

SOUFFLÉ

and me





BISTRO
MENU



18

Chef Gai's Recommendations

- อาหารแนะนำ โดยเชฟไก่ -

18. Chicken liver pate with homebaked baguette
ตับไก่บดกับขนมปังฝรั่งเศส
280.-

All prices do not include 10% service charge and VAT
ราคาทุกเมนูยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม


19
20
21
22



19. Tuna nicoise salad 360
สลัดนิซัวทูน่าใส่ถั่วแขกและมันต้ม

20. Cold angel hair pasta with ikura, ebiko, organic egg yolk and homemade sauce 480
พาสต้าเย็นรวมมิตรไข่สูตรเชฟไก่

21. Three cheese soufflé 380
ซูเฟลเนยแข็ง

22. Wild mushroom and truffle oil risotto 380
ริซอตโต้ผัดเห็ดป่า พรมด้วยทรัฟเฟิลออย

All prices do not include 10% service charge and VAT
ราคาทุกเมนูยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม


23
24
26
25



23. Spaghetti lobster สปาเกตตี้ผัดล็อบสเตอร์	1,400
24. Roasted barramundi with fondue of leeks เนื้อปลากะพงกับต้นกระเทียมฟองดูว์	380
25. Roasted Moulard duck breast with orange sauce (Seasonal) อกเป็ดมูลาดจากฝรั่งเศสกับซอสส้ม (ตามฤดูกาล)	480
26. Rib eye steak au poivre (250 grams) เนื้อริบอายย่างกับซอสพริกไทยดำ (250 กรัม)	680

All prices do not include 10% service charge and VAT
ราคาทุกเมนูยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม


27


28


29


30


31

Savory Souffle

- ซูเฟลอาหารคาว -

HOUSE SPECIALTY



27. Lobster soufflé
ซูเฟลล็อบสเตอร์
1,400.-

28. Pumpkin soufflé with alfredo sauce 280
ซูเฟลฟักทองกับซอสอัลเฟรโด้

29. Peanut butter soufflé with crispy bacon and maple syrup 280
ซูเฟลเนยถั่วกับเบค่อนกรอบและเมเปิ้ลไซรัป

30. Truffle soufflé with mushroom cream sauce 380
ซูเฟลเห็ดทรัฟเฟิลกับครีมซอสเห็ด

31. Foie gras soufflé 480
ซูเฟลตับห่าน

All prices do not include 10% service charge and VAT
ราคาทุกเมนูยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม


32
35
34
33

Frittatas
- ฟริตาต้าส์ -

32. Spinach and cheese egg-white frittata 260
ฟริตาต้าไข่ขาวหน้าผักโขมและชีส

33. Provence ratatouille and ham frittata 260
ฟริตาต้าหน้าสตูผักสไตล์โพวองและแฮม

34. Crab meat, bacon and potato frittata 340
ฟริตาต้าหน้าเนื้อปูใส่เบค่อนและมันฝรั่ง

35. Mushroom and truffle oil frittata 280
ฟริตาต้าหน้าเห็ดและทรัฟเฟิลออย

All prices do not include 10% service charge and VAT
ราคาทุกเมนูยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม


36


37


38


39


41
43
40

Light DISHES
- อาหารจานเบา -

HOUSE SPECIALTY



36. Fresh mussels in Mediterranean sauce or white wine sauce
หอยแมลงภู่อบซอสสไตล์เมดิเตอร์เรเนียน หรือ ซอสไวน์ขาว (ตามฤดูกาล)
480.-
Friday / Saturday / Sunday (Seasonal)

37. Onsen egg and ebiko salad 280
สลัดไข่ออนเซ็นและไข่กุ้ง

38. Crispy duck salad with orange and honey dressing 380
สลัดเป็ดหนังกรอบกับน้ำผึ้งและเนื้อส้ม

39. Baby cos salad with soft shell crab 380
สลัดผักคอสกับปูนิ่ม

40. Blue cheese baguette and honey 280
ขนมปังอบบลูชีสกับน้ำผึ้ง

41. Tuna tartar 320
ปลาทูน่าดิบคลุกน้ำมันมะกอกกับเครื่องเทศ

42. Truffle mushroom-cream soup 280
ซุปครีมเห็ดทรัฟเฟิล

43. Fritto misto 260
กุ้ง และปลาหมึกทอดสไตล์อิตาเลี่ยน

All prices do not include 10% service charge and VAT
ราคาทุกเมนูยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม


44

Pasta & Risotto

- พาสต้าและริซอตโต้ -

Signature pasta



44. Spaghetti foie gras carbonara

สปาเก็ตตี้คาโบนาร่าตับห่าน

740.-

All prices do not include 10% service charge and VAT

ราคาทุกเมนูยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม


45


46


47


48


49


50

45. Spaghetti with olive oil and Thai fermented sausages 260
สปาเก็ตตี้ผัดแหนมตุ้ม

46. Spaghetti AOP with seared scallops 480
สปาเกตตี้ผัดน้ำมันมะกอก พริกแห้ง กับหอยเชลล์

47. Spaghetti “Pla Slid” (Thai Salted fish) 340
สปาเกตตี้ปลาสลิด

48. Linguine crab currinara 380
ลิงกวิเนเนื้อปูซอสเคอรีนาร่า

49. Spaghetti alle vongole 280
สปาเกตตี้หอยลายหรือหอยตลับ (ตามฤดูกาล)

50. Linguine lamb ragout 420
ลิงกวินี่กับสตูแกะ

All prices do not include 10% service charge and VAT
ราคาทุกเมนูยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม


51


52


53


54


55

51. Angel hair / spaghetti AOP พาสต้าผัดน้ำมันมะกอก กระเทียมและเบค่อน	280
52. Spaghetti with homemade tomato sauce สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศโฮมเมด	280
53. Macaroni au gratin with ham มะกะโรนีอบกับแฮมและชีส	320
54. Linguine tuna pesto sauce ลิงกวินีผัดเพสโต้ซอสทูน่า	380
55. Black ink risotto and ebiko ริซอตโต้ซอสหมึกดำใข่กุ้ง	360

All prices do not include 10% service charge and VAT
ราคาทุกเมนูยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม


57
58
56
59
60

MAIN DISHES

- อาหารจานหลัก -

HOUSE SPECIALTY



56. Chef Gai's filet mignon
เนื้อสันในห่อเบค่อนย่าง (ฟิเลต์มิยอง)
720.-

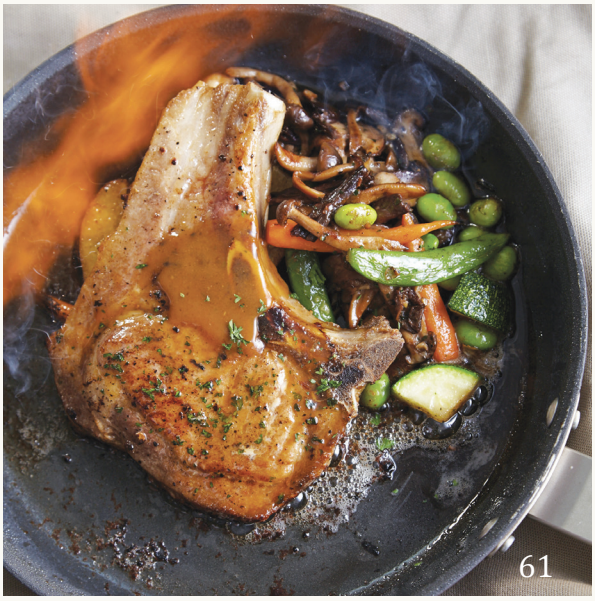
57. Charcoal grilled rack of lamb 680
แกะย่างเตาถ่าน

58. Chicken confit with spring vegetables 320
ไก่อบหนังกรอบกับผักต่างๆ

59. Charcoal grilled lobster with lemon butter 1,300
ล็อบสเตอร์ย่างเตาถ่าน

60. Grilled salmon with extra virgin olive oil and baked spinach 380
ปลาแซลม่อนย่างน้ำมันมะกอกกับผักโขมอบชีส

All prices do not include 10% service charge and VAT
ราคาทุกเมนูยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม


61


62


63

61. Kurobuta pork chop with spring vegetables 420
คุโรบุตะพอร์คช็อบ

62. Duck confit with waffle and maple syrup 380
เป็ดกงฟีกับวาฟเฟิลและเมเปิ้ลไซรัป

63. Goose confit 580
ห่านกงฟี

All prices do not include 10% service charge and VAT
ราคาทุกเมนูยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม



HOUSE SELECTED *WINE*

WHITE WINE

Glass แก้ว	190
Carafe เหยือก 250 ML.	360
Bottle ขวด	1,100

RED WINE

Glass แก้ว	190
Carafe เหยือก 250 ML.	360
Bottle ขวด	1,100

All prices do not include 10% service charge and VAT
ราคาทุกเมนูยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม


Chef Gai Thanunya



THANK YOU FOR VISITING OUR HOME

“ขอบคุณที่แวะมาเยือนกันค่ะ”

ธนัญญา ไข่แก้ว



