



# PAPILLON



FRENCH BISTRO





# ALL-DAY BREAKFAST

(Available 6.30 a.m. - 11.00 p.m.)

## 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 ปรุงสุกตามสั่ง (ไข่ดาว ไข่ต้ม ไข่ลวก ไข่กวน หรือไข่ต้ม) เสิร์ฟพร้อม แฮมหรือไส้กรอก เบคอน มันฝรั่งทอด 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 ไข่เบนดิคต์ เสิร์ฟพร้อมแซลมอนรมควัน ซอสฮอลแลนด์ส และหน่อไม้ฝรั่ง เสิร์ฟพร้อมขนมปัง เนยและแยม

### 3. BANG SARAY BREAKFAST 250

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

ชุดอาหารเช้าสไตล์บังซาร์ ข้าวต้มเสิร์ฟพร้อมผัดผักบุ้งไฟแดง ปลาหวาน ไข่เค็ม และผักกาดดอง

### 4. PAPILLON HEALTHY 🌱🌿 320 BREAKFAST

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

ชุดอาหารเช้าเพื่อสุขภาพ ขนมปังเสิร์ฟพร้อมอะโวคาโด ไข่ ทาเปนาด และกรีกโยเกิร์ต

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

ชุดอาหารเช้าทุกชุด เสิร์ฟพร้อมผลไม้ น้ำผลไม้สด (ส้ม ฝรั่ง สับปะรด และแอปเปิ้ล) และกาแฟ ชา หรือช็อกโกแลตร้อน

## À LA CARTE BREAKFAST

### 5. Ur EGGS 🐷 220

two eggs cooked any style (fried, omelette, scrambled, poached or boiled) served with your choice of ham 🐷 or sausage 🐷, bacon, sautéed asparagus and sun-dried tomato

ไข่ในแบบคุณ - ไข่ 2 ฟอง ปรุงสุกตามสั่ง เสิร์ฟพร้อมแฮมหรือไส้กรอก เบคอน หน่อไม้ฝรั่ง และมะเขือเทศอบแห้ง

### 6. SCRAMBLED EGGS 250

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

ไข่กวน เสิร์ฟพร้อมแซลมอนรมควัน มะเขือเทศราซินี และผักร็อกเก็ต

### 7. EGGS BENEDICT 220

with smoked salmon and Hollandaise sauce served with sautéed asparagus

ไข่เบนดิคต์ เสิร์ฟพร้อมแซลมอนรมควัน ซอสฮอลแลนด์ส และหน่อไม้ฝรั่ง

### 8. HOMEMADE WAFFLE 🌿 200

served with whipped butter, warm maple syrup or Nutella 🍯

วาฟเฟิลโฮมเมด เสิร์ฟพร้อมวิปบัตเตอร์ 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 เสิร์ฟพร้อมน้ำเชื่อมเมเปิ้ล 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 ขนมปังคาร์กโรย ขนมปังฟาร์มเมอร์ ขนมปังบาเกตต์ หรือขนมปังแผ่นสีขาวหรือขนมปังโฮลวีทปิ้ง เสิร์ฟพร้อมแยม เนย และน้ำผึ้ง

### 12. A SELECTION OF SEASONAL FRUITS 120

ผลไม้ตามฤดูกาล

## BEVERAGES

### 13. CHILLED JUICE 150

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

น้ำผลไม้เย็น - น้ำแอปเปิ้ล น้ำสับปะรด น้ำฝรั่ง น้ำส้ม น้ำมะม่วง หรือน้ำมะพร้าว

### 14. BLENDED JUICE 150

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

น้ำผลไม้ปั่น - น้ำแตงโม น้ำแคนตาลูป น้ำมะม่วง น้ำสับปะรด น้ำมะพร้าว กล้วยปั่น หรือน้ำผลไม้รวมปั่น

### 15. FRESHLY - BREWED COFFEE (HOT or ICED) 110 / 120

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

ลาเต้ คาปูชิโน เอสเปรสโซ ดับเบิลเอสเปรสโซ ม็อคคา มัคคิอาโต้ อเมริกาโน่ หรือกาแฟอ่อน

### 16. HOT OR ICED CHOCOLATE 100

ช็อกโกแลต ร้อนหรือเย็น

### 17. HOT OR COLD MILK 100

(whole, low-fat or soya milk)

นมสด นมไขมันต่ำ นมถั่วเหลือง ร้อนหรือเย็น

### 18. OR TEA? 90

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

ชากลิ่นต่างๆ

🐷 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."



# FRENCH BISTRO

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

## APPETIZERS

### 19. CRISPY FRIED CALAMARI 260

crispy deep-fried squid served with tartar sauce  
ปลาหมึกชุบแป้งทอดสไตล์ฝรั่งเศส เสิร์ฟพร้อมซอสทาร์ทาร์

### 20. CRISPY SOFT-SHELL CRAB 290

served with spicy green mango salad  
ปูนิ่มทอดกรอบ เสิร์ฟพร้อมยำมะม่วง

### 21. TUNA TARTAR 360

served with sesame seaweed, quail egg and salmon caviar  
ปลาทูน่าสด เสิร์ฟพร้อมย่ำสาหร่ายทะเล ไช้กกระเทียม และไข่แซลมอน

### 22. PARMA HAM 390

with rocket salad, melon and balsamic dressing  
พาร์มาแฮมรมควัน เสิร์ฟพร้อมสลัดร็อกเก็ต เมลอน และน้ำสลัดบัลซามิก

### 23. THAI-STYLE SPICY SALMON 250

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

### 24. SPICY FRESH BANG SARAY OYSTERS 220

with garlic, chilli, lemongrass, chilli paste, fresh mint  
and fried shallots  
ยำหอยนางรมสด เสิร์ฟพร้อมหอมเจียวและเครื่องเคียง

### 25. FRIED MOZZARELLA CHEESE 180

with spicy fresh tomato sauce  
ชีสมอสซาเรลล่าทอด เสิร์ฟพร้อมซอสมะเขือเทศไปซี

### 26. SEARED SCALLOPS 420

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

หอยเชลล์ย่าง เสิร์ฟพร้อมผักทองอบ มันม่วงหวาน ผักร็อกเก็ต  
ถั่วสน และซอสบัลซามิก



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."





**27. LOBSTER BISQUE 320**

lobster soup served with river prawn, avocado and garlic bread

ซุปล็อบสเตอร์ เสิร์ฟพร้อมขนมปังกระเทียม กุ้งแม่น้ำ และอะโวคาโด



**SIGNATURE SHARING PLATTERS**

**29. LA PROVENCE 650**  
COLD CUTS AND DIPS

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

โคลด์คัทสฟรีเมียมหลากหลายชนิด พาร์มาแฮม ซาลามี ไชริโซ เสิร์ฟพร้อม เครื่องเคียง ฮัมมุส ควากชีส กัวคาโมเล มะกอก มะเขือเทศอบแห้ง ชีสเฟต้า ชีสบ็อคคอนชีน และแป้งปิต้า

**SOUPS**

**28. TRADITIONAL FRENCH 220**  
ONION SOUP

with melted Gruyere cheese croutons

ซุพหัวหอมสไตล์ฝรั่งเศสแบบดั้งเดิม เสิร์ฟพร้อมขนมปังอบชีสกรูว์แยร์

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

30. LA MER 1,450  
BANG SARAY SEAFOOD ON ICE

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 เสริฟพร้อมน้ำจิ้มซีฟู้ด  
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 580**

**WHOLE ROASTED FARM CHICKEN**

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

ไก่ย่างทั้งตัวหมักด้วยเครื่องเทศอบสไตส์ฝรั่งเศส

เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียงและน้ำจิ้มสไตส์ไทย

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. CRAB MEAT SALAD 290**

with guacamole, mango salsa and Dijon mustard dressing

สลัดเนื้อปู เลิฟพร้อมซอสอะโวคาโด และซอสมะม่วงราดมีสตาร์ดิจอง

**SALADS**

**33. ROCKET SALAD 260**

with beetroot, feta cheese, tomato, roasted pine nuts and balsamic dressing

สลัดร็อกเก็ต บีทรูท ชีสเฟต้า มะเขือเทศ ถั่วสนคั่ว และน้ำสลัดบัลซามิก

**34. TUNA NICOISE SALAD 280**

with French beans, anchovies, sun-dried tomato, olive oil and balsamic dressing

สลัดทูน่า เลิฟพร้อมถั่วฝรั่งเศส แอนโชวี มะเขือเทศอบแห้ง น้ำมันมะกอก และน้ำสลัดบัลซามิก

260

**35. CAESAR SALAD 240**

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

ซีซาร์สลัดสไตล์ดั้งเดิม เลิฟพร้อม เบคอน ขนมปังกรุตองคักระเทียม ชีสพามาซาน และไข่ออนเซน

280

add chicken breast or seared salmon

เลือกทานคู่กับอกไก่ หรือปลาแซลมอน

240

280

**SANDWICHES & BURGERS**

**36. CLUB SANDWICH 290**

with marinated chicken, crispy bacon, fried egg and tomato

คลับแซนด์วิช ขนมหังจอบกับไก่หมักย่าง เบคอนกรอบ ไข่ดาว และมะเขือเทศ

**37. Ur ULTIMATE BURGER 390**

Australian Wagyu beef burger with bacon, fried egg, roasted onions, aged Cheddar cheese and tomato

ข้าวอัลติเมทเบอร์เกอร์ เนื้อวากิวออสเตรเลีย เบคอน ไข่ดาว หอมใหญ่อบ ชีสเชดดาร์ และมะเขือเทศ

**38. Ur ULTIMATE PULLED PORK BURGER 360**

pulled pork with bacon, gherkins, roasted onions, jalapeno peppers and Cheddar cheese

ข้าวอัลติเมทเบอร์เกอร์หมูฉีก เบคอน แดงกวาดอง หอมใหญ่ พริกขี้หนู และชีสเชดดาร์



All sandwiches and burgers are served with steak fries  
แซนด์วิชและเบอร์เกอร์ทุกเมนูเลิฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์

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**

**39. MARGHERITA** 🍷 390  
tomato sauce, mozzarella cheese and fresh tomato  
พิชซ่ามารีการิตาร์ ซอสมะเขือเทศ ชีสมอสซาเรลล่า  
และมะเขือเทศสด

**40. HAWAIIAN** 🍷 390  
tomato sauce, mozzarella cheese, ham and pineapple  
พิชซ่าฮาวายเอียน ซอสมะเขือเทศ ชีสมอสซาเรลล่า แฮม  
และสับปะรด

**41. AI QUATTRO FORMAGGI** 🍷 450  
tomato sauce, mozzarella, Edam, Gouda  
and Gorgonzola cheese  
พิชซ่าชีส 4 ชนิด

**42. TOM YUM GOONG** 🍷 560  
tomato sauce, mozzarella cheese,  
Thai herbs and prawns  
พิชซ่าต้มยำกุ้ง ซอสมะเขือเทศ ชีสมอสซาเรลล่า  
เครื่องต้มยำ และกุ้ง

**MAINS**

**43. BANG SARAY FISH AND CHIPS** 340  
turmeric-battered "catch of the day" fish  
served with steak fries and tartar sauce  
ปลาคลุกขมิ้นชุบแป้งทอด เสริฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์  
และซอสทาร์ทาร์

**44. PAN-FRIED SEA BASS** 460  
served with mussels, prawns, lobster bisque  
and saffron risotto  
ปลากระพงย่าง เสริฟพร้อมหอยแมลงภู่ กุ้ง ซุปลิอบสเตอร์  
และข้าวริสซอสดี

**45. BBQ PORK SPARE RIBS** 🍷 340  
roasted pork spare ribs with BBQ sauce  
served with steak fries  
ซี่โครงหมูย่างซอสบาร์บีคิว เสริฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์

**46. GRILLED PORK CHOP** 🍷 450  
served with sautéed mixed vegetables  
and mushroom sauce  
สเต็กหมูพอร์คชอป เสริฟพร้อมผักผัดรวม และซอสเห็ด

**PASTA**

**47. SPAGHETTI BOLOGNESE** 300  
whole wheat spaghetti with beef Bolognese sauce  
สปาเก็ตตี้ซอสเนื้อ

**48. RIGATONI CARBONARA** 🍷 300  
rigatoni pasta with carbonara sauce  
and a poached egg  
เส้นริกาโทนิซอสคาบอนาร่า เสริฟพร้อมไข่ลวก

**49. SPAGHETTI SPICY BACON** 🍷 🌶️ 300  
with bacon, garlic, dried chilli and wild rocket  
สปาเก็ตตี้ผัดเบคอน กระเทียม พริกแห้ง และผักร็อกเก็ต

**SIDES**

**50. ROASTED BABY CARROTS WITH BACON** 🍷 120  
เบบี้แครอทอบ เสริฟพร้อมเบคอน

**51. TWICED BAKED POTATO WITH CHIVES, SOUR CREAM AND BACON** 🍷 120  
มันฝรั่งอบ เสริฟพร้อมเบคอน และซาวครีม

**52. SPINACH AU GRATIN** 🍷 120  
ผักโขมอบชีส

**53. TRUFFLE MASHED POTATOES** 🍷 120  
มันฝรั่งบดทรัฟเฟิล



**54. PAPILLON LOBSTER THERMIDOR** 1,250  
oven-baked fresh Maine lobster with spaghetti and spicy sauce Américaine  
ลิอบสเตอร์เทอมิดอร์: กุ้งลิอบสเตอร์อบเนย และชีส เสริฟพร้อมสปาเก็ตตี้ซอสไปชีสไคโลอเมริกัน

🍷 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

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

## 55. KOR MOO YANG 🐷 260

### KRATIEM TONE

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

คอหมูย่าง เสริ์ฟพร้อมกระเทียมโทน และข้าวเหนียวสองชนิด

## APPETIZERS

### 56. HOMEMADE CLASSIC SPRING ROLLS 🐷 200

deep-fried minced pork spring rolls  
ปอเปี๊ยะหมูทอด

### 57. PEAK GAI THORD 180

deep-fried chicken wings  
ปีกไก่ทอด

## SALADS

### 58. LARB TALAY 🌶️ 280

spicy seafood salad with ground roasted rice and Thai herbs  
ลาบทะเล

### 59. YUM TALAY 🌶️ 280

spicy mixed seafood salad  
ยำทะเล

### 60. YUM WOON SEN 🐷 🌶️ 260

spicy glass noodle salad with minced pork and garlic pickles  
ยำวุ้นเส้นโบราณหมูสับ

### 61. YUM PLA DUK FU 🌶️ 260

crispy fried cat fish served with green mango salad  
ยำปลาดุกฟู

## SOUPS

### 62. TOM YUM NAM SAI 🌶️ 320

spicy seafood in clear lemongrass soup  
ต้มยำทะเลน้ำใส

### 63. TOM JUED TAO HOO 🐷 240

clear soup with tofu and minced pork  
ต้มจืดเต้าหู้และหมูสับ

🐷 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 our hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."





**BANG SARAY SPECIALITIES**

- 64. PRAWN WITH TAMARIND SAUCE** 390  
deep-fried river prawn with tamarind sauce  
กุ้งทอดราดซอสมะขาม
- 65. FRIED SQUID WITH GARLIC** 320  
wok-fried sun-dried squid with garlic  
ปลาหมึกแดดเดียวทอดกระเทียม
- 66. FRIED ROCK LOBSTER WITH GARLIC** 460  
deep-fried rock lobster with garlic  
กุ้งทอดกระเทียม

- 67. BANG SARAY SEAFOOD PLATTER** 1,450  
(serves 2) a selection of rock lobster, sea bass, river prawns, squid, green mussels and scallops

\*seafood and freshwater selections subject to market availability  
รวมทะเลอย่าง สำหรับ 2 ท่าน กุ้ง ปลากระพง กุ้งแม่น้ำ ปลาหมึก หอยแมลงภู่ และหอยเชลล์  
\*รายการอาหารทะเลบางชนิดอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามฤดูกาล

**68. PAD WOON SEN POOH NIM** 360

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



**WOK - FRIED NOODLES**

- 69. PAD THAI GOONG** 320  
Thai-style fried noodles with prawns  
ผัดไทยกุ้งสด
- 70. RAD NHA** 240 / 260  
pan-fried crispy flat rice noodles with chicken, pork 🐷 or beef in brown sauce  
ราดหน้าไก่ หมู หรือเนื้อ
- 71. RAD NHA TALAY** 300  
pan-fried crispy flat rice noodles with seafood in brown sauce  
ราดหน้าทะเล
- 72. PAD SEE EW** 240 / 260  
fried rice noodles with chicken, pork 🐷 or beef in soya sauce  
ผัดซีอิ๊วไก่ หมู หรือเนื้อ
- 73. PAD SEE EW TALAY** 300  
fried rice noodles with seafood in soya sauce  
ผัดซีอิ๊วทะเล

**RICE DISHES**

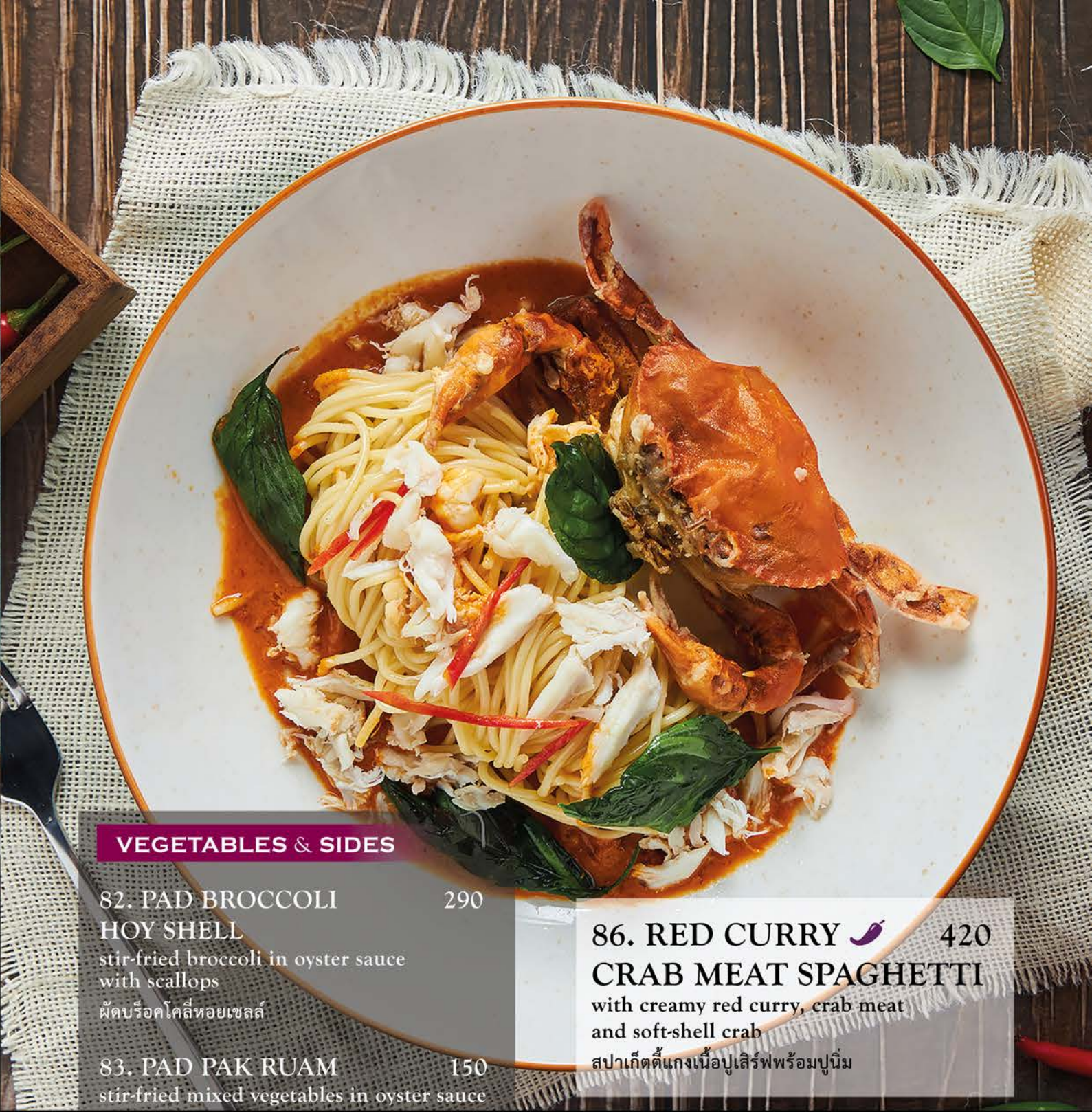
- 74. KHAO PAD NUEA KEM** 300  
fried rice with salted beef  
ข้าวผัดเนื้อเค็ม
- 75. KHAO PAD MOO KEM** 🐷 280  
fried rice with salted pork  
ข้าวผัดหมูเค็ม
- 76. KHAO PAD GOONG** 320  
fried rice with shrimp  
ข้าวผัดกุ้ง
- 77. KHAO PAD POOH** 320  
fried rice with crab meat  
ข้าวผัดปู
- 78. PAD KRAPAO** 🌶️ 240 / 260  
rice with spicy minced chicken, pork 🐷 or beef and hot basil leaves topped with a fried egg  
ข้าวผัดกะเพรา ไก่สับ หมู หรือเนื้อ เลิรฟ์พร้อมไข่ดาว
- 79. PAD KRAPAO TALAY** 🌶️ 300  
rice with spicy seafood and hot basil leaves topped with a fried egg  
ข้าวผัดกะเพราทะเล เลิรฟ์พร้อมไข่ดาว

🐷 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."





**80. GAENG KIEW WAAN 🌶️ 320**  
**POOH NIM**

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

**CURRIES**

**81. GAENG KUA POOH 🌶️ 320**  
**BAI CHA PLU**

traditional betel leaves and blue crab curry  
แกงคั่วปูใบชะพลู

**VEGETABLES & SIDES**

**82. PAD BROCCOLI HOY SHELL 290**  
stir-fried broccoli in oyster sauce  
with scallops  
ผัดบร็อกโคลี่หอยเชลล์

**83. PAD PAK RUAM 150**  
stir-fried mixed vegetables in oyster sauce  
ผัดผักรวมมิตร

**84. KALAM PLEE PAD NAM PLA 120**  
wok-fried cabbage with fish sauce  
and dried shrimp  
กะหล่ำปลีผัดน้ำปลา

**85. KHAO SUAY or ORGANIC 50 BROWN RICE**  
steamed jasmine rice or steamed organic  
brown rice  
ข้าวสวย หรือข้าวกล้องออแกนิก

**86. RED CURRY 🌶️ 420**  
**CRAB MEAT SPAGHETTI**  
with creamy red curry, crab meat  
and soft-shell crab

สปาเก็ตตี้แกงเผ็ดปูเสิร์ฟพร้อมปูนึ่ง

**THAI-STYLE PASTA**

**87. BLACK INK FETTUCCINE 🌶️ 350**  
with seafood and spicy Thai herbs  
พืดตูดินีหมึกดำผัดฉ่าทะเล

🐷 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

## 88. HONEY TOAST 220

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

ฮันนี่โทสต์ เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา ช็อกโกแลต หรือสตรอเบอร์รี่

89. MIXED FRUIT PLATTER 190  
sliced seasonal fresh fruits  
ผลไม้รวมตามฤดูกาล

90. MANGO SORBET 250  
served with passion fruit  
ไอศกรีมเชอร์เบทมะม่วง เสิร์ฟพร้อมเสาวรส

91. CRÈME BRÛLÉE 220  
a rich custard topped with caramelized sugar  
ครีมบุรุ่ม

92. BANANA NAM PUENG 190  
deep-fried banana in filo dough with honey and young coconut ice cream  
กล้วยทอดราดน้ำผึ้ง เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมมะพร้าวอ่อน

93. TRIPLE CRUNCHY CHOCOLATE CAKE 250  
served with fresh fruit and chocolate dip  
เค้กช็อกโกแลตเค้ก เสิร์ฟพร้อมผลไม้สด และซอสช็อกโกแลต

94. DARK CHOCOLATE LAVA CAKE 290  
(please allow 15 mins preparation time)  
served with vanilla ice cream and wild berry compote  
เค้กช็อกโกแลตลาวา เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา และซอสเบอร์รี่ (กรุณารอ 15 นาที)

95. NEW YORK CHEESECAKE 290  
นิวยอร์กชีสเค้ก



# SIGNATURE COCKTAILS



**1. Ur PAPILLON GOOD MEMORIES** 380  
gin, blackcurrant, rose syrup, lime, butterfly pea



**3. TIKILA!** 380  
tequila, pineapple, lime, orgeat, coffee liqueur



**5. FOREVER Urs** 380  
gin, mango, apple, lime, cinnamon, honey



**2. BANG SARAY NIGHT DREAM** 380  
rum, peach, lime, passion fruit



**4. SEDUCTIVE SIAM** 380  
vodka, coconut, lime, lychee, jasmine, Prosecco



**6. Ur PIMM'S** 360  
Pimm's No. 1, lime juice, cucumber syrup, tonic water

# DRINK LIST

## GIN & TONICS

- 7. MARTIN MILLER'S GIN** 380  
Martin Miller's gin, tonic water
- 8. GIN GRAPEFRUIT** 280  
gin, Giffard Grapefruit liqueur, lemongrass, tonic water, orange slice
- 9. GIN PAPILLON** 280  
gin, butterfly pea tea liqueur, tonic water, lemon, rosemary

## SPRITZERS

- 10. BELVEDERE SPRITZ** 380  
Belvedere vodka, orange liqueur, mango juice, thyme, tonic water
- 11. APEROL SPRITZ** 280  
Aperol, sparkling wine, orange

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."





LIME ROSE SPARKLING LEMONADE

## SODAS

- |                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| 12. LIME ROSE SPARKLING LEMONADE  | 190 |
| 13. BUTTERFLY PEA LEMON YUZU SODA | 190 |
| 14. PASSION FRUIT SODA            | 150 |
| 15. LYCHEE ROSE SODA              | 150 |
| 16. LEMON SODA                    | 150 |

BUTTERFLY PEA LEMON YUZU SODA



## ICED TEAS

- |                 |     |
|-----------------|-----|
| 17. SAKOO MELON | 180 |
| 18. BERRY ROSE  | 180 |
| 19. WATERMELON  | 180 |

## JUICES

- |   |     |
|---|-----|
| 20. CHILLED JUICE<br>apple, pineapple, guava, orange,<br>mango or fresh coconut                               | 150 |
| 21. BLENDED JUICE<br>watermelon, cantaloupe, mango,<br>pineapple, coconut, banana, or<br>mixed fruit smoothie | 150 |

## HEALTHY DRINKS

- |   |     |
|---|-----|
| 22. COCO BEACH<br>banana, pineapple, coconut milk,<br>honey     | 180 |
| 23. HEALTHY BREAK<br>banana, strawberry, orange juice,<br>honey | 180 |
| 24. MANGO HONEY<br>mango, milk, yoghurt, honey                  | 180 |
| 25. GOLDEN SAND<br>mango, pineapple, papaya, honey              | 180 |

## WATER

### SPARKLING MINERAL WATER

- |                             |     |
|-----------------------------|-----|
| 26. SAN PELLEGRINO (500 ml) | 180 |
| 27. SAN PELLEGRINO (750 ml) | 220 |

### STILL MINERAL WATER

- |                          |     |
|--------------------------|-----|
| 28. ACQUA PANNA (500 ml) | 160 |
| 29. ACQUA PANNA (750 ml) | 190 |

### STILL WATER

- |              |    |
|--------------|----|
| 30. Ur WATER | 50 |
|--------------|----|

### VITAMIN WATER

- |                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| 31. VITADAY VITAMIN C COMPLEX WATER | 60 |
|-------------------------------------|----|

## SOFT DRINKS

- |                |    |
|----------------|----|
| 32. COKE       | 90 |
| 33. COKE ZERO  | 90 |
| 34. SPRITE     | 90 |
| 35. GINGER ALE | 90 |
| 36. SODA       | 90 |
| 37. TONIC      | 90 |

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
38. CAFÉ LATTE	110	120
39. CAPPUCCINO	110	120
40. ESPRESSO	110	120
41. DOUBLE ESPRESSO	110	120
42. CAFÉ MOCHA	110	120
43. ESPRESSO MACCHIATO	110	120
44. AMERICANO	110	120
45. DECAFFEINATED	110	120
46. IRISH COFFEE	290	



FOI THONG ICED LATTE

## COLD BREW

50. RASUTRA COLD BREW	120
51. RASUTRA COCO-PRESSO	120
52. FOI THONG ICED LATTE	120
53. RASUTO GRAPEFRUIT TONIC COFFEE	120



RASUTRA COLD BREW

## FRAPPÉS

47. NUTELLA MOCHA	180
48. MARSHMALLOW GREEN TEA	180
49. ESPRESSO ALMOND	180



NUTELLA MOCHA

PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

Allow us to fulfill your needs - please let one of our hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.



RASUTRA COCO-PRESSO



## MR. BLACK COFFEE COCKTAILS

- 54. ESPRESSO MARTINI 280  
Mr. Black Coffee liqueur, vodka
- 55. COFFEE TONIC 280  
Mr. Black Coffee liqueur, tonic water, orange peel
- 56. PALOMA NEGRA 280  
Mr. Black Coffee liqueur, tequila, grapefruit syrup, soda, orange



57. TIFFANY'S  
BREAKFAST  
ENGLISH  
BREAKFAST  
(ORGANIC)

90



61. DUKE'S  
BLUES  
EARL GREY  
(ORGANIC)

90



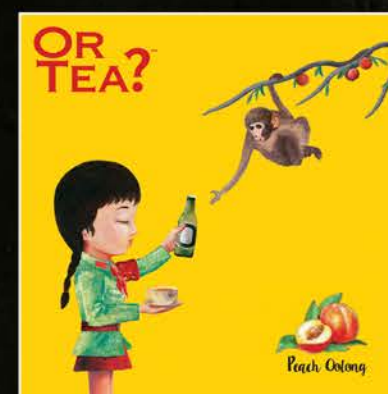
58. TOWERING  
KUNG FU  
KEEMAN  
CONGU  
BLACK TEA

90



62. BEEEEEE  
CALM  
CHAMOMILE  
INFUSION  
(ORGANIC)

90



59. PEACH  
MONKEY  
PINCH  
PEACH  
OOLONG

90



63. MERRY  
PEPPERMINT  
HERBAL  
INFUSION  
(ORGANIC)

90



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

90



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

90



# THE CLASSIC COCKTAILS

65. CLASSIC MOJITO	280	75. CAIPIRINHA	280
rum, fresh lime, brown sugar, fresh mint leaves		cachaça, fresh lime, white sugar	
66. PASSION FRUIT MOJITO	280	76. DAIQUIRI	280
rum, fresh lime, brown sugar, fresh mint leaves, passion fruit		rum, Giffard triple sec, lime juice	
67. NEGRONI	320	77. BLUE HAWAII	280
gin, Carpano Classico, Campari		rum, Giffard blue Curaçao, pineapple juice	
68. DRY MARTINI	280	78. PIÑA COLADA	280
gin, Carpano Dry		rum, coconut rum, pineapple juice, coconut milk	
69. VODKA MARTINI	280	79. MAI TAI	280
vodka, Carpano Dry		rum, Giffard triple sec	
70. BLOODY MARY	280	80. CUBA LIBRE	280
vodka, tomato juice, Worcestershire sauce, Tabasco		rum, Coke, fresh lime juice	
71. TOM COLLINS	280	81. LONG ISLAND ICED TEA	280
gin, soda, lemon juice, syrup		gin, rum, vodka, tequila, Giffard triple sec	
72. COSMOPOLITAN	280	82. TOMMY'S MARGARITA	280
vodka, Giffard triple sec, lime juice, cranberry juice		tequila, Giffard agave syrup, lime juice	
73. SEX ON THE BEACH	280	83. MANHATTAN	280
vodka, Giffard peach, orange juice, cranberry juice		bourbon, Carpano Classico, Bitter Truth Aromatic Bitters	
74. WHITE RUSSIAN	280	84. OLD FASHIONED	280
Mr. Black Coffee liqueur, vodka, fresh cream		bourbon, orange, Bitter Truth Aromatic Bitters	
		85. WHISKY SOUR	280
		bourbon, lemon juice, syrup, egg white	

## LOCAL BEER

86. CHANG	160
87. SINGHA	170
88. HEINEKEN	180

## IMPORTED BEER

89. SAN MIGUEL LIGHT	180
90. ASAHI	180
91. CORONA	280
92. HOEGAARDEN (500 ml)	280
93. HOEGAARDEN ROSÉE (500 ml)	280

## APERITIFS

94. CAMPARI	240
95. APEROL	240
96. PERNOD	240
97. RICARD	240
98. PIMM'S NO.1	240
99. CARPANO BIANCO	240
100. CARPANO CLASSICO	240
101. CARPANO DRY	240

## GIN

102. BURNETT'S	240
103. MARTIN MILLER'S	340

## RUM

104. NUSA CAÑA	240
----------------	-----

## VODKA

105. RUSSIAN STANDARD ORIGINAL	240
106. BELVEDERE	380

## CACHAÇA

107. ABELHA ORGANIC SILVER CACHAÇA	290
---------------------------------------	-----

## TEQUILA

108. LUNAZUL BLANCO	240
---------------------	-----

## SCOTCH WHISKY

109. BLACK BURN RESERVE SINGLE MALT	290
110. JW RED LABEL	190
111. BALLANTINE'S	190
112. JW BLACK LABEL	280

## BOURBON/ RYE WHISKEY

113. JIM BEAM	280
114. CANADIAN CLUB	280
115. JACK DANIEL'S	280
116. EVAN WILLIAMS BLACK LABEL	280

## THAI SPIRITS

117. REGENCY	170
--------------	-----

## COGNAC

118. H BY HINE VSOP	420
119. HENNESSY X.O	990

## LIQUEURS

120. BAILEYS	280
121. MIDORI	280
122. BÉNÉDICTINE D.O.M	280
123. MALIBU	280
124. JÄGERMEISTER	280
125. SAMBUCA	280
126. FERNET-BRANCA	280
127. MR. BLACK COFFEE	280

## SHERRY/ PORT

128. DOW'S FINE RUBY	280
129. TIO PEPE	280

## GRAPPA

130. GRAPPA RISERVA	420
---------------------	-----



# WINE LIST

## SPARKLING WINE

131. PITARS, CUVÉE STELLA  
Italy | velvety fruity bubbles

GLASS	BOTTLE
195	950

## ROSÉ WINE

132. FAMILLE QUIOT, COTE DE PROVENCE  
DOMAINE HOUCART ROSE  
France | balanced, long, lively, fresh

	1,550
--	-------

## HOUSE WHITE WINE

133. PUENTE AUSTRAL, CHATEAU DE G RESERVA  
SAUVIGNON BLANC  
Chile | fresh, fruity

195	950
-----	-----

134. CHATEAU LOS BOLDOS, TRADITION RESERVE  
CHARDONNAY  
Chile | persistent, elegant

195	950
-----	-----

## WHITE WINE

135. PRIMOSIC, VILLA MARTINA PINOT GRIGIO  
Italy | dry, soft, velvety

	950
--	-----

136. CHARTRON LA FLEUR, SAUVIGNON BLANC BORDEAUX  
France | fresh, savoury

	1,300
--	-------

137. DOMAIN NATURALISTE, DISCOVERY CHARDONNAY  
Australia | from the famous Margaret River wine region

	1,700
--	-------

## HOUSE RED WINE

138. LA CARRAIA, RUBER CABERNET SAUVIGNON  
Italy | deep, fruity, smooth

195	950
-----	-----

139. BERTON VINEYARD, OUTBACK JACK CABERNET MERLOT  
Australia | soft yet full-bodied, rich flavours

195	950
-----	-----

## RED WINE

140. BERTON VINEYARD, HEAD OVER HEELS SHIRAZ  
Australia | long, rich, satisfying

	1,200
--	-------

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

	1,300
--	-------

142. CONTI ZECCA, DONNA MARZIA PRIMITIVO  
Italy | soft, velvety, intense ruby red

	1,300
--	-------

## SPARKLING WINE SPECIAL PICKS

143. FREIXENET ICE  
Spain | a crisp, clean  
and well-balanced Spanish cava

BOTTLE	1,400
--------	-------

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

2,300
-------

## WHITE WINE SPECIAL PICKS

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

BOTTLE	1,700
--------	-------

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

1,800
-------

147. FRAMINGHAM,  
SAUVIGNON BLANC,  
MARLBROUGH  
New Zealand | stylish palate,  
aromatic, bitter lemon, grapefruit

1,800
-------

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

1,800
-------

## RED WINE SPECIAL PICKS

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

BOTTLE	1,800
--------	-------

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

1,800
-------

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

2,100
-------



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."



# SURF & TURF

Perfect pairings of the best from the land  
and the freshest from the sea with a creative flair.



marble 4+  
score

*freshest from  
the sea*

200g Wagyu Rump Steak (marble score 4+)

**THB 850**

**Add on:**

Tiger Prawn

THB 280

Grilled Seabass

THB 290

Rock Lobster

THB 300

Foie Gras

THB 380

Scallops

THB 420

Whole New England Maine Lobster

THB 1,100

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."