



BREAKFAST

Breakfast menu available from 8.30 am, last order at 11.00 am

THAI	Kao Tom Mu Set; with Toast, Butter and Jam, Boiled Organic Egg, Cucumber, Tomato, Lettuce	220
ไทย	ข้าวต้มหมู, ขนมนึ่งกับแฮมหรือเนย, ไข่ต้ม, สลัดผัก	
ENGLISH	Full Monty: 1 Sausage, 2 Bacon, Black pudding, 2 Organic Eggs, Fried potato, Tomato, Toast & Butter	340
อังกฤษ	ฟูล มอนเต้: ไส้กรอก, เบคอน, แบล็คพุดดิ้ง, ไข่ต้ม, มันฝรั่งทอด, ขนมนึ่งและเนย	
	Light Monty: 2 Bacon, 2 Organic Eggs, Tomato, Mushrooms, Toast & Butter	295
	เบคอน, ไข่ต้ม, มะเขือเทศ, เห็ด, ขนมนึ่งและเนย	
	Yorkshire: Black pudding, 2 Organic Eggs on Sourdough toast	260
	แบล็คพุดดิ้ง, ไข่ต้ม, ซาวเวอร์โดว์	
IRISH	Smoked Kippers with Spinach on Sourdough, with 2 Poached Organic Eggs	295
ไอร์แลนด์	ปลาเค็มแปรรูปพร้อมผักขม, คู่กับซาวเวอร์โดว์, ไข่ลวก	
SWEDISH	2 Soft boiled Organic Eggs, Cod fish Caviar, Sourdough toast, White Cheese, Side Salad	280
สวีเดน	ไข่ต้ม, ซอสไข่ปลาคอส, ซาวเวอร์โดว์ กับชีส, สลัดผัก	

VEGETARIAN:

AUSSIE	Smashed Avocado on Vegemite Sourdough, 2 Poached Organic Eggs	260
ออสเตรเลีย	อโวคาโดบด, เวจจีไมท์, ซาวเวอร์โดว์, ไข่ลวก	
MEXICAN	Huevos Rancheros; 2 Homemade Corn Tortilla, Refried beans, 2 Organic Fried Eggs, White Cheese, Tomato Salsa	290
เม็กซิกัน	แผ่นแป้ง คอร์นเทอเทีย, ซอสถั่วบด, ไข่ดาว, ชีส, สลัดมะเขือเทศ	
TUNISIAN	Shakshuka; 2 Organic Eggs Poached in a rich Tomato, Bell Pepper, Onion, Cumin & Chilli spiced sauce, served with Sourdough toast	290
ตูนิเซีย	ซั๊กชุกะฮ์ ไข่ตุ๋นในซอสมะเขือเทศ พร้อมพริกหยวก หัวหอมและ ขนมปังเปรี้ยว	
NOMAD	Gypsy toast; 2 Slices of Bread soaked in Organic Eggs then fried in Butter with 2 slices of Bacon or with Fruit and Wild honey	280
โนแมท	ขนมปังชุบไข่ย่างกับเนย, เบคอน, ผลไม้และน้ำผึ้ง	
GREEK	Strained local Yoghurt, Wild Honey, Fresh Fruit Salad	210
กรีซ	กรีซ โยเกิร์ต, น้ำผึ้ง, สลัดผลไม้	
RUSSIAN	Oat porridge made with Milk or Water, with Wild Honey and Fresh Fruit Salad	210
รัสเซีย	ข้าวโอ๊ต, โส้มนหรือน้ำ, น้ำผึ้ง, สลัดผลไม้	
AMERICAN	New York Granola, Milk, Wild Honey, Fresh Fruit Salad	220
อเมริกา	นิวยอร์ก กราโนล่า, นมสด, น้ำผึ้ง, สลัดผลไม้	

FRENCH	All butter Croissant, Homemade Jam of choice and Butter	120
--------	---	-----

เฟรนช์	ครัวซอง, โสมแมคแฮมหรือเนย	
--------	---------------------------	--

Add Ons:

Avocado	60	Baked Beans	40
Croissant	60	Black Pudding	60
Egg Organic	25	Bacon	50
Granola	90	Fried Potato	60
Yoghurt	60	Grilled Tomatoes	30
Honey	30	Mushrooms	60
Fruit Salad	80	Refried Beans	40
Side Salad	80	Spinach	40
Sourdough Toast & Butter	50	Tinned Tomatoes	60
Soft Cheese	50	Toast & Butter	40



SAVORY CRÊPES

Pad Kra Phow Mu with Organic Egg ผัดกระเพราหมู, ไข่ดาว	239
Local Smoked Bacon, Organic Egg, Cherry Tomato and Cheddar Cheese สโมคเบคอน, ไข่, มะเขือเทศ, เชดด้าชีส	249
Khong Phai Farm Chicken Breast in a White Wine, Tarragon and Mushroom Sauce คลองไผ่ฟาร์มอกไก่, ซอสไวน์ขาว, ทาทากอน, ซอสเห็ด	259
Khong Phai Farm Chicken Breast with Pesto, Zucchini and Cream คลองไผ่ฟาร์มอกไก่, ซอสเพสโต, ชูกินี, ครีม	259
Hot Smoked Salmon, Kale Sour Cream with Black Garlic Mayo or Horseradish Sauce สโมคแซลมอน, เกล็ด ซาวครีม, แบล็คกาเลคมายองเนส หรือซอสโฮลราดิซ	259

VEGETARIAN

Macadamia Nut Pesto, Paris Mushrooms, Zucchini,
Fresh Cream 239

ซอสเพสโตแมคคาเดเมีย, เห็ด, ชูกินี, กรีมสด

Kale, Local Mozzarella Garlic 229

ผักเคล, มอสเชลเรลล่า, กระเทียม,

Add Organic Egg 25

สามารถเพิ่มไข่ได้

Ratatouille and Local Mozzarella 239

ราตาตูย สตูผัก, และมอสเชลเรลล่า

Add Organic Egg 25

สามารถเพิ่มไข่ได้

ALL SERVED WITH A HEALTHY SIDE SALAD

สลัดผัก ฟรี

FARM HOUSE FRIED POTATOES 50

มันฝรั่งทอด



SWEET CRÊPES

Banoffee: Toffee, Organic Banana, Vanilla Ice Cream, Chocolate	130
บานอฟฟี่: คาราเมล, กล้วยหอม, ไอศกรีมวานิลลา, ซอสช็อกโกแลต	
Fruit Salad, Vanilla Ice Cream or Fresh Cream and Honey	140
สลัดผลไม้, วานิลลาไอศกรีม หรือครีมสด, น้ำผึ้ง	
Strawberry, Cream, Strawberry Ice Cream	150
สตอเบอรี่, ครีมสด, สตอเบอรี่ไอศกรีม	
Captain Morgan Rum, Chocolate, Organic Banana, Vanilla Cream	190
กัปตันเมอร์แกน รัม, ช็อกโกแลต, บานาน่า, วานิลลา ไอศกรีม	
Toasted Mix Nuts and Wild Honey with Cream or Ice Cream	150
ซอสถั่วคั่วกับน้ำผึ้ง, ครีมสดหรือไอศกรีมวานิลลา	
Crêpes Suzette: Orange Liquor, Orange slices, Orange Butter, Cream	210
เครป ซูเซต: เหล้าส้ม, ส้มสด, เนยส้ม, ครีมสด	
EXTRA CREAM เพิ่มครีมสด	20
EXTRA ICE CREAM เพิ่มไอศกรีม	60



SALADS

Waldorf Salad (V)

Apple, Celery, Grape, Toasted Walnuts and Parsley in a Lemon and Cream Dressing on a Bed of Crisp Lettuce 249

วูลโดปสลัด แอปเปิ้ล, เซลรี่, องุ่น, วอลนัทอบ, เลมอน, ครีมสด

Add Grilled Chicken 120

เพิ่มอกไก่

Kale, Roasted Pumpkin, Grilled Onion, Almond, Feta, Cranberry, Pomegranate Molasses and Honey Dressing 220

ผักเคล, พักทองอบ, หอมใหญ่ผัดแครนเบอร์รี่ อัลมอนด์, ซอสน้ำทับทิม น้ำผึ้ง

Add Smoked Duck 180

เพิ่มเป็ตรมควัน

Hot Smoked Salmon, Shaved Fennel, Beetroot, Black Garlic, Cucumber, Capers, Sweet Onion, Garlic Croutons on a bed of Mixed Leaf and Rocket Salad with a Lemon Olive Oil Dressing 360

สโมคแซลมอนสลัดเฟลเนล บีทรูท กระเทียมดำ แต่งกว่า เคเปอร์

หอมใหญ่ ครูดงขนมปังกรอบ ร็อกเก็ต เลมอน น้ำมันมะกอก



LAND & SEA

ALL SERVED WITH A GENEROUS SIDE SALAD AND OUR DUCK FAT ROASTED
POTATOES

เสิร์ฟพร้อมสลัด หรือ มันฝรั่งอบน้ำมันเป็ด

Sloane's Artisan Butcher

The Pork comes from a Duroc/Landrace cross breed. A small slow growing pig that gives heaps more flavor than the Great White breed normally found in Thailand. Antibiotics free of course!

เนื้อหมูจากพันธุ์ ดูร็อก/แลนด์เรซ เป็นหมูที่โตช้าจึงให้รสชาติที่ดีกว่าหมูทั่วไปและปราศจากยาปฏิชีวนะ

Smoked Baby Back Ribs in 2 Choices of Marinade:

- Korean; A Sweet Blend of Gochujang Chili Paste and Soy
โคเรียน ซีโครงหมู ซอสโคชูจัง
- Thai; With Tamarind, Lemon Grass, Ginger and Palm Sugar
ไทย ซีโครงหมู ซอสมะขาม หมักด้วยตะไคร้และขิง

Half Rack 249

Full Rack 489

Pan Roasted Pork Belly with a Ginger Soy Dipping Sauce 249

หมูสามชั้นกริว เสิร์ฟคู่ซอสขิง, กระเทียม, พริกสด

Klong Phai Farm

Smoked Barbury Duck Breast with Yuzu, Soy and Sesame Dipping Sauce 459

อกเป็้ดรมควัน ซอสส้มโชยุ น้ำมันงา

Duck Confit with Mulberry Sauce and Pumpkin Puree 429

น่องเป็้ดชูวี เสิร์ฟคู่ ซอสมัลเบอร์รี่ และ ซอสฟักทอง

Pan Fried Chicken Breast with Garlic, Lemon and Thyme 289

อกไก่ กริว กระเทียม, เลมอน, และไทม์

Sustainably Sourced Fish

Supreme Cut of Hot Smoked Salmon, Garnished with Salmon Roe with Black Garlic Mayonnaise or Horseradish Sauce 349

สโม่คแซลมอน มาของเนสกระเทียมดำ หรือ โฮลราดิซซอส

Flour Dusted and then Pan fried fillet of Fish of the Day with our Mint Pea Puree and Homemade Tartare Sauce 329

ปลาชุบแป้ง (ปลาเปลี่ยนตามฤดูกาล) เสิร์ฟคู่ซอสมินต์และถั่ว



SUNDAY LUNCH

ALL OUR MEATS ARE SOURCED FROM FARMS WITH HIGH ANIMAL WELFARE PRACTICES

Sunday Smoked

Barbury Duck Breast with Yuzu & Soy Dipping Sauce 399
อกเป็ดสโมค เสิร์ฟคู่ ซอสส้มโชยุน้ำมันงา

Atlantic Hot Smoked Salmon with Black Garlic Mayonnaise 290
สอตสโมคแซลมอน เสิร์ฟคู่ มายองเนสกระเทียมดำ

Korean Spicy Baby Back Ribs
ซี่โครงหมูรมควัน โคเรียนซอสโคชูจัง

Half Rack 210

Full Rack 399

Thai Style Baby Back Ribs

ซี่โครงหมูรมควัน หมักตะไคร้และรากผักชี ซอสมะขาม

Half Rack 210

Full Rack 399

Sunday Roast

Roast Beef with homemade Horseradish Sauce 299
เนื้อวัวโรสต์ เสริฟคู่ โหสราดิซซอส

Chicken Breast Lemon & Thyme with a Saffron Aioli 240
ไก่อบเลมอนและไทม์ เสริฟคู่ มาของเนสซ์ฟรอน

Roast Lamb Rosemary & Garlic with Mint Sauce 299
เนื้อแกะ โรสต์ หมักโรสแมรี่ กระเทียมเสริฟคู่ มินต์ซอส

Pan Roasted Pork Belly with Ginger & Soy Dipping Sauce 210
หมูสามชั้นหมักเครื่องเทศ เสริฟคู่ ซอสซิง กระเทียม พริกสด

Confit Duck Leg with Pumpkin Puree & Mulberry Sauce 329
น่องเป็ด ชูวี ซอสฟักทอง & มัลเบอร์รี่

Roasted Fillet of Fish with Pea & Mint Puree and Tartare Sauce 260
ปลาหุแป็ง ซอส มินต์และถั่ว

THEN CHOOSE BETWEEN

The Salad Buffet (Return again and again!!!) 300
สลัดบุฟเฟ่ สามารถเติมได้ตลอด ขนมนึ่ง / คิปซอส

OR

A short stop at the Salad Buffet as a Starter, then a Medley of Cooked Vegetables, Duck Fat Roasted Potatoes, Yorkshire Pudding and Gravy 300
ตักสลัดได้ 1 ครั้งพร้อมขนมนึ่ง/คิปซอส และ ผักอบ 5 อย่าง
ขอกเซอร์พุดดิ้ง



COFFEE & TEA

ORGANIC COFFEE

Espresso*	70
Cappuccino*	75
Americano*	70
Mocca*	80
Affogato (Espresso + vanilla ice cream)	100

** ICED COFFEE, ADD 10 BAHT*

TEA

Oolong	45
Oolong Rose	45
Oolong Jasmin	45
Earl Grey	45
English Breakfast	45
Jungle Honey Ginger Lemon	60
Ginger Tea	45

OTHER

Hot Chocolate	70
---------------	----



SOFT DRINKS & SHAKES

SODAS 80

Butterfly Pea / อัญชันเลมอน โซดา

Ginger and Lemon / จิงเลมอน โซดา

ICE SLUSHY 90

Lime and Mint / มินต์มะนาวปั่น

Strawberry and Basil / สตอเบอร์รี่ บาซิลปั่น

Passion Fruit / เสาวรสปั่น

HOUSE KOMBUCHA 80

Ask us about the Flavor of the Week

คอมบูชา ชาหมักผลไม้ สอบถามรสชาติ

COLD FLAVOURED MILKS 80

Cocoa / โกโก้

Butterfly Pea / นมสดอัญชัน

Vanilla / นมสดวานิลลา

Honey / นมสดน้ำผึ้ง

SHAKES

120

Mesquite Choc Shake;

Chocolate, Banana, Honey, Mesquite, Milk, Cinnamon

ช็อคโกแลต, กล้วยหอม, น้ำผึ้ง, นมสด, อบเชย, อโวคาโด

Avocolada;

Avocado, Pineapple, Coconut Water, Vanilla, Spirulina, Lime

อโวคาโด, สับปะรด, น้ำมะพร้าว, วานิลลา, มะนาว, เบอรรี่, บีทรูท

Berry Beet;

Beetroot, Mulberry, Honey, Yoghurt, Banana

บีทรูท, มัลเบอรี่, น้ำผึ้ง, โยเกิร์ต, กล้วยหอม

Bunny Spice;

Orange, Carrot, Ginger, Turmeric, Coconut Water, Banana, Honey

ส้ม, แครอท, ขิง, ขมิ้น, น้ำมะพร้าว, กล้วยหอม, น้ำผึ้ง

WATER

San Pellegrino 500 ML

110

Acqua Panna 500 ML

90

Soda Water

30



ALCOHOL

BEER and CIDER

Heineken 330 ML	120
Leo 330 ML	99
Singha	110
Asahi 330 ML	120
Markie Hazy Craft Pale Ale	160
Moose Craft Cider 330 ML	110
Thatchers Gold Cider	200
Thatchers Haze Cider	180
Guinness Draught	260

MIX

Bloody Mary	180
Virgin Mary	90
Lime and Mint Vodka Slush Puppy	180