



Aficionados of Mediterranean cuisine can indulge cravings inspired by dishes born half a world away. Diners are treated to a gastronomic display of European delights from our chefs.

APPETIZERS

Hummus & Crudités

Extra virgin olive oil, fresh vegetable sticks and pita bread

ฮัมมูส น้ำมันมะกอกบริสุทธิ์ พักสด และขนมปังพิต้า



250

Sweet Potato Fries

Bravas and aioli dressing

มันเทศทอดกรอบ เสิร์ฟพร้อมซอสมะเขือเทศ และ ไอโอสี้



250

Crispy Fried Calamari

Smoked Spanish pimentón aioli and fresh lemon wedges

ปลาหมึกทอดกรอบ ซอสพริกหมควันจากสเปน และมะนาวเสี้ยว



350

Deep Fried Vegetable Gyoza

Cabbage, chili oil and black vinegar

เกี้ยวซ่าพัก น้ำจิ้มซอสเปรี้ยวกับน้ำมันพริกเผา



220

Pork Satay Skewers

Spicy peanut sauce, cucumber and shallot relish with white toast

หมูสะเต๊ะ เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้ม ออจาดและขนมปังปิ้ง



250

SALAD

Smoked Salmon & Avocado Salad

Seasonal green lettuces with dill honey mustard dressing, avocado and capers

สลัดแซลมอนรมควัน น้ำสลัดมัสตาร์ดกลิ่นน้ำผึ้ง อาโวคาโดและเคเปอร์



350



All Prices are quoted in Thai Baht and subject to 10% Service Charge and 7% Government Tax.
ราคาข้างต้นคิดเป็นสกุลเงินบาทไทย ที่ต้องรวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

If you have a food allergy or a special dietary requirement, please inform our staff member before you place your order

หากท่านมีอาการแพ้อาหาร หรือข้อจำกัดอื่นใด โปรดแจ้งให้พนักงานทราบ



SALAD

Caesar Salad

Parmesan cheese, brown croutons and pork bacon

สลัดซีซาร์ ชีสพาร์เมซาน และ เบคอน



250

Additional: grilled chicken 100 / garlic prawns 200

รายการเพิ่มเติม : ออกรอบย่าง 🍗 / กุ้งกระเทียม 🍤

Ensaladilla Rusa

Potato salad, cooked tuna, roasted red bell peppers and boiled eggs

สลัดมันฝรั่งและทูน่าสไลด์สเปน



250

Som Tum

Green papaya salad, roasted peanuts, dried shrimp, chili, fish sauce and lime juice

ส้มตำไทย (กุ้งแห้ง, ถั่ว)



250

SOUPS

Tom Yum Goong

Prawns, mushrooms, chili, coriander, fresh lime juice and fish sauce

ต้มยำกุ้ง



320

Crustacean Bisque

Prawn, cream and croutons flamed with brandy

ซุปรังฟิวด์บิสก์ กับ บรันดี



250

Soup of The Day

Please ask your waiter for today's soup

ซุปรประจำวัน (กรุณาสอบถามพนักงานสำหรับซุปรพิเศษประจำวัน)

250



All Prices are quoted in Thai Baht and subject to 10% Service Charge and 7% Government Tax.
ราคาข้างต้นคิดเป็นสกุลเงินบาทไทย ที่ต้องรวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

If you have a food allergy or a special dietary requirement, please inform our staff member before you place your order

หากท่านมีอาการแพ้อาหาร หรือข้อจำกัดอื่นใด โปรดแจ้งให้พนักงานทราบ



WRAPS, SANDWICHES & BURGERS

Chicken Quesadilla

Tortilla wrap, marinated chicken, cheese, jalapeno and tomato salsa

เคซาดิยาไก่ พริกมาลาเปญโญ และซัลซามะเขือเทศ



370

Serranito Sandwich

Jamón serrano sandwich, pan-fried pork loin, crusty baguette and mayonnaise served with seasoned french fries or sweet potato fries

แซนวิชเซอราโนแอม หมูสุกในย่าง เสิร์ฟพร้อมกับซอสไอโอดี มันฝรั่งทอดกรอบ หรือ มันเทศทอดกรอบ



400

Melia Chiang Mai Burgers

Please select: **plant-based**  or **cheese burger**

served with seasoned french fries or sweet potato fries

เบอร์เกอร์เนื้อและชีส หรือ แพนต์เบส เสิร์ฟพร้อมกับมันฝรั่งทอดกรอบ หรือ มันเทศทอดกรอบ



420

CURRY

Gaeng Kheaw Whan

With choice of chicken or beef

แกงเขียวหวานไก่ หรือ เนื้อ



350

Gaeng Je

Vegetable in yellow curry, potatoes, tofu, mushrooms, carrots, tomatoes, peas

แกงกะหรี่เจ



280

All curry dishes are served with steamed jasmine rice on the side



All Prices are quoted in Thai Baht and subject to 10% Service Charge and 7% Government Tax. ราคาข้างต้นคิดเป็นสกุลเงินบาทไทย ที่ต้องรวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

If you have a food allergy or a special dietary requirement, please inform our staff member before you place your order

หากท่านมีอาการแพ้อาหาร หรือข้อจำกัดอื่นใด โปรดแจ้งให้พนักงานทราบ



Celery

ขึ้นฉ่าย



Crustaceans

กุ้ง, กุ้ง, ปู



Eggs

ไข่



Fish

ปลา



Gluten

กลูเตน



Lactose

แลคโตส



Local

อาหารท้องถิ่น



Lupin

ถั่วลupin



Molluscs

หอย, หมึก



Mustard

มัสตาร์ด



Nuts

พีวอร์นัทถั่ว



Peanuts

ถั่วลิสง



Sesame

พีวอร์นัทถั่ว



Soybeans

ถั่วเหลือง



Spicy

เผ็ด



Sulfur Dioxide

ซัลเฟอร์ไดออกไซด์



Vegan

วีแกน



BALANCE

by MELIA

WOK

Pad Preaw Whan

Sweet & sour pork or chicken

ผัดเปรี้ยวหวาน หมู หรือ ไก่



350

Gai Pad Med Mamuang

Wok fried chicken with cashew nuts

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์



350

Toa Hu Pad Phrik Khing

Wok fried tofu, long beans, ginger and chili paste

เต้าหู้ผัดพริกขิง



290

Neur Pad Nam Mun Hoy

Wok fried beef and celery with oyster sauce

เนื้อผัดน้ำมันหอย



370

Pad Phak

Wok fried seasonal vegetables with soya sauce

ผัดผักซีอิ๊วขาว



280

All wok dishes are served with steamed jasmine rice on the side



All Prices are quoted in Thai Baht and subject to 10% Service Charge and 7% Government Tax.
ราคาข้างต้นคิดเป็นสกุลเงินบาทไทย ที่ต้องรวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

If you have a food allergy or a special dietary requirement, please inform our staff member before you place your order

หากท่านมีอาการแพ้อาหาร หรือข้อจำกัดอื่นใด โปรดแจ้งให้พนักงานทราบ



Celery

ขึ้นฉ่าย



Crustaceans

กุ้ง, กุ้ง, ปู



Eggs

ไข่



Fish

ปลา



Gluten

กลูเตน



Lactose

แลคโตส



Local

อาหารท้องถิ่น



Lupin

ถั่วลันเตา



Molluscs

หอย, หมึก



Mustard

มัสตาร์ด



Nuts

พีวอร์นัท



Peanuts

ถั่วลิสง



Sesame

พีวอร์นัท



Soybeans

ถั่วเหลือง



Spicy

เผ็ด



Sulfur Dioxide

ซัลเฟอร์ไดออกไซด์



Vegan

วีแกน



BALANCE

by MELIA

RICE DISHES

Khao Pad Kra Pao

Wok fried choice of chicken / pork / seafood
chili, garlic, hot basil leaves on steamed jasmine rice topped with fried egg

ผัดกะเพราไก่ / หมู / ทะเล ราดข้าว เสิร์ฟพร้อมไข่ดาว



350

Khao Pad

Wok fried rice with choice of chicken / pork / seafood / vegetables
topped with fried egg

ข้าวผัดไก่ / หมู / ทะเล / ผัก เสิร์ฟพร้อมไข่ดาว



350

Khao Tom

Boiled rice with choice of chicken / pork / seafood

ข้าวต้ม ไก่ / หมู / ทะเล



350

THAI NOODLES

Rad Nah

Wok fried flat noodles with light gravy
with choice of chicken / pork / seafood / vegetables

ราดหน้าไก่ / หมู / ทะเล / ผัก



350

Khao Soi Gai

Egg noodles with chicken curry soup, pickled mustard greens, shallot and lime

ข้าวซอยไก่



300



All Prices are quoted in Thai Baht and subject to 10% Service Charge and 7% Government Tax.
ราคาข้างต้นคิดเป็นสกุลเงินบาทไทย ที่ต้องรวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

If you have a food allergy or a special dietary requirement, please inform our staff member
before you place your order

หากท่านมีอาการแพ้อาหาร หรือข้อจำกัดอื่นใด โปรดแจ้งให้พนักงานทราบ



THAI NOODLES

Pad Thai

Wok fried Chanthaburi rice noodles, dried shrimps, peanuts, bean sprouts and chives
with choice of tiger prawns / chicken / tofu & vegetables

เส้นจันทรพัดไทยกุ้งลายเสือ / ไก่ / เต้าหู้และผัก



350

Pad See Ew

Wok fried flat noodles with soya sauce
with choice of chicken / pork / seafood / vegetables

ผัดซีอิ้วไก่ / หมู / ทะเล / ผัก



350

PIZZA

Pizza Margherita

พิซซ่ามาร์เกรอิต้า



270

Bacon, Ham & Pineapple Pizza

พิซซ่าเบคอน แฮม และสับปะรด



370

Barbeque Chicken Pizza

พิซซ่าบาร์บีคิวไก่



350

Seafood Pizza

พิซซ่าค็อกเทลซีฟู้ด



420



All Prices are quoted in Thai Baht and subject to 10% Service Charge and 7% Government Tax.
ราคาข้างต้นคิดเป็นสกุลเงินบาทไทย ที่ต้องรวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

If you have a food allergy or a special dietary requirement, please inform our staff member
before you place your order

หากท่านมีอาการแพ้อาหาร หรือข้อจำกัดอื่นใด โปรดแจ้งให้พนักงานทราบ



Celery

ขึ้นฉ่าย



Crustaceans

กุ้ง, กุ้ง, ปู



Eggs

ไข่



Fish

ปลา



Gluten

กลูเตน



Lactose

แลคโตส



Local

อาหารท้องถิ่น



Lupin

ถั่วลupin



Molluscs

หอย, หมึก



Mustard

มัสตาร์ด



Nuts

พีวอร์: ถั่วลิสง



Peanuts

ถั่วลิสง



Sesame

พีวอร์: ถั่วลิสง



Soybeans

ถั่วเหลือง



Spicy

เผ็ด



Sulfur Dioxide

ซัลเฟอร์ไดออกไซด์



Vegan

วีแกน



BALANCE

by MELIA

PIZZA

Four Cheese Pizza

Mozzarella, blue, parmesan and saltara thera

พิซซ่าหน้าชีส



420

PASTA

350

Choice of Pasta

Spaghetti  

เส้นสปาเกตตี้

Pappardelle  

เส้นพัพพาร์ดัลเล่

Penne  

เส้นเพนเน่

Gluten free penne 

เส้นเพนเน่ กลูเตนฟรี

Select Your Favorite Sauce

Bolognese    

โบโลเนส

Pesto   

เพสโต้

Pomodoro  

โพนโดโร

Carbonara   

คาโบนาร่า

Vongole

Pasta with clams in white wine, chili and garlic sauce

พาสต้าหอยลาย



420



All Prices are quoted in Thai Baht and subject to 10% Service Charge and 7% Government Tax.
ราคาข้างต้นคิดเป็นสกุลเงินบาทไทย ที่ต้องรวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

If you have a food allergy or a special dietary requirement, please inform our staff member before you place your order

หากท่านมีอาการแพ้อาหาร หรือข้อจำกัดอื่นใด โปรดแจ้งให้พนักงานทราบ



Celery

ขึ้นฉ่าย



Crustaceans

กุ้ง, กุ้ง, ปู



Eggs

ไข่



Fish

ปลา



Gluten

กลูเตน



Lactose

แลคโตส



Local

อาหารท้องถิ่น



Lupin

ถั่วลันเตา



Molluscs

หอย, หมึก



Mustard

มัสตาร์ด



Nuts

พีวอร์นัท



Peanuts

ถั่วลิสง



Sesame

พีวอร์นัท



Soybeans

ถั่วเหลือง



Spicy

เผ็ด



Sulfur Dioxide

ซัลเฟอร์ไดออกไซด์



Vegan

วีแกน



BALANCE

by MELIA

MAIN COURSES

Braised Lamb Shank

Mashed potato, carrot, green peas and demi-glace

ขาแกะตุ๋น มันฝรั่งบด แครอท ถั่วลันเตา และ ซอสเดมิกลาช



700

Grilled Australian Beef Sirloin

Baked potato, roasted vegetables with béarnaise sauce or red wine jus

สเต็กสันนอกวัวย่าง เสิร์ฟพร้อมกับมันฝรั่งอบ ซอสเบอร์เนส หรือซอสไวน์แดง



1,250

Roasted Garlic Chicken

Garlic oil roasted chicken breast and baby potatoes

อกไก่ทอดน้ำมันมะกอก มันฝรั่ง มะเขือเทศตุ๋นน้ำมัน



450

Pan Fried Seabass

Roasted bell pepper coulis, dill-potatoes and escalivada vegetables

ปลากระพงทอด ซอสพริกมะขาม มันฝรั่ง และ พักย่างสไลด์สเปน



450

Baked Snow Fish

Extra virgin olive oil, capper berries, black olives and cherry tomatoes

ปลาหิมะอบ น้ำมันมะกอกบริสุทธิ์ พลเคเปอร์ มะกอกดำ และ มะเขือเทศเชอร์รี่



850

Grilled Prawns

Lemon butter, smoked paprika, garlic confit and sauteed mediterranean potatoes

กุ้งเผา ซอสเลมอนบัตเตอร์



650

SIDE DISHES: THB 50 for Steamed Rice / Fried Egg / Coleslaw / Stir Fried Morning Glory
THB 120 for French Fries / Mashed Potato / Steamed Broccoli / Grilled Asparagus



All Prices are quoted in Thai Baht and subject to 10% Service Charge and 7% Government Tax.
ราคาข้างต้นคิดเป็นสกุลเงินบาทไทย ที่ต้องรวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

If you have a food allergy or a special dietary requirement, please inform our staff member before you place your order

หากท่านมีอาการแพ้อาหาร หรือข้อจำกัดอื่นใด โปรดแจ้งให้พนักงานทราบ



Celery
ขึ้นฉ่าย



Crustaceans
กุ้ง, กุ้ง, ปู



Eggs
ไข่



Fish
ปลา



Gluten
กลูเตน



Lactose
แลคโตส



Local
อาหารท้องถิ่น



Lupin
ถั่วลันเตา



Molluscs
หอย, หมึก



Mustard
มัสตาร์ด



Nuts
พีวาทัดถั่ว



Peanuts
ถั่วลิสง



Sesame
พีวาทัดถั่ว



Soybeans
ถั่วเหลือง



Spicy
เผ็ด



Sulfur Dioxide
ซัลเฟอร์ไดออกไซด์



Vegan
วีแกน



BALANCE
BY MELIA

DESSERTS

Crème Caramel

Vanilla essence, cinnamon, lemon peel and berry compote

คาราเมลคัสตาร์ดกับพลเบอร์รี่เชื่อม



190

Basque Burnt Cheesecake

Spanish-style baked cheesecake, caramelized crust and sesame tuille

คลาสสิกชีสเค้ก แบบฉบับแคว้นบาสก์ ประเทศสเปน



250

Bua Loy Nam Khing

Black sesame dumpling in ginger tea broth

บัวลอยน้ำขิง



180

Chocolate Brownie

Chocolate chips, cashew nuts, almond and vanilla ice cream

ช็อกโกแลตบราวนี่ เสิร์ฟพร้อมกับไอศกรีมรสวานิลลา



220

Seasonal Fruit Platter

Served with maple syrup and lime

ผลไม้ตามฤดูกาล เสิร์ฟพร้อมน้ำเชื่อมใบเมเปิลและมะนาว



180

Ice Cream

Please ask your waiter for today's ice cream flavors

ไอศกรีม (กรุณาสอบถามพนักงานสำหรับรสชาติไอศกรีมประจำวัน)



150



All Prices are quoted in Thai Baht and subject to 10% Service Charge and 7% Government Tax.
ราคาข้างต้นคิดเป็นสกุลเงินบาทไทย ที่ต้องรวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

If you have a food allergy or a special dietary requirement, please inform our staff member before you place your order

หากท่านมีอาการแพ้อาหาร หรือข้อจำกัดอื่นใด โปรดแจ้งให้พนักงานทราบ



Celery

ขึ้นฉ่าย



Crustaceans

กุ้ง, กุ้ง, ปู



Eggs

ไข่



Fish

ปลา



Gluten

กลูเตน



Lactose

แลคโตส



Local

อาหารท้องถิ่น



Lupin

ถั่วลันเตา



Molluscs

หอย, หมึก



Mustard

มัสตาร์ด



Nuts

พีวอร์นัท



Peanuts

ถั่วลิสง



Sesame

พีวอร์นัท



Soybeans

ถั่วเหลือง



Spicy

เผ็ด



Sulfur Dioxide

ซัลเฟอร์ไดออกไซด์



Vegan

วีแกน



BALANCE

by MELIA

MINERAL WATER

	S	L
Chang still water	100	180
Chang sparkling water	125	200
Perrier sparkling water	170	250

SOFT DRINKS

Est cola	80
Coke / Coke zero / Sprite	100
Rock mountain soda water	100
Schweppes tonic water	100
Ginger ale	100
Fentimans tonic water	120
Ranger energy drink	100

BEERS

Chang	200
Chang Cold Brew	200
Chang Cold Brew Draught	220
Federbrau	220
Tiger	240
Heineken	240
Estrella Galicia Draught	380
Non Alcoholic Heineken 0.0%	190

JUICES

Young coconut (<i>Fresh juice</i>)	200
Lemon / Orange / Watermelon (<i>Fresh juice</i>)	160
Apple / Mango / Passion fruit / Pineapple (<i>Chilled juice</i>)	160

Pay here with MELIÀ REWARDS points

All Prices are quoted in Thai Baht and subject to 7% Government Tax and 10% Service Charge.
Please inform our associate if you have and food intolerance.

ราคาข้างต้นคิดเป็นสกุลเงินบาทไทย ที่ต้องรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% และค่าบริการ 10%
โปรดแจ้งพนักงานของเราหากคุณมีอาการแพ้อาหาร

PREMIUM COFFEE

A refined blend of carefully selected washed and natural processed coffees from Thailand and across Southeast Asia. Crafted to deliver a smooth, round, and well-balanced cup, this blend reveals inviting notes of brown sugar and chocolate, complemented by a gentle medium acidity.

Espresso	100
Double espresso	120
Americano	120
Macchiato	120
Cappuccino	140
Latte	140
Bombon	140
Iced coffee	160
Decaffeinated coffee	160

SMOOTHIES & SHAKES

Vanilla / Chocolate	220
Strawberry / Mango / Avocado	220
Citus Passion Pineapple, passion fruit, lime	220
Groovie Strawberry, mango, honey, fresh milk	220
Micupine Rush Pineapple, cucumber, mint leave, lime	220

SPECIALTY COFFEE & CHOCOLATE

Inspired by a journey through more than 50 Roman espresso bars, this blend brings the timeless Italian espresso tradition to life with a signature CoffeeWORKS twist - bold chocolate notes harmoniously balanced with the warm aroma of toasted bread.

Thai Iced Coffee Premium arabica blend, sweet, fresh milk	160
Coffee Shake With Avocado Fresh avocado shake, premium arabica blend	200
Tsokolate De Batirol Is hot cocoa made from roasted local cacao beans	200

Pay here with  points

All Prices are quoted in Thai Baht and subject to 7% Government Tax and 10% Service Charge.
Please inform our associate if you have and food intolerance.

ราคาข้างต้นคิดเป็นสกุลเงินบาทไทย ที่ต้องรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% และค่าบริการ 10%
โปรดแจ้งพนักงานของเราหากคุณมีอาการแพ้อาหาร

SIGNATURE TEA CONCOCTIONS

Chiang Mai inspired special ice tea brews. Bursting sweet and creamy, spices, cool mint, zesty lemon and fresh wild honey come to life over ice

Cha Yen Thai Milk Tea Black tea, spices, sugar, sweetened condensed milk, evaporated milk	140
El Te De Giro Lemon grass, ginger, honey	140
La Especia Cinnamon, anise, honey	140
Peach Lemongrass Black tea, peach, lemongrass	140
The Ceylon Mist Black tea, mint leave, lime	140

SELECTION OF FINE DILMAH TEA

Served Hot or Iced

T-series selection loose leaf	
Blueberry and pomegranate	200
Green tea with jasmine flowers	200
Mediterranean mandarin	200
Rose with french vanilla	200

BARTENDERS TAILORED NON ALCOHOLIC COCKTAILS

250

Infusion Tropical

Orange juice, pineapple juice, lime juice, raspberry syrup, grenadine

Melia Blossom

Lychee juice, lime juice, cherry blossom syrup, grenadine

Peach & Melon Cooler

Peach juice, watermelon juice, mint leaves, lime juice, grenadine

Virgin Sangria

Pomegranate juice, rose syrup, cherry blossom syrup, lime juice, apple and orange

Pay here with  **REWARDS** points

All Prices are quoted in Thai Baht and subject to 7% Government Tax and 10% Service Charge.

Please inform our associate if you have and food intolerance.

ราคาข้างต้นคิดเป็นสกุลเงินบาทไทย ที่ต้องรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% และค่าบริการ 10%
โปรดแจ้งพนักงานของเราหากคุณมีอาการแพ้อาหาร

BARTENDERS TAILORED COCKTAILS

400

Bosque

Whisky, cinnamon, cranberry juice, lime, honey, pasteurized white egg

El Agave

Tequila, triple sec, pineapple juice, aloe vera juice, lime juice, agave syrup

Frambuesa

Vodka, mix berry, orange juice, lime juice, raspberry syrup, grenadine, syrup, pasteurized white egg

Flor De Sauco

Gin, triple sec, elderflower infuse, cranberry juice, syrup

Misty Hill

Irish whisky, triple sec, pineapple juice, sweet basil leaves, lime juice, syrup

Jao Phraya

Phraya rum, fresh ginger juice, lime juice, honey

CLASSIC SPANISH COCKTAILS

350

Agua De Valencia

Cava, triple sec, orange juice, syrup

Coctel De Jerez

Tio Pepe sherry, peach brandy, triple sec

El Barcelona

White wine, gin, triple sec, lemon, orange juice, elderflower syrup, sprite, fresh citrus fruit slices

Rebujito

Tio Pepe sherry, soda water, mint leaves, lemon juice, syrup

Sangria

Spanish red wine, brandy, triple sec, orange juice, seasoned fruits, cinnamon, sprite and soda

Tinto De Verano

Spanish red wine, lemon-lime soda, lemon slices

Pay here with ^{MELIÁ}REWARDS points

All Prices are quoted in Thai Baht and subject to 7% Government Tax and 10% Service Charge.
Please inform our associate if you have and food intolerance.

ราคาข้างต้นคิดเป็นสกุลเงินบาทไทย ที่ต้องรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% และค่าบริการ 10%
โปรดแจ้งพนักงานของเราหากคุณมีอาการแพ้อาหาร

ALL TIME FAVOURITE COCKTAILS

350

Aperol Spritz

Aperol, dry prosecco, soda water, orange slices

Blue Hawaiian

Light rum, malibu, blue curacao, pineapple juice, coconut cream, lime, homemade syrup

Classic Martini

Gin or vodka, martini dry

Cosmopolitan

Vodka, triple sec, cranberry juice, lime juice, syrup

El Diablo

Tequila, cream de cassis, lime juice, syrup, ginger ale

Long Island Iced Tea

Gin, rum, vodka, tequila, triple sec, lime juice, syrup, coke

Mai Tai

Light rum, dark rum, amaretto, pineapple juice, lime juice, syrup

Margarita

Tequila, triple sec, lime juice, syrup

Mojito

Light rum, mint leaves, lime, cane sugar, soda water

Negroni

Gin, martini rosso, campari

Old Fashioned

Bourbon whisky, angostura bitter, orange bitter, syrup

Pina Colada

Light rum, malibu, pineapple juice, coconut cream, lime juice, syrup

Sex On The Beach

Vodka, peach brandy, orange juice, cranberry juice, lime juice, grenadine

Summer City Spritz

Light rum, aperol, watermelon juice, lemon juice, syrup

Singapore Sling

Gin, cherry brandy, benedictine, triple sec, pineapple juice, lime juice, grenadine

Tequila Sunrise

Tequila, triple sec, orange juice, lime juice, grenadine

Whisky Sour

Bourbon whisky, triple sec, angostura bitter, lime juice, syrup, pasteurized white egg

Thai Sabai

Mekhong, sweet basil leaves, lime juice, syrup, soda water

Pay here with  **REWARDS** points

All Prices are quoted in Thai Baht and subject to 7% Government Tax and 10% Service Charge.

Please inform our associate if you have and food intolerance.

ราคาข้างต้นคิดเป็นสกุลเงินบาทไทย ที่ต้องรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% และค่าบริการ 10%
โปรดแจ้งพนักงานของเราหากคุณมีอาการแพ้อาหาร

APERITIFS

Pastis & Bitter	o Glass
Aperol	290
Campari	300
Pernod	300
Ricard	300
Jagermeister	320
Vermouth	
Grifoll	220
Martini Bianco	220
Martini Dry	220
Martini Rosso	220
Cinzano Rosso	220

LIQUEURS

	o Glass
Amaretto	290
Hierbas Xoriguer Anisado	290
Sambuca	290
Baileys Irish Cream	350
Benedictine DOM	350
Cointreau	350
Galliano	350
Kahlua	350
Malibu	350
Drambuie	400

SPIRITS

Blended Scotch Whisky	o Glass	• Bottle
Johnnie Walker Red Label	290	2,500
Chivas Regal 12 years old	300	4,000
Ballantine's 12 years old	300	4,000
Johnnie Walker Black Label	320	5,000
Johnnie Walker Gold Label	500	6,500
Chivas Regal 18 years old	600	7,500

Pay here with  points

All Prices are quoted in Thai Baht and subject to 7% Government Tax and 10% Service Charge.

Please inform our associate if you have any food intolerance.

ราคาข้างต้นคิดเป็นสกุลเงินบาทไทย ที่ต้องรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% และค่าบริการ 10%
โปรดแจ้งพนักงานของเราหากคุณมีอาการแพ้อาหาร

SPIRITS

	o Glass	• Bottle
Armagnac		
Chabot Armagnac VSOP		5,500
Chabot Armagnac XO Superior		9,000
Cognac		
Hennessy VSOP	550	7,000
Hennessy XO		20,000
Single Malt Whisky		
Canadian Club	290	3,600
Prakaan Select Cask	400	5,000
Old Pulteney 12 years old	460	5,700
anCnoc 12 years old	460	5,700
The Macallan Double Cask 12 years	800	10,500
Balblair 18 years old	1,000	15,500
Bourbon Whisky		
Jim Beam White	290	2,600
Maker's Mark	350	3,800
Wild Turkey	360	4,600
Tennessee Whisky		
Jack Daniels	300	3,600
Irish Whisky		
Jameson	300	3,600
Tokyo Whisky		
The Kyoto	350	3,800
Kakubin	290	3,500
Vodka		
Kulov	290	3,000
Smirnoff	290	3,600
Absolut	320	4,000
Tito's Handmade	320	4,000
Belvedere	420	6,000
Grey Goose	420	6,000

Pay here with MELIÀ REWARDS points

All Prices are quoted in Thai Baht and subject to 7% Government Tax and 10% Service Charge.

Please inform our associate if you have and food intolerance.

ราคาข้างต้นคิดเป็นสกุลเงินบาทไทย ที่ต้องรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% และค่าบริการ 10%
โปรดแจ้งพนักงานของเราหากคุณมีอาการแพ้อาหาร

SPIRITS

	o Glass	• Bottle
Gin		
Beefeater	290	2,600
Gordon's London Dry Gin	290	2,600
Ginebra Xoriguer	300	2,700
Bombay Sapphire	320	3,600
Bulldog	380	5,100
Tanqueray	320	3,600
The Japanese Craft	360	4,200
Citadelle	380	5,100
Caorunn	420	6,000
Four Pillars Rare Dry Gin	400	5,600
Hendrick's	400	5,600
St. George Botanivore	420	6,000
Drumshanbo Gunpowder	420	6,000
Monkey 47	600	6,500
The Botanist	500	6,500
Rum		
Bacardi White	300	4,000
Cachaca	300	4,000
Captain Morgan	300	4,000
Havana Club	300	4,000
Mekhong	200	2,050
Pampero Blanco	290	3,600
Phraya Element	290	3,600
Phraya Rum Element 8 years	320	4,000
Phraya Gold Reserve	500	7,000
SangSom Gold Medal	200	2,050
Tequila		
Jose Cuervo	290	3,600
Patron Silver	450	6,200
Don Julio	500	6,500

Pay here with  points

All Prices are quoted in Thai Baht and subject to 7% Government Tax and 10% Service Charge.
Please inform our associate if you have and food intolerance.

ราคาข้างต้นคิดเป็นสกุลเงินบาทไทย ที่ต้องรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% และค่าบริการ 10%
โปรดแจ้งพนักงานของเราหากคุณมีอาการแพ้อาหาร

WINE

HOUSE RED WINE

3 Sapas Crianza Mendoza, Argentina <i>Malbec</i>	◦ 440	• 2,100
Koonunga Hill SA, Australia <i>Shiraz, Cabernet</i>	◦ 390	• 1,850
Villa Maria Marlborough, New Zealand <i>Pinot Noir</i>	◦ 390	• 1,850
El Gos Negre Catalunya, Spain  <i>Grenache Noir</i>	◦ 380	• 1,800
Altozano Castilla, Spain <i>Tempranillo</i>	◦ 340	• 1,600
Moulin de Gassac Languedoc, France <i>Merlot</i>	◦ 320	• 1,500
Placido Chianti Tuscany, Italy <i>Sangiovese</i>	◦ 280	• 1,300
Chilano Central Valley, Chile <i>Cabernet Sauvignon</i>	◦ 270	• 1,200

HOUSE WHITE WINE

Villa Maria Marlborough, New Zealand <i>Sauvignon Blanc</i>	◦ 390	• 1,850
Koonunga Hill Autumn SA, Australia <i>Reisling</i>	◦ 390	• 1,850
El Gos Blanca Catalunya, Spain  <i>Grenache Blanc</i>	◦ 380	• 1,800
Marqués de Cáceres Castile y León, Spain <i>Verdejo</i>	◦ 340	• 1,600
Moulin de Gassac Languedoc, France <i>Chardonnay</i>	◦ 320	• 1,500
Placido Veneto, Italy <i>Pinot Grigio</i>	◦ 280	• 1,300
Chilano Central Valley, Chile <i>Sauvignon Blanc</i>	◦ 270	• 1,200

ROSE WINE

Rollier Rosé Château La Martinette  Provence, France <i>Rolle</i>	• 2,250
Penfolds Max's Rose Adelaide Hills, Australia <i>Pinot Noir</i>	• 2,200

SPARKLING

Cinzano Prosecco Veneto, Italy <i>Glera</i>	• 2,450
Cinzano Rose Edition Veneto, Italy <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	• 2,400
Rimarts Brut Reserva 18 Cava, Spain <i>Xarel-lo, Macabeu, Parellada</i>	• 2,250
Martini Rose Piedmont, Italy <i>Brachetto, Malvasia, Moscato</i>	• 2,050
Zonin Prosecco Brut Veneto, Italy <i>Glera</i>	• 1,750
Chandon Brut Victoria, Australia <i>Chadonnay, Pinot Noir</i>	◦ 420 • 2,000
Codorníu Clasico Brut Cava, Spain <i>Macabeu, Xarel-lo, Parellada</i>	◦ 340 • 1,600

CHAMPAGNE

Dom Perignon France <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	• 19,000
Moët & Chandon Impérial Brut N.V France <i>Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay</i>	• 7,650
Veuve Clicquot N.V France <i>Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay</i>	• 5,500

NEW WORLD RED WINE

Kendall Jackson Vinter's Reserve California, USA <i>Cabernet Sauvignon</i>	• 3,300
Black Cottage Marlborough, New Zealand <i>Pinot Noir</i>	• 2,650
Cable Bay Awatere, New Zealand <i>Pinot Noir</i>	• 2,650
Wente Beyer Ranch California, USA <i>Zinfandel</i>	• 2,500
Caliterra Tributo Central Valley, Chile <i>Carménère</i>	• 2,450
Penfolds Max's SA, Australia <i>Shiraz</i>	• 2,200
Penfolds Max's SA, Australia <i>Cabernet Sauvignon</i>	• 2,200
Bleeding Heart Shiraz NSW, Australia <i>Shiraz</i>	• 2,050
Argento Estate Organic Mendoza, Argentina <i>Malbec</i>	• 1,890
Casillero Del Diablo Reserva Central Valley, Chile <i>Merlot</i>	• 1,700

Pay here with  MELIÁ REWARDS points

 Organic  Vegan ◦ Glass • Bottle

All Prices are quoted in Thai Baht and subject to 7% Government Tax and 10% Service Charge.
Please, notify to any of our staff members if you have any allergy or food intolerance.

WINE

OLD WORLD RED WINE

- Grifoll Declara Tossals Expressions | Priorat, Spain   • 4,090
Carignan, Grenache Noir
- Valserrano Reserva Rioja DOC | Rioja, Spain   • 3,570
Tempranillo, Carignan
- Diego Conterno Baluma Langhe | Piedmont, Italy  • 3,450
Nebbiolo
- Francone Patriarchi Barbera D' Alba | Barbera, Italy  • 3,100
Barbera
- Lionel Faury Saint-Joseph • 2,900
Les Ribaudes Rouge | Rhone, France
Shiraz
- Chartron et Trébuchet Bourgogne | Burgundy, France • 2,830
Pinot Noir
- Ma Part des Anges, Château La Rose Poncet  • 2,500
| Bordeaux, France
Merlot, Cabernet Franc
- 12 Lunas Tinto | Somontano, Spain  • 2,500
Cabernet Sauvignon, Grenache, Tempranillo, Shiraz, Merlot
- Finca Resalso (Tinto Fino) | Ribera del Duero, Spain • 2,500
Tempranillo
- Palacios Remondo La Vendimia | Rioja, Spain • 2,500
Grenache, Tempranillo
- Grifoll Declara Tossals Seleccio | Priorat, Spain  • 2,190
Grenache Noir, Carignan
- Elefante El Valiente Organic | Castilla y León, Spain • 2,150
Tempranillo
- Chateau Malijay | Côtes-du-Rhône, France  • 1,750
Syrah, Grenache, Mourvedre
- Ogier Gentilhomme | Côtes-du-Rhône, France • 1,750
Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvedre
- I Muri IGP | Puglia, Italy • 1,750
Primitivo
- Chateau Fontaubert | Bordeaux, France • 1,730
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec
- Zabu DOC | Sicily, Italy • 1,730
Nero d'Avola

NEW WORLD WHITE WINE

- Kendall Jackson Reserve | California, USA • 3,330
Chardonnay
- Penfolds Max's | Adelaide Hills, Australia • 2,200
Chardonnay
- Cable Bay | Awatere, New Zealand • 2,050
Sauvignon Blanc
- Argento | Mendoza, Argentina • 1,890
Pinot Grigio
- Miguel Torres Las Mulas | Central Valley, Chile • 1,850
Sauvignon Blanc
- Alamos | Mendoza, Argentina • 1,750
Chardonnay
- Table Mountain | Western Cape, South Africa • 1,530
Chenin Blanc
- De Bortoli Sacred Hill | SE, Australia • 1,350
Semillon, Sauvignon Blanc

OLD WORLD WHITE WINE

- Domaine Nathalie & Gilles Fevre | Chablis, France • 3,070
Chardonnay
- Pio Cesare Gavi | Piedmont, Italy • 2,800
Cortese
- Gargalo S.L | Monterrei, Spain  • 2,600
Godello
- Bestheim Rayon de Lune | Alsace, France • 2,500
Gewurztraminer
- Menade Organic | Castilla y León, Spain • 2,500
Verdejo
- Marqués de Cáceres Rias Baixas Deusa Nai | Galicia, Spain • 2,430
Albariño
- Laurenz V. Singing | Kamptal, Austria • 2,050
Grüner Veltliner
- Pighin | Fiuli, Italy • 1,900
Pinot Grigio
- Dr. Loosen "L" Dry | Mosel, Germany • 1,750
Riesling
- Chateau Hautes-Riot Cuvee Juliette,  Vignobles Latorse | Bordeaux, France • 1,750
Sauvignon Blanc
- Tenuta Garetto Moscato D'Asti | Piedmont, Italy • 1,690
Moscato

Pay here with  MELIÁ REWARDS points

 Organic  Vegan  Glass • Bottle

All Prices are quoted in Thai Baht and subject to 7% Government Tax and 10% Service Charge.
Please, notify to any of our staff members if you have any allergy or food intolerance.