
THE LIBRARY

by U Sathorn Bangkok

Read + Eat + Drink = Chill



BREAKFAST SETS

1. LIBRARY BREAKFAST 🍳🌱 650

two eggs cooked any style (fried, scrambled, boiled or omelette)

served with crispy bacon, fried hash brown, grilled tomato and sausage

selection of bakery items with preserves and butter and your choice of cereal or homemade muesli

ชุดอาหารเช้าไลบรารี

ไข่ 2 ฟอง ปรงสุก ตามสั่ง (ไข่ดาว ไข่กวน ไข่ต้ม หรือไข่อบเมล็ด) เสริฟพร้อม เบคอน มันฝรั่งทอดทอด มะเขือเทศย่าง ไส้กรอก เคนนิช ขนมปัง ครีวซอง เนยและแยม พร้อมด้วยมูสลี่ หรือซีเรียล

2. SIGNATURE BREAKFAST 🍳🌱🌟 650

classic eggs Benedict served with Canadian bacon on an English muffin with Hollandaise sauce

OR Parisian eggs Benedict served with Paris ham and French cheese on brioche with pesto

selection of bakery items with preserves and butter and your choice of cereal or homemade muesli

ชุดอาหารเช้าชิกเนเจอร์

ไข่เบเนดิกต์ เสริฟพร้อมแคนาดาเดียนเบคอน ซอสซอลแลนเดส หรือ ไข่เบเนดิกต์ เสริฟพร้อม ปารีสแอม ชีส และซอสเพสโต้ เสริฟพร้อมขนมปัง เนย แยมและซีเรียล หรือมูสลี่

3. Ur BREAKFAST 🍳 600

homemade pancakes or French toast served with wildflower honey and whipped cream

smoothie bowl with low fat yoghurt, organic muesli, almonds, local berries and seasonal sliced fruit

ชุดอาหารเช้ายัวร์

แพนเค้ก หรือ เฟรนช์โทส เสริฟพร้อมน้ำผึ้งป่า วิปป์ครีม สมูทตี้กับโยเกิร์ตไขมันต่ำ มูสลี่ อัลมอนต์ เบอร์รี่ และผลไม้ตามฤดูกาล

4. HEALTHY BREAKFAST 🌱🌱 600

poached egg on multigrain sourdough bread with arugula and cherry tomatoes

organic quinoa salad with avocado, pomegranate and lemon dressing

smoothie bowl with low fat yoghurt, organic muesli, almonds, local berries and seasonal sliced fruit

ชุดอาหารเพื่อสุขภาพ

ไข่ดาวน้ำ เสริฟพร้อมผักร็อกเก็ต และมะเขือเทศเชอร์รี่ สลัดควินัวอะโวคาโด ทับทิมและน้ำสลัดเลมอน สมูทตี้กับโยเกิร์ตไขมันต่ำ มูสลี่ อัลมอนต์ เบอร์รี่ และผลไม้ตามฤดูกาล

5. SATHORN BREAKFAST 🌱 390

congee or Thai boiled rice soup with chicken, pork 🍖, fish fillet, prawns or mixed seafood served with seasonal sliced fruit

ชุดอาหารเช้าสาทร

โจ๊กหรือข้าวต้ม ไก่ หมู ปลา กุ้ง หรือ อาหารทะเล เสริฟพร้อมผลไม้ตามฤดูกาล

6. BANGKOK LIFE 🍳 390 BREAKFAST

wok-fried egg noodles or noodle soup with chicken, pork 🍖 or prawns

OR Thai omelette with steamed jasmine rice and chilli sauce served with seasonal sliced fruit

ชุดอาหารเช้ากรุงเทพฯ

บะหมี่ผัด หรือบะหมี่น้ำไก่ หมู หรือกุ้ง หรือข้าวไข่เจียว เสริฟพร้อมซอสพริก และผลไม้ตามฤดูกาล

All breakfast sets are served with your choice of fresh juice (orange, guava, pineapple or apple) and coffee, tea or hot chocolate

อาหารเช้าทุกชุดเสริฟพร้อมน้ำผลไม้สด (ส้ม ฝรั่ง สับปะรด หรือแอปเปิ้ล) และกาแฟ ชา หรือช็อกโกแลตร้อน

SIGNATURE À LA CARTE BREAKFAST

7. ORGANIC QUINOA SALAD 🌱🌱 250

quinoa salad with avocado, pomegranate and lemon dressing

สลัดควินัวอะโวแกนิก

เสริฟพร้อมอะโวคาโด ทับทิมและน้ำสลัดเลมอน

8. CLASSIC EGGS BENEDICT 🍳 240

with Canadian bacon on an English muffin with Hollandaise sauce

ไข่เบเนดิกต์

เสริฟพร้อมแคนาดาเดียนเบคอน อิงลิชมัฟฟิน ราดด้วยซอสซอลแลนเดส

9. PARISIAN EGGS BENDICT 🍳🌟 260

with Paris ham and French cheese on brioche with pesto

ไข่เบเนดิกต์ปารีสเซียน

เสริฟพร้อมปารีสแอม ชีสจากฝรั่งเศส ขนมปังบริออช ราดด้วยซอสเพสโต้

10. HOMEMADE PANCAKES 220 OR FRENCH TOAST

with wildflower honey, seasonal berries and whipped cream

แพนเค้ก หรือเฟรนช์โทส

เสริฟพร้อมน้ำผึ้งป่า เบอร์รี่ตามฤดูกาล และวิปป์ครีม

11. EARLY BIRD 🌱🌱🌟 190 SMOOTHIE BOWL

low fat yoghurt, chia seeds, seasonal berries and passion fruit

สมูทตี้โบลล์

โยเกิร์ตไขมันต่ำ เมล็ดเชีย เบอร์รี่ตามฤดูกาล และเสาวรส

12. PAN-SEARED TUNA SALAD 360

with orange segments, fennel, cherry tomatoes and orange vinaigrette

สลัดทูน่า
เสิร์ฟพร้อมส้ม ผักเฟนเนล มะเขือเทศเชอร์รี่
และน้ำสลัดส้มสด



16. FARMER'S SALAD 280

with honey-roasted pumpkin, quinoa, pine nuts, cherry tomatoes, avocado and lemon & honey vinaigrette

สลัดผักสดจากฟาร์ม
เสิร์ฟพร้อมฟักทองอบน้ำผึ้ง ควินัว
เมล็ดสน มะเขือเทศเชอร์รี่ อะโวคาโด
และน้ำสลัดมะนาวน้ำผึ้ง



GARDENING NEWS

13. CAESAR SALAD 280

the classic with baby cos lettuce, Parmesan cheese, Caesar dressing and croutons (add grilled chicken fillet THB 50)

สลัดซีซาร์
ผักสลัดโรเมนทานคู่กับ ชีสพามาซาน น้ำสลัดซีซาร์
และขนมปังกรอบครุตองส์
(เลือกทานคู่กับอกไก่ย่าง เพิ่ม 50 บาท)

14. YUM WOON SEN TALAY 320

spicy glass noodle salad with mixed seafood in a chilli, garlic and lime dressing

ยำวุ้นเส้นทะเล

15. SATHORN GARDEN SALAD 380

with grilled prawn, boiled egg, tomato, organic leaves and mustard dressing

สาทรการ์เด้นสลัด
เสิร์ฟพร้อมกุ้งย่าง ไข่ต้ม มะเขือเทศ ผักสลัด
และน้ำสลัดมัสตาร์ด



17. CANDY TOMATO SALAD 360

with serrano ham, burrata cheese, arugula, basil oil and balsamic reduction

สลัดมะเขือเทศหลากสี
เสิร์ฟพร้อมอิตาเลียนแฮม ชีสบูราตา
ผักร็อกเก็ต น้ำมันมะกอก
และน้ำส้มบัลซามิกเข้มข้น



Pork | Healthy | Contains Nuts | Vegetarian | Spicy | Signature | Gluten Free

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."

SOUP SCOOP

18. TOM YUM GOONG 🍤🌿 300
sour and spicy prawn soup with mushrooms,
lemongrass and kaffir leaves

ต้มยำกุ้ง

19. TOM KHA GAI 🌿🍗 240
chicken, coconut and galangal soup
with lemongrass, kaffir leaves and chilli oil

ต้มข่าไก่

20. ORGANIC TOMATO 🍅 240
CREAM SOUP

with tomato relish and basil oil

ซูปครีมมะเขือเทศ

21. MUSHROOM 🍄🌿 260
CAPPUCCINO
with herb croutons
and white truffle foam

ซูปครีมเห็ด

เสิร์ฟพร้อมขนมปังครูดองส์
และโฟมเห็ดทรัฟเฟิล

LOCAL NEWS

22. PAD THAI GOONG 🍜🍤🌿 320
stir-fried rice noodles with dried shrimp,
egg, bean sprouts, prawns and tamarind sauce
ผัดไทยกุ้งสด

23. KHAO PAD GAI, MOO 🍖, 290
GOONG
egg-fried rice with chicken, pork or prawns,
served with a fried egg

ข้าวผัดไก่ หมู หรือ กุ้ง

เสิร์ฟพร้อมไข่ดาว

24. PAD KAPRAO GAI, MOO 🍖, 290
GOONG, TALAY 🌿
stir-fried chicken, pork, prawns or seafood
with garlic, chilli and holy basil served with
steamed jasmine rice and a fried egg

ข้าวกะเพราไก่ หมู กุ้ง หรือทะเล

เสิร์ฟพร้อมไข่ดาว

27. BAKED SRIRACHA 🍖🌿🌟 320
PINEAPPLE RICE
with Chinese pork sausage,
pork floss, curry powder, egg,
chicken satay and peanut sauce

ข้าวอบสับปะรดศรีราชา กุนเชียงหมู
หมูหยอง ผงกะหรี่ เสิร์ฟพร้อมสะเต๊ะไก่
และซอสถั่ว

25. PAD SEE EW GAI, MOO 🍖, 290
TALAY

fried flat rice noodles with soy sauce, kale,
carrots, egg and chicken, pork or seafood

ผัดซีอิ๊วไก่ หมู หรือทะเล

26. RAD NAH GAI, MOO 🍖, 290
TALAY

pan-fried rice noodles topped with kale and
chicken, pork or seafood in soy sauce gravy

ราดหน้าไก่ หมู หรือทะเล

28. KOR MOO 270
YANG

grilled Thai-marinated
pork collar with
spicy tamarind sauce

คอหมูย่าง เสริฟพร้อมน้ำจิ้มแจ่ว



29. PORK ON 220
BAMBOO STICKS

with sweet &
sour tamarind dip and
sticky rice

หมูปิ้ง เสริฟพร้อมข้าวเหนียว
และน้ำจิ้มแจ่ว



RED HOT NEWS

30. POH PIA THORD 180
deep-fried vegetable spring rolls
with sweet chilli sauce

ปอเปี๊ยะทอดไส้ผัก

31. SATAY GAI 210
chicken skewers marinated in herbs
and turmeric served with peanut sauce,
toasted bread and cucumber relish

ไก่สะเต๊ะ เสริฟพร้อมซอสถั่วและอาจาต

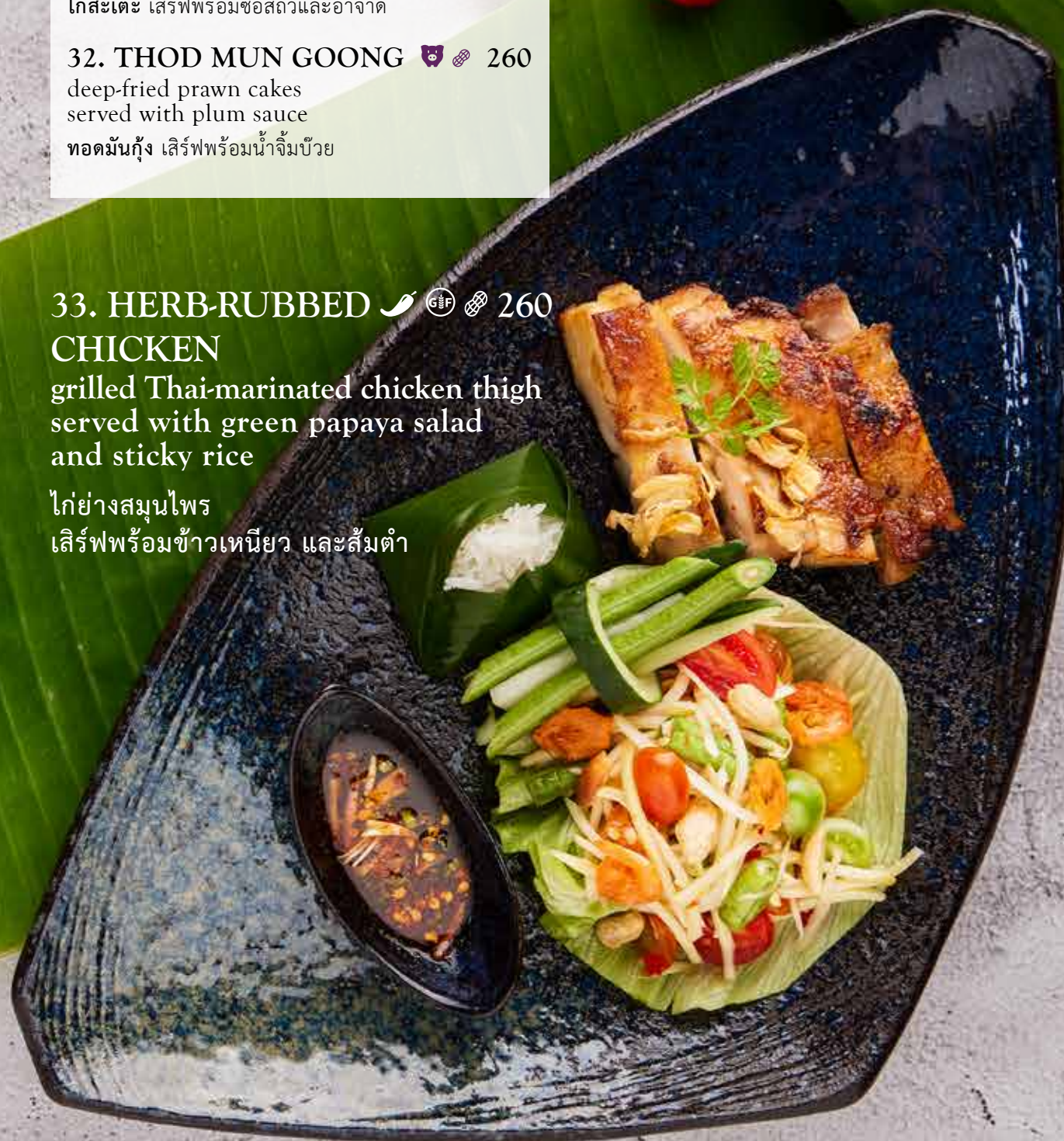
32. THOD MUN GOONG 260
deep-fried prawn cakes
served with plum sauce

ทอดมันกุ้ง เสริฟพร้อมน้ำจิ้มบ๊วย

33. HERB-RUBBED 260
CHICKEN

grilled Thai-marinated chicken thigh
served with green papaya salad
and sticky rice

ไก่ย่างสมุนไพร
เสริฟพร้อมข้าวเหนียว และส้มตำ



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.



34. U SATHORN 🍖 🌿 🌟 340
FRIED RICE

with crab meat and chilli paste,
served with grilled Thai-marinated
pork collar and tamarind dip

ข้าวผัด ยู สาทร
ข้าวผัดกับเนื้อปู คลุกเคล้าด้วยน้ำพริกเผา
เสิร์ฟพร้อมคอหมูย่าง และน้ำจิ้มแจ่ว



SPICY GOSSIP

35. GRANDMA'S 🌿 🌶️ 🌾 380
MASSAMAN CURRY

with braised Australian beef shank, shallots,
potatoes, peanuts and pan-fried paratha bread

แกงมัสมั่นเนื้อ
แกงมัสมั่นเนื้อออสเตรเลียตุ๋น เสิร์ฟพร้อมหอมแขก
มันฝรั่ง ถั่วลิสง และแผ่นแป้งโรตีสี่

36. CHICKEN GREEN CURRY 🌿 240

with eggplant, Thai sweet basil
and pan-fried paratha bread

แกงเขียวหวานไก่
เสิร์ฟพร้อมแผ่นแป้งโรตีสี่

37. PAD KAPRAO 🌿 450
**120 DAYS ANGUS
RICE BOWL**

stir-fried Angus beef striploin
with garlic, chilli and holy basil
served with steamed jasmine rice
and a fried egg

ข้าวกะเพราเนื้อแองกัส เสิร์ฟพร้อมไข่ดาว



MODERN ASIAN NEWS

38. PRAWN TORNADO 🍤🌶️ 320
toasted crispy prawn in Sriracha mayonnaise
with mango salsa and iceberg lettuce

กุ้งทอร์นาโด
กุ้งสดทอดกรอบ กับซอสมายองเนสศรีราชา
เลิร์ฟพร้อมซัลซามะเขือเทศ และผักกาดแก้ว

39. GOCHUJANG CHICKEN 🍗🌶️ 320
fried chicken tossed with gochujang sauce
served with kimchi and steamed jasmine rice

ไก่ผัดซอสโคชูจัง
เลิร์ฟพร้อมกิมจิ และข้าวหอมมะลิ

40. U STYLE SUMMER 🌿🌶️🌱 280
ROLL

organic vegetables and herbs wrapped
in rice paper with tempura prawns,
fish sauce reduction and peanuts

ยู ซัมเมอร์ โรล
ปอเปี๊ยะสด เลิร์ฟพร้อมกุ้งเทมปุระ
และซอสน้ำปลาหวานและถั่วลิสง

41. GOLDEN 🍗🌶️ 380
DUCK BREAST
with chilli and bean sauce,
cashew nuts, Hong Kong kale
and egg yolk fried rice

เนื้ออกเป็ดอบ เลิร์ฟพร้อมซอสสูตรพิเศษ
คะน้าฮ่องกง และข้าวผัดไข่แดง

🍖 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.

42. U CLUB SANDWICH 🍷🍴 390

with crab meat, slow-cooked chicken, bacon and sunny side up quail eggs served with French fries

ยู คลับแซนด์วิช

ขนมปังสอดไส้เนื้อปู ไก่ เบคอน

และไข่ชนกระทา เลิฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์

43. TARTE FLAMBÉE 🍷🍴 350

smoked bacon and onion tart with French Brie cheese

ทาร์ตฟลิมเบ

แผ่นแป้งบางกรอบอบ พร้อมเบคอนรมควัน

หัวหอม และชีสบริจากฝรั่งเศส

EDITOR'S FAVOURITES

44. FALAFEL BURGER 🍷🍴 320

homemade crunchy falafel with tahini mayonnaise, cucumber and tomato served with French fries

เบอร์เกอร์ฟาลาเฟล

เลิฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์ สลัดผัก และมายองเนสจืด

45. TRUFFLE 🍷🍴 380
CROQUE-MONSIEUR

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

ทรัฟเฟิลคร็อก เมอร์ซีเอ

แซนด์วิชแฮมย่างพร้อมทรัฟเฟิล และชีส

เลิฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์ และโคลสลอว์

46. WAGYU BEEF 🍷🍴 450
BURGER

topped with a fried egg, smoked bacon, lettuce, caramelized onions, Gruyère cheese and tomato

เบอร์เกอร์เนื้อวากิว เลิฟพร้อมไข่ดาว

เบคอนรมควัน ผักกาดหอม หอมใหญ่ผัด

ชีสกรูแยร์ และมะเขือเทศ

🍷 Pork | 🌿 Healthy | 🥜 Contains Nuts | 🌱 Vegetarian | 🌶️ Spicy | 🍴 Signature | 🍴 Gluten Free

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."



47. BUCATINI PASTA 🐷🌱 450
with Bolognese sauce,
grilled Angus beef and
Parmesan cheese
พาสต้าบูคาตินี่ เสิร์ฟพร้อมเนื้อแองกัสย่าง
(สามารถเลือกระดับความสุกได้)
และชีสพามาเชซาน

EDITOR'S PICKS

48. LINGUINI AGLIO E OLIO 🐷 320
with fresh Italian sausage, garlic, dried chilli
and slow-roasted cherry tomatoes

ลิงกัวนี โอลิโอ
เส้นลิงกัวนี ผัดพร้อมไส้กรอกอิตาเลียน พริกแห้ง กระเทียม
และมะเขือเทศเชอร์รี่

49. SPAGHETTI IN CARBONARA SAUCE 🐷 340
with crispy smoked bacon, poached egg
and Parmesan cheese

สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า
เสิร์ฟพร้อมเบคอนกรอบ ไข่ดาวน้ำ และชีสพามาเชซาน

50. FETTUCCINE PASTA 380
with truffle cream sauce, Parmesan cheese
and grilled chicken breast

พาสต้าเฟตตูชินี่
ซอสครีมทรัฟเฟิล ชีสพามาเชซาน และอกไก่ย่าง

51. PAN-SEARED BARAMUNDI FILLET 450
served with sautéed vegetables, saffron
potato, herb butter sauce and fennel salad

สเต็กปลากระพงขาว
เสิร์ฟพร้อมสลัดเฟนเนล มันฝรั่งต้มหญาฝรั่ง
และซอสเนยเครื่องเทศ

52. PAN-SEARED NORWEGIAN SALMON 480
served with grilled asparagus, arugula,
pomegranate and dill cream sauce

แซลมอนนอร์เวย์ย่าง
เสิร์ฟพร้อมหน่อไม้ฝรั่ง ผักโรกเก็ต ซอสครีมดีลล์เปอร์
และโรยด้วยทับทิม

53. GRILLED ORGANIC PORK CHOP 480
with crushed pumpkin, shimeji mushrooms,
confit tomato and red wine chorizo jus

พอร์คชอปย่าง
เสิร์ฟพร้อมผักทองบด เห็ดชิเมจิ มะเขือเทศ และซอส
ไวน์แดงโชริโซ

SIDE DISHES

54. TWICE-BAKED POTATOES 150
with sour cream, crispy bacon and
aged Cheddar cheese

มันฝรั่งอบ
เสิร์ฟพร้อมซาวครีม เบคอนกรอบ และชีสเชดดาร์

55. WEDGE SALAD 150
romaine lettuce heart, tomatoes, red onions,
crispy bacon and blue cheese dressing

สลัดเวจเจส
ผักโรเมน มะเขือเทศ หอมแดง เบคอนกรอบ
เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดบลูชีส

56. WOK-FRIED HONG KONG KALE 150
with oyster sauce, chilli and garlic sauce

ผัดคะน้าฮ่องกง

57. FRENCH FRIES 150
with mayonnaise and tomato ketchup

เฟรนช์ฟรายส์
เสิร์ฟพร้อม มายองเนส และซอสมะเขือเทศ

58. GARDEN SALAD BOWL 150
organic leaves with mustard dressing

สลัดการ์เดนโบวล์
ผักออร์แกนิก เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดมัสตาร์ด

59. STEAMED JASMINE RICE 50

ข้าวหอมมะลิ

60. STEAMED RICEBERRY RICE 50

ข้าวไรซ์เบอร์รี่



61. GRILLED 120 DAYS ANGUS BEEF STEAK 750
served with French fries,
arugula salad and peppercorn jus

สเต็กเนื้อแองกัส
เนื้อแองกัส ชุน 120 วัน ย่าง เสิร์ฟพร้อม
เฟรนช์ฟรายส์ สลัดผักโรกเก็ต และซอสพริกไทยดำ

🐷 Pork | 🌱 Healthy | 🥜 Contains Nuts | 🌿 Vegetarian | 🌶️ Spicy | 🌟 Signature | 🍷 Gluten Free

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."

62. THE MONT 🌱 🍌 🌿 🌟 280
BLANC

almond meringue, chestnut
mousse, vanilla ice cream and
chestnut tuile

เดอสมองบล็องค์
เมอแรงค์ เสิร์ฟพร้อมมูสเกาลัด
ไอศกรีมวานิลลา และเกาลัดกรอบ



SWEET JOURNAL

63. SEASONAL 🌱 🍌 🌿 220
TROPICAL FRUIT PLATTER

served with passion fruit sorbet
and salted chilli meringue

ผลไม้รวมตามฤดูกาล
เสิร์ฟพร้อมเซอร์เบทเสาวรส และเมอแรงค์พริกเกลือ

64. MANGO STICKY RICE 🌱 🍌 220

Nam Dok Mai mango with sweet sticky rice,
crisp mung beans and coconut cream

ข้าวเหนียวมะม่วงน้ำดอกไม้

65. MOLTEN 🍌 🌿 280
CHOCOLATE CAKE

with vanilla ice cream and berries

เค้กช็อกโกแลตลาวา
เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา และเบอร์รี่

66. Ur BANANA SUNDAE 🍌 🌿 220

dark Belgian chocolate and Madagascar
vanilla bean ice cream with banana,
whipped cream, chocolate sauce and
toasted almonds

ยัวร์ บานาน่า ซันเดย์

ไอศกรีมดาร์กช็อกโกแลตจากเบลเยียม และไอศกรีม
วานิลลามาดากัสการ์ เสิร์ฟพร้อมกล้วยหอม วิปป์ครีม
ซอสช็อกโกแลต และอัลมอนด์สไลด์อบ

67. BROWNIE LOVER 🍌 🌿 220

dark Belgian chocolate and Madagascar
vanilla bean ice cream with homemade
brownies, chocolate chips, whipped cream
and toasted almonds

บราวน์เลิฟเวอร์

ไอศกรีมดาร์กช็อกโกแลตจากเบลเยียม
และไอศกรีมวานิลลามาดากัสการ์
เสิร์ฟพร้อมบราวน์นี่ ช็อกโกแลตชิป วิปป์ครีม
และอัลมอนด์สไลด์อบ

68. Ur CHOICE OF 🍌 🌿 130
ICE CREAM AND SORBETS

Madagascar vanilla bean, dark 72%
Belgian chocolate, senga strawberry,
Nam Dok Mai mango

ไอศกรีม และเซอร์เบท

ไอศกรีม: วานิลลามาดากัสการ์ หรือดาร์กช็อกโกแลต
72% จากเบลเยียม

เซอร์เบท: สตรอว์เบอร์รี่เซนกะ หรือมะม่วงน้ำดอกไม้



69. SHIBUYA HONEY 🍌 🌿 280
TOAST

with whipped cream, berries and
Madagascar vanilla bean ice cream

ชิบูย่า ฮันนี่โทสต์ เสิร์ฟพร้อมผลไม้สด

วิปป์ครีม และไอศกรีมวานิลลามาดากัสการ์



🐷 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."

UR HIGH TEA

Ur High Tea is served in style with your choice of 'Or Tea?' or coffee for 2 persons.

Available daily at The Library from 11.00 a.m. to 5.00 p.m.

70. SEVEN WONDERS 777 EDITION

tempting modern French favourites including a duo macaroon, truffle quiche Lorraine, Madeleine, Canele' de Bordeaux, U-style club sandwiches, plain scones with jam & clotted cream and chocolate fudge brownies

ขนมสไตล์ฝรั่งเศสแบบสมัยใหม่ อาทิ มาการอง ทรัฟเฟิลคิซลอแรน แมเดลีเน บอร์กโดซ์ คานเลส คลับแซนด์วิช สโคนพร้อม แยม คลอตครีม และ บราวนี่ช็อกโกแลตพีคัจ



PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

"Allow us to fulfill your need, let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."

SIGNATURE COCKTAILS



1. Ur GOOD MEMORIES 390
gin infused with butterfly pea, water fruit tea, lime juice



2. SEDUCTIVE SIAM 390
rum, melon liqueur, lime juice, passion fruit



3. Ur PIMM'S 390
Pimm's No.1, gin, lime juice, cucumber syrup, tonic water



4. Ur BLOSSOM 390
vodka, ginger liqueur, blackcurrant, apple juice, lime juice, honey



5. ROSSINI BERRY 390
Queen Berry tea, blackcurrant, sparkling wine



6. ONE NIGHT IN BANGKOK 390
whisky, lime juice, cranberry juice, tonic water

DRINK LIST

WORLD OF GIN

7. IRON BALLS G&T 340
THAILAND

Iron Balls gin, Fever-Tree Mediterranean tonic, pineapple stick, sweet basil

8. STRANGER & SONS G&T 360
INDIA

Stranger & Sons gin, Fever-Tree Premium Indian tonic, ginger slice

9. MARTIN MILLER'S G&T 360
ENGLAND

Martin Miller's gin, Fever-Tree Mediterranean tonic, lime

10. G'VINE FLORAIISON G&T 360
FRANCE

G'Vine Floraison gin, Fever-Tree Mediterranean tonic, lime peel, black pepper

11. SABATINI G&T 360
ITALY

Sabatini gin, Fever-Tree Premium Indian tonic, pomegranate seeds, kaffir lime leaves

12. CANAÏMA G&T 360
VENEZUELA

Canaïma gin, Fever-Tree Premium Indian tonic, orange wedge, pink pepper corn

13. BITTER TRUTH PINK G&T 360
GERMANY

Bitter Truth Pink gin, Fever-Tree Premium Indian tonic, lemon peel, mint leaves

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."

SPRITZERS

- | | |
|--|-----|
| 14. YUZU SPRITZ | 360 |
| vodka, yuzu, lemon juice, rosemary, tonic water | |
| 15. BELVEDERE SPRITZ | 390 |
| Belvedere vodka, orange liqueur, mango juice, thyme, tonic water | |
| 16. LIMONCELLO SPRITZ | 360 |
| Limoncello, sparkling wine, soda, lemon peel, mint | |
| 17. HUGO SPRITZ | 360 |
| Prosecco, elderflower syrup, mint, soda | |
| 18. APEROL SPRITZ | 360 |
| Aperol, sparkling wine, orange | |

JUICES

- | | |
|--|-----|
| 19. CHILLED JUICE | 180 |
| apple, fresh coconut, guava, lime, orange, pineapple or tomato | |
| 20. BLENDED JUICE | 250 |
| banana, coconut, green apple, lychee, mango, pineapple, strawberry or mixed fruit smoothie | |

HEALTHY DRINKS

- | | |
|---|-----|
| 21. COCO BEACH | 180 |
| banana, pineapple, coconut milk, honey | |
| 22. HEALTHY BREAK | 180 |
| banana, strawberry, orange juice, honey | |
| 23. MANGO HONEY | 180 |
| mango, fresh milk, yoghurt, honey | |
| 24. GOLDEN SAND | 180 |
| mango, pineapple, papaya, honey | |

WATER

SPARKLING MINERAL WATER

- | | |
|----------------------------|-----|
| 25. SAN PELLEGRINO (500ml) | 250 |
| 26. SAN PELLEGRINO (750ml) | 320 |
| 27. PERRIER (330ml) | 160 |
| 28. PERRIER (750ml) | 320 |

STILL MINERAL WATER

- | | |
|-------------------------|-----|
| 29. ACQUA PANNA (500ml) | 250 |
| 30. ACQUA PANNA (750ml) | 320 |
| 31. EVIAN (330ml) | 160 |
| 32. EVIAN (750ml) | 320 |

STILL WATER

- | | |
|--------------|----|
| 33. Ur WATER | 60 |
|--------------|----|

SOFT DRINKS

- | | |
|-------------------------------------|-----|
| 34. COKE | 150 |
| 35 COKE ZERO | 150 |
| 36. DIET COKE | 150 |
| 37. FANTA ORANGE | 150 |
| 38. SPRITE | 150 |
| 39. GINGER ALE | 150 |
| 40. SODA WATER | 150 |
| 41. TONIC WATER | 150 |
| 42. SINGHA LEMON SODA (ZERO SUGAR) | 150 |
| 43. FEVER-TREE PREMIUM INDIAN TONIC | 180 |
| 44. FEVER-TREE MEDITERRANEAN TONIC | 180 |

SODAS

- | | |
|-----------------------------------|-----|
| 45. APPLE HONEY SODA | 180 |
| 46. BUTTERFLY PEA LEMON YUZU SODA | 180 |
| 47. LEMON SODA | 180 |
| 48. LYCHEE ROSE SODA | 180 |
| 49. PASSION FRUIT SODA | 180 |

BUTTERFLY PEA LEMON YUZU SODA



ICED TEAS

- | | |
|-----------------|-----|
| 50. BERRY ROSE | 180 |
| 51. BLACK APPLE | 180 |
| 52. HONEY PEAR | 180 |

LYCHEE ROSE SODA



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."



61. TIFFANY'S
BREAKFAST
ENGLISH
BREAKFAST
(ORGANIC)

160



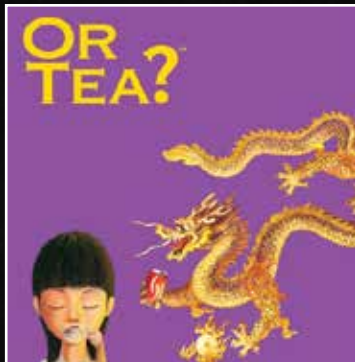
62. MOUNT
FEATHER
PREMIUM
CHINESE
GREEN TEA
(ORGANIC)

160



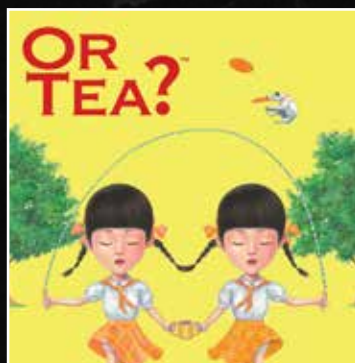
63. PEACH
MONKEY
PINCH
PEACH OOLONG

160



64. JASMINE
GREEN TEA
CHINESE
GREEN TEA
WITH JASMINE
(ORGANIC)

160



65. PLAYFUL
PEAR
GREEN TEA WITH
PEAR (ORGANIC)

160



66. DUKE'S
BLUES
EARL GREY
(ORGANIC)

160



67. BEEEEEE
CALM
CHAMOMILE
INFUSION
(ORGANIC)

160



68. MERRY
PEPPERMINT
HERBAL
INFUSION
(ORGANIC)

160



69. LA VIE
EN ROSE
BLACK TEA
WITH ROSE

160



68. QUEEN
BERRY
RED FRUIT
INFUSION
(ORGANIC)

160

OR
TEA?

FRAPPÉS

63. MOCHA	250
64. DOUBLE CHOCOLATE	250
65. SALTED CARAMEL	250
66. GREEN TEA	250

SALTED CARAMEL



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
67. AMERICANO	160	180
68. CAFÉ LATTE	160	180
69. CAPPUCINO	160	180
70. ESPRESSO	160	180
71. DOUBLE ESPRESSO	160	180
72. CAFÉ MOCHA	160	180
73. ESPRESSO MACCHIATO	160	180
74. DECAFFEINATED	160	180
75. HOT CHOCOLATE	160	180
76. IRISH COFFEE	290	



COCO-PRESSO

COLD BREW

77. COLD BREW	180
78. COCO-PRESSO	180
79. YUZU TONIC COFFEE	180



YUZU TONIC COFFEE

THE CLASSIC COCKTAILS

69. CLASSIC MOJITO	290	81. WHITE RUSSIAN	340
rum, fresh lime, brown sugar, fresh mint leaves		Caffè Borghetti, vodka, fresh cream	
70. PASSION FRUIT MOJITO	290	82. CAIPIRINHA	340
rum, fresh lime, brown sugar, fresh mint leaves, passion fruit		Abelha Organic Silver cachaça, fresh lime, white sugar	
71. MIMOSA	340	83. DAIQUIRI	340
Prosecco, orange juice		rum, Giffard triple sec, lime juice	
72. FRENCH 75	340	84. BLUE HAWAII	340
Prosecco, gin, lime juice, syrup		rum, Giffard blue Curaçao, pineapple juice	
73. NEGRONI	340	85. PIÑA COLADA	340
gin, Campari, vermouth		rum, coconut rum, pineapple juice, coconut milk	
74. DRY MARTINI	340	86. MAI TAI	340
gin, vermouth		rum, Giffard triple sec	
75. ESPRESSO MARTINI	340	87. CUBA LIBRE	340
vodka, Caffè Borghetti, espresso shot		rum, lime juice, Coke	
76. BLOODY MARY	340	88. LONG ISLAND ICED TEA	340
vodka, tomato juice, Worcestershire sauce, Tabasco		gin, rum, vodka, tequila, Giffard triple sec	
77. TOM COLLINS	340	89. TOMMY'S MARGARITA	340
gin, lime juice, syrup, soda water		tequila, Giffard agave syrup, lime juice	
78. COSMOPOLITAN	340	90. MANHATTAN	340
vodka, Giffard triple sec, lime juice, cranberry juice		bourbon, vermouth, bitters	
79. SEX ON THE BEACH	340	91. OLD FASHIONED	340
vodka, peach schnapps, orange juice, cranberry juice		bourbon, orange, bitters	
80. MOSCOW MULE	340	92. WHISKY SOUR	340
vodka, lime juice, ginger beer		bourbon, lemon juice, egg white, syrup	

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."

LOCAL BEER

93. CHANG	250
94. HEINEKEN	250
95. SINGHA	250
96. TIGER	250

IMPORTED BEER

97. CORONA	360
98. HOEGAARDEN (500 ml)	360
99. HOEGAARDEN ROSÉE (500 ml)	360

APERITIFS

100. CAMPARI	330/5,500
101. APEROL	330/5,500
102. PERNOD	330/5,500
103. RICARD	330/5,500
104. OSCAR.697 VERMOUTH BIANCO	290/5,000
105. OSCAR.697 VERMOUTH ROSSO	290/5,000

GIN

106. BURNETT'S	350
107. MARTIN MILLER'S	370
108. SABATINI	370
109. G' VINE FLORAISON	370
110. IRON BALLS	370
111. STRANGER & SONS	370

112. CANAÏMA	370
113. BITTER TRUTH PINK	370
114. HENDRICK'S	370

RUM

115. FLOR DE CAÑA	350/6,500
116. FLOR DE CAÑA 12 YEAR OLD	370/6,500
117. DIPLOMATICO MANTUANO	370/6,500

CACHAÇA

118. ABELHA ORGANIC SILVER	350/6,000
-------------------------------	-----------

VODKA

119. RUSSIAN STANDARD ORIGINAL	280/4,500
120. BELVEDERE	290/5,000

TEQUILA

121. LUNAZUL BLANCO	330/5,500
---------------------	-----------

WHISKY

122. ARAN 10 YEAR OLD	330/5,500
123. BALLANTINE'S	330/5,500
124. CHIVAS REGAL	330/5,500
125. JOHNNIE WALKER RED LABEL	330/5,500
126. JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	350/6,000

BOURBON AND TENNESSEE WHISKEY

127. EVAN WILLIAMS BLACK LABEL	290/5,000
129. JACK DANIEL'S	350/6,000
130. MICTHER'S US*1 BOURBON	370/6,000

SINGLE MALT WHISKY

132. GLENFIDDICH 12 YEAR OLD	420/7,500
133. GLENFARCLAS 12 YEAR OLD	450/8,000
134. MACALLAN 12 YEAR OLD	450/8,000

DIGESTIFS

135. GRAPPA	420/7,500
136. H BY HINE V.S.O.P COGNAC	420/7,500
137. MARTELL V.S.O.P MEDAILLON COGNAC	420/7,500

LIQUEURS

138. PIMM'S NO.1	290/5,000
139. JÄGERMEISTER	290/5,000
140. LIMONCELLO	330/5,500
141. BAILEYS IRISH CREAM	350/6,000
142. CAFFÈ BORGHETTI	350/6,000
143. FERNET BRANCA	350/6,000
144. SAMBUCA BORGHETTI	350/6,000



Scan Here for
Our Wine List

