi Vermouth and kaffir lime leaf - a Thai-inspired fusion



## 2. TROPICAL THAI BASIL BLISS 340

Thailand's Kosapan Rum, Flor de Caña Coco liqueur, Thai basil, fresh lime juice and soda water - a tantalizing Thai-inspired blend



## 3. BANG SARAY NIGHT DREAM 380

Flor de Caña Rum, peach, lime, passion fruit



## 4. SPICY BUBBLE 340

7-year barrel-aged Flor de Caña rum, agave nectar, Piment d'Espelette and Fever-Tree Sparkling Pink Grapefruit Soda with a chilli salt rim



## 5. FOREVER Ur's 380

Short Story Gin, mango, apple, lime, cinnamon, honey



## 6. Ur PIMM'S 360

Pimm's No. 1, lime juice, cucumber, sugar syrup, tonic

# DRINK LIST

## WORLD OF GIN

### 7. STRANGER & SONS G&T 360

#### INDIA

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

### 8. MARTIN MILLER'S G&T 360

#### ENGLAND

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

### 9. G'VINE FLORAISSON G&T 360

#### FRANCE

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

## SPRITZERS

### 10. YUZU SPRITZ 320

Short Story Vodka, yuzu, lemon juice, rosemary, tonic water

### 11. APEROL SPRITZ 320

Aperol, sparkling wine, orange

### 12. HUGO SPRITZ 320

Prosecco, elderflower syrup, soda water, mint

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 SODAS

### 13. SAKURA LYCHEE FIZZ 160

lychees, blossom syrup, rosemary, soda

### 14. YUZU SPARKLING GINGER FIZZ 160

yuzu syrup, ginger, fresh lime juice

### 15. BUTTERFLY PEA LEMON YUZU SODA 160

butterfly pea tea, lemon juice, yuzu, soda

### 16. THAI LIME SODA 120

freshly squeezed lime soda



SAKURA LYCHEE FIZZ



## SPECIALITY ICED TEAS & COFFEES

### 17. THAI TEA LATTE 120

royal Thai tea, milk, syrup

### 18. FRESH COCONUT WATER AMERICANO 140

fresh coconut water, espresso shot

### 19. ICE COCO BLACK ROYAL THAI TEA 140

fresh coconut water, royal Thai tea

### 20. YUZU ORANGE AMERICANO 160

fresh orange and yuzu americano

### 21. PEACH ROYAL THAI TEA 160

royal Thai tea, peach

### 22. CHA DAM YEN YUZU 140

royal Thai tea, yuzu, orange juice

## 100% UJI MATCHA SERIES FROM KYOTO, JAPAN

### 23. DIRTY MATCHA ESPRESSO 120

Uji matcha, milk, espresso

### 24. MATCHA THAI TEA 120

Uji matcha, royal Thai tea, milk

## JUICES

### 25. CHILLED JUICE 120

apple, pineapple, guava, orange or mango

### 26. FRESH COCONUT 150

### 27. BLENDED JUICE 150

watermelon, mango, pineapple, coconut, banana or mixed fruit

## HEALTHY DRINKS

### 28. COCO BEACH 180

banana, pineapple, coconut milk, honey

### 29. HEALTHY BREAK 180

banana, strawberry, orange juice, honey

### 30. MANGO HONEY 180

mango, milk, yoghurt, honey

### 31. GOLDEN SAND 180

mango, pineapple, papaya, honey

## WATER

### 32. EVIAN (330 ml) 100

### 33. EVIAN (750 ml) 170

### 34. EVIAN SPARKLING (330 ml) 150

### 35. EVIAN SPARKLING (750ml) 190

### 36. DRINKING WATER 60

## SOFT DRINKS

### 37. COKE 90

### 38. COKE ZERO 90

### 39. SPRITE 90

### 40. GINGER ALE 90

### 41. SODA 90

### 42. SINGHA LEMON SODA (ZERO SUGAR) 90

### 43. FEVER-TREE INDIAN TONIC 140

### 44. FEVER-TREE MEDITERRANEAN TONIC 140

### 45. FEVER-TREE SPARKLING PINK GRAPEFRUIT SODA 140

YUZU SPARKLING GINGER 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."



## COFFEE

	HOT	ICED
46. CAFFÈ LATTE	120	140
47. CAPPUCINO	120	140
48. ESPRESSO	90	
49. DOUBLE ESPRESSO	120	
50. CAFFÈ MOCHA	120	140
51. ESPRESSO MACCHIATO	120	140
52. AMERICANO	120	140
53. DECAFFEINATED	120	140
54. IRISH COFFEE	280	



ESPRESSO CRUNCH

DOUBLE STRAWBERRY BLISS



## FRUIT SMOOTHIE

55. COCO-MANGOTAIL 160  
mango, coconut water, fresh lime juice

## DESSERT SHAKES

56. DOUBLE STRAWBERRY BLISS 160  
strawberries, milk, whipped cream

57. ESPRESSO CRUNCH 160  
espresso, milk, caramel sauce, biscotti

# OR TEA?™



58. TIFFANY'S BREAKFAST ENGLISH BREAKFAST (ORGANIC)

120



59. DUKE'S BLUES EARL GREY (ORGANIC)

120



60. PEACH MONKEY PINCH PEACH OOLONG

120



61. MERRY PEPPERMINT HERBAL INFUSION (ORGANIC)

120



62. LYCHEE WHITE PEONY LYCHEE FLAVOURED WHITE TEA (ORGANIC)

120



63. DRAGON PEARL JASMINE CHINESE GREEN TEA WITH JASMINE (ORGANIC)

120



# THE CLASSIC COCKTAILS

<b>64. CLASSIC MOJITO</b> 280 Flor de Caña 4-Year Rum, fresh lime juice, sugar syrup, soda water, mint leaves	<b>75. PISCO SOUR</b> 280 Demonia de Los Andes Pisco, lemon juice, sugar syrup, egg white
<b>65. NEGRONI</b> 280 Short Story Gin, Cocchi Storico Vermouth di Torino, Campari, The Bitter Truth Grapefruit Bitters	<b>76. DAIQUIRI</b> 280 Flor de Caña 4-Year Rum, fresh lime juice, sugar syrup
<b>66. DRY MARTINI</b> 280 Short Story Gin, Cocchi Vermouth di Torino Extra Dry	<b>77. BLUE HAWAII</b> 280 Flor de Caña 4-Year Rum, Giffard Blue Curaçao, pineapple juice, Giffard coconut syrup
<b>67. VODKA MARTINI</b> 280 Short Story Vodka, Cocchi Vermouth di Torino Extra Dry	<b>78. PIÑA COLADA</b> 280 Flor de Caña 4-Year Rum, Giffard Coconut syrup, pineapple juice, coconut milk
<b>68. ESPRESSO MARTINI</b> 280 Short Story Vodka, Flor de Caña Spresso liqueur, Giffard Vanilla syrup, coffee	<b>79. MAI TAI</b> 280 Flor de Caña 4-Year Rum, Giffard Orgeat syrup, Giffard Parfait Triple Sec, fresh lime juice
<b>69. BLOODY MARY</b> 280 Short Story Vodka, tomato juice, Worcestershire sauce, Tabasco	<b>80. CUBA LIBRE</b> 280 Flor de Caña 4-Year Rum, fresh lime juice, Coke
<b>70. TOM COLLINS</b> 280 Short Story Gin, lemon juice, sugar syrup, soda water	<b>81. LONG ISLAND ICED TEA</b> 280 Short Story Vodka, Short Story Gin, Flor de Caña 4-Year Rum, Juarez Silver Tequila, Giffard Triple Sec, fresh lime juice, Coke
<b>71. COSMOPOLITAN</b> 280 Short Story Vodka, Giffard Parfait Triple Sec, cranberry juice, fresh lime juice	<b>82. TOMMY'S MARGARITA</b> 280 Juarez Silver Tequila, fresh lime juice, Giffard Agave syrup
<b>72. SEX ON THE BEACH</b> 280 Short Story Vodka, Giffard Peach liqueur, cranberry juice, orange juice	<b>83. MANHATTAN</b> 280 Ezra Brooks Rye, Cocchi Vermouth di Torino Extra Dry, Cocchi Storico Vermouth di Torino, The Bitter Truth Orange Bitters
<b>73. WHITE RUSSIAN</b> 280 Short Story Vodka, Flor de Caña Spresso liqueur, full cream	<b>84. OLD FASHIONED</b> 280 Ezra Brooks Bourbon, sugar cube, The Bitter Truth Aromatic Bitters
<b>74. CAIPIRINHA</b> 280 Abelha Silver Cachaça, fresh lime juice, sugar syrup	<b>85. WHISKY SOUR</b> 280 Ezra Brooks Bourbon, lemon juice, sugar syrup, egg white, The Bitter Truth Aromatic Bitters

## BEER

86. CHANG	170
87. SINGHA	170
88. HEINEKEN	180
89. Heineken 0.0 (0%)	120
90. HOEGAARDEN ROSÉE (500 ml)	290
91. HOEGAARDEN (500 ml)	290

## APERITIFS

92. CAMPARI	250
93. APEROL	250
94. COCCHI AMERICANO BIANCO	240
95. COCCHI ROSA	240
96. COCCHI STORICO VERMOUTH DI TORINO	240
97. COCCHI VERMOUTH DI TORINO EXTRA DRY	240

## GIN

98. SHORT STORY GIN	220
99. MARTIN MILLER'S ORIGINAL	340
100. STRANGER & SONS GIN	340
101. G'VINE FLORAISSON	340
102. KOSAPAN GIN	340
103. SEEKERS JASON KONG GIN	340

## RUM

104. FLOR DE CAÑA 4-YEAR RUM	220
105. FLOR DE CAÑA 7-YEAR RUM	320
106. FLOR DE CAÑA 12-YEAR RUM	460
107. FLOR DE CAÑA ULTRA COCO LIQUEUR	260
108. KOSAPAN RUM	280

## VODKA

109. SHORT STORY VODKA	220
------------------------	-----

110. ZUBROWKA BISON-GRASS VODKA	280
---------------------------------	-----

## SCOTCH WHISKY

111. GLENFARCLAS HIGHLAND SINGLE MALT 12-YEAR	280
112. ARRAN SINGLE MALT 10-YEAR	280

## AMERICAN WHISKEYS

113. EZRA BROOKS 99 PROOF BOURBON	280
114. EZRA BROOKS 99 PROOF RYE	280
115. MICTER'S US*1 KENTUCKY BOURBON	320
116. MICTER'S US*1 KENTUCKY RYE	320

## PISCO

117. DEMONIO DE LOS ANDES PISCO	240
---------------------------------	-----

## CACHAÇA

118. ABELHA ORGANIC SILVER CACHAÇA	280
------------------------------------	-----

## GRAPPA

119. GRAPPA RISERVA	420
---------------------	-----



# UR HEALTHFUL MENU

## PLANT-BASED



**1 PLANT-BASED KATSU CURRY** 360  
Japanese inspired curry with crunchy cutlets over rice  
ข้าวแกงกะหรี่ แพลนต์เบส คัตสึ ข้าวแกงกะหรี่สไตล์ญี่ปุ่น  
เสิร์ฟพร้อมแพลนต์เบสทอดกรอบ

## ENERGISING SUPERFOOD



**2 TERRIYAKI SALMON OVER RICE** 380  
tender teriyaki glazed salmon over rice  
ข้าวหน้าแซลมอนเทอริยากิ แซลมอนย่างซอสเทอริยากินุ่มๆ  
เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย

## POWER BOWLS



**3 TUNA COCONUT RICE BOWL** 380  
raw tuna, guacamole, ginger, white radish, mango,  
spring onion, cashews and sesame dressing over rice  
ข้าวทูน่าปรุงรสสไตล์ฮาวาย ทูน่าดิบ กัวคาโมเล่ ซิง  
หัวไชเท้าขาว มะม่วง ต้นหอม เม็ดมะม่วงหิมพานต์  
และน้ำสลัดงา



**4 CHICKEN COCONUT RICE BOWL** 320  
grilled chicken, guacamole, ginger, white radish, mango,  
spring onion, cashews and sesame dressing over rice  
ข้าวไก่ย่างปรุงรสสไตล์ฮาวาย ไก่ย่าง กัวคาโมเล่ ซิง  
หัวไชเท้าขาว มะม่วง ต้นหอม เม็ดมะม่วงหิมพานต์ และน้ำสลัดงา

## LOW-CARB WRAPS



**5 CAESAR CHICKEN BURRITO WRAP** 320  
a Tex-Mex burrito with grilled chicken, iceberg lettuce,  
tomato and Caesar sauce, served with steak fries or  
a side salad  
ซีซาร์ไก่เบอร์ริโต้แรป เบอร์ริโต้สไตล์ Tex-Mex ที่มีไก่ย่าง ผักกาดแก้ว  
มะเขือเทศ และซอสซีซาร์ เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์ หรือสลัด



**6 FARMER'S SALAD WRAP** 300  
with honey-roasted pumpkin, quinoa, cherry tomatoes,  
avocado, olives and cilantro-lemon dressing  
ฟาร์มเมอร์ส สลัดแรป ฟักทองอบน้ำผึ้ง ควินัว มะเขือเทศเชอร์รี่  
อะโวคาโด มะกอก และน้ำสลัดซีอิ๊ว-เลมอน

Prices are net and inclusive of 10% service charge and applicable government tax.

# BEEF

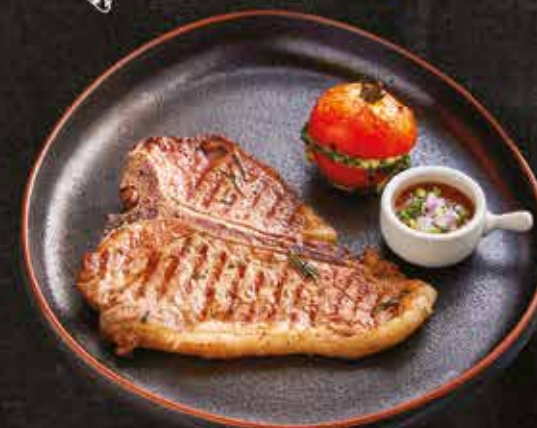
## AROUND THE WORLD

There's no need to travel to try these amazing cuts of steak from all over the world!



AUS. SB 100-DAYS  
GRAIN-FED PRIME RIB 500g.

THB 1,690



THAI WAGYU  
T-BONE 300g.

THB 1,590



US. RIBEYE 280g.

THB 2,190

PAPILLON

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."



# AFTERNOON TEA

Indulge in an exquisite Afternoon Tea Set that includes Macarons, Salmon Mousse, Tuna Sandwiches, Fruit Tarts and Strawberry Panna Cotta.



**THB 890 per set**  
*Includes hot or iced tea for 2 persons*

Price is inclusive of 10% service charge and applicable government tax.  
For more information, please contact Ur Host or call 033 046 100.

Daily | 12.00 p.m. – 5.00 p.m.  
Papillon restaurant | In-room dining

# PRIVATE BBQ *by the Beach!*

Discover an exclusive dining experience by the sea at U Pattaya and enjoy a delicious selection of fresh, tasty grilled seafood!



4 Persons (food only)

THB 4,900++

6 Persons (food only)

THB 5,900++

10 Persons (food only)

THB 7,900++

Available Daily | 6.00 p.m. – 10.00 p.m.

*Advance booking required*