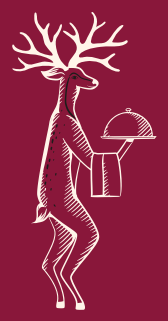
MIDWINTER

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 พร้อมบริการอาหารและเครื่องดื่มที่หลากหลายให้คุณได้เลือกสรร หนึ่งในความตั้งใจของมิดวินเทอร์คือการเติมเต็มความสุข ในวันหยุดของคุณให้สมบูรณ์แบบท่ามกลางบรรยากาศธรรมชาติ ด้วยอาหารรสเลิศ คุณภาพเยี่ยม โดยเราใส่ใจในทุกขั้นตอนตั้งแต่การเลือกสรรเมนูที่มีความหลากหลาย การคัดสรรวัตถุดิบคุณภาพชั้นเยี่ยม รวมไปถึงวัตถุดิบที่ส่งตรงจากฟาร์มของเราเอง และการปรุงแต่งอาหารในทุกขั้นตอน เราล้วนพิถีพิถันใส่ใจ เพื่อให้ได้รสชาติที่อร่อยได้มาตรฐาน มิดวินเทอร์ยินดีต้อนรับทุกท่าน สู่ช่วงเวลาแสนพิเศษในวันหยุดอันน่าจดจำ

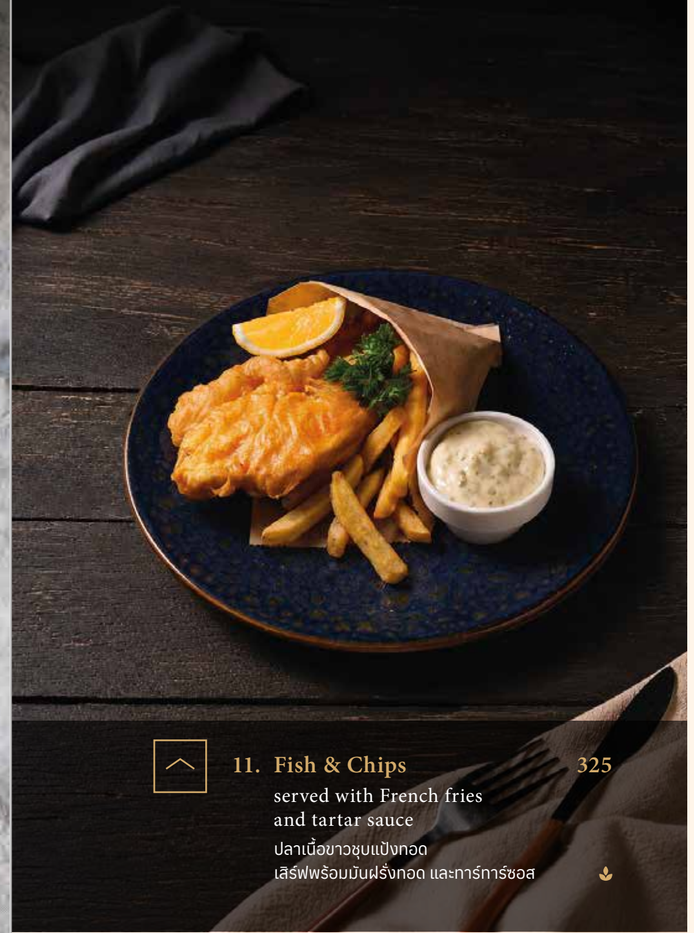
APPETIZER

Every good gathering starts with something to share.
A few small plates, a table full of conversation,
and the Midwinter experience begins.

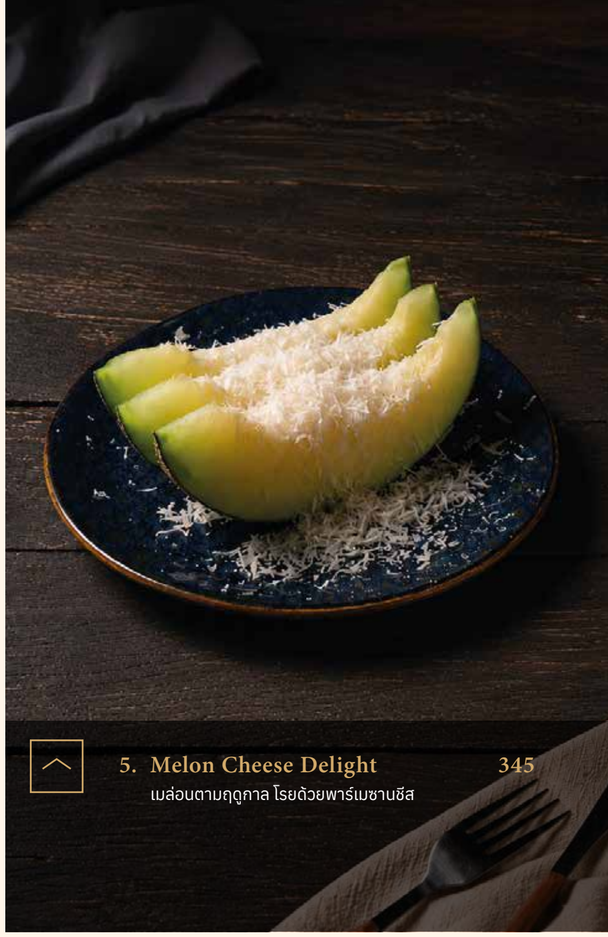
ทุกช่วงเวลาดีๆ เริ่มต้นจากบางอย่างที่แบ่งกันได้ จานเล็กๆ บนโต๊ะ
บทสนทนาดีๆ และมื้อที่มิดวินเทอร์ก็เริ่มขึ้นตรงนี้



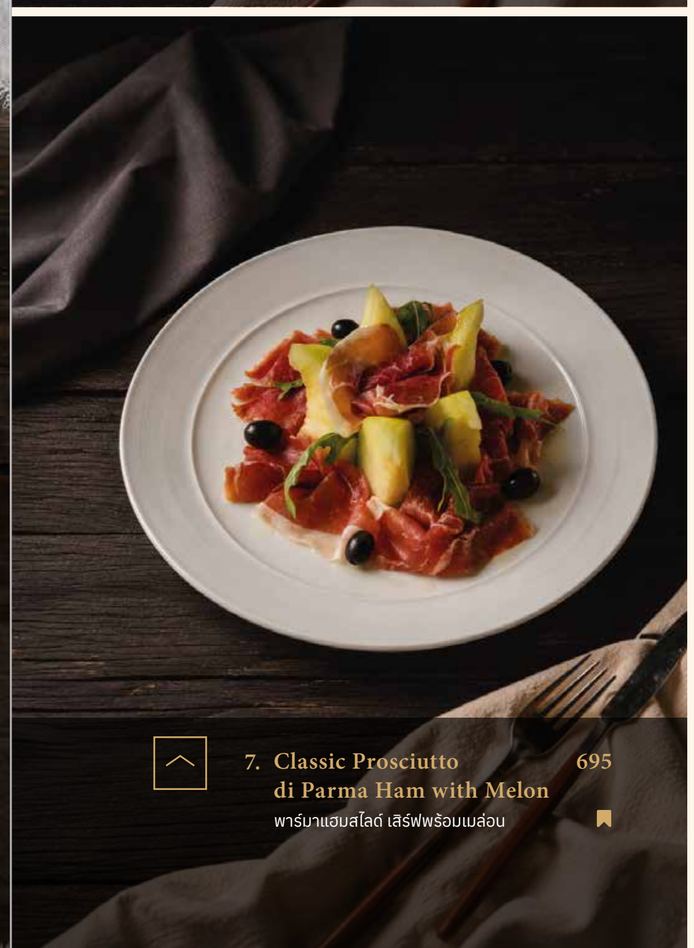
8. **Mixed Cold Cuts & Cheese Platter** 695
parmesan, gorgonzola, emmental, brie
โคลด์คัทส์ไลด์ชนิดต่างๆ



11. **Fish & Chips** 325
served with French fries and tartar sauce
ปลาเนื้อขาวชุบแป้งทอด เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด และทาร์ทาร์ซอส



5. **Melon Cheese Delight** 345
เมล่อนตามฤดูกาล โรยด้วยพาร์เมซานชีส



7. **Classic Prosciutto di Parma Ham with Melon** 695
พาร์มาแฮมสไลด์ เสิร์ฟพร้อมเมล่อน



1. **Seared Hokkaido Scallop & Foie Gras** 1,195
served with sautéed baby spinach and black truffle sauce
หอยเชลล์ฮอกไกโด เสิร์ฟพร้อมตับห่านทอดด้วยน้ำมันมะกอกและซอสเห็ดทรัฟเฟิล



10. **Buffalo Wings** 345
served with Mexican-style sauce and blue cheese dip
ปีกไก่ชุบแป้งทอด เสิร์ฟพร้อมซอสสไตล์เม็กซิกัน และซอสบลูชีสดิป

9. **Deep-Fried Smoked Ham Pork Spare Ribs** 345
served with Thai spicy chili dip and wasabi seafood sauce
แฮมซี่โครงทอด เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มแจ่ว และน้ำจิ้มซีฟู้ดวาซาบิ

APPETIZER

Every good gathering starts with something to share.
A few small plates, a table full of conversation,
and the Midwinter experience begins.

ทุกช่วงเวลาดีๆ เริ่มต้นจากบางอย่างที่แบ่งกันได้ จานเล็กๆ บนโต๊ะ
บทสนทนาดีๆ และมื้อที่มิดวินเทอร์ก็เริ่มขึ้นตรงนี้

1. **Seared Hokkaido Scallop & Foie Gras** 1,195
served with sautéed baby spinach and black truffle sauce
หอยเชลล์ฮอกไกโด เสิร์ฟพร้อมตับห่าน ทอดด้วยน้ำมันมะกอกและซอสเห็ดทรัฟเฟิล

2. **Foie Gras, Mango Jam & Sautéed Pistachio** 785
ตับห่านทอดน้ำมันมะกอก เสิร์ฟพร้อมแยมมะม่วงและถั่วพิสตาชิโอ

3. **Spinach Gratin** 255
ผักโขมอบชีส

4. **Sautéed Mixed Mushrooms** 275
with garlic, parmesan, wild rocket and balsamic reduction
เห็ดหลายชนิดผัดกระเทียม เสิร์ฟพร้อมไวลด์ร็อกเก็ต พาร์เมซานชีส และซอสบัลซามิก

5. **Melon Cheese Delight** 345
เมล่อนตามฤดูกาล โรยด้วยพาร์เมซานชีส

6. **Crispy Sea Salt Fries** 175
served with crudités and tartar sauce
มันฝรั่งทอดคลุกเกลือสมุทร เสิร์ฟพร้อมทาร์ทาร์ซอส

7. **Classic Prosciutto di Parma Ham with Melon** 695
พาร์มาแฮมสไลด์ เสิร์ฟพร้อมเมล่อน

8. **Mixed Cold Cuts & Cheese Platter** 695
parmesan, gorgonzola, emmental, brie
โคลด์คัทสไลด์ชนิดต่างๆ

9. **Deep-Fried Smoked Ham Pork Spare Ribs** 345
served with Thai spicy chili dip and wasabi seafood sauce
แฮมซี่โครงทอด เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มแจ่ว และน้ำจิ้มซีฟู้ดวาซาบิ

10. **Buffalo Wings** 345
served with Mexican-style sauce and blue cheese dip
ปีกไก่ชุบแป้งทอด เสิร์ฟพร้อมซอสสไตล์เม็กซิกัน และซอสบลูชีสดิป

11. **Fish & Chips** 325
served with French fries and tartar sauce
ปลาเนื้อขาวชุบแป้งทอด เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด และทาร์ทาร์ซอส

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

THAI APPETIZER

Bright herbs, lively spices and the flavours we know by heart.
Thai favourites made to wake up the table
and get everyone reaching for another bite.

สมุนไพรหอมๆ รสจัดจ้าน และรสชาติไทยที่เราคุ้นเคย
จานเปิดมื้อที่ปลุกทั้งโต๊ะให้มีชีวิต และชวนให้ทุกคนตักคำต่อไป

14. **Spicy Mixed Sausage Salad** 265
ยำไส้กรอกรวม

21. **Spicy King Oyster Mushroom Salad with Shrimp** 285
ยำเห็ดออรินจิกุ้งสด

20. **Spicy Smoked Pork Neck Ham Salad with Fresh Thai Herbs** 295
พล่าแฮมคอหมูย่าง

16. **Spicy Mixed Japanese Mushroom Salad** 225
ยำเห็ดรวมญี่ปุ่น

19. **Thai-Style Raw Shrimp with Spicy Dressing** 285
กุ้งแช่น้ำปลา

15. **Spicy Thai Salmon Salad** 325
ยำแซลมอนรสแซ่บ



18. Deep-Fried Pork Collar Tossed with Toasted Rice Powder 355
หมูคลุกฝุ่น

13. Fried Chicken Wings with Garlic and Pepper 285
ปีกไก่ทอดกระเทียมพริกไทย

22. Crispy Fried Rice Paper with Shrimp 285
กุ้งกระจก เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มบ๊วย

THAI APPETIZER

Bright herbs, lively spices and the flavours we know by heart.
Thai favourites made to wake up the table
and get everyone reaching for another bite.

สมุนไพรหอมๆ รสจัดจ้าน และรสชาติไทยที่เราคุ้นเคย
จานเปิดมื้อที่ปลุกทั้งโต๊ะให้มีชีวิต และชวนให้ทุกคนตักคำต่อไป

12. **Fresh or Smoked Salmon with Thai Spicy Dressing** 325/325
แซลมอนสด หรือ แซลมอนรมควัน เสิร์ฟกับน้ำจิ้มรสจัด

13. **Fried Chicken Wings with Garlic and Pepper** 285
ปีกไก่ทอดกระเทียมพริกไทย

14. **Spicy Mixed Sausage Salad** 265
ยำไส้กรอกรวม

15. **Spicy Thai Salmon Salad** 325
ยำแซลมอนรสแซ่บ

16. **Spicy Mixed Japanese Mushroom Salad** 225
ยำเห็ดรวมญี่ปุ่น

17. **Crispy Cashew Nuts with Sea Salt** 245
เม็ดมะม่วงหิมพานต์ทอด

18. **Deep-Fried Pork Collar Tossed with Toasted Rice Powder** 355
หมูคลุกฝุ่น

19. **Thai-Style Raw Shrimp with Spicy Dressing** 285
กุ้งแช่น้ำปลา

20. **Spicy Smoked Pork Neck Ham Salad with Fresh Thai Herbs** 295
พล่าแฮมคอหมูย่าง

21. **Spicy King Oyster Mushroom Salad with Shrimp** 285
ยำเห็ดออรินจิกุ้งสด

22. **Crispy Fried Rice Paper with Shrimp** 285
กุ้งกระจก เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มบ๊วย

23. **Thai Spicy Fried Peanut Salad** 225
ยำถั่วลิสงทอด

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









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 ไม่ว่าจะเป็นผักสลัดนานาชนิด, แครอท, เมล่อน, พริกหยวก, หน่อไม้ฝรั่ง,และสมุนไพรต่างๆ เป็นต้น

ด้วยพื้นที่กว่า 80 ไร่ที่ตั้งอยู่โซนด้านหลังของร้านอาหารคือฟาร์มปลอดสารพิษที่เราตั้งใจมีไว้สำหรับปลูกผักและผลไม้เพื่อใช้เป็นวัตถุดิบหลัก ในการปรุงอาหารเสิร์ฟและจำหน่ายในมิดวินเทอร์มาร์เก็ต

จึงมั่นใจได้ว่าอาหารทุกเมนูภายในร้านล้วนสะอาด ปลอดภัย และได้มาตรฐาน

Salads

A lighter side of the Midwinter table, fresh, colourful and full of character. Thoughtful combinations bring every ingredient together without taking away its natural charm.

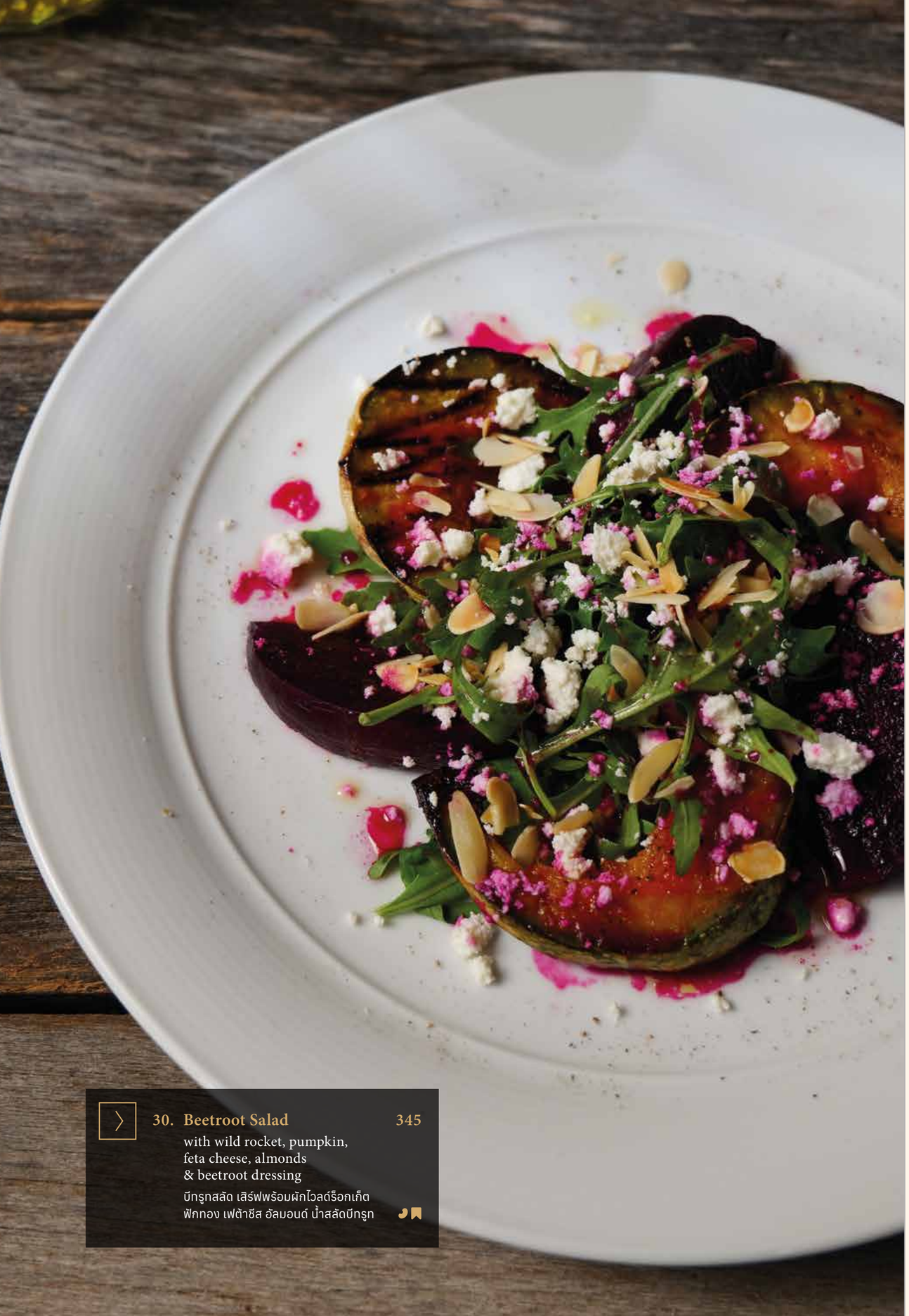
อีกมุมที่สดชื่นของโต๊ะมิดวินเทอร์ เต็มไปด้วยสีสันและรสชาติที่มีคาแรกเตอร์ ทุกวัตถุดิบถูกจับคู่ให้พอดี โดยยังคงเสน่ห์ตามธรรมชาติไว้ในทุกคำ

30. **Beetroot Salad** 345
with wild rocket, pumpkin, feta cheese, almonds & beetroot dressing
บีทรูทสลัด เสิร์ฟพร้อมผักไวลด์ร็อกเก็ต ฟักทอง เฟต้าชีส อัลมอนด์ น้ำสลัดบีทรูท

31. **Caprese Salad** 345
with cherry tomatoes, premium mozzarella balls & balsamic reduction
มอซซาเรลลาชีสเสิร์ฟพร้อมมะเขือเทศเชอร์รี่ โรยด้วยเกลือหิมาลัย น้ำมันมะกอก และซอสบัลซามิกอิตาเลียน

26. **Mediterranean Prawn & Avocado Salad** 345
with sesame dressing
สลัดกุ้งและอะโวคาโดสไตล์เมดิเตอร์เรเนียน เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดงา สูตรเฉพาะของมิดวินเทอร์

25. **Tuna Loin Salad** 345
seared tuna loin with sesame dressing
สลัดปลาทูน่าสด ราดน้ำมันมะกอก เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดงาสไตล์ญี่ปุ่น



30. **Beetroot Salad** 345
with wild rocket, pumpkin, feta cheese, almonds & beetroot dressing
บีทรูทสลัด เสิร์ฟพร้อมผักไวลด์ร็อกเก็ต ฟักทอง เฟต้าชีส อัลมอนด์ น้ำสลัดบีทรูท

SALADS

A lighter side of the Midwinter table, fresh, colourful and full of character. Thoughtful combinations bring every ingredient together without taking away its natural charm.

อีกมุมที่สดชื่นของโต๊ะมิดวินเทอร์ เต็มไปด้วยสีสันและรสชาติที่มีคาแรกเตอร์ ทุกวัตถุดิบถูกจับคู่ให้พอดี โดยยังคงเสน่ห์ตามธรรมชาติไว้ในทุกคำ

24. Beef Carpaccio 395
with wild rocket, parmesan cheese & lemon dressing
เนื้อสันในสไลด์บางเสิร์ฟพร้อมผักไวลด์ร็อกเก็ต ซอสมะนาว และพาร์เมซานชีส

25. Tuna Loin Salad 345
seared tuna loin with sesame dressing
สลัดปลาทูน่าสด ราดน้ำมันมะกอก เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดงาสไตล์ญี่ปุ่น

26. Mediterranean Prawn & Avocado Salad 345
with sesame dressing
สลัดกุ้งและอะโวคาโดสไตล์เมดิเตอร์เรเนียน เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดงาสูตรเฉพาะของมิดวินเทอร์

27. Caesar Salad 285/295
Choice of Shredded Chicken or Bacon
ซีซาร์สลัด เสิร์ฟพร้อมไก่ฉีกหรือเบคอนกรอบ

28. Mixed Salad 275
with crispy bacon, croutons, and sweet & sour dressing
สลัดผักรวมและเบคอนกรอบ ราดน้ำสลัดเปรี้ยวหวาน

29. Smoked Salmon Salad 395
with creamy mustard dressing
สลัดปลาแซลมอนรมควัน เสิร์ฟพร้อมกับน้ำสลัดมัสตาร์ดครีมซอส

30. Beetroot Salad 345
with wild rocket, pumpkin, feta cheese, almonds & beetroot dressing
บีทรูทสลัด เสิร์ฟพร้อมผักไวลด์ร็อกเก็ต ฟักทอง เฟต้าชีส อัลมอนด์ น้ำสลัดบีทรูท

31. Caprese Salad 345
with cherry tomatoes, premium mozzarella balls & balsamic reduction
มอซซาเรลลาชีสเสิร์ฟพร้อมมะเขือเทศเชอร์รี่ โรยด้วยเกลือหิมาลัย น้ำมันมะกอก และซอสบัลซามิกอิตาเลียน

32. Wild Rocket Salad 345
with pear, parmesan cheese, almonds & honey balsamic dressing
สลัดไวลด์ร็อกเก็ตเคล้ากับซอสบัลซามิกอิตาเลียน โรยด้วยลูกแพร์ พาร์เมซานชีส และถั่วอัลมอนด์

33. Smoked Duck Breast Salad 345
with fresh orange dressing
สลัดอกเป็ดรมควัน เสิร์ฟพร้อมซอสส้ม

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

Soup

When the Khao Yai air turns cool, something warm feels just right. Comforting bowls made for slowing down, warming up and staying a little longer.

เมื่ออากาศเขาใหญ่เริ่มเย็นลง ความอุ่นสักชามก็ลงตัวพอดี
ซุปที่ชวนให้ค่อยๆ ละเลียด อุ่นกาย และนั่งอยู่ด้วยกันให้นานขึ้นอีกหน่อย

35. **Black Truffle Mushroom Cream Soup** 265
ซุปครีมเห็ดทรัฟเฟิลดำ

38. **Cream of Pumpkin with Black Truffle Toast** 225
ซุปฟักทอง เสิร์ฟพร้อมกับขนมปังกรอบ และซอสเห็ดทรัฟเฟิลดำ

40. **Sweet Corn Cream Soup** 225
ซุปข้าวโพดหวาน

39. **Carrot & Ginger Soup with Pesto and Almonds** 225
ซุปแครอทและขิง
เสิร์ฟพร้อมเพสโต้และอัลมอนด์

36. **French Onion Soup with Cheese Toast** 225
ซุปหัวหอมสไตล์ฝรั่งเศส
เสิร์ฟพร้อมขนมปังอบชีส

37. **Creamy Mushroom Soup** 225
ซุปครีมเห็ด



34. Prawn Bisque 355
with Grilled River Prawn
ซุปข้นกุ้ง เสิร์ฟพร้อมกุ้งแม่น้ำย่าง

Soup

When the Khao Yai air turns cool, something warm feels just right. Comforting bowls made for slowing down, warming up and staying a little longer.

เมื่ออากาศเขาใหญ่เริ่มเย็นลง ความอุ่นสักชามก็ลงตัวพอดี
ซุปที่ชวนให้ค่อยๆ ละเลียด อุ่นกาย และนั่งอยู่ด้วยกันให้นานขึ้นอีกหน่อย

34. **Prawn Bisque with Grilled River Prawn** 355
ซุปข้นกุ้ง เสิร์ฟพร้อมกุ้งแม่น้ำย่าง

35. **Black Truffle Mushroom Cream Soup** 265
ซุปครีมเห็ดทรัฟเฟิลดำ

36. **French Onion Soup with Cheese Toast** 225
ซุปหัวหอมสไตล์ฝรั่งเศส เสิร์ฟพร้อมขนมปังอบชีส

37. **Creamy Mushroom Soup** 225
ซุปครีมเห็ด

38. **Cream of Pumpkin with Black Truffle Toast** 225
ซุปฟักทอง เสิร์ฟพร้อมกับขนมปังกรอบ
และซอสเห็ดทรัฟเฟิลดำ

39. **Carrot & Ginger Soup with Pesto and Almonds** 225
ซุปแครอทและขิง เสิร์ฟพร้อมเพสโต้และอัลมอนด์

40. **Sweet Corn Cream Soup** 225
ซุปข้าวโพดหวาน

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

SMOKED PRODUCTS

MIDWINTER Made from Our Factory

Fire has always been part of the Midwinter table.
Slowly smoked and patiently cooked, these are deep,
comforting flavours shaped by smoke, heat and time.

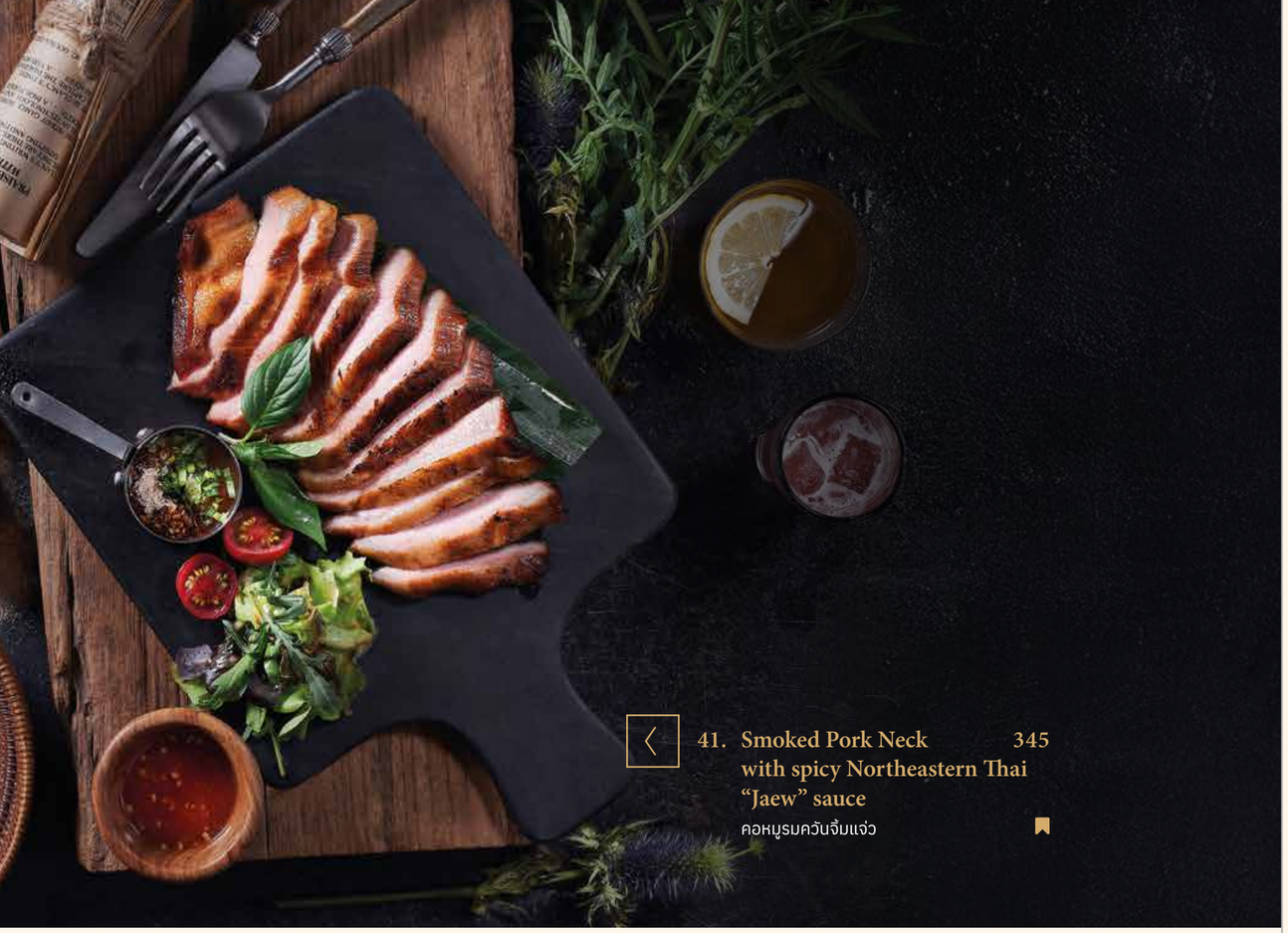
ไฟคือหนึ่งในหัวใจของครัวมิดวินเทอร์เสมอ การรมควันอย่างช้าๆ และการปรุงอย่างใจเย็น
ค่อยๆ เปลี่ยนควัน ความร้อน และเวลา ให้กลายเป็นรสชาติที่เข้มลึก

44. BBQ Pork Ribs (350g) 495
served with mixed salad
and French fries
ซี่โครงหมูอบซอสบาร์บีคิว
เสิร์ฟพร้อมสลัด และมันฝรั่งทอด

43. American Smoked Mixed Sausages 395
served with pickled cucumber,
and whole grain mustard
ไส้กรอกรมควันรวมเครื่องเทศ
เสิร์ฟพร้อมแตงกวาดอง
และโฮลเกรนมัสตาร์ด

46. Smoked Ham Pork Chop (300g) 495
with mashed potatoes, sauerkraut
& champignon mushroom sauce
เนื้อหมูสันนอกติดซี่โครงรมควัน เสิร์ฟพร้อมมันบด
กะหล่ำปลีดอง สลัด และซอสเห็ดแชมปิญอง

47. Smoked Pork Loin (270g) 495
with mashed potatoes, sauerkraut
& champignon mushroom sauce
เนื้อหมูสันนอกรมควัน เสิร์ฟพร้อมมันบด
กะหล่ำปลีดอง สลัด และซอสเห็ดแชมปิญอง



41. Smoked Pork Neck 345
with spicy Northeastern Thai
“Jaew” sauce
คอหมูรมควันจิ้มแจ่ว



48. German-Style 895
Pork Knuckle (1,200g)
with mashed potatoes, mixed salad,
sauerkraut & chili vinegar sauce"
ขาหมูสไตล์เยอรมัน เสิร์ฟพร้อมมันบด
สลัด และกะหล่ำปลีดอง

SMOKED PRODUCTS

MIDWINTER Made from Our Factory

Fire has always been part of the Midwinter table.
Slowly smoked and patiently cooked, these are deep,
comforting flavours shaped by smoke, heat and time.

ไฟคือหนึ่งในหัวใจของครัวมิดวินเทอร์เสมอ การรมควันอย่างช้าๆ และการปรุงอย่างใจเย็น
ค่อยๆ เปลี่ยนควัน ความร้อน และเวลา ให้กลายเป็นรสชาติที่เข้มลึก

41. Smoked Pork Neck with spicy Northeastern Thai “Jaew” sauce 345
คอหมูรมควันจิ้มแจ่ว

42. Midwinter Smoked Mixed Sausages 345
with sauerkraut & mashed potatoes
ไส้กรอกรวมรมควัน เสิร์ฟพร้อมมันบด กะหล่ำปลีดอง

43. American Smoked Mixed Sausages 395
served with pickled cucumber,
and whole grain mustard
ไส้กรอกรมควันรวมเครื่องเทศ
เสิร์ฟพร้อมแตงกวาดอง และโฮลเกรนมัสตาร์ด

44. BBQ Pork Ribs (350g) 495
served with mixed salad and French fries
ซี่โครงหมูอบซอสบาร์บีคิว เสิร์ฟพร้อมสลัด
และมันฝรั่งทอด

45. Coffee BBQ Pork Ribs (350g) 495
served with mixed salad and French fries
ซี่โครงหมูอบซอสกาแฟบาร์บีคิว
เสิร์ฟพร้อมสลัด และมันฝรั่งทอด

46. Smoked Ham Pork Chop (300g) 495
with mashed potatoes, sauerkraut
& champignon mushroom sauce
เนื้อหมูสันนอกติดซี่โครงรมควัน
เสิร์ฟพร้อมมันบด กะหล่ำปลีดอง
สลัด และซอสเห็ดแชมปิญอง

47. Smoked Pork Loin (270g) 495
with mashed potatoes,
sauerkraut & champignon
mushroom sauce
เนื้อหมูสันนอกรมควัน เสิร์ฟพร้อมมันบด
กะหล่ำปลีดอง สลัด และซอสเห็ดแชมปิญอง

48. German-Style Pork Knuckle (1,200g) 895
with mashed potatoes, mixed salad,
sauerkraut & chili vinegar sauce
ขาหมูสไตล์เยอรมัน เสิร์ฟพร้อมมันบด
สลัด และกะหล่ำปลีดอง

Chef ’s Recommendation / รายการอาหารแนะนำ
Wheat, Gluten Allergy Peanut Allergy Nut Allergy
ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% / Prices do not include 7% VAT

STEAK

Good beef needs little more than fire, patience and the right timing. We let each cut meet the grill simply, so its true character remains at the heart of every bite.

เนื้อที่ดีต้องการเพียงไฟ เวลา และจังหวะที่พอดี เราจึงย่างแต่ละชิ้นอย่างเรียบง่าย เพื่อให้รสและคาแรกเตอร์ของเนื้อยังเป็นพระเอกในทุกคำ

50. **Australian Wagyu Striploin Steak (350g)** 1,985
served with grilled corn, garlic confit, grilled vegetables and red wine pepper sauce
เนื้อสันนอก วากิวออสเตรเลีย เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียงผักย่าง และซอสไวน์แดงพริกไทยดำ

53. **Sous Vide Beef Tongue** 625
served with fish sauce-marinated egg yolk & fresh chili
ลิ้นวัวตุ๋นในอุณหภูมิเท่ากันในเวลา 24 ชม. แล้วนำไปย่าง เสิร์ฟพร้อมกับไข่แดงดองน้ำปลา และพริกขี้หนูซอย

58. **Beef Hanging Tender** 985
with wild rocket, cherry tomatoes & balsamic reduction
เนื้อส่วนปีกของเนื้อสันในวากิวจากออสเตรเลียย่าง เสิร์ฟกับผักไวลด์ร็อกเก็ต และซอสบัลซามิก

56. **Australian Wagyu Striploin Steak (350g) with Chimichurri Sauce** 1,985
served with grilled potatoes, green asparagus, carrots & piquillo pepper purée
เนื้อสันนอก วากิวออสเตรเลีย เสิร์ฟพร้อมผักย่าง และพริกแดงสเปน ปั่นละเอียด และซอสชิมิชูรี



49. **Japanese Kagoshima Wagyu Ribeye (350g)** 3,295
with roasted potatoes, spinach gratin, red wine pepper sauce, Thai spicy sauce & pickled fresh wasabi
เนื้อสันแหลม วากิวญี่ปุ่น เสิร์ฟพร้อมผักโขมอบชีส มันฝรั่งอบ ซอสไวน์แดงพริกไทยดำ น้ำจิ้มแจ่ว และวาซาบิสดดอง

STEAK

Good beef needs little more than fire, patience and the right timing. We let each cut meet the grill simply, so its true character remains at the heart of every bite.

เนื้อที่ดีต้องการเพียงไฟ เวลา และจังหวะที่พอดี เราจึงย่างแต่ละชิ้นอย่างเรียบง่าย เพื่อให้รสและคาแรกเตอร์ของเนื้อยังเป็นพระเอกในทุกคำ

49. **Japanese Kagoshima Wagyu Ribeye (350g)** 3,295
with roasted potatoes, spinach gratin, red wine pepper sauce, Thai spicy sauce & pickled fresh wasabi
เนื้อสันแหลม วากิวญี่ปุ่น เสิร์ฟพร้อมผักโขมอบชีส มันฝรั่งอบ ซอสไวน์แดงพริกไทยดำ น้ำจิ้มแจ่ว และวาซาบิสดดอง

50. **Australian Wagyu Striploin Steak (350g)** 1,985
served with grilled corn, garlic confit, grilled vegetables and red wine pepper sauce
เนื้อสันนอก วากิวออสเตรเลีย เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียง ผักย่าง และซอสไวน์แดงพริกไทยดำ

51. **T-Bone Steak (450g)** 1,295
with grilled corn, garlic confit, grilled vegetables & red wine pepper sauce
ทีโบนสเต็ก เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียง ผักย่าง และซอสไวน์แดงพริกไทยดำ

52. **Japanese Saga Wagyu Sirloin (350g)** 2,695
with potato gratin, wild rocket, cherry tomatoes, balsamic reduction, garlic confit & red wine pepper sauce
เนื้อสันนอก วากิวจากเมืองซากะ ประเทศญี่ปุ่น เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งอบชีสสไตล์ฝรั่งเศส ผักไวลด์ร็อกเก็ต และมะเขือเทศเชอร์รี ราดด้วยซอสบัลซามิก กระเทียมตุ่นในน้ำมันมะกอก และซอสไวน์แดงพริกไทยดำ

53. **Sous Vide Beef Tongue** 625
served with fish sauce-marinated egg yolk & fresh chili
ลิ้นวัวตุ่นในอุณหภูมิเท่ากันในเวลา 24 ชม. แล้วนำไปย่าง เสิร์ฟพร้อมกับไข่แดงดองน้ำปลา และพริกขี้หนูซอย

54. **Australian Wagyu Ribeye Steak (350g)** 1,985
served with grilled corn, garlic confit, grilled vegetables & red wine pepper sauce
เนื้อริบอาย วากิวออสเตรเลีย เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียง ผักย่าง และซอสไวน์แดงพริกไทยดำ

55. **Japanese Saga Wagyu Ribeye (350g)** 2,695
with potato gratin, wild rocket, cherry tomatoes, balsamic reduction, garlic confit & red wine pepper sauce
เนื้อริบอาย วากิวจากเมืองซากะ ประเทศญี่ปุ่น เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งอบชีสสไตล์ฝรั่งเศส ผักไวลด์ร็อกเก็ต และมะเขือเทศเชอร์รี ราดด้วยซอสบัลซามิก กระเทียมตุ่นในน้ำมันมะกอก และซอสไวน์แดงพริกไทยดำ

56. **Australian Wagyu Striploin Steak (350g) with Chimichurri Sauce** 1,985
served with grilled potatoes, green asparagus, carrots & piquillo pepper purée
เนื้อสันนอก วากิวออสเตรเลีย เสิร์ฟพร้อมผักย่าง และพริกแดงสเปน ปั่นละเอียด และซอสชิมิชูรี

57. **Australian Wagyu Ribeye Steak (350g) with Chimichurri Sauce** 1,985
served with grilled potatoes, green asparagus, carrots & piquillo pepper purée
เนื้อริบอาย วากิวออสเตรเลียเสิร์ฟพร้อมผักย่าง และพริกแดงสเปน ปั่นละเอียด และซอสชิมิชูรี

58. **Beef Hanging Tender** 985
with wild rocket, cherry tomatoes & balsamic reduction
เนื้อส่วนปีกของเนื้อสันในวากิวจากออสเตรเลียย่าง เสิร์ฟกับผักไวลด์ร็อกเก็ต และซอสบัลซามิก

59. **Tenderloin Rossini (200g)** 1,685
served with Pan-Seared Foie Gras, sautéed spinach, mashed potatoes & beef jus
เนื้อสันในและตับห่านทอด เสิร์ฟพร้อมผักโขมผัดเนย มันบด และซอสเนื้อ

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

PIZZA

Straight from the oven and made for the middle of the table. Because some of the best Midwinter moments begin with everyone reaching for the same slice.

พิซซ่าร้อนๆ จากเตา ถูกทำมาเพื่อวางไว้กลางโต๊ะ เพราะบางช่วงเวลาที่ดีที่สุดของมิดวินเทอร์ ก็เริ่มจากทุกคนเอื้อมมือมาหยิบพิซซ่าชิ้นเดียวกัน



60. **Midwinter Pizza** 795
extra crispy triangles, mascarpone,
wild rocket, tomato, parma ham & truffle oil
พิซซ่าสูตรมิดวินเทอร์ แป้งพิซซ่าสามเหลี่ยม
กรอบพิเศษ มาสคาร์โปนชีส ไวลด์ร็อกเก็ต มะเขือเทศ
พาร์มาแฮม และน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล



73. **Truffle & Cheese Pizza** 645
black truffle sauce, parmesan
& mozzarella cheese
พิซซ่าใส่ซอสเห็ดทรัฟเฟิลดำกับชีสพาร์เมซาน
และมอซซาเรลล่าชีส



62. **Margherita Pizza** 445
classic Margherita pizza with mozzarella,
tomato sauce, bocconcini cheese
& Italian basil leaves
พิซซ่ามาคาริต้าแบบดั้งเดิม มอซซาเรลล่าชีส
ชีสนมวัวสีขาว ซอสมะเขือเทศ
และใบโหระพาอิตาเลียน

PIZZA

Straight from the oven and made for the middle
of the table. Because some of the best Midwinter moments
begin with everyone reaching for the same slice.

พิซซ่าร้อนๆ จากเตา ถูกทำมาเพื่อวางไว้กลางโต๊ะ เพราะบางช่วงเวลาที่ดีที่สุด
ของมิดวินเทอร์ ก็เริ่มจากทุกคนเอื้อมมือมาหยิบพิซซ่าชิ้นเดียวกัน

60. **Midwinter Pizza** 795
extra crispy triangles, mascarpone,
wild rocket, tomato, parma ham & truffle oil
พิซซ่าสูตรมิดวินเทอร์ แป้งพิซซ่าสามเหลี่ยม
กรอบพิเศษ มาสคาร์โปนชีส ไวลด์ร็อกเก็ต มะเขือเทศ
พาร์มาแฮม และน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล

61. **Smoked Ham & Truffle Pizza** 645
artisanal smoked ham with a rich,
creamy black truffle sauce
แฮมรมควันโฮมเมด เสิร์ฟบนแป้งพิซซ่า
ราดซอสครีมทรัฟเฟิลดำ

62. **Margherita Pizza** 445
classic Margherita pizza with mozzarella,
tomato sauce, bocconcini cheese
& Italian basil leaves
พิซซ่ามาคาริต้าแบบดั้งเดิม มอซซาเรลล่าชีส
ชีสนมวัวสีขาว ซอสมะเขือเทศ
และใบโหระพาอิตาเลียน

63. **Parma Ham Pizza** 695
mozzarella, parma ham & wild rocket
พิซซ่าพาร์มาแฮม โรยหน้าด้วยมอซซาเรลล่าชีส
และไวลด์ร็อกเก็ต

64. **BBQ Chicken Pizza** 445
shredded smoked chicken breast
in signature BBQ & tomato sauce
พิซซ่าไก่หมักบาร์บีคิวซอส

65. **Mixed Sausages Pizza** 495
mozzarella, homemade smoked sausages,
bell pepper & tomato sauce
พิซซ่าไส้กรอกรวม

66. **Vegetarian Pizza** 425
mozzarella, mixed mushrooms, onion,
zucchini, bell pepper & tomato sauce
พิซซ่ามังสวิรัติ โรยด้วยเห็ดหลากชนิด มอซซาเรลล่าชีส
หอมใหญ่ ซูกินี และซอสมะเขือเทศ

67. **Midwinter Truffle Pizza** 595
extra crispy triangles, mascarpone,
mixed sautéed mushrooms, wild rocket,
tomato and homemade truffle mayo
พิซซ่ามังสวิรัติสูตรมิดวินเทอร์ พิซซ่ายอดนิยม
เอาใจคนไม่ทานเนื้อสัตว์ ด้วย "แป้ง" สูตรเดียวกับ
พิซซ่ามิดวินเทอร์เสริมความอร่อยด้วยเห็ดรวม
และทรัฟเฟิล มายองเนส สูตรพิเศษของมิดวินเทอร์

68. **Smoked Bacon Pizza** 495
mascarpone, smoked bacon,
red onion & leek
พิซซ่าเบคอนรมควัน โรยหน้าด้วยมาสคาโปนชีส
หอมแดงยักษ์ และต้นกระเทียมญี่ปุ่น

69. **Mixed Cheese Pizza** 595
mozzarella, gorgonzola, mascarpone,
emmental & brie
พิซซ่าชีสรวม, มอซซาเรลล่า, กอร์กอนโซล่า,
มาสคาร์โปน, เอ็มเมนทัล, บรี

70. **Hawaiian Pizza** 495
mozzarella, ham & pineapple
พิซซ่าฮาวายเอี้ยน โรยหน้าด้วยมอซซาเรลล่าชีส
แฮม และสับปะรด

71. **Ham & Mushroom Pizza** 495
mozzarella, ham, mushrooms
& tomato sauce
พิซซ่าแฮมและเห็ด โรยหน้าด้วยมอซซาเรลล่าชีส

72. **Smoked Salmon Pizza** 595
smoked salmon, mozzarella, mascarpone,
wild rocket & tomato sauce
พิซซ่าหน้าแซลมอนรมควัน

73. **Truffle & Cheese Pizza** 645
black truffle sauce, parmesan
& mozzarella cheese
พิซซ่าใส่ซอสเห็ดทรัฟเฟิลดำ
กับชีสพาร์เมซาน และมอซซาเรลล่าชีส

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

PASTA

There is something timeless about a comforting bowl of pasta and an unhurried evening. Familiar Italian flavours meet the relaxed rhythm of a day in Khao Yai.

พาสต้าอุ่นๆ กับคำคืนที่ไม่ต้องรีบร้อน เป็นความสบายที่ไม่เคยตกยุค
รสชาติแบบอิตาเลียนที่คุ้นเคย จึงเข้ากันพอดีกับจังหวะเนิบช้าของวันดีๆ ในเขาใหญ่

75
76
78
79
81



78. **Angel Hair Peperoncino with Garlic, Bell Pepper, and Anchovies** 285
เส้นแองเจิ้ลแฮร์ ผัดพริกหวาน กระเทียม และปลาแอนโชวี่



75. **Angel Hair Aglio with Garlic, Chili and Bacon** 295
เส้นแองเจิ้ลแฮร์ ผัดเบคอน พริกแห้ง และกระเทียม



76. **Spaghetti Pesto with Chicken or Prawn** 285/385
เส้นสปาเก็ตตี้ใบโหระพาอิตาเลียน ผัด ไก่ หรือ กุ้ง



79. **Spaghetti Arrabiata with Prawn or Seafood** 395/395
เส้นสปาเก็ตตี้ ผัดซอสมะเขือเทศแบบเผ็ด กุ้ง หรือ ทะเล

PASTA

There is something timeless about a comforting bowl of pasta and an unhurried evening. Familiar Italian flavours meet the relaxed rhythm of a day in Khao Yai.

พาสต้าอุ่นๆ กับคำคืนที่ไม่ต้องรีบร้อน เป็นความสบายที่ไม่เคยตกยุค รสชาติแบบอิตาเลียนที่คุ้นเคย จึงเข้ากันพอดีกับจังหวะเนิบช้าของวันดีๆ ในเขาใหญ่

74. **Spaghetti Truffle Cream Sauce** 445
เส้นสปาเก็ตตี้ผัดกับซอสทรัฟเฟิล และพาร์เมซานชีส

75. **Angel Hair Aglio with Garlic, Chili and Bacon** 295
เส้นแองเจิ้ลแฮร์ ผัดเบคอน พริกแห้ง และกระเทียม

76. **Spaghetti Pesto with Chicken or Prawn** 285/385
เส้นสปาเก็ตตี้ใบโหระพาอิตาเลียน ผัด ไก่ หรือ กุ้ง

77. **Black Ink Spaghetti Aglio Seafood** 425
เส้นสปาเก็ตตี้หมึกดำ ผัดพริกแห้ง และกระเทียม

78. **Angel Hair Peperoncino with Garlic, Bell Pepper, and Anchovies** 285
เส้นแองเจิ้ลแฮร์ ผัดพริกหวาน กระเทียม และปลาแอนโชวี่

79. **Spaghetti Arrabiata with Prawn or Seafood** 395/395
เส้นสปาเก็ตตี้ ผัดซอสมะเขือเทศแบบเผ็ด กุ้ง หรือ ทะเล

80. **Spaghetti Pomodoro & Basilico** 285
เส้นสปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ และใบโหระพาอิตาเลียน

81. **Angel Hair with Ebiko Cream Sauce** 325
เส้นแองเจิ้ลแฮร์ ผัดครีมไข่กุ้ง

82. **Spaghetti Carbonara with Bacon or Ham and Mushrooms** 325
เส้นสปาเก็ตตี้ ครีมซอสคาโบนาร่า ผัดเบคอน หรือ แฮมเห็ด

83. **Spaghetti with Mixed Sausages and Pork Bolognese** 325
เส้นสปาเก็ตตี้ไส้กรอกรวมซอสหมู

84. **Fettuccine Pork or Beef Bolognese** 295/345
เส้นเฟตตูชินีซอสมะเขือเทศ หมู หรือ เนื้อ

85. **Ramyeon Gochujang Kimchi with Smoked Sausages** 385
เส้นมาม่าเกาหลี ผัดซอสกิมจิ-โคชูจัง และไส้กรอกรมควัน

86. **Spaghetti Pesto with Vegetables** 285
เส้นสปาเก็ตตี้ซอสใบโหระพาอิตาเลียน และผักมังสวิรัติ

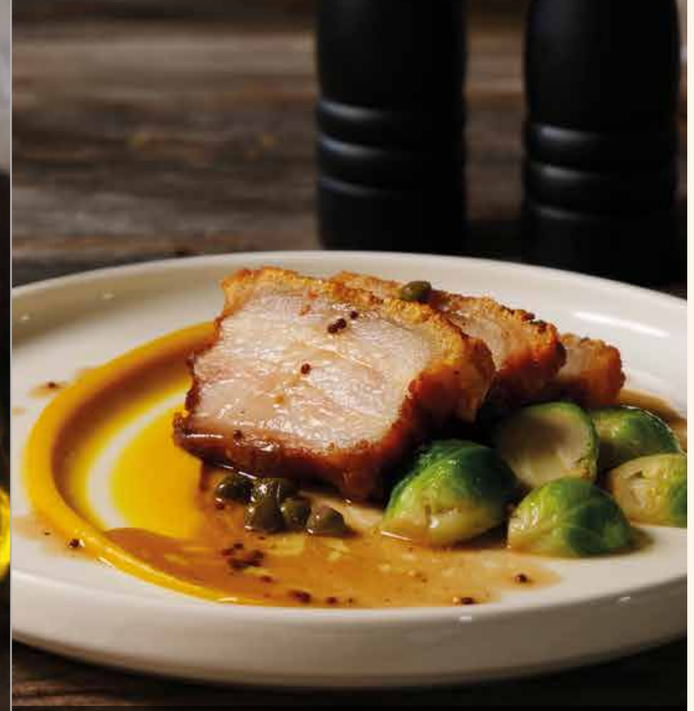
Chef 's Recommendation / รายการอาหารแนะนำ
Wheat, Gluten Allergy Peanut Allergy Nut Allergy
ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% / Prices do not include 7% VAT

MAIN COURSES

These are the plates made for settling in and enjoying the moment. Thoughtfully cooked, generously served and best enjoyed when there is nowhere else you need to be.

จานหลักสำหรับช่วงเวลาที่อยากนั่งลงและอร่อยไปกับมื้อนี้อย่างเต็มที่ ปรุงอย่างตั้งใจ เสิร์ฟอย่างเต็มอิ่ม และยิ่งลงตัวเมื่อเราไม่ต้องรีบไปไหน

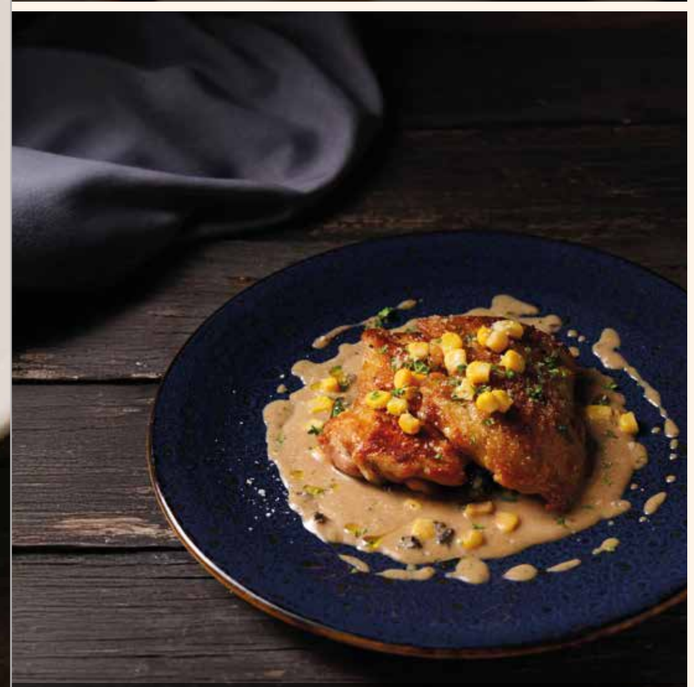
92. **Confit de Canard (French-Style Duck Leg Confit)** 425
with Brussels sprouts, mashed potatoes & orange sauce
น่องเป็ดตุ๋นในน้ำมันมะกอก สไตล์ฝรั่งเศส นำมาทอดกรอบ เสิร์ฟพร้อมกะหล่ำดาวผัดเนย มันบด และซอสส้ม



93. **Crispy Pork Belly with Pumpkin Purée & Caper-Honey Mustard** 425
served with sautéed Brussels sprouts
หมูสามชั้นทอดกรอบ เสิร์ฟพร้อมฟักทองบด กะหล่ำดาวผัดเนย และซอสเคเปอร์ฮันนี่มัสตาร์ด



90. **Braised Beef Cheek** 445
served with mashed potatoes and wild rocket
เนื้อแก้มวัวตุ๋นซอสไวน์แดงรวม 5 ชั่วโมง เสิร์ฟพร้อมไวลด์ร็อกเก็ต และมันบด



94. **Pan-Seared Chicken Thighs** 485
served with sautéed spinach, sweet corn and truffle cream sauce
เนื้อสะโพกไก่ทอดด้วยน้ำมันมะกอก เสิร์ฟพร้อมกับผักโขมผัดเนย และข้าวโพด ราดซอสเห็ดทรัฟเฟิล



96. **Pan-Seared Crusted Snow Fish Fillet** 825
served with green organic asparagus in miso cream sauce
ปลาหิมะเคลือบเกล็ดขนมปังสมุนไพรกรอบ เสิร์ฟพร้อมหน่อไม้ฝรั่งออร์แกนิค และมิโซะครีมซอส



87. Grilled Australian Lamb Chops (270g) 1,265
served with grilled vegetables and roasted garlic-scented lamb sauce
ซี่โครงแกะออสเตรเลียย่าง เสิร์ฟพร้อมผักย่าง และซอสแกะโรยกระเทียมทอด

MAIN COURSES

These are the plates made for settling in and enjoying the moment. Thoughtfully cooked, generously served and best enjoyed when there is nowhere else you need to be.

จานหลักสำหรับช่วงเวลาที่อยากนั่งลงและอร่อยไปกับมื้อนี้อย่างเต็มที่ ปรุงอย่างตั้งใจ เสิร์ฟอย่างเต็มอิ่ม และยิ่งลงตัวเมื่อเราไม่ต้องรีบไปไหน

87. Grilled Australian Lamb Chops (270g) 1,265
served with grilled vegetables and roasted garlic-scented lamb sauce
ซี่โครงแกะออสเตรเลียย่าง เสิร์ฟพร้อมผักย่าง และซอสแกะโรยกระเทียมทอด

88. Sous Vide Fried Herbed Chicken with Champignon Sauce 385
served with mixed salad and French fries
สะโพกไก่ติดกระดูก หมักสมุนไพรตุ๋นในอุณหภูมิคงที่ 2 ชั่วโมงก่อนนำไปทอด เสิร์ฟพร้อมกับสลัด เฟรนช์ฟราย และซอสเห็ดแชมปิญอง

89. Grilled Salmon Teriyaki 395
served with mixed salad and garlic fried rice
ปลาแซลมอนย่างซอสเทอริยากิ เสิร์ฟพร้อมสลัดและข้าวผัดเนยกระเทียม

90. Braised Beef Cheek 445
served with mashed potatoes and wild rocket
เนื้อแก้มวัวตุ๋นซอสไวน์แดงรวม 5 ชั่วโมง เสิร์ฟพร้อมไวลด์ร็อกเก็ต และมันบด

91. Grilled River Prawn Risotto 645
with corn, carrots, broccoli, and mascarpone-miso cream sauce
ข้าวผัดสไตล์อิตาเลียน และกุ้งแม่น้ำย่าง เสิร์ฟพร้อมข้าวโพด แครอท บรอกโคลี และซอสครีมมิโสะมาสคาร์โปน

92. Confit de Canard (French-Style Duck Leg Confit) 425
with Brussels sprouts, mashed potatoes & orange sauce
น่องเป็ดตุ๋นในน้ำมันมะกอก สไตล์ฝรั่งเศส นำมาทอดกรอบ เสิร์ฟพร้อมกะหล่ำดาวผัดเนย มันบด และซอสส้ม

93. Crispy Pork Belly with Pumpkin Purée & Caper-Honey Mustard 425
served with sautéed Brussels sprouts
หมูสามชั้นทอดกรอบ เสิร์ฟพร้อมฟักทองบด กะหล่ำดาวผัดเนย และซอสเคเปอร์ฮันนี่มัสตาร์ด

94. Pan-Seared Chicken Thighs 485
served with sautéed spinach, sweet corn and truffle cream sauce
เนื้อสะโพกไก่ทอดด้วยน้ำมันมะกอก เสิร์ฟพร้อมกับผักโขมผัดเนย และข้าวโพด ราดซอสเห็ดทรัฟเฟิล

95. Pan-Seared Sea Bass 485
served with sautéed spinach, salmon roe, and wasabi miso cream sauce
ปลากะพงขาวทอดกับน้ำมันมะกอก เสิร์ฟพร้อมกับผักโขมผัดเนย วาซาบิครีมซอส และไข่ปลาแซลมอน

96. Pan-Seared Crusted Snow Fish Fillet 825
served with green organic asparagus in miso cream sauce
ปลาหิมะเคลือบเกล็ดขนมปังสมุนไพรกรอบ เสิร์ฟพร้อมหน่อไม้ฝรั่งออร์แกนิค และมิโซะครีมซอส

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

THAI MAIN

The flavours of a Thai table are meant to travel from plate to plate. Rich, familiar and made for sharing, just the way a good meal together should be.

เสน่ห์ของโต๊ะอาหารไทยคือรสชาติที่ส่งต่อกันจากจานหนึ่งสู่อีกจาน เข้มข้น คุ้นเคย และยิ่งอร่อยเมื่อได้แบ่งกัน เหมือนมื้อดีๆ ที่ควรจะเป็น

123

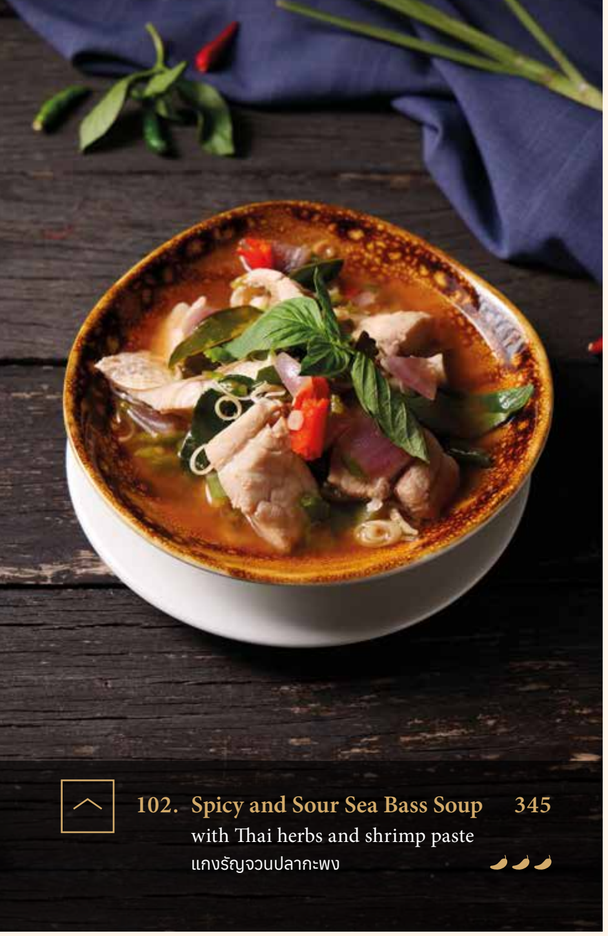
112

115

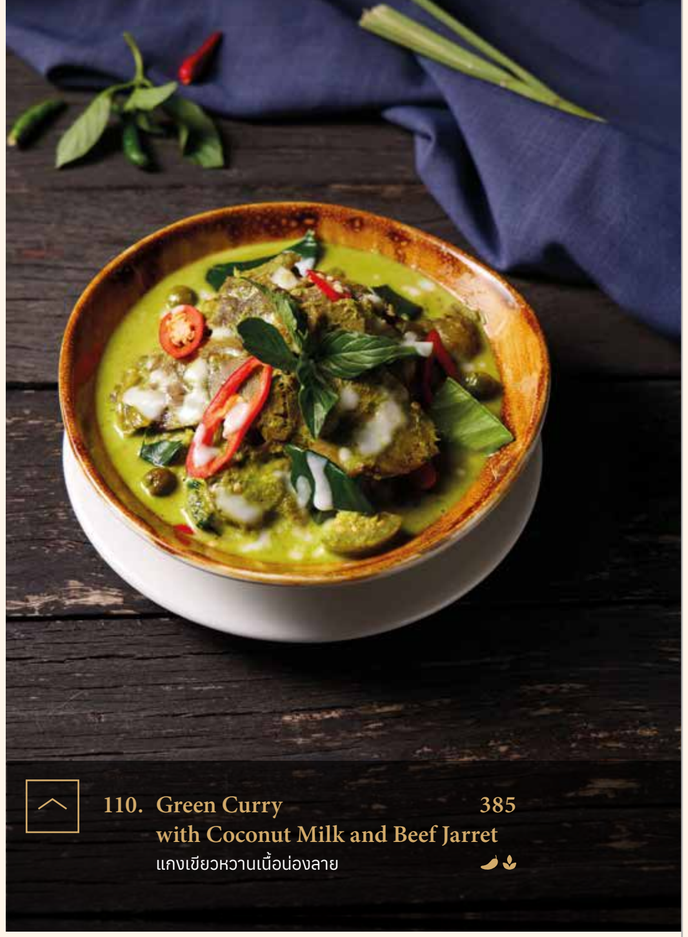
105

106. Mackerel Stir-Fry with Fresh Bird's Eye Chili 285
ปลาทูผัดพริกขี้หนูสวน

97. Stir-Fried Thai Curried Seafood and Egg 465
หมกไข่ข้นทะเล



102. Spicy and Sour Sea Bass Soup 345
with Thai herbs and shrimp paste
แกงรัญจวนปลากะพง



110. Green Curry 385
with Coconut Milk and Beef Jarret
แกงเขียวหวานเนื้อน่องลาย



108. Crispy Pork Belly Stir-Fried with Chili & Salt 355
หมูกรอบคั่วพริกเกลือ



111. Tom Yum Goong 385
Creamy Thai Spicy & Sour Prawn Soup with Thai Herbs
ต้มยำกุ้งน้ำข้น

THAI MAIN

The flavours of a Thai table are meant to travel from plate to plate. Rich, familiar and made for sharing, just the way a good meal together should be.

เสน่ห์ของโต๊ะอาหารไทยคือรสชาติที่ส่งต่อกันจากจานหนึ่งสู่อีกจาน เข้มข้น คุ้นเคย และยิ่งอร่อยเมื่อได้แบ่งกัน เหมือนมื้อดีๆ ที่ควรจะเป็น

97. Stir-Fried Thai Curried Seafood and Egg 465
หมกไข่ขันทะเล

98. Stir-Fried Thai Sunflower Sprouts 195
ต้นอ่อนทานตะวันผัดน้ำมันหอย

99. Stir-Fried Organic Green Asparagus with Shrimp in Light Brown Sauce 285
หน่อไม้ฝรั่งออร์แกนิกผัดกุ้ง

100. Lemongrass-Scented Coconut Milk Soup with Chicken 295
ต้มข่าไก่

101. Spicy and Sour Chicken Soup 285
with Thai herbs and shrimp paste
แกงรัญจวนไก่

102. Spicy and Sour Sea Bass Soup 345
with Thai herbs and shrimp paste
แกงรัญจวนปลากะพง

103. Spicy and Sour Beef Jarret Soup 385
with Thai Herbs and Shrimp Paste
แกงรัญจวนเนื้อน่องลาย

104. Stir-Fried Beef Jarret with Holy Basil & Chili 345
กะเพราเนื้อน่องลาย (กับข้าว)

105. Southern-Style Pork Belly Stews (Moo Hong) Phuket's signature dish 345
หมูฮ้อง

106. Mackerel Stir-Fry with Fresh Bird's Eye Chili 285
ปลาทูผัดพริกขี้หนูสวน

107. Red Curry with River Snails and Barometer Earthstar Mushrooms 385
แกงคั่วหอยขมเห็ดเผาะ

108. Crispy Pork Belly Stir-Fried with Chili & Salt 355
หมูกรอบคั่วพริกเกลือ

109. Stir-Fried Shrimp with Fresh Bird's Eye Chili 385
กุ้งผัดพริกขี้หนูสวน

110. Green Curry with Coconut Milk and Beef Jarret 385
แกงเขียวหวานเนื้อน่องลาย

111. Tom Yum Goong 385
Creamy Thai Spicy & Sour Prawn Soup with Thai Herbs
ต้มยำกุ้งน้ำข้น

112. "Choo Chee" Deep-Fried Shrimp with Thai Red Curry Sauce 395
ฉู่ฉี่กุ้ง

113. Whole Deep-Fried Sea Bass with Fish Sauce 445
ปลากะพงทอดน้ำปลา

114. Spicy Stir Fried Beef Tenderloin with Tree Basil 385
เนื้อสันในผัดเม็ดใบยี่หร่า

115. Massaman Curry with Beef Jarret 455
มัสมั่นเนื้อน่องลาย

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

ONE-PLATE MEAL

Sometimes everything you need belongs on one plate.
Familiar flavours, satisfying portions and an easy kind
of comfort for wherever the day takes you.

บางครั้งความอร่อยที่ต้องการก็ครบได้ในจานเดียว รสชาติที่คุ้นเคย
อิ่มกำลังดี และความสบายง่ายๆ สำหรับทุกจังหวะของวัน

107

109

116

119

124. Pan-Seared Salmon "Choo Chee" Curry 395

served with steamed jasmine rice
and fresh kaffir lime leaves

ฉู่ฉี่ปลาแซลมอนเสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ



125. Vegetarian Pad Thai 225
with Tofu
ผัดไทยเจ



120. Scrambled Eggs 295
with Shrimp over Rice
ข้าวไข่ขยี้กุ้ง

121. River Prawn Pad Thai 325
ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ

122. Crispy Rice Noodles 355
with Sea Bass Fillet
& Savory Black Bean Gravy
ราดหน้าปลากะพง

ONE-PLATE MEAL

Sometimes everything you need belongs on one plate.
Familiar flavours, satisfying portions and an easy kind
of comfort for wherever the day takes you.

บางครั้งความอร่อยที่ต้องการก็ครบได้ในจานเดียว รสชาติที่คุ้นเคย
อิ่มกำลังดี และความสบายง่ายๆ สำหรับทุกจังหวะของวัน

116. **Diced Wagyu Beef Chili Basil Fried Rice** 425
stir-fried Australian wagyu
with holy basil, chili & jasmine rice
ข้าวกะเพราคลุกเนื้อวากิว

117. **Sautéed Marinated Pork with Raw Egg Yolk over Rice** 225
ข้าวหน้าหมูเสิร์ฟพร้อมไข่แดงดิบ

118. **Stir-Fried Beef Jarret with Holy Basil & Chili served with steamed jasmine rice** 285
ข้าวราดกะเพราเนื้อน่องลาย

119. **Stir-Fried Rice Vermicelli & Water Mimosa with Prawns** 335
เส้นหมี่ผัดผักกระเฉดกุ้งสด

120. **Scrambled Eggs with Shrimp over Rice** 295
ข้าวไข่ขยี้กุ้ง

121. **River Prawn Pad Thai** 325
ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ

122. **Crispy Rice Noodles with Sea Bass Fillet & Savory Black Bean Gravy** 355
ราดหน้าปลากะพง

123. **Spicy Stir-Fried Crispy Flat Rice Noodles with Fresh Thai Herbs & Seafood** 395
เส้นใหญ่ทอดกรอบผัดขี้เมาทะเล

124. **Pan-Seared Salmon "Choo Chee" Curry** 395
served with steamed jasmine rice
and fresh kaffir lime leaves
ฉู่ฉี่ปลาแซลมอนเสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ

125. **Vegetarian Pad Thai with Tofu** 225
ผัดไทยเจ

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

VEGETARIAN

Here, vegetables are more than a side of the story.
Colour, texture and natural flavour take the lead,
creating dishes that feel generous in every sense.

ที่นี่ผักไม่ได้เป็นเพียงส่วนประกอบข้างจาน สีสัน สัมผัส และรสชาติตามธรรมชาติ
ถูกยกขึ้นมาเป็นตัวเอก จนกลายเป็นจานที่เต็มทั้งรสชาติและความรู้สึก



125. Vegetarian Pad Thai with Tofu 225
ผัดไทยเจ



73. Truffle & Cheese Pizza 645
black truffle sauce, parmesan & mozzarella cheese
พิซซ่าใส่ซอสเห็ดทรัฟเฟิลดำ กับชีสพาร์เมซาน และมอซซาเรลล่าชีส

67. Midwinter Truffle Pizza 595
extra crispy triangles, mascarpone, mixed sautéed mushrooms, wild rocket, tomato and homemade truffle mayo
พิซซ่ามังสวิรัติสูตรมิดวินเทอร์ พิซซ่ายอดนิยม เอาใจคนไม่ทานเนื้อสัตว์ ด้วย "แป้ง" สูตรเดียวกับพิซซ่ามิดวินเทอร์ เสริมความอร่อยด้วยเห็ดรวมและทรัฟเฟิล มายองเนส สูตรพิเศษของมิดวินเทอร์

VEGETARIAN

Here, vegetables are more than a side of the story.
Colour, texture and natural flavour take the lead,
creating dishes that feel generous in every sense.

ที่นี่ผักไม่ได้เป็นเพียงส่วนประกอบข้างจาน สีสัน สัมผัส และรสชาติตามธรรมชาติ
ถูกยกขึ้นมาเป็นตัวเอก จนกลายเป็นจานที่เต็มทั้งรสชาติและความรู้สึก

6. **Crispy Sea Salt Fries** 175
served with crudités and tartar sauce
มันฝรั่งทอดคลุกเกลือสมุทรเสิร์ฟพร้อมทาร์ทาร์ซอส

3. **Spinach Gratin** 255
ผักโขมอบชีส

4. **Sautéed Mixed Mushrooms** 275
with garlic, parmesan, wild rocket and balsamic reduction
เห็ดหลายชนิดผัดกระเทียม เสิร์ฟพร้อม ไวลด์ร็อกเก็ต พาร์เมซานชีส และ ซอสบัลซามิก

16. **Spicy Mixed Japanese Mushroom Salad** 225
ยำเห็ดรวมญี่ปุ่น

32. **Wild Rocket Salad** 345
with pear, parmesan cheese, almonds & honey balsamic dressing
สลัดไวลด์ร็อกเก็ตเคล้ากับซอสบัลซามิกอิตาเลียน โรยด้วยลูกแพร์ พาร์เมซานชีส และถั่วอัลมอนด์

30. **Beetroot Salad** 345
with wild rocket, pumpkin, feta cheese, almonds & beetroot dressing
บีทรูทสลัด เสิร์ฟพร้อมผักไวลด์ร็อกเก็ต ฟักทอง เฟต้าชีส อัลมอนด์ น้ำสลัดบีทรูท

38. **Cream of Pumpkin with Black Truffle Toast** 225
ซุปฟักทอง เสิร์ฟพร้อมกับขนมปังกรอบ และซอสเห็ดทรัฟเฟิลดำ

40. **Sweet Corn Cream Soup** 225
ซุปข้าวโพดหวาน

37. **Creamy Mushroom Soup** 225
ซุปครีมเห็ด

73. **Truffle & Cheese Pizza** 645
black truffle sauce, parmesan & mozzarella cheese
พิซซ่าใส่ซอสเห็ดทรัฟเฟิลดำ กับชีสพาร์เมซาน และมอซซาเรลล่าชีส

67. **Midwinter Truffle Pizza** 595
extra crispy triangles, mascarpone, mixed sautéed mushrooms, wild rocket, tomato and homemade truffle mayo
พิซซ่ามังสวิรัติสูตรมิดวินเทอร์ พิซซ่ายอดนิยม เอาใจคนไม่ทานเนื้อสัตว์ ด้วย "แป้ง" สูตรเดียวกับพิซซ่ามิดวินเทอร์เสริมความอร่อยด้วยเห็ดรวม และทรัฟเฟิล มายองเนส สูตรพิเศษของมิดวินเทอร์

86. **Spaghetti Pesto with Vegetables** 285
เส้นสปาเก็ตตี้ซอสใบโหระพาอิตาเลียน และผักมังสวิรัติ

66. **Vegetarian Pizza** 425
mozzarella, mixed mushrooms, onion, zucchini, bell pepper & tomato sauce
พิซซ่ามังสวิรัติ โรยด้วยเห็ดหลากชนิด มอซซาเรลล่าชีส หอมใหญ่ ซูกินี และซอสมะเขือเทศ

98. **Stir-Fried Thai Sunflower Sprouts** 195
ผัดต้นอ่อนทานตะวันเจ

125. **Vegetarian Pad Thai with Tofu** 225
ผัดไทยเจ

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

VEGAN

Plant-based cooking should never mean holding back on flavour. Herbs, spices and thoughtful ingredients come together in dishes that are vibrant, satisfying and unmistakably Midwinter.

อาหารจากพืชไม่ควรหมายถึงการลดทอนรสชาติ สมุนไพร เครื่องเทศ และวัตถุดิบที่เลือกอย่างตั้งใจ จึงมารวมกันเป็นจานที่สดใส อิ่มอร่อย และยังมีความเป็นมิดวินเทอร์อย่างชัดเจน

132

133

138

135

137

132. Thai Herb Rice Salad with Tempeh
ข้าวยำสมุนไพรเทมเป้ 285



133. Tempeh Salad with Sesame Dressing 285
สลัดเทมเป้ พร้อมน้ำสลัดงา

VEGAN

Plant-based cooking should never mean holding back on flavour. Herbs, spices and thoughtful ingredients come together in dishes that are vibrant, satisfying and unmistakably Midwinter.

อาหารจากพืชไม่ควรหมายถึงการลดทอนรสชาติ สมุนไพร เครื่องเทศ และวัตถุดิบที่เลือกอย่างตั้งใจ จึงมารวมกันเป็นจานที่สดใส อิ่มอร่อย และยังมีความเป็นมิดวินเทอร์อย่างชัดเจน

126. **Spicy Mixed Japanese Mushroom Salad** 225
ยำเห็ดญี่ปุ่นรวมมิตร

127. **Tempeh, Carrot & Ginger Soup** 225
ซุปเทมเป้แครอทและขิง

128. **Tempeh Pumpkin Soup** 225
ซุปเทมเป้ฟักทอง

129. **Tempeh Samosa** 285
เทมเป้ซาโมซา

130. **Tempeh Miang Kham** 285
wild betel leaves with tempeh, ginger, Thai chili, lime, roasted peanuts, toasted coconut, and sweet & savory sauce
เทมเป้เมี่ยงคำ

131. **Thai Fresh Rice Paper Rolls with Tempeh & Spicy Thai Dip** 285
ก๋วยเตี๋ยวลุยสวนเทมเป้

132. **Thai Herb Rice Salad with Tempeh** 285
ข้าวยำสมุนไพรเทมเป้

133. **Tempeh Salad with Sesame Dressing** 285
สลัดเทมเป้ พร้อมน้ำสลัดงา

134. **Spicy King Oyster Mushroom & Tempeh Salad with Thai Herbs** 285
ลาบเห็ดออรินจิ

135. **Thai Red Curry with Tempeh & Earthstar Mushrooms** 285
แกงคั่วเห็ดเผาะเทมเป้

136. **Fried Tofu & Tempeh with Sweet & Sour Basil Garlic Sauce** 285
เต้าหู้เทมเป้ซอสโหระพา

137. **Vegan Pad Thai with Tempeh** 285
ผัดไทยเทมเป้

138. **Stir-Fried Rice Vermicelli with Climbing Wattle (Acacia) & Tempeh** 285
หมี่ผัดชะอมเทมเป้

139. **Crispy Rice Noodles with Tempeh in Thick Gravy** 285
ราดหน้าเทมเป้

140. **Aglio Soba with Tempeh, Chili & Mixed Mushrooms** 285
โซบะผัดพริกกระเทียมเทมเป้

141. **Korean-Style Soba with Kimchi, Tempeh & Gochujang** 285
โซบะผัดกิมจิและซอสโคชูจัง

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

DESSERTS, ICE CREAM & SORBETS

A good meal deserves an ending worth lingering over.
From familiar sweets with a playful Midwinter touch
to creamy ice creams and bright fruit sorbets,
there's always one last reason to stay at the table a little longer.

มื้อดีๆ ควรมีตอนจบที่ทำให้อยากนั่งต่ออีกสักหน่อย ตั้งแต่ความหวานที่คุ้นเคยในแบบมิดวินเทอร์
ไปจนถึงไอศกรีมเนื้อละมุนและซอร์เบท์ผลไม้สดชื่น อีกหนึ่งเหตุผลที่จะยังไม่ลุกจากโต๊ะ



143 **Midwinter Cooler (Homemade Sorbet)** 285
- green mango with roasted chili & sweet fish sauce
- fresh strawberry
- pineapple with chili and salt
- tamarind with chili and salt

ไอศกรีมซอร์เบท์โฮมเมด 4 รส
(มะม่วงน้ำปลาหวาน, สตรอว์เบอร์รี่,
สับปะรดพริกเกลือ และมะขามพริกเกลือ)



144. **Tiramisu Coffee Biscotto** 285
อิตาเลียนทิรามิสุ & บิสคอตโต



145. **Volcano Chocolate Lava** 285
ช็อกโกแลตลาวา เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา



146. **Thai Coconut Crème Brûlée** 285
เครมบลูเล่คัสตาร์ด ในลูกมะพร้าว



147. **Classic Waffle with Chocolate Ice Cream & Brownies** 285
วาฟเฟิล เสิร์ฟพร้อมกับไอศกรีมช็อกโกแลต
และบราวนี่



148. **Cream Cheese Strawberry Mille Crêpe** 285
ครีมชีสเครป เสิร์ฟพร้อมสตรอว์เบอร์รีซอส



149. **Fluffy Matcha Banoffee Pie** 285
พายบานอฟฟี่มัทฉะ



150. **Shokupan Honey Toast** 285
served with brownies, banana and vanilla ice cream
โชกุปัง เสิร์ฟพร้อมบราวนี่ กล้วยหอม ไอศกรีมวานิลลา



151. **Flaky Puff Pastry** 285
served with fresh melon, vanilla ice cream & toasted sliced almonds
แป้งพัฟอบกรอบ เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา เมล่อนโรยด้วยถั่วอัลมอนด์

DESSERTS, ICE CREAM & SORBETS

A good meal deserves an ending worth lingering over.
From familiar sweets with a playful Midwinter touch
to creamy ice creams and bright fruit sorbets,
there's always one last reason to stay at the table a little longer.

มื้อดีๆ ควรมีตอนจบที่ทำให้อยากนั่งต่ออีกสักหน่อย ตั้งแต่ความหวานที่คุ้นเคยในแบบมิดวินเทอร์
ไปจนถึงไอศกรีมเนื้อละมุนและซอร์เบท์ผลไม้สดชื่น อีกหนึ่งเหตุผลที่จะยังไม่รีบลุกจากโต๊ะ

142. **Mixed Seasonal Fruit** 255
ผลไม้รวมตามฤดูกาล

143. **Midwinter Cooler (Homemade Sorbet)** 285
- green mango with roasted chili & sweet fish sauce
- fresh strawberry
- pineapple with chili and salt
- tamarind with chili and salt

ไอศกรีมซอร์เบท์โฮมเมด 4 รส (มะม่วงน้ำปลาหวาน, สตรอว์เบอร์รี่, สับปะรดพริกเกลือ และมะขามพริกเกลือ)

144. **Tiramisu Coffee Biscotto** 285
อิตาเลียนทิรามิสุ & บิสคอตโต

145. **Volcano Chocolate Lava** 285
ช็อกโกแลตลาวา เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา

146. **Thai Coconut Crème Brûlée** 285
เครมบลูเล่คัสตาร์ด ในลูกมะพร้าว

147. **Classic Waffle with Chocolate Ice Cream & Brownies** 285
วาฟเฟิล เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมช็อกโกแลตและบราวนี่

148. **Cream Cheese Strawberry Mille Crêpe** 285
ครีมชีสเครป เสิร์ฟพร้อมสตรอว์เบอร์รีซอส

149. **Fluffy Matcha Banoffee Pie** 285
พายบานอฟฟี่มัทฉะ

150. **Shokupan Honey Toast** 285
served with brownies, banana and vanilla ice cream
โชกุปัง เสิร์ฟพร้อมบราวนี่ กล้วยหอม ไอศกรีมวานิลลา

151. **Flaky Puff Pastry** 285
served with fresh melon, vanilla ice cream & toasted sliced almonds
แป้งพัฟอบกรอบ เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา เมล่อนโรยด้วยถั่วอัลมอนด์

152. **Ice Cream** 85/Scoop
- Vanilla
- Chocolate

153. **Sorbet** 85/Scoop
- Pineapple
- Green Mango
- Strawberry
- Tamarind
- Melon

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

MIDWINTER

KHAO YAI