



PAPILLON



ALL-DAY BREAKFAST

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 ไข่ 2 ฟอง ปรงสุกตามสั่ง (ไข่ดาว ไข่ต้ม ไข่ลวก ไข่กวนหรือไข่ต้ม) เสริฟพร้อมแฮมหรือไส้กรอก เบคอน มันฝรั่งทอด เดนิช 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 ปรงสุกตามสั่ง เสริฟพร้อมแฮมหรือไส้กรอก เบคอน มันฝรั่งทอด และมะเขือเทศ

8. SCRAMBLED EGGS 250

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

ไข่กวน เสริฟพร้อมแซลมอนรมควัน มะเขือเทศ และผักโรกเก็ต

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

ผัดผักโขม 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

ตะกร้าขนมปัง เลือกขนมปัง 4 รายการ: ขนมปังเดนิช ครัวซอง ขนมปังก้อน ขนมปังดาร์กไรย์ ขนมปังฟาร์มเมอร์ ขนมปังบาเกตต์ หรือขนมปังแผ่นสีขาว หรือขนมปังโฮลวีทปิ้ง เสริฟพร้อมแยม เนย และน้ำผึ้ง

13. A SELECTION OF SEASONAL FRUITS 160

ผลไม้ตามฤดูกาล

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

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

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

PAPILLON'S FAVOURITES



APPETISERS & SNACKS

14. GOCHUJANG CHICKEN 260
fried chicken tossed with gochujang sauce
ไก่ทอดราดซอสโคชูจัง



16. CAJUN SALT & PEPPER CALAMARI 280
deep-fried breaded calamari tossed in Cajun seasoning, sea salt and pepper, served with tartar sauce
คาลามารี



17. GYOZA 240
Japanese pork dumplings with shoyu sauce
เกี้ยวซ่า



18. SWEET POTATO FRIES 200
with Parmesan cheese and cheesy dip
เฟรนช์ฟรายส์มันหวาน



15. AVOCADO TOMATO BRUSCHETTA 280
grilled Italian bread rubbed with garlic and olive oil, topped with mashed avocado and tomato

ขนมปังบาเกตต์ย่าง
เสิร์ฟพร้อมอะโวคาโด และมะเขือเทศ



SALADS

19. CHERRY TOMATO SALAD 280
fresh mixed cherry tomatoes, mozzarella cheese, Parma ham, basil and Parmesan cheese, served with bread and butter

สลัดมะเขือเทศเชอร์รี่ เสิร์ฟพร้อมขนมปังและเนย

🐷 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."

WESTERN SOUPS

20. ROASTED PUMPKIN SOUP 240
with prawn ravioli, croutons and extra virgin olive oil

ซูปฟักทอง เสิร์ฟพร้อมราวิโอลี่กุ้ง

21. CLASSIC FRENCH ONION SOUP 240

with melted Gruyère cheese croutons

ซูปหัวหอมใหญ่สตูฝรั่งเศสแบบดั้งเดิม
เสิร์ฟพร้อมขนมปังอบชีสกรูว์แยร์

SALADS

22. CAESAR SALAD 🐷 300
romaine lettuce tossed with traditional Caesar dressing, topped with bacon, garlic croutons, Parmesan cheese and an onsen egg

ซีซาร์สลัดสไตส์ดั้งเดิม เสิร์ฟพร้อม เบคอน
ขนมปังกรุตองซ์กระเทียม ชีสพามาซาน และไข่ออนเซน

23. KALE & AVOCADO 🐷 300
CHICKEN CORN SALAD
fresh kale, quail eggs, shredded chicken, crispy bacon, tomatoes and dill sour cream dressing

สลัดเคล อะโวคาโด และไก่

24. CHIPOTLE-STYLE AVOCADO 320
MANGO SALAD WITH GRILLED SHRIMP
with red onion, fresh cherry tomatoes and mango dressing

สลัดกุ้งย่างชิโปลเตสไตส์เม็กซิกัน
เสิร์ฟพร้อมอะโวคาโด และมะม่วง

25. SESAME-CRUSTED SEARED TUNA SALAD 360

mixed greens, mango, spring onion and ginger soy mango dressing

สลัดปลาทูน่าย่างงา



🐷 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."

OUR MOST POPULAR DISHES

26. TARTE FLAMBÉE 390 WITH SMOKED SALMON, DILL, CAPERS & ROCKET

ทาร์ตฟลียงเบ แซลมอนรมควัน เคเปอร์
และผักร็อกเก็ต

27. TARTE FLAMBÉE 390 WITH PARMA HAM, WHITE TRUFFLE & ROCKET

ทาร์ตฟลียงเบ พาร์มาแฮม ราดด้วยน้ำมันทรัฟเฟิล
และผักร็อกเก็ต



28. CLASSIC TARTE FLAMBÉE 320 WITH FRENCH BACON 🐷 ONION & BRIE CHEESE

ทาร์ตฟลียงเบ เบคอน หัวหอม และบรีชีสสไตล์ฝรั่งเศส



STEAKS

29. SALMON STEAK 480

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

สเต็กปลาแซลมอน เสิร์ฟพร้อมมันบด ผักรวมผัดเนย
และซอสไวน์ขาว

30. DUCK CONFIT 380

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

เปิดต้นในน้ำมันสไตล์ฝรั่งเศส เสิร์ฟพร้อมกะหล่ำบด
และซอสไวน์แดง

31. AUSTRALIAN 890

STRIPLOIN STEAK 300g
served with steak fries,
grilled vegetables, chimichurri sauce
and Thai spicy dipping sauce

สเต็กเนื้อสตริปลอยน์ เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์
และผักย่าง

🐷 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."

BETWEEN THE SHEETS



32. TRUFFLE 🐷 380 CROQUE-MONSIEUR

grilled Paris ham, truffle and cheese sandwich

ทรีฟเฟิลคร็อก เมอร์ซิเออ แซนด์วิชแสมย่าง พร้อมทรีฟเฟิลและชีส

33. CIABATTA 🐷 340 CLUB SANDWICH

grilled chicken, Paris ham, Cheddar cheese, fried egg and crispy bacon

เซียบัตต้าคลับแซนด์วิช

34. GRILLED HAM 🐷 340 & CHEESE SANDWICH

แซนด์วิชแสมชีสย่าง



All sandwiches, wraps, quesadillas and burgers are served with steak fries and coleslaw
แซนด์วิชและเบอร์เกอร์ทุกเมนูเสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์ และโคลสลอว์



35. CAESAR CHICKEN 320 BURRITO WRAP

grilled chicken, iceberg lettuce, tomato and Caesar sauce

เบอร์ริโต้ไก่

36. TRUFFLE 🐷 280 & MUSHROOM QUESADILLA

grilled tortilla filled with mushrooms, truffle cream and mozzarella cheese

เคซาดิย่าเห็ด



🐷 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."

IRRESISTIBLE BURGERS

Double Down on Deliciousness!

37. Ur ULTIMATE DOUBLE 🍔 380 CHEESEBURGER

two Australian beef patties, Cheddar cheese, crispy bacon, mushrooms, pickled jalapeños, sautéed onions, lettuce and tomatoes, served with Sriracha mayonnaise

อัลติเมตดับเบิลชีสเบอร์เกอร์

เบอร์เกอร์เนื้อออสเตรเลีย 2 ชิ้น ชีสเชดดาร์ เบคอน เห็ด พริกจาลาปิโนดอง หอมใหญ่ผัด มะเขือเทศ มายองเนส เลิฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์ และโคลสลอว์



Indulge in Richness!

38. BEEF BRISKET BURGER 420

24-hour braised beef brisket with onion rings and coleslaw, served with BBQ sauce and sweet potato fries

เบอร์เกอร์เนื้อบริสเก็ต ประกอบกับหอมหัวใหญ่ทอด และโคลสลอว์ เลิฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์มันหวาน มายองเนส และซอสบาร์บีคิว



A Coastal Comfort!

39. SURF & TURF BURGER 480

Australian beef patty, rock lobster, Cheddar cheese, rocket salad and pickled red onions, served with cocktail sauce and sweet potato fries

เซิร์ฟแอนด์เทิร์ฟเบอร์เกอร์

เบอร์เกอร์เนื้อและร็อกล็อบสเตอร์พร้อมสลัดผักร็อกเก็ต เลิฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์มันหวาน



🍖 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."

All sandwiches, wraps, quesadillas and burgers are served with steak fries and coleslaw
แซนวิชและเบอร์เกอร์ทุกเมนูเลิฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์ และโคลสลอว์

PASTA



40. SPAGHETTI CARBONARA 🐷 300
spaghetti tossed in a creamy mix of crispy bacon and Parmesan cheese, topped with a poached egg
สปาเก็ตตี้คาโบนาร่าเบคอน เสิร์ฟพร้อมไข่ลวก



41. PENNE WITH CRAB STICK, SHRIMP & SALMON ROE 340
penne in a creamy tomato sauce with crab stick, shrimp, salmon roe and cherry tomatoes
เพนเน่ปูอัด กุ้ง และไข่ปลาแซลมอน



42. SPAGHETTI OR TAGLIATELLE & MEATBALLS 320
spaghetti or tagliatelle in a rich tomato sauce with minced beef meatballs and Parmesan cheese
สปาเก็ตตี้ตัดัลยาเตลเล มีทบอล



43. SQUID INK SPAGHETTI WITH SPICY MIXED SEAFOOD 🌶️ 340
spicy squid ink spaghetti with tomato, garlic, herbs and mixed seafood
พาสต้าหมึกดำทะเลรวมรสเผ็ด

44. BRAISED BEEF BRISKET PAPPARDELLE 420
slowly simmered beef brisket with herbs, tomato and garlic confit, served over pappardelle pasta
พาสต้าพัพพาร์เดลล์เนื้อวัวตุ๋น



LOCAL FAVOURITES

THAI APPETISERS & SNACKS

45. LARB MOO LAVA 🐷 🌶️ 280
spicy Thai fried minced pork croquette with mozzarella cheese filling
ลาบหมูลาวาไส้ชีส



46. KOR MOO YANG 🐷 280
roasted marinated pork neck served with sticky rice and pickled garlic
คอหมูย่างเสิร์ฟพร้อมข้าวเหนียวขาวและดอง



48. CHICKEN SATAY 🌶️ 240
grilled marinated chicken skewers served with peanut sauce
ไก่สะเต๊ะ



47. DEEP-FRIED VEGETABLE SPRING ROLLS 180
served with plum sauce
ปอเปี๊ยะผักทอด



49. THAI-STYLE SPICY SALMON 🌶️ 360
with Thai seafood dipping sauce and Thai herbs
ยำแซลมอนแซ่บ

🐷 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."

KHAO TOM (BOILED RICE)

55. KHAO TOM 🐷 190
KRA DOOK MOO HED HOM
boiled rice with pork spare ribs
and shiitake mushrooms
ข้าวต้มกระดูกหมูเห็ดหอม

SOUPS

56. TOM YUM GOONG 🌶️ 280
Thailand's favourite spicy and sour soup,
with juicy river prawns, chilli, lemongrass,
galangal and kaffir lime leaves
ต้มยำกุ้งน้ำข้น

SALADS

50. YUM CHIANG MAI 🐷 🌶️ 250
spicy Chiang Mai pork sausage salad
ยำเชียงใหม่

SOM TUM

51. CLASSIC SOM TUM 🌶️ 🥥 150
spicy Thai-style green papaya salad
ส้มตำไทย

52. SOM TUM PHONLAMAI 150
KAI KHEM 🌶️ 🥥
spicy Thai-style fruit salad with salted egg
ส้มตำผลไม้ไข่เค็ม

53. SOM TUM POOH NIM 🌶️ 🥥 290
spicy Thai-style green papaya salad
with soft-shell crab
ส้มตำปูนิ่ม

54. SOM TUM 🌶️ 🥥 340
KAI KEM GAI YANG

spicy Thai-style papaya salad with
salted egg and Thai-style grilled
chicken, served with sticky rice and
spicy dipping sauce

ส้มตำไข่เค็ม
เสิร์ฟพร้อมไก่ย่างและข้าวเหนียวดำ

🐷 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."

**57. PAD WOON SEN
POOH NIM**

360

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

วุ้นเส้นผัดเนื้อปู เสริฟพร้อมปูนิ่มทอด

WOK-FRIED

58. PAD THAI GOONG 🍤 250

Thai-style wok-fried small rice noodles
with prawns

ผัดไทยกุ้งสด

59. PAD SEE EIW 300

- BEEF BRISKET
stir-fried soy sauce rice noodles
with braised beef brisket

ผัดซีอิ๊วเนื้อบริสเก็ต

with chicken or pork 200

ผัดซีอิ๊วไก่ หรือหมู

60. KHAI JIEW MOO SAAB 🍖 200

GOONG
Thai omelette with minced pork and
prawns

ไข่เจียวหมูสับกุ้ง

THAI-STYLE SPICY PASTA

61. SPAGHETTI 🍖 🌶️ 280

PAD KRAPAO MOO

wok-fried spaghetti with
spicy minced pork and holy basil

สปาเก็ตตี้ผัดกะเพราหมู

62. SPAGHETTI 🌶️ 300

PAD KEE MAO TALAY

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

สปาเก็ตตี้ผัดซีเมาทะเล

🍖 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."

KHAO PAD (WOK-FRIED RICE)

63. KHAO PAD ROD FAI 🐷 250

Thai fried rice with pork, a fried egg and grilled pork skewers

ข้าวผัดโรลหมู

64. KHAO PAD MUN GOONG 350

wok-fried rice with sautéed prawns

ข้าวผัดมันกุ้ง

KHAO KRAPAO

65. KHAO KRAPAO 🌶️ 260

- WAGYU BEEF

stir-fried minced wagyu beef with chilli and holy basil, served with steamed rice and a fried egg

ข้าวกะเพราเนื้อวากิว ไข่ดาว

with chicken or pork 200

ข้าวกะเพราไก่หรือหมู ไข่ดาว

66. GAENG KIEW WAAN 🌶️ 320

POOH NIM

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

แกงเขียวหวานปูนึ่ง

CURRIES

67. CHOO CHEE GAI KROB 250

deep-fried chicken breast served with choo chee curry sauce

ซูชิไก่กรอบ

VEGETABLE SIDE DISHES

68. TAO HOO PHAD 🌱 180

CHA OUM

wok-fried tofu with climbing wattle

เต้าหู้ผัดชะอม

69. PAD HED ERYNGII GOONG 180

wok-fried eryngii mushroom with prawns

ผัดเห็ดออริจินจิกุ้งสด

🐷 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



70. GRANDMA'S TIRAMISU 260 RECIPE

espresso-soaked ladyfingers
with mascarpone cream

ทiramisu



76. DARK CHOCOLATE 280 LAVA CAKE

served with vanilla ice cream
and berry sauce

ดาร์กช็อกโกแลตลาวาเค้ก
เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา



71. FRESHLY BAKED CARAMEL 240 BISCOFF CROFFLE

topped with vanilla and Thai tea ice cream,
roasted almonds and salted caramel sauce

ครอฟเฟิลคาราเมล เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา
และชาไทย พร้อมบิสคอฟ

72. NUTELLA TARTE 320 FLAMBÉE

crispy thin crust base layered with Nutella,
crunchy nuts and marshmallow

ทาร์ตฟลิ่งเบ นูเทลล่า

73. MANGO STICKY RICE 280

served with coconut ice cream

ข้าวเหนียวมะม่วงเสิร์ฟพร้อมไอศกรีมกะทิ

74. SEASONAL FRUIT PLATTER 160

sliced seasonal fresh fruits

ผลไม้รวมตามฤดูกาล

75. LA VANILLE 120 ICE CREAM SCOOP

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

ไอศกรีม LA VANILLE รสต่างๆ



77. HONEY PECAN 300 CARAMEL TOAST

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

ฮันนี่โทสต์ เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา
และถั่วพีแคน ราดซอสคาราเมล

Pork | Healthy | Contains Nuts | Vegetarian

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."

DRINK LIST

SIGNATURE COCKTAILS



1. TIKI TWILIGHT 320
a tale of Short Story Vodka, calamansi cordial, fresh lime juice and a dash of The Bitter Truth Spiced Chocolate Bitters



2. SPICY BUBBLE 320
7-year barrel-aged Flor de Caña rum, agave nectar, Piment d'Espelette and Fever-Tree Sparkling Pink Grapefruit Soda with a chilli salt rim



3. LEED BACK 320
Ezra Brooks 99 Proof Kentucky Straight Bourbon Whiskey blended with Giffard Caribbean Pineapple, sugarcane juice and a touch of Bitter Truth Orange Bitters

GIN & TONICS

4. KOSAPAN G&T THAILAND 340
Kosapan Gin, Fever-Tree Mediterranean Tonic, pineapple stick, sweet basil

5. STRANGER & SONS G&T INDIA 360
Stranger & Sons Gin, Fever-Tree Indian Tonic, ginger slice

6. MARTIN MILLER'S G&T ENGLAND 360
Martin Miller's gin, Fever-Tree Mediterranean Tonic, lime

7. G'VINE FLORAISON G&T FRANCE 360
G'Vine Floraison Gin, Fever-Tree Mediterranean Tonic, lime peel, black pepper

8. SEEKERS G&T CAMBODIA 360
Seekers Jason Kong Gin, Fever-Tree Mediterranean Tonic, lemongrass stick

SPRITZERS

9. YUZU SPRITZ 320
Short Story Vodka, yuzu, lemon juice, rosemary, tonic water

10. GRAPEFRUIT SPRITZ 320
Short Story Gin, Fever-Tree Sparkling Pink Grapefruit Soda

11. APEROL SPRITZ 320
Aperol, sparkling wine, orange

BEER

12. CHANG 160

13. LEO 160

14. SAN MIGUEL LIGHT 170

15. SINGHA 170

16. HEINEKEN 180

THE CLASSIC COCKTAILS

17. CLASSIC MOJITO 280
Flor de Caña 4-Year Rum, fresh lime juice, sugar syrup, soda water, mint leaves

18. NEGRONI 280
Short Story Gin, Cocchi Storico Vermouth di Torino, Campari, The Bitter Truth Grapefruit Bitters

19. DRY MARTINI 280
Short Story Gin, Cocchi Vermouth di Torino Extra Dry

20. VODKA MARTINI 280
Short Story Vodka, Cocchi Vermouth di Torino Extra Dry

21. ESPRESSO MARTINI 280
Short Story Vodka, Flor de Caña Spresso liqueur, Giffard Vanilla syrup, coffee

22. BLOODY MARY 280
Short Story Vodka, tomato juice, Worcestershire sauce, Tabasco

23. TOM COLLINS 280
Short Story Gin, lemon juice, sugar syrup, soda water

24. COSMOPOLITAN 280
Short Story Vodka, Giffard Parfait Triple Sec, cranberry juice, fresh lime juice

25. SEX ON THE BEACH 280
Short Story Vodka, Giffard Peach liqueur, cranberry juice, orange juice

26. WHITE RUSSIAN 280
Short Story Vodka, Flor de Caña Spresso liqueur, full cream

27. CAIPIRINHA 280
Abelha Silver Cachaça, fresh lime juice, sugar syrup

28. PISCO SOUR 280
Demonia de Los Andes Pisco, lemon juice, sugar syrup, egg white

29. DAIQUIRI 280
Flor de Caña 4-Year Rum, fresh lime juice, sugar syrup

30. PIÑA COLADA 280
Flor de Caña 4-Year Rum, Giffard Coconut syrup, pineapple juice, coconut milk

31. MAI TAI 280
Flor de Caña 4-Year Rum, Giffard Orgeat syrup, Giffard Parfait Triple Sec, fresh lime juice

32. CUBA LIBRE 280
Flor de Caña 4-Year Rum, fresh lime juice, Coke

33. LONG ISLAND ICED TEA 280
Short Story Vodka, Short Story Gin, Flor de Caña 4-Year Rum, Juarez Silver Tequila, Giffard Triple Sec, fresh lime juice, Coke

34. TOMMY'S MARGARITA 280
Juarez Silver Tequila, fresh lime juice, Giffard Agave syrup

35. MANHATTAN 280
Ezra Brooks Rye, Cocchi Vermouth di Torino Extra Dry, Cocchi Storico Vermouth di Torino, The Bitter Truth Orange Bitters

36. OLD FASHIONED 280
Ezra Brooks Bourbon, sugar cube, The Bitter Truth Aromatic Bitters

37. WHISKY SOUR 280
Ezra Brooks Bourbon, lemon juice, sugar syrup, egg white, The Bitter Truth Aromatic Bitters

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 COCONUT FRAPPÉS

38. TROPICAL COCONUT COFFEE FRAPPÉ 160

fresh coconut water, espresso shot, milk



39. ROYAL THAI MILK FRAPPÉ 160

royal Thai tea, fresh coconut water, ice cream



SPECIALITY ICED TEA & COFFEES



40. YUZU ORANGE AMERICANO 160

fresh orange and yuzu americano



41. PEACH ROYAL THAI TEA 160

royal Thai tea, peach

42. THAI TEA LATTE 120

royal Thai tea, milk, syrup

43. CAFFÈ BORAN 120

ancient Thai robusta coffee, brown sugar, condensed milk



44. FRESH COCONUT WATER AMERICANO 140

fresh coconut water, espresso shot



45. ICE COCO BLACK ROYAL THAI TEA 160

fresh coconut water, royal Thai tea



46. CHA DAM YEN YUZU 140

royal Thai tea, yuzu, orange juice

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."

100% UJI MATCHA SERIES

FROM KYOTO, JAPAN



47. DIRTY MATCHA ESPRESSO LATTE 150
Uji matcha, milk, espresso



49. MATCHA THAI TEA 150
Uji matcha, royal Thai tea, milk



48. MATCHA MANGO 150
Uji matcha, mango juice



50. MATCHA LEMON 150
Uji matcha, lemon juice

SIGNATURE SODAS

- 51. SAKURA LYCHEE FIZZ** 160
lychees, blossom syrup, rosemary, soda
- 52. YUZU SPARKLING GINGER FIZZ** 160
yuzu syrup, ginger, fresh lime juice
- 53. BUTTERFLY PEA LEMON YUZU SODA** 160
butterfly pea tea, lemon juice, yuzu, soda
- 54. THAI LIME SODA** 120
freshly squeezed lime soda



SAKURA LYCHEE FIZZ

JUICES

- 55. CHILLED JUICE** 100
apple, pineapple, guava, orange or mango
- 56. FRESH COCONUT** 120
- 57. BLENDED JUICE** 150
watermelon, mango, pineapple, coconut, banana or mixed fruit

FRUIT SMOOTHIES

- 58. COCO-MANGOTAIL** 160
mango, coconut water, fresh lime juice
- 59. WATERMELON COOLER** 160
watermelon, mint, fresh lime juice, honey

YUZU SPARKLING GINGER FIZZ

DESSERT FRAPPÉS



60. DOUBLE STRAWBERRY BLISS 160
strawberries, milk, whipped cream



61. ESPRESSO CRUNCH 160
espresso, milk, caramel sauce, biscoff

OR TEA?



63. DUKE'S BLUES 120
EARL GREY (ORGANIC)



65. PEACH MONKEY PINCH 120
PEACH OOLONG



67. MERRY PEPPERMINT 120
HERBAL INFUSION (ORGANIC)



62. TIFFANY'S BREAKFAST 120
ENGLISH BREAKFAST (ORGANIC)



64. BEEEEEE CALM 120
CHAMOMILE INFUSION (ORGANIC)



66. LYCHEE WHITE PEONY 120
LYCHEE FLAVOURED WHITE TEA (ORGANIC)



68. DRAGON PEARL JASMINE 120
CHINESE GREEN TEA WITH JASMINE (ORGANIC)

COFFEE

	HOT	ICED
69. CAFFÈ LATTE	120	140
70. CAPPUCCINO	120	140
71. ESPRESSO	90	-
72. DOUBLE ESPRESSO	110	-
73. CAFFÈ MOCHA	120	140
74. ESPRESSO MACCHIATO	120	140
75. AMERICANO	120	140
76. IRISH COFFEE	240	-

MILK & CHOCOLATE

77. HOT or ICED CHOCOLATE	120/140
ช็อกโกแลตร้อน หรือเย็น	
78. HOT or COLD MILK	100
whole, low-fat or soy	
นมสด นมไขมันต่ำ นมถั่วเหลืองร้อน หรือเย็น	

WATER

79. EVIAN (330 ml)	80
80. EVIAN (750 ml)	135
81. EVIAN SPARKLING (330 ml)	110
82. EVIAN SPARKLING (750 ml)	155
83. DRINKING WATER	50



SOFT DRINKS

84. COKE	80
85. COKE ZERO	80
86. SPRITE	80
87. GINGER ALE	80
88. SODA	60
89. SINGHA LEMON SODA (ZERO SUGAR)	90
90. FEVER-TREE INDIAN TONIC	140
91. FEVER-TREE MEDITERRANEAN TONIC	140
92. FEVER-TREE SPARKLING PINK GRAPEFRUIT SODA	140

APERITIFS

93. CAMPARI	250
94. APEROL	250
95. COCCHI AMERICANO BIANCO	220
96. COCCHI ROSA	220
97. COCCHI STORICO VERMOUTH DI TORINO	220
98. COCCHI VERMOUTH DI TORINO EXTRA DRY	220

GIN

99. SHORT STORY GIN	220
100. MARTIN MILLER'S ORIGINAL	340
101. STRANGER & SONS GIN	340
102. G'VINE FLORAISON	340
103. KOSAPAN GIN	340
104. SEEKERS JASON KONG GIN	340

RUM

105. FLOR DE CAÑA 4-YEAR RUM	220
106. FLOR DE CAÑA 7-YEAR RUM	320
107. FLOR DE CAÑA 12-YEAR RUM	460
108. FLOR DE CAÑA ULTRA COCO LIQUEUR	260
109. KOSAPAN RUM	280

CACHAÇA

110. ABELHA ORGANIC SILVER CACHAÇA	280
------------------------------------	-----

VODKA

111. SHORT STORY VODKA	220
------------------------	-----

TEQUILA

112. JUAREZ SILVER TEQUILA	260
----------------------------	-----

AMERICAN WHISKEY

113. EZRA BROOKS 99 PROOF BOURBON	280
114. EZRA BROOKS 99 PROOF RYE	280

PISCO

115. DEMONIO DE LOS ANDES PISCO	220
---------------------------------	-----

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

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



PAPILLON

