

อาหารทานเล่น

โพรชุตโต้ แฮม 🐷 610 บาท

แฮมขาหลังหมูจากอิตาลี, ชีสเนอแพะ, เมล่อนชิ้นนี้ตัว, ร็อคเก็ตสลัด, น้ำมันสายชูบัลซามิก, น้ำมันมะกอกบริสุทธิ์ และถั่วฮาเซลนัทอบ

การ์เด็นสลัด 🌿 420 บาท

สลัดผักรวม, อโวคาโด, พริกหวาน, มะกอก, หน่อไม้ฝรั่ง, แดงกวา, เมล็ดทับทิม, มะเขือเทศ, หอมแดง เมล็ดทานตะวันอบ และน้ำสลัดเลมอน

พร้อม โถอย่าง 615 บาท
ปลาภูน่าย่าง 900 บาท

สลัด ซีซาร์ ไก่ 🐔 650 บาท

ผักกาดคอส คลุกกับน้ำสลัดซีซ่าและชีสพามาซาน มาพร้อมอกไก่ย่าง, เบคอนกรอบ, หนมปังกรอบ และปลาแอนโชวี

อาหารจานหลัก

กิมบาส อัล อาฮิลโล 🌿 750 บาท

กิมบาสจากทะเลท้องถิ่นปรุงในน้ำมันมะกอกบริสุทธิ์, กระเทียมสด, พริกปาปริกจากสเปน, น้ำเลมอนสดและผักชีฝรั่งอิตาลีเสิร์ฟคู่กับขนมปังบาเกตคั่ว

แพลนชา ภูน่าย่างเหลืองย่าง 🌿 750 บาท

ปลาภูน่าจี่กับกระเทียมเสิร์ฟกับสลัดร็อคเก็ต, ถั่วลิสงคั่ว, ถั่วแระญี่ปุ่น, ถั่วแขก, มันฝรั่งและหอมแดงย่าง ทานคู่กับซอสซาลาแด่ จาลาปิโน

สเต็กปลากระทิงย่าง 🌿 750 บาท

สเต็กปลากระทิงย่างในกระเทียมเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งยี่ออคตี ปรุงด้วยไส้กรอกโฮริโซ, มะกอกดำ, ถั่วลิสงคั่วหวาน, มะเขือเทศจากฟาร์มท้องถิ่นและน้ำมันจากโหระพาอิตาลี

ไกสไตล์มีลาน 🌿 750 บาท

อกไก่จากฟาร์ม คลองไผ่ คลุกเกลือและสมุนไพร ปรุงสุกในเนยจันทน์หอม ทานคู่กับมันฝรั่งผัด, สลัดร็อคเก็ต, กระเทียมอบ และเลมอนสด

เรนเจอร์ วิลเลียม บลัด มาร์เก็ต 🌿 2,095 บาท

สเต็กเนื้อสกอร์ 5

สเต็กเนื้อส่วนสันนอก ปรุงด้วยริบไฟซ์ 270 วันปรุงสุกตามสั่ง เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด, ถั่วแขก และสลัดร็อคเก็ตกับ น้ำสลัดบัลซามิก พร้อมด้วยซอส 2 ชนิด ให้เลือกคือ เบอร์เนส หรือ ซอสพริกไทยอ่อน

อาหารมังสวิรัตวีแกน

ทีมเชฟของเรา ขอแนะนำอาหารทางเลือกสุขภาพ ให้แก่ท่าน เพื่อสุขภาพที่ดี ทั้งภายนอก และภายใน

ฟาลาเฟลา 🌿 500 บาท

ฟาลาเฟลาโฮมเมดอย่าง หอมกลิ่นยี่หร่า และสะระแหน่ ทานคู่ซอสทาฮินี สีเขียว, สลัดผักสด, มะเขือเทศ และเมล็ดกับทิมฟาลาเฟลา

สตูว์ถั่วเลนทิล 🌿 640 บาท

สตูว์ถั่วเลนทิลมังสวิรัต เกี่ยวกับการมะเขือเทศและโหระพาอิตาลี ทานคู่กับเส้นพาสตาจากซูกินีสด

ซูปลันฟักทอง 🌿 375 บาท

ซูปลันฟักทอง หอมกลิ่นยี่หร่า เสิร์ฟกับเมล็ดฟักทองอบ, ผักชีสด และกะทิสด

พาสต้า

สปาเก็ตตี้ สตูซอสมะเขือเทศ 🌿 400 บาท

มะเขือเทศ ชาน มาร์ซาโน จากอิตาลี เกี่ยวจนเข้มข้น, โหระพาอิตาลีสด และชีสพามาซาน

สปาเก็ตตี้ คาโบนาร่า 🌿 600 บาท

เส้นสปาเก็ตตี้กับซอสคาโบนาร่าแบบดั้งเดิมโดยประกอบไปด้วยแพนเซตาผัดกับกระเทียม, ไข่แดงจาก ฟาร์มออร์แกนิก, พามาซานชีส และผักชีฝรั่งสด

สปาเก็ตตี้อัลโย เอ โอริโย 🌿 450 บาท

เส้นสปาเก็ตตี้ แบบเรียบง่าย ปรุงด้วยกระเทียม, พริกป่น, น้ำมันมะกอก เสริมรสด้วยเลมอน และผักชีฝรั่งอิตาลี

สปาเก็ตตี้ผัดขี้เมาปลาหมึก 🌿 550 บาท

เส้นสปาเก็ตตี้ผัดขี้เมารสชาติจัดจ้าน ปรุงด้วยพริกสด, พริกไทยอ่อน, สุนัขไทย และ ปลาหมึกสดจากทะเลอันดามัน

พิชซ่า

เปิด 12.00 น- 21.00 น.

พิชซ่ามารีต้า 🌿 390 บาท

มะเขือเทศ, มอซซาเรลล่าชีส, พามาซานชีส, โหระพาอิตาลีและ น้ำมันมะกอกบริสุทธิ์

พิชซ่าโพรชุตโต้ 🌿 565 บาท

โหระพาอิตาลีและน้ำมันมะกอกบริสุทธิ์ปิดท้ายด้วย แฮมขาหลังหมูสลัดร็อคเก็ตและชีสพามาซานทูด

พิชซ่าสไปซ์ซาลาบี 🌿 560 บาท

มะเขือเทศ, มอซซาเรลล่าชีส, พามาซานชีส, ซาลาบีจากนาโปลี, น้ำมันมะกอกบริสุทธิ์ และพริกแห้งป่น

อาหารจานพิเศษ

วอกโพรด์ ซีซันนอล เวจเทเบิล 🌿 220 บาท

ผัดผักรวม

พานาเชออฟ กรีนเวจเทเบิล 🌿 220 บาท

ผัดผักรวมกับเนยปรุงรสด้วยเกลือและพริกไทย

เฟรนช์ฟรายส์ 🌿 195 บาท

มันฝรั่งทอด

การ์เด็นสลัด 🌿 195 บาท

สลัดผักรวม

แซนด์วิชและเบอร์เกอร์

คลับแซนด์วิช 🌿 525 บาท

แซนด์วิชแบบเรียบง่ายสอดไส้ด้วยเบคอนรมควันย่าง, อกไก่ย่าง, ไข่ต้ม, ผักสลัด, มะเขือเทศและมายองเนสผสมบีตาร์ด สามารถเลือกเปลี่ยนขนมปังจากขนมปังขาว เป็นขนมปังโฮลธัญพืช เสิร์ฟพร้อมสลัดและมันฝรั่งทอด

พานี นี แฮมและชีส 🌿 475 บาท

ปารีส แฮมบีชีสสดจาก ไวก์ ฟาร์ม, มอซซาเรลล่าชีส, มะเขือเทศ บนขนมปังขาวหรือ ขนมปังโฮลธัญพืชกรอบด้วย เครื่องพานีนี้ เสิร์ฟพร้อมสลัด และมันฝรั่งทอด

เบอร์เกอร์ ไก่เคจันย่าง 🌿 535 บาท

อกไก่หมักผงเครื่องเทศเคจัน ย่างจนสุกปรุงรสด้วยน้ำเลมอน บนขนมปังบริยอช และผักกาดแก้ว, มะเขือเทศ, หอมแดง, บาบีคิวซอส และมายองเนสผสมผักชี

เดอะในฮานบูชเชอร์เบอร์เกอร์ 🌿 690 บาท

เนื้อวัวบดปรุงรสอย่างสุกตามต้องการพร้อมเบคอนรมควันย่าง, ผักกาดแก้ว, มะเขือเทศ, หอมแดง บนขนมปังบริยอช มาพร้อมซอสเบอร์เกอร์สูตรเฉพาะของเชฟ

* แซนด์วิชและเบอร์เกอร์ทั้งหมดเสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์และสลัด

ข้อมูลสารก่อภูมิแพ้

เราเตรียมอาหารด้วยผลิตภัณฑ์ที่อาจมีสารก่อภูมิแพ้ รายการที่พบบ่อยที่สุดจะระบุไว้ในเมนูนี้ หากคุณต้องการดูคู่มือสารก่อภูมิแพ้ฉบับสมบูรณ์ โปรดสอบถามพนักงานบริการ

- | | |
|---------------------|--------------------|
| 🌿 อาหารที่มักสุก | 🌿 อาหารวีแกน |
| 🐷 มีส่วนผสมเนื้อหมู | 🌿 อาหารมีรสเผ็ด |
| 🥔 อาหารมังสวิรัต | 🐷 มีส่วนผสมของถั่ว |

อาหารไทย

อาหารทานเล่น

กุ้งห่มสไบ 465 บาท
กุ้งห่มซอสกระเทียมพริกไทยหอมแผ่นปอเปี๊ยะทอด เสิร์ฟกับน้ำจิ้มหวาน

ปลากุ้ง 475 บาท
กุ้งย่างยัดตะไคร้

ส้มตำ 295 บาท
ส้มตำไทยใส่กุ้งเสียบ

สาคูไส้ไก่ 400 บาท
สาคูไส้ไก่เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มจากดและซอสสาคูตัวลิสง

ปอเปี๊ยะกุ้งสด 725 บาท
ปอเปี๊ยะสดใส่ กุ้งลวกและผักสด เสิร์ฟกับน้ำจิ้มหวาน

ปลากะพงย่างสมุนไพร 495 บาท
ปลากะพงทอดราดน้ำยำเครื่องเคียงสมุนไพร

อาหารประเภทห่อ

ต้มยำกุ้ง 575 บาท
กุ้งต้มยำกับตะไคร้ใบมะกรูด พริกสด ปรุงรสด้วยน้ำปลาและน้ำมะนาวสด

ต้มข่าทะเล 620 บาท
ราไวซ์ฟู๊ดต้มกับน้ำกะทิใส่ตะไคร้ใบมะกรูด พริกสด

อาหารประเภทแกง

จุกี่ปลา 650 บาท
ปลากะพงทอดราดกับเครื่องแกงกะทิโรยพริกและใบมะกรูดซอย

แกงเขียวหวานไก่ 525 บาท
ไก่เคี้ยวกับเครื่องแกงเขียวหวานพร้อมกะทิ ใบมะเขือเปราะ ใบโหระพา และพริกสดโรย

อาหารประเภทข้าว

ข้าวผัด 425 บาท
ข้าวผัดใส่ไข่กับกุ้ง หรือหมู หรือไก่

ผัดกะเพราหมูสับไข่ดาว 525 บาท
หมูสับผัดพริก กระเทียมใส่ใบกะเพราสดข้าว เสิร์ฟ พร้อมไข่ดาว

ข้าวสวยหอมมะลิ 100 บาท

อาหารไทยแบบดั้งเดิม

ปลากะพงย่างมะม่วง 600 บาท
ปลากะพงทอดกรอบราดน้ำสลัดย่างมะม่วง

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ 490 บาท
ไก่ผัดกับซอสปรุงรส ใส่พริกแห้งทอดและเม็ดมะม่วงหิมพานต์

ผัดซีอิ๊วไก่ 490 บาท
ผัดก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ ใส่ไก่ กระเทียม ใบ และซอสหอยนางรม พริกไทยขาว แครอทและผักคะน้า

ปลาผัดคื่นช่าย 550 บาท
ปลากะพงทอด ผัดกับซอสน้ำมันหอยใส่คื่นช่าย

ผัดไทยกุ้ง 550 บาท
ผัดก๋วยเตี๋ยวเส้นผัดไทยใส่กุ้งกับซอสผัดไทย

คะน้าผัดน้ำมันหอยใส่หมู 495 บาท
หมูผัดคะน้า กระเทียม น้ำมันหอย

กุ้งทอดซอสมะขาม 725 บาท
กุ้งทอดผัดซอสมะขามใส่หอมเจียวทอด

ข้อมูลสารก่อภูมิแพ้

เราเตรียมอาหารด้วยผลิตภัณฑ์ที่อาจมีสารก่อภูมิแพ้ รายการที่พบบ่อยที่สุดจะระบุไว้ในเมนูนี้ หากคุณต้องการดูคู่มือสารก่อภูมิแพ้ฉบับสมบูรณ์ โปรดสอบถามพนักงานบริการ

- อาหารที่มีกลูเตน
- อาหารวีแกน
- มีส่วนผสมเนื้อหมู
- อาหารมิลส์เฟ็ด
- อาหารมังสวิรัต
- มีส่วนผสมของถั่ว