

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 ไข่เบเนดิกต์ เสริฟพร้อมแซลมอนรมควัน ซอสฮอลแลนเดส และหน่อไม้ฝรั่ง เสริฟพร้อมขนมปัง เนยและแยม

3. BANG SARAY BREAKFAST 250

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

ชุดอาหารเช้าสไตล์บางเสร่ 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 มะเขือเทศราชีนี และผักร็อกเก็ต

7. EGGS BENEDICT 220

with smoked salmon and Hollandaise sauce served with sautéed asparagus

ไข่เบเนดิกต์ เสริฟพร้อมแซลมอนรมควัน ซอสฮอลแลนเดส และหน่อไม้ฝรั่ง

8. HOMEMADE WAFFLE 🍌 200

served with whipped butter, warm maple syrup or Nutella 🍌

วaffleโฮมเมด 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 ท็อปปิงผลไม้ 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 ขนมปังฟาร์เมอร์ 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 ม็อคคา มัคคิอาโต้ อเมริกาโน หรือกาแฟเพนต้า

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

🐷 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

25. THAI-STYLE SPICY SALMON 380

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

APPETISERS

19. CRISPY FRIED CALAMARI

crispy deep-fried squid served with tartar sauce

ปลาหมึกชุบแป้งทอดสไตล์ฝรั่งเศส เสริฟพร้อมซอสทาร์ทาร์

290
20. CRISPY SOFT-SHELL CRAB

served with spicy green mango salad

ปูนิ่มทอดกรอบ เสริฟพร้อมยำมะม่วง

290
21. TUNA TARTAR

served with sesame seaweed, quail egg and salmon caviar

ปลาทูน่าสด เสริฟพร้อมยำสาหร่ายทะเล ไข่นกกระทา และไข่แซลมอน

360
22. SWEET POTATO FRIES

with Parmesan cheese and cheesy dip

มันหวานทอด เสริฟพร้อมซอสพามาซานชีส

220
23. GYOZA

Japanese pork dumplings with shoyu sauce

เกี๊ยวซ่าหมู

240
24. AVOCADO TOMATO BRUSCHETTA

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

ขนมปังสไลต์อิตาเลียนย่าง เสริฟพร้อมอโวคาโดและมะเขือเทศ

280



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 เลิฟพร้อมขนมปังกระเทียม กุ้งแม่น้ำ และอะโวคาโด



SIGNATURE SHARING PLATTERS

28. LA PROVENCE 🐷 650 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 ไชริโซ เลิฟพร้อม เครื่องเคียง ฮัมมุส ควากชีส กัวคาโมเล มะกอก มะเขือเทศอบแห้ง ชีสเฟต้า ชีสบ็อคคินชี และแป้งปิต้า

SOUPS

27. TRADITIONAL FRENCH 🌱 220 ONION SOUP

with melted Gruyere cheese croutons

ซุปลั้วหอมสไตล์ฝรั่งเศสแบบดั้งเดิม เลิฟพร้อมขนมปังอบชีสกรูว์แยร์

🐷 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

กุ้ง 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: กุ้ง 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 650

WHOLE ROASTED FARM CHICKEN

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

ไก่ย่างทั้งตัวหมักด้วยเครื่องเทศอบสไตล์ฝรั่งเศส
เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียงและน้ำจิ้มสไตล์ไทย

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
ผักร็อกเก็ต 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 260

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

ซีซาร์สลัดสไตล์ดั้งเดิม เลิฟพร้อม เบคอน
ขนมปังกรุตอด้กระเทียม ชีสพามาซาน และไข่ออนเซน

with chicken breast 300

เลือกทานคู่กับอกไก่

with seared salmon 340

เลือกทานคู่กับปลาแซลมอน

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

สลัดเนื้อปูเลิฟกับซอสโวคาโต้ และซอสมะม่วง
ราดมัสดาร์ดีจอง

SANDWICHES & BURGERS

37. CLUB SANDWICH 290

with marinated chicken, crispy bacon, fried egg and tomato

คลับแซนด์วิช ขนมหั้บอบกับไข่หมักย่าง
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

ยั้วอัลติเมทเบอร์เกอร์เนื้อวากิวออสเตรเลีย

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

แฮมชีสแซนด์วิชไตร์ฝรั่งเศส

40. Ur ULTIMATE PULLED PORK BURGER 360

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

ยั้วอัลติเมทเบอร์เกอร์หมูฉีก เบคอน แดงกวาดอง
หอมใหญ่ พริกขี้หนูและชีสเชดดาร์

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 เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์
และซอสทาร์ทาร์

46. PAN-FRIED SALMON 480

served with grilled vegetables and saffron sauce
ปลาแซลมอนทอดเสิร์ฟกับผักย่าง และซอสซัฟฟรอน

47. BBQ PORK SPARE RIBS 🍷 390

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

48. GRILLED PORK CHOP 🍷 450

served with sautéed mixed vegetables
and mushroom sauce
สเต็กหมูพอร์ค chops เสิร์ฟพร้อมผักผัดรวม 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 เสิร์ฟพร้อมไข่ลวก

51. SPAGHETTI SPICY 🍷 🌶️ 300

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

SIDES

52. ROASTED BABY CARROTS 120

WITH BACON 🍷
เบบี้แครอทอบ เสิร์ฟพร้อมเบคอน

53. TWICED BAKED POTATO 120

WITH CHIVES, SOUR CREAM
AND BACON 🍷
มันฝรั่งอบ เสิร์ฟพร้อมเบคอน 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 เสิร์ฟพร้อมสปาเก็ตตี้ซอสสไปซี่สไตล์อเมริกัน

🍷 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 🐷 320 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
ปอเปี๊ยะผักกับน้ำจิ้มบ๊วย

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 🌊 300
spicy mixed seafood salad
ยำทะเล

63. YUM WOON SEN BO RAN 🐷🌊 280
spicy glass noodle salad with minced pork
and pickled garlic
ยำวุ้นเส้นโบราณหมูสับ

64. YUM PLA DUK FU 🌊 300
crispy fried catfish served with green mango
salad
ยำปลาอุกฟู

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 390 WITH TAMARIND SAUCE

deep-fried river prawn with tamarind sauce
กุ้งทอดราดซอสมะขาม

69. FRIED ROCK LOBSTER 460 WITH GARLIC

deep-fried rock lobster with garlic
กุ้งทอดกระเทียม

WOK-FRIED NOODLES

70. PAD THAI 260/320 GAI/GOONG

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

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

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

72. RAD NHA TALAY 320

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

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

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

74. PAD SEE EIW TALAY 320

fried rice noodles with seafood in soy sauce
ผัดซีอิ๊วทะเล

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 🐷 280
fried rice with salted pork
ข้าวผัดหมูเค็ม

78. KAO PAD GOONG/ POOH 320
fried rice with prawns or crab meat
ข้าวผัดกุ้ง / ปู

79. KHAO KRAPAO 🍗 240/260
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 🍗 300
rice with spicy seafood and
hot basil leaves topped with a fried egg
ข้าวกะเพราทะเล เสิร์ฟพร้อมไข่ดาว

81. BAKED SRIRACHA 🍗 350
PINEAPPLE FRIED RICE
with Chinese pork sausage,
pork floss, curry powder
and chicken satay

ข้าวอบสัปรดศรีราชา 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 หรือข้าวกล้องออแกนิก

88. RED CURRY 🌶️ 420 CRAB MEAT SPAGHETTI

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

พืดตูชินี่หมึกดำผัดฉ่าทะเล

🐷 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

90. HONEY PECAN 🌰 300 CARAMEL TOAST

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

อันนี่โทสต์ เลิฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา
และถั่วพีแคน ราดซอสคาราเมล

95. DARK CHOCOLATE 290 LAVA CAKE

(please allow 15 mins preparation time)
served with vanilla ice cream and
wild berry compote

เค้กช็อกโกแลตลาวา เลิฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา
และซอสเบอร์รี่ (กรุณารอ 15 นาที)

91. MIXED FRUIT PLATTER 190

sliced seasonal fresh fruits

ผลไม้รวมตามฤดูกาล

92. MANGO SORBET 250

served with passion fruit sauce

ไอศกรีมเชอร์เบทมะม่วง เลิฟพร้อมเสาวรส

93. CRÈME BRÛLÉE 220

a rich custard topped with caramelised sugar

ครีมบุรเล่

94. BANANA NAM PUENG 190

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

กล้วยทอดราดน้ำผึ้ง เลิฟพร้อมไอศกรีมมะพร้าวอ่อน

96. GRANDMA'S TIRAMISU 290 RECIPE

espresso-soaked ladyfingers with
mascarpone cream

เค้กรสกาแฟ ชีสมาสคาพอน ขนมหึงกรอบโรยด้วยผงโกโก้

97. NEW YORK CHEESECAKE 290

นิวยอร์กชีสเค้ก

98. ICE CREAM 120/SCOOP

vanilla, chocolate, strawberry or coconut

ไอศกรีมวานิลลา 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

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. CAPPUCCINO	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	



ESSPRESSO 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

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

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

BEEF

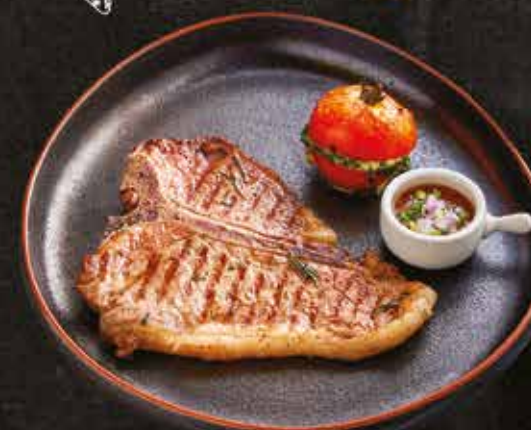
AROUND THE WORLD

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 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