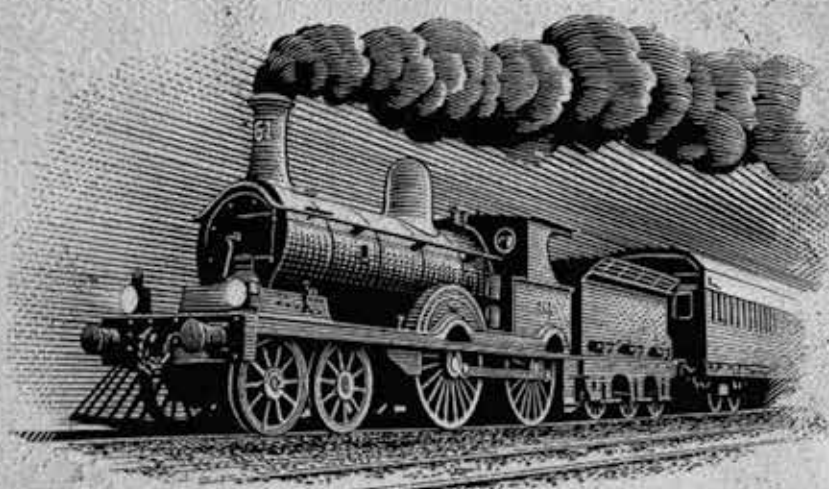




T STATION

BAR & RESTAURANT

2014

ALL-DAY BREAKFAST

1. CONTINENTAL 400

BREAKFAST (please select 6)
your selection of freshly-baked Danishes, muffins, croissants, pain au chocolate, bread rolls, dark rye bread, farmer's bread, baguette and sliced white or whole wheat toast served with jam, butter and honey

your choice of cereal:
Corn Flakes, All-Bran, Special K, Rice Krispies, Coco Pops, Homemade Muesli or gluten-free cereal served with hot, cold or low-fat milk

อาหารเช้าสไตล์ยุโรป
(เลือก 6 รายการ): ขนมอบใหม่ เช่น เดนิช มัฟฟิน ครัฟของต์ ขนมปังช็อกโกแลต, ขนมปังโรล, ขนมปังข้าวไรย์, ฟาร์มเมอร์เบรด, บาเก็ต และขนมปังแบบขาว หรือโฮลวีทหั่นเป็นแผ่นพร้อมแยม เนย และน้ำผึ้ง หรือซีเรียลหลากหลายชนิด เช่น คอร์นเฟล็กส์ ออล-เบอร์นด์ สเปนเซียล เค ไรซ์ คริสป์ โคโค่ พ็อบส์ มูสลีโฮมเมด หรือซีเรียลไร์กลูเตน เลิฟพร้อมนมร้อน เย็น หรือพร้อมนมเนย

2. FULL AMERICAN BREAKFAST 299

two farm eggs cooked any style, bacon, sausage, sautéed mushroom, grilled tomatoes, toast, baked beans, fresh baked pastries, fresh salad and mixed fruit

อาหารเช้าสไตล์อเมริกัน
ไข่ 2 ฟอง ปิ้งสุกตามสั่ง เลิฟพร้อมเบคอน ไส้กรอก เห็ดผัด มะเขือเทศย่าง ขนมปังปิ้ง ถั่วอบ สลัดผัก และผลไม้รวม

3. EASTIN TAN BREAKFAST SET 380

boiled rice with chicken, pork and condiments, fermented tofu and soy beans, served with Chinese pork sausages salad and Chinese donuts

เซ็ทอาหารเช้า อีสติน ตัน
ข้าวต้มไก่ หรือหมู เลิฟพร้อมเต้าหู้ยี้ ยำกุนเชียง และปาต่องโก๋

4. EGGS BENEDICT 250

with Parma ham and Lanna hollandaise sauce served with hash brown potatoes and mixed green salad

ไข่เบเนดิกต์
เลิฟพร้อมพาร์มาแฮม และซอสฮอลแลนด์ส สเตลล์้านนา มันฝรั่งบดทอด และสลัดผัก

5. PANCAKES 180

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

แพนเค้ก
แอปเปิ้ล หรือบลูเบอร์รี่ เลิฟพร้อม น้ำเชื่อมเมเปิ้ล ท็อปปิ้งผลไม้ หรือผลไม้เชื่อม

6. BANANA FOSTER 220

brioche toast topped with maple syrup, banana, roasted cashew nuts and whipped cream

บานานาฟอสเตอร์
ขนมปังบริออกซ์ท็อปปี้ด้วยน้ำเชื่อมเมเปิ้ล กล้วย เม็ดมะม่วงหิมพานต์คั่ว และวิปครีม

7. VEGAN MEATLOAF 299

grilled tomatoes, toast, baked beans, fresh salad and mixed fruit served with mushroom sauce

วีแกน มีทโลฟ
มะเขือเทศย่าง ขนมปังปิ้ง ถั่วอบ สลัดผัก และผลไม้รวม เลิฟพร้อมซอสเห็ด

8. YOUR CHOICE OF CEREAL WITH MILK 180

served with hot, cold or low-fat milk

ซีเรียลและนม
เลิฟพร้อมนมร้อน เย็น หรือไขมันต่ำ

9. HOT OATMEAL 200

with apples compote, banana and burnt brown sugar

ข้าวโอ๊ตร้อน
เลิฟพร้อมแอปเปิ้ลเชื่อม กล้วย และน้ำตาลทรายแดงเบิร์น

BREAKFAST SIDES

10. GREEN SALAD WITH BALSAMIC DRESSING 90

สลัดผักกับน้ำสลัดบัลซามิก

11. GRILLED TOMATO 90

มะเขือเทศย่าง

12. BACON, PORK OR CHICKEN SAUSAGE 100

เบคอน ไส้กรอกหมู หรือ ไก่

13. BAKED BEANS 120

ถั่วอบ

FULL AMERICAN BREAKFAST

APPETISERS & SNACKS



14. CHEESE & COLD CUTS 300

Camembert cheese, Gouda cheese, salami, pepperoni, crackers, dried fruit and nuts

โคลด์คัทส์และชีส เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียง
ขนมปังกรอบ ผลไม้อบแห้ง และถั่ว



17. AVOCADO TOMATO BRUSCHETTA 280

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

ขนมปังบาเกตต์ย่าง
เสิร์ฟพร้อมอะโวคาโด และมะเขือเทศ



15. GYOZA 220

Japanese pork dumplings with shoyu sauce

เกี้ยวซ่า



16. SWEET POTATO FRIES 180

with Parmesan cheese and cheesy dip

เฟรนช์ฟรายส์มันหวาน



18. CAJUN-SALT & PEPPER CALAMARI 280

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

คาลามารี

SOUP

19. TOMATO SOUP 190

roasted Chiang Mai tomato and basil soup served with grilled cheese toast

ซูปมะเขือเทศ

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 servers know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."

SALADS

20. CHERRY TOMATO SALAD 280

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

สลัดมะเขือเทศเชอร์รี่ พาร์มาแฮม
เสิร์ฟพร้อมขนมปังและเนย



22. CAESAR SALAD 300

romaine lettuce tossed with traditional Caesar dressing, topped with crispy smoked bacon and Parmesan cheese

สลัดซีซาร์



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

with red onion, fresh cherry tomatoes and mango dressing

สลัดกุ้งย่างซีโพลสไตล์เม็กซิกัน
เสิร์ฟพร้อมอะโวคาโด และมะม่วง



21. SESAME-CRUSTED SEARED TUNA SALAD 360

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

สลัดปลาทูน่าย่างงา



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 servers know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."

SANDWICHES



24. TRUFFLE CROQUE - MONSIEUR 380

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

ทรีฟเฟิลคร็อก เมอร์ซิเออ แซนด์วิชแฮมย่างพร้อมทรีฟเฟิล และชีส เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์ และโคลสลอว์



25. CIABATTA CLUB SANDWICH 340

grilled chicken, Paris ham, Cheddar cheese, fried egg and crispy bacon, served with steak fries and coleslaw

เซียบัตต้าคลับแซนด์วิช



26. GRILLED HAM & CHEESE SANDWICH 340

served with steak fries and coleslaw

แซนด์วิชแฮมชีสย่าง เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์ และโคลสลอว์



27. DOI ANG KHANG CLUB SANDWICH 300

triple club sandwich with grilled chicken breast, bacon and fried egg served with steak fries

แซนด์วิชดอยอ่างขาง 3 ชั้น ออกไก่ย่าง เบคอน และไข่ดาว เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์

OUR IRRESISTIBLE BURGER

Double Down on Deliciousness!

28. ULTIMATE DOUBLE CHEESEBURGER 380

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

อัลติเมตดับเบิลชีสเบอร์เกอร์ เบอร์เกอร์เนื้อออสเตรเลีย 2 ชิ้น ชีสเชดดาร์ เบคอน เห็ด พริกจาลาปิโนดอง หอมใหญ่ผัด มะเขือเทศ มายองเนส เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์ และโคลสลอว์



OUR SIGNATURE STEAK

29. AUSTRALIAN STRIPLOIN STEAK 300g 890

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

สเต็กเนื้อสตริปลอยน์ เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์ และผักย่าง



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 servers know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."

PASTA

30. TAGLIATELLE & MEATBALLS 320
tagliatelle in a rich tomato sauce with minced beef meatballs and Parmesan cheese

พาสต้าตัดยาเทลเลมีทบอล

31. SPAGHETTI CARBONARA 🐷 300
spaghetti tossed in a creamy mix of crispy bacon and Parmesan cheese, topped with a poached egg

สปาเก็ตตี้คาโบนารา

THAI FAVOURITES



32. TOM YUM GOONG 🌶️ 290

spicy and sour soup with juicy river prawns or mixed seafood, chilli, lemongrass and Thai herbs

ต้มยำกุ้งแม่น้ำ หรือทะเล



33. KHAO SOI GAI 🌶️ 199

Northern Thai yellow curry noodles with chicken and boiled egg

ข้าวซอยไก่เส้นพร้อมไข่ต้ม

34. KOR MOO YANG 🐷 260

roasted marinated pork neck served with sticky rice and pickled garlic

คอหมูย่าง เส้นพร้อมข้าวเหนียว

🐷 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 servers know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."

THAI SALADS

35. SOM TUM KAI KEM GAI YANG 🌶️🍗 360

spicy Thai-style papaya salad with salted egg and Thai-style grilled chicken, served with sticky rice and spicy dipping sauce

ส้มตำไข่เค็ม เสริฟพร้อมไก่ย่าง และข้าวเหนียว



36. YAM RUAM MIT TALAY 🍗🌶️ 250

spicy Thai mixed salad with prawns, squid, New Zealand mussel, minced pork, tomato, mushroom, chilli and lime

ยำรวมมิตรทะเล



37. SOM TUM KHAO POD 🌶️🥕 220

spicy Thai corn salad with green beans, tomato and carrot

ส้มตำข้าวโพด



38. CHICKEN SATAY 🍗 240

grilled marinated chicken skewers served with peanut sauce

ไก่สะเต๊ะ



39. DEEP-FRIED VEGETABLE SPRING ROLLS 200

with plum sauce

ปอเปี๊ยะผักทอด

WOK WONDERS

40. KHAO PAD ROD FAI 🍗 250

Thai fried rice with chicken or pork served with a fried egg and grilled pork skewers

ข้าวผัดโรตไฟ ไก่หรือหมู
เสริฟพร้อมไข่ดาว และหมูปิ้ง



🍗 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 servers know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."



41. PAD THAI GOONG 🥜 270
wok-fried Thai-style noodles with
river prawn, peanuts and tamarind sauce
ผัดไทยกุ้งสด



42. PAD SEE EIW - BEEF BRISKET 300
stir-fried soy sauce rice noodles
with braised beef brisket
ผัดซีอิ๊วเนื้อบริสเก็ต
with chicken or pork 🐷 260
ผัดซีอิ๊วไก่ หรือหมู



43. KHAO KRAPAO - WAGYU BEEF 🌶️ 260
stir-fried minced wagyu beef with chilli
and holy basil, served with steamed rice
and a fried egg
ข้าวกะเพราเนื้อวากิว ไข่ดาว
with chicken or pork 🐷 200
ข้าวกะเพราไก่ หรือหมู ไข่ดาว
with seafood 240
ข้าวกะเพราทะเล ไข่ดาว



44. SPAGHETTI 🌶️ 🐷 280
PAD KRAPAO MOO
wok-fried spaghetti with
spicy minced pork and holy basil
สปาเก็ตตี้ผัดกะเพราหมู



45. SPAGHETTI 🌶️ 320
PAD KEE MAO TALAY
wok-fried spaghetti with mixed
seafood and vegetables in aromatic
Thai herbs and chilli sauce
สปาเก็ตตี้ผัดซีอิ๊วทะเล

DESSERT

46. HONEY PECAN Caramel Toast 300

crispy toast topped with honey, roasted pecans and caramel sauce, served with vanilla ice cream

อันนี้โทสต์ เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา และถั่วพีแคน ราดซอสคาราเมล

47. HOMEMADE ICE CREAM 60 (1 scoop)

vanilla, dark chocolate or coconut ice cream

ไอศกรีมโฮมเมด 1 สกूप
รสวานิลลา ดาร์กช็อกโกแลต หรือมะพร้าว

49. GRANDMA'S TIRAMISU 260 RECIPE

espresso-soaked ladyfingers with mascarpone cream

ทiramisu

48. DARK CHOCOLATE LAVA CAKE 280

served with vanilla ice cream and berry sauce

ดาร์กช็อกโกแลตลาวาเค้ก
เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา

50. FRUIT PLATTER 150

local Chiang Mai seasonal fruit

ผลไม้ตามฤดูกาลเชียงใหม่

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 servers know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."

DRINK LIST

SIGNATURE COCKTAILS



1. ZEED SIP 320
Vodka, Triple Sec, Ichitan tea, passion fruit, chilli flakes

GIN & TONICS

2. KOSAPAN G&T THAILAND 340
Kosapan Gin, Fever-Tree Mediterranean Tonic, pineapple stick, sweet basil

3. STRANGER & SONS G&T INDIA 360
Stranger & Sons Gin, Fever-Tree Indian Tonic, ginger slice

4. MARTIN MILLER'S G&T ENGLAND 360
Martin Miller's Gin, Fever-Tree Mediterranean Tonic, lime

5. G'VINE FLORAISON G&T FRANCE 360
G'Vine Floraison Gin, Fever-Tree Mediterranean Tonic, lime peel, black pepper

6. SEEKERS G&T CAMBODIA 360
Seekers Jason Kong Gin, Fever-Tree Mediterranean Tonic, lemongrass stick



7. TROPICAL THAI BASIL BLISS 320
Thailand's Kosapan Rum, Flor de Caña Coco liqueur, Thai basil, fresh lime juice and soda water - a tantalizing Thai-inspired blend



8. PISCO TANGO 320
crafted with Peruvian Demonio de Los Andes Pisco, Giffard Apricot liqueur, cranberry cordial, fresh lime juice and topped with Fever-Tree Mediterranean Tonic



9. SPICY BUBBLE 320
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



10. EASTIN MARTINI 280
Vodka, strawberry liqueur, Baileys

SIGNATURE COCONUT FRAPPÉS

11. TROPICAL COCONUT COFFEE FRAPPÉ 160
fresh coconut water, espresso shot, milk



12. ROYAL THAI MILK FRAPPÉ 160
royal Thai tea, ice cream, fresh coconut water



SPECIALITY ICED TEA & COFFEES



13. YUZU ORANGE AMERICANO 160
fresh orange and yuzu americano



14. PEACH ROYAL THAI TEA 160
royal Thai tea, peach

15. THAI TEA LATTE 120
royal Thai tea, milk, syrup

16. CAFFÈ BORAN 120
ancient Thai robusta coffee, brown sugar, condensed milk



17. FRESH COCONUT WATER AMERICANO 140
fresh coconut water, espresso shot



18. ICE COCO BLACK ROYAL THAI TEA 160
fresh coconut water, royal Thai tea



19. CHA DAM YEN YUZU 140
royal Thai tea, yuzu, orange juice

100% UJI MATCHA SERIES

FROM KYOTO, JAPAN

20. DIRTY MATCHA ESPRESSO LATTE 150
Uji matcha, milk, espresso

21. MATCHA THAI TEA 150
Uji matcha, royal Thai tea, milk

22. MATCHA MANGO 150
Uji matcha, mango juice

23. MATCHA LEMON 150
Uji matcha, lemon juice

SIGNATURE SODAS

24. SAKURA LYCHEE FIZZ 160
lychees, blossom syrup, rosemary, soda
25. YUZU SPARKLING GINGER FIZZ 160
yuzu syrup, ginger, fresh lime juice
26. BUTTERFLY PEA LEMON YUZU SODA 160
butterfly pea tea, lemon juice, yuzu, soda
27. THAI LIME SODA 120
freshly squeezed lime soda

SAKURA LYCHEE FIZZ

YUZU SPARKLING GINGER FIZZ

JUICES

28. CHILLED JUICE 100
apple, pineapple, guava, orange or mango
29. FRESH COCONUT 120
30. BLENDED JUICE 150
watermelon, mango, pineapple, coconut, banana or mixed fruit

SHAKES

31. COCO-MANGOTAIL 160
mango, coconut water, fresh lime juice
32. WATERMELON COOLER 160
watermelon, mint, fresh lime juice, honey

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

DESSERT FRAPPÉS

33. DOUBLE STRAWBERRY BLISS 180
strawberries, milk, whipped cream



34. ESPRESSO CRUNCH 180
espresso, milk, caramel sauce, biscoff



OR
TEA?



36. DUKE'S BLUES 100
EARL GREY (ORGANIC)



38. PEACH MONKEY PINCH 100
PEACH OOLONG



40. MERRY PEPPERMINT 100
HERBAL INFUSION (ORGANIC)



35. TIFFANY'S 100
BREAKFAST ENGLISH BREAKFAST (ORGANIC)



37. BEEEEEE 100
CALM CHAMOMILE INFUSION (ORGANIC)



39. LYCHEE 100
WHITE PEONY LYCHEE FLAVOURED WHITE TEA (ORGANIC)



41. DRAGON 100
PEARL JASMINE CHINESE GREEN TEA WITH JASMINE (ORGANIC)

COFFEE

	HOT	ICED
42. CAFFÈ LATTE	120	140
43. CAPPUCCINO	120	140
44. ESPRESSO	90	
45. DOUBLE ESPRESSO	110	
46. CAFFÈ MOCHA	120	140
47. ESPRESSO MACCHIATO	120	140
48. AMERICANO	120	140
49. IRISH COFFEE	240	

SMOOTHIES

50. ORANGE & MANGO	120
orange, mango, yoghurt, milk, syrup	
51. WATERMELON & BERRY	120
watermelon, mixed berry, yoghurt, milk, syrup	
52. BANANA & GINGER	120
banana, ginger, yoghurt, milk, syrup	
53. LYCHEE & MELON	120
lychee, melon, yoghurt, milk, syrup	

SOFT DRINKS

54. COKE	80
55. COKE ZERO	80
56. SPRITE	80
57. GINGER ALE	80
58. SODA	60
59. SCHWEPES MANAO SODA (ZERO SUGAR)	90
60. FEVER-TREE INDIAN TONIC	140
61. FEVER-TREE MEDITERRANEAN TONIC	140
62. FEVER-TREE SPARKLING PINK GRAPEFRUIT SODA	140



CAFFÈ LATTE

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

WATER

63. EVIAN (330 ml)	80
64. EVIAN (750 ml)	135
65. EVIAN SPARKLING (330 ml)	110
66. EVIAN SPARKLING (750 ml)	155
67. DRINKING WATER	50



APERITIFS

68. COCCHI AMERICANO BIANCO	220
69. COCCHI ROSA	220

SCOTCH WHISKY

70. GLENFARCLAS HIGHLAND SINGLE MALT 12-YEAR	280
71. ARRAN SINGLE MALT 10-YEAR	290

GIN

72. SHORT STORY GIN	220
73. MARTIN MILLER'S ORIGINAL	340
74. STRANGER & SONS GIN	340
75. G'VINE FLORAISON	340
76. KOSAPAN GIN	340
77. SEEKERS JASON KONG GIN	340

SPRITZERS

78. YUZU SPRITZ	280
Short Story Vodka, yuzu, lemon juice, rosemary, tonic water	
79. GRAPEFRUIT SPRITZ	280
Short Story Gin, Fever-Tree Sparkling Pink Grapefruit Soda	

RUM

80. FLOR DE CAÑA 4-YEAR RUM	220
81. FLOR DE CAÑA 7-YEAR RUM	320
82. FLOR DE CAÑA 12-YEAR RUM	460
83. FLOR DE CAÑA ULTRA COCO LIQUEUR	260
84. KOSAPAN RUM	280

CACHAÇA

85. ABELHA ORGANIC SILVER CACHAÇA	280
-----------------------------------	-----

VODKA

86. SHORT STORY VODKA	220
87. ZUBROWKA BISON-GRASS VODKA	280

TEQUILA

88. JUAREZ SILVER TEQUILA	260
---------------------------	-----

AMERICAN WHISKEY

89. EZRA BROOKS 99 PROOF BOURBON	280
90. EZRA BROOKS 99 PROOF RYE	280
91. MICTER'S US*1 KENTUCKY BOURBON	320
92. MICTER'S US*1 KENTUCKY RYE	320

PISCO

93. DEMONIO DE LOS ANDES PISCO	220
--------------------------------	-----

COGNAC

94. H BY HINE VSOP	320
--------------------	-----

BEER

95. LEO	140
96. SINGHA	140
97. HEINEKEN	150
98. TIGER	140
99. ASAHI	150

THE CLASSIC COCKTAILS

100. CLASSIC MOJITO	280	111. DAIQUIRI	280
Flor de Caña 4-Year Rum, fresh lime juice, sugar syrup, soda water, mint leaves		Flor de Caña 4-Year Rum, fresh lime juice, sugar syrup	
101. NEGRONI	280	112. BLUE HAWAII	280
Short Story Gin, Campari, Cocchi Storico Vermouth di Torino, The Bitter Truth Grapefruit Bitters		Flor de Caña 4-Year Rum, Giffard Blue Curaçao, pineapple juice, Giffard coconut syrup	
102. DRY MARTINI	280	113. PIÑA COLADA	280
Short Story Gin, Cocchi Vermouth di Torino Extra Dry		Flor de Caña 4-Year Rum, Giffard Coconut syrup, pineapple juice, coconut milk	
103. VODKA MARTINI	280	114. MAI TAI	280
Short Story Vodka, Cocchi Vermouth di Torino Extra Dry		Flor de Caña 4-Year Rum, Giffard Orgeat syrup, Giffard Parfait Triple Sec, fresh lime juice	
104. ESPRESSO MARTINI	280	115. CUBA LIBRE	280
Short Story Vodka, Flor de Caña Spresso liqueur, Giffard Vanilla syrup, coffee		Flor de Caña 4-Year Rum, fresh lime juice, Coke	
105. BLOODY MARY	280	116. LONG ISLAND ICED TEA	280
Short Story Vodka, tomato juice, Worcestershire sauce, Tabasco		Short Story Vodka, Short Story Gin, Flor de Caña 4-Year Rum, Juarez Silver Tequila, Giffard Triple Sec, fresh lime juice, Coke	
106. TOM COLLINS	280	117. TOMMY'S MARGARITA	280
Short Story Gin, lemon juice, sugar syrup, soda water		Juarez Silver Tequila, fresh lime juice, Giffard Agave syrup	
107. COSMOPOLITAN	280	118. MANHATTAN	280
Short Story Vodka, Giffard Parfait Triple Sec, cranberry juice, fresh lime juice		Ezra Brooks Rye, Cocchi Vermouth di Torino Extra Dry, Cocchi Storico Vermouth di Torino, The Bitter Truth Orange Bitters	
108. SEX ON THE BEACH	280	119. OLD FASHIONED	280
Short Story Vodka, Giffard Peach liqueur, cranberry juice, orange juice		Ezra Brooks Bourbon, sugar cube, The Bitter Truth Aromatic Bitters	
109. WHITE RUSSIAN	280	120. WHISKY SOUR	280
Short Story Vodka, Flor de Caña Spresso liqueur, full cream		Ezra Brooks Bourbon, lemon juice, sugar syrup, egg white, The Bitter Truth Aromatic Bitters	
110. CAIPIRINHA	280		
Abelha Silver Cachaça, fresh lime juice, sugar syrup			



T STATION
BAR & RESTAURANT

1395

STATIONS
EVERYWHERE