

# LUNCH MENU

## Appetizer and Salad

Spiced calamari, chili, lemon, kalamata and roasted garlic aioli - 390

ปลาหมึกทอดเค็รฟพร้อมพริก มะกอก มะนาวและซอสไอโอดีกระเทียม

Fried mini blue crab cakes, caponata, caper aioli and avocado salsa - 490

ทอดมันเนื้อปูเค็รฟกับผักเปรี้ยวหวาน เคเปอร์ไอโอดีและสลัดอะโวคาโด

Insalata caprese, bocconcini, vine tomato, pesto, aged balsamic   - 360

สลัดมะเขือเทศ ชีส กับซอสโหระพาและน้ำส้มบัลซามิก

Jamon Iberico, Serrano, Parma ham with Kalamata, cornichon  - 790

แฮมไอเบริโก เซอราโน และพาร์มา เค็รฟพร้อมมะกอก แดงกวาดอง

Vine tomato bruschetta, shallot, parmesan cheese and basil  - 270


บรูเกตต้า มะเขือเทศหอมแดงพามาซานชีสและใบโหระพา

Caesar salad, crispy Parma ham, parmesan and your choice of grilled prawns or chicken  - 480

ซีซาร์สลัด พาร์มาแฮมอบกรอบ เค็รฟพร้อมกุ้งหรือไก่ย่าง

Poached rock lobster and mango salad, pine nuts and coconut oil   - 490

สลัดกุ้งกับมะม่วง เมล็ดสน และน้ำมันมะพร้าว

Mezze plate, hummus, baba ganoush, marinated kalamata olive and tabbouleh salad   - 460

สลัดซูมมูส มะเขือม่วง มะกอกหมักเครื่องเทศและสลัดทาบูลเลห์

Infiniti green salad, Manchego cheese, tomatoes, pickled palm hearts and avocado   - 420

สลัดผักกับชีส ยอดมะพร้าวคอง มะเขือเทศและอะโวคาโด

Falafel, cucumber and tomato salad, hummus, pita bread, tahini sauce  - 450

ฟาเลเฟล เค็รฟพร้อมสลัดแตงกวาและมะเขือเทศ ขนมปังพิต้า และซอสตาฮินี

 Seabass carpaccio, avocado puree, salsa Verde and wild rocket  - 450

สลัดปลากระพงดิบ อะโวคาโดบด ซัลซ่าเวร์ดีและสลัดผักร็อกเก็ต

 Seared sea scallops, apple puree, spicy green pea sauce, rocket salad  - 520

หอยเชลล์เค็รฟกับแอปเปิ้ลอบ ซอสถั่วลิสงเผ็ดและสลัดผักร็อกเก็ต

 Crab salad, Florence fennel, bottarga – A dish by Chef Theo Randall  - 520

สลัดเนื้อปูกับผักเฟนเนลและไข่ปลาทูน่ารมควัน



Contains Pork



Vegetarian



Contains Nut



Gluten Free



Contains Alcohol



Signature Dish by our Chef

Whenever you see this icon on one of our menus you can try one of a number of bespoke recipes designed for us by a panel of Culinary Ambassadors. Our IHG Culinary Ambassador programme was created through a partnership between the InterContinental Hotels Group (IHG), and a panel of celebrity chefs and masters of their cuisine. Please ask any of our colleagues for more information.



Prices are quoted in Thai Baht, subject to 10% service charge and government tax

## Soup

Gazpacho, asparagus, zucchini and yellow tomato sorbet  - 320

ซูปมะเขือเทศเย็นเสิร์ฟพร้อมหน่อไม้ฝรั่ง ชูกินีและเซอร์เบทมะเขือเทศสีเหลือง

Add grilled prawn / เพิ่มกุ้งย่าง – 450

Roasted shitake mushroom soup with rosemary and truffle essence  - 320

ซูปเห็ดหอมหอมกับ โรสแมรี่และน้ำมันกลิ่นทรัฟเฟิล

Lentil and thyme soup  - 320

ซูปถั่วเลนทิลและใบไทม์

Add grilled prawn / เพิ่มกุ้งย่าง – 450

Spicy seafood broth with seabass, prawn, scallop, mussel and garlic crouton - 450

ซูปทะเลรสเผ็ดเสิร์ฟพร้อมขนมงิ้งกลิ่นกระเทียม

## Brick Oven Pizza

Pizza Margherita, roasted Roma tomato, mozzarella, parmesan and fresh basil  - 370

พิซซามาร์การิต้า

Pizza seasonal mushroom, mascarpone, rocket and white truffle oil  - 390

พิซซาเห็ด ซีสมาสคาร์โปน ผักร็อกเก็ตและน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล

Pizza seafood, prawns, mussels, squid, tomato, mozzarella, oregano - 490

พิซซาซีฟูดใส่กุ้ง หอยแมลงภู่และปลาหมึก

Pizza Diavola, chorizo, tomato, mozzarella, chili, roasted shallot and rocket  - 440

พิซซาโคริโซ ซอสมะเขือเทศ ซีสมอสซาเรลลา พริกชี้ฟ้า หอมแดงอบ และผักร็อกเก็ต

Pizza Parma ham, tomato sauce, Asian pears, rocket and cherry tomatoes  - 470

พิซซาพาร์มาแฮม ซอสมะเขือเทศ สาเล่ ผักร็อกเก็ต และมะเขือเทศเชอร์รี่

Pizza Quattro Stagioni, mozzarella, black olive, artichoke, ham and mushrooms  - 430

พิซซามะกอกดำ อาติโชค แฮม ซีสมอสซาเรลล่า ซอสมะเขือเทศและ เห็ด



Contains Pork



Vegetarian



Contains Nut



Gluten Free



Contains Alcohol



Signature Dish by our Chef

Whenever you see this icon on one of our menus you can try one of a number of bespoke recipes designed for us by a panel of Culinary Ambassadors. Our IHG Culinary Ambassador programme was created through a partnership between the InterContinental Hotels Group (IHG), and a panel of celebrity chefs and masters of their cuisine. Please ask any of our colleagues for more information.



Prices are quoted in Thai Baht, subject to 10% service charge and government tax

## Sandwich & Burger

All Sandwiches and burgers served with French fries

Seared rare tuna ciabatta, garlic mayonnaise and green leaves - 490

เซียบัตต้าทูน่าแซนวิช มาของเนสกระเทียมและผักสลัด

Sirloin steak sandwich, grilled onions, mustard, mayonnaise, French baguette and rocket - 550

แซนวิชสเต็กเนื้อสันนอก หัวหอมย่าง มาของเนสมัสตาร์ด ขนมปังฝรั่งเศสและผักร็อกเก็ต

Focaccia, Serrano ham with brie cheese and green salad 🐷 - 450

เชอราโนแฮมฟอกาเซียแซนวิชกับ บรีชีสและผักสลัด

Triple-decker chicken sandwich with bacon, egg and green leaves 🐷 - 410

แซนวิชไก่ ไช้ เบคอนและผักสลัด

Grilled Australian Black Angus beef burger with cheddar cheese, bacon, onion, tomato and lettuce 🐷 - 480

เบอร์เกอร์เนื้อออสเตรเลียกับเชดดาร์ชีส เบคอน หอมใหญ่ มะเขือเทศและผักสลัด

👤 House chorizo burger, pickled shallots, rocket, aged cheddar and aioli 🐷 - 470

เบอร์เกอร์โชริโซ หัวหอมดอง ผักร็อกเก็ต เชดดาร์ชีสและมายองเนส

## Wrap

Grilled chicken, mixed salad and avocado wrap with roasted garlic aioli - 410

ไก่ย่างและสลัดผักรวม อะโวคาโด ไอโอล์ี่กระเทียมห่อกับแป้งตอดิญา

Hummus, avocado, tomato and cucumber wrap with rocket leaves 🌿🥑 - 390

ฮุมมุสและ อะโวคาโด มะเขือเทศ แดงกวา ห่อกับแป้งตอดิญา และผักร็อกเก็ต

Romaine, tomato, feta cheese, pine nut and cucumber wrap with lime dressing 🌿🥑 - 360

ผักโรเมน มะเขือเทศ ถั่วเม็ดสน และแดงกวา ห่อกับแป้งตอดิญา

## Addition on the Sides

Potato puree, Curly fries or Seasoned fries – each 190 🌿

มันฝรั่งบด, มันฝรั่งแบบเกลียวทอด, มันฝรั่งทอด

Sautéed mushrooms, Grilled asparagus, Sautéed spinach or Mixed salad 🌿🥑 – each 240

เห็ดผัดกระเทียม, หน่อไม้ฝรั่งย่าง, ผัดผักโขม หรือ สลัดผัก



Contains Pork



Vegetarian



Contains Nut



Gluten Free



Contains Alcohol



Signature Dish by our Chef

Whenever you see this icon on one of our menus you can try one of a number of bespoke recipes designed for us by a panel of Culinary Ambassadors. Our IHG Culinary Ambassador programme was created through a partnership between the InterContinental Hotels Group (IHG), and a panel of celebrity chefs and masters of their cuisine. Please ask any of our colleagues for more information.



Prices are quoted in Thai Baht, subject to 10% service charge and government tax

## Pasta

Spaghetti clams, pesto, sun-dried tomato - 430

สปาเกตตีผัดซอสโหระพา หอยคลับ และมะเขือเทศ

Risotto mushroom, bocconcini, thyme, truffle oil  - 430

ริซอตโต้เห็ด กับบอคคอกอนชีนิชีส และน้ำมันกลิ่นทรัฟเฟิล

Black ink fettuccini with seafood, spicy tomato and basil sauce - 480

พาสต้าสีหมึกผัดกับอาหารทะเล ซอสมะเขือเทศรสเผ็ด และใบโหระพา

Spinach and ricotta ravioli, black truffle and parmesan cheese sauce  - 430

ราวิโอรีไส้ผักโขมและชีสรีกอตต้าเสิร์ฟกับซอสครีมเห็ดทรัฟเฟิลและชีสพามาซาน



Spaghetti and blue crab, bottarga, garlic, chili and clam broth - 490


สปาเกตตีผัดพริกกระเทียม เนื้อปูและไข่ปลาพูนารมควัน



Tagliatelle with beef ragu – A dish by Chef Theo Randall  - 430

พาสต้าซอสเนื้อตุ๋น

## Main Course

Seared seabass, mushroom puree, asparagus, vegetables and basil beurre blanc  - 720

ปลากระพงทอดซอสโหระพาไวน์ขาว เสิร์ฟพร้อมเห็ดบด ผัก และหน่อไม้ฝรั่ง

Bouillabaisse, seabass, prawn, mussel, scallop, baguette and rouille  - 780

ซุปลอาหารทะเลเสิร์ฟกับขนมปัง และซอสรุย

Roasted king fish, spring vegetables, pine nuts and capsicum broth  - 790

ปลาอินทรีหมักเครื่องเทศย่างเสิร์ฟพร้อมผัก ถั่วเม็ดสนและซอสพริกหวาน

Seafood Platter of grilled seabass, tiger prawn, rock lobster, squid and mussel  - 1350

อาหารทะเลย่าง ปลากระพง กุ้งลายเสือ กุ้ง ปลาหมึก และ หอยแมลงภู่



Seared snow fish, clam chowder, potato puree, roasted walnuts  - 820

ปลาหิมะกับซอสหอยคลับ เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบดและถั่ววอลนัท



Veal chop, Portobello and wild rocket – A dish by Chef Theo Randall  - 1490

เนื้อลูกวัวเสิร์ฟกับเห็ดพอร์โทเบลโล และสลัดผักร็อกเก็ต



Contains Pork



Vegetarian



Contains Nut



Gluten Free



Contains Alcohol



Signature Dish by our Chef

Whenever you see this icon on one of our menus you can try one of a number of bespoke recipes designed for us by a panel of Culinary Ambassadors. Our IHG Culinary Ambassador programme was created through a partnership between the InterContinental Hotels Group (IHG), and a panel of celebrity chefs and masters of their cuisine. Please ask any of our colleagues for more information.



Prices are quoted in Thai Baht, subject to 10% service charge and government tax

# DINNER MENU

## Appetizer and Salad

Spiced calamari, chili, lemon, kalamata and roasted garlic aioli - 390

ปลาหมึกทอดเสิร์ฟพร้อมพริก มะกอก มะนาวและซอสไอโอดีนี่กระเทียม

Fried mini blue crab cakes, caponata, caper aioli and avocado salsa - 490

ทอดมันเนื้อปูเสิร์ฟกับผักเปรี้ยวหวาน เคเปอร์ไอโอดีนี่และสลัดอะโวคาโด

Insalata caprese, bocconcini, vine tomato, pesto, aged balsamic 🌿🥥 - 360

สลัดมะเขือเทศ ชีส กับซอสโทราพาและน้ำส้มบัลซามิก

Jamon Iberico, Serrano, Parma ham with kalamata and cornichon 🍖 - 790

แฮมไอเบอริโก เซอราโน และพาร์มา เสิร์ฟพร้อมมะกอก แดงกวาดอง

Vine tomato bruschetta, shallot, parmesan cheese and basil 🌿 - 270

บรูเกตต้า มะเขือเทศหอมแดงพามาซานชีสและใบโหระพา

Caesar salad, crispy Parma ham, parmesan and your choice of grilled prawns or chicken 🍗 - 480

ซีซาร์สลัด พาร์มาแฮมอบกรอบ เสิร์ฟพร้อมกุ้งหรือไก่ย่าง

Poached rock lobster and mango salad, pine nuts and coconut oil 🥥🌿 **GLUTEN FREE** - 490

สลัดกุ้งกับมะม่วง เมล็ดสน และน้ำมันมะพร้าว

Mezze plate, hummus, baba ganoush, marinated kalamata olive and tabbouleh salad 🥥🌿 - 460

สลัดซุมมูส มะเขือม่วง มะกอกหมักเครื่องเทศและสลัดทาบูลเลห์

Infiniti green salad, manchego cheese, tomatoes, pickled palm hearts and avocado 🌿 **GLUTEN FREE** - 420

สลัดผักกับชีส ยอดมะพร้าวคอง มะเขือเทศและอะโวคาโด

Falafel, cucumber and tomato salad, hummus, pita bread, tahini sauce 🌿 - 450

ฟาเลเฟล เสิร์ฟพร้อมสลัดแตงกวาและมะเขือเทศ ขนมปังพิต้า และซอสตาฮินี

 Seabass Carpaccio, avocado puree, salsa Verde and wild rocket **GLUTEN FREE** - 450

สลัดปลากระพงดิบ อะโวคาโดบด ซัลซ่าเวร์ดีและสลัดผักร็อกเก็ต

 Seared sea scallops, apple puree, spicy green pea sauce, rocket salad 🍷 - 520

หอยเชลล์เสิร์ฟกับแอปเปิ้ลบด ซอสถั่วลิสงเผ็ดและสลัดผักร็อกเก็ต

 Crab salad, Florence fennel, bottarga – A dish by Chef Theo Randall **GLUTEN FREE** - 520

สลัดเนื้อปูกับผักเฟนเนลและไข่ปลาทูน่ารมควัน



Contains Pork



Vegetarian



Contains Nut



Gluten Free



Contains Alcohol



Signature Dish by our Chef

Whenever you see this icon on one of our menus you can try one of a number of bespoke recipes designed for us by a panel of Culinary Ambassadors. Our IHG Culinary Ambassador programme was created through a partnership between the InterContinental Hotels Group (IHG), and a panel of celebrity chefs and masters of their cuisine. Please ask any of our colleagues for more information.



Prices are quoted in Thai Baht, subject to 10% service charge and government tax

## Tableside Seared “Hot Rock”

 Australian lamb loin, sea salt sprinkled, spicy cilantro sauce - 390

เนื้อสันในแกะออสเตรเลีย กับมะนาวพริกผักชี และเกลือทะเล

 Australian beef tenderloin, extra virgin olive oil, roasted garlic and truffle aioli - 390

เนื้อสันใน ซอสไอโอดีกระเทียมอบกับเห็ดทรัฟเฟิลและน้ำมันมะกอก

 Sea scallops, harissa sauce, coconut infused oil - 390

หอยเชลล์ญี่ปุ่นเสิร์ฟกับซอสพริกและน้ำมันมะพร้าว

## Soup

Gazpacho, asparagus, zucchini and yellow tomato sorbet  - 320

ซूपมะเขือเทศเย็นเสิร์ฟพร้อมหน่อไม้ฝรั่ง ชูกินีและเซอร์เบทมะเขือเทศสีเหลือง

Add grilled prawn / เพิ่มกุ้งย่าง – 450

Roasted shitake mushroom soup, rosemary and truffle essence  - 320

ซूपเห็ดหอมอบกับโรสแมรี่และน้ำมันกลิ่นทรัฟเฟิล

Lentil and thyme soup  - 320


ซूपถั่วเลนทิลและใบไทม์

Add grilled prawn / เพิ่มกุ้งย่าง – 450

Spicy seafood broth with seabass, prawn, scallop, mussel and garlic crouton - 450

ซूपทะเลรสเผ็ดเสิร์ฟพร้อมขนมปังกลั่นกระเทียม

## Brick Oven Pizza

Pizza Margherita, roasted Roma tomato, mozzarella, parmesan and fresh basil  - 370

พิซซ่ามาร์การิต้า

Pizza seasonal mushroom, mascarpone, rocket and white truffle oil  - 390

พิซซ่าเห็ด ซีสมาสคาร์โปน ร็อกเก็ตและน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล

Pizza seafood, prawns, mussels, squid, tomato, mozzarella, oregano - 490

พิซซ่าซีฟู้ดได้กุ้ง หอยแมลงภู่ และปลาหมึก

Pizza Diavola, chorizo, tomato, mozzarella, chili, roasted shallot and rocket  - 440

พิซซ่าโชริโซ ซอสมะเขือเทศ ชีส พริกชี้ฟ้า หอมแดงอบ และผักร็อกเก็ต

Pizza Parma ham, tomato sauce, Asian pears, rocket and cherry tomatoes  - 470

พิซซ่าพาร์มาแฮม ซอสมะเขือเทศ สาเก ผักร็อกเก็ต และมะเขือเทศเชอร์รี่

Pizza Quattro Stagioni, mozzarella, black olive, artichoke, ham and mushrooms  - 430

พิซซ่ามะกอกดำ อาติโชค แฮม ซีสมอชซาเรลล่า ซอสมะเขือเทศและ เห็ด

 Contains Pork

 Vegetarian

 Contains Nut

 Gluten Free

 Contains Alcohol

 Signature Dish by our Chef

Whenever you see this icon on one of our menus you can try one of a number of bespoke recipes designed for us by a panel of Culinary Ambassadors. Our IHG Culinary Ambassador programme was created through a partnership between the InterContinental Hotels Group (IHG), and a panel of celebrity chefs and masters of their cuisine. Please ask any of our colleagues for more information.



Prices are quoted in Thai Baht, subject to 10% service charge and government tax

## Pasta

Spaghetti clams, pesto, sun-dried tomato - 430

สปาเกตตีผัดซอสหอยทากใส่หอยดัลลัส

Risotto mushroom, bocconcini, thyme, truffle oil  - 430

ริซอตโต้เห็ดกับบอคคอกอนชีนิซีสและน้ำมันกลั่นทรัฟเฟิล

Black ink fettuccini with seafood, spicy tomato and basil sauce - 480

พาสต้าดีหมึกผัดกับอาหารทะเล ซอสมะเขือเทศเผ็ดและใบโหระพา

Spinach and ricotta ravioli, black truffle and parmesan cheese sauce  - 430

ราวิโอรีชีใส่ผักโขมและชีสรีคอตต้าเสิร์ฟกับซอสครีมเห็ดทรัฟเฟิลและชีสพามาซาน

 Spaghetti and blue crab, bottarga, garlic, chili and clam broth - 490

สปาเกตตีผัดพริกกระเทียมเนื้อปูและไขปลาทูนาร์มกวัน

 Tagliatelle with beef ragu – A dish by Chef Theo Randall  - 430

พาสต้าซอสเนื้อตุ๋น


## Main Course

Seared seabass, mushroom puree, asparagus, vegetables and basil beurre blanc  - 720

ปลากระพงทอดซอสหอยทากไวน์ขาวเสิร์ฟพร้อมเห็ดบด หน่อไม้ฝรั่งและผัก

Bouillabaisse, seabass, prawn, mussel, scallop, baguette and rouille  - 780


ซูปอาหารทะเลเสิร์ฟกับขนมปังและซอสรุษ

Roasted king fish, spring vegetables, pine nuts and capsicum broth  - 790

ปลาอินทรีหมักเครื่องเทศย่างเสิร์ฟพร้อมผัก ถั่วเม็ดสนและซอสพริกหวาน

Roasted calamari, black ink lentils and mushrooms cream  - 650

หมึกอบเสิร์ฟกับถั่วเลนทิลดีหมึกและครีมเห็ด

 Seared snow fish, clam chowder, potato puree, roasted walnuts  - 820

ปลาหิมะกับซอสหอยดัลลัส เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบดและถั่ววอลนัท

 Rack of lamb, rosemary and salsa verde – A dish by Chef Theo Randall - 1450

เนื้อซี่โครงแกะอบกับโรสแมรี่และซัลซ่าเวร์ดี

 Veal chop, Portobello and wild rocket – A dish by Chef Theo Randall  - 1490

เนื้อลูกวัวเสิร์ฟกับเห็ดพอร์โทเบลโล และสลัดผักร็อกเก็ต

 Contains Pork  Vegetarian  Contains Nut  Gluten Free  Contains Alcohol  Signature Dish by our Chef

Whenever you see this icon on one of our menus you can try one of a number of bespoke recipes designed for us by a panel of Culinary Ambassadors. Our IHG Culinary Ambassador programme was created through a partnership between the InterContinental Hotels Group (IHG), and a panel of celebrity chefs and masters of their cuisine. Please ask any of our colleagues for more information.



Prices are quoted in Thai Baht, subject to 10% service charge and government tax



48 hour 1824 short rib served with asparagus and roasted carrot puree  - 890

เนื้อตุ๋น 48 ชม. หน่อไม้ฝรั่งและแครอททอด

## From the Grills

Seafood platter of grilled seabass, tiger prawn, rock lobster, squid and mussel  - 1350

อาหารทะเลย่าง ปลากระพง กุ้งลายเสือ กุ้ง ปลาหมึก และ หอยแมลงภู่

Rock lobster  - 950

กุ้งหิน

Tiger prawn  - 1200

กุ้งลายเสือ

Fire roasted 150 day grain-fed Australian beef rib eye  - 1450

สเต็กริบอาย โคขุนออสเตรเลีย

Grilled Australian beef tenderloin  - 1650

เนื้อสันใน โคขุนออสเตรเลีย

Kurobuta pork cutlet - 790

เนื้อหมูคุโรบุตะ

Please choose one sauce and one side dish to compliment with your 'From the Grills' items

*Black peppercorn, Béarnaise, Tartar, Beurre blanc or mushroom sauce*

ซอสพริกไทยดำ, ซอสเบอร์เนส์, ซอสทาร์ทาร์, ซอสไวน์ขาว หรือ ซอสเห็ด

*Grilled asparagus, seasoned fries, potato puree, sautéed mushrooms with garlic, curly fries, mixed salad or sautéed spinach*

หน่อไม้ฝรั่งย่าง, มันฝรั่งทอด, มันฝรั่งบด, เห็ดผัดกระเทียม, มันฝรั่งแบบเกลียวทอด, สลัดผัก หรือ ผัดผัก โขม

## Addition on the Sides

Potato puree, Curly fries or Seasoned fries – each 190 

มันฝรั่งบด, มันฝรั่งแบบเกลียวทอด, มันฝรั่งทอด

Sautéed mushrooms, Grilled asparagus, Sautéed spinach or Mixed salad  – each 240

เห็ดผัดกระเทียม, หน่อไม้ฝรั่งย่าง, ผัดผักโขม หรือ สลัดผัก



Contains Pork



Vegetarian



Contains Nut



Gluten Free



Contains Alcohol



Signature Dish by our Chef

Whenever you see this icon on one of our menus you can try one of a number of bespoke recipes designed for us by a panel of Culinary Ambassadors. Our IHG Culinary Ambassador programme was created through a partnership between the InterContinental Hotels Group (IHG), and a panel of celebrity chefs and masters of their cuisine. Please ask any of our colleagues for more information.



Prices are quoted in Thai Baht, subject to 10% service charge and government tax



# All about Drink เมนูเครื่องดื่ม

## Signature Cocktails – Resort mixologist's creations each 340

ค็อกเทลประจำรีสอร์ท คิดค้นโดยผู้เชี่ยวชาญด้านเครื่องดื่มของรีสอร์ท

**Tropical Sunset** – Vodka and triple sec with mango, orange, lime juice and grenadine syrup topped with dark rum

ทรอปิคอล ซันเซต - วอดก้า, ทริปปี้ลเซค, น้ำมะม่วง, น้ำส้ม, น้ำมะนาว, น้ำเชื่อมรสทับทิม, คาร์ลัม

**Amburaya Sangria** – Red or White sangria made with raspberry vodka, fresh fruits and topped with ginger ale

อัมบร่า แซงกรีย์ - มีให้เลือกระหว่างไวน์แดงกับไวน์ขาว ราสเบอร์รี่วอดก้า, ผลไม้สดหั่นเต๋า, จินเจอร์เอล

**Infiniti Scene** – Gin, rum, vodka, blue curacao and lime juice topped with lime-soda

อินฟินิตีซีน - จิน, รัม, วอดก้า, บลูคูราโซ่, น้ำมะนาว, มะนาวโซดา

**Elements Passion** – Rum, triple sec with passion fruit purée and lime juice

เอลิเมนต์แพชชั่น - รัม, ทริปปี้ลเซค, เสาวรส, น้ำมะนาว

**Latitude Miles** – Rum, Malibu, raspberry, lychee and lime juice combined with mint leave

ละติจูดไมล์ - รัม, มาลิบู, ราสเบอร์รี่, ลิ้นจี่, น้ำมะนาว, ใบสาระแหน่

**Spicy Bay** – Tequila, triple sec with Thai herb and lime juice

สไปซี่เบย์ - เทกีล่า, ทริปปี้ลเซค, สมุนไพรของไทย, น้ำมะนาว

**Lychee Caipirinha** – Brazilian cachaça with lychee, brown sugar and lime juice

ไลชีไคปิริงยา - คachaça, ลิ้นจี่, น้ำตาลทรายแดง, น้ำมะนาว

**Green Forest** – Midori, southern comfort, grapefruit juice, lime juice and mint leave topped with lime soda

กรีนฟอเรสต์ - มิโดริ, เซาท์เทิร์นคอมฟอร์ท, น้ำเกรฟฟรุต, น้ำมะนาว, ใบสาระแหน่, มะนาวโซดา

**Tropical Dream** – Vodka raspberry, midori, crème de banana, pineapple juice with banana and coconut cream

ทรอปิคอลดรีม - วอดก้าราสเบอร์รี่, มิโดริ, เหล้าหวานกลิ่นกล้วย, น้ำสับปะรด, กล้วย, กะทิ

**Sweet Velvet** – Jack Daniel's, peach schnapps with lime juice and strawberry syrup

สวีทเวลเวท - แจ็คแดเนียล, เหล้าหวานกลิ่นพีช, น้ำมะนาว, น้ำเชื่อมรสสตรอเบอร์รี่

## Bubbly Cocktails ค็อกเทลผสมสปาร์คิลิ่งไวน์ 380

Bellini, Kir Royal, French 75, Mimosa

เบลลินี่, เคียร์รอยัล, เฟรนช์ 75, มิโมซ่า

## Classic Cocktails ค็อกเทลแบบคลาสสิก 340

American, Blood and Sand, Bloody Mary, Brandy Alexander, Caipirinha, Caipiroska, Cuba Libre

อเมริกัน, บลัดแอนด์แซนด์, บลัดดี้แมรี่, บรันดีอเล็กซานเดอร์, ไคปิริงยา, ไคปิรอสก้า, คิวบาไลเบอร์

Cosmopolitan, Daiquiri, Dry Martini, Gin Fizz, Hurricane, Long Island Iced Tea, Mai Tai, Mojito

คอสโพลิตัน, ไคควีรี, ดรายมาร์ตินี่, จินฟิซ, เฮอริเคน, ลองไอส์แลนด์ไอซ์ที, ไหมไทย, โมจิโต้

Margarita, Moscow Mule, Mint Julep, Negroni, Perfect Manhattan, Pina Colada, Planters Punch

มาร์การิต้า, มอสโกวมูเล่, มินท์จูเลป, เนกรอนี่, เพอร์เฟกต์แมนฮัตตัน, พินาโคลาด้า, แพลนเตอร์พันช์

Sea Breeze, Sex on the Beach, Singapore Sling, Tequila Sunrise, Whisky Sour, White Lady

ซีบรีซ, เซ็กซ์ออนเดอะบีช, สิงคโปร์สลิง, เทกีล่าซันไรส์, วิสกี้ซาว, ไวท์เลดี้

**Mocktails** – Non-alcoholic blend drinks เครื่องดื่มผสม แบบไม่มีแอลกอฮอล์ 240

**Aurora Flash** – passion fruit purée, orange scented, carrot juice and celery

ออโรรา แฟลช - เสาวรส, น้ำส้ม, น้ำแครอท, คื่นฉ่าย

**Berry Beat** – blueberries, raspberry syrup and apple juice with a twist of lemon

เบอร์รี่ บีท - บลูเบอร์รี่, น้ำเชื่อมรสราสเบอร์รี่, น้ำแอปเปิ้ล, น้ำมะนาว

**Bonanza** – mellow banana blended with mango juice, creamy coconut ice cream and mint syrup

บอนันซ่า - กล้วย, น้ำมะม่วง, ไอศกรีมกะทิ, น้ำเชื่อมรสสสาระแทน

**Fruit Punch** – orange juice, pineapple juice, lime juice, grenadine syrup

ฟรุต พันช์ - น้ำส้ม, น้ำสับปะรด, น้ำมะนาว, น้ำเชื่อมรสทับทิม

**Lemon Splash** – lemon and lime mixed with fresh basil leaves and topped with lime-soda

เลมอน สเปลช - มะนาวเหลือง, ใบกะเพรา, มะนาวโซดา

**Shirley Temple** – maraschino cherry syrup, lime juice and lemonade

เชอร์รี่ เท็มเปิ้ล - น้ำเชื่อมรสเชอร์รี่, น้ำมะนาว, เซเว่นอัพ

**Berry Bombard** - blend of raspberry, strawberry, blueberry with yoghurt and honey topped with whipped cream

เบอร์รี่ บอมบาด - ราสเบอร์รี่, สตรอเบอร์รี่, บลูเบอร์รี่, โยเกิร์ต, น้ำผึ้ง, วิปปิงครีม

**Raspberry Delight** – raspberry, banana and pineapple juice with yoghurt and honey

ราสเบอร์รี่ ดีไลท์ - ราสเบอร์รี่, กล้วย, น้ำสับปะรด, โยเกิร์ต, น้ำผึ้ง

**Strawberry Lover** – strawberry, banana and apple juice with yoghurt and honey

สตรอเบอร์รี่ เลิฟเวอร์ - สตรอเบอร์รี่, กล้วย, น้ำแอปเปิ้ล, โยเกิร์ต, น้ำผึ้ง

**Tropical Twister** - ripe mango, banana, cantaloupe, yoghurt with honey and mint leave

ทรอปิคอล ทวิสเลอร์ - มะม่วง, กล้วย, แคนตาลูป, โยเกิร์ต, น้ำผึ้ง, ใบสาระแทน

**Aperitif** เหล้าก่อนอาหาร

Campari, Pimm's no.1, Pernod, Ricard, Martini: Extra Dry, Rosso, Bianco 260, Fernet Branca 290

คัมพารี, พิมม์ นัมเบอร์วัน, เพอร์นอด, ริคาร์ด, มาร์ตินี่ ทราย, รอสโซ, เบียงโก้, เฟร์เน็ต บรังก้า

**Whisky** วิสกี้

Johnnie Walker Red, Ballantine's Finest, Famous Grouse, Grant's, Canadian Club, John Jameson 260

เรด เลเบิล, บาลเลนไทน์ ไลน์เนส, เฟมัส กราซ, แกรนต์, แคนนาเดียน คลับ, จอห์น เจมสัน

Johnnie Walker Black, Johnnie Walker Gold, Swing, Ballantine's 12y, Chivas Regal 290

แบล็ค เลเบิล, โกลด์ เลเบิล, สวิง, บาลเลนไทน์ 12 ปี, ชีวาส รีจัล

Ballantine's 17y 400, Johnnie Walker Blue, Chivas Royal Salute 990

บาลเลนไทน์ 17 ปี, บลู เลเบิล, ชีวาส รอยัล ซาลูท

**Malt Whisky** มอลต์ วิสกี้

Glenfiddich 12y, Glenmorangie 10y, Singleton 12y, Monkey Shoulder 320, The Arran 14y 380

เกล็นฟิดดิค 12 ปี, เกล็นมอเรนจี 10 ปี, ซิงเกิลตัน 12 ปี, มังกี โชลด์เดอร์, ดี อาร์ราน 14 ปี

The Macallan 12y, Glenfiddich 15y 450, Glenlivet 18y 600

เดอะ แมคคัลแลน 12 ปี, เกล็นฟิดดิค 15 ปี, เกล็นลิเวต์ 18 ปี

## **Thai Spirit** เหล้าไทย

Mae Khong, Lamai, 220, Lamoon, Chalong Bay, Regency Brandy 240, Grandma Jinn 260

แม่โขง, ละไม, ละมูน, คลองเบย์, รีเจนซี่ บรันดี, แกรนด์ม่า จิน

## **Bourbon** เบอรั้บีน

Jim Beam 260, Jack Daniel's 290, Bulleit 380

จิม บีม, แจ็ค แคนเนี่ยล, บุลเล็ท

## **Vodka** วอดก้า

Smirnoff: Original, Raspberry, Lime twist 260

สมิร์นอฟ: ออริจินอล, ราสเบอร์รี่, มะนาว

Absolut: Original, Raspberry 260

แอบโซลูท: ออริจินอล, ราสเบอร์รี่

Ciroc, Belvedere, Ketel One, Grey Goose, U'Luvka 290

ซีรอก, เบลเวเดียร์, เค็ทเทลวัน, เกรย์ กูซ, ยูรฟูก้า

## **Gin** จิน

Gordon's, Tanqueray, Beefeaters, 260, Bombay Sapphire 290, Hendrick's 360

กอร์ดอน, แทงเกอร์เรย์, บีฟิเทเตอร์, บอมเบย์ แซฟไฟร์, เฮนดริค

Monkey 47 sloe Gin, Monkey 47 dry Gin 420, Monkey 47 dry Gin Mini 50ml. 520

มังกี้ 47 สโลจ จิน, มังกี้ 47 ทราย จิน, มังกี้ 47 ทราย จิน ขนาดเล็ก 50 มิลลิลิตร

## **Tequila** เตกีล่า

Tres Magueyes, Sierra Silver or Gold 260, Jose Cuervo Reposado 290

เตรส มาเกอร์เยส, เซียร์ร่า ซิลเวอร์ หรือ โกลด์, โจเซ่ กูวโร เรโปซาโด

Don Julio Reposado, Kah Reposado 380, Kah Reposado Mini 50ml. 450

ดอน ฮูลิโอ เรโปซาโด, คาห์ เรโปซาโด, คาห์ เรโปซาโด ขนาดเล็ก 50 มิลลิลิตร

## **Rum** รัม

Pampero, Bacardi, Captain Morgan Dark, Cachaça Canario 260

แพมเพโร, บาคาร์ดี, กัปตัน มอร์แกน ดาร์ค, คาซาซ่า คานารีโอ

Sailor Jerry Spiced, Havana Añejo 3 Años, 260, Bundaberg UP Dark 290

เซลเลอร์ เจอร์รี่ สไปซ์, ฮาวาน่า 3 ปี, บันดาเบิร์ก ดาร์ค

Virgin Gorda British Caribbean 320, Ron Zacapa 23y 400

เวอร์จิ้น กอร์ด้า บริติช คาริเบียน, รอน ซาคาปา 23 ปี

## **Cognac** คอนยัค

VSOP: Hennessy, Remy Martin, Courvoisier, Martell 390

วีเอสโอพี: เฮนเนสซี่, เรมี มาร์แตง, คูวอยเซีย, มาร์แตล

XO: Hennessy, Remy Martin, Courvoisier 750

เอ็กซ์โอ: เฮนเนสซี่, เรมี มาร์แตง, คูวอยเซีย

Martell Cordon Bleu 750

มาร์แตล กอร์ดอง เบลอ

### **Local Beer** เบียร์ผลิตภายในประเทศ

Singha, Chang, Asahi, Tiger, Heineken, San Mig Light 230

สิงห์, ช้าง, อาซาฮี, ไทเกอร์, ไฮเนเก้น, ซาน มิเกลไลท์

Draught Beer: Glass 200, Half Liter 300

เบียร์สด: แก้วเล็ก, แก้วครึ่งลิตร

### **Imported Beer** เบียร์นำเข้าจากต่างประเทศ

Corona – Mexico, Clausthaler-Non Alcohol – Germany 330

โคโรน่า-เม็กซิโก, เคลาส์ทาลเลอร์-เบียร์ไม่มีแอลกอฮอล์-เยอรมัน

### **Imported Craft Beer** คราฟท์เบียร์นำเข้าจากต่างประเทศ 330

Anderson Valley Hop Ottin' IPA, Rogue Dead Guy Ale, Deschutes Chain breaker White IPA – USA

แอนเดอร์สัน ฮอปส์ อีพ อ็อตติน ไอพีเอ, โรก เดด กาย เอล, ดีชิวส์ เซนเบรคเกอร์ ไวท์ ไอพีเอ - ยูเอสเอ

### **Local Craft Beer** คราฟท์เบียร์ท้องถิ่นจากผู้ผลิตในประเทศ 280

Chalawan Pale Ale – Phuket Inspire by Thai folkloric tale, Chalawan King of Alligator.

Tropical lychee notes with citrus and floral notes. Bold but smooth in flavor

ชาละวัน เพล เอล - ภูเก็ต ด้วยแรงบันดาลใจจากตำนานพื้นบ้านของไทย ชาละวันคือเจ้าวแห่งจระเข้ มีกลิ่นของลิ้นจี่ ช็อคโกแลต ไม้ผิมมะนาว  
รสชาติเข้มข้นแต่อบอุ่นนุ่มนวล

Chatri IPA – Phuket - Juicy grapefruit with subtle floral notes. Refreshing with big hops flavor

ชาตรี ไอพีเอ - ภูเก็ต กลิ่นของเกรฟฟรุตและดอกไม้เบาบาง สดชื่นไปกับรสชาติของฮ็อฟ

### **Healthy Drinks** เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 260

**Energy Booster** – beetroot, apple, carrot and grape

เอ็นเนอร์จี บูสเตอร์ - บีทรูท, แอปเปิ้ล, แครอท, องุ่น

**Tropical Breeze** – papaya, carrot, orange and lime juice

ทรอปิคอล บรีซ - มะละกอ, แครอท, ส้ม, น้ำมะนาว

**Ultimate Vegie Mix** – broccoli, kale, celery, apple and culantro

อัลทิเมท เวจจี มิก - บร็อคโคลี่, คะน้า, ขึ้นฉ่าย, แอปเปิ้ล, ผักชีฝรั่ง

**Spicy Fruitie** – ginger, pineapple, banana and guava

สไปซี่ชี่ ฟรุ๊ตตี้ - ขิง, สับปะรด, กัลฉ่าย, ฝรั่ง

### **Freshly Squeezed Juice** น้ำผลไม้คั้นสด 210

Orange, apple, pineapple, watermelon, mango, guava, young coconut, carrot or lime

ส้ม, แอปเปิ้ล, สับปะรด, แดงโม, มะม่วง, ฝรั่ง, มะพร้าวอ่อน, แครอท, มะนาว

### **Chilled Juice** น้ำผลไม้แช่เย็น 210

Grapefruit, cranberry, grape or tomato

เกรฟฟรุต, แครนเบอร์รี่, องุ่น, มะเขือเทศ

### **Fruit Smoothie** น้ำผลไม้ปั่น 210

Banana, coconut, mango, cantaloupe or watermelon

กล้วย, มะพร้าว, มะม่วง, แคนตาลูป, แดงโม

### **Milk Shake** มิลค์ शेค 210

Chocolate, Vanilla, Strawberry, Coconut, Banana, Mocha

ช็อกโกแลต, วนิลลา, สตอเบอร์รี่, มะพร้าว, กล้วย, มอคค่า

Prices are in Thai Baht subject to 10% service charge and tax

## **Milk** นม 120

Fresh milk, low fat milk, skimmed milk, soya milk, chocolate, strawberry

นมสด, นมพว่องมันเนย, นมขาดมันเนย, นมถั่วเหลือง, นมรสช็อกโกแลต, นมรสสตอเบอร์รี่

## **Chocolate** ช็อกโกแลต 160

Hot Chocolate, Iced Chocolate

ช็อกโกแลตร้อน, ช็อกโกแลตเย็น

## **TWG Premium Tea** ชาพรีเมียม ที ดับบลิว จี 160

Earl Grey, English Breakfast, Grand Jasmine, Oolong Prestige, Vanilla Bourbon or Chamomile

เอิร์ลเกรย์, อิงลิช เบรกฟาสต์, แกรนด์ จัสมีน, อุ้หลง เพรสทีจ, วนิลลา เบอร์เบิน, คาโมไมล์

## **Iced Tea** ชาเย็น 190

Served with your choice of milk or lemon

เสิร์ฟแบบชานมหรือชามะนาว

## **Thai Iced Tea** ชาไทยเย็น 190

Traditional Thai style iced tea with condensed milk

ชาเย็นไทยแบบดั้งเดิมผสมกับนมข้น

## **Freshly Brewed Coffee** - Regular or Decaffeinated กาแฟสด - แบบปกติหรือแบบไม่มีคาเฟอีน

Black Coffee, Espresso, Americano 160

กาแฟดำ, เอสเพรสโซ่, อเมริกาโน่

Cappuccino, Café Latte, Espresso Macchiato, Mocha, Double Espresso 180

คาปูชิโน่, คาเฟ่ ลาเต้, เอสเพรสโซ่ แมคคียาโต้, มอคค่า, ดับเบิล เอสเพรสโซ่

Iced Coffee, Iced Café Latte, Iced Cappuccino 190

กาแฟเย็น, คาเฟ่ ลาเต้เย็น, คาปูชิโน่เย็น

## **Soft Drink** เครื่องดื่มน้ำอัดลม

Pepsi, Pepsi Max, Mirinda Orange, 7 Up, Tonic Water, Ginger Ale, Ginger Beer, Soda Water 120

เป๊ปซี่, เป๊ปซี่ แม็กซ์, มินริดา ส้ม, เซเว่น อีท, โทนิค, จินเจอร์เอล, จินเจอร์ เบียร์, โซดา

Schweppes Manao-Soda 120

ชเวปส์ มะนาวโซดา

## **Purity** น้ำดื่ม

Minéré Mineral Water 60

น้ำแร่มินเนร์

Small: Acqua Panna, Evian, Perrier, San Pellegrino 160

ขวดเล็ก: น้ำแร่ อควา ฟันนา, เอเวียง, น้ำแร่มีแก๊ส เปอริเอ้, ซานเปเลกรีนโน

Large: Acqua Panna, Evian, Perrier, San Pellegrino 320

ขวดใหญ่: น้ำแร่ อควา ฟันนา, เอเวียง, น้ำแร่มีแก๊ส เปอริเอ้, ซานเปเลกรีนโน

## WINE by glass selections ไวน์ให้เลือกแบบเป็นแก้ว

Glass Bottle

### Champagne and Sparkling Wine แชมเปญหรือสปาร์กลิ่งไวน์

Moët & Chandon, Brut Imperial NV, France	1,600	7,500
โมเอ็ท ของดอง ฝรั่งเศส		
Chandon, Sparkling Brut, Australia	430	2,100
ของดอง สปาร์กลิ่งไวน์ ออสเตรเลีย		
Prosecco Brut, Zonin, Veneto, Italy	310	1,500
โปรเซ็คโก้ โซนิน เวนโต อิตาลี		
Pink Moscato, Opera Prima, Spain	290	1,400
พิงค์ มอสคาโต โอเปรา ปริมา สเปน		

### White Wine ไวน์ขาว

Autumn Riesling, Penfolds, Koonunga Hill, South Australia	430	2,100
ออทัมน์ ไรสลิ่ง เพนโฟลด์ คูนุงก้า ฮิลล์ เซาท์ ออสเตรเลีย		
Sauvignon Blanc, Matua Valley, Marlborough, New Zealand	370	1,800
โซวีญอง บล็อง มาทัว วัลเลย์ มาร์ลโบโรว์ นิว ซีแลนด์		
Pinot Grigio, Zonin 'Classici', Friuli, DOC, Italy	350	1,700
พิน็อต กริจิโอ, โซนิน คลาสสิซี ฟรีอูลิ ดีโอซี อิตาลี		
Blanco, Freixenet Mia, Spain	310	1,500
บลังกัว ฟรีเซเน็ท มีอา สเปน		
Chardonnay, Reservado, Concha y Toro, Chile	290	1,400
ชาร์ดอนเนย์ รีเซอว์วาโด คอนชา อี โตโร ชิลี		

## Red Wine ไวน์แดง

Cabernet Sauvignon, Penfolds, Koonunga Hill, South Australia คาเบอร์เนต โซวีญอง เพนโพลด์ กูนุงก้า ฮิลล์ เซาท์ ออสเตรเลีย	390	1,900
Pinot Noir, Matua Valley, Marlborough, New Zealand พิโนต์ นัวร์ มาทัว วัลเลย์ มาร์ลโบโรว์ นิว ซีแลนด์	370	1,800
Chianti, Zonin 'Classici', Tuscany, DOCG, Italy เทียนตี โซนิน คลาสสิคิ ทัสคานี ดีโอซีจี อิตาลี	350	1,700
Merlot, Casa Lapostolle, Rapel valley, Chile แมร์ลอต คาซ่า ลาปอสทอลล์ ราเป็ล วัลเลย์ ชิลี	310	1,500
Tempranillo, Freixenet Mia, Spain เท็มปรานิลโล เฟร็เซเน็ท มีอา สเปน	310	1,500
Cabernet Sauvignon, Reservado, Concha y Toro, Chile คาเบอร์เนต โซวีญอง รีเซอว์วาโด คอนชา อี โตร์โร ชิลี	290	1,400

## Rosé Wine โรเซ่ ไวน์

Bordeaux Rosé, Michel Lynch, France บอร์กโด โรเซ่ มิเชล ลินซ์ ฝรั่งเศส	370	1,800
White Zinfandel, Beringer, California, U.S.A ไวท์ ซินฟานเดล เบอริงเจอร์ แคลิฟอร์เนีย ยูเอสเอ	350	1,700

## Happy Hour 5.00pm – 7.00pm “Buy One Get One Free”

เมนูเครื่องดื่มแฮปปี้ฮาวเออร์ - เปิดให้บริการตั้งแต่ 5 โมงเย็นจนถึง 1 ทุ่ม “ซื้อ 1 รับฟรีอีก 1”

**SPARKLING WINE** สปาร์กกิ้งไวน์

Prosecco Brut, Zonin, Veneto, Italy โปรเซ็คโก้ โชนิน เวเนโต อิตาลี 310

Pink Moscato, Opera Prima, Spain พิงค์ มอสคาโต้ โอเปรา พรี่มา สเปน 290

**White Wine** ไวน์ขาว

Pinot Grigio, Zonin ‘Classici’, Friuli, DOC, Italy พิโนต์ กริจิโอ, โชนิน คลาสสิซี่ ฟรีอูลิ ดีโอซี อิตาลี 350

Blanco, Freixenet Mia, Spain บลังโก่ ฟริเซเน็ท มีอา สเปน 310

Chardonnay, Reservado, Concha y Toro, Chile ชาร์ดอนเนย์ รีเซอว์วาดี้ คอนชา อี โดโร้ ชิลี 290

**Red Wine** ไวน์แดง

Chianti, Zonin ‘Classici’, Tuscany, DOCG, Italy เคียนติ โชนิน คลาสสิซี่ ทัสคานี ดีโอซีจี อิตาลี 350

Tempranillo, Freixenet Mia, Spain เท็มปรานิลโล่ ฟริเซเน็ท มีอา สเปน 310

Cabernet Sauvignon, Reservado, Concha y Toro, Chile คาเบอ์เน็ท โซวิญญอง รีเซอว์วาดี้ คอนชา อี โดโร้ ชิลี 290

**Rosé Wine** โรเซ่ ไวน์

Bordeaux Rosé, Michel Lynch, France บอ์รกอโด โรเซ่ มิเชล ลินซ์ ฝรั่งเศส 370

Sauvion Rosé d’Anjou Chemin des Sables, Loire, France ซาวิวอง โรเซ่ คองซู เชมิง เคส ซาเบสท ลัวร์ ฝรั่งเศส 370

**Classic Cocktails** ค็อกเทลผสมคลาสสิค 340

American, Blood and Sand, Bloody Mary, Brandy Alexander, Caipirinha, Caipiroska, Cuba Libre

อเมริกาโน่, บลัด แอนด์ แซนด์, บลัดดี้ แมรี่, บรันดี อเล็กซานเดอร์, ไคปิริเนีย, ไคปิริอสก้า, คิวบา ลิเบอร์

Cosmopolitan, Daiquiri, Dry Martini, Gin Fizz, Hurricane, Long Island Iced Tea, Mai Tai, Mojito

คอสโม่โปลิตัน, ไดควิรี่, ดราย มาร์ตินี่, จิน ฟิซ, เฮอ์ริเคน, ลองไอส์แลนด์ไอซ์ที, ไหมไทย, โมจิโต้

Margarita, Moscow Mule, Mint Julep, Negroni, Perfect Manhattan, Pina Colada, Planters Punch

มาร์การิต้า, มอสโคว มูล, มินท์ จูเลป, เนโกรนี, เพอร์เฟกต์ แมนแฮตตัน, พีน่า โคลาด้า, แพลนเตอร์ พันช์

Sea Breeze, Sex on the Beach, Singapore Sling, Tequila Sunrise, Whisky Sour, White Lady

ซี บรีซ, เซ็กซ์ ออน เดอะ บีช, สิงคโปร์ สลิง, ตกี้ล่า ซันไรส์, วิสกี้ ซาว, ไวท์ เลดี้

**Mocktails** – Non-alcoholic blend drinks เครื่องดื่มผสม แบบไม่มีแอลกอฮอล์ 240

**Aurora Flash** ออโรรา แฟลช – passion fruit purée, orange scented, carrot juice and celery

**Berry Beat** เบอร์รี่ บีท – blueberries, raspberry syrup and apple juice with a twist of lemon

**Lemon Splash** เลมอน สเปลช – lemon and lime mixed with fresh basil leaves and topped with

lime-soda

**Soft Drink** เครื่องดื่มน้ำอัดลม

Pepsi, Pepsi Max, Mirinda Orange, 7 Up, Tonic Water, Ginger Ale, Soda Water

Schwepes Manao-Soda 120

เป๊ปซี่, เป๊ปซี่ แมกซ์, มรินด้า อัง, เซเว่น อีท, โทนิค, จินเจอร์เอล, โซดา, ซเวปส์ มะนาวโซดา

**Signature Cocktails** – Resort mixologist’s creations each 340

ค็อกเทลประจำรีสอร์ท คิดค้นโดยผู้เชี่ยวชาญด้านเครื่องดื่มของรีสอร์ท

**Tropical Sunset** ทropicคอกอล ซันเซ็ท – Vodka and triple sec with mango, orange, lime juice and

grenadine syrup topped with dark rum

**Amburaya Sangria** อัมบูรายา แซงกรีแย – Red or White sangria made with raspberry vodka,

fresh fruits and topped with ginger ale

**Infiniti Scene** อินฟินิตี ซีเน – Gin, rum, vodka, blue curacao and lime juice topped with lime

soda

**Elements Passion** เอลเมนทึ่ แพสชัน – Rum, triple sec with passion fruit purée and lime juice

**Latitude Miles** ละติจูด ไมล์ – Rum, malibu, raspberry, lychee and lime juice combined with

mint leave

**Spicy Bay** สไปซี่ เบย์ – Tequila, triple sec with Thai herb and lime juice

**Lychee Caipirinha** ไลซี่ ไคปิริเนีย – Brazilian cachaça with lychee, brown sugar and lime juice

**Green Forest** กรีน ฟอเรสต์ – Midori, southern comfort, grapefruit juice, lime juice and mint leave

topped with lime soda

**Tropical Dream** ทropicคอกอล ดรีม – Vodka raspberry, midori, crème de banana, pineapple juice

with banana and coconut cream

**Sweet Velvet** สวีท เวลเว็ท – Jack Daniel’s, peach schnapps with lime juice and strawberry syrup

**Bubbly Cocktails** ค็อกเทลผสมสปาร์กกิ้งไวน์ 380

Bellini, Kir Royal, French 75, Mimosa

เบลลินี่, เคียร์ รอยัล, เฟรน 75, มิโมซ่า

**Local Beer** เบียร์ผลิตภายในประเทศ

Singha, Chang, Asahi, Tiger, Heineken, San Mig Light 230

สิงห์, ซ้าง, อาซาฮี, ไทเกอร์, ไฮเนเก้น, ซาน มิกไลท์

Draught Beer: Glass 200, Half Liter 300

เบียร์สด: แก้วเล็ก, แก้วครึ่งลิตร

**Spirits** เหล้าต่างๆ 260

Johnnie Walker Red Label, Ballantine’s Finest

เรด เลเบิล, บาลเลนไทน์ ไฟน์เนส

Gordon’s Gin, Smirnoff Vodka, Bacardi Rum, Sierra Tequila Silver

กอร์ดอน จิน, สมิร์นอฟ วอดก้า, บาคารดีรัม, เซียร์รา เทกีลา ซิลเวอร์

**Freshly Squeezed Juice** น้ำผลไม้คั้นสด 210

Orange, apple, pineapple, watermelon, mango, guava or lime

ส้ม, แอปเปิ้ล, สับปะรด, แตงโม, มะม่วง, ฝรั่ง, มะนาว

Prices are quoted in Thai Baht, subject to government tax and 10% service charge