

## SALAD

### CAPRESE - 325 (v)

Sliced ripe tomatoes and buffalo mozzarella with thyme and basil leaves, extra virgin olive oil, thinly sliced onion, char grilled zucchini and croutons

คาเปรเซ่-มะเขือเทศเสิร์ฟกับมอสซาเรลล่าชีสใบโหระพาหัวหอมใหญ่และซูกินี

### NICOISE - 325 (gf)

Mixed leaves with Kalamata olives, roasted tomatoes, snow peas, red shallots, hard boiled hen egg, capers and tuna with anchovies and our house dressing

นิซัว-ผักสลัด เสิร์ฟกับมะกอกดำมะเขือเทศอบถั่วลันเตาหอมแดงไข่ต้มแคปเปอร์ปลาทูน่าปลาซาฟรัง และน้ำสลัด

### FARMERS SALAD - 345 (v) (gf)

Roasted beetroots and pumpkin with quinoa grain, mixed leaves, feta cheese, toasted almonds, Granny Smith apple, lemon dressing

ฟาร์เมอร์ - ผักสลัดเสิร์ฟกับบีทรูทอบฟักทองอบคีนัวเฟต้าชีสอัลมอนด์แอปเปิ้ลและน้ำสลัด

### SALA CAESAR - 385

Crisp romaine lettuce leaves with shaved Parmesan, quail eggs, pancetta crisps, sliced chicken, roasted bread, brined Spanish white anchovies

ศาลาซีซาร์-ผักคอสเสิร์ฟกับพามาซานชีสแผ่นกระทบท่อนกรอบขนมปังกรอบและปลาร้าฝรั่ง

### MEDITERRANEAN - 450

A platter of bakery fresh bread with Serrano ham, buffalo mozzarella, roasted peppers, hummous, black Kalamata olives, avocado and tapenade

เมดิเตอร์เรเนียน-ขนมปังรวมเสิร์ฟกับชีราโนแฮมมอสซาเรลล่าชีสพริกอบมะกอกดำอะโวกาโดและถั่วบดปรงรส

(V) Vegetarian (separate menu available) (H) Halal (GF) Gluten Free  
All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% tax

## DELI SANDWICHES

### ROASTED VEGETABLE - 325 (v)

Roasted vegetables combined with basil pesto, fresh herbs and buffalo mozzarella cheese in a charred pitta bread

โรสที-แฉ่งเทเบิลแซนวิช-ผักย่างรวมกับใบโหระพาเพสโต้,ชีสมอสซarellaในขนมปัง

### TUNA MELT - 350

An open grilled sandwich of tuna, herbs and red shallot with lemon tarragon mayonnaise, mozzarella and jack cheese with a garden salad

ทูน่าเมลท์-แซนวิชทูน่า หอมแดง มะนาวทารากอน มายองเนส มอสซarellaชีส แจ็คชีสและสลัด

### CRISP FISH 'WRAP' - 365

Lime and coriander crisp barramundi with guacamole, tomato cucumber salsa, pea shoots, coriander and spiced mayonnaise in a grilled pita

ครีปปี้ฟิชแฉ่ง - ปลากระพงหมักกับมะนาว ลูกผักชีทอดกรอบ มะเขือเทศแดงกวนซาลซ่า หน่อถั่วผักชีและมายองเนส ห่อด้วยแผ่นพิตต้า

### CHILLI CHICKEN - 355 (h)

Sliced grilled green chilli and lemongrass marinated chicken breast with roasted baby corn, basil, mint and coriander loaded into a grilled pita bread with a green curry kaffir lime mayonnaise

จิลีจิกกั้น -อกไก่ย่างหมักกับสมุนไพรไทยเสิร์ฟกับขนมปังพิตต้าและมายองเนส

### SALA CLUB - 340

A choice of a brown or white bread triple decker of sliced smoked chicken, back bacon and avocado with fresh leaves, mustard mayonnaise and steakhouse chips

สาลาคลับ- แซนวิชไก่กับเบคอนกรอบอะโวคาโดผักสดมายองเนสสเตอ์เสิร์ฟกับมันฝรั่งทอด

(V) Vegetarian (separate menu available) (H) Halal (GF) Gluten Free  
All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% tax

## BURGERS

### CHICKEN BURGER - 495 (h)

Crisp breaded chicken breast with lemon mayo, barbecue sauce, red cabbage coleslaw with potato fries

ชิกเก้นเบอร์เกอร์- อกไก่กรอบหมักกับมะนาว ซอสบาร์บีคิว เสริ์ฟกับโค้ดส์สลอร์กะหล่ำปลีม่วงและมันทอด

### LAMB BURGER - 510 (h)

Australian lamb shoulder with mint, feta and cumin served with tzatziki and preserved lemon on a sesame bun with potato fries

แลมปี่เบอร์เกอร์-เบอร์เกอร์เนื้อแกะบดผสมกับเพต้าชีสเสริ์ฟกับขนมปังธัญญาพืช

### ANGUS BURGER - 540

Char grilled Angus beef burger with cheddar cheese, back bacon on a seeded bun with steakhouse chips and onion rings

แองกัสเบอร์เกอร์- เบอร์เกอร์เนื้อวัวเสริ์ฟกับเบคอนกรอบหอยใหญ่กรอบแยมหัวหอมและมันฝรั่งทอด

## SEA

### MACKEREL - 480

Twice cooked fillet of Spanish mackerel with a Mediterranean ratatouille, wild roquette, pesto, shoestring potato and fresh herb

แมคเคอเรล -ปลาอินทรีเสริ์ฟกับ ผักหั่นเต๋ารวมและ มันฝรั่งซอยผักชีสด

### KING SCALLOPS - 480 (gf)

Pan-fried King scallops with delicate black rice, steamed green onions and a chorizo, tomato, lemon and basil dressing with a sprinkle of chilli

คิงสเกลลอป -หอยเชลล์ย่าง เสริ์ฟกับข้าวดำผักเขียวโชริโซมะเขือเทศและซอสโรทานะนาว

### FISH n CHIPS - 490

Crisp Singha beer battered strips of barramundi with steak house chips, tartare sauce, and crushed minted peas

ฟิชแอนด์ชิพส์- เนื้อปลาชุบแป้งทอดเสริ์ฟกับถั่วลันเตาผัดครีมคั่วซอสและมันฝรั่งทอด

### SALMON PESTO - 545 (gf)

Grilled Tasmanian salmon with basil pesto Acquerello risotto, fresh mint and basil, toasted pine nuts and parmesan cheese

แซลมอนเพสโต-ปลาแซลมอนย่างกับโรซะพา สะระแทน เสริ์ฟกับขนมปังและพามีซานชีส

(V) Vegetarian (separate menu available) (H) Halal (GF) Gluten Free  
All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% tax

## GOURMET PIZZAS

### AMAZING MARGHERITA - 395 (v)

Classic combination of tomato, buffalo and shredded mozzarella, fresh Italian basil with extra virgin olive oil

อเมซซิงมากิริต้า- ซอสพิซซ่าโรยด้วยชีสมอสซาเรลล่าสดและโหระพาสดคั้นกับน้ำมันมะกอกบริสุทธิ์

### GOAT FETA ONION - 440 (v)

Spinach, cherry tomato, feta and goats cheese pizza with onion marmalade, rocket leaves, shaved parmesan, garlic oil

โกสพิซซ่าออนเนียน- มะเขือเทศเชอร์รี่ เฟต้าชีส ชีสนมแพะ แยมหอมใหญ่ มอสซาเรลล่าชีสพามาซานชีสและน้ำมันกระเทียม

### HAM n EGGS - 450

White base pizza with farmer ham, hen eggs, red peppers, cherry tomatoes, buffalo and shredded mozzarella with rocket and pancetta

แฮมแอนด์เอ้ก-พิซซ่าขาวไก่ฟริกแดงมะเขือเทศเชอร์รี่มอสซาเรลล่าชีสผักโรกเก็ต และแพนเชตตา

### FIERY CHORIZO - 465

Chorizo and pepperoni with green chillies, buffalo mozzarella, basil, ground chilli powder and Pecorino cheese

ไฟรี่ โคริโซ-พิซซ่าโคริโซเปปเปอร์โรนียี่วกะพริกเขียวโหระพาพริกป่นพริกโรนชีส และมอสซาเรลล่าชีส

### ROSEMARY CHICKEN - 465 (h)

Oven baked chicken breast, roasted red peppers, creamy goats cheese, mozzarella and torn rosemary sprigs

โรสแมรี่ชิกเก้น-อกไก่พริกยี่วกะแดงอบชีสนมแพะชีสมอสซาเรลล่าและโรสแมรี่สด

### THE MEAT LOVER - 495

Chicken breast, beef pastrami, bacon, ham and salami with tomato sauce and a blend of fresh and shredded mozzarella

เดอะมีทเลิฟเวอร์-อกไก่เนื้อสไลด์เบคอนแฮมซาลามีซอสมะเขือเทศและชีสมอสซาเรลล่า

(V) Vegetarian (separate menu available) (H) Halal (GF) Gluten Free  
All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% tax

## PASTA and RISOTTO

### PUMPKIN RISOTTO - 395 (v) (gf)

Smashed roasted pumpkin Carnaroli risotto with  
toasted pine nuts, Parmesan and herb butter

พัมกิ้นรืซอตโต-ข้าวอัดคาลี่ ปรงรสไฟน้ทอบกับพามะซานฟักทองบดและเนื้ฟักทอง

### CLASSIC PESTO - 395 (v)

Basil pesto served over spaghetti with fresh  
basil, crisp bread and shaved Parmesan

คลาสสิกเพสต์โต้- ซอสโหระพาน้ำมันมะกอกและอ้วไพน้ทเสิร์ฟกับเส้นสปาเก็ตตี้พามะซานและขนมปังกรอบ

### TRADITIONAL CARBONARA - 435

Pan fried bacon with a pecorino and Parmesan cheese  
egg sauce over buttered spaghetti with garlic bread

คาโบนาร่า- เบคอน ซอสชีส เสิร์ฟ บน สปาเก็ตตี้ และ ขนมปังกระเทียม

### SCALLOP & PEA RISOTTO - 450 (gf)

Garden pea and spearmint Acquerello risotto, shaved Parmesan,  
with a pan roasted king scallop, pea shoot and roquette salad

สแกลลอป รืซอตโต-ข้าวอัดคาลี่ หอยเชลล์ อ้วลันเตา สาละแพน กับผักร็อกเก็ต

### BEEF STROGANOFF - 465 (h)

Slow cooked Wagyu beef cheeks with wild mushroom,  
onion paprika cream sauce and fettuccine pasta

บีฟสตูกานอฟ-แก้มวัวอบ ผัดใส่ครีมกับพริกยักซ์พริกไทยดำและเห็ดเสิร์ฟกับเฟตตูจินี่

### LASAGNE - 495

Oven baked fresh house made pasta sheets layered  
with a beef and pork bolognese, triple cheese sauce

ลาซานญ่า-พาสต้าซอสหมูกับเนื้อและชีสสามชนิด

(V) Vegetarian (separate menu available) (H) Halal (GF) Gluten Free  
All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% tax

## STREET FOOD

### VEGETABLE SRING ROLLS (POPIA PAK) - 290 (v)

Crisp vegetable spring rolls served with red pepper marmalade

ปอเปี๊ยะผัก

### BETAL LEAF WRAPS (MIANG KAM) - 285 (gf)

Betel leaves with ginger, shallots, chilli, lime, dried prawn toasted coconut and tamarind caramel

เมี่ยงคำ

### CHICKEN SALAD SPRING ROLLS (GWOI TIO LUIE SUAN) - 295 (h)

Wok fried garlic chicken with salad leaves rolled up in rice noodle sheets

ไก่เตี้ยวลุยสวน

### PEANUT SKEWERS (SATAY RUAM) - 395

Peanut marinated chicken and shrimp skewers served with our house made peanut sauce and pickled vegetables

สะเต๊ะรวม

### DUCK SPRING ROLLS (POPIA PED) - 310

Roasted duck breast and glass noodle spring rolls with hoi sin sauce

ปอเปี๊ยะเป็ด

### NORTHERN SAUSAGE (SAI GROG) - 315

Grilled northern style Thai sausage served with shredded Chinese white cabbage, betel leaf, ginger and spicy green chilli

ไส้กรอก

(V) Vegetarian (separate menu available) (H) Halal (GF) Gluten Free  
All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% tax

## THAI SALADS

### GREEN MANGO SALAD (YAM MA MUANG) - 435

A tangy salad of shredded young green mango and crispy dried prawns with roasted cashew and peanuts, picked coriander and bird's eye chilli with a crisp piece of barramundi

ยำมะม่วง-ยำมะม่วงอ่อนสูตรศาลาเสิร์ฟกับกุ้งเสียบและปลาทอดกรอบๆ

### PAPAYA SALAD (SOM TAM) - 395 (h)

Finely shredded young papaya and carrot muddled with cherry tomatoes, peanuts, green beans, palm sugar, chilli served with grilled chicken

ส้มตำ-ส้มตำเสิร์ฟกับไก่ย่าง

### GRILLED CHICKEN SALAD (YAM GAI YANG) - 415 (h)

Grilled lemongrass marinated chicken breast with red Thai shallot and green mango salad, toasted cashews and a chilli dressing

ยำไก่ย่าง-อกไก่หมักตะไคร้ย่างเสิร์ฟกับยำมะม่วง

### MINCED MEAT SALAD (LARB MOO RUE GAI) - 430 (gf)

Northern salad of minced pork or chicken, ground toasted rice, local herbs, lime and chilli

ลาบหมู หรือ ลาบไก่

## THAI WOK FRY

### FRIED RICE (KAO PAD) - 325 / 345 / 355

Wok fried jasmine rice with vegetables and a choice of chicken, pork or seafood

ข้าวผัดไก่ หมู หรือทะเล

### PORK or BEEF HOLY BASIL (PAD GRAPOW) - 425

Quickly fried pork or beef mince with holy basil and a crisp fried duck egg

ผัดกะเพราหมูหรือเนื้อ

### BEEF OYSTER SAUCE (NUA PAD NAM MAN HOY) - 520

Beef loin, wok fried with oyster sauce and fresh shitake mushrooms and finished with fine shredded spring onion

เนื้อผัดน้ำมันหอย - ใช้เนื้อสันในไทยผัดกับเห็ดและน้ำมันหอย

(V) Vegetarian (separate menu available) (H) Halal (GF) Gluten Free  
All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% tax

## NOODLES

### NOODLES WITH SOY (PAD SEE IEW GAI) - 415 (h)

Wok fried choice of yellow egg or flat rice noodles  
with chicken dark soy sauce, kale and carrot

ผัดซีอิ้วไก่

### NOODLES WITH TAMARIND (SEN JUN PAD THAI) - 415 / 440 (gf)

Stir fried rice noodles with chicken or a fresh mix of seafood, egg  
and tamarind sauce and served with a garnish of Asian chives,  
bean sprouts and roasted ground nuts

เส้นจันท์ผัดไท - ผัดไทชีฟู้ด

### SQUID THICK NOODLES (RAAD NAR PLA MUUG) - 395

Soy laced wide rice noodles with squid, Chinese  
kale and yellow bean in a thickened sauce

ราดหน้าปลาหมึก

### NOODLE SALAD (GWOI TIO HEANG) - 365

Thin rice noodles with bean sprouts, chicken, prawn, beancurd, pork  
crackling and seasoned with chilli, crisp garlic, coriander and peanuts

ก๋วยเตี๋ยวแห้ง

### NOODLE SOUP (GWOI TIO SEN MEE MOO) - 375

Noodle soup of sliced roasted pork and seasoned pork  
dumplings, Asian celery, bok choy and coriander

ก๋วยเตี๋ยวเส้นหมี่หมู

### CURRIED NOODLES (KAO SOI GAI) - 450 (h)

Fragrant curried chicken coconut soup with egg noodles,  
pickled greens, young banana, chilli jam, lime and coriander

ข้าวซอยไก่

(V) Vegetarian (separate menu available) (H) Halal (GF) Gluten Free  
All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% tax

## THAI SOUPS

### HOT & SOUR SOUP (TOM YUM KUNG) - 365 (gf)

The famous hot and sour soup of fresh prawns, galangal and lemongrass with and Thai shallots

ต้มยำกุ้ง

### SALTED BEEF SOUP (TOM GATI NUEA KEM) - 355 (gf)

An aromatic soup of coconut milk, lemongrass with salted beef and cherry tomatoes

ต้มกะทิเนื้อเค็ม

## THAI CURRY

### YELLOW FISH CURRY (GAENG KARI PLA IN SEE) - 465 (gf)

Roasted cubes of Thai king mackerel with an aromatic rich yellow curry, sweet Thai basil and kaffir lime

แกงกะหรี่ปลาอินทรี

### OX CHEEK PEANUT CURRY (GAENG PENANG GAEM NUA) - 565 (h) (gf)

Southern curry of ox cheeks with peanuts, coconut, spice and kaffir lime

แกงพะแนงแกมเนื้อ

### GREEN PRAWN CURRY (GAENG KEAW WAN KUNG) - 495 (gf)

Green curry of prawn with young corn, eggplants, coconut and Thai basil

แกงเขียวหวานกุ้ง

### PIG BELLY RED CURRY (GAENG MOO PRIK THAI ORN) - 520 (gf)

Roasted pork belly in a red curry of young green peppercorns served with a duck egg and wild ginger

แกงหมูพริกไทยอ่อน

(V) Vegetarian (separate menu available) (H) Halal (GF) Gluten Free  
All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% tax

## DESSERTS

### CHOCOLATE BROWNIE - 295 (v)

Warm milk chocolate brownie, dark chocolate sauce, premium Madagascan vanilla bean ice cream  
มายบราวน์-บราวน์เสิร์ฟกับไอศกรีมวานิลลา

### TROPICAL PARADISE - 285

Sable Breton biscuit with a mango cremeux, compressed papaya, apricot, passion fruit custard, coconut meringue, yuzu-coconut sorbet and toasted coconut

ทรอปิคอลพาราไดซ์ - ซ็อคเบรต คุกกี้ เสิร์ฟกับครีมมะม่วง, มะละกอ, แอปริคอต, เสาวรส คัสตาร์ด, โขบมะพร้าว และมะพร้าวแห้ง

### BANANA TOFFEE "PIE" - 295 (v)

Sliced ripe bananas with a layer of toffee crumble crunch, lightly beaten cream and a scoop of chocolate ice cream with red wine syrup

บานาน่าท็อฟฟี่พาย - ถ้วยสไลด์เสิร์ฟกับท็อฟฟี่พายและไอศกรีมช็อกโกแลต

### MANGO RICE - 240 (v) (gf)

Ripe mango with sweetened pandan infused sticky rice, toasted sesame  
แมงโกไรซ์ - ข้าวเหนียวมะม่วง

### FRUIT SALAD - 285 (v) (gf)

Chunks of fresh tropical fruit with a lemongrass ginger syrup and a refreshing blood orange sorbet

ฟรุตสลัด - ผลไม้รวมหั่นลูกเต๋าสีน้ำเชื่อมกลิ่นตะไคร้และซิงเสิร์ฟกับโซเบตส้ม

### CHOCOLATE FONDANT - 300 (v)

Warm dark Valrhona chocolate fondant with streusel, bergamot gel, earl grey tea ice cream, salted caramel and cocoa tuille

ช็อกโกแลตฟองดอง - วาโรน่าช็อกโกแลตฟองดอง เสิร์ฟกับคาราเมล, ช็อกโกแลตกรอบ และไอศกรีมเออเกร

### ICE CREAM - 95 (per scoop) (v) (gf)

Madagascan Vanilla, Chocolate Brownie, Olive Oil, Blood Orange Sorbet, Goats Cheese, Coconut/Yuzu Sorbet, Earl Grey Tea

ไอศกรีมรสต่างๆตามสั่ง

(V) Vegetarian (separate menu available) (H) Halal (GF) Gluten Free  
All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% tax