

STARTER

6 Freshly Shucked Fine de Claire Oysters 799

Served with condiments, vinegar & shallots, chili, fried shallots, lime, roasted chili paste
หอยนางรมนำเข้าจากฝรั่งเศส 6 ตัว เสิร์ฟพร้อมน้ำส้มสายชูดองหอมแดงสับ, หอมแดงเจียว, และน้ำพริกเผา

12 Freshly Shucked Fine de Claire Oysters 1,499

Served with condiments, vinegar & shallots, chili, fried shallots, lime, roasted chili paste
หอยนางรมนำเข้าจากฝรั่งเศส 12 ตัว เสิร์ฟพร้อมน้ำส้มสายชูดองหอมแดงสับ, หอมแดงเจียว, และน้ำพริกเผา

Beef Tartare (Chef's Signature) 300

Freshly cut black angus beef seasoned with condiments and egg yolk. Served with French fries and salad
เนื้อสันในสดบดละเอียดปรุงรสด้วยเครื่องเทศของเชฟ ท็อปด้วยไข่แดงดิบ เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอดกรอบและสลัด

Shrimps 300

Sautéed local shrimps with olive oil, garlic, parsley and a drizzle of fresh lemon
กุ้งขาวผัดกระเทียม, พริกขี้หนู, เหงาด้วยน้ำมันมะนาวกับไวน์ขาว

Cheese & Cold Cut Board (P) 550

Salami, parma ham, mortadella, goat cheese, chorizo, brie cheese, emmental cheese, blue cheese
served with bread, olives, gherkins and "toum" garlic dip
ชีสรวม และเนื้อตัดเย็นต่างๆ ซาลามี่, พาร์มาแฮม, มอกาเตอเดอล่า, ชีสนมแพะ, ไส้กรอกโชริโซ, บรีชีส, อีเมนทาลชีส,
และบลูชีส เสิร์ฟพร้อมขนมปัง, มะกอกดอง, แดงกวาดอง และแยมกระเทียม

Truffle French Fries 200

Served with homemade truffle mayonnaise
มันฝรั่งทอด เสิร์ฟพร้อมมายองเนสเห็ดทรัฟเฟิล

Calamari 250

Crispy battered fresh local squids served with sriracha mayonnaise
ปลาหมึกชุบแป้งทอด เสิร์ฟพร้อมมายองเนสพริกศรีราชา

Classic Burgundy Snails 380

6 French Burgundy snails in shell baked with homemade parsley and garlic butter
หอยทากฝรั่งเศสจากเบอร์กันดีทั้งตัว อบด้วยเนยกระเทียมและบรันที้

SALAD

Chicken Caesar (P) 350

Salad with grilled chicken, bacon, toasted bread, shredded parmesan cheese, poached egg
and homemade caesar dressing

ชีซ่าสลัดอกไก่ย่างใส่เบคอน, ขนมปังอบ, พาร์มีซานชีส, ไข่ดาวน้ำ และน้ำสลัดชีซ่าสูตรโฮมเมด 350

Brie Cheese Croquette (Chef's Signature) (V) 280

Salad with brie cheese croquettes, fresh apple and black truffle vinaigrette dressing
บรีชีสชุบเกล็ดขนมปังทอด เสิร์ฟพร้อมแอปเปิ้ลหั่นเสี้ยว, ผักสลัดต่างๆ และน้ำสลัดเห็ดทรัฟเฟิลสูตรลับของเชฟ

Beetroot Carpaccio (VG)

Thinly sliced cooked beetroot with pickled strawberries, cashew nut cream and rocket salad
ผลบีทรูทสดสไลด์บางๆ เสิร์ฟพร้อมสตอเบอรี่ ราดด้วยครีมเม็ดมะม่วงหิมพานต์ และผักร็อกเก็ต

(V) Vegetarian | (VG) Vegan | (P) Contains Pork | (A) Contains Alcohol

All prices are in Thai Baht and subject to 10% Service charge and 7% VAT

SOUP

Seafood Lobster Bisque (A)

Homemade lobster bisque served with shrimps, mussels, squids, lobster and toasted bread
ซูปครีมล็อบสเตอร์โฮมเมด เสิร์ฟพร้อมกุ้งขาว, หอยแมลงภู่, ปลาหมึก, ล็อบสเตอร์ และขนมปังปิ้ง

400

Parmesan Soup (V)

Creamy parmesan soup served with poached egg and a drizzle of truffle oil
ซูปครีมพาร์เมซานชีส เสิร์ฟพร้อมไข่ดาวน้ำ และน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล

300

Traditional Onion Soup (V)(A)

Roasted onion soup served with cheesy toasted bread
ซูปหัวหอมฝรั่งเศสสูตรดั้งเดิม เสิร์ฟพร้อมขนมปังปิ้ง ท็อปด้วยชีสอย่างจนละลาย

280

PASTA & RISOTTO

Black Truffle Fresh Tagliatelle (V)(A) (Chef's Signature)

Homemade tagliatelle tossed in black truffle cream sauce and parmesan cheese
พาสต้าเฟตตูชินีโฮมเมดผัดซอสครีมเห็ดทรัฟเฟิลดำและพาร์เมซานชีส

350

Braised Beef Penne (A)

Penne pasta served with slow cooked beef cheeks in tomato and white wine sauce
พาสต้าเพนเนโฮมเมดกับเนื้อแก้มวัวตุ๋นในซอสมะเขือเทศและซอสไวน์ขาว

400

Penne Carbonara (P)(A)

Penne pasta tossed in bacon, parmesan cheese, egg yolk and cracked black pepper
พาสต้าเพนเนโฮมเมดผัดกับเบคอน, พาร์เมซานชีส และไข่แดง

320

Seafood Fresh Tagliatelle (A)

Homemade sautéed tagliatelle with olive oil, shrimps, squids, mussels, garlic, cherry tomatoes and fresh basil lemon zest
พาสต้าเฟตตูชินีโฮมเมดผัดกับซีฟู้ด(กุ้งขาว, ปลาหมึก, หอยแมลงภู่)

400

Lobster Tail Fresh Tagliatelle (A)

Creamy homemade tagliatelle pasta with buttered garlic lobster tail
พาสต้าเฟตตูชินีโฮมเมดผัดกับกุ้งมังกรอบเนยกระเทียม

950

Chorizo and Prawn Risotto (P)(A)

Creamy saffron risotto with spicy chorizo and tiger prawn
ข้าวริซอตโตในน้ำซุปะทะเลใส่หญาฟรัน เสิร์ฟพร้อมไส้กรอกโชริโซรสเผ็ดและกุ้งลายเสืออย่าง

550

ELEMENTI WOOD FIRED PIZZA

Carbonara (P)

Cream base, mozzarella cheese, bacon, onions & egg yolk
พิซซ่าแป้งบางกรอบซอสคาร์โบนาร่าเบคอน, ชีสมอสซาลล่า, หอมใหญ่ และไข่แดง

350

Tartufata (V)

Cream base, mozzarella, mushrooms, black truffle, onions
พิซซ่าแป้งบางกรอบซอสครีมเห็ดต่างๆ, เห็ดทรัฟเฟิล, ชีสมอสซาลล่า และหอมใหญ่

380

Genovese (P) (Chef's Signature)

Basil pesto base, cherry tomatoes, mortadella, rocket salad
พิซซ่าแป้งบางกรอบซอสโพรพา, มะเขือเทศราชินี, มอลตาเดลล่า และผักโรกเก็ต

350

(V) Vegetarian | (VG) Vegan | (P) Contains Pork | (A) Contains Alcohol

All prices are in Thai Baht and subject to 10% Service charge and 7% VAT

ELEMENTI WOOD FIRED PIZZA

Margarita (V) 320

Tomato base, mozzarella cheese, cherry tomatoes and Italian basil
พิซซ่าแป้งบางกรอบซอสมะเขือเทศ, ซีสมอสซาเรลล่า, มะเขือเทศราชินี และโพรพาฝรั่ง

Salami (P) 380

Tomato base, mozzarella cheese, salami
พิซซ่าแป้งบางกรอบซอสมะเขือเทศ, ซีสมอสซาเรลล่า และซาลามี

Seafood 390

Tomato base, mozzarella cheese, mussels, shrimps and squids
พิซซ่าแป้งบางกรอบซอสมะเขือเทศ, ซีสมอสซาเรลล่า, หอยแมลงภู่, กุ้งขาว และปลาหมึก

Hawaiian (P) 350

Tomato base, mozzarella cheese, fresh pineapple and ham
พิซซ่าแป้งบางกรอบซอสมะเขือเทศ, ซีสมอสซาเรลล่า, สับปะรด และแฮม

Four Cheese (V) 400

Tomato base, mozzarella cheese, blue cheese, brie cheese and goat cheese
พิซซ่าแป้งบางกรอบซอสมะเขือเทศ, ซีสมอสซาเรลล่า, บลูชีส, บรีชีส และชีสนมแพะ

Prosciutto Di Parma (P) 390

Tomato base, mozzarella cheese, parma ham, rocket salad
พิซซ่าแป้งบางกรอบซอสมะเขือเทศ, ซีสมอสซาเรลล่า, พาร์มาแฮม และผักโรกเก็ต

Spicy Chicken 350

Mozzarella cheese, chili, fresh basil, marinated chicken
พิซซ่าแป้งบางกรอบใส่ซีสมอสซาเรลล่า, พริก, รสพ็ดกะเพราไก่

BEEF SELECTION

1.5 kg 150 Days Australian Riverina Black Angus Tomahawk – Table Side 3,500

Recommended to be shared between three guests, served with two side and sauce of your choice

เนื้อสันนอกติดกระดูกซี่โครงวัวออสเตรเลียแบล็คแองกัส 1.5 กิโลกรัมย่าง เสิร์ฟพร้อม 2 เมนูข้างเคียงและซอสที่คุณเลือก

All cuts below include one side and one sauce of your choice
เมนูเนื้อทุกจานเสิร์ฟพร้อมเมนูข้างเคียงและซอสที่คุณเลือก

300gr Australian Riverina Black Angus Ribeye 1,050

สเต็กเนื้อสันนอกแฮมแองกัสออสเตรเลีย 300 กรัม

300gr Japanese Tajima Wagyu Marble. 4/5 Striploin 2,050

สเต็กเนื้อสันนอกวากิวติดมันญี่ปุ่น 300 กรัม

250gr Australian Riverina Black Angus Australian Tenderloin 1,200

สเต็กเนื้อสันในแองกัสออสเตรเลีย 250 กรัม

Sides:

200

French Fries (V) - มันฝรั่งทอด
Chef's Salad (V) - สลัดผัก
Mashed Potatoes (V) - มันฝรั่งบด
Truffle Mashed Potatoes (V) - มันฝรั่งบดเห็ดทรัฟเฟิล
Assorted Sautéed Vegetables (V) - ผักต่างๆผัดเนย

Sauces:

50

Peppercorn Sauce (A) - ซอสพริกไทยอ่อน
Mushroom Sauce (A) - ซอสเห็ด
Red Wine Jus (A) - ซอสไวน์แดง
Chimichurri (VG) - ซอสเครื่องเทศน้ำมันกระเทียม

(V) Vegetarian | (VG) Vegan | (P) Contains Pork | (A) Contains Alcohol

All prices are in Thai Baht and subject to 10% Service charge and 7% VAT

MEAT

- Chicken Cordon Bleu (P)** 450
Crumbed chicken stuffed with ham and cheese served with spinach, broccoli and béchamel sauce
อกไก่ยัดไส้แฮมและชีส ชุบแป้งขนมปังทอด เสิร์ฟพร้อมผักโขมพุดเนย บร็อกโคลี่ราดซอสเบชาแม
- Pork Chop (P)** 490
Grilled pork chop served with mashed potatoes, baby carrots, spinach and mushroom sauce
พอร์คชอปย่าง เสิร์ฟพร้อมมันบด, เบบี้แครอท และผักโขม ราดซอสกรูว์เห็ดหอม
- Lamb Rack** 950
Grilled lamb rack, “Toum” garlic cream, baby carrots purée, asparagus, confit eggplant and cherry tomatoes
ซี่โครงแกะหมักเครื่องเทศย่าง เสิร์ฟพร้อมแยมกระเทียม, เบบี้แครอทบด, หน่อไม้ฝรั่ง, มะเขือม่วงตุ๋น และมะเขือเทศราชินี
- Pulled Beef Burger (A) (Chef’s Signature)** 450
Homemade bun, rocket salad, onions, pickles, shredded beef, brie cheese and truffle mayonnaise served with French fries and salad
เบอร์เกอร์โฮมเมดเนื้อแก้มวัว ไข่หัวหอมย่าง, บรีชีส และทรัฟเฟิลมายองเนส เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอดและสลัด

SEAFOOD AND FISH

- Snow Fish (Chef’s Signature)** 750
Parmesan crust snow fish served with eggplant and tomato concassée
ปลาหิมะอบชีสพาร์มีซาน เสิร์ฟพร้อมมะเขือม่วงอบซอสมะเขือเทศ
- Atlantic Salmon (A)** 510
Seared salmon fillet served with mashed edamame, spinach and white wine sauce
ปลาแซลมอนอบเตาแลนติกย่าง เสิร์ฟพร้อมถั่วระงูญี่ปุ่นบด และผักโขมราดซอสไวน์ขาว
- Giant Tiger Prawns** 850
Two giant tiger prawns served with eggplant and tomato concassée and chimichurri
กุ้งลายเสือตัวใหญ่ย่างกับเครื่องเทศ เสิร์ฟพร้อมมะเขือม่วงอบซอสมะเขือเทศ และซอสเครื่องเทศน้ำมันกระเทียม

DESSERT

- Pavlova (V) (Chef’s Signature)** 250
Meringue, Chantilly and fresh fruits
ขนมเมอร์แลงค็อกวนหอม สดใสครีมวานิลลาราดด้วยครีมสด และผลไม้สด
- Exotic Cheesecake (V)** 250
Cheesecake with passion fruit coulis, fresh fruits and vanilla crumble
ชีสเค้กกราดด้วยซอสเสาวรส เสิร์ฟพร้อมผลไม้สด และวานิลลาครีมเบิ้ล
- Chocolate and Vanilla Profiteroles (V)** 250
Homemade choux stuffed with vanilla ice cream and hot chocolate sauce
ซูครีมวานิลลา สดใสไอศครีมวานิลลาและซอสช็อกโกแลต
- Selection of ice cream and sorbets (V)** 70
Vanilla, chocolate, coconut, strawberry and lemon
ไอศครีมต่างๆ วานิลลา, ช็อกโกแลต, กะทิ, สตรอเบอร์รี่, มะนาว
- Fruit Platter (VG)** 150
Assorted seasonal sliced fruits
ผลไม้รวม

(V) Vegetarian | (VG) Vegan | (P) Contains Pork | (A) Contains Alcohol

All prices are in Thai Baht and subject to 10% Service charge and 7% VAT