




∞MENU∞

Really good Western and genuine Thai food from the same kitchen? Yes! Pan was delighting friends with zesty, authentic Thai dishes for years before we opened the restaurant back in 2002, and David started serious Italian cooking over 50 years ago, while he was still picking up heirloom American recipes from his grandparents. Because you can't make great food from mediocre ingredients, we spend a lot of time and money shopping. We serve Thai-French natural-feed beef, only extra virgin olive oil, Italian balsamic vinegar, d.o.c. grana Padano and Parmigiano Reggiano with our home-made pasta, Kalamata olives and real sheep's milk feta cheese from Greece. We're always on the lookout for old-fashioned flavor, so all our chicken is free-range, and wherever we can, we buy organic produce. 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 keep our markup low, and our eyes open for good buys. We always have good bottles for under B750 / \$25, and some of our best wine is B1,000 cheaper than in typical Bangkok restaurants. Ask your waitress to show you what we have, if you haven't already seen the wine list.

Snacks อาหารว่าง

- ◇ Seafood Mini-Pizza พิซซาทะเลจิ๋ว 150.- ◇
Shrimp, squid, mushrooms and mozzarella baked on pita bread
- ◇ Shrimp Cocktail ค็อกเทลกุ้ง 160.- ◇
- ◇ Cheddar Cheese with Home-made Pickles เนยแข็งชีดดาร์-ผักดองทำเอง 130.- ◇
- ◇ Cheese Garlic Bread ขนมปังกระเทียมชีส 95.- ◇
- ◇ Hand-Cut French Fries มันฝรั่งทอด (มันสด ตัดในร้าน) 75.- ◇
- ◇ Crunchy Shrimp Patties ทอดมันกุ้ง 220.- ◇
- ◇ Garlic Bread ขนมปังกระเทียม 80.- ◇
- ◇  Cashew Nuts with Minced Chillis ยำเม็ดมะม่วงหิมพานต์ 150.- ◇
- ◇ Cashew Nuts เม็ดมะม่วงหิมพานต์ทอด 120.- ◇
- ◇ 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 180.- ◇
- ◇ Sirloin Steak Sandwich แซนด์วิชสเต็กเนื้อเชอร์ลอยน์ 180.- ◇
- ◇ Grilled Bacon, Cheese and Vegetable Sandwich แซนด์วิชอบ เบคอน-ผัก-ชีส 180.- ◇
- ◇ Ham and Cheddar Cheese Sandwich แซนด์วิชหมูแฮม-ชีส 160.- ◇
- ◇ Grilled Ham & Cheese Sandwich (open face) แซนด์วิชอบหมูแฮม-ชีส 170.- ◇
- ◇ Crab Salad Sandwich แซนด์วิชสลัดปู 200.- ◇
- ◇ Tuna Salad Melt แซนด์วิชอบ สลัดทูน่า-ชีส 180.- ◇
- ◇ Grilled Cheese and Vegetable Sandwich (open face) แซนด์วิชอบ ผัก-ชีส 160.- ◇
- ◇ Bacon, Lettuce & Tomato Sandwich แซนด์วิชเบคอน-ผักกาดแก้ว-มะเขือเทศ 160.- ◇
- ◇ Cheddar Cheese Sandwich แซนด์วิช 120.- ◇
- ◇ Grilled Free-Range Chicken Sandwich แซนด์วิช 150.- ◇
- ◇ Ham Sandwich แซนด์วิช 150.- ◇

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 **150.-** ◆

รสชาติไทยๆ FLAVORS OF THAILAND

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 **180.-** ◆

◆ **🌶️** ปลาปลากะพงทอดกรอบ Crispy Sea Bass with Spicy Salad with Mint **230.-** ◆

◆ **🌶️** ยำกุ้ง Spicy Shrimp Salad **170.-** ◆

◆ **🌶️** ยำทะเลรวม Spicy Mixed Seafood Salad **170.-** ◆

◆ **🌶️** ยำปลาหมึก Spicy Squid Salad **150.-** ◆

◆ **🌶️** ยำถั่วพู Spicy Winged Bean Salad **100.-** ◆

◆ **🌶️** ยำวุ้นเส้น Spicy Vermicelli Salad **150.-** ◆

◆ **🌶️** ยำมะม่วงกึ่งสด Spicy Green Mango Salad with Fresh Shrimp **180.-** ◆

◆ **🌶️** ลาบทะเล Minced Seafood Spicy Salad **160.-** ◆

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” **200.-** ◆
- ◆ **🍴** ต้มยำทะเลรวม Hot & Sour Mixed Seafood Soup “Tom Yam” **200.-** ◆
- ◆ **🍴** ต้มยำกุ้ง Hot & Sour Shrimp Soup “Tom Yam” **200.-** ◆
 - ◆ แกงจืดทะเลรวม Mixed Seafood Soup **180.-** ◆
 - ◆ **🍴** ต้มยำปลา Hot & Sour Fish Soup “Tom Yam” **180.-** ◆
- ◆ **🍴** ต้มยำไก่บ้าน Hot & Sour Free-Range Chicken Soup “Tom Yam” **180.-** ◆
 - ◆ แกงจืดหมูสับเต้าหู้ Minced Pork and Tofu Soup **150.-** ◆
 - ◆ 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 & Noodles ข้าวผัด/ก๋วยเตี๋ยว

- ◇ ผัดไทยกุ้งสด Fresh Shrimp Pad Thai 150.- ◇
- ◇ ข้าวผัดกุ้ง Shrimp Fried Rice 65.- ◇
- ◇ Mixed Seafood Fried Rice ข้าวผัดทะเลรวม 70.- ◇
- ◇ Chicken Fried Rice ข้าวผัดไก่ 55.- ◇
- ◇ Pork Fried Rice ข้าวผัดหมู 55.- ◇
- ◇ Crab Fried Rice ข้าวผัดปู 70.- ◇
- ◇ Tofu Fried Rice ข้าวผัดเต้าหู้ 50.- ◇
- ◇ Mixed Vegetable Fried Rice ข้าวผัดผักรวมมิตร 50.- ◇

Pasta เส้น/สปาเก็ตตี้

All our pasta is home-made with imported 100% durum wheat flour, and of course all our sauces are completely home-made, too. As more than one Italian guest has said... *perfette!* Your choice of spaghetti or fettuccine. All served with genuine Parmigiano Reggiano or Grana Padano cheese.

- ◇ Spaghetti alla Marinara (plain tomato sauce) สปาเก็ตตี้มารินาร่า (ซอสมะเขือเทศ) 195.- ◇
- ◇ Spaghetti with Tomato Seafood Sauce สปาเก็ตตี้ทะเลรวม 265.- ◇
- ◇ Fettuccine with Porcini & Straw Mushroom Sauce สปาเก็ตตี้ซอสเห็ดพอร์ซินี-เห็ดฟาง 295.- ◇
- ◇ Spaghetti all'Amatriciana สปาเก็ตตี้ อมาตริเซียน่า 250.- ◇
- ◇ Spaghetti alla Carbonara สปาเก็ตตี้ คาร์บอนาร่า 250.- ◇
- ◇ Fettuccine with Black Olives and Straw Mushrooms สปาเก็ตตี้มะกอกดำ-เห็ดฟาง 225.- ◇
- ◇ Spaghetti with Broccoli and Parmesan สปาเก็ตตี้ผักบร็อกโคลี่-เนยปาร์เมซัน 225.- ◇
- ◇ Spaghetti alla Bolognese สปาเก็ตตี้ซอสเนื้อสับ/หมูสับ 210.- ◇

Plain Rice ข้าวเปล่า

- ◇ ข้าวสวย-โถ Pot of Steamed Rice 60.- ◇
- ◇ ข้าวสวย-จาน Plate of Steamed Rice 25.- ◇

Prawns กุ้งใหญ่

- ◆ กุ้งใหญ่เผา Charcoal Broiled Prawns with Piquant Dip 300.- ◆
- ◆  ต้มช่ากุ้งใหญ่ Hot Sour Prawn Coconut Soup “Tom Khaa Kung Yai” 260.- ◆
- ◆  กุ้งใหญ่ผัดเม็ดมะม่วง Prawns Sautéed with Cashews 260.- ◆
- ◆  ฉู่ฉี่กุ้งใหญ่ Prawns in Thick Curry {David’s favorite!} 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 250.- ◆
- ◆ กุ้งใหญ่ผัดผงกะหรี่ Prawns in Curry Sauce 250.- ◆
- ◆ กุ้งใหญ่นึ่งซีอิ๊ว Prawns Steamed in Soy Sauce 260.- ◆
- ◆ กุ้งใหญ่ทอดกระเทียมพริกไทย Prawns with Garlic and Pepper 250.- ◆
- ◆  ปลากุ้งใหญ่ 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 290.- ◆
- ◆ Broiled Prawns with Lime Garlic Butter กุ้งย่างเนย-กระเทียม-มะนาว 290.- ◆

Shrimp กุ้ง

- ◆  แกงเขียวหวานกุ้ง Sweet Green Curry of Shrimp 180.- ◆
- ◆ กุ้งผัดเปรี้ยวหวาน Sweet and Sour Shrimp 180.- ◆
- ◆  กุ้งผัดเม็ดมะม่วง Shrimp Sautéed with Cashews 180.- ◆
- ◆  กุ้งผัดเผ็ดพริกไทยอ่อน Shrimp Sautéed with Chillis and Green Peppercorns 180.- ◆
- ◆ กุ้งชุบแป้งทอด Shrimp Tempura 180.- ◆
- ◆ กุ้งผัดกระเทียมพริกไทย Shrimp with Garlic and Pepper 180.- ◆
- ◆  กุ้งผัดพริกขี้หนู Shrimp Sautéed with Little Chillis 180.- ◆
- ◆ กุ้งผัดโป๊ยเซียน Shrimp Sautéed with Glass Noodles 180.- ◆
- ◆  ปลากุ้ง Spicy Shrimp Salad with Mint 170.- ◆
- ◆  กุ้งผัดน้ำพริกเผา Shrimp in Sweet Chilli Sauce 170.- ◆
- ◆ ไช้ยัดไส้กุ้ง Shrimp Omelet 170.- ◆

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.-** ◇

◇  จู๋ปลาอินทรี Tuna in Thick Curry **240.-** ◇

◇  ปลาอินทรีทอดกรอบผัดเผ็ดพริกไทยอ่อน

Crisp-Fried Tuna Steak with Chilli & Green Peppercorns **240.-** ◇

◇  แกงป่าปลาอินทรี Tuna Jungle Curry Soup (in clay pot) **200.-** ◇

◇ สเต็กปลาอินทรีย่างถ่าน Charcoal-Broiled Tuna Steak **240.-** ◇

Western Style แบบฝรั่ง

Served with steamed vegetables and French fries or steamed rice

◇ Broiled Sea Bass Filet with Lime Butter ซีกปลากะพงย่างเนยมะนาว **280.-** ◇


◇ Charcoal-Broiled Tuna Steak with Herb Butter สเต็กปลาอินทรีย่างถ่านเนยสมุนไพร **280.-** ◇

Crab ปู

◇ ปูผัดผงกะหรี่ Crab Sautéed with Curry ◇

◇ ปูเผา Grilled Crab ◇

◇ ปูนึ่ง Steamed Crab ◇

◇  ปูผัดพริกไทยดำ Crab Sautéed with Black Pepper ◇



1/2 | 1 กก. ละ

250.-/500.-

per 500 g /

1000 g

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

◇ ทอดมันปู Crunchy Crabmeat Patties **250.-** ◇

◇ กรรเชียงปูชุบแป้งทอด Crab Legs Tempura **250.-** ◇

Squid ปลาหมึก

- ◆ 🍋 ปลาหมึกนึ่งมะนาว Squid Steamed with Lime **180.-** ◆
- ◆ ปลาหมึกผัดไข่เค็ม Squid Sautéed with Salted Egg **170.-** ◆
- ◆ ปลาหมึกย่าง/เผา Charcoal-Grilled Squid with Piquant Dip **180.-** ◆
- ◆ ปลาหมึกผัดผงกะหรี่ Squid Sautéed with Curry Powder **160.-** ◆
- ◆ ปลาหมึกผัดเปรี้ยวหวาน Sweet and Sour Squid **160.-** ◆
- ◆ ปลาหมึกชุบแป้งทอด Squid Tempura **160.-** ◆
- ◆ ปลาหมึกผัดกระเทียมพริกไทย Squid Sautéed with Garlic and Pepper **160.-** ◆
- ◆ 🌶️ ปลาหมึกผัดน้ำพริกเผา Squid Sautéed with Sweet Chilli Sauce **160.-** ◆

Mussels หอยแมงภู่

- ◆ หอยแมงภู่อบหม้อดิน Steamed Mussels with Basil **160.-** ◆
- ◆ หอยแมงภู่เผา Grilled Mussels with Piquant Dip **160.-** ◆

🍷 Western Style แบบฝรั่ง 🍷

Served with steamed vegetables and French fries or steamed rice

- ◆ Mussels *Marinières* in White Wine & Cream หอยแมงภู่อบซอสไวน์ขาว-ครีม **290.-** ◆

Vegetarian มังสวิรัติ

- ◇  แกงเขียวหวานเต้าหู้ Tofu Sweet Green Curry 140.- ◇
- ◇  แกงเผ็ดเต้าหู้ Tofu Red Curry with Bamboo Shoots 140.- ◇
- ◇  เต้าหู้ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ Tofu Sautéed with Cashews 160.- ◇
- ◇  เต้าหู้ผัดเผ็ดพริกไทยอ่อน Tofu Fried with Chillis and Green Peppercorns 160.- ◇
- ◇  แกงป่าเต้าหู้ Tofu Jungle Curry Soup (in clay pot) 150.- ◇
- ◇ แกงจืดผักรวมมิตร Mixed Vegetable Soup 140.- ◇
- ◇ เต้าหู้ผัดโปิยเซียน Tofu Sautéed with Vermicelli and Herbs 140.- ◇
- ◇ เต้าหู้ทอดกระเทียมพริกไทย Tofu Sautéed with Garlic and Pepper 100.- ◇
- ◇ หน่อไม้ฝรั่งชุบแป้งทอด Asparagus Tempura 150.- ◇
- ◇ ผัดเห็ดหอม-หน่อไม้ฝรั่ง-ผักกาดขาว Shiitake Asparagus & Bok Choy Sauté 150.- ◇
- ◇ ผักรวมมิตรผัดน้ำมันหอย Mixed Vegetables Sautéed in Oyster Sauce 130.- ◇
- ◇ ผักรวมมิตรผัดโปิยเซียน Mixed Vegetables Sautéed with Vermicelli and Herbs 150.- ◇
- ◇ ผักรวมมิตรชุบแป้งทอด Mixed Vegetables Tempura 140.- ◇
- ◇ คะน้าผัดน้ำมันหอย Chinese Broccoli Sautéed in Oyster Sauce 100.- ◇
- ◇  ผักบุ้งผัดน้ำมันหอย Morning Glory Sautéed in Oyster Sauce 75.- ◇
- ◇ ไข่ยัดไส้ผักรวมมิตร Mixed Vegetables Omelet 120.- ◇

Chicken ไก่

- ◇  แกงเขียวหวานไก่บ้าน Free-Range Chicken Sweet Green Curry 180.- ◇
- ◇  แกงเผ็ดไก่บ้าน Free-Range Chicken Red Curry with Bamboo Shoots 180.- ◇
- ◇  ต้มข่าไก่บ้าน Free-Range Chicken Hot Sour Coconut Soup “Tom Khaa” 180.- ◇
- ◇ ไก่บ้านทอดสมุนไพร Crispy Free-Range Chicken with Herbs 180.- ◇
- ◇  ไก่บ้านผัดเผ็ดพริกไทยอ่อน
Free-Range Chicken with Chillis and Green Peppercorns 180.- ◇
- ◇ ไก่ผัดเปรี้ยวหวาน Sweet and Sour Chicken 180.- ◇
- ◇  ไก่ผัดน้ำพริกเผา Chicken with Sweet Chilli Sauce 170.- ◇


Western Style แบบฝรั่ง

Served with steamed vegetables and French fries or steamed rice


- ◇ Grilled Chicken Breast with Lime Herb Butter ออกรอบเนยมะนาว 280 .- ◇

Beef เนื้อ

Served with steamed vegetables and French fries or steamed rice


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

รสชาติไทยๆ 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) 180.- ◆

◆  พล่าเนื้อ Minced Beef Spicy Salad with Mint “Phlaa” 170.- ◆

◆ เนื้อย่าง Grilled Beef with Piquant Sauce 180.- ◆

Pork หมู

- ◆  แกงเผ็ดหมู Pork Red Curry with Bamboo Shoots 170.- ◆
- ◆  หมูผัดเผ็ดพริกไทยอ่อน Pork with Chillis and Green Peppercorns 170.- ◆
- ◆ หมูผัดน้ำมันหอย Pork Sautéed in Oyster Sauce 160.- ◆
- ◆ หมูผัดเปรี้ยวหวาน Sweet and Sour Pork 160.- ◆
- ◆ คอหมูย่าง Grilled Pork 180.- ◆
- ◆ ซี่โครงหมูทอดกระเทียมพริกไทย Spare Ribs with Garlic and Pepper 180.- ◆

Western Style แบบฝรั่ง

Served with steamed vegetables and French fries or steamed rice

- ◆ Pork Cutlet with Three-Pepper Sauce สเต็กหมูซอสพริก ๓ อย่าง 260.- ◆
- ◆ Grilled Pork Cutlet with Cream & Sherry Sauce สเต็กหมูซอสครีม+เหล้าเชอร์รี่ 260.- ◆
- ◆ Grilled Pork Cutlet สเต็กหมูย่าง 250.- ◆
- ◆ Barbecued Spare Ribs ซี่โครงหมูบาร์บีคิว 280.- ◆

Desserts ของหวาน

◇ Niramom's Marvelous Carrot Cake เค้กหัวแครอทปั่นนิรมล **75.-** ◇

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

นุ่มหอมมันหวาน อัดแน่นด้วยเม็ดวอลนัตและลูกพรุน

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

Fresh lemons, Philadelphia cream cheese and home-made strawberry preserves = Delicious!

ทำเองด้วยครีมชีส มะนาวเลมอนสด แยมสตรอเบอร์รี่สดทำที่ร้าน... อร่อย!



◇ Miss Ung's Cheese Cake Supreme with Fresh Fruit

ชีสเค้ก น.ส. อึ้ง มาดสุดหรูกับผลไม้สด **165.-** ◇

Our already delicious cheesecake embellished with fresh strawberry, blackberry kiwi and mango. For when you deserve a real treat.

ชีสเค้กสุดโอชะในเครื่องแบบเต็มยศ ประดับด้วยสตรอเบอร์รี่ แบล็คเบอร์รี่ และกีวี่ จากต่างประเทศ พร้อมมะม่วงหอมหวานของไทย... สำหรับท่านที่เห็นว่าถึงเวลาเอาใจตัวเองอย่างจริงจัง

◇ Crème Brûlée with Berries

“แครมบริวเล่” คัสตาร์ดครีมสดหน้าน้ำตาลกรอบ ราดลูกเบอร์รี่ **110.-** ◇

Rich and fragrant creamy custard with a crunchy sugar crust, topped with fresh berries {raspberry, blueberry, strawberry, blackberry and kiwi} as available in the market
สังขยาของฝรั่งเศสมันหวานด้วยครีมสดและน้ำตาลปึก ข้างใต้หน้าน้ำตาลไหม้กรอบ แต่งด้วยเบอร์รี่สด {ราสป์เบอร์รี่ บลูเบอร์รี่ สตรอเบอร์รี่ แบล็คเบอร์รี่และกีวี่} ตามที่หาได้ในตลาด

☞ 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 at all.

นี่แหละ ไอศกรีมแบบอเมริกันโบราณแท้ เราใช้แต่ครีมแท้สดๆ ฝักวานีลา น้ำตาลเมเปิ้ล หัวเชื้อเม็ดอัลมอนด์ เราก็นำเข้ามาเอง ส่วนหวานเย็นที่เรียกซอร์เบต ทำจากผลไม้ (สด เว้นแต่ราสป์เบอร์รี่) น้ำตาลทรายขาวและ น้ำมะนาวคั้นสด ไม่มีอย่างอื่น ลุงวิศกล้ำรับรอง: ไร้เทียมทานครับ

◇ Strawberry สตอว์เบอร์รี่ 85.- ◇

◇ Maple-Pecan เมเปิ้ล-เม็ดพีแคน 95.- ◇

◇ Vanilla วานีลา || Mocha-Walnut ม็อกก้าวอลนัต || Almond อัลมอนด์ || 75.- ◇

◇ Raspberry Sorbet หวานเย็นราสป์เบอร์รี่ซอร์เบต 85.- ◇

◇ Cantaloupe Sorbet หวานเย็นแคนตาลูปซอร์เบต 75.- ◇

ask for other flavors available seasonally • เชิญสอบถามรสพิเศษตามฤดูกาล

☞ ☜

◇ Fresh Fruit Platter ผลไม้สดตามฤดูกาล 65.- ◇



◇ Chocolat Fondant with Vanilla Ice Cream, for Two

เค้กช็อกโกแลตร้อนจนละลาย เสริฟกับไอศกรีมวานีลา สำหรับ ๒ ท่าน 225.- ◇

Intense dark chocolate lava cake, molten & hot in the center, dusted with confectioner's sugar and served nestled against a scoop of home-made vanilla ice cream. Garnished with fruit sauce, too!

เค้กช็อกโกแลตร้อนๆ สุดเข้มข้น ช่างเป็นช็อกโกแลตเหลว เสริฟเคียงข้างไอศกรีมวานีลาทำในร้าน หอมด้วยฝักวานีฝักลาที่เรานำมาเอง รับประทานทีละอย่าง หรือเอาทั้งร้อนทั้งเย็น ในคำเดียวกันผลลัพธ์มีอย่างเดียว: ปากลิ้นพบความสุขอย่างไม่ได้คาดฝัน

