



THE  
**SHARK BITE**  
AT THANA CITY



ASIAN  
FOOD

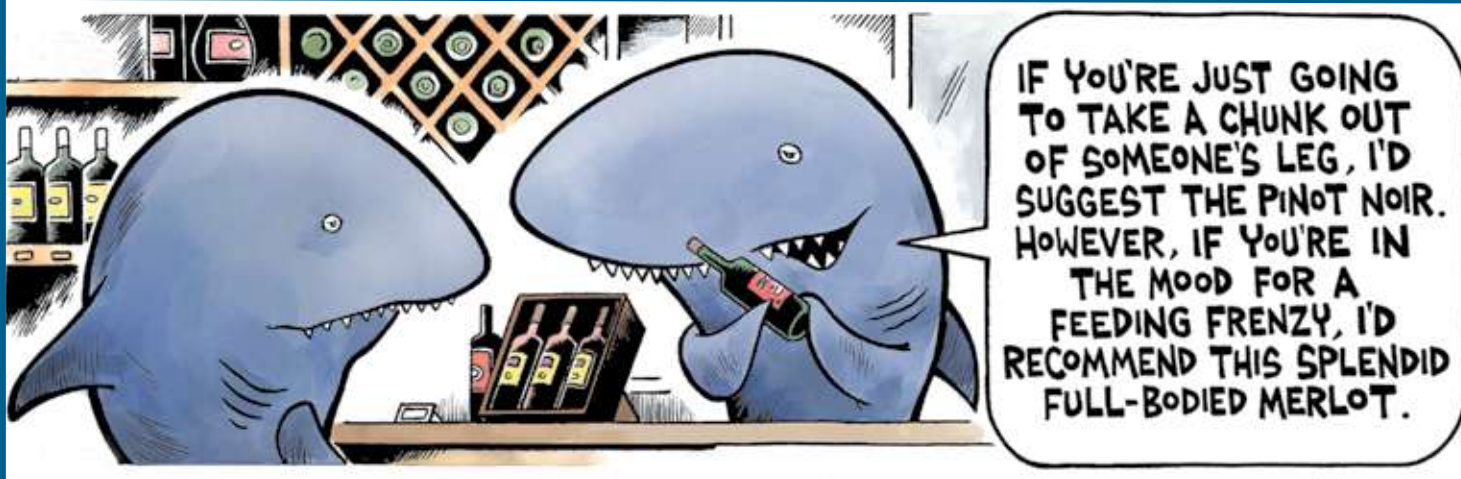
---

## Where did the name Shark Bite come from?

---

The Shark Bite refers to a challenging collection of the final 3 holes at the Greg Norman designed - Thana City Golf Course. There are similar famous stretches of golf holes around the world such as "The Bear Trap" (PGA National Resort) and "Amen Corner" (Augusta National GC).

From the 18<sup>th</sup> fairway, you can see a shark shaped green side bunker, greeting all player's approach shots to the final green. How will you do against the Shark Bite test?



RECOMMENDED

Thinly sliced beef  
Carpaccio with  
Japanese sauce

เนื้อเย็น  
牛肉のカルパッチョ

260<sup>THB</sup>

## APPETIZERS



150<sup>THB</sup>

Grilled pork neck with  
chili coriander dip

คอหมูย่าง  
豚肉のスライス  
(コームーヤーン)



100<sup>THB</sup>

Deep-fried vegetable  
spring rolls

ปอเปี๊ยะ-ผักทอด  
野菜の春巻き



160<sup>THB</sup>

Deep-fried prawn cakes  
with plum sauce

ทอดมันกุ้ง  
海老のすり身揚げ  
(トートマンクン)



110<sup>THB</sup>

Chiang Mai pork sausage with  
traditional condiments

แฮมทรงเครื่อง  
เชนไมโซ-เสージ



150<sup>THB</sup>

Fried chicken wings

ปีกไก่ทอด  
手羽先フライ



120<sup>THB</sup>

Gyoza

เกี๊ยวซ่า  
餃子

Price is subject to 10% service charge.



Spicy  
辛



Very Spicy  
激辛



Vegetarian  
ベジタリアン



TC Special  
TCスペシャル



**RECOMMENDED**

Roasted duck  
and crispy pork  
belly with dip

เป็ดย่าง,หมูกรอบ  
鴨肉の蒸し焼きと豚バラ肉のかりかり揚げ

**300<sup>THB</sup>**

**APPETIZERS**



Roasted duck with dip  
เป็ดย่าง  
鴨肉の蒸し焼き

**260<sup>THB</sup>**



Crispy pork belly  
หมูกรอบ  
豚バラ肉のかりかり揚げ

**190<sup>THB</sup>**



Calamari Fritti  
– Deep-fried squid with  
French fries and 3 kinds of sauce  
(Tartare, chili and sweet, instant chili sauce)  
ปลาหมึกทอด  
イカフライとフレンチポテト 3種類のソースで。

**220<sup>THB</sup>**

Price is subject to 10% service charge.



Spicy  
辛



Very Spicy  
激辛



Vegetarian  
ベジタリアン



TC Special  
TCスペシャル



RECOMMENDED

Glass noodle seafood salad with shallots, chili and coriander

ยำกุ้งเส้นรวมมิตรทะเล  
シャロット、ドライチリ、コリアンダーのシーフードサラダ



180<sup>THB</sup>

## THAI SALAD



Grilled beef or pork neck salad with shallots, chili and coriander

ยำเนื้อย่าง หรือคอหมูย่าง  
シャロット、チリ、コリアンダーのサラダ  
(牛肉か豚肉をお選びください。)

150<sup>THB</sup>



Minced chicken, pork or beef salad in a spicy sauce

สับตำกุ้งสด  
สไปซี่ซอสサラダ

150<sup>THB</sup>



Green papaya salad with prawns, string beans and chili

ส้มตำกุ้งสด  
海老、さやいんげん、チリのグリーンパパイヤサラダ  
(ソムタム)

150<sup>THB</sup>



Price is subject to 10% service charge.



Spicy  
辛



Very Spicy  
激辛



Vegetarian  
ベジタリアン



TC Special  
TCスペシャル



# STIR FRIED AND CRISPY-FRIED DISHES



180<sup>THB</sup>

Sweet and sour chicken or pork  
ผัดเปรี้ยวหวานไก่หรือหมู  
酢豚  
(鶏肉もしくは豚肉からお選びください)



RECOMMENDED

240<sup>THB</sup>

Crispy-fried chicken with salt  
ไก่คั่วเกลือ  
鶏肉の唐揚げ (塩味)



180<sup>THB</sup>

Stir-fried chicken with cashew nuts  
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์  
鶏肉のカシューナッツ炒め



180<sup>THB</sup>

Wok-fried chicken, pork, beef  
or seafood with chili and hot basil  
ผัดกระเพราไก่, หมู, เนื้อ หรือ ทะเล  
パジルのチリソース炒め  
(鶏肉、豚肉、牛肉、シーフードからお選びください。)



RECOMMENDED

320<sup>THB</sup>

Stir-fried fish maw with bean sprouts  
and scrambled egg  
กระเพาะปลาผัดแห้ง  
魚の浮き袋と卵の炒めもの



160<sup>THB</sup>

Stuffed omelette with minced pork,  
diced tomato and onion  
ไข่ยัดไส้  
豚肉のミンチ、刻みトマト、たまねぎのオムレツ



160<sup>THB</sup>

Stir-fried Chinese spinach  
with garlic  
ปวยเล้งผัดกระเทียม  
中華ほうれん草のニンニク炒め



150<sup>THB</sup>

180<sup>THB</sup>

Stir-fried kale with salted mackerel or  
crispy pork  
คะน้าหมูกรอบ หรือ ปลาเค็ม  
(ซาバからお選びください。) 豚肉もしくは塩



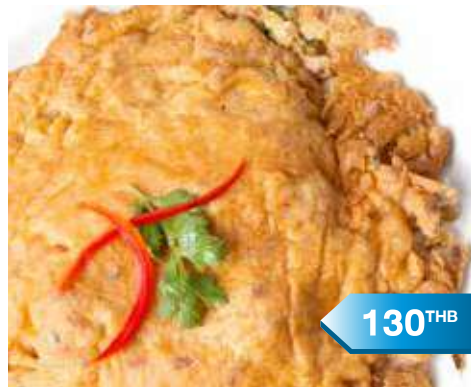
120<sup>THB</sup>

Stir-fried morning glory with chili,  
garlic and bean paste  
ผักบุ้งไฟแดง  
空芯菜炒め



180<sup>THB</sup>

Stir-fried beef with oyster sauce  
เนื้อผัดน้ำมันหอย  
牛肉のオイスターソース炒め



130<sup>THB</sup>

Thai omelette with minced pork  
ไข่เจียวหมูสับ  
豚肉ミンチのタイ風オムレツ



160<sup>THB</sup>

Stir-fried iceberg lettuce with  
oyster sauce  
ผัดผักกาดแก้ว  
レタスのオイスターソース炒め



Spicy  
辛



Very Spicy  
激辛



Vegetarian  
ベジタリアン



TC Special  
TCスペシャル



# FRESH SEA BASS OR GROUPEL

## Fresh Whole Grouper

per 100 g.

ปลาโท

魚の切り身 (ガロウバ) 100 g.



Market Price

## Fresh Whole Sea Bass

per 100 g.

ปลาท-พจ

魚の切り身 (シーバス) 100 g.



Market Price

Deep-fried  
marinated sea  
bass with a  
green mango &  
cashew nut  
salad

ปลาท-พทอคน้ำปลา  
マリネしたシーバスのフライ、  
マンゴーサラダのコールスロー



Steamed  
with soya sauce

ปลานึ่งซีอิ้ว  
醤油味の蒸し煮



Steamed with  
chili and  
lime sauce

ปลานึ่งมะนาว  
チリとライムの蒸し煮



Price is subject to 10% service charge.



Spicy  
辛



Very Spicy  
激辛



Vegetarian  
ベジタリアン



TC Special  
TCSペシャル



**RECOMMENDED**

Spicy prawn soup with lemon grass

ต้มยำกุ้ง  
海老とレモングラスのスパイシースープ  
(トムヤンクン)



195<sup>THB</sup>

## THAI SOUPS



160<sup>THB</sup>

Minced pork ball soup with bean curd  
แกงจืดเต้าหู้หมูสับ  
豚ミンチと豆腐のスープ



160<sup>THB</sup>

Chicken soup in coconut milk flavored with chili oil  
ต้มง่าไก่  
ココナツミルク風味のチキンスープ



## CURRIES



195<sup>THB</sup>

Green curry with chicken, pork or beef and baby eggplant  
แกงเขียวหวานไก่, หมู หรือ เนื้อ  
子茄子入りグリーンカレー (鶏肉、豚肉、牛肉からお選びください)



**RECOMMENDED**

195<sup>THB</sup>

Mussaman curry with chicken or beef  
มัสมั่นไก่ หรือ เนื้อ  
มัซซามันカレー  
(鶏肉もしくは牛肉からお選びください。)

Price is subject to 10% service charge.



Spicy 辛



Very Spicy 激辛



Vegetarian ベジタリアン



TC Special TCスペシャル





**RECOMMENDED**

Stewed pork  
or beef noodle  
soup

ก๋วยเตี๋ยวหมูตุ๋น  
蒸し豚肉のヌードル

160<sup>THB</sup>

**NOODLES & RICE**



160<sup>THB</sup>

Thai-style fried rice noodles  
with prawns

ผัดไทกุ้งสด  
海老入りタイ風焼きそば (パッタイ)



160<sup>THB</sup>

Rice noodles with chicken, pork, beef  
or seafood in a light gravy

ราดหน้าไก่ หมู เนื้อ หรือ ทะเล  
ライスヌードルのあんかけソース  
(鶏肉、豚肉、牛肉、シーフードからお選びください。)



160<sup>THB</sup>

Wok-fried flat rice noodles with minced  
pork or beef and fresh egg yolk

ก๋วยเตี๋ยวหมูสับหรือเนื้อสับกับไข่แดง  
ライスヌードル炒め卵黄乗せ  
(豚ミンチもしくは牛肉をお選びください。)



160<sup>THB</sup>

Wok-fried flat rice noodles with chicken,  
pork, beef or seafood and kale

ผัดซีวี่ไก่, หมู, เนื้อ หรือ ทะเล  
ライスヌードルとケール (緑葉甘藍) の炒め  
(鶏肉、豚肉、牛肉、シーフードからお選びください。)



160<sup>THB</sup>

Fried rice with chicken, pork,  
beef or seafood

ข้าวผัดไก่ หมู เนื้อ หรือ ทะเล  
チャーハン  
(鶏肉、豚肉、牛肉、シーフードからお選びください。)



160<sup>THB</sup>

Chinese-style egg noodles with  
chicken, bamboo shoots and  
Chinese mushrooms

ไทยจีน  
鶏肉、たけのこ、しいたけのライスヌードル炒め  
(中華風)

Steamed or boiled jasmine or brown rice plate/bowl

ข้าวสวย หรือ ข้าวต้ม จาน/ โถ หรือ ข้าวกล้อง  
ジャスミンライス (小皿/大皿)

20/90<sup>THB</sup>

Price is subject to 10% service charge.



Spicy  
辛



Very Spicy  
激辛



Vegetarian  
ベジタリアン



TC Special  
TCスペシャル





## SUKI MENU (THAI HOT POT)

Pork wonton 12 pcs. เกี๊ยวหมู ワンタン 12ヶ	100 THB	Vegetable set S / L ชุดผักรวม เล็ก / ใหญ่ 野菜の盛り合わせ 小 / 大	150/250 THB
Shrimp 12 pcs. กุ้ง 海老 12尾	190 THB	Golden mushroom 200 g. เห็ดเข็มทอง えのきだけ	120 THB
Beef ball 15 pcs. ลูกชิ้นเนื้อ 肉団子 15ヶ	100 THB	Chinese mushroom 150 g. เห็ดหอม しいたけ	120 THB
Pork ball 15 pcs. ลูกชิ้นหมู 豚団子 15ヶ	100 THB	Jelly mushroom 150 g. เห็ดหูหนู きくらげ	90 THB
Pork spare rib 200 g. ซี่โครงหมู 豚スペアリブ 200g	160 THB	Chinese spinach 150 g. ผักปวยเล้ง ほうれん草	120 THB
Sliced pork 100 g. เนื้อหมูสไลด์ 豚肉のスライス 100g	120 THB	Morning glory 150 g. ผักบุ้ง 空芯菜	90 THB
Chicken breast 200 g. เนื้อไก่ 鶏胸肉 200g	120 THB	Spring onion 150 g. ต้นหอม ねぎ	95 THB
Australian angus rib eye 100 g. เนื้อออสเตรเลียสไลด์ オーストラリア産アンガス・リブアイ / 100 g.	250 THB	Thai celery 150 g. คื่นชै セロリ	95 THB
Grouper 100 g. ปลาเก๋า 魚の切り身 (ガロウバ) 100g	140 THB	White cabbage 300 g. ผักกาดขาว キャベツ	95 THB
Sea bass 100 g. ปลาเกะพง 魚の切り身 (シーバス) 100g	110 THB	Iceberg 150 g. ผักกาดแก้ว レタス	95 THB
Cuttlefish 200 g. ปลาหมึก イカ 200g	200 THB	Jelly noodles 200 g. วุ้นเส้น こんにゃく	65 THB
1 Egg ไข่ฟองละ 卵 1ヶ	12 THB	Tofu 2 tubes เต้าหู้ 豆腐	80 THB

Price is subject to 10% service charge.



Spicy  
辛



Very Spicy  
激辛

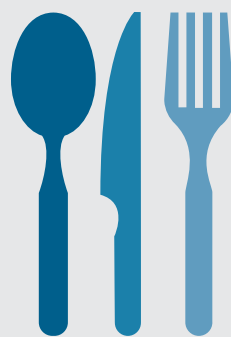


Vegetarian  
ベジタリアン



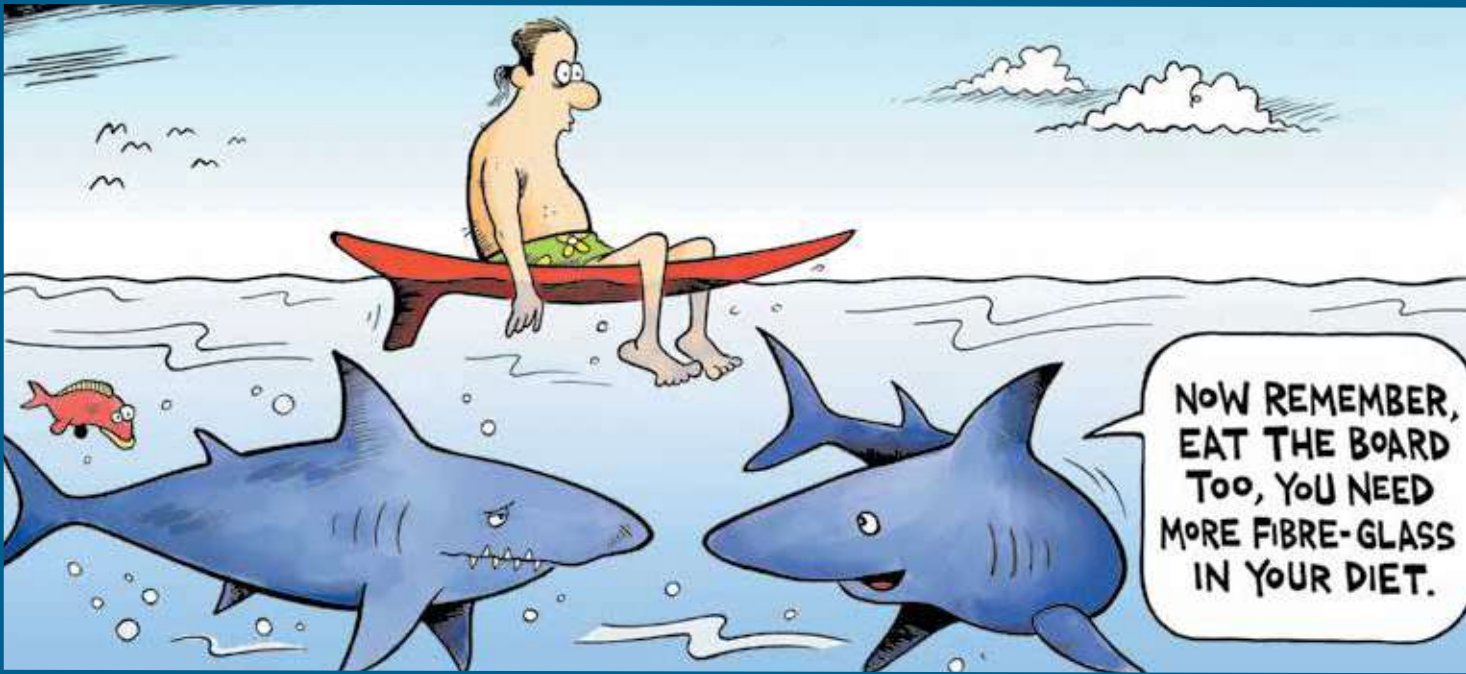
TC Special  
TCスペシャル





INTERNATIONAL  
FOOD







**RECOMMENDED**

**Caesar Salad**

Crusty hearts of romaine lettuce with smoked salmon or roasted chicken breast tossed in savoury aioli. Served with garlic bread and shaved Parmesan  
 ซีซาร์สลัดกับปลาเซมโนรมควันหรืออกไก่อบเสิร์ฟพร้อมขนมปังกระเทียมกรอบ พาร์เมซานชีสเลเยนกรอบ  
 シーザーサラダ  
 ロメインレタスの芯、スモークサーモン、スモークチキンと香り豊かなアイオリガーリックブレード、パルメザンチーズ、カリカリに炒めたベーコン添え



**240<sup>THB</sup>**

**SALADS, APPETIZERS & SOUPS**



**Chef's Salad**

Mixed salad with Cheddar cheese, smoked chicken breast, ham and poached egg  
 シェフのサラダ  
 シダーチーズ、鶏の胸肉のロースト、ポーチドエッグの乗ったグリーンサラダ

**240<sup>THB</sup>**



**The Garden Platter**

A medley of hydroponic greens with marinated cabbage, carrot, cucumber and tomato served with your choice of dressing: Italian, French, balsamic or yoghurt dill  
 สลัดผักรวมเสิร์ฟกับซอสที่คุณโปรดปราน บัลซามิก, เฟรนช์, อิตาเลียน หรือ โยเกิร์ตดิล  
 ガーデンプラッター  
 (ドレッシングをイタリアン、フレンチ、バルサミコ、チリヨーグルトからお選びください。)

**160<sup>THB</sup>**



**95<sup>THB</sup>**

**Cream of Mushroom Soup**  
 ซุปเห็ดข้นกับน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล  
 マッシュルームのクリームスープ



**95<sup>THB</sup>**

**Pumpkin Cream Soup**  
 ซุปมันฟักทอง  
 パンプキンクリームスープ



**95<sup>THB</sup>**

**Fresh Tomato Soup**  
 ซุปมะเขือเทศ  
 新鮮なトマトスープ

Price is subject to 10% service charge.



**RECOMMENDED**

### TC. Burger

100% pure beef patty on a toasted sesame bun with tomato, grilled onion, bacon, cheese and fried egg  
เบอร์เกอร์เนื้อเกรดดี 100% กับ มะเขือเทศ, หอมหัวใหญ่, ผักกาดหอม, เบคอน, ชีสและไข่ดาว  
TCเบอร์เกอร์  
牛肉100%のパテを使用したハンバーグ。オニオン、ベーコン、チーズ、フライドエッグをセサミブレッドで。



280<sup>THB</sup>

## SANDWICHES & BURGERS



250<sup>THB</sup>

### The Club Sandwich

Triple decker white toast with fried egg, bacon, grilled chicken breast, cheese, cooked ham, lettuce, tomato and mayonnaise  
คลับแซนวิช นมปังปิ้ง, ไข่, เบคอน, อกไก่รมควัน, ชีส, แอม, ผักกาดหอม, มะเขือเทศ และ มายองเนส  
クラブサンドイッチ



200<sup>THB</sup>

### Grilled Smoked Ham and Cheese Sandwich

Grilled smoked ham and melted Cheddar cheese on toasted bread  
กริลล์แฮมชีส แซนวิช  
แฮมとチーズのサンドイッチ



340<sup>THB</sup>

### Crispy Fresh Sea Bass Fish and Chips

Beer-battered fish fillets served with French fries and tartar sauce  
เนื้อปลาชุบแป้งทอดกับเฟรนช์ฟรายและทาร์ทาร์ซอส  
シーバスを使ったフィッシュ&チップス

Price is subject to 10% service charge.



Spicy  
辛



Very Spicy  
激辛



Vegetarian  
ベジタリアン



TC Special  
TCスペシャル





### Seafood

Tomato sauce and seafood with your choice of fettuccine, spaghetti or penne pasta  
 ซอสมะเขือเทศและอาหารทะเล  
 シーフードのバジルトマトソース

260<sup>THB</sup>

Spaghetti : Egg, Ink



Penne: Egg



Fettuccini: Egg, Spinach



## PASTA



### Carbonara

The classic with bacon, mushroom cream and egg yolk served with garlic bread and grated Parmesan  
 ซอสครีมเห็ด-เบคอน, ไข่แดง  
 เสิร์ฟกับขนมปังกระเทียมและพาร์เมซานชีส  
 คาร์ボเนรา

240<sup>THB</sup>



### Bolognese

Savoury beef ragout sauce served with garlic bread and grated Parmesan  
 ซอสเนื้อเสิร์ฟกับขนมปังกระเทียมและพาร์เมซานชีส  
 牛肉のボロネーゼ

220<sup>THB</sup>



### Pesto

Basil pesto, nuts and olive oil served with garlic bread and grated Parmesan  
 ซอสใบโหระพากับพาร์เมซานชีส  
 เปสตอ (บาซิลโอลีฟออยล์)

220<sup>THB</sup>



### Alla Calabrese

Rich tomato sauce, fresh basil, sundried tomatoes and black olives served with garlic bread and grated Parmesan  
 ซอสมะเขือเทศ, โหระพาสด, กระเทียม, มะเขือเทศอบแห้ง, มะกอกดำเสิร์ฟกับขนมปังกระเทียมและพาร์เมซานชีส  
 อลล่าคาลาเบร่า (บาซิลของมะเขือเทศสอซอสพาสตา)  
 บาซิล, 乾燥トマト, 黒オリーブのリッチトマトソース  
 パスタ. ガーリックトーストとパルメザンチーズ添え

220<sup>THB</sup>

Price is subject to 10% service charge.



Spicy  
辛



Very Spicy  
激辛



Vegetarian  
ベジタリアン



TC Special  
TCスペシャル



**RECOMMENDED**

### Black Angus Australian Tenderloin Steak 200g.

Grilled Black Angus Australian Tenderloin Steak served with honey-glazed vegetables, red wine sauce and French fries or mashed potato  
สเต็กเนื้อสันในออสเตรเลียเสิร์ฟกับซอสไวน์แดง, และมันฝรั่งทอด หรือมันบด  
ออสเตรเลีย産ブラック・アンガス・リブアイ 200 g.  
リブアイのグリルステーキ- 蜂蜜風味の野菜、赤ワインソース、フレンチフライ添え



960<sup>THB</sup>

## MAIN COURSES

**RECOMMENDED**

### Salmon Steak 170 g.

Salmon steak accompanied by baby spinach, crushed potatoes and sauce vierge  
สเต็กปลาแซลมอนกับผักโขม, มันบดและซอสเวียร์จี  
サーモンのステーキ  
ハーブソース

495<sup>THB</sup>



320<sup>THB</sup>

### Chicken Breast

Seared chicken breast served with rosemary sauce, French fries and a warm artichoke-red onion salad  
อกไก่ย่างเสิร์ฟกับซอสโรสแมรี่, เฟรนช์ฟราย และสลัดหอมแดง อาร์ติโชค  
鶏胸肉のローズマリーソース



350<sup>THB</sup>

### Grilled Pork Chop

Grilled pork chop served with mixed vegetables, roasted potatoes and apple sauce  
หมูสันนอกติดกระดูกย่าง เสิร์ฟกับผัก, มันฝรั่งอบเครื่องเทศ และซอสแอปเปิ้ล  
豚の骨付き肉の炭火焼



250<sup>THB</sup>

### Assorted Mushrooms Stroganoff

Sautéed mixed mushrooms, onion and cucumber pickle with paprika sauce and butter rice  
ผักเห็ดกับเครื่องเทศเสิร์ฟกับข้าวผัดเนย  
マッシュルームストロガノフ



Price is subject to 10% service charge.



Spicy 辛



Very Spicy 激辛



Vegetarian ベジタリアン



TC Special TCスペシャル



# Thana City Pizza

**Margherita Pizza - THB 200**  
Tomato sauce, sweet basil leaves  
and mozzarella cheese

**Al Salami Pizza - THB 270**  
Tomato sauce, mozzarella cheese, Italian salami  
and marinated cherry tomatoes

**Alla Romana Pizza - THB 250**  
Tomato sauce, mozzarella cheese,  
anchovies, capers and black olives

**Quattro Stagioni Pizza - THB 300**  
Four different toppings - mushrooms, black olives,  
artichokes and Parma ham

**Quattro Formaggi Pizza - THB 280**  
Four different cheese toppings  
Emmental, blue, Parmesan and mozzarella



**Arugula & Prosciutto Pizza - THB 280**  
Fresh baby arugula, prosciutto  
and Parmesan cheese

**Hawaiian Pizza - THB 250**  
Tomato sauce, mozzarella cheese,  
ham, pineapple and capsicum

**Tom Yam Talay Pizza - THB 280**  
Chilli paste, seafood, lemongrass,  
kaffir lime leaves and galangal

**Kraprow Gai Pizza - THB 250**  
Tomato sauce, minced chicken,  
chilli, garlic and hot basil leaves

**Spinach & Ricotta Cheese Calzone - THB 300**  
Creamy cheese & spinach  
encased in golden brown dough



**Tarte Flambée - THB 300**  
Crisp bacon, onion,  
Brie cheese & thyme tart



**THE SHARK BITE**  
AT THANA CITY





THANA CITY  
COUNTRY CLUB

# DRINK LIST

## SIGNATURE COCKTAILS

### MOJITOS BY KRISTALL THAI SPIRITS

#### CLASSIC

Kristall rum, fresh lime, brown sugar, mint leaves



200

#### CINNAMON

Kristall rum, fresh lime, brown sugar, mint leaves, cinnamon syrup



200

#### PASSION FRUIT

Kristall rum, fresh lime, brown sugar, mint leaves, passion fruit



200

## THE CLASSIC COCKTAILS

SINGAPORE SLING	220
gin, cherry brandy, D.O.M. Bénédictine	
BLOODY MARY	220
gin, tomato juice, Worcestershire sauce, Tabasco	
COSMOPOLITAN	220
vodka, triple sec, lime juice, cranberry juice	
SCREWDRIVER	220
vodka, orange juice	
WHITE RUSSIAN	220
coffee liqueur, Smirnoff vodka, fresh cream	
DAIQUIRI	220
Pampero rum, triple sec, lime juice	
PINA COLADA	220
Malibu, Pampero rum, pineapple juice, coconut milk	
LONG ISLAND ICED TEA	220
gin, rum, vodka, tequila, triple sec	
MARGARITA	220
Tres Magueyes tequila, triple sec, lime juice	

## MOCKTAILS

VIRGIN PINA COLADA	120
pineapple juice, lemon juice, coconut cream	
VIRGIN MOJITO	120
lime juice, brown sugar, mint leaves	

## WINE & SPARKLING WINE

WHITE WINE - CARTA VIEJA CHARDONNAY (Mini bottle 187 ml.) (Chile)	380
RED WINE - CARTA VIEJA CABERNET SAUVIGNON (Mini bottle 187 ml.) (Chile)	380
SPARKLING WINE - FREIXENET CORDON NEGRO BRUT (Piccolo 200 ml.) (Spain)	399
SPARKLING WINE - FREIXENET CORDON ROSADO BRUT (Piccolo 200 ml.) (Spain)	399

★ SPARKLING WINE - PITARS CUVÉE PRESTIGE PROSECCO (Italy)	980
★ SPARKLING WINE - FREIXENET ICE (Spain)	1,400

## BEERS

### DRAFT BEERS

SINGHA, ASAHI,	GLASS	95
HEINEKEN	PITCHER	240

### LOCAL BEERS

SINGHA, ASAHI,	SMALL	100
HEINEKEN,	LARGE	180
SAN MIGUEL		

### IMPORT BEER

IMPORT PAULANER		270
-----------------	--	-----

## APERITIFS

CAMPARI	100
PIMM'S NO.1	100
MARTINI ROSSO,	100
MARTINI EXTRA DRY	

## SODAS & JUICES

LEMON SODA	95
ORANGE JUICE	80
FRESH COCONUT JUICE	95

## SPECIALITY COFFEE

	HOT / COLD	
LATTE	75	90
CAPPUCCINO		
ESPRESSO		
DOUBLE ESPRESSO		
MOCHA		
ESPRESSO MACCHIATO		
AMERICANO		

## ICED TEAS BY DILMAH

HONEY FLOWER ICED TEA	90
MINT, APPLE & LEMON TEA	90
JASMINE & LEMONGRASS TEA	90

## TEAS BY DILMAH

EARL GREY	65
ENGLISH BREAKFAST	65
GREEN TEA	65
CHAMOMILE	65

## WATER

MINERAL WATER		
Aqua Panna (Still)	500 ml.	130
San Pellegrino (Sparkling)	500 ml.	150
DRINKING WATER	500 ml.	20
SODA WATER	325 ml.	40

## SOFT DRINKS

COKE, COKE ZERO, SPRITE, FANTA ORANGE, SODA, TONIC	40
--	----

## WINE BY THE GLASS

	GLASS / BOTTLE
GENESIS CLASSIC SAUVIGNON BLANC (Chile)	199 / 980
GENESIS CLASSIC RED MERLOT (Chile)	199 / 980

Price are subject to 10% service charge and applicable government tax.