

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 ปรงสุกตามสั่ง (ไข่ดาว ไข่ต้ม ไข่ลวก ไข่กวน หรือไข่ต้ม) เสิร์ฟพร้อม แฮมหรือ ไส้กรอก เบคอน มันฝรั่งทอดตอ เดนิช มัฟฟิน ขนมปัง และ ครั้วของ พร้อมเนยและแยม

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 ไข่เบเนดิกต์ เสิร์ฟพร้อมแซลมอนรมควัน ซอสฮอลแลนเดส และหน่อไม้ฝรั่ง เสิร์ฟพร้อมขนมปังเนย และแยม

3. BANG SARAY BREAKFAST 250

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

ชุดอาหารเช้าสไตล์บางเสร่ ข้าวต้มเสิร์ฟพร้อมผัดผักบุ้งไฟแดง ปลาหวาน ไข่เค็ม และผักกาดดอง

4. PAPILLON HEALTHY 🌱🍵 320 BREAKFAST

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

ชุดอาหารเช้าเพื่อสุขภาพ ขนมปังเสิร์ฟพร้อมอะโวคาโด 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 เสิร์ฟพร้อมผลไม้ 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 ปรงสุกตามสั่ง เสิร์ฟพร้อมแฮมหรือไส้กรอก เบคอน หน่อไม้ฝรั่ง และมะเขือเทศอบแห้ง

6. SCRAMBLED EGGS 250

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

ไข่กวน เสิร์ฟพร้อมแซลมอนรมควัน มะเขือเทศราชีนี และผักร็อกเก็ต

7. EGGS BENEDICT 220

with smoked salmon and Hollandaise sauce served with sautéed asparagus

ไข่เบเนดิกต์ เสิร์ฟพร้อมแซลมอนรมควัน ซอสฮอลแลนเดส และหน่อไม้ฝรั่ง

8. HOMEMADE WAFFLE 🍷 200

served with whipped butter, warm maple syrup or Nutella 🍷

วาฟเฟิลโฮมเมด เสิร์ฟพร้อมวิปต์เตอร์ น้ำเชื่อมเมเปิ้ล หรือนูเทลล่า

9. PANCAKES 🍷 220

classic pancakes served with maple syrup, mixed berries and whipped cream

คลาสสิกแพนเค้ก เสิร์ฟพร้อมน้ำเชื่อมเมเปิ้ล เบอร์รี่ และวิปครีม

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 (please select 4) 220

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 ครั้วของขนมปังก้อน ขนมปังดาร์กไรย์ ขนมปังฟาร์มเมอร์ ขนมปังบาเกตต์ หรือขนมปังแผ่นสีขาวหรือขนมปังโฮลวีทปิ้ง เสิร์ฟพร้อมแยม 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 ม็อคคา มัคคิอาโต้ อเมริกาโน หรือกาแฟคาเฟอีนต่ำ

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

🐷 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."

PAPILLON FAVOURITES

18. THAI-STYLE SPICY SALMON

390

with Thai seafood dipping sauce, wasabi and Thai herbs

แซลมอนสด เลิรฟ์พร้อมน้ำจิ้มซีฟู้ดวาซาบิ

APPETISERS

19. CRISPY FRIED CALAMARI 290

crispy deep-fried squid served with tartar sauce
ปลาหมึกชุบแป้งทอดสไตล์ฝรั่งเศส เลิรฟ์พร้อมซอสทาร์ทาร์

20. CRISPY SOFT-SHELL CRAB 320

served with spicy green mango salad
ปูนิ่มทอดกรอบ เลิรฟ์พร้อมยำมะม่วง

21. TUNA TARTAR 390

served with sesame seaweed, quail egg and salmon caviar
ปลาทูน่าสด เลิรฟ์พร้อมยำสาหร่ายทะเล ไข่นกกระทา และไข่แซลมอน

22. SWEET POTATO FRIES 220

with Parmesan cheese and cheesy dip
มันหวานทอด เลิรฟ์พร้อมซอสพามาซานชีส

23. GYOZA 240

Japanese pork dumplings with shoyu sauce
เกียวซ่าหมู

24. AVOCADO TOMATO BRUSCHETTA 280

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

SOUPS

25. TRADITIONAL FRENCH ONION SOUP 250

with melted Gruyere cheese croutons
ซูปหัวหอมสไตล์ฝรั่งเศสแบบดั้งเดิม
เลิรฟ์พร้อมขนมปังอบชีสกรูว์แยร์

26. LOBSTER BISQUE 320

lobster soup served with river prawn, avocado and garlic bread

ซูปล็อบสเตอร์ เลิรฟ์พร้อมขนมปังกระเทียม
กุ้งแม่น้ำ และอะโวคาโด

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

27. LA PROVENCE 🇹🇭 790 COLD CUTS & DIPS

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 โซริโซ เลิร์ฟพร้อม เครื่องเคียง ฮัมมุส ควากชีส กัวคาโมเล มะกอก มะเขือเทศอบแห้ง ชีสเฟต้า ชีสบ็อคคอนชีนี และแป้งปิต้า

SIGNATURE SHARING PLATTERS

28. LE POULET WHOLE 780 ROASTED FARM CHICKEN

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

ไก่ย่างทั้งตัวหมักด้วยเครื่องเทศอบสไตล์ฝรั่งเศส เลิร์ฟพร้อมเครื่องเคียงและน้ำจิ้มสไตล์ไทย

🐷 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**

1,650

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

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

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."



SALADS

30. CHERRY TOMATO SALAD 🌱 280

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

สลัดมะเขือเทศเชอร์รี่ เสิร์ฟพร้อมขนมปังและเนย

31. SEARED SCALLOPS 🥥 420

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

หอยเชลล์ย่าง เสิร์ฟพร้อมฟักทองอบ มันม่วงหวาน ผักร็อกเก็ต ถั่วสน และซอสบัลซามิก

32. CAESAR SALAD 🐔 260

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

ซีซาร์สลัดสไตล์ดั้งเดิม เสิร์ฟพร้อม เบคอน ขนมปังกรุตองค์กระเทียม ชีสพามาซาน และไข่ออนเซน

with chicken breast 300

เลือกทานคู่กับอกไก่

or seared salmon 390

หรือปลาแซลมอน

33. SESAME-CRUSTED SEARED TUNA SALAD 360

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

สลัดปลาทูน่าย่างงา

34. CRAB MEAT SALAD 340

with guacamole, mango salsa and Dijon mustard dressing

สลัดเนื้อปูเสิร์ฟกับซอสอะโวคาโด และซอสมะม่วง ราดมัสตาร์ดดิจอน

🐷 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."

SANDWICHES & BURGERS

35. CLUB SANDWICH 🍔 290

with marinated chicken, crispy bacon, fried egg and tomato

คลับแซนด์วิช ขนมห้างอบกับไก่หมักย่าง เบคอนกรอบ ไข่ดาว และมะเขือเทศ

36. Ur ULTIMATE 🍔 360 PULLED PORK BURGER

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

ยัวอัลติเมทเบอร์เกอร์หมูฉีก เบคอน แดงกวาดอง หอมใหญ่ พริกขี้หนู และชีสเชดดาร์

All sandwiches and burgers are served with steak fries and coleslaw

แซนด์วิชและเบอร์เกอร์ทุกเมนูเสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์และโคลสลอว์

37. Ur ULTIMATE 🍔 420 DOUBLE CHEESEBURGER

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

38. TRUFFLE 🍔 450 CROQUE-MONSIEUR

grilled Paris ham, truffle and cheese sandwich

แฮมชีสแซนด์วิชไต้หวันฝรั่งเศส

🍖 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."



39. TOM YUM 🌶️ 560

tomato sauce, mozzarella cheese, Thai herbs and prawns

พิซซ่าต้มยำกุ้ง ซอสมะเขือเทศ ชีสมอสซาเรลล่า เครื่องต้มยำและกุ้ง

PIZZA

40. MARGHERITA 🌱 390

tomato sauce, mozzarella cheese and fresh tomato

พิซซ่ามาร์การิต้า ซอสมะเขือเทศ ชีสมอสซาเรลล่า และมะเขือเทศสด

41. HAWAIIAN 🍷 390

tomato sauce, mozzarella cheese, ham and pineapple

พิซซ่าฮาวายเียน ซอสมะเขือเทศ ชีสมอสซาเรลล่า แฮม และสับปะรด

42. AI QUATTRO FORMAGGI 🌱 450

tomato sauce, mozzarella, Edam, Gouda and Gorgonzola cheese

พิซซ่าชีส 4 ชนิด

MAINS

46. BANG SARAY FISH & CHIPS 340

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

ปลาคลุกขมิ้นชุบแป้งทอด เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์ และซอสทาร์ทาร์

47. PAN-FRIED SALMON 480

served with grilled vegetables and saffron sauce

ปลาแซลมอนย่างบนกระทะ เสิร์ฟกับผักย่างและซอสซัฟฟรอน

48. BBQ PORK SPARE RIBS 🍷 390

roasted pork spare ribs with BBQ sauce

served with steak fries

ซี่โครงหมูย่างซอสบาร์บีคิว เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์

49. GRILLED PORK CHOP 🍷 450

served with sautéed mixed vegetables and mushroom sauce

สเต็กหมูพอร์ค chops เสิร์ฟพร้อมผักผัดผักรวม และซอสเห็ด

PASTA

43. SPAGHETTI BOLOGNESE 320

whole wheat spaghetti with beef Bolognese sauce

สปาเก็ตตี้ซอสเนื้อ

44. RIGATONI CARBONARA 🍷 320

rigatoni pasta with carbonara sauce and a poached egg

เส้นริกาโทนีซอสคาโบนาร่า เสิร์ฟพร้อมไข่ลวก

45. SPAGHETTI SPICY 🍷🌶️ 320 BACON

with bacon, garlic, dried chilli and wild rocket

สปาเก็ตตี้ผัดเบคอน กระเทียม พริกแห้ง และผักร็อกเก็ต

SIDES

50. ROASTED BABY CARROTS WITH BACON 🍷 130

เบบี้แครอทอบ เสิร์ฟพร้อมเบคอน

51. TWICED BAKED POTATO WITH CHIVES, SOUR CREAM AND BACON 🍷 130

มันฝรั่งอบ เสิร์ฟพร้อมเบคอน และซาวครีม

52. SPINACH AU GRATIN 🌱 130

ผักโขมอบชีส

53. TRUFFLE MASHED 🌱 130 POTATOES

มันฝรั่งบดทรัฟเฟิล

🍷 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



54. KOR MOO YANG 🐷 350 KRATIEM TONE

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

คอหมูย่าง เสิร์ฟพร้อมกระเทียมโทน และข้าวเหนียวสองชนิด

55. SOM TUM KHAO POD 240

spicy Thai corn salad with green beans, tomato and carrot

ส้มตำข้าวโพด



APPETISERS

56. VEGETABLE SPRING ROLLS 🌱 190

with plum sauce
ปอเปี๊ยะผักกับน้ำจิ้มบ๊วย

57. PEAK GAI THORD 180

deep-fried chicken wings
ปีกไก่ทอด

SALADS

58. SOM TUM KAI KEM 🌱 🌶️ 240

spicy Thai-style papaya salad with salted egg
ส้มตำไทยไข่เค็ม

59. YUM TALAY 🌶️ 380

spicy mixed seafood salad
ยำทะเล

60. YUM WOON SEN BO RAN 🐷 🌶️ 300

spicy glass noodle salad with minced pork and pickled garlic
ยำวุ้นเส้นโบราณหมูสับ

61. YUM PLA DUK FU 🌶️ 300

crispy fried catfish served with green mango salad
ยำปลาตุ๋น

SOUPS

62. TOM YUM NAM SAI 🌶️ 450

spicy seafood in clear lemongrass soup
ต้มยำทะเลน้ำใส

63. TOM JUED TAO HOO 🐷 240

clear soup with tofu and minced pork
ต้มจืดเต้าหู้และหมูสับ

64. 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

65. RIVER PRAWN WITH TAMARIND SAUCE 420

deep-fried river prawn with tamarind sauce
กุ้งทอดราดซอสมะขาม

66. FRIED ROCK LOBSTER WITH GARLIC 890

deep-fried rock lobster with garlic
กุ้งทอดกระเทียม

WOK-FRIED NOODLES

67. PAD THAI GAI/GOONG 260/380

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

68. RAD NHA GAI/ MOO/ NUEA 260/340

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

69. RAD NHA TALAY 380

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

70. PAD SEE EIW GAI / MOO/ NUEA 260/340

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

71. PAD SEE EIW TALAY 380

fried rice noodles with seafood in soy sauce
ผัดซีอิ้วทะเล

72. PAD WOON SEN POOH NIM 420

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

วุ้นเส้นผัดเนื้อปู เลิรฟ์พร้อมปูนิ่มทอด



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."

RICE DISHES

73. KHAO PAD NUEA KEM 340

fried rice with salted beef

ข้าวผัดเนื้อเค็ม

74. KHAO PAD MOO KEM 🐷 280

fried rice with salted pork

ข้าวผัดหมูเค็ม

75. KHAO PAD GOONG POOH 400/420

fried rice with prawns or crab meat

ข้าวผัดกุ้ง / ปู

76. KHAO KRPAO 🍗 280/340

rice with spicy minced chicken, pork 🐷 or beef and hot basil leaves topped with a fried egg

ข้าวกะเพรา ไก่สับ หมู หรือเนื้อ เสิร์ฟพร้อมไข่ดาว

77. KHAO KRPAO TALAY 🦞 400

rice with spicy seafood and hot basil leaves topped with a fried egg

ข้าวกะเพราทะเล เสิร์ฟพร้อมไข่ดาว

78. BAKED SRIRACHA 🍗 350 PINEAPPLE FRIED RICE

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

ข้าวอบสัปปะรดศรีราชา กุนเชียงหมู หมูหยอง ผงกะหรี่ เสิร์ฟพร้อมสะเต๊ะไก่

🐷 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."

CURRIES

79. GAENG KIEW WAAN 🌶️ 320 POOH NIM

crab meat and soft-shell crab in green curry with coconut milk

แกงเขียวหวานปูนิ่ม

80. KAO SOI GAI 340 NIMMAN

flat egg noodles with chicken in northern curry

ข้าวซอยไก่nimman

81. RED CURRY 🌶️ 450 CRAB MEAT SPAGHETTI

with creamy red curry, crab meat and soft-shell crab

สปาเก็ตตี้แกงเนื้อปูเสิร์ฟพร้อมปูนิ่ม

VEGETABLES & SIDES

82. GAI PAD MED MAMUENG 🌱 260

stir-fried chicken with cashew nuts

ไก่ผัดเม็ดมะม่วง

83. PAD PAK RUAM 180

stir-fried mixed vegetables in oyster sauce

ผัดผักรวมมิตร

84. KALAM PLEE PAD NAM PLA 150

wok-fried cabbage with fish sauce and dried shrimp

กะหล่ำปลีผัดน้ำปลา

85. KHAO SUAY or ORGANIC BROWN RICE 50

steamed jasmine rice or steamed organic brown rice

ข้าวสวย หรือข้าวกล้องออร์แกนิก

THAI-STYLE PASTA

86. BLACK INK FETTUCCINE 🌶️ 420

with seafood and spicy Thai herbs

พิตตุนีหมึกตำเผ็ดฉ่ำทะเล

🐷 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."

DESSERTS

87. HONEY PECAN 🥜 320 CARAMEL TOAST

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

อันนี้โทสต์ เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลาและถั่วพีแคน ราดซอสคาราเมล

88. DARK CHOCOLATE 320 LAVA CAKE

(please allow 15 mins preparation time)
served with vanilla ice cream and fresh berries

เค้กช็อกโกแลตลาวา เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา และเบอร์รี่สด (กรุณารอ 15 นาที)

89. MIXED FRUIT PLATTER 190

sliced seasonal fresh fruits

ผลไม้รวมตามฤดูกาล

90. MANGO SORBET 250

served with passion fruit sauce

ไอศกรีมเชอร์เบทมะม่วง เสิร์ฟพร้อมเสาวรส

91. CRÈME BRÛLÉE 220

a rich custard topped with caramelised sugar

ครีมบรูล่

92. BANANA NAM PUENG 190

deep-fried banana in filo dough
with honey and young coconut ice cream

กล้วยทอดราดน้ำผึ้ง เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมมะพร้าวอ่อน

93. GRANDMA'S TIRAMISU 310 RECIPE

espresso-soaked ladyfingers with mascarpone cream

เค้กรสกาแฟ ชีสมาสคาโพน ขนมนึ่งกรอบโรยด้วยผงโกโก้

94. NEW YORK CHEESECAKE 290

นิวยอร์กชีสเค้ก

95. ICE CREAM 120/SCOOP

vanilla, chocolate, strawberry or coconut

ไอศกรีมวนิลา ช็อกโกแลต สตอเบอร์รี่ กะทิ

🐷 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. 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 FLORAISON 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



YUZU SPARKLING GINGER 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

JUICES

23. CHILLED JUICE 120
apple, pineapple, guava, orange or mango

24. FRESH COCONUT 150

25. BLENDED JUICE 150
watermelon, mango, pineapple, coconut, banana or mixed fruit

HEALTHY DRINKS

26. COCO BEACH 180
banana, pineapple, coconut milk, honey

27. HEALTHY BREAK 180
banana, strawberry, orange juice, honey

28. MANGO HONEY 180
mango, milk, yoghurt, honey

29. GOLDEN SAND 180
mango, pineapple, papaya, honey

WATER

30. EVIAN (330 ml) 100

31. EVIAN (750 ml) 170

32. EVIAN SPARKLING (330 ml) 150

33. EVIAN SPARKLING (750ml) 190

34. DRINKING WATER 60

SOFT DRINKS

35. COKE 90

36. COKE ZERO 90

37. SPRITE 90

38. GINGER ALE 90

39. SODA 90

40. SINGHA LEMON SODA (ZERO SUGAR) 90

COFFEE

	HOT	ICED
41. CAFFÈ LATTE	120	140
42. CAPPUCCINO	120	140
43. ESPRESSO	90	
44. DOUBLE ESPRESSO	120	
45. CAFFÈ MOCHA	120	140
46. ESPRESSO MACCHIATO	120	140
47. AMERICANO	120	140
48. DECAFFEINATED	120	140
49. IRISH COFFEE	320	

100% UJI MATCHA SERIES FROM KYOTO, JAPAN

50. DIRTY MATCHA ESPRESSO 180
Uji matcha, milk, espresso



51. MATCHA THAI TEA 180
Uji matcha, royal Thai tea, milk



DESSERT SHAKES

52. DOUBLE STRAWBERRY BLISS 200
strawberries, milk, whipped cream

53. ESPRESSO CRUNCH 200
espresso, milk, caramel sauce, biscotti



ESPRESSO CRUNCH

FRUIT SMOOTHIE

54. COCO-MANGOTAIL 200
mango, coconut water, fresh lime juice

DOUBLE STRAWBERRY BLISS



THE CLASSIC COCKTAILS

55. CLASSIC MOJITO Flor de Caña 4-Year Rum, fresh lime juice, sugar syrup, soda water, mint leaves	320	67. DAIQUIRI Flor de Caña 4-Year Rum, fresh lime juice, sugar syrup	320
56. NEGRONI Short Story Gin, Cocchi Storico Vermouth di Torino, Campari, The Bitter Truth Grapefruit Bitters	320	68. BLUE HAWAII Flor de Caña 4-Year Rum, Giffard Blue Curaçao, pineapple juice, Giffard coconut syrup	320
57. DRY MARTINI Short Story Gin, Cocchi Vermouth di Torino Extra Dry	320	69. PIÑA COLADA Flor de Caña 4-Year Rum, Giffard Coconut syrup, pineapple juice, coconut milk	320
58. VODKA MARTINI Short Story Vodka, Cocchi Vermouth di Torino Extra Dry	320	70. MAI TAI Flor de Caña 4-Year Rum, Giffard Orgeat syrup, Giffard Parfait Triple Sec, fresh lime juice	320
59. ESPRESSO MARTINI Short Story Vodka, Flor de Caña Spresso liqueur, Giffard Vanilla syrup, coffee	320	71. CUBA LIBRE Flor de Caña 4-Year Rum, fresh lime juice, Coke	320
60. BLOODY MARY Short Story Vodka, tomato juice, Worcestershire sauce, Tabasco	320	72. LONG ISLAND ICED TEA Short Story Vodka, Short Story Gin, Flor de Caña 4-Year Rum, Juarez Silver Tequila, Giffard Triple Sec, fresh lime juice, Coke	320
61. TOM COLLINS Short Story Gin, lemon juice, sugar syrup, soda water	320	73. TOMMY'S MARGARITA Juarez Silver Tequila, fresh lime juice, Giffard Agave syrup	320
62. COSMOPOLITAN Short Story Vodka, Giffard Parfait Triple Sec, cranberry juice, fresh lime juice	320	74. MANHATTAN Ezra Brooks Rye, Cocchi Vermouth di Torino Extra Dry, Cocchi Storico Vermouth di Torino, The Bitter Truth Orange Bitters	320
63. SEX ON THE BEACH Short Story Vodka, Giffard Peach liqueur, cranberry juice, orange juice	320	75. OLD FASHIONED Ezra Brooks Bourbon, sugar cube, The Bitter Truth Aromatic Bitters	320
64. WHITE RUSSIAN Short Story Vodka, Flor de Caña Spresso liqueur, full cream	320	76. WHISKY SOUR Ezra Brooks Bourbon, lemon juice, sugar syrup, egg white, The Bitter Truth Aromatic Bitters	320
65. CAIPIRINHA Abelha Silver Cachaça, fresh lime juice, sugar syrup	320		
66. PISCO SOUR Demonia de Los Andes Pisco, lemon juice, sugar syrup, egg white	320		

BEER

77. CHANG	185
78. SINGHA	185
79. HEINEKEN	200
80. HEINEKEN 0.0 (0%)	150
81. HOEGAARDEN ROSÉE (500 ml)	300
82. HOEGAARDEN (500 ml)	300

APERITIFS

83. CAMPARI	250
84. APEROL	250
85. COCCHI AMERICANO BIANCO	240
86. COCCHI ROSA	240
87. COCCHI STORICO VERMOUTH DI TORINO	240
88. COCCHI VERMOUTH DI TORINO EXTRA DRY	240

GIN

89. SHORT STORY GIN	240
90. MARTIN MILLER'S ORIGINAL	340
91. STRANGER & SONS GIN	340
92. G'VINE FLORAISON	340
93. KOSAPAN GIN	340
94. SEEKERS JASON KONG GIN	340

RUM

95. FLOR DE CAÑA 4-YEAR RUM	240
96. FLOR DE CAÑA 7-YEAR RUM	320
97. FLOR DE CAÑA 12-YEAR RUM	460
98. FLOR DE CAÑA ULTRA COCO LIQUEUR	260
99. KOSAPAN RUM	280

VODKA

100. SHORT STORY VODKA	240
101. ZUBROWKA BISON-GRASS VODKA	280

SCOTCH WHISKY

102. GLENFARCLAS HIGHLAND SINGLE MALT 12-YEAR	350
103. ARRAN SINGLE MALT 10-YEAR	320

AMERICAN WHISKEYS

104. EZRA BROOKS 99 PROOF BOURBON	280
105. EZRA BROOKS 99 PROOF RYE	280
106. MICTHER'S US*1 KENTUCKY BOURBON	340
107. MICTHER'S US*1 KENTUCKY RYE	340

PISCO

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

CACHAÇA

109. ABELHA ORGANIC SILVER CACHAÇA	280
---	------------

GRAPPA

110. GRAPPA RISERVA	420
----------------------------	------------

Ur HEALTHFUL MENU

ENERGISING SUPER FOODS/PLANT-BASED



- 1 TOFU COCONUT RICE BOWL** 360
tofu, guacamole, avocado, ginger, white radish, mango, spring onion, cashews and sesame dressing over rice
ข้าวเจ้าญี่ปุ่นกะ เต้าหู้ กล้วยไม้น้ำ ชิม หัวไชเท้าขาว มะม่วง ต้นหอม เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ และน้ำสลัด

- 2 TERRIYAKI SALMON OVER RICE** 380
tender teriyaki glazed salmon over rice
ข้าวหน้าแซลมอนเทอริยากิ แซลมอนย่างซอสเทอริยากิญี่ปุ่นๆ 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 กล้วยไม้น้ำ ชิม หัวไชเท้าขาว มะม่วง ต้นหอม เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ และน้ำสลัด

- 4 CHICKEN COCONUT RICE BOWL** 320
grilled chicken, guacamole, ginger, white radish, mango, spring onion, cashews and sesame dressing over rice
ข้าวไก่ย่างปรุงรสสไตล์ฮาวาย ไก่ย่าง กล้วยไม้น้ำ ชิม หัวไชเท้าขาว มะม่วง ต้นหอม เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ และน้ำสลัด

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
ชีสโรลไก่เนยโรตีสไตล์ Tex-Mex ที่มีไก่ย่าง ผักกาดแก้ว มะเขือเทศและซอสชีส เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์ หรือสลัด

- 6 FARMER'S SALAD WRAP** 300
with honey-roasted pumpkin, quinoa, cherry tomatoes, avocado, olives and cilantro-lemon dressing
ฟาร์มเมอร์ส สลัดแนป ปลูกเองอบน้ำผึ้ง ควินัว มะเขือเทศเชอร์รี่ อะโวกาโด มะกอก และน้ำสลัดคิเลมอน

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

BEEF

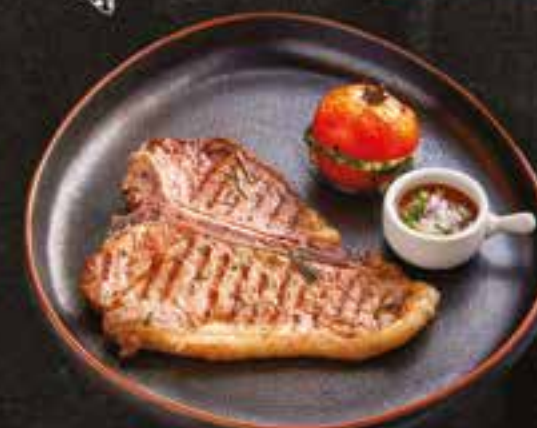
AROUND THE WORLD

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 1,980



THAI WAGYU
T-BONE 300g.

THB 1,590



AUS. RIBEYE 350g.

THB 1,690

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

Daily | 12.00 p.m. – 5.00 p.m.

Papillon restaurant
In-room dining

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

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 8,000

6 Persons (food only)

THB 11,000

10 Persons (food only)

THB 18,000

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

Advance booking required

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."