

DRINK PARTNERS

Spiced Assorted Nuts (VG)	190
Roasted peanuts, cashews, and almonds with rosemary, and chili flakes ถั่วลิสงคั่ว, เม็ดมะม่วงหิมพานต์, ถั่วอัลมอล ผสมพริกป่น และโรสแมรี่	
Marinated Olives (VG)	160
Marinated black and green olives in olive oil with herbs, and confit lemon มะกอกดำและมะกอกเขียวดองน้ำมันสมุนไพร	
Edamame Beans (VG)	130
Steamed edamame beans seasoned with seasalt ถั่วแระญี่ปุ่น	
Nachos (V)	220
Warm corn nachos, cheddar sauce, tomato salsa, and sour cream นาโช เซิร์ฟพร้อม ซอสเชดดาร์, ซัลซามะเขือเทศ, และซาวครีม	
Cheese and Cold Cuts (P)	550
Salami, parma ham, mortadella, goat cheese, brie cheese, emmental cheese, blue cheese served with bread, olives, and gherkins ซาลามิ, แฮมปาร์มา, มอร์ตาดาเดล่า, ชีสนมแพะ, ชีสบริ, ชีสอิมเมนทาล, ชีสบลู เซิร์ฟพร้อมขนมปัง, มะกอก, และแตงกวาดอง	
Truffle French Fries or Cheesy Chips (V)	220
French fries with truffle oil mayonnaise or French fries topped with cheddar sauce เฟรนช์ฟรายส์กับน้ำมันทรัฟเฟิลและมายองเนส หรือ เฟรนช์ฟรายส์ราดด้วยซอสเชดดาร์	
Calamari	250
Crispy battered fresh local squids served with tartare sauce ปลาหมึกชุบแป้งทอดกรอบ เซิร์ฟพร้อมทาร์ทาร์ซอส	
Crispy Chicken Bites	250
Crispy cornflakes marinated chicken tenders served with spicy barbecue sauce ไก่ชุบคอร์นเฟลกกรอบๆ เซิร์ฟพร้อมซอสบาร์บีคิวรสเผ็ด	
Chicken Pâté (A) ★	250
Homemade chicken liver pâté served with toasted bread and pickles ตับไก่โฮมเมด เซิร์ฟพร้อมขนมปังปิ้งและผักดอง	

STARTER

Beef Tartare ★	340
Freshly cut black angus beef seasoned with condiments, and egg yolk, served with thin fries, and salad เนื้อแองกัส ปูร์รสด้วยเครื่องปรุงรสและไข่แดง เซิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอดและสลัด	
Classic Burgundy Snails	380
6 French Burgundy snails in shell baked with homemade parsley, and garlic butter หอยทากโรมัน 6 ตัว อดด้วยพาร์สลีย์โฮมเมดและเนยกระเทียม	
Salmon Ceviche	390
Marinated salmon with lemon juice, pickled red onions, capers, fresh herbs, cracked cashew nuts, ginger, and coconut green oil ปลาแซลมอนหมักกับน้ำมะนาว, หัวหอมแดงดอง, เคเปอร์, สมุนไพร, เม็ดมะม่วงหิมพานต์, ขิง และน้ำมันมะพร้าว	
Garlic Shrimps	320
Sautéed local shrimps with olive oil, garlic, parsley, and a drizzle of fresh lemon กุ้งผัดกับน้ำมันมะกอก กระเทียม ผักชีฝรั่ง และมะนาวสด	

SALAD

Chicken Caesar (P)	360
Salad with grilled chicken, bacon, toasted bread, shredded parmesan cheese, poached egg, and homemade caesar dressing สลัดไก่ย่าง, เบคอน, ขนมปังปิ้ง, ชีสพาร์เมซานขูด, ไข่ลวก, และน้ำสลัดซีซาร์โฮมเมด	
Brie Cheese Croquette (V) ★	350
Salad with brie cheese croquettes, fresh apple, and black truffle vinaigrette dressing สลัดครีอกไก่ชีสบริ, แอปเปิ้ลสด, และน้ำสลัดวินิแกร็ตแบล็คทรัฟเฟิล	
Elementi Salmon Salad	380
Assorted salad leaves with salmon confit, red onions, cucumber, radish, cherry tomatoes, black olives, and whole grain mustard dressing ผักสลัดรวมกับปลาแซลมอนกึ่งพื, หัวหอมแดง, แตงกวา, หัวไชเท้า, มะเขือเทศเชอร์รี่, มะกอกดำ, และน้ำสลัดมัสตาร์ดเมล็ดธัญพืช	

★ Chef's Recommendation

(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

SOUP

Seafood Lobster Bisque (A) ★	450
Lobster bisque served with shrimps, mussels, squids, and lobster ซूपล็อบสเตอร์บิสค์เสิร์ฟพร้อมกับกุ้ง, หอยแมลงภู่, ปลาหมึก, และล็อบสเตอร์	
Onion soup (A) (V)	290
Caramelized onion soup with vegetable stock, and white wine, served with cheesy toast ซूपหัวหอม สตูผักและไวน์ขาว เสิร์ฟพร้อมกับขนมปังชีส	
Leek and Mussel Chowder (A) (P)	320
Mussel and leek cream with bacon, and white wine, served with toasted bread ซूपครีมหอยแมลงภู่และต้นกระเทียมใส่เบคอนและไวน์ขาว เสิร์ฟพร้อมขนมปังปิ้ง	

PASTA AND RISOTTO

Black Truffle Tagliatelle (V) (A) ★	320
Homemade tagliatelle tossed in black truffle cream sauce, parmesan cheese, and fish roe แทลลิอาเตลเลโฮมเมดคลุกเคล้ากับซอสครีมทรัฟเฟิลดำ, ชีสพาร์เมซาน, และไข่ปลา	
Penne Carbonara (P) (A)	350
Penne pasta tossed in guanciale, parmesan cheese, egg yolk and, cracked black pepper เพนเน่คลุกกับกวนชาล, ชีสพาร์เมซาน, ไข่แดง, และพริกไทยดำ	
Penne Wagyu Beef Bolognese (A)	380
Penne pasta tossed in tomato sauce with minced wagyu beef, and parmesan cheese เพนเน่ คลุกในซอสมะเขือเทศ เนื้อวากิวสับและชีสพาร์เมซาน	
Seafood Tagliatelle (A)	400
Homemade sautéed tagliatelle with olive oil, shrimps, squids, mussels, garlic, cherry tomatoes, fresh basil, lemon zest, and chili ตัลยาเตลเล ผัดโฮมเมดกับน้ำมันมะกอก, กุ้ง, ปลาหมึก, หอยแมลงภู่, กระเทียม, มะเขือเทศเชอร์รี่, ใบโหระพาสด, เปลือกมะนาว, และพริก	
Mushroom Ricotta Ravioli (A) (V) ★	330
Homemade ravioli stuffed with ricotta cheese and mushrooms tossed in white wine parmesan sauce ราวีโอลีโฮมเมด ชีสรีคอตต้าและเห็ด คลุกเคล้ากับซอสไวน์ขาวและชีสพาร์เมซาน	
Giant Tiger Prawn Tagliatelle (A)	690
Homemade Spicy aglio e olio tagliatelle pasta with buttered garlic giant tiger prawn แทลลิอาเตลเล่ซอสอัลโออีโอลีโอเฟ็ด กับกุ้งลายเสือกระเทียมเนย	
Summer Shrimp & Squid Risotto (A)	450
Creamy seafood risotto with sautéed squids and shrimps, sun dried tomatoes, edamame beans, pesto, and parmesan chips ริซอตต์ครีมซีฟู้ด ปลาหมึกและกุ้งผัด, มะเขือเทศแห้ง, ถั่วแอดามามะ, เพสโต้, และชิปชีสพาร์เมซาน	

★ Chef's Recommendation

(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

ELEMENTI WOODFIRED PIZZA

Carbonara (P)	350	Salami (P)	380
Cream base, mozzarella, bacon, onions, and egg yolk ซอสครีม, มอสซาลาชีส, เบคอน, หัวหอม, และไข่แดง		Tomato base, mozzarella, and salami ซอสมะเขือเทศ, มอสซาลาชีส และซาลามิ	
Tartufata (P) ★	350	Seafood	390
Cream base, mozzarella, ham, mushrooms, black truffle, and onions ซอสครีม, มอสซาลาชีส, แฮม, เห็ด, ทรัฟเฟิลดำ, และหัวหอม		Tomato base, mozzarella, shrimps, and squids ซอสมะเขือเทศ, มอสซาลาชีส, กุ้ง, ปลาหมึก และล็อบสเตอร์	
Salmon	390	Hawaiian (P)	350
Tomato base, mozzarella, salmon, red onions, capers, and dill ซอสมะเขือเทศ, มอสซาลาชีส, แซลมอน, หัวหอมแดง, เคเปอร์ และผักชีฝรั่ง		Tomato base, mozzarella, grilled pineapple, and ham ซอสมะเขือเทศ, มอสซาลาชีส, สับปะรดย่าง และแฮม	
Meat Lovers (P) ★	390	Four Cheese (V)	400
Bolognese tomato base, mozzarella, salami, bacon, and chili ซอสเนื้อมะเขือเทศ, มอสซาลาชีส, ซาลามิ, เบคอน และพริก		Tomato base, mozzarella, blue, brie, and goat cheese ซอสมะเขือเทศ, มอสซาลาชีส, บลูชีส, บรีชีส และชีสแพะ	
Margarita (V)	340	Prosciutto Di Parma (P)	390
Tomato base, mozzarella, cherry tomatoes, and Italian basil ซอสมะเขือเทศ, มอสซาลาชีส, มะเขือเทศเชอร์รี่ และใบโหระพาอิตาลี		Tomato base, mozzarella, parma ham, and rocket salad ซอสมะเขือเทศ, มอสซาลาชีส, พาร์มาแฮม สลัดร็อคเก็ต	

THE BEEF SELECTION ตัวเลือกเนื้อ

1.5kg 150 Days Australian Riverina Black Angus Tomahawk – Table Side	3,900
Recommended to be shared between three guests, served with two sides and sauces แบล็กแองกัสโทมาฮอว์ก เซิร์ฟพร้อมเครื่องเคียง2อย่าง และซอส 2 อย่าง สามารถทานได้ 3 ท่าน	

All cuts below are inclusive of one side and one sauce of your choice

เมนูด้านล่างรวมเครื่องเคียงหนึ่งอย่าง และซอสหนึ่งอย่าง

650gr Australian Ebony Black Angus 2-3MB T-Bone	2,500
เนื้อออสเตรเลียแบล็ก แองกัส ที-โบน 2-3MB	
300gr Australian Ebony Black Angus 2-3MB Ribeye	1,300
เนื้อออสเตรเลียเอโบนี่ แบล็ก แองกัส ไรบอาย 2-3MB	
300gr Japanese Tajima Wagyu 6-7MB Flank	1,000
เนื้อวากิวญี่ปุ่นทาจิมะ วากิว 6-7MB แพล็งค์	
250gr Australian Riverina Black Angus Tenderloin ★	1,200
เนื้อออสเตรเลียริเวอร์รีนา แบล็ก แองกัส เทนเดอร์ลอยน์	

Sides: 200

French Fries (V) - เฟรนช์ฟรายส์
 Chef's Salad (V) - เซฟสลัด
 Mashed Potatoes (V) - มันฝรั่งบด
 Truffle Mashed Potatoes (V) ★- มันฝรั่งบดทรัฟเฟิล
 Sautéed Vegetables (V) - ผักย่าง
 Creamy Polenta (V) - ครีมโพเลนต้า

Sauces: 60

Béarnaise (A)(V) ★- ซอสแบร์เนส
 Pepper corn (A) - ซอสพริกไทย
 Mushroom (A) - ซอสเห็ด
 Red Wine Jus (A) - ซอสไวน์แดง
 Chimichurri (VG) - ซอสซิมิซูร์

★ Chef's Recommendation

(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

SEAFOOD AND FISH

Grouper ★	650	Giant Tiger Prawns	820
Parmesan crust locally caught fish served with eggplant, and tomato concassée		Two giant tiger prawns served with eggplant tomato concassée, and chimichurri	
ปลาเก๋า เสิร์ฟพร้อมมะเขือยาวและมะเขือเทศคอนคาสซ		กุ้งกุลาดำ 2 ตัว เสิร์ฟพร้อมคอนคาสซิมะเขือเทศมะเขือยาวและซมิซูรี	
Salmon (A)	550	Classic French Mussel Marinière (A)	580
Seared salmon, cauliflower purée, grilled asparagus and tarragon beurre blanc		500gr of fresh Australian mussels cooked in white wine and served with French fries	
แซลมอนย่าง, กะหล่ำดอกพูร์, หน่อไม้ฝรั่งย่าง และถักรากอน เบนอร์ บลิ่งค์		หอยแมลงภู่สด ปุรงรสด้วยไวน์ขาว เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์	

CHEF'S SPECIALS

Surf and Turf (A)	1,900	Duck Leg Two Ways (A)	560
250gr Australian Riverina Black Angus tenderloin topped with welted rocket and buttered fresh lobster tail served with a creamy polenta, and Béarnaise sauce		Slow cooked duck leg and five spice duck croquette served with sweet and sour orange sauce, carrot purée, and thin fried potatoes	
เนื้อเทนเดอร์ลอยน์แบล็กแองกัสจากออสเตรเลีย ริเวอร์รีน่า ราดด้วยร็อกเก็ตเชื่อมและหางลิอบสเตอร์ทานเยสด เสิร์ฟพร้อมโพลენტาครีมและซอสแบร์เนส		ขาเป็ดตุ๋นและครีอกเก้เป็ดเครื่องเทศ 5 ชนิด เสิร์ฟพร้อมซอสส้มเปรี้ยวหวาน, แครอทบด, และมันฝรั่งทอดกรอบ	
Chicken Cordon Bleu (P) ★	450	Mediterranean Lamb Shank (A)	880
Crumbed chicken stuffed with ham and cheese served with spinach, broccoli and béchamel sauce		Slow cooked lamb shank in spices served with sweet pepper polenta and roasted eggplants	
ไก่ชุบเกล็ดขนมปังยัดไส้แฮมและชีส เสิร์ฟพร้อมผักโขม, บร็อกโคลี่ และซอสเบซาเมล		ขาแกะตุ๋นในเครื่องเทศ เสิร์ฟพร้อมโพลენტ่าเปรี้ยวหวาน พริกหวานและร็อกเก็ต	
Kurobuta Pork Chop (P)	490	Smashed Wagyu Charcoal Burger (P)	550
Grilled pork chop served with mashed potatoes, spinach, carrot, and mushroom sauce		Double smashed Wagyu patty, cheddar cheese, bacon, fried shallots, and Elementi secret sauce served with French fries, and salad	
พอร์คช็อป เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบด, ผักโขม, แครอท และซอสเห็ด		เบอร์เกอร์วากิวแพตตี้สองชั้นบด, ชีสชดดำ, เบคอน, หอมเจียว, และซอสลับของเอลิเมนต์ เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์ และสลัด	

DESSERT

Brandy Flamed Alaskan Cake (V)(A)	300	Chocolate and Vanilla Profiteroles (V)	280
Vanilla sponge cake with chocolate ice cream smothered with soft meringue, and lashings with flamed Thai Regency brandy		Homemade choux stuffed with vanilla ice cream, and hot chocolate sauce	
เค้กวนิลาที่มีไอศกรีมช็อกโกแลตปกคลุมด้วยเมอแรงก์นุ่มๆ และจุดไฟด้วยบรันดี Regency		ซูว์โอมเมดยัดไส้ด้วยไอศกรีมวนิลลา และซอสช็อกโกแลตร้อน	
Exotic Cheesecake (V)	280	Selection of Ice Creams and Sorbets (V)	70
Cheesecake with passion fruit coulis, fresh fruits, and vanilla crumble		Vanilla, chocolate, coconut, strawberry and lemon	
ชีสเค้ก ซอสเสาวรส, ผลไม้สด, และครีมเบิ้ลวนิลลา		วนิลลา, ช็อกโกแลต, มะพร้าว, สตรอว์เบอร์รี่ และเลมอน	
		Fruit Platter (VG)	160
		Assorted seasonal sliced fruits	
		ผลไม้ตามฤดูกาล	

★ Chef's Recommendation

(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