



Explore the piquant flavours and textures of Thai cuisine served in an intimate atmosphere. Celestially situated on the 21st floor, this is our signature restaurant. Our chefs prepare each dish à la minute from an open kitchen. Our à la carte menu consists of contemporary Lanna (Northern Thailand) dishes with Mediterranean influences.

STARTERS

Mai's Samplers

Northern thai-style pork sausage, grilled green chili relish on crispy salmon skin,
Vietnamese pork sausage in edible flowers salad roll, nam prik ong tortilla,
pomelo and fluffy fish salad in betel leaf

จานออเดิร์ฟใหม่ ไล่จิว, น้ำพริกหมูหนังปลาแซลมอน, สลัดโรสดอกไม้กินได้, น้ำพริกอ่อนตอติลญาและยำส้มโอกับปลาตุ๋น
420

Khao Khaab Hor Goong

Chilled prawn salad in sesame rice paper wraps, pickled ginger, carrot and fresh garden herbs
ข้าวแคบไล่กุ้ง ชิงตอง แครอท สมุนไพรและผักสวนครัว

350

Prik Num Yud Sai Moo

Blistered green chili stuffed with pork mousse

อั่วพริกยัดไส้หมู

220

Yum Som-O Nham Puu

Crisp fried softshell crab and pomelo salad,
scented with rice paddy field crab jus, wing beans, roasted coconut and sesame seeds
ปูนิ่มกับยำส้มโอน้ำปู ตัวพสุ มะพร้าวคั่ว โรยด้วยงา

350

Yum Dok Mai

Organic green leaves with edible flowers, pickled plum dressing and Jerez vinaigrette
ยำดอกไม้กินได้และสลัดผักอออร์กานิค คลุกกับน้ำสลัดบิวัดอง และน้ำส้มสายชูหมักเชอร์รี่

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



Lactose
แลคโตส



Eggs
ไข่



Fish
ปลา



Crustaceans
กุ้ง, กุ้ง, ปู



Tree nuts
พืชตระกูลถั่ว



Peanuts
ถั่วลิสง



Gluten
กลูเตน



Soybeans
ถั่วเหลือง



Celery
ซีเลรี่



Mustard
มัสตาร์ด



Pork
เนื้อหมู



Alcohol
แอลกอฮอล์



Lupin
ถั่วลupin



Sesame
พืชตระกูลงา



Chef Suggestion
คำแนะนำของเชฟ



Spicy
เผ็ด



BALANCE
BY MELIA

SOUP

Gaeng Phak Whan Baan

Smoked dried fish seasoned consomme, mushrooms and local greens

กึ่งซอเมแกงผักหวานบ้าน ปลาย่าง เห็ดและยอดผักพื้นบ้านตามฤดูกาล

220

Tom Jiw Nom Sod

Hot and sour soup with braised beef brisket and fresh milk

ต้มจืดนมสดเนื้อตุ๋น

220

NOODLES AND RICE

Pappardelle Soi Neur

Pappardelle pasta in dried khao soi curry sauce, hot seared Australian beef and pickled vegetables

ข้าวซอยเส้นพัพพาร์เดลล์เสิร์ฟกับเนื้อสันนอกแลนไฟ เสิร์ฟพร้อมกับผักดองและเครื่องเคียง

350

Khao Mhok Gai

Safflower chicken biryani, cardamom, turmeric, almond, mint chutney and tzatziki

ข้าวหมกไก่ดอกคำฝอย ขมิ้น แอลมอนต์ เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มสะระแหน่ และซอสซีกัสกี

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



Lactose
แลคโตส



Eggs
ไข่



Fish
ปลา



Crustaceans
กุ้ง, กั้ง, ปู



Tree nuts
พืชตระกูลถั่ว



Peanuts
ถั่วลิสง



Gluten
กลูเตน



Soybeans
ถั่วเหลือง



Celery
ขี้เหล็ก



Mustard
มัสตาร์ด



Pork
เนื้อหมู



Alcohol
แอลกอฮอล์



Lupin
ถั่วลupin



Sesame
พืชตระกูลถั่ว



Chef Suggestion
คำแนะนำของเชฟ



Spicy
เผ็ด



BALANCE
by MELIA

MAIN COURSE

Hung Ley Moo

Hung ley-style pork rib curry, poached pear, young galangal and garbanzo beans

แกงอั้งเลซี่โครงหมู

380

Neur Yang Nam Prik Mangdar Nar

Grilled Australian rib-eye with scented gravy and egg coated sticky rice

เนื้อออสเตรเลียย่างรสอร่อย ซอสปรุงรสกับน้ำเกรวี่กลิ่นแมงดา ผักอบและข้าวจี๊

850

Gai Banja Neung Khamin

Sous vide thigh of brown rice fed chicken with fresh turmeric and organic leaves

ไก่อบสุญญานึ่งสไตส์ล้านนา ซอสปรุงรสกับผักเกษตรอินทรีย์

380

Pla Salmon Nham Prik Oung

Nham Prik Oung crusted Atlantic salmon fillet and pandan scented San Pathong rice

ปลาแซลมอนอบ ซอสปรุงรสกับน้ำพริกอ่อน ผัดผักเชียงดา มะเขือเทศตุ๋นในน้ำมัน และข้าวหอมมะลิสันป่าตองกลิ่นใบเตย

550

Talay Nham Yoi

Wok-fried seafood with nham yoi chili paste, citrus salt and fermented rice noodles

ผัดพริกแกงทะเล ซอสปรุงรสกับซอสพริกน้ำยอย

490



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



Lactose
แลคโตส



Eggs
ไข่



Fish
ปลา



Crustaceans
กุ้ง, กั้ง, ปู



Tree nuts
พืชตระกูลถั่ว



Peanuts
ถั่วลิสง



Gluten
กลูเตน



Soybeans
ถั่วเหลือง



Celery
ขึ้นฉ่าย



Mustard
มัสตาร์ด



Pork
เนื้อหมู



Alcohol
แอลกอฮอล์



Lupin
ถั่วลupin



Sesame
พืชตระกูลถั่ว



Chef Suggestion
คำแนะนำของเชฟ



Spicy
เผ็ด



BALANCE
BY MELIA

VEGETABLES

Yum Makheur Yang

Grilled green eggplant salad with roasted wheat kernel

ยำมะเขือยาวย่าง โรยด้วยงมูกข้าวสาลี

220

Phak Tarm Rudokarn

Seasonal vegetables from our organic farm cooked your way

(Boiled / Grilled / Roasted / Steamed / Stir-fried)

Please ask our server for availability of the day

พื้กตามฤดูกาล เลือกปรุงตามใจชอบ

250

FRUIT AND SWEETS

Pol-la Mai Ruam

Seasonal fruit platter with honey and lime

ผลไม้ตามฤดูกาล เสิร์ฟพร้อมน้ำผึ้งและมะนาว

190

Kluay Ping Ice Cream Kathi

Grilled banana, puffed rice crumbles, salted caramel sauce with coconut ice cream

กล้วยปิ้งโรยด้วยนางเล็ด ราดซอสคาราเมล เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมกะทิ

250

Klong Khanom Thai

Treasure box of kanom tien saveoy, thai tea meringue and love chain flower on lychee tart

ชุดขนมไทย ขนมเทียนเสวย เมอแรง์กัรสาขาไทย และ คาร์ตลีนจีกับฟองชมพูเซียม

250

Khao Neow Turian

Durian sticky rice

ข้าวเหนียวทุเรียน

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



Lactose
แลคโตส



Eggs
ไข่



Fish
ปลา



Crustaceans
กุ้ง, กั้ง, ปู



Tree nuts
พืชตระกูลถั่ว



Peanuts
ถั่วลิสง



Gluten
กลูเตน



Soybeans
ถั่วเหลือง



Celery
ซีเลอรี่



Mustard
มัสตาร์ด



Pork
เนื้อหมู



Alcohol
แอลกอฮอล์



Lupin
ถั่วลupin



Sesame
พืชตระกูลถั่ว



Chef Suggestion
คำแนะนำของเชฟ



Spicy
เผ็ด



BALANCE
by MELIA

MINERAL WATER

	S	L
Chang still water	100	175
Chang sparkling water	120	200
Perrier sparkling water	170	250

SOFT DRINKS

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

BEERS

Chang	180
Chang Cold Brew	180
Chang Cold Brew Draught	200
Federbrau	200
Tiger	220
Heineken	220
Estrella Damm Draught	320
Inedit Damm Malt & Wheat	400

FRESH JUICES

Coconut	190
Lemon / Mango / Orange / Passion fruit	150
Pineapple / Watermelon	150

Pay here with ^{MELIÄ}REWARDS points

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.

ราคาข้างต้นคิดเป็นสกุลเงินบาทไทย ที่ต้องรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% และค่าบริการ 10%

โปรดแจ้งพนักงานของเราหากคุณมีอาการแพ้หรือเพื่ออาหาร

PREMIUM COFFEE

Massimo bean by Segafredo is created with a full-bodied selection of high-quality beans, staying true to the authentic premium espresso flavour. Has a rich, creamy and lingering cocoa finish with a dark cocoa and caramel aroma.

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	200
Strawberry / Mango / Avocado	200
Citus Passion Pineapple, passion fruit, lime	210
Groovie Strawberry, mango, honey, fresh milk	210
Micupine Rush Pineapple, cucumber, mint leave, lime	210

SPECIALTY COFFEE & CHOCOLATE

This traditional Paksong roasted coffee arabica beans make a classical style with a strong flavor of dark chocolate and with bittersweet taste.

Thai Iced Coffee Paksong highland coffee, sweet, fresh milk	160
Coffee Shake With Avocado Fresh avocado shake, paksong highland coffee	180
Tsokolate De Batirol Is hot cocoa made from roasted local cacao beans	180

Pay here with ^{MELIÄ}REWARDS points

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.

ราคาข้างต้นคิดเป็นสกุลเงินบาทไทย ที่ต้องรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% และค่าบริการ 10%
โปรดแจ้งพนักงานของเราหากคุณมีอาการแพ้หรือเพื่ออาหาร

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	120
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

200

Berrylicious <i>Mixed berry, vanilla syrup, fresh milk</i>
Infusion Tropical <i>Orange juice, pineapple juice, lime juice, raspberry syrup, grenadine</i>
Melia Blossom <i>Lychee juice, lime juice, cherry blossom syrup, grenadine</i>
Peach & Melon Cooler <i>Peach juice, watermelon juice, mint leaves, lime juice, grenadine</i>
Virgin Sangria <i>Pomegranate juice, rose syrup, cherry blossom syrup, lime juice, apple and orange</i>

Pay here with MELIÄ REWARDS points

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.

ราคาข้างต้นคิดเป็นสกุลเงินบาทไทย ที่ต้องรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% และค่าบริการ 10%
โปรดแจ้งพนักงานของเราหากคุณมีอาการแพ้หรือเพื่ออาหาร

BARTENDERS TAILORED COCKTAILS

350

Bosque De Chiang Mai

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

300

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  REWARDS points

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.

ราคาข้างต้นคิดเป็นสกุลเงินบาทไทย ที่ต้องรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% และค่าบริการ 10%
โปรดแจ้งพนักงานของเราหากคุณมีอาการแพ้หรือเพื่ออาหาร

ALL TIME FAVOURITE COCKTAILS

300

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, triple sec, orange juice, pineapple juice, lime juice, grenadine

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, notify to any of our staff members if you have any allergy or food intolerance.

ราคาข้างต้นคิดเป็นสกุลเงินบาทไทย ที่ต้องรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% และค่าบริการ 10%
โปรดแจ้งพนักงานของเราหากคุณมีอาการแพ้หรือเพื่ออาหาร

APERITIFS

Pastis & Bitter	o Glass
Aperol	250
Campari	250
Pernod	250
Ricard	250
Jagermeister	300
Vermouth	
Grifoll	220
Martini Bianco	220
Martini Dry	220
Martini Rosso	220
Cinzano Rosso	220

LIQUEURS

	o Glass
Amaretto	250
Hierbas Xoriguer Anisado	250
Sambuca	250
Baileys Irish Cream	290
Benedictine DOM	290
Cointreau	290
Galliano	290
Kahlua	290
Malibu	290

SPIRITS

Blended Scotch Whisky	o Glass	• Bottle
Johnnie Walker Red Label	250	3,500
Chivas Regal 12 years old	290	3,900
Ballantine's 12 years old	290	3,900
Johnnie Walker Black Label	300	4,500
Johnnie Walker Gold Label	420	5,500
Chivas Regal 18 years old	550	7,500

Pay here with MELIÄ REWARDS points

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.

ราคาข้างต้นคิดเป็นสกุลเงินบาทไทย ที่ต้องรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% และค่าบริการ 10%
โปรดแจ้งพนักงานของเราหากคุณมีอาการแพ้หรือแพ้อาหาร

SPIRITS

o Glass • Bottle

Armagnac

Chabot Armagnac VSOP		4,500
Chabot Armagnac XO Superior		7,500

Cognac

Hennessy VSOP	400	6,500
Hennessy XO		19,000

Single Malt Whisky

Canadian Club	250	3,500
Old Pulteney 12 years old	450	5,500
anCnoc 12 years old	450	5,500
The Macallan Double Cask 12 years	700	10,000
Balblair 18 years old	800	12,000

Bourbon Whisky

Jim Beam White	250	2,500
Wild Turkey	350	4,500

Tennessee Whisky

Jack Daniels	290	3,500
--------------	-----	-------

Irish Whisky

Jameson	290	3,500
---------	-----	-------

Tokyo Whisky

The Kyoto	320	3,700
-----------	-----	-------

Vodka

Kulov	200	2,500
Smirnoff	250	2,500
Absolut	250	2,500
Tito's Handmade	300	3,000
Absolut ELYX	400	5,500
Belvedere	400	5,500
Grey Goose	400	5,500

Pay here with MELIÄ REWARDS points

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.

ราคาข้างต้นคิดเป็นสกุลเงินบาทไทย ที่ต้องรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% และค่าบริการ 10%
โปรดแจ้งพนักงานของเราหากคุณมีอาการแพ้หรือเพื่ออาหาร

SPIRITS

Gin	o Glass	• Bottle
Beefeater	250	2,000
Grandma Jinn's	250	2,000
Gordon's London Dry Gin	250	2,000
Ginebra Xoriguer	250	2,000
Bombay Sapphire	300	3,500
Bulldog	300	3,500
Tanqueray	300	3,500
The Japanese Craft	350	4,000
Citadelle	350	5,000
Caorunn	400	5,500
Four Pillars Rare Dry Gin	400	5,500
Hendrick's	400	5,500
St. George Botanivore	400	5,500
Drumshanbo Gunpowder	400	5,500
Monkey 47	420	5,900
The Botanist	420	5,900
Rum		
Bacardi White	250	3,500
Cachaca	250	3,500
Captain Morgan	250	3,500
Havana Club	250	3,500
Mekhong	200	2,000
Pampero Blanco	250	3,500
Phraya Element	250	3,550
Phraya Gold Reserve	450	6,600
SangSom Gold Medal	200	2,000
Tequila		
Jose Cuervo	250	3,500
Patron Silver	420	6,000

Pay here with MELIÄ REWARDS points

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.

ราคาข้างต้นคิดเป็นสกุลเงินบาทไทย ที่ต้องรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% และค่าบริการ 10%
โปรดแจ้งพนักงานของเราหากคุณมีอาการแพ้หรือแพ้อาหาร

WINE

HOUSE WHITE WINE

NEW ZEALAND

Villa Maria Private Bin | Marlborough ◦ 390 • 1,850
Sauvignon Blanc

SPAIN

Grifoll Declara El Gos | Catalunya ◦ 380 • 1,800
Grenache Blanc

Altozano | Castilla   ◦ 340 • 1,600
Verdejo, Sauvignon Blanc

FRANCE

GB 6ème Sens Blanc | Pays d'Oc ◦ 350 • 1,650
Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viognier, Grenache

ITALY

La Piuma Orvieto DOC | Umbria ◦ 310 • 1,450
Grechetto, Trebbiano

CHILE

Concha y Toro Reservado | Central Valley ◦ 270 • 1,200
Sauvignon Blanc

AUSTRALIA

Rothbury Estate | South East Australia ◦ 270 • 1,200
Chardonnay

HOUSE RED WINE

NEW ZEALAND

Villa Maria Private Bin | Marlborough ◦ 390 • 1,850
Pinot Noir

SPAIN

Grifoll Declara El Gos Blanca | Catalunya ◦ 380 • 1,800
Grenache Noir

Altozano | Castilla   ◦ 340 • 1,600
Tempranillo

FRANCE

GB 6ème Sens Rouge | Pays d'Oc ◦ 350 • 1,650
Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Grenache

ITALY

La Piuma DOC | Abruzzo ◦ 310 • 1,450
Montepulciano

CHILE

Concha y Toro Reservado | Central Valley ◦ 270 • 1,200
Cabernet Sauvignon

ROSE WINE

FRANCE

Rollier Rosé Château La Martinette | Provence • 2,250
Rolle

Vins Bréban Minimi | Provence • 1,890
Grenache, Cinsault

SPARKLING

ITALY

Cinzano Prosecco | Veneto • 2,450
Glera

Cinzano Rose Edition | Veneto • 2,400
Pinot Noir, Chardonnay

Martini Rose | Piedmont • 2,050
Brachetto, Malvasia, Moscato

SPAIN

Rimarts Brut Reserva 18 | Cava • 2,250
Xarel-lo, Macabeu, Parellada

Bocchoris Cava Brut NV | Cava • 2,100
Macabeu, Xarel-lo, Parellada 

Codorníu Cava Clasico Brut ◦ 340 • 1,600
Nature N.V | Cava
Macabeu, Xarel-lo, Parellada

CHAMPAGNE

FRANCE

Dom Perignon • 21,500
Champagne

Veuve Clicquot N.V • 9,700
Champagne

Moët & Chandon Impérial Brut N.V • 7,650
Champagne

NEW WORLD WHITE WINE

SOUTH AFRICA

Nederburg The Winemaster | Coastal Region • 1,500
Chardonnay

AUSTRALIA

Pepperjack Adelaide Hills | South Australia • 2,850
Chardonnay

ARGENTINA

Argento | Mendoza • 1,890
Torrontes

CHILE

Albaclara Haras de Pirque | Leyda Valley • 2,130
Sauvignon Blanc

USA

Kendall Jackson Reserve | California • 3,330
Chardonnay

Wente Morning Fog | California • 2,700
Chardonnay

NEW ZEALAND

Kumeu River | Kumeu • 2,650
Chardonnay



Pay here with  **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.

OLD WORLD WHITE WINE

SPAIN

- Grifoll Declara Gran Predicat Blanca  • 3,370
De Bota | Catalunya
Grenache Blanc
- Terras Gauda Terras Gauda O'rosa | Galicia • 2,750
Albariño
- Marqués de Cáceres Rias Baixas • 2,430
Deusa Nai | Catalunya
Albariño
- Txomin Etxaniz Getariako Txakolina | Pais Vasco • 2,370
Hondarrabi Zuri
- Familia Torres Sangre de Toro Blanco | Catalunya • 1,250
Parellada
- Menade Organic | Castilla y Leon  • 2,500
Verdejo

ITALY

- Ceretto Blange Langhe Arneis | Piedmont  • 3,070
Arneis
- Collavini Dei Sassi Cavi DOC | Friuli-Venezia Giulia • 2,350
Pinot Grigio
- Tenuta Garetto Moscato D'Asti | Piedmont • 1,690
Moscato

GERMANY

- Urban Riesling | Mosel • 3,330
Riesling

FRANCE

- Domaine Nathalie & Gilles Fevre | Chablis • 3,070
Chardonnay
- Bestheim Rayon de Lune | Alsace • 2,500
Gewurztraminer

NEW WORLD RED WINE

NEW ZEALAND

- Black Cottage | Marlborough • 2,650
Pinot Noir

ARGENTINA

- Argento Estate Organic | Malbec • 1,890
Malbec

AUSTRALIA

- Bleeding Heart Shiraz | NSW • 2,050
Shiraz

USA

- Wente Beyer Ranch | California • 2,500
Zinfandel

OLD WORLD RED WINE




SPAIN

- Grifoll Declara Tossals Expressions | Catalunya  • 4,090
Carignan
- Grifoll Declara Gran Predicat Vinyes   • 4,090
Centenaries | Catalunya
Grenache noir, Carignan
- Condado de Haza Crianza | Ribera del Duero   • 2,800
Tempranillo
- Valserrano Reserva Rioja DOC | Rioja • 3,570
Tempranillo, Carignan
- Grifoll Declara Tossals Seleccio | Catalunya   • 2,190
Grenache noir, Carignan
- Castillo de Olite 1864 Crianza | Navarra • 2,150
Grenache, Tempranillo
- Barahonda Carro | Murcia • 2,090
Monastrell, Tempranillo, Syrah, Merlot
- Más de Berceo | Navarra • 1,730
Graciano
- Elefante El Valiente Organic | Castilla  • 2,150
Tempranillo, Gamacha, Shiraz
- Finca Resalso (Tinto Fino) | Ribera del Duero • 2,600
Tempranillo

FRANCE

- Chateau Bellefont • 4,090
- Belcier Marquis De Bellefont | Bordeaux • 3,230
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
- Chateau Haut-Musset | Bordeaux • 2,730
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
- Chateau Le Rey • 2,430
Argileuses Cotes de Castillon | Bordeaux
Bordeaux Blend
- Vignobles Clement Fayat Chateau Aney | Bordeaux • 1,730
Cabernet Franc
- Chateau Fontaubert | Bordeaux • 2,900
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec
- Lionel Faury Saint-Joseph • 2,900
Les Ribaudes Rouge | Rhone
Shiraz

Pay here with  MELIA 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.