



Explore Thai flavors of tradition and modernity, blended and served in an intimate atmosphere, celestially situated on the 21st floor.

Our team takes pride in our commitment to supporting local communities, working closely with Chiang Mai Green Kitchen farmers and producers to source the most sustainably grown local ingredients for our dishes.

APPETIZERS คัวกั้นแก้ง่อม

MAI'S SAMPLERS 420

Citrus tuna roll / shrimp in egg net / rice cracker top with spicy tomato relish / black tail chicken sausage / glutinous rice cake top with caramelized turnip
สับปลาทูน่า, สลัดเตี๋ยงก๊วยก๊วง, ข้าวตังสันป้าตองหน้าน้ำพริกอ่อนง, ไล่อั่วไก่ประดู่หางดำ, ข้าวปั้นโบราณสูตรสำปาง



HOI SHELL SAMUNPRAI 520

Hot seared deep blue sea scallops, dried chili drops and turmeric chip

หอยเชลล์ทะเลน้ำลึกย่าง เสร์ฟกับน้ำพริกน้ำย่อย ขมิ้นอบ



PHLA PLA SOD 350

Yellow tail fish tartar, bird's eye chili-lime dressing, microgreen, crispy fish skin

ปลาลาฮามาจิ น้ำยำพริกขี้หนูสวน หั่นปลากรอบ



NEUA LON FIRE 320

Hot seared Thai-Angus beef, tamarind dressing, garden herbs and roasted rice

เนื้อโคขุนสนไฟ แจ่วพริกสาบ สมุนไพรสวนครัว ข้าวคั่ว



YUM PUU NIM 300

Soft shell crab and pomelo salad, paddy field crab jus, wing beans and sesame seeds

ปูนิ่มกับยำส้มโอ น้ำปู, ถั่วพู โรยด้วยงาและมะพร้าวคั่ว



KHAO SOI SALAD 280

Mixed salad bowl, khao soi dressing, tai lue tofu, wheat, cage-free eggs

สลัดผัก น้ำสลัดรสข้าวซอย ข้าวแรมพื้น ข้าวสาลี ไข่ไก่จากแม่ไก่อารมณ์ดี



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, กั้ง, ปู



Eggs
ไข่



Fish
ปลา



Gluten
กลูเตน



Lactose
แลคโตส



Local
อาหารท้องถิ่น



Lupin
ถั่วลันเตา



Molluscs
หอย, หมึก



Mustard
มัสตาร์ด



Nuts
พืชตระกูลถั่ว



Peanuts
ถั่วลิสง



Sesame
พืชตระกูลถั่ว



Soybeans
ถั่วเหลือง



Spicy
เผ็ด



Sulfur Dioxide
ซัลเฟอร์ไดออกไซด์



Vegan
วีแกน



BALANCE
BY MELIÁ

SOUP แก้ง

GONG SOR ME PHAK WAAN BAAN 270

Consommé, dried redbtail catfish, seasonal mushrooms and locally sourced greens

ซูปก่งซอเม กสึนปลาอย่าง เห็ดและยอดผักพื้นบ้านตามฤดูกาล



TOM SAAB KARIENG 220

Hot and sour soup, mountain chili pastes, baby pork ribs and young tamarind leaves

ต้มแซบพริกกระเหรียงกระดูกอ่อน ใบมะขาม



TOM KHA GAI 250

Galangal infused coconut cream soup, chicken, wild chili pastes and young coconut meats

ต้มข่าไก่ พริกเผาสุดตรโบราณ เนื้อมะพร้าวอ่อน



RICE & NOODLES คั่วกินข้าวแล้วกา

KHAO BURI GAE 450

Cigarette biryani rice, safflowers, lamb and mint yoghurt

ข้าวบุหรี่ปริมาณเนื้อแกะ ดอกคำฝอย โยเกิร์ตสะระแหน่



KUA MEE MOO 340

Fermented noodles in lotus leaf, pork neck, dark soy sauce and pickled cabbage

คั่วหมี่ห่อใบบัว หมูย่าง ซอว์ดำ พริกแดง



RAVIOLI HED 360

Crab jus scented mushroom ravioli, crab roe paste, delicacy cream sauce and spicy crab mustard

ราวิโอลี่ไส้เห็ดกลิ่นน้ำปู ซอสครีมอ่องปู พริกเผามันปู



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, กั้ง, ปู	 Eggs ไข่	 Fish ปลา	 Gluten กลูเตน	 Lactose แลคโตส	 Local อาหารท้องถิ่น	 Lupin ถั่วลupin	 Molluscs หอย, หมึก
 Mustard มัสตาร์ด	 Nuts พืชตระกูลถั่ว	 Peanuts ถั่วลิสง	 Sesame พืชตระกูลถั่ว	 Soybeans ถั่วเหลือง	 Spicy เผ็ด	 Sulfur Dioxide ซัลเฟอร์ไดออกไซด์	 Vegan วีแกน	 BALANCE by MELIÁ

MAIN COURSES คิวกินเป็นแต่ เป็นว่า

CHEEVA PORK CHOP 550

Locally sourced pastured pork chop, wild pepper corn sauce and apple salad

พอร์คชอป หมูชีวา ซอสน้ำพริกมะแขว่น สลัดแอปเปิ้ล



NEUA YANG NAM PRIK KHA 980

Grilled Thai-Angus rib eye beef, dried galangal gravy and San Pa Tong rice

เนื้อโคขุนย่าง ซอสน้ำพริกข่าและข้าวสันป่าตอง



KUA HAAM GAI BENJA 380

Slow cooked chicken roulade, sai oua stuffing and lemongrass foam

คัวแฮมไก่เบญจา ไส้อั่วและโฟมกลั่นสมุนไพร



KAENG HANG LE KRA DOOK MOO 450

Hang le-style pork rib curry, poached pear and pickled vegetables

แกงฮังเลซี่โครงหมู ลูกแพร์ตุ๋น และ พักดอง



SALMON NAM PRIK OUNG 520

Baked salmon fillet, nham prik ounge relish and pandan rice

ปลาแซลมอนอบ น้ำพริกอ่อน และข้าวหอมมะลิสันป่าตองกลิ่นใบเตย



KANOM JEEN NAM PRIK GOONG PAO 480

Seared tiger prawns, fermented rice noodles, curry sauce and garden herbs

กุ้งเผา ขนมน้ำพริก และ พักตามฤดูกาล



YUM MAKEUA YAO 240

Grilled eggplant, chili-soy dressing, garden herbs and wheat germs

ยำมะเขือยาวย่าง โรยด้วยงอกข้าวสาลี



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
ชี้น้ำ



Crustaceans
กุ้ง, กุ้ง, ปู



Eggs
ไข่



Fish
ปลา



Gluten
กลูเตน



Lactose
แลคโตส



Local
อาหารท้องถิ่น



Lupin
ถั่วลันเตา



Molluscs
หอย, หมึก



Mustard
มัสตาร์ด



Nuts
พืชตระกูลถั่ว



Peanuts
ถั่วลิสง



Sesame
พืชตระกูลถั่ว



Soybeans
ถั่วเหลือง



Spicy
เผ็ด



Sulfur Dioxide
ซัลเฟอร์ไดออกไซด์



Vegan
วีแกน



BALANCE
BY MELIA

MAIN COURSES คัวกินเป็นแต่ เป็นว่า

PHAK ORGANIC 280

Baked seasonal vegetables from our organic farm with pomelo zest cream sauce

ผักตามฤดูกาลจากฟาร์มอินทรีย์ เสิร์ฟกับซอสครีมเปลือกส้มเขียวหวาน โขยด้วยขมนมปั่น



SAAR PHAK TOD 250

Vegetable fritter, lemon aioli and garlic chips

เส้นผักรวมทอดกรอบ ซอสไอโอสีกลิ่นมะนาว กระเทียมเจียว



DESSERT & FRUIT คัวข้าวหน่ม ข้าวต้ม

LUM YAI PUDDING 190

Organic longan pudding, butterscotch sauce and coconut ice cream

พุดดิ้งลำไยเกษตรอินทรีย์ ซอสบัตเตอร์สโกตช์และไอศกรีมมะพร้าว



KANOM THAI SET 180

Treasure box of miniature luk chub flowers, sweet khao soi and Thai tea mousse

ชุดขนมไทย ลูกชุบดอกไม้ ข้าวซอยตัดหน้าคาราเมล และ วุ้นมะพร้าว น้ำหอมหน้ามูสชาไทย



KHAO NIEW TURIAN 190

Durian sticky rice

ข้าวเหนียวทุเรียน



POL LA MAI 170

Seasonal fruit platter with honey comb

ผลไม้ตามฤดูกาล เสิร์ฟพร้อมกับรวงผึ้ง



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
หอย, กุ้ง, ปู



Eggs
ไข่



Fish
ปลา



Gluten
กลูเตน



Lactose
แลคโตส



Local
อาหารท้องถิ่น



Lupin
ถั่วลupin



Molluscs
หอย, หมึก



Mustard
มัสตาร์ด



Nuts
พืชตระกูลถั่ว



Peanuts
ถั่วลิสง



Sesame
พืชตระกูลถั่ว



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 MELIA 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	160 160
Coffee Shake With Avocado Fresh avocado shake, premium arabica blend	200 200
Tsokolate De Batirol Is hot cocoa made from roasted local cacao beans	200 200

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

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 <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 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 ^{MELIA}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 MELIÄ 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 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
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 MELIA 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 MELIÄ 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

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

NEW WORLD WHITE WINE

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

OLD WORLD WHITE WINE

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

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.