



# PAPILLON

FRENCH BISTRO



# ALL-DAY BREAKFAST

Available 6.30 a.m. - 10.00 p.m.

## BREAKFAST SETS

### 1. KHAO YAI FAVOURITE 🐷 350 BREAKFAST

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, toast and a croissant with butter and a selection of preserves

ชุดอาหารเช้าสุดโปรด ยู เขาใหญ่ ไช้ 2 ฟอง ปรุงสุกตามสั่ง (ไข่ดาว ไข่ต้ม ไข่ลวก ไข่กวนหรือไข่ต้ม) เสริฟพร้อมแฮมหรือไส้กรอก เบคอน มันฝรั่งทอด เคนิซ ขนมปัง และครัวซอง พร้อมเนยและแยม

### 2. Ur BREAKFAST 380

Eggs Benedict with smoked salmon and Hollandaise sauce served with hash brown potatoes, mixed green salad, a bread basket, butter and a selection of preserves

ชุดอาหารเช้ายัวร์ ไข่เบนดิคต์ แซลมอนรมควัน ซอสฮอลแลนเดส มันฝรั่งทอด สลัดผัก เสริฟพร้อมขนมปัง เนยและแยม

### 3. ASIAN BREAKFAST 250

a bowl of congee or boiled rice with chicken, pork 🐷 or fish served with a soft-boiled egg and sliced seasonal fresh fruits

ชุดอาหารเช้าสไตล์เอเชีย โจ๊ก หรือข้าวต้มไก่ หมู หรือปลา เสริฟพร้อมไข่อ่อนเซน และผลไม้ตามฤดูกาล

### 4. PAPILLON'S HEALTHY 🌿🍷 350 BREAKFAST

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

ชุดอาหารเช้าเพื่อสุขภาพ ขนมปัง เสริฟพร้อมอะโวคาโด ไข่ ทาпенาด 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 หรือแอปเปิ้ล) หรือกาแฟ ชา หรือช็อกโกแลตร้อน

## KHAO TOM (BOILED RICE)

### 5. KHAO TOM GAI/ MOO 🐷/PLA 180

boiled rice with chicken, pork or fish  
ข้าวต้มไก่ หมู หรือปลา

### 6. KHAO TOM GOONG 250

boiled rice with shrimp, served with an onsen egg

ข้าวต้มกุ้ง เสริฟพร้อมไข่อ่อนเซน

## À LA CARTE BREAKFAST

### 7. Ur EGGS 🐷 220

two eggs cooked any style (fried, omelette, scrambled, poached or boiled) served with your choice of ham 🐷 or sausage 🐷, bacon, hash brown potatoes and sautéed tomato

ไข่ในแบบคุณ ไข่ 2 ฟอง ปรุงสุกตามสั่ง เสริฟพร้อมแฮมหรือไส้กรอก เบคอน มันฝรั่งทอด และมะเขือเทศ

### 8. SCRAMBLED EGGS 250

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

ไข่กวน เสริฟพร้อมแซลมอนรมควัน มะเขือเทศ และผักร็อกเก็ต

### 9. EGGS BENEDICT 220

with smoked salmon and Hollandaise sauce served with hash brown potatoes and mixed green salad

ไข่เบนดิคต์ เสริฟพร้อมแซลมอนรมควัน ซอสฮอลแลนเดส มันฝรั่งทอด และสลัดผัก

### 10. PANCAKES 🍷 160

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

แพนเค้ก แบบธรรมดา แอปเปิ้ล หรือบลูเบอร์รี่ เสริฟพร้อมน้ำเชื่อมเมเปิ้ล ท็อปปีงผลไม้ หรือผลไม้เชื่อม

### 11. SIDE DISHES 120

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

ผักโขม เบคอน แฮม ไส้กรอกหมูหรือไก่ มันฝรั่งอบ ถั่วอบ มะเขือเทศย่าง สลัดผัก

### 12. BREAD BASKET 220

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

ตระกร้าขนมปัง เลือกขนมปัง 4 รายการ: ขนมปังเคนิซ ครัวซอง ขนมปังก้อน ขนมปังดาร์กไรย์ ขนมปังฟาร์มเมอร์ ขนมปังบาเกตต์ หรือขนมปังแผ่นสีขาว หรือขนมปังโฮลวีทปัง เสริฟพร้อมแยม เนย และน้ำผึ้ง

### 13. A SELECTION OF SEASONAL FRUITS 120

ผลไม้ตามฤดูกาล

## BEVERAGES

### 14. CHILLED JUICE 140

your choice of apple, pineapple, guava, orange, mango or fresh coconut

น้ำผลไม้เย็น น้ำแอปเปิ้ล น้ำสับปะรด น้ำฝรั่ง น้ำส้ม น้ำมะม่วง หรือน้ำมะพร้าว

### 15. BLENDED JUICE 140

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

น้ำผลไม้ปั่น น้ำแตงโม น้ำมะม่วง น้ำสับปะรด น้ำมะพร้าว กล้วยปั่น หรือน้ำผลไม้รวมปั่น

### 16. FRESHLY - BREWED 90/ 120 COFFEE (HOT or ICED)

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

ลาเต้ คาปูชิโน เอสเปรสโซ ดับเบิลเอสเปรสโซ ม็อคค่า มัคคิอาโต้ อเมริกาโน่ หรือกาแฟดีคาเฟอีน

### 17. HOT OR ICED CHOCOLATE 100

ช็อกโกแลต ร้อนหรือเย็น

### 18. HOT OR COLD MILK 80

(whole, low-fat or soya milk)

นมสด นมไขมันต่ำ นมถั่วเหลือง ร้อนหรือเย็น

### 19. OR TEA? 90

ชากลิ่นต่างๆ

- TIFFANY'S BREAKFAST ENGLISH BREAKFAST (ORGANIC)
- DUKE'S BLUES EARL GREY (ORGANIC)
- TOWERING KUNG FU KEEMAN CONGU BLACK TEA
- BEEEEEE CALM CHAMOMILE INFUSION (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)

🐷 Pork | 🌿 Healthy | 🥜 Contains Nuts | 🍷 Vegetarian | 🌶️ Spicy

PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF 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."

# HEALTHY CHOICES

(Available 11.00 a.m. - 11.00 p.m.)

## SALADS

### 20. RAINBOW GRAIN SALAD 🌱 190

7 grains salad, tri-colour quinoa, red bean, barley, millet, sunflower seed, flax seed, pumpkin seed, snow pea, cucumber, boiled pumpkin and vanilla-lemon dressing

สลัดธัญพืชสายรุ้ง คินัว 3 สี ถั่วแดง ข้าวบาร์เลย์ ลูกเดือย เมล็ดทานตะวัน เมล็ดแฟลกซ์ เมล็ดฟักทอง ถั่วลันเตา แตงกวา ฟักทองนึ่ง เสริฟพร้อมน้ำสลัดวานิลลามะนาว

### 21. CAESAR KALE SALAD 🌱 210

organic baby cos, boiled kale, poached egg, whole wheat croutons, chickpeas and Parmesan cheese

ซีซาร์เคลสลัด เสริฟพร้อมไข่ลวก ขนปังงอบ ถั่วลูกไก่ และพามาซานชีส

### 22. HONEY-ROASTED PUMPKIN SALAD 🌱 240

with quinoa, cherry tomatoes, avocado, Taggiasca olives and cilantro-lemon dressing

สลัดฟักทองย่าง เสริฟพร้อมคินัว มะเขือเทศเชอร์รี่ อะโวคาโด มะกอก น้ำสลัดมะนาวและผักชี

### 23. CHIPOTLE-STYLE LIME & CORIANDER GRILLED SHRIMP SALAD 🌱 250

with avocado, mango, red onion, fresh cherry tomatoes and dressing

สลัดกุ้งย่างซีโปเลสสไตล์เม็กซิกัน เสริฟพร้อม อะโวคาโด มะม่วง หอมแดง และมะเขือเทศเชอร์รี่

## POWER BOWLS

### 24. BREAKFAST FRUIT BOOSTER BOWL 🌱 250

fresh quark with mango, pineapple, banana, orange, papaya and dragon fruit, topped with cacao nibs and toasted sesame seeds

กรีกโยเกิร์ต เสริฟพร้อมมะม่วงสุก สับปะรดกล้วย ส้ม มะละกอ และ แก้วมังกร โรยด้วย คาเคานิบส์ และงาคั่ว

### 25. AVOCADO QUINOA BOWL 🌱 220

mixed salad and baby spinach, edamame, quinoa, roasted pumpkin, cherry tomatoes, avocado and pitted black olives topped with a balsamic reduction and lemon-honey dressing

สลัดผักสด ผักโขมอ่อน ถั่วแระ คินัว ฟักทองอบ มะเขือเทศเชอร์รี่ อะโวคาโด มะกอกดำ น้ำสลัดมะนาว และน้ำผึ้ง



## LOW CARB WRAPS

### 26. COBB SALAD WRAP 220

iceberg and cos lettuce, organic egg, blue cheese, avocado, cherry tomatoes and slow-cooked chicken breast with honey-Dijon mustard dressing

แป้งตอทिया ห่อผักโรเมน ผักกาดแก้ว ไข่ต้ม บลูชีส อะโวคาโด มะเขือเทศเชอร์รี่ เนื้ออกไก่ และซอสสมัสดาร์ดน้าผึ้ง

### 27. ALSACE CHICKEN WRAP 🌱 220

mixed green salad, tomatoes, cucumber, boiled egg, edamame, sweet corn and slow-cooked chicken breast with sun-dried tomato dressing

แป้งปอเปี๊ยะสด ห่อผักสลัด มะเขือเทศ แตงกวา ไข่ต้ม ถั่วแระ ข้าวโพด เนื้ออกไก่ ซอสมะเขือเทศอบแห้ง



🌱 Pork 🌱 Healthy 🌱 Contains Nuts 🌱 Vegetarian 🌱 Spicy

PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF 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."

# FRENCH BISTRO

(Available 11.00 a.m. - 11.00 p.m.)

## APPETIZERS

### 28. CAJUN-SPICED SHRIMP 270

served with coleslaw and tartar sauce

กุ้งชุบแป้งทอดโรยผงเคจันรสเผ็ด เสิร์ฟพร้อมโคลสลอว์ และซอสทาร์ทาร์

### 29. PARMA HAM 320

with rocket salad, melon and balsamic dressing

พาร์มาแฮม เสิร์ฟพร้อมสลัดร็อกเก็ต เมล่อน และน้ำสลัดบัลซามิก

### 30. BUFFALO CHICKEN WINGS 220

marinated deep-fried chicken wings with blue cheese dressing and sweet chilli sauce

ปีกไก่ทอด เสิร์ฟพร้อมซอสบลูชีส และน้ำจิ้มไก่

### 31. COUNTRY-STYLE 160

#### SWEET POTATO WEDGES

served with remoulade and spicy BBQ sauce

มันหวานชิ้นหนาทอด เสิร์ฟพร้อมซอสริมูลาด และซอสบาร์บีคิว

### 32. MUSHROOM QUESADILLA 220

sautéed mushroom quesadilla served with sour cream, tomato salsa and avocado dip

เคซาดิลล่าเห็ด เสิร์ฟพร้อมครีมเปรี้ยว ซัลซามะเขือเทศ และอะโวคาโดบด

### 33. LA PROVENCE 650

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

โคลด์คัทพรีเมียมหลากหลายชนิด พาร์มาแฮม ซาลามี โชริโซ่ เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียง ฮัมมุส ควากชีส กัวคาโมเล มะกอก มะเขือเทศอบแห้ง ซีสเฟต้า ซีสบ็อคคอนชีนี และแป้งปิต้า

Pork | Healthy | Contains Nuts | Vegetarian | Spicy

PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF 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."

## WESTERN SOUPS

### 34. ROASTED PUMPKIN SOUP 220

with prawn ravioli, croutons  
and extra virgin olive oil

ซุปรวมผักโขม เสิร์ฟพร้อมราวีโอลี่กุ้ง

### 35. CLASSIC FRENCH ONION SOUP 240

with melted Gruyère cheese croutons

ซุปรวมหอมใหญ่สไลด์ฝรั่งเศสแบบดั้งเดิม

เสิร์ฟพร้อมขนมปังอบชีสกรูว์แยร์

## SALADS

### 36. CHICKEN CAESAR SALAD 🍗 280

the classic Caesar salad with chicken breast,  
baby cos, bacon, boiled quail egg,  
garlic croutons and Parmesan cheese

ซีซาร์สลัด เสิร์ฟพร้อมอกไก่

### 37. SMOKED SALMON 🐟 350

CAESAR SALAD  
the classic Caesar salad with smoked salmon,  
baby cos, bacon, boiled quail egg,  
garlic croutons and Parmesan cheese

ซีซาร์สลัด เสิร์ฟพร้อมแซลมอนรมควัน

### 38. SEARED TUNA SALAD 360

with orange dressing and jalapeno-lime  
tequila salt

สลัดปลาทูน่า เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดส้ม และเกลือ  
ผสมพริกจาลาปิโน

🍖 Pork | 🌿 Healthy | 🥜 Contains Nuts | 🌱 Vegetarian | 🌶️ Spicy

PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF 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."

## OUR MOST POPULAR DISHES

### 39. TARTE FLAMBÉE 390 WITH SMOKED SALMON, DILL, CAPERS AND ROCKET

ทาร์ตฟลียงเบ แซลมอนรมควัน เคเปอร์  
และผักร็อกเก็ต

### 40. TARTE FLAMBÉE 390 WITH PARMA HAM, WHITE TRUFFLE AND ROCKET

ทาร์ตฟลียงเบ พาร์มามาแฮม ราดด้วยน้ำมันทรัฟเฟิล  
และผักร็อกเก็ต

### 41. CLASSIC TARTE FLAMBÉE 320 WITH FRENCH BACON 🐷, ONION AND BRIE CHEESE

ทาร์ตฟลียงเบ เบคอน หัวหอม และบริชีสสไตล์ฝรั่งเศส

### 42. BAKED CHORIZO 🐷 450 AND FARM EGGS

baked Sloane's chorizo sausages in  
a tomato casserole with onion, served  
with farm salad

ไส้กรอกโชริโซจากสโลนส์และไข่ไก่สดจากฟาร์ม  
อบในซอสมะเขือเทศที่เคี่ยวกับหอมแดง  
และผักสลัดสดจากฟาร์ม

🐷 Pork | 🌿 Healthy | 🥜 Contains Nuts | 🌱 Vegetarian | 🌶️ Spicy

PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF 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 & BURGER

### 43. CLUB SANDWICH 🍔 280

toasted white loaf with chicken, bacon, fried egg, tomato, baby cos and mayonnaise, served with steak fries and coleslaw

คลับแซนด์วิช ขนมปังจุ่มกับไก่หมักย่าง เบคอน ไข่ดาว มะเขือเทศ ผักคอส และมายองเนส เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์และโคลสลอว์

### 44. PARIS HAM 🍔 320

& CHEESE SANDWICH  
multigrain bread sandwich with Paris ham, Cheddar cheese and caramelized onions served with steak fries and coleslaw

แซนด์วิชแฮมปารีสย่าง และชีส เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์และโคลสลอว์

### 45. Ur ULTIMATE WAGYU 🍔 420 BURGER

Australian wagyu beef burger with bacon, fried egg, caramelized onions, Cheddar cheese, gherkin, baby cos and tomato, served with steak fries and coleslaw

ยัวอัลติเมทเบอร์เกอร์ เนื้อวัววากิวออสเตรเลีย เบคอน ไข่ดาว หอมใหญ่ผัด ชีสเชดดาร์ แดงกวาดอง ผักคอส และมะเขือเทศ เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์และโคลสลอว์

🍖 Pork | 🌿 Healthy | 🥜 Contains Nuts | 🌱 Vegetarian | 🌶️ Spicy

PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF 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."

### 46. PENNE CRUSTACEAN 350

with sautéed prawns, bisque sauce, ebiko and crab sticks

เพนเน่ซอสกุ้ง กับกุ้งผัดเนย ปูอัด และไข่กุ้ง

## PASTA DISHES

### 47. LINGUINE AGLIO E OLIO 🍝 🌶️ 250

linguine pasta with bacon, dried chilli, garlic, white wine, basil and Parmesan cheese

เส้นลิ่งกัวนี โอลิโอ ผัดพร้อมกับ เบคอน พริกแห้ง กระเทียม

### 48. SPAGHETTI BOLOGNESE 260

with minced beef tomato sauce and Parmesan cheese

สปาเก็ตตี้ซอสเนื้อ

### 49. SPAGHETTI CARBONARA 🍝 280 PANCETTA

with pancetta, crispy bacon and Parmesan cheese topped with a poached egg

สปาเก็ตตี้คาบอนาร่า

## MAIN DISHES

### 50. SALMON STEAK 480

pan-seared salmon steak served with mashed potatoes, sautéed baby vegetables, Provençal tomato and white wine cream sauce

สเต็กปลาแซลมอน เสิร์ฟพร้อมมันบด ผักรวมผัดเนย และซอสไวน์ขาว

### 51. BRAISED BEEF SHORT RIB 450

slow-cooked beef short rib served with buttered fettuccine, sautéed mushrooms, cherry tomato and Parmesan cheese

เนื้อซี่โครงตุ๋น เสิร์ฟพร้อมเส้นเพตตุดินี เห็ดผัดเนย มะเขือเทศเชอร์รี่ และชีสพามาเขาน

### 52. DUCK CONFIT 380

French-style duck confit with cauliflower purée and sautéed baby vegetables topped with crispy leek

เป็ดตุ๋นในน้ำมันสโตล์ฝรั่งเศส เสิร์ฟพร้อมกับดอกกะหล่ำบด และซอสไวน์แดง

### 53. SLOANE'S PORK BELLY SURF & TURF 450

slow-roasted organic pork belly & herb butter prawn, apple mashed potatoes, sautéed mushrooms, crispy leek and mustard sauce

หมูสามชั้น ชันดีจากฟาร์มออแกนิกสโลน พร้อมกุ้งย่างเนย เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่ง ผสมแอปเปิ้ลบด เห็ดผัดเนย และซอสมัสตาร์ด

## SIDE DISHES

### 54. SIDE DISHES 120

mashed potatoes, spinach au gratin, sautéed mushrooms, steak fries or garlic bread

มันฝรั่งบด ผักโขมอบชีส เห็ดรวมผัดเนย สเต็กฟรายส์, ขนมปังกระเทียม

### 55. KHAO SUAY 50

steamed organic jasmine rice

ข้าวสวย

### 56. KHAO GLONG 70

steamed organic brown rice

ข้าวกล้องออแกนิก

### 57. WHOLE SUGAR-CANE-SMOKED CORN-FED CHICKEN (for 2 persons) 790

(please allow 25 minutes preparation time)

served with your choice of 1 sauce and 2 side dishes

saucés: green peppercorn sauce, mushroom cream sauce, red wine sauce or nam jim jaew

side dishes: farm salad, mashed potatoes, potato gratin, creamed spinach ratatouille or mushroom fricassee

ไก่เลี้ยงด้วยข้าวโพด อบทั้งตัวด้วยขานอ้อย เสิร์ฟพร้อมซอส 1 อย่าง และอาหารเคียง 2 อย่าง (สำหรับ 2 ท่าน) กรุณารออาหาร 25 นาที

ซอส: ซอสพริกไทยอ่อน ซอสครีมเห็ด ซอสไวน์แดง หรือ น้ำจิ้มแจ่ว  
อาหารเคียง: ฟาร์มสลัด มันบด มันฝรั่งอบ ผักโขมอบชีส หรือเห็ดรวมผัดเนย



# LOCAL FAVOURITES

(Available 11.00 a.m. - 11.00 p.m.)

## APPETIZERS

58. CHICKEN SATAY 🌿 180  
marinated chicken skewers served with white toast, sweet & sour cucumber relish and warm peanut sauce

สะเต๊ะไก่ เสิร์ฟพร้อมขนมปัง น้ำจิ้มถั่ว และอาจาต

59. LARB MOO THORD 🐷 🌶️ 220  
LAVA

deep-fried Thai spicy minced pork croquette with mozzarella filling, served with side vegetables

ลาบหมูทอดไส้ชีสลาวา

60. CRISPY THAI PORK 🐷 150  
TOAST

minced pork spread on toast with sweet & sour cucumber relish

ขนมปังหน้าหมู

61. CRISPY PORK BELLY 🐷 220

Asian-style marinated pork belly served with chilli sauce

หมูสามชั้นทอดกรอบเสิร์ฟพร้อมซอสพริก

62. THAI-STYLE 290  
SPICY SALMON  
with Thai seafood dipping sauce,  
wasabi and Thai herbs  
แซลมอนแซ่บ วาซาบิ

🐷 Pork | 🌿 Healthy | 🥜 Contains Nuts | 🌱 Vegetarian | 🌶️ Spicy

PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF 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

### 63. YUM WOON SEN TALAY 🍴 280

spicy Thai glass noodle salad  
with mixed seafood and vegetables

ยำวุ้นเส้นทะเล

### 64. THAI-STYLE 🍴 190

#### GERMAN SAUSAGE SALAD

spicy Thai salad with bratwurst  
and smoked bacon sausage

ยำไส้กรอกเยอรมัน

## SOM TUM

### 65. CLASSIC SOM TUM 🍴 150

spicy Thai-style green papaya salad

ส้มตำไทย

### 66. SOM TUM PHONLAMAI 150

#### KAI KHEM 🍴

spicy Thai-style fruit salad with salted egg

ส้มตำผลไม้เค็ม

### 67. SOM TUM POOH NIM 🍴 290

spicy Thai-style green papaya salad  
with soft-shell crab

ส้มตำปูนิ่ม

### 68. LARB PED DUCK 🍴 360

#### CONFIT

warm duck salad topped with  
duck confit, served with nam jim jaew

ลาบเป็ด เสิร์ฟพร้อมเบ็ดตุ๋นในน้ำมันสโตล์ฝรั่งเศส  
และน้ำจิ้มแจ่ว



## KHAO TOM (BOILED RICE)

### 69. KHAO TOM 🍴 190

#### KRA DOOK MOO HED HOM

boiled rice with pork spare ribs  
and shiitake mushrooms

ข้าวต้มกระดูกหมูเห็ดหอม

## SOUPS

### 70. TOM YUM GOONG 🍴 280

Thailand's favourite soup brimming  
with juicy, sour prawns, lemongrass,  
galangal and kaffir lime leaves

ต้มยำกุ้งน้ำข้น

### 71. GOURAMI 🍴 210

#### & GALANGAL SOUP

grilled gourami with galangal  
and coconut

ต้มข่าปลาสด

### 72. WILD BOAR 🍴 220

#### JUNGLE SOUP

local wild boar in a spicy, aromatic soup  
with Thai herbs and vegetables

แกงป่าหมูป่า

🍴 Pork | 🌿 Healthy | 🥜 Contains Nuts | 🌱 Vegetarian | 🌶️ Spicy

PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF 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."

73. PAD WOON SEN 360  
POOH NIM

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

วุ้นเส้นผัดเนื้อปู เลิรฟ์พร้อมปูนิ่มทอด

WOK - FRIED NOODLES

74. PAD THAI GOONG 280

Thai-style wok-fried small rice noodles  
with prawns

ผัดไทยกุ้งสด

75. RAD NA 220

wok-fried flat long rice noodles with  
chicken or pork in thick Thai-style gravy

ราดหน้าไก่ หรือ หมู

76. RAD NA TALAY 290

wok-fried flat long rice noodles with  
mixed seafood in thick Thai-style gravy

ราดหน้าทะเล

77. PAD SEE-EW 180

wok-fried flat long rice noodles with  
chicken or pork in dark soya sauce

ผัดซีอิ๊วไก่ หรือ หมู

78. BRAISED BEEF CHEEK 320  
NOODLES

egg noodle soup with slow-braised  
beef cheek and vegetables

บะหมี่เนื้อตุ๋นไวน์แดง

THAI-STYLE PASTA DISHES

79. SPAGHETTI PAD 280  
KRPAO MOO

wok-fried spaghetti with spicy minced  
pork and holy basil

สปาเก็ตตี้ผัดกะเพราหมู

80. SPAGHETTI PAD 320  
KEE MAO TALAY

wok-fried spaghetti with mixed seafood  
in aromatic Thai herbs and vegetables

สปาเก็ตตี้ซีเมาทะเล

NOODLES

81. GUAY TIEW PED 250

small rice noodle soup bowl  
with duck and vegetables

ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กน้ำเป็ด

Pork | Healthy | Contains Nuts | Vegetarian | Spicy

PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF 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."

### KHAO PAD (WOK-FRIED RICE)

82. KHAO PAD MOO KHROB 🐷 KHAI KHEM 320  
fried rice with crispy pork and salted egg  
ข้าวผัดหมูกรอบ และไข่เค็ม

83. KHAO PAD POOH KOR MOO YANG 🐷 320  
wok-fried rice with crab meat and chilli paste, served with grilled pork neck  
ข้าวผัดเนื้อปูคลุกเคล้าด้วยน้ำพริกเผา เสิร์ฟพร้อมคอหมูย่าง และน้ำจิ้มแจ่ว

84. KHAO PAD MUN GOONG 350  
wok-fried rice with sautéed prawns  
ข้าวผัดมันกุ้ง

85. KHAO PAD POOH LAE 380  
POOH NIM  
wok-fried rice with crab meat and soft-shell crab  
ข้าวผัดเนื้อปู เสิร์ฟพร้อมปูนิ่มทอด

### KHAO KRAPAO

86. KHAO KRAPAO GAI SAAB/ MOO SAAB 🐷 KHAI DAO 🌶️ 230  
wok-fried spicy minced chicken or minced pork with holy basil and a fried egg  
ข้าวผัดกะเพราไก่สับ หรือหมูสับ เสิร์ฟพร้อมไข่ดาว

87. KHAO KRAPAO 🌶️ 320  
NUEA WAGYU  
wok-fried spicy minced wagyu beef with holy basil and a fried egg  
ข้าวผัดกะเพราเนื้อวากิว เสิร์ฟพร้อมไข่ดาว

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

### CURRIES

89. GAENG KIEW WAN GAI 🌶️ 290  
ROM KWAN  
sugar-cane-smoked chicken in green curry  
แกงเขียวหวานไก่รมควัน

### VEGETABLE SIDE DISHES

90. PAK KANAH PLA KHEM 120  
wok-fried kale with salted fish  
ผัดผักคะน้าปลาเค็ม

91. PAD HED ERYNGII GOONG 180  
wok-fried eryngii mushroom with prawns  
ผัดเห็ดออริจินจิ้งกัสด

🐷 Pork | 🌿 Healthy | 🥜 Contains Nuts | 🌱 Vegetarian | 🌶️ Spicy

PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF 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

## 92. HONEY TOAST 🍯 280

crispy toast topped with honey, served with vanilla, chocolate or strawberry ice cream

อันนี้โทสต์ เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา ช็อกโกแลต หรือสตรอเบอร์รี่

## 93. DARK CHOCOLATE 🍫 280

### LAVA CAKE

homemade chocolate lava cake with fresh strawberry, almonds, raspberry sauce and vanilla ice cream

เค้กช็อกโกแลตลาวา เสิร์ฟพร้อมสตรอเบอร์รี่ อัลมอนด์ ซอสราสเบอร์รี่และไอศกรีมวานิลลา

## 94. BASQUE BURNT 220

### CHEESECAKE

homemade cheesecake topped with caramelized sugar, served with fresh strawberry, berry sauce and whipped cream

ชีสเค้กหน้าไหม้ เสิร์ฟพร้อมสตรอเบอร์รี่ ซอสเบอร์รี่ และวิปปิ้งครีม

## 95. TRIPLE CRUNCHY 250

### CHOCOLATE CAKE

served with fresh fruit and chocolate dip

ครั้นชีช็อกโกแลตเค้ก เสิร์ฟพร้อมผลไม้สด และซอสช็อกโกแลต

## 96. NUTELLA CREPES 🍩 280

homemade crepes with Nutella, orange, fresh strawberry and vanilla ice cream

เครปมันวุ้นเส้นเทลล่า เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา และผลไม้สด

## 97. SEASONAL FRUIT 140

### PLATTER

sliced seasonal fresh fruits

ผลไม้รวมตามฤดูกาล

## 98. LA VANILLE 120

### ICE CREAM SCOOP

Madagascar vanilla bean, 72% dark Belgian chocolate or strawberry sorbet

ไอศกรีม LA VANILLE รสต่างๆ

🐷 Pork | 🌿 Healthy | 🥜 Contains Nuts | 🌱 Vegetarian | 🌶️ Spicy

PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF 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. Ur PAPILLON GOOD MEMORIES** 320  
gin, blackcurrant, rose syrup, lime, butterfly pea



**2. WINTER DREAM** 320  
rum, peach, lime, passion fruit



**3. HARVEST BERRY** 320  
rum, blackcurrant liqueur, lime juice, sugar



**4. Ur PIMM'S** 320  
Pimm's No. 1, lime juice, cucumber, syrup, tonic water



**5. THAI SABAI** 250  
Mekhong Thai spirit, fresh lime, Thai basil leaves, syrup



**6. CANE & CAN** 250  
Mekhong Thai spirit, sugar cane, orange marmalade, fresh lime



**7. U KHAO YAI MANGO DREAM** 250  
Mekhong Thai spirit, fresh lime, fresh mango, raw sugar, mint leaves

# DRINK LIST

## GIN & TONICS

- 8. GIN GRAPEFRUIT 280  
gin, grapefruit liqueur, lemongrass, tonic water, orange slice
- 9. GIN PAPILLON 280  
gin, butterfly pea liqueur, tonic water, lemon, rosemary

## SPRITZERS

- 10. BELVEDERE SPRITZ 300  
Belvedere vodka, orange liqueur, mango juice, thyme, tonic water
- 11. APEROL SPRITZ 280  
Aperol, sparkling wine, orange

PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF 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."



LYCHEE ROSE SODA

## SODAS

- 12. BUTTERFLY PEA LEMON YUZU SODA 140
- 13. LYCHEE ROSE SODA 140
- 14. LEMON SODA 120
- 15. HOMEMADE GINGER LEMONADE 120
- 16. RASPBERRY MINT SODA 120
- 17. GRAPEFRUIT ORANGE SODA 120
- 18. PINK DRAGON FRUIT SODA 120

BUTTERFLY PEA LEMON YUZU SODA



## ICED TEAS

- 19. HONEY FLOWER 120
- 20. MINT, APPLE & LEMON 120
- 21. JASMINE & LEMONGRASS 120

## MIXED 100% PURE FRESH JUICES

- 22. COLD+FLU 160  
pineapple, carrot, passion fruit
- 23. ENERGY 160  
orange, mango, pineapple
- 24. DETOX 160  
beetroot, guava, pineapple, apple

## HEALTHY DRINKS

- 25. COCO BEACH 160  
banana, pineapple, coconut milk, honey
- 26. HEALTHY BREAK 160  
banana, strawberry, orange juice, honey
- 27. MANGO HONEY 160  
mango, milk, yoghurt, honey
- 28. GOLDEN SAND 160  
mango, pineapple, papaya, honey

## JUICES

- 29. CHILLED JUICE 140  
apple, pineapple, guava, orange, mango or fresh coconut
- 30. BLENDED JUICE 140  
watermelon, mango, pineapple, coconut, banana or mixed fruit smoothie

## WATER

### SPARKLING MINERAL WATER

- 31. SAN PELLEGRINO (500 ml) 130

### STILL MINERAL WATER

- 32. ACQUA PANNA (500 ml) 170

### STILL WATER

- 33. Ur WATER 50

## SOFT DRINKS

- 34. COKE 90
- 35. COKE ZERO 90
- 36. SPRITE 90
- 37. GINGER ALE 90
- 38. SODA 90
- 39. TONIC 90
- 40. SINGHA LEMON SODA (ZERO SUGAR) 90
- 41. SINGHA YUZU LEMON SODA (ZERO SUGAR) 90

PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF 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
42. CAFÉ LATTE	90	120
43. CAPPUCINO	90	120
44. ESPRESSO	90	120
45. DOUBLE ESPRESSO	90	120
46. CAFÉ MOCHA	90	120
47. ESPRESSO MACCHIATO	90	120
48. AMERICANO	90	120
49. IRISH COFFEE	200	

RASUTRA ORANGE-PRESSO



# OR TEA?



56. TIFFANY'S  
BREAKFAST  
ENGLISH  
BREAKFAST  
(ORGANIC)

90



60. DUKE'S  
BLUES  
EARL GREY  
(ORGANIC)

90



57. TOWERING  
KUNG FU  
KEEMAN  
CONGU  
BLACK TEA

90



61. BEEEEEE  
CALM  
CHAMOMILE  
INFUSION  
(ORGANIC)

90



58. PEACH  
MONKEY  
PINCH  
PEACH  
OOLONG

90



62. MERRY  
PEPPERMINT  
HERBAL  
INFUSION  
(ORGANIC)

90



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

90



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

90

RASUTRA COLD BREW



## FRAPPÉS

50. HAZELNUT LATTE MACCHIATO	160
51. ESPRESSO & SALTED CARAMEL	160
52. MILKY WAY MOCHA	160

## COLD BREW

53. RASUTRA COLD BREW	140
54. RASUTRA COCO-PRESSO	140
55. RASUTRA ORANGE-PRESSO	140

PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF 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."



# THE CLASSIC COCKTAILS

64. NEGRONI gin, Carpano Classico, Campari	240	76. MAI TAI rum, Giffard triple sec	240
65. DRY MARTINI gin, Carpano Dry	240	77. CUBA LIBRE rum, Coke, fresh lime juice	240
66. VODKA MARTINI vodka, Carpano Dry	240	78. LONG ISLAND ICED TEA gin, rum, vodka, tequila, Giffard triple sec	280
67. BLOODY MARY vodka, tomato juice, Worcestershire sauce, Tabasco	240	79. TOMMY'S MARGARITA tequila, Giffard agave syrup, lime juice	280
68. TOM COLLINS gin, soda, lemon juice, syrup	240	80. MANHATTAN bourbon, Carpano Classico, Bitter Truth Aromatic Bitters	280
69. COSMOPOLITAN vodka, Giffard triple sec, lime juice, cranberry juice	240	81. OLD FASHIONED bourbon, orange, Bitter Truth Aromatic Bitters	280
70. SEX ON THE BEACH vodka, Giffard peach, orange juice, cranberry juice	240	82. WHISKY SOUR bourbon, lemon juice, syrup, egg white	280
71. WHITE RUSSIAN coffee liqueur, vodka, fresh cream	240		
72. CAIPIRINHA cachaça, fresh lime, white sugar	240		
73. DAIQUIRI rum, Giffard triple sec, lime juice	240		
74. BLUE HAWAII rum, Giffard blue Curaçao, pineapple juice	240		
75. PIÑA COLADA rum, coconut rum, pineapple juice, coconut milk	240		

## LOCAL BEER

83. CHANG	160
84. SINGHA	170
85. HEINEKEN	180

## APERITIFS

86. CAMPARI	250
87. APEROL	250
88. PERNOD	250
89. RICARD	250

90. PIMM'S NO.1	250
91. CARPANO BIANCO	220
92. CARPANO CLASSICO	220
93. CARPANO DRY	220

## GIN

94. BURNETT'S	220
---------------	-----

## RUM

95. NUSA CAÑA	220
---------------	-----

## VODKA

96. RUSSIAN STANDARD ORIGINAL	240
----------------------------------	-----

97. BELVEDERE	320
---------------	-----

## CACHAÇA

98. ABELHA ORGANIC SILVER CACHAÇA	260
--------------------------------------	-----

## TEQUILA

99. LUNAZUL BLANCO	260
--------------------	-----

## SCOTCH WHISKY

100. BLACK BURN RESERVE SINGLE MALT	290
--	-----

## BOURBON

101. EVAN WILLIAMS BLACK LABEL	260
-----------------------------------	-----

## THAI SPIRITS

102. MEKHONG	220
--------------	-----

## Ur FAVOURITE MOJITOS

103. CLASSIC MOJITO	280
rum, fresh lime, brown sugar, fresh mint leaves	

104. PASSION FRUIT MOJITO	280
rum, fresh lime, brown sugar, fresh mint leaves, passion fruit	

105. LYCHEE GINGER MOJITO	280
rum, fresh lime, brown sugar, lychee, ginger	



PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF 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."

# WINE LIST

## SPARKLING WINE

106. PITARS, CUVÉE STELLA GLASS 220 BOTTLE 1,050  
Italy | velvety fruity bubbles

## ROSÉ WINE

107. FAMILLE QUIOT, COTE DE PROVENCE 1,800  
DOMAINE HOUCHART ROSE  
France | balanced, long, lively, fresh

## HOUSE WHITE WINE

108. PUENTE AUSTRAL, CHATEAU DE G RESERVA 220 1,050  
SAUVIGNON BLANC  
Chile | fresh, fruity

109. CHATEAU LOS BOLDOS, TRADITION RESERVE 220 1,050  
CHARDONNAY  
Chile | persistent, elegant

## WHITE WINE

110. PRIMOSIC, VILLA MARTINA PINOT GRIGIO 1,100  
Italy | dry, soft, velvety

111. CHARTRON LA FLEUR, SAUVIGNON BLANC BORDEAUX 1,540  
France | fresh, savoury

112. DOMAIN NATURALISTE, DISCOVERY CHARDONNAY 1,980  
Australia | from the famous Margaret River wine region

## HOUSE RED WINE

113. LA CARRAIA, RUBER CABERNET SAUVIGNON 220 1,050  
Italy | deep, fruity, smooth

114. BERTON VINEYARD, OUTBACK JACK CABERNET MERLOT 220 1,050  
Australia | soft yet full-bodied, rich flavours

## RED WINE

115. BERTON VINEYARD, HEAD OVER HEELS SHIRAZ 1,400  
Australia | long, rich, satisfying

116. PUENTE AUSTRAL, CHATEAU DE G RESERVA 1,540  
CABERNET SAUVIGNON  
Chile | powerful softness, round and firm, barrel-aged for 12 months

117. CONTI ZECCA, DONNA MARZIA PRIMITIVO 1,540  
Italy | soft, velvety, intense ruby red

## SPARKLING WINE SPECIAL PICKS

BOTTLE

118. CHAMPAGNE LOMBARD, 2,680  
EXTRA BRUT PREMIER CRU  
France | balanced, fresh, round  
*Decanter: Bronze*  
*Wine Enthusiast: 89*

## WHITE WINE SPECIAL PICKS

BOTTLE

119. FRANKLAND ESTATE, 1,980  
ROCKY GULLY RIESLING  
Australia | dry precise Riesling with  
texture, spice and delicate acidity  
*Wine Spectator: 91*

120. CANTINA TERLANO, 2,100  
TERLANER  
Italy | strong peach, mellow character  
*James Suckling: 93*  
*Robert Parker: 93*

121. FRAMINGHAM, 2,100  
SAUVIGNON BLANC,  
MARLBROUGH  
New Zealand | stylish palate,  
aromatic, bitter lemon, grapefruit

122. CANTINA TERLANO, 2,100  
GEWÜRZTRAMINER  
Italy | very round and firm,  
great for spicy dishes  
*James Suckling: 92*  
*Robert Parker: 91*

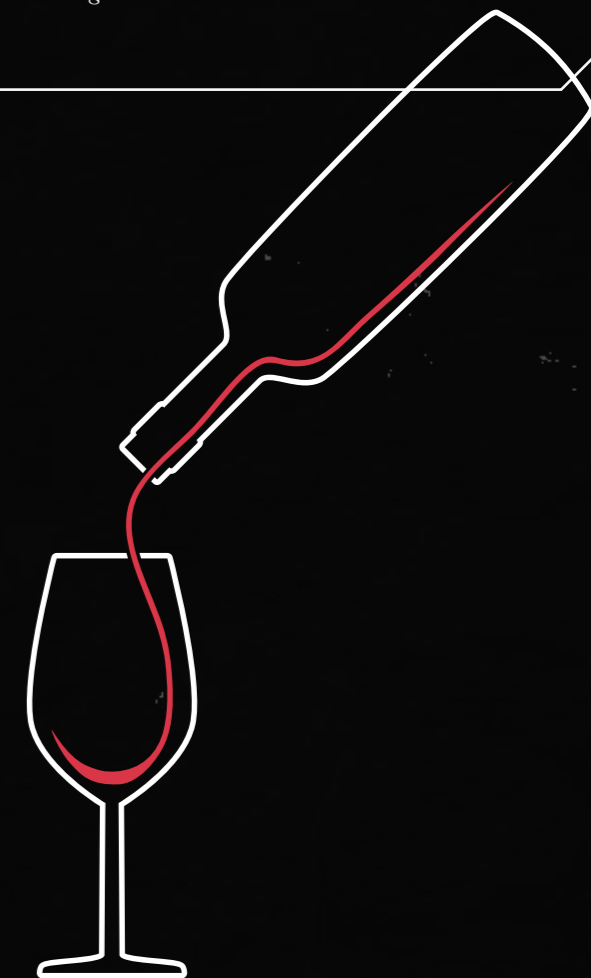
## RED WINE SPECIAL PICKS

BOTTLE

123. CHÂTEAU CROIX DE 2,100  
LABRIE, CAMILLE DE LABRIE,  
BORDEAUX  
France | family owned Burgundy winery,  
beautiful structure, finesse and elegance  
*James Suckling: 91*

124. LA CARRAIA GENESI, 2,100  
GENESI GOLD SANGIOVESE,  
UMBRIA  
Italy | brilliant Sangiovese,  
medium-bodied, soft tannins

125. FRAMINGHAM, 2,450  
PINOT NOIR,  
MARLBOROUGH  
New Zealand | long, juicy, smoky,  
aged in French barriques for 10 months  
*James Suckling: 91*



PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF 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."

# ALL-YOU-CAN-EAT ORGANIC FARM SALAD



## Afternoon Tea Set

Starting at  
THB 399 net

Available daily  
2.00 p.m. – 6.00 p.m.