

DRINK PARTNERS

Assorted Nuts (VG) <i>Assorted almonds, cashews and peanuts seasoned with sea salt, lemongrass, and chilies</i> ถั่วรวมมิตร อัลมอนต์, เม็ดมะม่วงหิมพานต์, ถั่วลิสงผสมกับเกลือ, ตะไคร้และพริก	180
Marinated Olives (VG) <i>Marinated black and green olives with herbs, garlic, chili, and lemon zest</i> มะกอกดำและมะกอกเขียวดองน้ำมันสมุนไพร	180
Edamame Beans (VG) <i>Steamed edamame beans seasoned with sea salt</i> ถั่วกระป๋อง	140
Nachos (V) <i>Corn nachos topped with cheddar sauce, tomato salsa, and sour cream</i> นาโช เซิร์ฟพร้อม ซอสเชดดาร์, ซัลซามะเขือเทศ, และซาวครีม	220
Cheese and Cold Cuts (P) <i>Pepperoni, parma ham, cooked ham, goat cheese, brie cheese, emmental cheese, and blue cheese served with bread, olives, and gherkins</i> เปปเปอร์โรนี, ปาร์มาแฮม, แฮมปรุงสุก, ชีสแกะ, ชีสบริ, ชีสอิมเมทัล, และชีสบลูเสิร์ฟพร้อมขนมปังกรอบ, มะกอก, แดงกวาดอง	590
Truffle French Fries or Cheesy Chips (V) <i>French fries with truffle mayonnaise or French fries topped with cheddar sauce</i> เฟรนช์ฟรายส์กับน้ำมันทรัฟเฟิลและมายองเนส หรือ เฟรนช์ฟรายส์ราดด้วยซอสเชดดาร์	250
Crispy Calamari <i>Deep fried local squids served with tartare sauce</i> ปลาหมึกชุบแป้งทอดกรอบ เซิร์ฟพร้อมซอสทาร์ทาร์	250
Chicken Lollipops (5 pieces) <i>Marinated chicken with garlic, ginger, and soya sauce, served with ranch dressing</i> ปีกไก่บนหมึกกระเทียม, ขิงทอดกรอบเซิร์ฟกับซอสครีมเปรี้ยว	250
Lobster Rolls (3 pieces) ★ <i>Homemade bread rolls garnished with lobster, coleslaw, fresh herbs, and ranch dressing</i> พิซซ่ากุ้งมังกร เซิร์ฟกับซอสครีมเปรี้ยว	290
Garlic Bread Pizza (V) ★ <i>Pizza dough topped with parsley garlic butter, mozzarella, and parmesan cheese</i> แป้งพิซซ่าเนยกระเทียม	250

STARTER

Beef Tartare ★ <i>Freshly cut black angus beef seasoned with condiments, and egg yolk, served with thin fries, and salad</i> เนื้อแองกัส ปูรสด้วยเครื่องปรุงรสและไข่แดง เซิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอดและสลัด	360
Foie Gras Terrine <i>Homemade foie gras terrine, served with brioche and red wine onion jam</i> ตับห่านฝรั่งเศสย่าง เซิร์ฟกับแยมหัวหอมและซอสไวน์แดง	450
Tuna Gravlax <i>Fresh cured tuna served with sour cream, orange gel, homemade pickles, and lemon wedge</i> ปลาทูน่ากราฟแล็กซ์ เซิร์ฟกับครีมเปรี้ยว, พักดองและแยมส้มกับมะนาว	380
Garlic Shrimps <i>Sautéed local shrimps with olive oil, garlic, parsley, and a drizzle of fresh lemon</i> กุ้งผัดกับน้ำมันมะกอก กระเทียม พริกขี้หนู และมะนาวสด	320

SALAD

Burrata Caprese Salad (V) <i>Assorted cherry tomatoes, rocket, and fresh burrata mozzarella served with light balsamic olive oil dressing</i> สลัดมะเขือเทศ เซิร์ฟกับชีสบูราตาสด ราดด้วยน้ำสลัด น้ำส้มบราซามิก	390
Chicken Caesar Salad (P) <i>Salad with grilled chicken, bacon, toasted bread, shredded parmesan cheese, poached egg, and homemade caesar dressing</i> สลัดไก่ย่าง, เบคอน, ขนมปังปิ้ง, ชีสพาร์เมซานขูด, ไข่ลวก, และน้ำสลัดซีซาร์โฮมเมด	360

Goat Cheese Salad (V)	360
<i>Assorted salad leaves, goat cheese sour dough crostini, fresh raisins, walnuts and, honey olive oil dressing</i>	
สลัดผักชีสนมแพะ เสิร์ฟกับขนมปังเปรียว, องุ่น, ถั่ววอลนัทและน้ำสลัดน้ำผึ้งและน้ำมันมะกอก	
Sesame Tuna Salad	390
<i>Assorted salad leaves with boiled eggs, sweet peppers, red onions, black olives, potatoes, seared sesame tuna, and mustard lemon dressing</i>	
สลัดปลาทูนาคูกลงา ไข่ต้ม, พริกหวาน, หอมแดง, มะกอกดำ, มันฝรั่งกับปลาทูนาย่าง ราดน้ำสลัดมัสตาร์ดและมะนาว	

SOUP

Seafood Lobster Bisque (A)	450
<i>Lobster bisque served with shrimps, mussels, squids, and lobster</i>	
ซูปล็อบสเตอร์บิสค์ เสิร์ฟพร้อมกุ้ง, หอยแมลงภู่, ปลาหมึก, และล็อบสเตอร์	
Mushroom Soup (V) ★	290
<i>Creamy button mushroom soup, served with crispy croutons</i>	
ซูปรีดกับขนมปังกรอบ	
Onion Soup (A)	290
<i>Traditionnal caramelized onion soup served with cheesy toast</i>	
ซูปรหอมใหญ่กับขนมปังอบชีส	

PASTA AND RISOTTO

Truffle Mac and Cheese (P) ★	390
<i>Creamy pasta macaroni with cheese, truffle paste, and cooked ham</i>	
พาสต้ามาคเคโรนีผัดกับแอม เสิร์ฟกับซอสครีมชีสเห็ดทรัฟเฟิล	
Penne Salmon Carbonara	390
<i>Penne pasta tossed in egg yolk, parmesan cheese, dill, fresh and smoked salmon</i>	
เส้นพenneพาสต้าคาร์บอนาร่าซอส เสิร์ฟกับปลาแซลมอนรมควัน	
Wagyu Beef Bolognese Lasagna (A) ★	360
<i>Traditional baked beef bolognese lasagna with tomato sauce, bechamel, and cheese</i>	
ลาซานญานี้วากิว	
Summer Vegetable Ravioli (V) (A)	320
<i>Homemade ravioli stuffed with ricotta cheese, sundried tomatoes, ratatouille, and served with parmesan cheese sauce</i>	
ราวิโอลี่ไส้รีคอตต้าชีสและผัก เสิร์ฟกับซอสครีมชีสพาร์มีซาน	
Spicy Seafood Tagliatelle (A)	420
<i>Homemade tagliatelle with olive oil, shrimps, squids, mussels, garlic, cherry tomatoes, fresh basil, lemon zest, and chili</i>	
tagliatelle พาสต้า ผัดโฮมเมดกับน้ำมันมะกอก, กุ้ง, ปลาหมึก, หอยแมลงภู่, กระเทียม, มะเขือเทศเชอร์รี่, ไบโกระพาสด, เป็ลือกมะนาว, และพริก	
King Crab and Lobster Risotto (A)	590
<i>Creamy arborio rice cooked in lobster bisque, served with sautéed lobster, and king crab legs</i>	
ข้าวริซอตโต้ เสิร์ฟกับเนื้อปูและกุ้งมังกร	

ELEMENTI WOODFIRED PIZZA

Tartufata (P)	350
<i>Cream base, mozzarella, ham, mushrooms, black truffle, and onions</i>	
ซอสครีม, มอสซาเรลล่าชีส, แฮม, เห็ด, ทรัฟเฟิลดำ, และหัวหอม	
Meat Lovers (P)	400
<i>Bolognese tomato base, mozzarella, pepperoni, bacon, and chili</i>	
เนื้อบดและมะเขือเทศ, เปปเปอร์โรนี, เบคอนและพริก	
BBQ Chicken and Shrimp	360
<i>Tomato base, mozzarella, grilled chicken, shrimps, paprika, and barbecue sauce</i>	
ซอสมะเขือเทศ, มอสซาเรลล่าชีส, ซอสมะเขือเทศ, มอสซาเรลล่าชีส, ไก่ย่าง, กุ้ง, ปาปริก้า, ซอสบาร์บีคิว	
Pepperoni (P)	380
<i>Tomato base, mozzarella and pepperoni</i>	
ซอสมะเขือเทศ, มอสซาเรลล่าชีส, ไส้กรอกเปปเปอร์โรนี	
Prosciutto Burrata (P) ★	420
<i>Tomato base, mozzarella, cherry tomatoes, burrata, rocket salad, and prosciutto ham</i>	
แฮม, มอสซาเรลล่าชีส, บุรรัตต้าชีสผักหรือค็อกเทลสลัด	

Regina (P) <i>Tomato base, mozzarella, button mushrooms, and ham</i> ซอสมะเขือเทศ, มอสซาเรลล่าชีส, เห็ดและแฮม	350
Margarita (V) ★ <i>Tomato base, mozzarella, cherry tomatoes, and basil</i> มะเขือเทศสด, มอสซาเรลล่าชีส, โหระพา	340
Hawaiian (P) <i>Tomato base, mozzarella, grilled pineapple, and ham</i> ซอสมะเขือเทศ, มอสซาเรลล่าชีส, สับป๊อปปิ้งย่าง และแฮม	350
Four Cheese (V) <i>Tomato base, mozzarella, blue, brie, and goat cheese</i> ซอสมะเขือเทศ, มอสซาเรลล่าชีส, บลูชีส, บรีชีส และชีสแพะ	420

SEAFOOD AND FISH

Grouper (A) ★ <i>Locally caught fish with sautéed vegetable julienne and mustard cream sauce</i> เนื้อปลาเก๋ากับผักผัดเนย เสิร์ฟกับซอสครีมมัสตาร์ด	690
Squid (P) <i>Locally caught squid stuffed with spicy pork and parsley, and served with ratatouille, and tomatoe sauce</i> ปลาหมึกยัดไส้หมูเครื่องเทศอบ เสิร์ฟกับผักตุ๋นซอสมะเขือเทศ	500
Salmon (A) <i>Seared salmon fillet, served with leek fondue, and white wine creamy sauce</i> สเต็กปลาแซลมอน เสิร์ฟพร้อมต้นกระเทียมและซอสครีมไวน์ขาว	590
Giant Tiger Prawns <i>Two giant tiger prawns served with ratatouille, and chimichurri</i> กุ้งกุลาดำ 2 ตัว เสิร์ฟพร้อมคอนคาสซิมะเขือเทศ,มะเขือยาวและซิมิซูรี	850

THE BEEF SELECTION ตัวเลือกเนื้อ

1.5kg 150 Days Australian Riverina Black Angus Tomahawk – Table Side <i>Recommended to be shared between three guests, served with two sides and sauces</i> แบล็กแองกัสโทมาฮอว์ก เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียง 2 อย่าง และซอส 2 อย่าง สามารถทานได้ 3 ท่าน	3,900
All cuts below are inclusive of one side and one sauce of your choice เมนูด้านล่างรวมเครื่องเคียง 1 อย่าง และซอส 1 อย่าง	
650gr Australian Ebony Black Angus 2-3MB T-Bone ★ เนื้อออสเตรเลียแบล็ก แองกัส ที-โบน	1,900
300gr Australian Ebony Black Angus 2-3MB Ribeye เนื้อออสเตรเลียเอโบนี แบล็ก แองกัส ไรบอาย	1,300
300gr Japanese Tajima Wagyu 6-7MB Flank เนื้อวากิวญี่ปุ่นทาจิมะ วากิว 6-7MB แฟล็งค์	1,000
250gr Australian Riverina Black Angus Tenderloin เนื้อออสเตรเลียริเวอร์รีน่า แบล็ก แองกัส เทนเดอร์ลอยน์	1,300

SIDE: 200

French Fries (VG) เฟรนช์ฟรายส์
Ratatouille (VG) ผักรวมผัดกับซอสมะเขือเทศ
Mashed Potatoes (V) มันฝรั่งบด
Truffle Mashed Potatoes (V) มันฝรั่งบดทรัฟเฟิล
Carrot and Tamarind Purée (V) แครอทและมะขามบด
Sautéed Garlic Mushrooms and Potatoes (V)
 มันฝรั่งและเห็ดผัดเนยกระเทียม

SAUCE: 60

Béarnaise Sauce (A)(V) ซอสแบร์เนส
Peppercorn Sauce (A) ซอสพริกไทย
Mushroom Sauce (A) ซอสเห็ด
Red Wine Jus (A) ซอสไวน์แดง
Chimichurri (VG) ซอสซิมิซูรี

CHEF'S SPECIALS

Beef Rossini (A) ★	1,700
<i>250gr Riverina Black Angus beef tenderloin topped with seared duck foie gras, red wine sauce, and toasted bread, served with your favorite side dish</i>	
เนื้อสันในอังกัสและตับห่านย่าง เสิร์ฟกับซอสไวน์แดงและขนมปังกรอบ	
Chicken Saltimbocca (P)	490
<i>Crumbed chicken stuffed with cooked ham, mozzarella cheese and basil leaves, served with tomato sauce, and ratatouille</i>	
อกไก่ยัดไส้แฮมและชีสคูลูกเอนด์ขนมปัง เสิร์ฟกับซอสมะเขือเทศและผักตุ๋นซอสมะเขือเทศ	
Confit Duck Leg	590
<i>Slow cooked duck leg with five spice, served with sweet and sour orange sauce, sautéed garlic mushroom and ranch potatoes</i>	
เปิดตุ๋นน้ำมันเครื่องเทศ เสิร์ฟกับซอสน้ำส้มและสลัดผัก	
500gr Barbecue Rack of Pork Ribs (P) (A)	590
<i>24 hours slow cooked pork ribs glazed with spicy barbecue sauce, served with garden salad, and ranch potatoes</i>	
ซี่โครงหมูตุ๋น 24 ชั่วโมง กับเครื่องเทศและน้ำผึ้ง เสิร์ฟกับซอสบาร์บีคิว, พักสลัดรวมและมันฝรั่งอบกรอบ	
Cedric's Bangers & Mash (P)	590
<i>Grilled traditional French pork sausages served on mashed potatoes, buttered peas and onion red wine gravy</i>	
ไส้กรอกย่าง เสิร์ฟกับมันบดและถั่วผัดเนยราดซอสเกรวี่ไวน์แดง	
Beef Short Ribs (A) ★	690
<i>Braised beef short rib served with with carrot and tamarind purée and red wine jus</i>	
เนื้อซี่โครงตุ๋น เสิร์ฟกับแครอทบดและซอสไวน์แดง	
Lamb Shepard's Pie (A)	550
<i>Pulled lamb shoulder in gravy with peas and carrots topped with mashed potatoes, and bread crumbs</i>	
พายเนื้อแกะ เสิร์ฟกับมันบดและแป้งเกร็ดขนมปัง	

DESSERT

Brandy Flamed Alaskan Cake (V)(A)	300
<i>Vanilla sponge cake with chocolate ice cream smothered with soft meringue, and lashings with flamed Regency brandy</i>	
เค้กวนิลาที่มีไอศกรีมช็อกโกแลตปกคลุมด้วยเมอแรงค์นุ่มๆ และจุ่มไฟด้วยบรันดี้ Regency	
Exotic Cheesecake (V)	280
<i>Cheesecake with passion fruit coulis, fresh fruits, and vanilla crumble</i>	
ชีสเค้ก ซอสเสาวรส, ผลไม้สด, และครีมเบชีวนิลลา	
Chocolate and Vanilla Profiteroles (V) ★	280
<i>Homemade choux stuffed with vanilla ice cream, and hot chocolate sauce</i>	
ซูว์โฮมเมดยัดไส้ด้วยไอศกรีมวนิลลา และซอสช็อกโกแลตร้อน	
Selection of Ice Creams and Sorbets (V)	70
<i>Vanilla, chocolate, coconut, strawberry and lemon</i>	
ไอศกรีมวนิลลา, ช็อกโกแลต, มะพร้าว, สตรอว์เบอร์รี่ และเลมอน	
Fruit Platter (VG)	180
<i>Assorted seasonal sliced fruits</i>	
ผลไม้ตามฤดูกาล	

★ Chef's Recommendation เมนูเชฟแนะนำ

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

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