







infiniti

APPETIZER AND SALAD

- SPICED CALAMARI,**  410
chili, lemon, kalamata olives and roasted garlic aioli
ปลาหมึกทอดเสิร์ฟพร้อมพริก มะกอก มะนาวและซอสไอโอลี่กระเทียม
- FRIED MINI BLUE CRAB CAKES,**  490
caponata, caper aioli and avocado salsa
ทอดมันเนื้อปูเสิร์ฟกับผักเปรี้ยวหวาน เคเปอร์ไอโอลี่และสลัดอะโวคาโด
- INSALATA CAPRESE,**   380
bocconcini, vine tomato, pesto, aged balsamic
สลัดมะเขือเทศ ชีส กับซอสโพรพาและน้ำส้มบัลซามิก
- CAESAR SALAD,**   490
crispy parma ham, parmesan and your choice of
grilled prawns or chicken
ชีซาร์สลัด พาร์มาแฮมอบกรอบ เสิร์ฟพร้อมกุ้งหรือไก่ย่าง
- POACHED ROCK LOBSTER
AND MANGO SALAD,**    490
pine nuts and coconut oil
สลัดกั้งกับมะม่วง เมล็ดสน และน้ำมันมะพร้าว
- MEZZE PLATE,**   480
hummus, baba ganoush, marinated kalamata olive
and tabbouleh salad
สลัดฮุมมุส มะเขือม่วง มะกอกหมักเครื่องเทศและสลัดตาบูลเลห์
- FALAFEL,**   450
cucumber and tomato salad, hummus, pita bread
ฟาลาเฟล เสิร์ฟพร้อมสลัดแตงกวาและมะเขือเทศ ขนมปังพิตต้า
- SEABASS CARPACCIO,**   460
avocado puree, salsa verde and wild rocket
สลัดปลากระพงดิบ อะโวคาโดบด ซลซ่าเวิร์ดและสลัดผักร็อกเก็ต
- SEARED SEA SCALLOPS,**    550
apple puree, spicy green pea sauce, rocket salad
หอยเชลล์เสิร์ฟกับแอปเปิ้ลอบ ซอสถั่วลันเตาและสลัดผักร็อกเก็ต

SOUP

- ROASTED SHITAKE
MUSHROOM SOUP,**   360
rosemary and truffle essence
ซูปเห็ดหอมหอมกับโรสแมรี่และน้ำมันกลิ่นทรัฟเฟิล
- LENTIL AND THYME SOUP,**    330
ซูปถั่วเลนทิลและไทม์
- SPICY SEAFOOD BROTH,**  480
seabass, prawn, scallop, mussel and garlic croutons
ซูปทะเลสาเผ็ดเสิร์ฟพร้อมขนมปังกลิ่นกระเทียม

SANDWICH & BURGER

- All sandwiches and burgers served with french fries*
- SIRLOIN STEAK SANDWICH,** 590
grilled onions, mustard, mayonnaise,
french baguette and rocket
แซนวิชสเต็กเนื้อสันนอก หัวหอมย่าง มายองเนสมีสตาร์ด ขนมปังฝรั่งเศสและผักร็อกเก็ต
- TRIPLE-DECKER CHICKEN SANDWICH,**  430
cheese, bacon, egg and green leaves
แซนวิชไก่ ชีส ไข่ เบคอนและผักสลัด
- GRILLED AUSTRALIAN BLACK ANGUS
BEEF BURGER,**  520
cheddar cheese, bacon, onion, tomato and lettuce
เบอร์เกอร์เนื้อออสเตรเลียกับเชดดาร์ชีส เบคอน หัวหอมใหญ่ มะเขือเทศและผักสลัด
- HOUSE CHORIZO BURGER,**   470
pickled shallots, rocket, aged cheddar and aioli
เบอร์เกอร์ชีริโซ หัวหอมดอง ผักร็อกเก็ต เชดดาร์ชีสและมายองเนส


WRAP

- GRILLED CHICKEN WRAP,** 410
mixed salad and avocado wrap with roasted garlic aioli
ไก่ย่างและสลัดผักรวม อะโวคาโด ไอโอลี่กระเทียมห่อกับแป้งตอร์ตีญ่า
- LEBANESE MEZZEH WRAP,**   410
hummus, avocado, tomato and cucumber wrap
with rocket leaves
ฮุมมุสและ อะโวคาโด มะเขือเทศ แตงกวา ห่อกับแป้งตอร์ตีญ่า และผักร็อกเก็ต

BRICK OVEN PIZZA

- PIZZA MARGHERITA,**  390
roasted roma tomato, mozzarella, parmesan and fresh basil
พิซซ่ามาร์การิต้า
- PIZZA SEASONAL MUSHROOMS,**  410
mascarpone, rocket and white truffle oil
พิซซ่าเห็ด ชีสมาสคาร์โปน ร็อกเก็ตและน้ำมันกลิ่นทรัฟเฟิล
- PIZZA SEAFOOD,**  520
prawns, mussels, squid, tomato, mozzarella, oregano
พิซซ่าซีฟู้ดใส่กุ้ง หอยแมลงภู่ และปลาหมึก
- PIZZA DIAVOLA,**  460
chorizo, tomato, mozzarella, chili, roasted shallot
and rocket
พิซซ่าชีริโซ ซอสมะเขือเทศ ชีส พริกชี้ฟ้า หัวหอมแดงอบ และผักร็อกเก็ต
- PIZZA PARMA HAM,**  490
tomato sauce, asian pears, rocket and cherry tomatoes
แซนวิชไก่ ชีส ไข่ เบคอนและผักสลัด

PASTA

SPAGHETTI CLAMS WITH SUN-DRIED TOMATOES,  **440**
สปาเกตตีผัดใส่ หอยตลับ


MUSHROOM RISOTTO,   **460**
bocconcini, thyme, truffle oil
ริซอตโต้ผัดกับบอคคองชีนิซและน้ำมันกลิ่นทรัฟเฟิล

SPINACH-RICOTTA RAVIOLI,  **440**
black truffle and parmesan cheese sauce
ราวิโอลี่ใส่ผักโขมและชีสริคอตต้าเสิร์ฟกับซอสครีมเห็ดทรัฟเฟิลและชีสพามาซาน

BLUE CRAB SPAGHETTI,   **490**
bottarga, garlic, chili and clam broth
สปาเกตตีผัดพริกกระเทียมเนื้อปูและไข่ปลาทุ่นารมควิน

HOMEMADE LAMP RAGU CAPELLINI,  **450**
slow braised lamb ragu
พาสต้าซอสเนื้อแกะตุ๋น


MAIN COURSE

SEARED SEABASS,  **720**
mushroom puree, asparagus, vegetables and basil beurre blanc
ปลากระพงทอดซอสเห็ดพวไวน์ขาวเสิร์ฟพร้อมเห็ดสด หน่อไม้ฝรั่งและผัก

BOUILLABAISSÉ,   **790**
seabass, prawns, mussel, scallops, served with baguette and rouille
ซุปลาทะเลเสิร์ฟกับขนมปังปิ้งและซอสสุญ

ROASTED KING FISH,  **790**
spring vegetables, pine nuts and capsicum broth
ปลาอินทรีหมักเครื่องเทศย่างเสิร์ฟพร้อมผัก ถั่วเม็ดสนและซอสพริกหวาน

SEARED SNOW FISH,    **830**
clam chowder, potato puree, roasted walnuts
ปลาหิมะกับซอสหอยตลับ เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบดและถั่ววอลนัท

RACK OF LAMB,  **1450**
artichoke, baby carrots, zucchini with ratatouille and salsa verde
เนื้อซี่โครงแกะอบกับโรสแมรี่และซอสซ่าเวิร์ด

48 HOUR 1824 SHORT RIB,   **890**
served with asparagus and roasted carrot puree
เนื้อตุ๋น 48 ชม. หน่อไม้ฝรั่งและแครอทอบ

FROM THE GRILLS

SEAFOOD PLATTER,   **1500**
seabass, tiger prawn, rock lobster, squid and mussels
อาหารทะเลย่าง ปลากระพง กุ้งลายเสือ กุ้ง ปลาหมึก และ หอยแมลงภู่

ROCK LOBSTER | กุ้งหิน  **950**

TIGER PRAWNS | กุ้งลายเสือ  **1200**

KUROBUTA PORK CUTLET | เนื้อหมูคุโรบูตะ  **790**

GRILLED 150-DAY GRAIN-FED AUSTRALIAN BEEF RIB EYE **1590**
สเต็กริบอายโคขุนออสเตรเลีย

FIRE ROASTED AUSTRALIAN BEEF TENDERLOIN **1750**
เนื้อสันในโคขุนออสเตรเลีย

PRIME-CUT TOMAHAWK STEAK **1950**
สเต็กเนื้อโทมาฮอว์ก

SELECTIONS OF SAUCE

black peppercorn,  béarnaise, tartar, beurre blanc or mushroom sauce

ซอสพริกไทยดำ, ซอสแบร์เนส, ซอสทาร์ตาร์, ซอสเบอร์บลอง หรือ ซอสเห็ด


please choose a side dish to complement your 'from the grills' item grilled asparagus, seasoned fries, potato purée, sautéed mushrooms with garlic, curly fries, mixed salad or sautéed spinach
หน่อไม้ฝรั่งย่าง, มันฝรั่งทอด, มันฝรั่งบด, เห็ดผัดกระเทียม, มันฝรั่งแบบเกลียวทอด, สลัดผัก หรือ ผัดผักโขม



ADDITION ON THE SIDE



POTATO PUREE, CURLY FRIES,  **SEASONED FRIES** **each 210**
มันฝรั่งบด, มันฝรั่งแบบเกลียวทอด, มันฝรั่งทอด

SAUTÉED MUSHROOMS, GRILLED ASPARAGUS, SAUTÉED SPINACH, MIXED SALAD  **each 240**
เห็ดผัดกระเทียม, หน่อไม้ฝรั่งย่าง, ผัดผักโขม หรือ สลัดผัก



SWEET ENDING

SALTED CARAMEL BUDINO,  **320**
serve with chocolate chip, cookie crumbs, white chocolate and whipped cream
คาราเมลบูดีโน เสิร์ฟพร้อมช็อกโกแลตชิพ คุกกี้บด ไวท์ช็อกโกแลต และวิปปิ้งครีม

TIRAMISU,   **320**
savoiardi biscuit, espresso, mascarpone and bitter cocoa powder
ทiramisu ขนมปังกรอบชาวอิตาลี เอสเปรสโซ มาสคาโปเน และผงโกโก้

CLASSIC CHEESECAKE,   **350**
serve with refreshing lime sorbet and berry compote
ชีสเค้กเสิร์ฟพร้อมเชอร์เบทมะนาวและเบอร์รี่แช่เย็น

SEASONAL FRESH FRUITS, **290**
tropical fresh fruits
ผลไม้รวม

ICE CREAMS  **each scoop 130**
vanilla bean, truly strawberry, swiss chocolate, coconut, rum raisin 
ไอศกรีม วานิลลา, สตรอเบอร์รี่, ช็อกโกแลต, รัม เรซิน, มะพร้าว

SORBETS **each scoop 130**
raspberry, lime
เชอร์เบท ราสเบอร์รี่, มะนาว

 CONTAINS PORK  VEGETARIAN  CONTAINS NUT  GLUTEN FREE  DAIRY

 CONTAINS ALCOHOL  CONTAINS SHELLFISH  CONTAINS EGGS  CHEF'S SIGNATURE DISHE

Please let us know if you have any food allergies or special dietary requirements.
ราคาข้างต้นไม่รวมภาษีและค่าบริการ 10%

Price and quoted in Thai Baht, Subject to government Tax and 10% service charge.
กรุณาแจ้งพนักงาน หากท่านแพ้อาหารหรือมีข้อจำกัดทางโภชนาการใดๆ