

## **ALL DAY BREAKFAST**



Smoked salmon







170





### Khai Kra Tha 👄

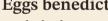
Fried eggs in a pan, minced pork, chinese sausage, thai pork sausage.



95

### Mareeji breakfast set 👄 Eggs benedict Eggs of choice

(Omelette, scrambled, poached, fried) sausage & bacon



smoked salmon, avocado, homemade hollandaise sauce, your choice of side dish: house salad/fried potato wedges



## Chicken satay wrap 👄

your choice of side dish: house salad/ fried potato wedges

### Grilled cheese sandwich 👄

with marinara sauce, *your choice of side dish:* house salad/ 170 fried potato wedges

170/180 Quesadilla chicken/beef

served with tomato salsa

#### Smoked salmon toast

scrambled egg, cream cheese, your choice of side dish: house salad/ 220 fried potato wedges

### **CROISSANT**



avocado & egg	
Spinach truffle & cheese	150
Ham & cheese	150
Golden butter	100
with butter & homemade jam	

### **PANINI SANDWICH**

(Daily 7:30-17:30)



Mexican chicken 👄	150
Spinach & cheese	150
Italian chicken pesto	150
6-hour braised beef	150
EXTRA	
Sausage	40
Bacon	40
Bread	40

# **APPETIZER**













พะแนงเนื้อน่องลาย เสิร์ฟคู่แป้งโรตี 🖘 🖊 180 Beef foreshank panang curry served with roti



กุ้งผัดกระเทียมน้ำมันมะกอก 195
และมะเขือเทศตากแห้ง
Garlic shrimp & sundried tomato
served with toast



ยำวุ้นเส้น หมูสับ/ซีฟู๊ด 🖘 🔑 140/190 กุ้งแห้ง, หมึกกรอบและเม็ดมะม่วงหิมพานต์ Glass noodles spicy salad minced pork/seafood with crispy dried shrimp, fried squid & cashew nuts



หมึกทอด & ทรัฟเฟิลทาร์ทาร์ซอส 160 Deep fried squid served with truffle tartar sauce

with crispy dried shrimp, fried squid & cashew nuts	
ปลากะพงทอดสูตรเฉพาะ	190
เสิร์ฟคู่กับถั่วลันเตาบด	
Deep fried signature battered fish served with pea puree	
ยำใบชะครามซีฟู้ด Cha-kram leaves spicy salad with seafood	190
ขนมปังหน้าหมู Deep fried minced pork toast	150

Served with Thai cucumber relish

120
150
150
S
150

## **SPECIAL**











250



# Stewed beef 👄 " in turmeric green curry

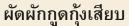
A rare treat in today's culinary landscape, our traditional beef curry features tender and fragrant beef ribs, slow-stewed in a rich broth. Served with vibrant three-colored chili peppers for a perfect balance of flavors.

## แกงระแวงเนื้อเปื่อย

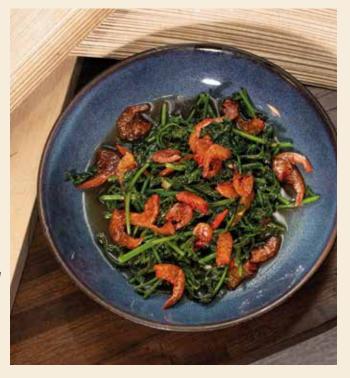
แกงโบราณ ซึ่งหาทานได้ยากในปัจจุบัน เชฟได้นำส่วนของ เนื้อร่องซีโครง มาตุ๋นในน้ำแกงจนเบื่อย หอมนุ่ม เสิร์ฟพร้อมพริกชี้ฟ้าสามสี ทานคู่กันได้อย่างลงตัว

## Stir fried Paco fern ⇔ 180 with crispy dried shrimp

Tender Paco-fern, Stir-fried to perfection to preserve its natural sweetness and crispness, topped with crispy dried shrimp from the Andaman Sea. A harmonious blend of flavors that will tantalize your taste buds.



เซฟนำผักกูด ซึ่งมีคุณค่าทางอาหารสูง มาผัดด้วยไฟแรงในเวลาสั้น ๆ เพื่อคงความหวาน กรอบ และรักษาคุณค่าทางอาหาร โรยหน้าด้วยกุ้งเสียบหอม ๆ วัตถุดิบชั้นเยี่ยม จากทะเลอันดามัน ทำให้ส่วนผสมทุกอย่างในจานนี้เข้ากัน และน่าลิ้มลอง



**Braised Pork Ribs** 

in spiced sauce ซี่โครงหมูตุน ในซอสเครื่องเทศ Stir fried okra with shimp กระเจี๊ยบผัดกุ้งสด

190

Prices are subjected to 7% VAT & 10% Service charge.

240



## หมึกผัดซอสกะปี 👄

190

จานนี้ปรุงจากทุกส่วนของหมึกทั้งตัว หมึกที่หั่นเป็นวง และส่วนหนวด นำมาผัดกับซอสกะปี ซึ่งเชฟได้คัดสรร กะปิอย่างดีจากคลองโคน มีความหอมโดดเด่น และไม่เค็มจนเกินไปนำมาเคี่ยวกับน้ำตาลมะพร้าว หอมแดง ผัดกับต้นหอม เพื่อเพิ่มมิติของกลิ่นและสัมผัส

## Stir fried squid with shrimp paste sauce

Quality shrimp paste from Klong Khone,

Samut Songkhram & other secret ingredients were cooking down to this special sauce. Fresh squid was silced & stir fried, the result is just right!

แกงสัมใต้ปลากะพง 🖘 🚧 ไหลบัว/ยอดมะพร้าวอ่อน Southern spicy yellow curry with seabass, lotus stem or young coconut sho	<b>220</b> ot	ปลากะพงทอดน้ำปลา 👄 Deep fried seabass with fish sauce served with fresh mango salad	220
แกงคั่วพริกซี่โครงหมูกับไข่ต้ม 🍛 ル Pork spare ribs in southern style curry served with boiled egg	150	หมูสามชั้นทอดน้ำปลา Deep fried pork belly with fish sauce	150
แกงคั่วใบชะคราม /// Southern style curry with cha-kram leaves		หมูผัดเคยฉลู 👄 🖋 Stir fried pork with salted shrimp paste	180
ปลาทู (Mackerel)	150	หมูสับคั่วชะอมและกะปิเกาะลิบง 👄	160
กุ้ง (Shrimp)	180	Wok fried minced pork with cha-om & shrimp from Libong island	
เนื้อตุ๋นต้นตำรับเมืองเพชร 👄 Braised beef Phetchaburi style	190	คั่วกลิ้ง หมู/เนื้อ /// 150 Stir fried pork/beef	)/160
พะโล้กระดูกหมู 👄	170	with spicy southern style curry paste	
Pork spare ribs in five spices stew with duck eggs		ผัดกะเพราป่า หมู, ไก่/เนื้อ 140/150 /หมึก, กุ้ง س	<b>0/180</b>
ต้มยำกุ้งน้ำใส 🟒 Tom yum kung (clear soup)	210	Stir fried holy basil pork, chicken/l/squid, shrimp with galangal & chilli	oeef
ปลากะพง/กุ้ง ทอดราดพริกสด Deep fried seabass fillet/shrimp in shallot & chilli sauce	220	วุ้นเส้นผัดชะอมกุ้ง 😂 🔑 Stir fried shrimp & glass noodles with cha-om	190







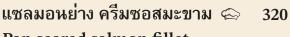






ยอดมะพร้าวผัดพริกสดหมูสับ ノ Stir fried minced pork with young coconut shoot & chilli	140	ใบชะครามผัดไข่ Stir fried Cha-kram leaves with egg	120
ผัดผักโขม Stir fried spinach with garlic	120	ไข่ดาว Fried egg	20
ไหลบัวผัดกุ้ง Stir fried shrimp & lotus stem	190	ข้าวหอมมะลิ Jasmine rice	25
ไข่เจียวฟูกุ้งสับ Thai style fluffy omelette with minced shrimp	180		





## Pan seared salmon fillet with signature tamarind cream sauce

Our chef makes sure the salmon fillet is well cooked and the skin is still crispy. The sauce is the reduction of preserved tamarind (very important ingredient for Thai cuisine) and cream. Served with buttered vegetables & boiled job's tears.



สตูว์แก้มวัวตุ๋นไวน์แดง 👄 220 Red wine braised beef cheek stew

Our chef begins by roasting succulent beef cheeks to seal in their natural juices, then braises them for six hours in a rich red wine reduction. The result? Unparalleled tenderness, a depth of flavor that melts in your mouth.

สตูว์ไก่ Chicken stew	190
สเต็กปลากะพง	220
Pan seared seabass	
with spinach, caramelized onion	
& quinoa	

## SINGLE DISH











130

ผัดไทยกุ้งสด

180

เส้นจันท์คัดพิเศษผัดเข้ากับผัดไทยสูตรสับปะรดแบบฉบับ เพชรบุรี ให้รสชาติหอมหวาน กลมกล่อม เสิร์ฟคู่กับกุ้งทะเล และเครื่องเคียงถั่วลิสงป่นและถั่วงอก

## Pad Thai Phetchaburi style with shrimp

Specially selected rice noodles stir fried with Phetchaburi style Pad thai sauce which is unique because of its ingredients, local pineapple. This dish served with shrimp, crushed peanut and bean sprout.



ข้าวต้มทรงเครื่อง หมู/กุ้ง, ปลากะพง

120/160

เครื่องข้าวต้มผัดกับกุ้งแห้งและปลาหมึกแห้ง

Boiled rice with pork/shrimp, seabass contains dried shrimp & squid

ข้าวผัดปลาทู
Fried rice with mackerel
with Thai herbs

ข้าวคั่วไข่/หมู, ไก่/ 90(V)/120 เนื้อ/หมึก, กุ้ง 130/160

Wok fried rice/pork, chicken/ beef/squid, shrimp

with duck egg

## Served with rice

ข้าวหน้าไก่สะเต๊ะ130ข้าวราดคั่วกลิ้งหมู/เนื้อ130/140Chicken satay<br/>with Thai cucumber relishStir fried pork/beef<br/>with spicy southern style curry pasteข้าวไข่ขยี้น้ำพริกกากหมู130ข้าวราดกะเพราป่า120/130/160Scrambled egg with spicy<br/>crispy pork bellyหมู, ไก่/ เนื้อ/หมึก, กุ้ง

ข้าวหน้าไก่ตะไคร้ 130 Grilled lemongrass chicken with dried chilli dipping sauce Stir fried holy basil pork, chicken/beef/squid, shrimp
with galangal & chilli













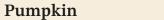


#### 

Cumberland sausage salad with balsamic glaze	180
Smoked salmon salad with caesar style dressing	220
Sauteed prawn salad with halsamic glaze	220

# SOUP







Mushroom truffle oil 160



Tomato cream

160

# PASTA



160

Pink sauce (V)	190
with smoked salmon	<b>290</b>
Carbonara	220
Agilo e oilo	190



Alfredo (V)	190
with chicken	240
Marinara (V) with shrimp	190/290
Bolognese	220