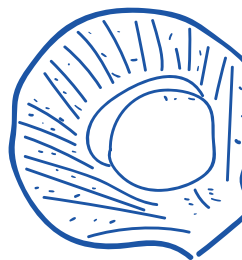


สตาร์ทเตอร์

มะกอก และพริกหวาน หมักน้ำมันมะกอก.....	570
โรสแมรี่ + กระเทียม + น้ำมันมะกอก	
มะเขือยาวดอง.....	560
เบซิล + พาสเลย์ + ฟอคคาเซีย	
ซัดซีจี แตงกวา.....	540
โฮมเมดกรีกโยเกิร์ต + เฟนเนล + น้ำมันมะกอก	
ขนมปังโฮมเมด และดีฟ.....	580
ดอกกะหล่ำอบเครื่องเทศ	
หรือ	
บัทฮัมมูส	
ผักสด + โฮมเมดพิต้า	
เพิ่มเนื้อไก่ย่าง.....	+180
เพิ่มเนื้อแบล็คแองกัส.....	+270
พอร์ค ลิบ เอมปานาดา.....	670
มายองเนส ผักชี	
ซิลลี ซอว์ท์ สกรู พรอน.....	700
มะนาว + ผักชี + กุยช่าย	





สตาร์ทเตอร์

สลัดเห็ด.....650

บัตเตอร์เฮด + ไข่แดงเค็ม + น้ำสลัดทรัฟเฟิลไข่เป็ด

ดอกกระหล่ำ ซาวามา โบวล์.....800

ข้าวกล้อง + ชิกพี + มะเขือเทศ + แดงกวา + หัวหอมแดง + โยเกิร์ตถั่วเหลือง

ควินัว วอเตอร์เครส.....700

พีแคน + ลูกเกด + เรดิช + เลมอน

เพิ่มเนื้อไก่หมักย่าง..... +360

บوراتต้า แอสพาราแกส.....700

คาเวียร์ + เลมอน + น้ำมันมะกอก



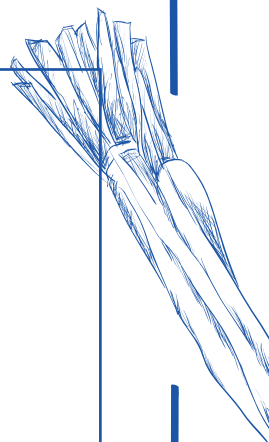
ดีไอวาย ซีซาร์สลัด

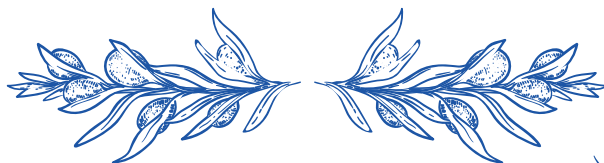
เบบี๋จีม, เรจจาโน ปาร์มิจาโน, เบคอน หรือ อโวคาโด,
กรูตองซ์ กระเทียม, น้ำสลัดซีซ่า และซอร์รี่ วิกการ์,
แอนโชวี

890

เพิ่มเนื้อไก่หมักย่าง +360

เพิ่มกุ้งย่าง +270





พิซซ่า



มาการิตต้า.....820

มะเขือเทศซาน มาซาโน่ +
บัฟฟาโล่ มอสซารีลล่า + เบซิล

เฟลโล่ ซาลามิ.....860

มะเขือเทศซานมาซาโน่ + มอสซารีลล่า
+ พริกแดง + มะกอก + เบซิล

พามาแฮม และชีสนมแพะ.....950

มะเขือเทศซานมาซาโน่ + มอสซารีลล่า
+ บัลซามิก หัวหอม + โรสแมรี่ + ทรัฟเฟิลอันนี้

เห็ดนางรม.....830

มะเขือเทศซาน มาซาโน่ + ฟอนทีนา +
เห็ดนางรม + ไข่เปิด + น้ำมันทรัฟเฟิล

แอสพารากัส ทรัฟเฟิล.....950

แบล็คทรัฟเฟิล ตาเปนาด +
แอสพารากัส + ไข่แดงเค็ม

คาปริซิโอซ่า.....950

มะเขือเทศซาน มาซาโน่ +
มอสซารีลล่า + แฮม + แอนโชวี + โอลีฟ +
อาร์ติชอก

มารินเนด พรอน.....860

มะเขือเทศซาน มาซาโน่ + มอสซารีลล่า +
กุ้ง + ผักบุง + พริก

แชนม่อนรมควัน.....950

โฮมเมด แชนม่อนรมควัน + วาซาบิครีม +
อโวคาโด + ชาวดครีม

บูราต้า.....860

ซอสเพสโต้ + น้ำมันมะกอก + ผักกรีกเก็ต + เบซิล

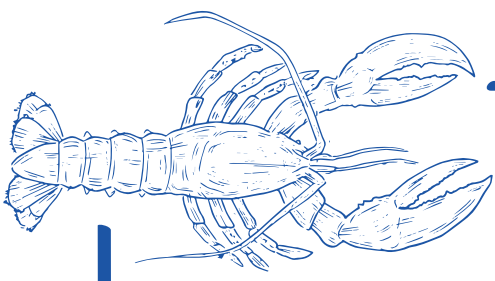
พิซซ่า 1 เมตร

มาการิตต้า + เห็ดนางรม + คาปริซิโอซ่า
มารินเนด พรอน + แอสพารากัส ทรัฟเฟิล



1800





เมนูจานหลัก

พรอย เบลก บารามันดี.....890

เฟนเนล + มะเขือเทศ + แคมเปเปอร์ + โอลีฟ + ไวน์ไวน์

ปลาหมึกย่าง.....900

เลม่อน + พาสเลย์ + น้ำมันมะกอก

พีช แอนด์ ซิปส์.....910

ปลากระพงทอดกรอบ + ทาร์ตาร์ซอส + เลม่อน + ฟรายส์

กุ้งแม่น้ำย่าง.....1260

เนยกระเทียม + เลม่อน

สปลาเก็ดดีหอยตลับ..... 890

กระเทียม + ไวน์ไวน์ + พาสเลย์ + พริก

ลิอบสเตอร์ย่าง.....ราคาตามน้ำหนัก

เนยกระเทียม + เลม่อน

ซีฟู้ดแพลตเตอร์ สำหรับ 2 ท่าน.....3480

อาหารทะเลสดใหม่ประจำวัน โปรดสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม
น้ำส้มสายชูไวน์แดง หรือ ซอสเนยกระเทียม + มะนาว



ปลาอย่างทั้งตัว

ปลาที่เราใช้เป็นปลาที่จับได้ในท้องถิ่น
กรุณาสอบถามพนักงานสำหรับรายการปลาของวัน
นี้ 600 กรัม / 910

ซอสมารินิแยร์

ไวน์ไวน์ + กระเทียม + พาสเลย์

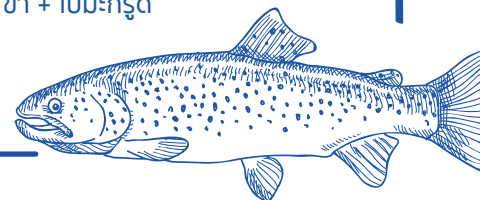
ซอสโปรวองซ์

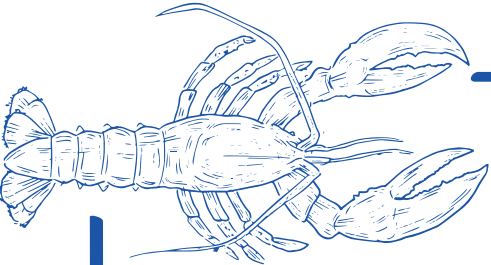
มะเขือเทศ + แคมเปเปอร์ +

โอลีฟ + เบซิล

ไทยสไปล์

พริก + ข่า + ใบมะกรูด





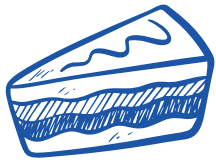
เมนูจานหลัก

แบล็คแองกัส ไฟลเลท สเต็ก.....	1850
ผักทองอบ + ซมิซูรี + หัวหอมดองสลัด	
พอสค คัทเลท.....	910
แอนโชวี บัตเตอร์ + เฟนเนล + เรดิชิโอ + พามซาน + เลมอน	
ดับเบิล บีฟ เบอร์เกอร์.....	950
บรียอชบัน + ผักสลัด + มะเขือเทศ + เซดดำชีส + ผักดอง + สโมคปาปริก้าพรายส์	
เคบับ เนื้อแกะ.....	1060
มะเขือเทศ + แดงกวา + หัวหอม + โยเกิร์ตกระเทียม + พิต้า	
ฮาริสซ่า ชิคเก้นสกีเวอร์.....	910
กรีกสลัด ดอกกระหล่ำ + โยเกิร์ต + เลมอน + ขนมหปัง	
เซอร์วากิว สกิร์ตสเต็ก แชนวิช.....	1190
หัวหอม + มิโซะ มายองเนส + ผักสลัด + มะเขือเทศ + สโมคปาปริก้าพรายส์	
ฮาริสซ่า ฮาลูมิ สกีเวอร์.....	910
กรีกสลัด ดอกกระหล่ำ + โยเกิร์ต + เลมอน + ขนมหปัง	
วีแกน เบอร์เกอร์.....	950
บรียอชบัน + ผักสลัด + มะเขือเทศ + ผักดอง + สโมคปาปริก้าพรายส์	



เมนูเครื่องเคียง

บลูชีส สลัด.....	300
มะเขือเทศ + เรดิช + เบคอน + โรสแมรี่ กรูตองซ์	
สปิแนช เห็ด.....	240
น้ำมันไวท์ทรีฟิลา	
กิลล์ แอสพาราแกส.....	360
น้ำมันมะกอก + เลมอน	
สโมคปาปริก้าพรายส์.....	240
ทรีฟิลา พามซานพรายส์.....	300



ขนมหวาน

เค้กพิสตาชิโอ ไอศฟลอยด์.....430
ลาเวนเดอร์ ฮันนี่ + ไอศครีมส้ม

วาฮอน่า ช็อกโกแลต พฟโฟลว่า.....460
เสาวรส + เอสพูม่า แครมมิ่งแกแลซ + เสาวรส ชอร์เบ

แมงโก้ ไลท์ช็อกโกแลต คูลฟี.....390

เลมอน ริกอตต้าชีสเค้ก.....430
ราสเบอร์รี่ชอร์เบ



ไอศครีม

ช็อกโกแลต / วานิลลา / เสาวรส / มะพร้าว /
ราสเบอร์รี่ / เลมอน / ฟรังก์ / ส้ม

110 บาท / ลูก