

the
kitchen
table

Mediterranean Pickled Seafood
Zucchini and Confit Tomatoes
สลัดทะเลรวมมิตรรสไตล์เมดิเตอร์เรเนียน
320

Brioche and Parmesan Crumbed
King Prawn Cutlets with Aioli
กุ้งชุบเกล็ดขนมปังบิวยอและพาร์เมซานรสทอด
เสิร์ฟพร้อมไอโอสัซซอส
360

Smoked Chicken and Garlic Terrine
Tomato and Peach Relish
อกไก่รมควันและกระเทียมเทอร์ริน
เสิร์ฟพร้อมมะเขือเทศและพีช
300

Seared White Scallops
Spiced Carrot Cakes
Yoghurt Dressing
หอยเชลล์ทอดเสิร์ฟพร้อมแครอทเค้กและซอสโยเกิร์ต
360

Sweet Tamarind Pork
Shiso Leaves and Cashew Nuts
แป้งหมูมะขามเปรี้ยวหวานเสิร์ฟพร้อมใบชา
และเม็ดมะม่วงหิมพานต์
250

Twice Cooked Hen Eggs, Crabmeat
Chili Caramel Sauce, Crisp Shallots
ไข่ลูกเขย
210

 = Vegetarian

Please feel free to contact our restaurant team for a special dietary request
Prices are in Thai Baht, inclusive of 10% service charge and 7% government tax.

KEEPING IT SMALL

Cream of Sweet Corn and Basil
Crabmeat and White Truffle Oil


ซูปข้าวโพดหวานใส่โหระพา เนื้อปูและน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิลขาว
250

Chorizo Sausage and Barley Broth
Smoked Tomato

ซูปมะขือเทศใส่ข้าวสาลีและไส้กรอกโชริโซ
250

Char-grilled Cos Lettuce
Creamed Roquefort, Crisp Parma

พืชสลัดคอสพืชนมดองเค็มเมืองบารมีย่าง
ราดด้วยซอสชีสอ็อกฟอร์ดชีส
270

 Spice Poached Pears and Rocket
Candied Walnuts, Triple Brie

ลูกแพร์ต้มในเนยใสเครื่องเทศเสิร์ฟ
พร้อมสลัดพริกหรือกาดิ ตั้วอลวนาเชื่อมและบริมเบิลบริสช
310

Butter Lettuce, Smoked Salmon
Beans, English Salad Cream

สลัดพืชบัตเตอร์เลตต์ ปลาแซลมอนรมควัน ตั้วแขก
เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดสไตล์อังกฤษ
290

Warm Salad of Portobello Mushrooms
Taleggio, Pancetta, Spinach and Truffle


สลัดเห็ดรวมพุดกับหนูดองเค็ม ทาลเลจโจชีส
พริกโชบและน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล
280

Hot and Sour Broth
Ocean Trout and Green Papaya

แกงส้มปลาทรายใส่มะละกอสด
300

Confit Chicken, Enoki Mushrooms
Galangal and Coconut Milk

ต้มยำไก่ตุ๋นใส่เห็ดเข็มทอง
250

 Grilled Zucchini and Red Pepper
Oregano and Sheep's Milk Feta


สลัดซูคินีย่างและพริกหวานย่างเสิร์ฟพร้อม
ออริกาโน่และพัตชีสมนทะเล
230

Char-grilled Seafood Salad
Chili, Lime and Mint Dressing

สลัดรวมมิตรทะเลย่างเสิร์ฟพร้อมซอสสะระแหน่
300

Grilled Beef Short Rib
Pomelo and Peanut Salad

ย่างสับไค้เนื้อซี่โครงย่าง
310

 = Vegetarian


Please feel free to contact our restaurant team for an special dietary request
Prices are in Thai Baht, inclusive of 10% service charge and 7% government tax.

the kitchen table

Pizza of King Prawns
Roasted Red Pepper and Pesto
พริกขี้หนูแห้งทอด ไส้พริกแดงย่างและซอสโหระพา
420

 Pizza of Potato and Taleggio
Rosemary and Truffle Oil
พริกขี้หนูแห้งทอดและทาเลจจิโอชีส ไส้โรสแมรี่และ
น้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล
390


 Pizza of Mozzarella Cheese
Oven Roasted Tomatoes
มาการิต้าพริกขี้
350

 Sweet Onion and Feta Lasagna
Thyme Infused Bechamel
ลาซานญาหอมใหญ่พุดไวน์แดง และพุดาชีสราดด้วย
ครีมซอสกลิ่นไอบาง
360

Canaroli Risotto with Proscuitto
Truffle Poached Egg
ข้าวฮัตตาลีพุดปรุงรสด้วยพาร์เมซานชีสกับหนูดองเค็ม
เมืองบาร์มาและไข่ต้มยางนุ่ม
360

King Prawn Rissoni
Chili, Fennel and Mascarpone
พาสต้ารูปเมล็ดข้าวพุดกับกุ้งใหญ่ไส้พริก
พริกและมาสคาร์พอนชีส
520

Shaved Chorizo and Angel Hair Pasta
Kalamata Olives and Red Peppers
เส้นแองเจิลชีสแฮร์พุดกับไส้กรอกโคริซโซ่หั่นบางใส่หนอกดำ
และพริกหวานแดงย่าง
390

 = Vegetarian

Please feel free to contact our restaurant team for a special dietary request
Prices are in Thai Baht, inclusive of 10% service charge and 7% government tax.

“The Kitchen Table Burger”
 Colesaw and Hand-cut chips
 Ground Beef Sirloin or Chicken
 เบอร์เกอร์เนื้อสันนอกหรืออกไก่สริฟพร้อมโคลสลอว์
 และมันฝรั่งทอด
 350

with Cheese and Bacon
 (should you wish)
 เพิ่มชีสและเบคอน
 380

“The W Club” Sandwich
 Members wanted!
 คลิปแซนด์วิชสไตล์คลับ
 380

*Crisp White Panini Bread Served with
 Green Salad and Chips*

Gammon Ham and Fontina Cheese
 Oven Roasted Tomatoes
 ไก่หมอนแฮมและฟอนตีน่าชีสกับมะเขือเทศอบ
 350

 Eggplant and Roasted Red Pepper
 Buffalo Mozzarella
 มะเขือม่วงและพริกแดงย่างกับมอสซarellaชีส
 320

Bacon and Fried Egg
 เบคอนและไข่ดาว
 310

 Classic Grilled Gruyère Cheese
 Marinated Onions
 กูเรียร์ชีสและหอมใหญ่ย่าง
 350

Beef with Smoked Cheddar
 Horseradish Mayonnaise
 เนื้อย่างกับชีสแดร์ริรมควันและมายองเนส
 350

 = Vegetarian

Please feel free to contact our restaurant team for an special dietary request
 Prices are in Thai Baht, inclusive of 10% service charge and 7% government tax.

Stir-Fried King Prawns and Celery
Smoked Chili and Candied Walnuts
กุ้งใหญ่ผัดคลื่นเข้ยฝรั่งกับน้ำพริกเผาและถั่วอลสนิทาเข้ย
850

Char-grilled Local Lobster
Caramelized Pineapple and Red Curry
แกงคั่วสับประดากับกุ้งมังกรย่าง
950

Twice Cooked Pig's Cheeks
Chili, Hot Basil and Pork Crackling
พริกเผาปากหมูและกากหมู
620

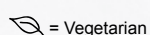
Braised Veal Shank, Crisp Potatoes
In the Style of Mussamun
เข้ยเนื้ยวัวลวกขี้ตุน
850

Crispy Whole Fish (Daily Market Select)
Smoked Chili Jam, Coconut Emulsion
ปลาทอดทั้งตัวราดด้วยซอสน้ำพริกเผา
900

“Phad Thai” Stir-Fried Rice Noodles
Tiger Prawns and Tamarind Sauce
พริกไทยกุ้งลายเสือ
650

Seared White Scallops, Salted Eggs
Wilted Young Romaine Leaves
หอยเข้ยขาวเสิร์ฟพร้อมพริกเผาโรเมนพริก
ซอสไข่เค็ม
850

*We have all your traditional Thai
favourites feel free to ask*
ถ้าต้องการอาหารรสชาตไทยแท้กรุณาเข้ยพนักงานเสิร์ฟ




Grilled Ocean Trout
Leek, Bacon and Thyme Broth

ปลาทราย่าง เสริฟพร้อมซุปลั้ดนักรั้ดเก้ดึม เบนคองแล:
ไม้ท้มลัด
850

King Prawn Saltimbocca
Tomato, Raisins and Pine Nuts

กั้งไ้หญ่พ้ดหนุดองเค้ดึมเม้องปาร์มา เสริฟพร้อมกั้บ
ซอสมะเขือคอง ลุกทัด แล:ตัวเมล็ดลุด
990

 Pot Roasted Aubergine and Peppers
Shallot, Fontina and Truffle Polenta

มะเขือม้งองกั้บพริกหวานเสริฟพร้อมเบ็งข่าโพด
ปรงรลคองแดง ฟอนตีน่าชีสแล:น้ำมันเค้ดึนทรัฟเฟิ้ล
650

Spice Rubbed Spring Chicken
Provençal Herbs and Lemon Relish

ไก่ทรงงอบเครื่องคกเสริฟพร้อมข่าลัสันดหยาบ
ปรงรล แล:พื้ดมะนาวเค้ดึนดอง
800

Twice Cooked Kurobuta Pork Belly
Caramelized Peach and Arugula

หนูก้าลัมข้ดข้าง เสริฟพร้อมลูกพ้ชอบ
แล:พื้ดลัดริ้คกั้ด
810

“A Great Steak”

All served with Steak Fries or Truffle Mash
เสริฟพร้อมมันฝรั่งทอด หรือมันฝรั่งดึสน้ำมันเค้ดึนทรัฟเฟิ้ล

Your Choice of

Grain-fed 200 days Black Angus Rib Eye

เนื้อเองกั้ลสรบอาย
1100

Grass-fed Australian Tenderloin

เนื้อสันในออสเตรเลีย
950

Grain-fed 500 days Wagyu Rump

เนื้อสะโพกวากิว
900

Grain-fed 500 days 9+ Wagyu Sirloin

เนื้อสันนอกวากิว
2500

With Lobster Tail
additional 1000

เสริฟพร้อมกั้งมังกรคั้ดเพิ่ม 1000

Sauce Bernaise

เบอรันสซอส

Bloody Mary Butter

เบยรลบลัดดีเบร้ชอล

Chimi Churri

เซมิชูร์ริชอล




= Vegetarian

Please feel free to contact our restaurant team for an special dietary request
Prices are in Thai Baht, inclusive of 10% service charge and 7% government tax.

All dishes are enough for two people

Market Select Fisherman Stew
Rissoni and Oven Roasted Tomatoes
รวมมิตรทะเลอบสมุนไพรในซอสมะเขือเทศเสิร์ฟพร้อม
พาสต้ารูปเมล็ดข้าว และมะเขือเทศอบ
1200

Chicken and Preserved Lemon Hotpot
Creamed Parsnip
ไก่ตุ๋นกับพืชมะนาวดองในหม้ออบร้อนเสิร์ฟพร้อม
แครอทขูด
920

 Baked Gruyère and Thyme Tart
Crisp Garden Green Leaves
กรวยร์ชีสและโห่หลอดมาร์ต เสิร์ฟพร้อมสลัดผักใบเขียว
และมะเขือเทศอบ
760


Lamb Shank in the Style of
"Shepherd's Pie"
ແພພອຣ໌ພາຍາກະຕຸ້ນ
950

"The Kitchen Table's Mixed Grill"
Wagyu Minute Steak, Streaky Bacon
Foie Gras, Sausage and Lamb Chops
accompanied with your choice of
HP Sauce or Whole Grain Mustard
“เนื้อย่างรวม” เนื้อสันนอกวากิว เบคอนรมควัน ตับห่าน
ไส้กรอก ซีอิ๊วปรุง:
1500

Battered Cod Fillets, Hand Cut Chips
Malt Vinegar and Classic Tartar
ปลาทอดกับมันฝรั่งทอดกรอบเสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดหนัก
จากมอลต์ และมาร์ทาร์ซอส
920

Braised Wagyu Beef Cheeks
Black Olive Tapenade and Polenta
เนื้อแก้มวัววากิวตุ๋น เสิร์ฟพร้อมซอสมะกอกดำ
และแป้งข้าวโพดปรุงรส
990

KEEPING IT REAL

 = Vegetarian

Please feel free to contact our restaurant team for a special dietary request
Prices are in Thai Baht, inclusive of 10% service charge and 7% government tax.

Chocolate Waffles, Sweet Cherries
Deep Chocolate Cream

ชีกโกแลตวaffleพร้อมเชอร์รี่และ
ชีกโกแลตซอส
360

Spiced Stone Fruit Terrine
Vanilla Scented Lemon Granita

เจลลี่รสผลไม้ต่างๆ เสริฟพร้อมเกล็ดน้ำแข็ง
รสมะนาวเหลือง
320

Almond Profiteroles
Mint Ice Cream and Chocolate Sauce

อัลมอนด์ออคเคร็สพร้อมไอศกรีมรสสะแทน
และชีกโกแลตซอส
320

Soft Meringue and Mascarpone Roll
Strawberry Caviar and Mint

เมอแรงมาสคาโปนชีสพร้อมเสริฟพร้อมสตอว์เบอร์รี่
คาเวียร์และใบสะแทน
340

One Scoop

หนึ่งลูก
90

Two Scoops

สองลูก
150

Ask us for our daily offerings

กรุณาถามพนักงานเสริฟสำหรับไอศกรีมประจำวัน

Dark Chocolate Parfait
Kulfi Ice Cream and Honeycomb

ชีกโกแลตพาร์ไฟต์พร้อมไอศกรีมลูกท้อหวาน
และรวงผึ้งกรอบ
350

Black Fig and Hazelnut Cassata
Strawberry Infused Cream

เค้กไอศกรีมสโตนฟรุตสีเข้มและถั่วฮาเซลนัทเคลือบด้วย
ครีมสตอว์เบอร์รี่
340

Saffron and Pistachio
Steamed Pudding

Sour Cream Ice Cream
พุดดิ้งสีเหลืองพริกและถั่วพิสตาชิโอเสริฟพร้อมครีมเปรี้ยว
ไอศกรีม
320

Fresh Cut Mango, Basil Seeds
Coconut Sticky Rice

ข้าวเหนียวมะม่วง
300