




☞MENU☞

Really good Western and genuine Thai food from the same kitchen? Yes! Pan has always cooked zesty, authentic Thai dishes (we use no MSG), and David has been producing fine French and Italian meals for over 45 years. Because you can't make poor ingredients into great food, we take a lot of trouble about our ingredients, and shop in Bangkok weekly. We serve Thai-French natural-feed beef, only extra virgin olive oil, Italian balsamic vinegar and Parmigiano Reggiano cheese for your pasta, Kalamata olives and real sheep's milk feta cheese from Greece... Some things you just can't find in Thailand, like Tahitian vanilla beans and maple sugar, so we import them ourselves. We think you'll be able to taste the difference. If any dish, Thai or Western, doesn't live up to your expectations, tell us, and it will be free of charge.

Little chilli peppers show which dishes are spicy:

	Moderately spicy: you will notice the heat, but it is no more than you might find in ordinary Mexican or spicy Italian food.
	Pretty spicy: not volcanic, but definitely spicier than any normal European dish. Not many Thais would think this especially spicy.
	Hot! Nothing we serve is as hot as hot South Indian food, but some of these dishes will leave a lasting tingle on your tongue. If you don't like spicy food, you probably ought to avoid this.

Of course we'll be happy to adjust the heat to suit your taste. Anything can be made as hot as you like it, but most of the three-chilli dishes need to be at least moderately spicy to keep their character.

For beef dishes, please tell us how rare or well-done you prefer meat. Our shrimp and prawns are normally cooked until they're just firm and opaque.

☞WINES☞

Temptation you should *not* resist

Nothing adds more to a good meal than the right wine, and we have spent a lot of time making sure you can get the right wine here at Pan & David. Wine in Thailand tends to be unreasonably expensive, and outside the big cities, it's often mediocre. Not here! We add a smaller market than almost any other restaurant we know of; if you convert our prices to dollars or euros or pounds, you'll find they're about the same as at a good restaurant in the West. If you're having spicy Thai food, we find a bottle of icy white Sicilian Grecanico or a sturdy red Barbera makes a better companion than beer—and so does our hearty house wine. Having one of our fine steaks? Try one of our Crû Classé Bordeaux. Grilled fish? A Grillo from the south of Italy or our trusty Chilean chardonnay will be the touch that makes the meal truly memorable. Ask for the wine list now!

Snacks อาหารว่าง

- ◇ Seafood Mini-Pizza พิซซ่าทะเลจิว **150.-** ◇
Shrimp, squid, mushrooms and mozzarella baked on pita bread
- ◇ Shrimp Cocktail ค็อกเทลกุ้ง **150.-** ◇
- ◇ ทอดมันปลาอินทรี Tuna Quenelles with Thai Spices **150.-** ◇
- ◇ Cheddar Cheese with Home-made Pickles เนยแข็งชีดดาร์-ผักดองทำเอง **130.-** ◇
- ◇ Cheese Garlic Bread ขนมปังกระเทียมชีส **95.-** ◇
- ◇ French Fries มันฝรั่งทอด **90.-** ◇
- ◇ Garlic Bread ขนมปังกระเทียม **80.-** ◇
- ◇  Cashew Nuts with Minced Chillis ยำเม็ดมะม่วงหิมพานต์ **110.-** ◇
- ◇ Cashew Nuts เม็ดมะม่วงหิมพานต์ทอด **90.-** ◇
- ◇ Peanuts ถั่วลิสงทอด **60.-** ◇

Sandwiches แซนด์วิช

Served on French baguette or multigrain dark bread (really good!) with potato chips (crisps) and home-made pickles. The burger comes on a burger bun unless you ask for something different.

- ◇ Jumbo Cheddar Bacon Burger เบคอนชีสเบอร์เกอร์ **165.-** ◇
- ◇ Sirloin Steak Sandwich แซนด์วิชสเต็กเนื้อเซอร์ลอยน์ **180.-** ◇
- ◇ Grilled Bacon, Cheese and Vegetable Sandwich แซนด์วิชอบ เบคอน-ผัก-ชีส **150.-** ◇
- ◇ Ham and Cheddar Cheese Sandwich แซนด์วิชหมูแฮม-ชีส **140.-** ◇
- ◇ Grilled Ham & Cheese Sandwich (open face) แซนด์วิชอบหมูแฮม-ชีส **150.-** ◇
- ◇ Crab Salad Sandwich แซนด์วิชสลัดปู **180.-** ◇
- ◇ Tuna Salad Melt แซนด์วิชอบ สลัดทูน่า-ชีส **160.-** ◇
- ◇ Grilled Cheese and Vegetable Sandwich (open face) แซนด์วิชอบ ผัก-ชีส **140.-** ◇
- ◇ Bacon, Lettuce & Tomato Sandwich แซนด์วิชเบคอน-ผักกาดแก้ว-มะเขือเทศ **140.-** ◇
- ◇ Cheddar Cheese Sandwich แซนด์วิช **120.-** ◇
- ◇ Grilled Chicken Sandwich แซนด์วิช **110.-** ◇
- ◇ Ham Sandwich แซนด์วิช **110.-** ◇

Salads สลัด-ยำ

สลัดเสิร์ฟกับน้ำสลัดใส ถ้าต้องการน้ำข้นกรุณาบอกพนักงานเสิร์ฟ

◇ Italian Salad สลัดอิตาเลียน **220.-** ◇

Mixed salad with Parmigiano Reggiano, anchovies and olives

◇ Crab Salad สลัดปู **250.-** ◇

Sweet fresh crabmeat in a herbed mayonnaise dressing, on a bed of lettuce

◇ Greek Salad สลัดกรีก **210.-** ◇

Lettuce, bell peppers and tomato with genuine feta cheese and Kalamata olives

◇ Seafood Salad สลัดทะเลรวม **220.-** ◇

◇ Mixed Salad สลัดผสม **150.-** ◇

Mixed greens, bell peppers, tomatoes and onions with vinaigrette dressing

◇ Tomato Salad with Balsamic Vinegar สลัดมะเขือเทศ **130.-** ◇

ผ รสไทยๆ FLAVORS OF THAILAND ๐๘

These are delicious with less chilli, too! Just tell your server how hot to make it – zero, one, two or three chillis.

◇ **///** ยำกุ้งมะพร้าวอ่อน Spicy Shrimp Salad with Palm Heart **150.-** ◇

◇ **//** ปลาตุ๋นพริกขี้หนู Spicy Catfish with Spicy Mango Salad **150.-** ◇

◇ **///** ยำกุ้ง Spicy Shrimp Salad **140.-** ◇

◇ **///** ยำทะเลรวม Spicy Mixed Seafood Salad **140.-** ◇

◇ **///** ยำปลาหมึก Spicy Squid Salad **120.-** ◇

◇ **//** ยำถั่วพู Spicy Winged Bean Salad **95.-** ◇

◇ **///** ยำวุ้นเส้น Spicy Vermicelli Salad **125.-** ◇

◇ **//** ยำมะม่วง Spicy Mango Salad **95.-** ◇

Soups ต้มจืด-ต้มยำ

Like other Thai dishes, these soups are intended for sharing among 3-4 people, along with two or three other dishes. For a single diner, one soup and a plate of rice makes a pretty substantial meal.

- ◇ **🍴** ต้มยำกุ้งใหญ่ Hot & Sour Prawn Soup “Tom Yam” **260.-** ◇
- ◇ **🍴** แกงเลียงกุ้งสด Peppery Shrimp and Fresh Vegetable Soup “Kaeng Liang” **175.-** ◇
- ◇ **🍴** ต้มยำทะเลรวม Hot & Sour Mixed Seafood Soup “Tom Yam” **175.-** ◇
- ◇ **🍴** ต้มยำกุ้ง Hot & Sour Shrimp Soup “Tom Yam” **175.-** ◇
- ◇ แกงจืดทะเลรวม Mixed Seafood Soup **175.-** ◇
- ◇ **🍴** ต้มยำปลา Hot & Sour Fish Soup “Tom Yam” **175.-** ◇
- ◇ **🍴** ต้มยำไก่บ้าน Hot & Sour Free-Range Chicken Soup “Tom Yam” **175.-** ◇
- ◇ แกงจืดหมูสับเต้าหู้ Minced Pork and Tofu Soup **140.-** ◇
- ◇ แกงจืดเต้าหู้สาหร่าย Tofu and Seaweed Soup **140.-** ◇

🍷 Western Style แบบฝรั่ง 🍷

Made to your order, so they take a few minutes.

A bowl is a very hearty portion for one person, or just enough for two to share.

- ◇ Vikings Potted Shrimp ซุปกุ้ง “ทูไวกิ้ง” **160.-** ◇

Shrimp in a zesty fresh tomato soup topped with mozzarella and Parmesan

- ◇ New England Clam Chowder ซุปครีมหอยลาย **160.-** ◇

Sweet baby Sichang clams in a rich cream soup with potatoes, bacon and onions

- ◇ Gazpacho Andaluz ซุปเย็นผักรวมแบบสเปน “กาสปาโช” **100.-** ◇

Fried Rice ข้าวผัด

- ◇ ข้าวผัดกุ้ง Shrimp Fried Rice 60.- ◇
- ◇ Mixed Seafood Fried Rice ข้าวผัดทะเลรวม 60.- ◇
- ◇ Chicken Fried Rice ข้าวผัดไก่ 50.- ◇
- ◇ Pork Fried Rice ข้าวผัดหมู 50.- ◇
- ◇ Crab Fried Rice ข้าวผัดปู 60.- ◇
- ◇ Tofu Fried Rice ข้าวผัดเต้าหู้ 50.- ◇
- ◇ Mixed Vegetable Fried Rice ข้าวผัดผักรวมมิตร 50.- ◇

Pasta เส้น/สปาเก็ตตี้

Our 100% home-made sauces on imported Italian spaghetti are very good, but for B25 more you can enjoy them on our home-made fettuccine... *perfette!* All served with genuine Parmigiano Reggiano or Grana Padano cheese.

- ◇ Spaghetti with Tomato Seafood Sauce สปาเก็ตตี้ทะเลรวม 250.- ◇
- ◇ Spaghetti with Porcini Mushroom Sauce สปาเก็ตตี้ซอสเห็ดพอร์ซินี่ 250.- ◇
- ◇ Spaghetti all'Amatriciana สปาเก็ตตี้ อมาทริเซียน่า 210.- ◇
- ◇ Spaghetti alla Carbonara สปาเก็ตตี้ คาร์บอนาร่า 210.- ◇
- ◇ Spaghetti with Black Olives and Straw Mushrooms สปาเก็ตตี้มะกอกดำ-เห็ดฟาง 195.- ◇
- ◇ Spaghetti with Broccoli and Parmesan สปาเก็ตตี้ผักบร็อกโคลี่-เนยพาร์เมซัน 195.- ◇
- ◇ Spaghetti alla Bolognese สปาเก็ตตี้ซอสเนื้อสับ/หมูสับ 210.- ◇
- ◇ Spaghetti alla Marinara (plain tomato sauce) สปาเก็ตตี้มารินาร่า (ซอสมะเขือเทศ) 180.- ◇

Plain Rice ข้าวเปล่า

- ◇ ข้าวสวย-โถ Pot of Steamed Rice 50.- ◇
- ◇ ข้าวสวย-จาน Plate of Steamed Rice 20.- ◇

Prawns กุ้งใหญ่

- ◇ กุ้งใหญ่เผา Charcoal Broiled Prawns with Piquant Dip 300.- ◇
- ◇ 🌶️ ต้มซ่ากุ้งใหญ่ Hot Sour Prawn Coconut Soup “Tom Khaa Kung Yai” 260.- ◇
- ◇ 🌶️ กุ้งใหญ่ผัดเม็ดมะม่วง Prawns Sautéed with Cashews 260.- ◇
- ◇ 🌶️ แกงเขียวหวานกุ้งใหญ่ Prawn Sweet Green Curry 260.- ◇
- ◇ 🌶️🌶️🌶️ กุ้งใหญ่ผัดเผ็ดพริกไทยอ่อน Prawns with Chillis and Green Peppercorns 260.- ◇
 - ◇ กุ้งใหญ่ผัดเปรี้ยวหวาน Sweet and Sour Prawns 260.- ◇
 - ◇ 🌶️ กุ้งใหญ่ผัดน้ำพริกเผา Prawns in Sweet Chilli Sauce 240.- ◇
 - ◇ กุ้งใหญ่ผัดผงกะหรี่ Prawns in Curry Sauce 250.- ◇
 - ◇ กุ้งใหญ่นึ่งซีอิ๊ว Prawns Steamed in Soy Sauce 250.- ◇
 - ◇ กุ้งใหญ่ทอดกระเทียมพริกไทย Prawns with Garlic and Pepper 240.- ◇
 - ◇ 🌶️🌶️🌶️ พล่ากุ้งใหญ่ Spicy Prawns Salad with Mint 250.- ◇

🌀 Western Style แบบฝรั่ง 🌀

Served with steamed vegetables and French fries or steamed rice

- ◇ Prawns Baked with Butter in Clay Pot กุ้งอบเนยในหม้อดิน 280.- ◇ 🌶️
- ◇ Broiled Prawns with Lime Garlic Butter กุ้งใหญ่ย่างเนย-กระเทียม-มะนาว 270.- ◇

Shrimp กุ้ง

- ◇  แกงเขียวหวานกุ้ง Sweet Green Curry of Shrimp **160.-** ◇
- ◇ กุ้งผัดเปรี้ยวหวาน Sweet and Sour Shrimp **160.-** ◇
- ◇  กุ้งผัดเม็ดมะม่วง Shrimp Sautéed with Cashews **160.-** ◇
- ◇  กุ้งผัดเผ็ดพริกไทยอ่อน Shrimp Sautéed with Chillis and Green Peppercorns **160.-** ◇
- ◇ กุ้งชุบแป้งทอด Shrimp Tempura **150.-** ◇
- ◇ กุ้งผัดกระเทียมพริกไทย Shrimp with Garlic and Pepper **150.-** ◇
- ◇  กุ้งผัดพริกขี้หนู Shrimp Sautéed with Little Chillis **160.-** ◇
- ◇ กุ้งผัดโป๊ยเซียน Shrimp Sautéed with Glass Noodles **160.-** ◇
- ◇  ปลากุ้ง Spicy Shrimp Salad with Mint **140.-** ◇
- ◇  กุ้งผัดน้ำพริกเผา Shrimp in Sweet Chilli Sauce **140.-** ◇
- ◇ ไช้ยัดไส้กุ้ง Shrimp Omelet **120.-** ◇

Fish ปลา

◇ ปลากะพงทอดกระเทียมพริกไทย (ตัว)

Whole Sea Bass Fried with Garlic and Pepper **350.-** ◇

◇ ปลากะพงเผา (ตัว) Herb-Baked Whole Sea Bass **350.-** ◇

◇  ปลากะพงนึ่งมะนาว (ตัว) Whole Sea Bass Steamed with Lime **350.-** ◇

◇ ปลากะพงนึ่งซีอิ๊ว (ตัว) Whole Sea Bass Steamed with Soy Sauce **350.-** ◇

◇ เนื้อปลากะพงเปรี้ยวหวาน Sweet and Sour Sea Bass Chunks **250.-** ◇

◇ เนื้อปลากะพงทอดสมุนไพร Crispy Sea Bass Chunks with Herbs **250.-** ◇

◇  ปลาอินทรีทอดกรอบผัดเผ็ดพริกไทยอ่อน

Crisp-Fried Tuna Steak with Chilli & Green Peppercorns **210.-** ◇

◇ ปลาทุย่างซีอิ๊ว Aji (Baby Mackerel) Broiled with Soy Sauce **180.-** ◇

◇  แกงป่าปลาอินทรี Tuna Jungle Curry Soup (in clay pot) **180.-** ◇

◇ สเต็กปลาอินทรีย่างถ่าน Charcoal-Broiled Tuna Steak **180.-** ◇

Western Style แบบฝรั่ง

Served with steamed vegetables and French fries or steamed rice

◇ Broiled Sea Bass Filet with Lime Butter ซีกปลากะพงย่างเนยมะนาว **250.-** ◇


◇ Charcoal-Broiled Tuna Steak with Herb Butter สเต็กปลาอินทรีย่างถ่านเนยสมุนไพร **240.-** ◇

Crab ปู

◇ ปูผัดผงกะหรี่ Crab Sautéed with Curry ◇

◇ ปูเผา Grilled Crab ◇

◇ ปูนึ่ง Steamed Crab ◇

◇  ปูผัดพริกไทยดำ Crab Sautéed with Black Pepper ◇

1/2 กก. ละ

250.-

per 500 g

◇ เนื้อปูผัดผงกะหรี่ Crabmeat Sautéed with Curry **350.-** ◇

Squid ปลาหมึก

- ◆ 🌶️ ปลาหมึกนึ่งมะนาว Squid Steamed with Lime **180.-** ◆
- ◆ ปลาหมึกย่าง/เผา Charcoal-Grilled Squid with Piquant Dip **150.-** ◆
- ◆ ปลาหมึกผัดผงกะหรี่ Squid Sautéed with Curry Powder **140.-** ◆
- ◆ ปลาหมึกผัดเปรี้ยวหวาน Sweet and Sour Squid **140.-** ◆
- ◆ ปลาหมึกชุบแป้งทอด Squid Tempura **140.-** ◆
- ◆ ปลาหมึกผัดกระเทียมพริกไทย Squid Sautéed with Garlic and Pepper **130.-** ◆
- ◆ 🌶️ ปลาหมึกผัดน้ำพริกเผา Squid Sautéed with Sweet Chilli Sauce **130.-** ◆

Mussels หอยแมงภู่

- ◆ หอยแมงภู่อบหม้อดิน Steamed Mussels with Basil **140.-** ◆
- ◆ หอยแมงภู่เผา Grilled Mussels with Piquant Dip **140.-** ◆

🌀 Western Style แบบฝรั่ง 🌀

Served with steamed vegetables and French fries or steamed rice

- ◆ Mussels in White Wine & Cream หอยแมงภู่อบซอสไวน์ขาว-ครีม **250.-** ◆

Vegetarian มังสวิรัต

- ◇  แกงเขียวหวานเต้าหู้ Tofu Sweet Green Curry 140.- ◇
- ◇  แกงเผ็ดเต้าหู้ Tofu Red Curry with Bamboo Shoots 140.- ◇
- ◇  เต้าหู้ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ Tofu Sautéed with Cashews 140.- ◇
- ◇  เต้าหู้ผัดเผ็ดพริกไทยอ่อน Tofu Fried with Chillis and Green Peppercorns 140.- ◇
- ◇  แกงป่าเต้าหู้ Tofu Jungle Curry Soup (in clay pot) 140.- ◇
- ◇ แกงจืดผักรวมมิตร Mixed Vegetable Soup 130.- ◇
- ◇ เต้าหู้ผัดเป็ยเซียน Tofu Sautéed with Vermicelli and Herbs 110.- ◇
- ◇ เต้าหู้ทอดกระเทียมพริกไทย Tofu Sautéed with Garlic and Pepper 100.- ◇
- ◇ หน่อไม้ฝรั่งชุบแป้งทอด Asparagus Tempura 85.- ◇
- ◇ ผักรวมมิตรผัดน้ำมันหอย Mixed Vegetables Sautéed in Oyster Sauce 100.- ◇
- ◇ ผักรวมมิตรผัดเป็ยเซียน Mixed Vegetables Sautéed with Vermicelli and Herbs 110.- ◇
- ◇ ผักรวมมิตรชุบแป้งทอด Mixed Vegetables Tempura 100.- ◇
- ◇ กระฉ่ำผัดน้ำมันหอย Chinese Broccoli Sautéed in Oyster Sauce 80.- ◇
- ◇  ผักบุ้งผัดน้ำมันหอย Morning Glory Sautéed in Oyster Sauce 75.- ◇
- ◇ ไข่ยัดไส้ผักรวมมิตร Mixed Vegetables Omelet 95.- ◇

Chicken ไก่

- ◇  แกงเขียวหวานไก่บ้าน Free-Range Chicken Sweet Green Curry 160.- ◇
- ◇  แกงเผ็ดไก่บ้าน Free-Range Chicken Red Curry with Bamboo Shoots 160.- ◇
- ◇  ต้มข่าไก่บ้าน Free-Range Chicken Hot Sour Coconut Soup “Tom Khaa” 160.- ◇
- ◇ ไก่บ้านทอดสมุนไพร Crispy Free-Range Chicken with Herbs 180.- ◇
- ◇  ไก่บ้านผัดเผ็ดพริกไทยอ่อน
Free-Range Chicken with Chillis and Green Peppercorns 160.- ◇
- ◇ ไก่ผัดเปรี้ยวหวาน Sweet and Sour Chicken 140.- ◇
- ◇  ไก่ผัดน้ำพริกเผา Chicken with Sweet Chilli Sauce 120.- ◇

Western Style แบบฝรั่ง

Served with steamed vegetables and French fries or steamed rice

- ◇ Grilled Chicken Breast with Lime Herb Butter ออกไก่อบเนยมะนาว 220.- ◇

Beef เนื้อ

Served with steamed vegetables and French fries or steamed rice

- ◆ 🍷 Filet Steak with Three-Pepper Sauce สเต็กเนื้อสันซอสพริก ๓ อย่าง 440.- ◆
- ◆ Filet Steak with Red Wine and Shallot Sauce สเต็กเนื้อสันซอสไวน์แดง 440.- ◆
 - ◆ Filet Steak with Mushroom Sauce สเต็กเนื้อสันซอสเห็ด 440.- ◆
- ◆ Charcoal-Broiled Sirloin Steak สเต็กเนื้อไทย-ฝรั่งเศสย่างถ่าน 395.- ◆
- ◆ Charcoal-Broiled Striploin Steak for 2 สเต็กเนื้อสันนอกไทย-ฝรั่งเศสย่างถ่าน 2 ท่าน 725.- ◆

🌿 รสไทยๆ Flavors of Thailand 🌿

- ◆ 🍷 เนื้อสันในโคขุนผัดเผ็ดพริกไทยอ่อน
Grain-Fed Beef Filet with Chillis & Green Peppercorns 280.- ◆
- ◆ เนื้อสันในโคขุนผัดน้ำมันหอย Grain-Fed Beef Filet Sautéed in Oyster Sauce 280.- ◆
 - ◆ 🍷 เนื้อสันในโคขุนผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
Grain-Fed Beef Filet Sautéed with Cashews 280.- ◆
 - ◆ เนื้อสันในโคขุนทอดกระเทียมพริกไทย
Grain-Fed Beef Filet with Garlic and Pepper 270.- ◆
 - ◆ 🍷 แกงเผ็ดเนื้อ Beef Red Curry with Bamboo Shoots 180.- ◆
 - ◆ 🍷 แกงป่าเนื้อ Beef Jungle Curry Soup (in clay pot) 170.- ◆
- ◆ 🍷 พล่าเนื้อ Minced Beef Spicy Salad with Mint “Phlaa” 140.- ◆
 - ◆ เนื้อย่าง Grilled Beef with Piquant Sauce 140.- ◆

Pork หมู

- ◇  แกงเผ็ดหมู Pork Red Curry with Bamboo Shoots 160.- ◇
- ◇  หมูผัดเผ็ดพริกไทยอ่อน Pork with Chillis and Green Peppercorns 150.- ◇
- ◇ หมูผัดน้ำมันหอย Pork Sautéed in Oyster Sauce 130.- ◇
- ◇ หมูผัดเปรี้ยวหวาน Sweet and Sour Pork 150.- ◇
- ◇ หมูย่าง Grilled Pork 140.- ◇
- ◇ ซี่โครงหมูทอดกระเทียมพริกไทย Spare Ribs with Garlic and Pepper 160.- ◇

Western Style แบบฝรั่ง

Served with steamed vegetables and French fries or steamed rice

- ◇ Pork Cutlet with Three-Pepper Sauce สเต็กหมูซอสพริก ๓ อย่าง 250.- ◇
- ◇ Grilled Pork Cutlet with Cream & Sherry Sauce สเต็กหมูซอสครีม+เหล้าเชอร์รี่ 240.- ◇
- ◇ Grilled Pork Cutlet สเต็กหมูย่าง 230.- ◇
- ◇ Barbecued Spare Ribs ซี่โครงหมูบาร์บีคิว 220.- ◇

Desserts ของหวาน

◇ Niramom's Marvelous Carrot Cake เค้กหัวแครอทบ้านิรมล 75.- ◇

Crammed with so many walnuts and prunes, it's amazing we can make it stay in the oven.
ชุ่มหอมมันหวาน อัดแน่นด้วยเม็ดวอลนัตและลูกพรุน

◇ Miss Ung's Cheese Cake ชีสเค้ก น.ส. อึ้ง 100.- ◇

Fresh lemons, Philadelphia cream cheese and French cherry preserves = Delicious!
ทำเองด้วยครีมชีส มะนาวเลมอนสด แยมเชอร์รี่จากฝรั่งเศส... อร่อย!

◇ Fresh Fruit Platter ผลไม้สดตามฤดูกาล 65.- ◇

🌀 Home-Made Ice Cream ไอศกรีมป้าปิ่นทำเอง 🌀

Our ice cream is as old-fashioned as it gets, and we take a lot of care about ingredients, too.

We use only fresh cream, and we import our own vanilla beans, maple sugar, and real almond essence. Our sorbets are made from (fresh, except for raspberries) fruit, sugar and fresh-squeezed limes, no water, nothing else.

นี่แหละ ไอศกรีมแบบอเมริกันโบราณแท้ เราใช้แต่ครีมแท้สดๆ ฝักวานีลา น้ำตาลเมเปิ้ล หัวเชื้อเม็ดอัลมอนด์เราก็นำเข้ามาเอง ส่วนหวานเย็นที่เรียกซอร์เบต ทำจากผลไม้ (สด เว้นแต่ราสป์เบอร์รี่) น้ำตาลทรายขาวและน้ำมะนาวคั้นสด ไม่มีอย่างอื่น ลุงวิศกัถ์รับรอง: ไร้เทียมทานครับ

◇ Strawberry สตรอว์เบอร์รี่ 85.- ◇

◇ Maple-Pecan เมเปิ้ล-เม็ดพีแคน 95.- ◇

◇ Vanilla วานีลา 75.- ◇

◇ Mocha-Walnut มีอกก้าวอลนัต 75.- ◇

◇ Almond อัลมอนด์ 75.- ◇

◇ Cantaloupe Sorbet หวานเย็นแคนตาลูปซอร์เบต 60.- ◇

◇ Raspberry Sorbet หวานเย็นราสป์เบอร์รี่ซอร์เบต 80.- ◇

◇ Mangosteen Sorbet หวานเย็นมังคุด 85.- ◇

◇ Lychee Sorbet หวานเย็นลิ้นจี่ 75.- ◇