

Small Bites

อาหารเรียกน้ำย่อย

Thai Grilled Spicy Fish Cake 🐟
“Jub Luk”

THB250

จับหลักปลาเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มโฮมเมดและอาจาต

Grilled skewers of seasoned mince fish meat,
sweet chili sauce, cucumber relish

Fresh Spring Rolls with
Crab Meat

THB270

เปาะเปี๊ยะสดเนื้อปูเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มบ๊วย

Crab meat, spring onion, bean sprout,
shredded egg, plum sauce

Chicken Satay 🐔

THB250

สะเต๊ะไก่เสิร์ฟพร้อมซอสถั่ว อาจาต และขนมปังปิ้ง

Grilled skewers of marinated chicken,
peanut sauce, cucumber relish, toasted bread

Piri Piri Prawns

THB270

กุ้งหมักเครื่องเทศย่างเสิร์ฟพร้อมมะนาวซีก

Marinated grilled prawns, chopped parsley,
lemon wedge

Tuna & Scallop on Wonton Crisp THB300

ปลาทูน่าและหอยเชลล์คลุกกับซอสทาร์ทาร์

เสิร์ฟบนแผ่นเกี๊ยวทอดกรอบ

Tuna tartare, scallop tartare, avocado sauce, coriander

Patatas Bravas

THB250

มันฝรั่งทอดแบบสเปนโรยผงปาปริก้าและ

ไมโครกรีน เสิร์ฟกับซอสมายองเนสรสกระเทียม

Cube white potatoes fries, paprika powder,
aioli sauce, microgreen

Salad & Soup

สลัดและซูป

Earthy Cream of
Forest Mushroom Soup

THB250

ซูปครีมเห็ด

Creamed forest mushroom soup,
black truffle oil, herb croutons

Italian Orzo Soup

THB250

ซูปพาสต้าออไรโซ

Fresh tomato broth, orzo, celery,
carrot, onion, herb croutons

Local Clam Chowder ♦

THB270

ซูปครีมหอยลาย

Fresh wild clams, celery, carrot, onion, herb croutons

Sesame Crusted
Seared Tuna Salad Bowl

THB350

สลัดปลาทูน่าคลุกงาอย่างเสิร์ฟพร้อมสลัดผักและน้ำสลัดงา

Yellow fin tuna, green salad, edamame, sesame dressing

Atlantic Smoked Salmon Salad THB350

ปลาแซลมอนรมควันเสิร์ฟพร้อมสลัดและ
น้ำสลัดน้ำผึ้งมะนาว

*Smoked salmon, dill cream cheese, green salad,
red onion, caper, honey dressing*

Caesar Salad THB350

สลัดซีซาร์โรยหน้าด้วยเบคอนกับพามาเมซานชีส
ขนมปังกรอบ ไข่ และน้ำสลัดซีซาร์

*Romaine lettuce, crispy bacon,
parmesan cheese, toasted bread,
egg, classic caesar dressing*

Grilled Chicken +THB100

เพิ่มเนื้อไก่

Grilled Salmon or Smoked Salmon +THB150

เพิ่มเนื้อปลาแซลมอนย่าง
หรือเนื้อปลาแซลมอนรมควัน



Sandwiches

แซนวิช



Classic Cheese Burger THB450 / 370

แฮมเบอร์เกอร์เนื้อวากิวกับเชดดาร์ชีส หรือ
แฮมเบอร์เกอร์เนื้อหมูกับเชดดาร์ชีส
เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด

*Ground beef or pork, lettuce, cheddar cheese,
bacon caramelized onions, fries*

Salmon Brioche Sandwich THB370





เนื้อปลาแซลมอนในขนมปังบริยอชชีสแซนวิช
เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งแผ่นทอด

Norwegian salmon, cucumber, brioche bread, chips

Steak & Cheese Wrap THB370

เนื้อย่าง ผักกาดหอม และชีสห่อด้วยแผ่นแป้งตอติญ่าอย่าง
รวดเร็วซอสถั่ว

*Grilled beef fillet, tortilla wrap, cheddar cheese,
lettuce, peanut sauce*

 chef recommends  vegetarian  gluten free  contain nuts

Price is subject to tax and service charge

Devarana Mindful Eating

อาหารเพื่อสุขภาพจากเทวารันยา



DEVARANA



Chicken Hummus Wrap 🌿

THB320

เนื้อไก่ย่าง ผักสลัด ผักรวมดอง ห่อด้วยแป้งตอติญ่าอย่าง
เสิร์ฟพร้อมซอสโยเกิร์ตและถั่วลูกไก่บด

*Grilled chicken, hummus, green salad, tortilla wrap,
mixed pickled vegetables*

Hearty Quinoa & Crab Salad 🍷

THB420

สลัดผักควินัวกับเนื้อปูและน้ำสลัดใสบัลซามิก

*Fresh crab meat, quinoa, green salad, red onion,
tomato, balsamic vinaigrette dressing*

Chicken Avocado Bowl

THB320

อกไก่อบเครื่องเทศเสิร์ฟกับสลัดผักและอะโวคาโด

Grilled marinated chicken breast, avocado, green salad

Salmon Riceberry Rice Bowl

THB690

เนื้อปลาแซลมอนอบเสิร์ฟกับข้าวไรซ์เบอร์รี่

ผักลวก และซอสมิโซะ

*Oven baked Norwegian salmon, broccoli, mushroom,
wild riceberry, miso sauce*

Taco Salad Bowl

THB390

สลัดผัก ซัลซามะเขือเทศ และชีสขูดฝอยเสิร์ฟในแผ่นแป้ง
ข้าวโพดทอด

*Mixed green salad, tacos, tomato salsa, avocado,
shredded cheese*

Thai Signatures

อาหารไทย

Gaeng Khiaw Waan

THB350 / 350 / 370

แกงเขียวหวาน ไก่ หมู หรือ เนื้อวัว สูตรต้นตำรับ

เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิออร์แกนิก

*Chicken, pork or beef, authentic Thai green curry
served with organic jasmine rice*

Panaeng Goong

THB420

แกงพะเนียงกุ้งลายเสือ เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิออร์แกนิก

*Tiger prawns in aromatic red curry peanut and
coconut milk served with organic jasmine rice*

Gaeng Massaman 🌿

THB550 / 350

แกงมัสมั่น ขาแกะ หรือ เนื้อวัว

เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิออร์แกนิก

*Lamb shank or beef massaman curry with
potatoes and coconut milk served with organic jasmine*



chef recommends



vegetarian



gluten free



contain nuts

Price is subject to tax and service charge

Nuea Yang

เนื้อย่างเสิร์ฟกับน้ำจิ้มแจ่ว ข้าวเหนียวและผักเคียง

Tender slices of grilled marinated beef, chili sauce with toasted rice, sticky rice, assorted vegetables

THB350

Tom Yum Goong

ต้มยำกุ้งทะเลและข้าวหอมมะลิออร์แกนิก

Aromatic Thai broth, fresh white prawn, mushroom, chili, lime, lemongrass, galangal, kaffir lime served with organic jasmine rice

THB350

Som Tum Thai 🥥

ส้มตำไทย

Classic green papaya salad, string beans, cherry tomatoes, peanuts, dried shrimps, garlic, chili

THB250

Tom Kha Gai

ต้มข่าไก่และข้าวหอมมะลิออร์แกนิก

Fresh coconut milk soup, chicken, chili, galangal, kaffir lime served with organic jasmine rice

THB300

Thai Comfort Food

อาหารจานเดียว

Choices of Meat

ตัวเลือกประเภทเนื้อสัตว์

Pork or Chicken

เนื้อหมูหรือเนื้อไก่

THB250

Guay Tiew Rad Nha

ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ราดหน้าตามตัวเลือก

ประเภทเนื้อสัตว์และเห็ดหอม

Stir-fried fresh rice noodles, mixed vegetables, fresh mushroom, broth brown gravy

Beef or Crispy Pork Belly

เนื้อวัวหรือหมูกรอบ

THB290

Guay Tiew Pad Si-iew

ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊วตามตัวเลือกประเภทเนื้อสัตว์และผักคะน้า

Wok-fried rice noodle, black soy sauce, kale, egg

Prawn or Mixed Seafood

กุ้งหรือทะเลรวม

THB320

Khao Phad

ข้าวผัดตามตัวเลือกประเภทเนื้อสัตว์เสิร์ฟพร้อมไข่ดาว

Wok-fried organic jasmine rice, black soy sauce, spring onion, tomato, fried egg

Phad Kra Prow

ผัดกะเพราตามตัวเลือกประเภทเนื้อสัตว์

เสิร์ฟพร้อมไข่ดาวและข้าวหอมมะลิออร์แกนิก

Stir-fried holy basil, chili, fried egg served with organic jasmine rice

Local Favourites

อาหารขึ้นชื่อของท้องถิ่น

Geng Kua Hua Tan

แกงคั่วห้วตาลกุ้งสด

Young toddy palm, shrimp, red curry paste

THB370

Bai Leiang Pad Khai

ใบเหลียงผัดไข่

Stir-fried malindjo leaves, garlic, egg

THB320



chef recommends



vegetarian



gluten free



contain nuts

Price is subject to tax and service charge

Pad Sarm Choon

ผัดสามจุน

Wok-fried glass noodle, shrimps,
bitter beans, pickled garlic, acacia

THB370

Moo Hong

หมูฮ้อง

Braised pork belly, steamed baby choy

THB350

Phad Thai Petchaburi with Shrimp

ผัดไทยกุ้งสูตรต้นตำรับเพชรบุรี

Wok-fried rice noodle, shrimps, Chinese chives,
banana blossom, bean sprouts

THB320



Main Course

อาหารจานหลัก



Selection of Australian Wagyu Beef Cut

ตัวเลือกเนื้อวากิวเกรดพรีเมียมจากออสเตรเลีย เสิร์ฟพร้อมหน่อไม้ฝรั่ง
ย่าง กระเทียมตุ๋นในน้ำมัน แครอทตุ๋นบด มันฝรั่งอบ ซอสไวน์แดง

Served with grilled asparagus, garlic confit,
carrot puree, roasted potato, red wine sauce

THB1,200

Tenderloin

สเต็กเนื้อสันในย่าง

Grilled prime tenderloin

(170G)

Rib Eye

สเต็กเนื้อสันหลังหมย่าง

Grilled rib eye

THB1,100

(200G)

New Zealand Lamb Rack

ซี่โครงแกะนิวซีแลนด์ย่าง เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบด ผักย่าง
มินท์เจลลี่ และซอสเมล็ดพริกไทย

Charred lamb rack, mashed potato, grilled vegetables,
mint jelly, peppercorn sauce

THB990

Kurobuta Pork Chop

สเต็กหมูคุโรบุดะย่าง เสิร์ฟพร้อมถั่วแขก มันฝรั่งอบ
และซอสเห็ด

Grilled pork loin chop, French green bean,
roasted potato, mushroom sauce

THB690

Daily Catch Seabass

ปลากะพงย่างกระเทียมร้อน เสิร์ฟพร้อมหน่อไม้ฝรั่ง
ถั่วเทล ซัลซามะเขือเทศ มันฝรั่งอบ และซอสพริกหวาน

Pan seared seabass, asparagus, yellow lentil,
tomato salsa, roasted potato, bell pepper puree

THB590

Crisp Chicken Confit

ไก่ติดสะโพกตุ๋นทอดกรอบ เสิร์ฟพร้อมมันบด สลัด
และซอสแอปเปิ้ล

Pan seared chicken leg, mashed potato,
green salad, apple sauce

THB590

Eggplant Parmigiana

มะเขือม่วงอบชีสและซอสมะเขือเทศปปรุงรส

Eggplant, tomato sauce, mozzarella cheese,
parmesan cheese

THB420

chef recommends vegetarian gluten free contain nuts

Price is subject to tax and service charge

Pasta & Pizza

พิซซ่าและพาสต้า



Pasta

เมนูพาสต้า

Artisanal Pasta: spaghetti, penne and fettuccine

THB350

Choices of Sauce: 🍄

Marinara, aglio e olio, pesto, carbonara

Choices of Protein:

Meatballs, butcher's ham, salmon, mixed seafood

ตัวเลือกเส้นพาสต้า: สปาเกตตี้ เพนเน่ หรือเฟตตูชินี

ตัวเลือกซอส: ซอสมะเขือเทศโบโรว์พา

ซอสกระเทียมน้ำมันมะกอก ซอสเพสโต้ หรือซอสคาโบนาร่า

ตัวเลือกเนื้อสัตว์: เนื้อวัวบั่นก้อน เนื้อแฮมหมู

เนื้อปลาแซลมอน หรือทะเลรวม

Wood-Fired Oven Pizza

THB350

พิซซ่าอบเตาถ่านไม้ขนาด 12" พร้อมซอสมะเขือเทศ ชีส และโอริกาโน

Freshly baked 12" pizza with tomato, cheese and oregano

Choices of Topping (Choose 3):

Ham, bacon, smoked chicken, shrimp, salami, crab stick, onion, olive, capsicum, mushroom, pineapple, sweet corn

ตัวเลือกหน้าพิซซ่า (เลือกได้ 3 ชนิด):

แฮม เบคอน เนื้อไก่รมควัน กุ้งสด ซาลามี ปลาย่าง หัวหอมใหญ่

มะกอก พริกหวาน เห็ด สับปะรด ข้าวโพด

Indian Delights

อาหารอินเดีย

Samosa with Coriander & Mint Chutney 🌿

THB250

ชาโมซ่าไส้ผักทอด เสิร์ฟพร้อมซอสน้ำผักชีและมินต์
Rice flour, mixed vegetables, Indian spices

Dal Tadka with Jeera Rice

THB420

แกงถั่วดาล เสิร์ฟพร้อมข้าวมันยี่หระ
Lentil, ghee, Indian spices

Lamb Logan Josh

THB690

แกงเนื้อขาแกะตุ๋นเครื่องเทศ เสิร์ฟพร้อมข้าวบาสมาดิ
Lamb leg, Indian curry paste, ginger

Butter Chicken with Rice 🍄

THB590

แกงไก่หมักในซอสมะเขือเทศและเครื่องเทศ
เสิร์ฟพร้อมข้าวบาสมาดิ
Chicken, Indian curry paste, cream



🍄 chef recommends 🌿 vegetarian 🚫 gluten free 🍄 contain nuts

Price is subject to tax and service charge

Kids Menu

เมนูอาหารสำหรับเด็ก



Junior Beef Burger

THB290

แฮมเบอร์เกอร์เนื้อ เชดดาร์ชีส มะเขือเทศ

ผักกาดหอม เลิฟพร้อมมันฝรั่งทอด

Ground beef, cheddar cheese, tomato, lettuce, fries

Cheese Hot Dog

THB290

ฮอตดอกในขนมปังกับชีส เลิฟพร้อมมันฝรั่งทอด

Pork sausage, cheddar cheese, cheese sauce, mayonnaise, fries

Grilled Ham & Cheese Sandwich

THB290

แซนวิชแฮมและชีส เลิฟพร้อมมันฝรั่งทอด

Toasted bread, ham, cheddar cheese, fries

Junior Salmon Steak

THB350

สเต็กปลาแซลมอน เลิฟพร้อมสลัดผักและซอสเทอริยากิ

Norwegian salmon, green salad, teriyaki sauce

Chicken Fried Rice

THB250

ข้าวผัดไก่

Organic jasmine rice, chicken, tomato, spring onion, onion

Desserts

เมนูของหวาน

Khao Niew Ma Muang 🍌

THB230

ข้าวเหนียวมะม่วงตามฤดูกาล

Yellow mango, sticky rice, fresh coconut milk, crisp mung bean

Luk Tan Loy Kaew

THB230

ลูกตาลลอยแก้ว

Toddy palm, pandan syrup

Klauy Chuem

THB230

กล้วยไข่เชื่อมเลิฟกับไอศกรีมกะทิ

Banana in syrup, butterfly pea coconut cream, coconut ice cream

Mango Chia Chocolate Cake

THB230

เบอร์รี่ มะม่วง เมล็ดเชีย ช็อคโกแลต เนื้อเค้กโรจน์ตาล

Mixed berries, mango, chia seed, chocolate crumble

Triple Banana Chocolate

THB230

เค้กกล้วยช็อคโกแลต

Banana, chocolate, caramel, tartlet

Lemon Meringue 🍋

THB230

เมอแรงก์มะนาว เบอร์รี่สด บิสกิต ถั่วพิสตาชิโอ

Lemon meringue, mixed berries, biscuit, pistachio

Selection of Ice Cream & Sorbet

THB140

ไอศกรีมและซอร์เบ

per scoop



🍌 chef recommends 🌱 vegetarian 🚫 gluten free 🍌 contain nuts

Price is subject to tax and service charge

Cocktail

เครื่องดื่มค็อกเทล

Cure Hangover <i>Vodka, tomato juice, fresh lime juice, salt, pepper, Tabasco and Worcestershire sauce</i>	THB250	Gin Fizz <i>Gin, orange liqueur, fresh lime juice, syrup, topped with soda water</i>	THB250
Twist of Agave <i>Tequila, orange liqueur, fresh lime juice and syrup</i>	THB250	Island Iced Tea <i>Gin, vodka, orange liqueur, tequila, light rum and fresh lime juice, topped with cola</i>	THB280
Cuban in The Highballl <i>Light rum, brown sugar, lemon wedges, fresh mint, topped with soda water</i>	THB250		

Local Delights

ค็อกเทลขึ้นชื่อของท้องถิ่น

My Thai <i>Sangsom, orange juice, pineapple juice, lime juice, grenadine and syrup</i>	THB200	Tom Yum Talay <i>Sangsom, coconut liqueur, lime, lemongrass, kaffir lime leaf and syrup</i>	THB200
Petchaburi River <i>Vodka, orange curacao, orange juice, lime juice and syrup, topped with sprite</i>	THB200	Pranburi Night Train <i>Sangsom, Bacardi, coconut liqueur and pineapple juice</i>	THB200

White Wine

ไวน์ขาว

		Glass	Bottle			Glass	Bottle
Great Five, Chenin Blanc 2019 <i>South Africa</i>	THB	300	1,450	Sensi Collezione, Pinot Grigio Veneto IGT 2019 <i>Italy</i>	THB	370	1,900
Monsoon Valley, Colombard 2019 <i>Hua Hin, Thailand</i>	THB	350	1,650	Bodegas Salentein Portillo, Sauvignon Blanc Uco Valley 2019 <i>Argentina</i>	THB	440	2,190
G7, Chardonnay Loncomilla Valley 2018 <i>Chile</i>	THB	360	1,800	Yalumba, Chardonnay 2018 <i>South Australia</i>	THB	460	2,300

Red Wine

ไวน์แดง

	Glass		Bottle		Glass		Bottle
Great Five, Cabernet Sauvignon 2018 <i>South Africa</i>	THB	300	1,450	Doudet Naudin, Pinot Noir 2017 <i>Burgundy, France</i>	THB	410	2,050
Monsoon Valley, Shiraz 2018 <i>Hua Hin, Thailand</i>	THB	350	1,650	Bodegas Salentein Portillo, Malbec 2019 <i>Mendoza, Argentina</i>	THB	430	2,190
G7 Merlot, Loncomilla Valley 2019 <i>Chile</i>	THB	360	1,800	Yalumba, Shiraz 2018 <i>South Africa</i>	THB	460	2,300

Rosé Wine

ไวน์โรเซ่

	Glass	Bottle
Monsoon Valley, White Shiraz Rose 2018 <i>Hua Hin, Thailand</i>	THB 350	1,800

Whiskey

วิสกี้

	Glass		Bottle		Glass		Bottle
Chivas Regal	THB	290	3,200	Jack Daniel's	THB	280	2,500
Johnnie Walker Red Label	THB	260	2,500	Jameson	THB	280	3,200
Johnnie Walker Black Label	THB	290	3,200	Jim Beam	THB	270	2,500
Johnnie Walker Blue Label	THB	810	16,000	Canadian Club	THB	260	2,500
Ballantine's Aged 12 Years	THB	290	3,200	Glenfiddich	THB	310	3,200

Price is subject to tax and service charge

Beers

เบียร์

Singha	THB190	Erdinger Weissbier	THB290
Heineken	THB190	Erdinger Weissbier Dunkel	THB290
Asahi	THB190	Hoegaarden	THB290
Corona	THB290		

Afternoon Tea

ตัวเลือกประเภทของชา

English Breakfast <i>A very strong and full-bodied with light oral undertones, this TWG broken-leaf black tea is perfect with morning toast and marmalade</i>	THB110	Grand Jasmine <i>Intoxicating TWG tea jasmine flowers enhance the sparkling elegance of this delicately fashioned green tea.</i>	THB110
English Earl Grey <i>A strong, traditional Earl Grey, this aromatic and full-bodied, amber-colored. TWG black tea has a very full and dark savor.</i>	THB110	Organic Sencha <i>TWG tea with a subtle taste, this invigorating Japanese green tea is ideal during or after a meal, a sit is rich in vitamin C and contains little theine.</i>	THB110

Coffee

กาแฟ

Hot Brew

Espresso	THB90	Cappuccino	THB130
Americano	THB110	Mocha	THB140
Latte	THB130	Hot Cocoa	THB130

Cold Brew

Iced Coffee	THB120	Iced Mocha	THB160
Iced Cappuccino	THB150	Iced Lemon Tea	THB120
Iced Latte	THB150	Iced Cocoa	THB140

Fresh Juice

น้ำผลไม้

Orange	THB160	Coconut	THB160
Watermelon	THB160	Lime	THB160

Soft Drinks

ซอฟต์ดริงค์

Coke	THB90	Soda	THB90
Coke Light	THB90	Schweppes Tonic Water	THB90
Coke Zero	THB90	Ginger Ale	THB90
Sprite	THB90		

Water

น้ำดื่ม

Perrier, Sparkling, 75 cl.	THB230	Evian, 33 cl.	THB120
Perrier, Sparkling, 33 cl.	THB170	Singha, 50 cl.	THB50
Acqua Panna, 75 cl.	THB210		