

MIDWINTER

Restaurant







Welcome to

MIDWINTER *Restaurant*

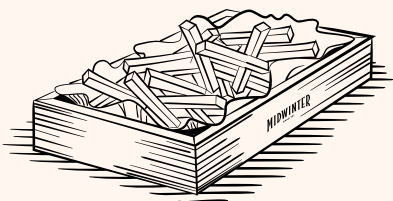
Who would have thought that behind the large gate of the elegant white castle would take place a dining experience? Surrounded by spacious yet warming, vintage European decor, this restaurant serves a wide range of food and beverages.

Midwinter is committed to fulfill your holiday with delicious, uncompromised quality food. We pay close attention to every step of food preparation, from menu selection to fresh ingredient preparation. Our ingredients are carefully selected to ensure the highest standard. Some of them are grown and harvested from our very own farm. We are delighted to welcome you all to spend your precious moments with your loved ones here, at Midwinter.

ภายในปราสาทสีขาวอันโดดเด่นที่ดูน่าค้นหา ใครจะรู้ว่าหลังประตูบานใหญ่คือร้านอาหาร ที่มีบริเวณกว้างขวาง แฝงไปด้วยบรรยากาศที่แสนอบอุ่นกับการตกแต่งในสไตล์ยุโรป พร้อมบริการอาหารและเครื่องดื่มที่หลากหลายให้คุณได้เลือกสรรหนึ่งในความตั้งใจของมิดวินเทอร์คือการเติมเต็มความสุขในวันหยุดของคุณให้สมบูรณ์แบบท่ามกลางบรรยากาศธรรมชาติ ด้วยอาหารรสเลิศ คุณภาพเยี่ยม โดยเราใส่ใจในทุกขั้นตอนตั้งแต่การเลือกสรรเมนูที่มีความหลากหลาย การคัดสรรวัตถุดิบคุณภาพชั้นเยี่ยม รวมไปถึงวัตถุดิบที่ส่งตรงจากฟาร์มของเราเอง และการปรุงแต่งอาหารในทุกขั้นตอน เราล้วนพิถีพิถันใส่ใจ เพื่อให้ได้รสชาติที่อร่อยได้มาตรฐาน มิดวินเทอร์ยินดีต้อนรับทุกท่านสู่ช่วงเวลาแสนพิเศษในวันหยุดอันน่าจดจำ

APPETIZER

- TASTY APPETIZERS to START YOUR MEAL -



- 1



Classic Prosciutto Di Parma Ham with Melon

695
- ขาคูพาร์มาแฮมสไลด์ เซิร์ฟพร้อมเมล่อน
- 2



Foie Gras & Mango Jam and Sautéed Pistachio

785
- ตับห่านทอดน้ำมันมะกอก เซิร์ฟพร้อม
แยมมะม่วง และถั่วพิสตาชิโอ
- 3



Seared Hokkaido Scallops & Foie Gras

1,185
- served with sautéed baby spinach
and black truffle sauce
- หอยเชลล์ฮอกไกโด เซิร์ฟพร้อมตับห่านทอด
ด้วยน้ำมันมะกอก และซอสเห็ดทรัฟเฟิล
- 4

Crispy Sea Salt Fries

175
- served with crudité and tartar dipping sauce
- มันฝรั่งทอดคลุกเกลือสมุทร เซิร์ฟพร้อมผักสด
- 5

Spinach Gratin

255
- ผักโขมอบชีส
- 6

Sautéed Mixed Mushroom

275
- with garlic, parmesan, wide rocket and
balsamic reduction
- เห็ดหลายชนิดผัดกระเทียม เซิร์ฟพร้อม
ไวต์ร็อกเก็ต พามาซานชีส และ ซอสบัลซามิก

- 7

Smoked Ham Pork Spare Ribs

285
- แฮมซี่โครงทอด เซิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มแจ่ว
- 8



Buffalo Wings

W 285
- ปีกไก่ชุบแป้งทอด คลุกเคล้าซอสเปรี้ยว-เผ็ด
สโตนเบิร์กซัน
- 9

Fish and Chips

W 285
- served with french fries and tartar sauce
- ปลาเนื้อขาวชุบแป้งทอด เซิร์ฟพร้อม
มันฝรั่งทอด และทาร์ทาร์ซอส
- 10

Mixed Cold Cuts & Cheese Platter

W 695
- formaggio, parmesan, gorgonzola,
emmental, brie
- โคลด์คัทสไลด์ชนิดต่างๆ
- 11

Foie Gras & Wild Rocket Salad

W & N 1,185
- with balsamic reduction, apple chutney
and sliced almond
- ตับห่านทอดในน้ำมันมะกอก ราดซอสบัลซามิก
อิตาเลียน เซิร์ฟพร้อมไวต์ร็อกเก็ตสไลด์
โรยด้วยถั่วอัลมอนด์



Chef's Recommendation / รายการอาหารแนะนำ

ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% / Prices do not include 7% VAT

Wheat, Gluten Allergy = W / Peanut Allergy = PN / Nut Allergy = N



Seared Hokkaido Scallops & Foie Gras

served with sautéed baby spinach and black truffle sauce
หอยเชลล์ฮอกไกโด เสิร์ฟพร้อมตับห่านทอดด้วยน้ำมันมะกอก
และซอสเห็ดทรัฟเฟิล

1,185

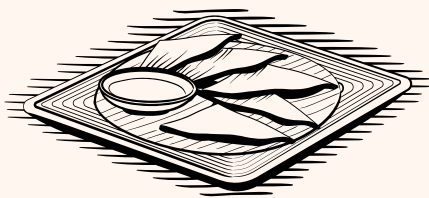


Classic Prosciutto Di Parma Ham with Melon

ขาคูพาร์มาแฮมสไลด์ เสิร์ฟพร้อมเมล่อน

THAI APPETIZER

- ADDING SOME SPICE *to* STIMULATE YOUR APPETITE -



12	 Spicy Mixed Sausage Salad	245	17	Fried Chicken Wings with Garlic and Pepper W	275
	 ยำไส้กรอกรวม			ปีกไก่ทอดกระเทียมพริกไทย	
13	 Fresh or Smoked Salmon with Spicy Thai Dressing	325 / 325	18	 Raw Shrimp with Thai Dressing	285
	แซลมอนสด หรือ แซลมอนรมควัน			กุ้งแช่น้ำปลา	
	เสิร์ฟกับน้ำจิ้มรสจัด		19	 Thai Style Smoked Ham Pork Neck Spicy Salad	295
14	 Spicy Mixed Japanese Mushrooms Salad	185		ปล้ำแฮมคอหมูย่าง	
	ยำเห็ดรวมญี่ปุ่น		20	 Thai Style Spicy Salmon Salad	325
15	 Spicy Orinji Mushroom Salad with Shrimp	255		ยำแซลมอนรสแซ่บ	
	ยำเห็ดออริจินิจุ้งสด		21	 Deep-Fried Spiced Pork Loin Coated in Toasted Rice Powder W	355
16	Fried Crispy Rice Paper with Shrimp W	265		หมูคลุกฝุ่น	
	served with plum sauce				
	กุ้งกระจก เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มบ๊วย				



Chef's Recommendation / รายการอาหารแนะนำ
ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% / Prices do not include 7% VAT
Wheat, Gluten Allergy = **W** / Peanut Allergy = **PN** / Nut Allergy = **N**



21

17

16



15



20



12



18



19



14







MIDWINTER
FARM

“From Farm to Table” At Midwinter, most of the ingredients come from our 100% non-pesticide farm, which located behind the restaurant. With the area more than 32 acres, we plant the high-quality and non-pesticide fruits and vegetables to serve you all. Not only for the cooking in the restaurant, but also available for sell at Midwinter restaurant.



“ส่งตรงความสดสะอาดจากฟาร์มสู่ครัว” ที่ร้านอาหารมิดวินเทอร์ วัตถุดิบที่ใช้ปรุงอาหารมากกว่า 50% ส่งตรงจากฟาร์มของเราเอง ไม่ว่าจะเป็น ผักสลัดนานาชนิด, แครอท, เมล่อน, พริกหยวก, หน่อไม้ฝรั่ง, และสมุนไพรต่างๆ เป็นต้น ด้วยพื้นที่กว่า 80 ไร่ที่ตั้งอยู่โซนด้านหลังของร้านอาหารคือฟาร์มปลอดสารพิษ ที่เราตั้งใจมีไว้สำหรับปลูกผักและผลไม้เพื่อใช้เป็นวัตถุดิบหลักในการปรุงอาหารเสิร์ฟและจำหน่ายในมิดวินเทอร์มาร์เก็ต จึงมั่นใจได้ว่าอาหารทุกเมนูภายในร้านล้วนสะอาด ปลอดภัย และได้มาตรฐาน

SALAD

- FRESH *from* OUR FARM *to* THE KITCHEN -



22 **Tuna Loin Salad** 345
seared tuna loin salad with sesame dressing

สลัดปลาทูน่าสด ราดน้ำมันมะกอก
เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดงาสไตล์ญี่ปุ่น

23 **Beef Carpaccio** 395
wild rocket and parmesan with
lemon dressing

เนื้อสันในสไลด์บางเสิร์ฟพร้อมผักไวด์รีคเก็ต
ซอสมะนาว และพาร์เมซานชีส

24 **Caprese Salad with
Juicy Tomato & Premium
Mozzarella Balls** 225
balsamic reduction

มอสซาเรลล่าชีสเสิร์ฟพร้อมมะเขือเทศเชอร์รี่
โรยด้วยเกลือหิมาลัย น้ำมันมะกอก
และซอสบัลซามิกอิตาเลียน

25 **Mixed Salad Crispy Bacon W** 275
with croutons and sweet & sour dressing
สลัดผักรวมและเบคอนกรอบราดน้ำสลัด
เปรี้ยวหวาน

26 **Caesar Salad W** 285/295
**Choices of Shredded
Chicken or Bacon**
ซีสาร์สลัด เสิร์ฟพร้อมไก่ฉีกหรือเบคอนกรอบ

27 **Mediterranean Prawn Salad N** 325
with sesame dressing

สลัดกุ้งราดซอสสูตรพิเศษของทางร้าน

28 **Smoked Duck Breast Salad** 325
with fresh orange dressing
สลัดเป็ดรมควัน เสิร์ฟพร้อมซอสส้ม

29 **Wild Rocket Salad, Pear, N** 345
Parmesan Cheese and Almond
with honey balsamic dressing

สลัดไวด์รีคเก็ตเคล้ากับซอสบัลซามิก
อิตาเลียน โรยด้วยลูกแพร์ พาร์เมซานชีส
และถั่วอัลมอนด์

30 **Smoked Salmon Salad** 395
with cream mustard dressing

สลัดปลาแซลมอนรมควัน เสิร์ฟพร้อมกับ
น้ำสลัดมัสตาร์ดครีมซอส



Chef's Recommendation / รายการอาหารแนะนำ

ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% / Prices do not include 7% VAT

Wheat, Gluten Allergy = W / Peanut Allergy = PN / Nut Allergy = N



23



29



28





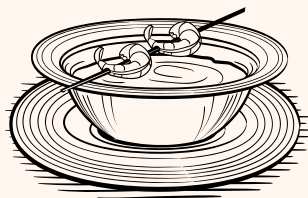
33

35

31

SOUP

- HOMEMADE CREAMY SOUPS WILL MELT YOUR HEART -



- 31

 ***Cream of Pumpkin*** **W**

195
- with truffle bread
- ซูปฟักทอง เสิร์ฟพร้อมกับขนมปังกรอบ และซอสเห็ดทรัฟเฟิลสีดำ
- 32

 ***Sweet Corn Cream Soup***

195
- ซูปข้าวโพดหวาน
- 33

 ***Mushroom Cream Soup***

225
- ซูปครีมเห็ด
- 34

Double Black Chicken
Consommé with
Shredded Black Chicken

225
- ซูปไก่ดำตุ๋นยาจีน
- 35

Prawn Bisque Soup **W**

225
- ซูปกุ้งสโตร์ฝรั่งเศส



42

38

37



Midwinter Smokehouse

From the famous of our signature menu, smoked sausage, the basement of the restaurant, is where we produce our secret recipes of smoked product. With the original tastes of smoked products, we use the traditional way of cooking by using Apple Wood to smoke, which will give the original tastes with nice smell. The smoked products are also available for take away at our Midwinter Market.

ความหอมกรุ่นที่ลอยขึ้นมาจากชั้นใต้ดินของห้องอาหาร คือผลพวงจากการปรุงพลีตภัณฑ์รมควันจำพวกไส้กรอกและแฮมโฮมเมดที่เราใช้สูตรลับและความพิถีพิถันในการผลิต อย่างเช่นการเลือกใช้ไม้แอปเปิ้ลเพื่อรมควันตามแบบฉบับดั้งเดิม ทำให้อาหารรมควันของมิดวินเทอร์สชาติล้ำเลิศ คลาสสิกไม่เหมือนใคร

เมื่อคุณติดใจรสชาติกลมกล่อมภายในร้าน ยังสามารถซื้อที่มิดวินเทอร์มาร์เก็ตกลับไปเป็นของฝาก ให้คนที่คุณรักได้ลิ้มลองความอร่อยที่ใครๆ ก็ติดใจได้ด้วย



SMOKED PRODUCTS



- TASTE *the* ORIGINAL SMOKED PRODUCT MADE *from* APPLE WOOD SMOKING -



36 **Smoked Pork Neck** 325



served with spicy Northeastern Thai style sauce

คอหมูรมควันจิ้มแจ่ว

37 **Midwinter Mixed Sausage** 325



served with sauerkraut and mashed potatoes

ไส้กรอกรวมรมควัน เสิร์ฟพร้อมมันบด
กะหล่ำปลีดอง

38 **Pork Ribs with BBQ Sauce (350g)** 495



served with mixed salad and french fries

ซี่โครงหมูอบซอสบาร์บีคิว เสิร์ฟพร้อมสลัด
และเฟรนช์ฟรายส์

39 **Pork Ribs with coffee BBQ Sauce (350g)** 495



served with mixed salad and french fries

ซี่โครงหมูอบซอสกาแฟบาร์บีคิว
เสิร์ฟพร้อมสลัด และเฟรนช์ฟรายส์

New American Mixed Sausage 395

served with mixed salad, pickle cucumber and wholegrain mustard

ไส้กรอกรวมควันรวมเครื่องเทศ
เสิร์ฟพร้อมสลัด แตงกวาดอง
และโฮลเกรน มัสตาร์ด

40 **Smoked Ham Pork Chop (300g)** 495



served with mashed potatoes, sauerkraut and champignon mushroom sauce

เนื้อหมูสันนอกติดซี่โครงรมควัน
เสิร์ฟพร้อมมันบด กะหล่ำปลีดอง สลัด
และซอสเห็ดแชมปิญอง

41 **Smoked Pork Loin (270g)** 495



served with mashed potatoes, sauerkraut and champignon mushroom sauce

เนื้อหมูสันนอกรมควัน เสิร์ฟพร้อมมันบด
กะหล่ำปลีดอง สลัดและซอสเห็ดแชมปิญอง

42 **German Style Pork Knuckle (1200g)** 865



served with mashed potatoes, mixed salad, sauerkraut and chili vinegar dipping sauce

ขาหมูสโตล์เยอรมัน เสิร์ฟพร้อมมันบด
สลัด กะหล่ำปลีดอง



Chef's Recommendation / รายการอาหารแนะนำ

ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% / Prices do not include 7% VAT

Wheat, Gluten Allergy = **W** / Peanut Allergy = **PN** / Nut Allergy = **N**



German Style Pork Knuckle (1200g)

ขาหมูสไตล์เยอรมัน เลิร์ฟพร้อมมันบด
สลัด กะหล่ำปลีดอง



Smoked Pork Neck
served with spicy Northeastern
Thai style sauce
คอหมูรมควันฉิมแซ่ว

Pork Ribs with BBQ Sauce(350g)

served with mixed salad and french fries

ซี่โครงหมูอบซอสบาร์บีคิว เสิร์ฟพร้อมสลัด

และเฟรนช์ฟรายส์

495



Australian Wagyu Striploin Steak (350g)

served with grilled corn, garlic confit,
grilled vegetables and red wine pepper sauce

เนื้อสันนอก วากิวออสเตรเลีย
เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียง ผักย่าง และซอสไวน์แดงพริกไทดำ
1,885



STEAK

- SELECTED ONLY PREMIUM GRADE to SERVE YOU ALL -



CERTIFIED PREMIUM AUSTRALIAN WAGYU

- 43

 **Kagoshima Rib Eye Wagyu (350g)** **3,295**

served with roast potatoes, spinach gratin come with red wine pepper sauce, Thai spicy sauce and seasoned wasabi sauce

เนื้อสันแหลม วากิวญี่ปุ่น
เสิร์ฟพร้อมผักโขมอบชีส มันฝรั่งอบ
ซอสไวน์แดงพริกไทยดำ น้ำจิ้มแจ่ว
และวาซาบิซอส
- 44

Saga Sirloin Wagyu (350g) **2,695**

served with Potato Gratin ,Wild Rocket, tomato cherry,Balsamic Reduction ,Garlic confit ,Red wine pepper sauce

เนื้อสันนอก วากิวจากเมืองซากะ ประเทศญี่ปุ่น
เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งอบชีสสไตล์ฝรั่งเศส
ผักร็อคเก็ตป่า และมะเขือเทศเชอร์รี่ ราดด้วย
ซอสบัลซามิก,กระเทียมตุ๋นในน้ำมันมะกอก
และซอสไวน์แดงพริกไทยดำ
- 45

Saga Rib Eye Wagyu (350g) **2,695**

served with Potato Gratin ,Wild Rocket, tomato cherry,Balsamic Reduction ,Garlic confit ,Red wine pepper sauce

เนื้อริบอาย วากิวจากเมืองซากะ ประเทศญี่ปุ่น
เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งอบชีสสไตล์ฝรั่งเศส
ผักร็อคเก็ตป่า และมะเขือเทศเชอร์รี่ ราดด้วย
ซอสบัลซามิก,กระเทียมตุ๋นในน้ำมันมะกอก
และซอสไวน์แดงพริกไทยดำ

CERTIFIED DRY AGED CORN FED AUSTRALIAN BEEF

- 46

Australian Wagyu Striploin Steak (350g) **1,885**

served with grilled corn, garlic confit, grilled vegetables and red wine pepper sauce

เนื้อสันนอก วากิวออสเตรเลีย เสิร์ฟพร้อม
เครื่องเคียง ผักย่าง และซอสไวน์แดงพริกไทยดำ
- 47

Australian Wagyu Rib Eye Steak (350g) **1,985**

served with grilled corn, garlic confit, grilled vegetables and red wine pepper sauce

เนื้อริบอาย วากิวออสเตรเลีย เสิร์ฟพร้อม
เครื่องเคียง ผักย่าง และซอสไวน์แดงพริกไทยดำ
- T-Bone Steak (450g)** **1,195**

served with grilled corn, garlic confit, grilled vegetables and red wine pepper sauce

กัโบนสเต็ก เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียง ผักย่าง
และซอสไวน์แดงพริกไทยดำ
- 48

Tenderloin Rossini (200g) **1,585**
Served with Foie Gras

served with sautéed spinach, pan-seared foie gras, mashed potatoes and beef jus

เนื้อสันในและตับห่านทอด เสิร์ฟพร้อมผักโขม
ผัดเนย มันบด และซอสเนื้อ



Chef's Recommendation / รายการอาหารแนะนำ

ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% / Prices do not include 7% VAT

Wheat, Gluten Allergy = **W** / Peanut Allergy = **PN** / Nut Allergy = **N**



Tenderloin Rossini Serve with Foie Gras (200g)

served with sautéed spinach, pan-seared foie gras,
mashed potatoes and beef jus

เนื้อสันในและตับห่านทอด เสิร์ฟพร้อม ผักโขมผัดเนย มันบด และซอสเนื้อ

1,585

59

53

51





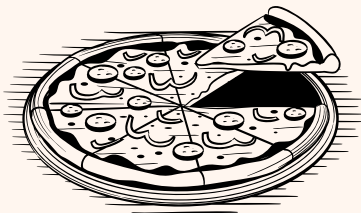
Midwinter Pizza

extra crispy triangles, mascarpone, wild rocket,
tomato, parma ham and truffle oil

พิซซ่าสูตรมิดวินเทอร์ แป้งพิซซ่าสามเหลี่ยมกรอบพิเศษ มาสคาร์พอนชีส
ไวต์รีคเก็ต มะเขือเทศ พาร์มาแฮม และน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล

PIZZA

- IT'S OKAY to EAT a WHOLE PIZZA by YOURSELF! -
ALL PIZZA CONTAINS WHEAT FLOUR



50 **Smoked Bacon Pizza W 495**
mascarpone, smoked bacon, red onion and leek

พิซซ่าเบคอนรมควัน โรยหน้าด้วยมาสคาร์พอนชีส หอมแดงยักษ์ และต้นกระเทียมญี่ปุ่น

51 **Midwinter Pizza W 695**
extra crispy triangles, mascarpone, wild rocket, tomato, parma ham and truffle oil

พิซซ่าสูตรมิดวินเทอร์ แป้งพิซซ่าสามเหลี่ยมกรอบพิเศษ มาสคาร์พอนชีส ไวด์ร็อกเก็ต มะเขือเทศ พาร์มาแฮม และน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล

52 **Midwinter Vegetarian Pizza W 595**
extra crispy triangles, mixed sauteed mushroom, mascarpone, wide rocket, tomato and homemade truffle mayo

พิซซ่ามังสวิวัติสูตรมิดวินเทอร์
พิซซ่ายอดนิยมเอาใจคนไม่ทานเนื้อสัตว์ ด้วย “แป้ง” สูตรเดียวกับพิซซ่ามิดวินเทอร์ เสริมความอร่อยด้วยเห็ดรวม และทรัฟเฟิลมายองเนส สูตรพิเศษของทางร้าน

53 **Margherita Pizza W 385**
classic margherita pizza with mozzarella tomato and italian basil leaves
พิซซ่ามาการิต้าแบบดั้งเดิม มอซซาเรลล่าชีส ซอสมะเขือเทศ และใบโหระพาอิตาลี

54 **BBQ Chicken Pizza W 445**
shredded smoked chicken breast in signature BBQ and tomato sauce
พิซซ่า ไก่หมักบาร์บีคิวซอส

55 **Hawaiian Pizza W 485**
mozzarella , ham and pineapple

พิซซ่าฮาวายเียน โรยหน้าด้วยมอซซาเรลล่าชีส แฮม และสับปะรด

56 **Ham & Mushroom Pizza W 495**
mozzarella, ham, mushrooms and tomato sauce

พิซซ่าแฮมและเห็ด โรยหน้าด้วยมอซซาเรลล่าชีส

57 **Mixed Sausage Pizza W 495**
mozzarella, home-made smoked sausages and bell pepper and tomato sauce
พิซซ่าไส้กรอกรวม

58 **Mixed Cheese Pizza W 595**
mozzarella, gorgonzola, mascarpone, emmental, brie

พิซซ่าชีสรวม; มอซซาเรลล่า, กอร์กอนโซล่า, มาสคาพอน, เอ็มเมนทาล, บรี

59 **Parma Ham Pizza W 695**
mozzarella, parma ham and wild rocket leaves

พิซซ่าพาร์มาแฮม โรยหน้าด้วยมอซซาเรลล่าชีส และไวด์ร็อกเก็ต

60 **Smoked Salmon Pizza W 595**
smoked salmon, mozzarella, mascarpone wide rocket and tomato sauce
พิซซ่าหน้าแซลมอนรมควัน

61 **Vegetarian Pizza W 395**
mozzarella, mixed mushroom, onion, zucchini, capsicum and tomato sauce

พิซซ่ามังสวิวัติ โรยด้วยเห็ดหลากหลายชนิด ชีสมอซซาเรลล่า หอมใหญ่ ชูกินี และซอสมะเขือเทศ



Chef's Recommendation / รายการอาหารแนะนำ
ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% / Prices do not include 7% VAT
Wheat, Gluten Allergy = W / Peanut Allergy = PN / Nut Allergy = N

PASTA

- VARIETY of MOUTHWATERING PASTA DISHES -
ALL PASTA CONTAINS WHEAT FLOUR



62 **Angel Hair Aglio with Garlic, Chili and Bacon W** 295

เส้นแองเจิลแฮร์ ผัดเบคอน พริกแห้งและกระเทียม

63 **Angel Hair with Ebiko Cream Sauce W** 325

เส้นแองเจิลแฮร์ ผัดครีมไข่กุ้ง

64 **Spaghetti Pomodoro & Basilico W** 225

เส้นสปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ และใบโหระพา อิตาเลียน

65 **Spaghetti Arrabiata with Prawn or Seafood W** 395/395

เส้นสปาเก็ตตี้ ผัดซอสมะเขือเทศแบบเผ็ด กุ้ง หรือ กะเล

66 **Angel Hair Peperoncino with Garlic, Capsicum and Anchovies W** 285

เส้นแองเจิล แฮร์ ผัดพริกหวาน กระเทียม และปลาแอนโชวี

67 **Spaghetti Pesto with Chicken or Prawn W & N** 285/385

เส้นสปาเก็ตตี้ใบโหระพาอิตาเลียน ผัด ไก่ หรือ กุ้ง

68 **Fettucine Pork or Beef Bolognese W** 295/325

เส้นเฟตตูชินี่ซอสมะเขือเทศ หมู หรือ เนื้อ

69 **Spaghetti Carbonara with Bacon or Ham and Mushroom W** 325/325

เส้นสปาเก็ตตี้ ครีมซอสคาโบนาร่า ผัด เบคอน หรือ แฮมเห็ด

70 **Spaghetti with Mixed Sausage and Pork Bolognese W** 325

เส้นสปาเก็ตตี้ไส้กรอกรวมซอสหมู

71 **Ramyeon Gochujang Kimchi with Smoked Sausages W** 385

เส้นมามาเกาหลี่ ผัดซอสกิมจิ-โคชูจัง และไส้กรอกรมควัน

72 **Spaghetti Black Ink Aglio Seafood W** 425

เส้นสปาเก็ตตี้หมึกดำ (เส้นสด) ผัดพริกแห้ง และกระเทียม

73 **Spaghetti with Vegetarian Pesto Sauce W & N** 265

เส้นสปาเก็ตตี้ซอสใบโหระพาอิตาเลียน มังสวิรัต



Chef's Recommendation / รายการอาหารแนะนำ

ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% / Prices do not include 7% VAT

Wheat, Gluten Allergy = **W** / Peanut Allergy = **PN** / Nut Allergy = **N**

Spaghetti, Fettuccine and Angel Hair Pastas are available;

Black Ink Spaghetti Charges Extra 40 Baht./

มีเส้นสปาเก็ตตี้ แองเจิลแฮร์ และเฟตตูชินี่ให้เลือก เฉพาะเส้นหมึกดำ คิดเพิ่ม 40 บาท



Spaghetti Black Ink Aglio Seafood

เส้นสปาเก็ตตี้หมึกดำ (เส้นสด)
พิซซ่าแห้ง และกระเทียม



*Ramyeon Gochujang Kimchi
with Smoked Sausages*

เส้นมาม่าเกาหลี ผัดซอสกิมจิ-โคชูจัง
และไส้กรอกรมควัน

*Spaghetti with Mixed Sausage
and Pork Bolognese*

เส้นสปาเก็ตตี้ใส่กรรอกรวมซอสหมู

325



*Angel Hair Aglio
with Garlic,
Chili and Bacon*

เส้นแองเจิลแฮร์
ผัดเบคอน
พริกแห้ง
และกระเทียม

295



MAIN

- THE SELECTION of MAIN DISHES WE WOULD LOVE to SERVE YOU ALL -



74 **Confit de Canard** 385
(French Styles Duck Leg Confit)



with steamed bok-choy and
mashed potatoes
น่องเป็ดตุ๋นในน้ำมันมะกอก (สไตล์ฝรั่งเศส)
นำมาทอดกรอบ เสิร์ฟพร้อมผักกวางตุ้ง
ฮ่องกง และมันบด

75 **Pan-Seared Crusted** 765
Snow Fish Fillet W



served with green organic asparagus in
miso cream sauce
ปลาหิมะทอดในกระทะร้อน
เสิร์ฟพร้อมหน่อไม้ฝรั่งออร์แกนิก และมีโซะซอส

76 **Grilled Australian** 1,245
Lamb Chops (270g)



served with grilled vegetables and roast
garlic scented lamb sauce
ซี่โครงแกะออสเตรเลียย่าง
เสิร์ฟพร้อมผักย่างและซอสเนื้อแกะ

77 **Sous Vide Fried Herbed** 315
Chicken with Champignon Sauce

served with mixed salad and french fried
สะโพกไก่ติดกระดูก หมักสมุนไพรตุ๋นใน
อุณหภูมิคงที่ 2 ชั่วโมงก่อนนำไปทอด
เสิร์ฟพร้อมกับสลัด เฟรนช์ฟราย
และซอสเห็ดแชมปิญอง

78 **Pork Belly Stews** 355
with Shoyu and Mirin Sauce W

หมูสามชั้นตุ๋นเหล้าญี่ปุ่น และซีอิ๊ว
รวม 5 ชั่วโมง เสิร์ฟพร้อมผักกวางตุ้งฮ่องกง

79 **Grilled Salmon Teriyaki** 395

served with mixed salad and garlic fried rice
ปลาแซลมอนย่างซอสเทรียากิ เสิร์ฟพร้อม
สลัด และข้าวผัดเนยกระเทียม

80 **Braised Beef Cheek** 425

served with mashed potatoes and
wild rocket
เนื้อแก้มวัวตุ๋นซอสไวน์แดงรวม 5 ชั่วโมง
เสิร์ฟพร้อมไวต์ริโอคเก็ต และมันบด

81 **Pan-Seared Sea Bass W** 485
with Chardonnay Cream Sauce

served with butter cabbage and
chardonnay cream sauce
ปลากระพงนึ่งพร้อมน้ำมันมะกอก เสิร์ฟพร้อม
กะหล่ำปลีตุ๋นเนย ราดครีมซอสไวน์ขาว

82 **Grilled River Prawn** 625
with Mascarpone Risotto W

ข้าวผัดสไตล์อิตาลีเสียน
เสิร์ฟพร้อมกุ้งแม่น้ำเผา



Chef's Recommendation / รายการอาหารแนะนำ

ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% / Prices do not include 7% VAT

Wheat, Gluten Allergy = W / Peanut Allergy = PN / Nut Allergy = N

Pan-Seared Crusted Snow Fish Fillet

served with green organic asparagus
in miso cream sauce

ปลาหิมะทอดในกระทะร้อน
เสิร์ฟพร้อมหน่อไม้ฝรั่งออร์แกนิก และมิโซะซอส

765





Grilled River Prawn with Mascarpone Risotto

ข้าวผัดสโตร์อิตาเลียน เสิร์ฟพร้อมกุ้งแม่น้ำเผา



Sous Vide Fried Herbed Chicken with Champignon Sauce

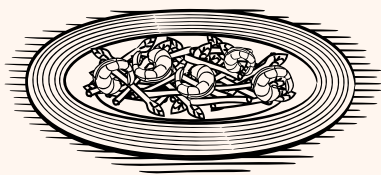
served with mixed salad and french fried

สะโพกไก่ติดกระดูก หมักสมุนไพรตุ๋นในอุณหภูมิคงที่ 2 ชั่วโมง

ก่อนนำไปทอดเสิร์ฟพร้อมกับสลัด เฟรนช์ฟรายและซอสเห็ดแชมปิญอง

THAI MAIN

- AUTHENTIC ASIAN TASTE -



- 83



Red Curry with River Snails

and Barometer Earthstar Mushrooms



แกงคั่วหอยขมเห็ดเผาะ

295
- 84



Stir Fried Beef Jarrett with

Thai Chili Basil



กระเพราเนื้อน้องลาย (กับข้าว)

345
- 85



Southern Styled

Pork Belly Stews (Moo Hong)

Phuket's signature dish

หมูฮ้อง

355
- 86



Stir Fried Shrimp

with Bird's Eye Chili



กุ้งผัดพริกขี้หนูสวน

385
- 87



Massaman Curry

with Beef Jarret



มัสมั่น เนื้อน้องลาย

455
- 88

Stir Fried Thai Sunflower

Sprouts

ต้นอ่อนทานตะวันผัดน้ำมันหอย

185

- 89

Stir Fried Green Organic

Asparagus with Shrimp in Light

Brown Sauce

หน่อไม้ฝรั่งออร์แกนิก ผัดกุ้ง

265
- 90



Lemongrass Scented

Coconut Milk Soup with Chicken

ต้มข่าไก่

255
- 91



Spicy Stir Fried Tenderloin

Strips with Cumin Leaves

เนื้อสันในผัดเมล็ดใบยี่หระ

385

92



Crispy Fried Shrimp Stir-Fried

with Thai Red Curry Sauce

ชุฉีกุ้ง

395

93

Deep Fried Crispy

Whole Sea Bass with Fish Sauce

ปลากระพงทอดน้ำปลา

445
-
- Chef's Recommendation / รายการอาหารแนะนำ
- ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% / Prices do not include 7% VAT
- Wheat, Gluten Allergy = **W** / Peanut Allergy = **PN** / Nut Allergy = **N**



100

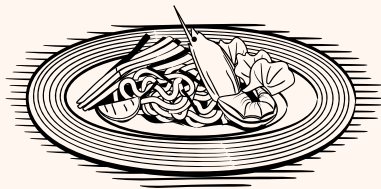
92

87

85

INDIVIDUAL DISH

- FRESH MADE SIMPLE, YET DELICIOUS! -



- 94



River Prawn Pad Thai

PN&N

325

ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ
- 95



Sea Bass Fillet in Gravy

345

Black Bean Sauce and Crispy Rice Noodles

W

ราดหน้ากระพง

96



Diced Australian's Wagyu

395

Stir-Fried with Thai Chili Basil and Rice (Mixed)

ข้าวกระเพราคลุก เนื้อวากิว

97

Sautéed Marinated Pork with Egg Yolk in Rice Bowl

W

225

ข้าวหน้าหมู เสิร์ฟพร้อมไข่แดงดิบ

98

Stir Fried Beef Jarrett with Thai Chili Basil over Steamed Rice

285

ข้าวราดกระเพราเนื้อน่องลาย

99

Stir-fried Rice Vermicelli & Water Mimosa with Prawns

355

เส้นหมี่ผัดผักกระเฉดกุ้งสด

100

Drunken Stir Fried Flat Crispy Rice Noodles with Seafood

395

เส้นใหญ่ทอดกรอบผัดซีเมากทะเล

101

Vegetarian Pad Thai with Tofu

N

225

ผัดไทยเจ



Chef's Recommendation / รายการอาหารแนะนำ

ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% / Prices do not include 7% VAT

Wheat, Gluten Allergy = W / Peanut Allergy = PN / Nut Allergy = N



83

96

86

99

DESSERTS

- WE KNOW YOU ALWAYS HAVE ROOM *for* DESSERT -
ALL DESSERTS CONTAIN WHEAT FLOUR

- 102

Banana Crape topped

with Chocolate Sauce,

Chocolate Ice Cream, Whipping

Cream, and Golden Threads

W

245

ช็อกโกแลตบานาน่าเครป

เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมช็อกโกแลต

103

Chocolate Lava with

Vanilla Ice Cream

W

245

ช็อกโกแลตลาวา

เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา

104

Honey Toast with Banana

& Vanilla Ice Cream

W

245

อันนีโทสต์

เสิร์ฟพร้อมกับไอศกรีมวานิลลา

105

Panna Cotta with

Strawberry Sauce

W

245

พานาคอตต้า

เสิร์ฟพร้อมซอสสตอว์เบอร์รี่

106

Puff Pastry

W

245

served with fresh melon, vanilla ice cream

and almond toast

เมล่อนสดเสิร์ฟพร้อมกับไอศกรีมวานิลลาบน

แป้งพัฟอบกรอบ โรยด้วยถั่วอัลมอนด์
- 107

Midwinter Cooler

W

245

(Homemade Sorbet)

- green mango with roasted chili jam

- fresh strawberry

- pineapple with chili and salt

- tamarind with chili and salt

ไอศกรีมซอร์เบทโฮมเมด 4 รส

- มะม่วงน้ำปลาหวาน

- สตอว์เบอร์รี่

- สับปะรดพริกเกลือ

- มะขามพริกเกลือ

108

Mixed Fruit Meringue

with Vanilla Ice Cream

W

245

ขนมไข่ขาวอบและผลไม้รวมรสเปรี้ยว

เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา

109

Mixed Seasonal Fruit

245

ผลไม้รวมตามฤดูกาล
- # ICE CREAM & SORBETS
- ICE CREAMS 75/Scoop
Vanilla, Chocolate
- SORBETS 75/Scoop
Pineapple, Green Mango,
Strawberry, Tamarind, Melon
-
- Chef's Recommendation / รายการอาหารแนะนำ
ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% / Prices do not include 7% VAT
Wheat, Gluten Allergy = W / Peanut Allergy = PN / Nut Allergy = N

Puff Pastry

served with fresh melon, vanilla ice cream and almond toast

เมล่อนสดเสิร์ฟพร้อมกับไอศกรีมวานิลลาบนแป้งพัฟอบกรอบ
โรยด้วยตัวอัลมอนด์

245



Midwinter Cooler (Homemade Sorbet)

- green mango with roasted chili jam
- fresh strawberry
- pineapple with chili and salt
- tamarind with chili and salt

ไอศกรีมซอร์เบทโฮมเมด 4 รส

- มะม่วงน้ำปลาหวาน
- สตอว์เบอร์รี่
- สับปะรดพริกเกลือ
- มะขามพริกเกลือ

245



VEGETARIAN

4 **Crispy Sea Salt Fries** 175
served with crudité and tartar dipping sauce
มันฝรั่งทอดคลุกเกลือสมุทร เสิร์ฟพร้อมผักสด

5 **Spinach Gratin** 255
ผักโขมอบชีส

6 **Sautéed Mixed Mushroom** 275
with garlic, parmesan, wide rocket and balsamic reduction
เห็ดหลายชนิดผัดกระเทียม เสิร์ฟพร้อมไวต์รีคเก็ต พาเมซานชีส และ ซอสบัลซามิก

14 **Spicy Mixed Japanese Mushrooms Salad** 185
ยำเห็ดรวมญี่ปุ่น

29 **Wild Rocket Salad, Pear, N Parmesan Cheese and Almond** 345
with honey balsamic dressing
สลัดไวต์รีคเก็ตเคล้ากับซอสบัลซามิก อิตาเลียน โรยด้วยลูกแพร์ พาร์เมซานชีส และถั่วอัลมอนด์

31 **Cream of Pumpkin W** 195
with truffle bread
ซूपผักทอง เสิร์ฟพร้อมขนมปังกรอบ และซอสเห็ดทรัฟเฟิลสีดำ

32 **Sweet Corn Cream Soup** 195
ซูปข้าวโพดหวาน

33 **Mushroom Cream Soup** 225
ซูปครีมเห็ด

52 **Midwinter Vegetarian Pizza W** 595
extra crispy triangles, mixed sauteed mushroom, mascarpone, wide rocket, tomato and homemade truffle mayo
พิซซ่ามังสวิรัตสูตรมิดวินเทอร์ พืชชายอดนิยมนำใจคนไม่ทานเนื้อสัตว์ ด้วย “แป้ง” สูตรเดียวกับพิซซ่ามิดวินเทอร์ เสริมความอร่อยด้วยเห็ดรวม และทรัฟเฟิลมายองเนส สูตรพิเศษของทางร้าน

61 **Vegetarian Pizza W** 395
mozzarella, mixed mushroom, onion, zucchini, capsicum and tomato sauce
พิซซ่ามังสวิรัต โรยด้วยเห็ดหลากหลายชนิด ซีสมอซาเรล่า หอมใหญ่ ชูกินี และซอสมะเขือเทศ

73 **Spaghetti with Vegetarian Pesto Sauce W & N** 265
เส้นสปาเก็ตตี้ซอสใบโหระพาอิตาเลียน มังสวิรัต

88 **Stir Fried Thai Sunflower Sprouts** 185
ต้นอ่อนทานตะวันผัดน้ำมันหอย

101 **Vegetarian Pad Thai with Tofu N** 225
ผัดไทยเจ



Chef's Recommendation / รายการอาหารแนะนำ
ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% / Prices do not include 7% VAT
Wheat, Gluten Allergy = W / Peanut Allergy = PN / Nut Allergy = N

VEGAN

APPETIZER

110	Tempeh Samosa เทมเป้ชาโมซ่า	285	114	Mixed Japanese Mushroom Spicy Salad ยำเห็ดญี่ปุ่นรวมมิตร	195
111	Tempeh Miang Kham Wild betel leaves wrapped with spicy ginger and thai chilli, sour lime nutty roasted peanut and coconut, sweet and sour sauce เทมเป้เมี่ยงคำ	285	115	Tempeh Salad Sesame Dressing สลัดเทมเป้	285
112	Fresh Vegetable with Tempeh, Rice Wrap Tofu and Vegetable ก๋วยเตี๋ยวลุยสวนเต้าหู้	285	116	Tempeh Carrot and Ginger Soup ซूपเทมเป้แครอทและขิง	195
113	Tempeh with Thai Herb and Rice Spicy Salad ข้าวย่ำสมุนไพรเทมเป้	285	117	Tempeh Pumpkin Soup ซूपเทมเป้ฟักทอง	195

MAIN DISH

118	Grilled King Oyster Mushroom with Tempeh and Thai Herb Spicy Salad ลาบเห็ดออริโนจิ	285	120	Fried Tofu and Tempeh with Basil Garlic Sweet and Sour Sauce เต้าหู้ทอดซอสโหระพา	285
119	 Roasted Mushroom and Tempeh Curry  แกงคั่วเห็ดเผาะเทมเป้	285			

AN A LA CARTE

121	Tempeh Vegan Pad Thai ผัดไท	285	124	Soba Aglio Tempeh Mixed Mushroom โซบะผัดพริกกระเทียมเทมเป้	285
122	 Stir Fried Vermicelli with Acacia and Tempeh หมีผัดซอสมเทมเป้	285	125	Soba Sauteed Kimji with Tempeh and Gochujang Korean Style โซบะผัดกิมจิและซอสโคชูจัง	285
123	Fried Noodles with Tempeh in Thick Gravy ราดหน้าเทมเป้	285			



Chef's Recommendation / รายการอาหารแนะนำ

ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% / Prices do not include 7% VAT

Wheat, Gluten Allergy = **W** / Peanut Allergy = **PN** / Nut Allergy = **N**

119



110



115



122



MIDWINTER

Restaurant

88/88 Moo 10, Thanarach Road,
Nong Nam Daeng, Pak Chong,
Nakhon Ratchasima 30130
+66 (0)82 - 452 - 8888

FB/IG : Midwinter.Official
www.midwinterofficial.com

