

## BREAKFAST

<b>Eggs Benedict Florentine</b> mixed salad, cherry tomato, poached egg, sautéed spinach served with hollandaise sauce ไข่เบเนดิกต์ แซลมอนรมควันราดซอสฮอลแลนด์ส	<b>250</b>
<b>Scrambled Eggs, Avocado &amp; Smoked Salmon on Toast</b> smashed avocado, ricotta cheese, sautéed spinach, smoked salmon, cherry tomato and sourdough bread ไข่กวน อาโวคาโด แซลมอนรมควัน และขนมปังปิ้ง	<b>290</b>
<b>French Toast</b> pineapple compote, raspberry, blackberry, maple syrup เฟรนช์โทสต์	<b>250</b>
<b>Toasted Granola</b> dried fruit, plain yoghurt, strawberry, blackberry, honey served with fresh milk โทสต์กราโนล่า	<b>250</b>
<b>Coconut Waffles with Roasted Coconut Topping</b> crispy roasted coconut, raspberry, blackberry, whipped cream and honey วาฟเฟิลมะพร้าวเสิร์ฟพร้อมมะพร้าวอบกรอบ	<b>260</b>
<b>Full English Breakfast Set</b> baked beans, hash browns, smoked back bacon, sautéed mushrooms, roasted baby potatoes, pork sausage and baked tomato herb crush ชุดอาหารเช้าสไตล์อังกฤษ	<b>390</b>
<b>Poached Eggs on Portobello Mushroom</b> poached egg, portobello mushroom, watercress, tomato salsa and pesto sauce ไข่ดาวน้ำเสิร์ฟพร้อมเห็ดพอดโทเบลโล	<b>340</b>
<b>Avocado &amp; Tomato on Toast</b> smashed avocado, yellow and red cherry tomato ขนมปังปิ้งหน้าอาโวคาโดและมะเขือเทศ	<b>220</b>
<b>Mixed Berry Pancakes with Fresh Cream</b> strawberry, blackberry, raspberry and orange sunkist whipped cream แพนเค้กมิกซ์เบอร์รี่เสิร์ฟพร้อมวิปครีม	<b>270</b>
<b>Hong Kong Style Congee</b> fried vermicelli, spring onion, julienne ginger, long red chilli and minced pork ball โจ๊กสไตล์ฮ่องกง	<b>180</b>

## SOUPS & APPETISERS

- Artisanal Burrata with Tomato in Crispy Corn Crust, Homemade Pesto Sauce** 270  
mini burrata cheese from Thailand with tomato on crispy corn crust and pesto sauce  
ชีสบุรราต้าสดเสิร์ฟพร้อมมะเขือเทศ
- Beetroot Salad with Berries**  260  
slow-baked beetroot served with raspberry vinaigrette and berries  
สลัดบีทรูทและเบอร์รี่
- Shrimp & Crab Avocado with Fresh Corn Salad** 330  
corn and vegetable salad with shrimp, crab and avocado  
สลัดกุ้งและปูอาโวคาโด
- Tuna Tataki** 350  
sesame crusted seared tuna on mixed salad, grains and raisins, heirloom tomatoes and black pepper mayo  
สลัดทูน่าริญพีซ
- Caesar Salad with Chicken or Smoked Salmon** 320  
baby lettuce, crispy bacon, Parmesan cheese, thyme & garlic croutons with lemon and anchovy dressing  
ซีซาร์สลัด (ไก่ หรือ แซลมอน)
- Baby Kale & Avocado Salad with Red Wine Vinaigrette**  310  
baby kale, sliced almond, avocado, shallot with cranberry vinaigrette  
สลัดผักเคลและอาโวคาโดเสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดไวน์เกรตต์
- Spinach & Pumpkin Salad with Honey Mustard Dressing**  290  
baby spinach, Japanese pumpkin, pomegranate, cashew nuts and honey mustard dressing  
สลัดผักโขมและฟักทองเสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดมีสตาร์ดน้ำผึ้ง
- Fried Chicken Wings** 260  
free-range chicken wings and drumsticks in crispy batter  
ปีกไก่ทอด
- Fried Calamari** 260  
fried squid, crispy fried seaweed, fried red chilli, lemon wedge, coriander, spring onion served with kaffir lime mayonnaise  
ปลาหมึกชุบแป้งทอด
- Grilled Corn Soup with Chicken** 240  
creamy corn soup with chicken breast and light milk mousse  
ซूपข้าวโพด
- Mushroom Soup**  210  
champignon mushrooms and sherry vinegar cream soup drizzled with paprika powder  
ซूपเห็ด
- Tom Yum Goong** 380  
authentic Thai spicy river prawn soup with young coconut milk  
ต้มยำกุ้ง



## PASTA & NOODLE

<b>Spinach Ricotta Ravioli in Seafood Sauce</b> fresh spinach and ricotta ravioli with mixed seafood and crab bisque sauce ราวิโอลี่ไส้ริคอตต้าและผักโขมเสิร์ฟพร้อมซอสซีฟู้ด	<b>420</b>
<b>Spinach Gnocchi with Sai Oua</b> spinach gnocchi with northern Thai spicy sausage น๊อคคีผักโขมและไส้อั่ว	<b>380</b>
<b>Garlic &amp; Chilli Black Angel Hair Pasta with Shrimp</b> prawns, salmon roe, roasted garlic, chilli and fresh parsley แอนเจลแฮร์เส้นดำพริกกุ้ง พริก กระเทียม	<b>370</b>
<b>Spaghetti with Clams in White Wine Sauce</b> fresh pasta with baby clams, fresh thyme and white wine sauce สปาเกตตีหอยลายซอสไวน์ขาว	<b>360</b>
<b>Tagliatelle Carbonara</b> fresh tagliatelle in a traditional carbonara sauce แทเลียเตเล คาโบนาร่า	<b>260</b>
<b>Spaghetti Pesto</b>  artisanal spaghetti in a traditional pesto sauce สปาเกตตีซอสโพรเซพา	<b>250</b>
<b>Phad Thai Goong</b> wok-fried rice noodles with river prawns, tofu and tamarind sauce ผัดไทยกุ้ง	<b>320</b>

## PIZZA

<b>Mushrooms and Truffles</b> mixed mushrooms and truffles พิซซ่าเห็ดรวมและเห็ดทรัฟเฟิล	<b>590</b>
<b>Lanna</b> northern Thai spicy sausage and nam prik ong พิซซ่าไส้อั่ว น้ำพริกอ่อน	<b>380</b>
<b>Trio of Cheese</b> brie, mozzarella and goat cheese made in Thailand พิซซ่าชีสสามชนิด	<b>380</b>
<b>Smoked Salmon</b> smoked salmon and fresh basil leaves พิซซ่าแซลมอนรมควัน	<b>410</b>
<b>Margherita</b>  classic pizza with tomato sauce and mozzarella cheese พิซซ่ามารการิต้า	<b>360</b>
<b>Villatic</b> prosciutto and wild rocket leaves พิซซ่าโพรชุตโต้	<b>370</b>
<b>Fruitti Di Mare</b> mixed seafood พิซซ่าทะเล	<b>430</b>



---

## MAIN DISHES

<b>Pan-Fried Shrimp in Chilli and Salt</b> served on a soft omelette with rice ข้าวหน้ากุ้งคั่วพริกเกลือไข่นุ่ม	<b>310</b>
<b>Fried Pork, Chicken or Beef with Hot Basil Leaves</b> served on a soft omelette with rice ข้าวกะเพรา (หมู ไก่ หรือเนื้อ) ไข่นุ่ม	<b>260</b>
<b>Pan-Fried Crispy Pork in Chilli and Salt</b> served with onsen egg and rice ข้าวหน้าหมูกรอบคั่วพริกเกลือ	<b>270</b>
<b>Smoked Beef Marrow</b> grilled beef bone marrow topped with crispy shallot chips and popcorn ไขกระดูกวัวอบรมควัน	<b>260</b>
<b>New York Steak with Fries</b> grilled strip loin steak with green peppercorn sauce and fries สเต็กเนื้อสิริฟพร้อมมันฝรั่งทอด	<b>690</b>
<b>Duck Confit</b> slow-cooked duck leg with garlic, cheese mashed potatoes and spicy red bell pepper sauce ขาเป็ดตุ๋นน้ำมันสโตร์ฝรั่งเศส	<b>450</b>
<b>Pan-Seared Barramundi</b> seared barramundi with crispy skin and capers, lemon and parsley sauce with spring vegetables สเต็กปลากระพงย่าง	<b>480</b>
<b>Seared Salmon with Mixed Vegetables</b> seared salmon fillet with stir-fried mixed vegetables and beetroot sauce สเต็กปลาแซลมอน	<b>390</b>
<b>Tom Yum Tofu in Crust with Mixed Vegetables</b> crispy tofu in tom yam sauce with spring vegetables ต้มยำเต้าหู้ฝักรวม	<b>350</b>
<b>Chicken Skewers with Roasted Baby Potatoes</b> giant skewer of grilled chicken and vegetables with roasted baby potatoes ไก่ย่างเสียบไม้เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งอบ	<b>360</b>
<b>Fish &amp; Chips</b> barramundi in a classic beer batter with tartare sauce and fries ปลาซุบเบียร์ทอดและมันฝรั่งทอด	<b>480</b>
<b>Pork Chop with Mash</b> sous vide pork kurobuta, sautéed mixed cabbage & baby carrot served with mashed potato and mustard cream sauce สเต็กพอร์คซอปลีเสิร์ฟพร้อมมันนบ	<b>460</b>

---

## HOTDOG & BURGERS

- Sai Oua Hot Dog with Coleslaw** 460  
northern Thai spicy sausage served with som tum coleslaw  
ฮอกดอกไส้อั่วเสิร์ฟพร้อมส้มตำโคลสลอว์
- Seafood Burger** 460  
crab and shrimp patty with kaffir lime mayonnaise and fries  
เบอร์เกอร์ซีฟู้ด
- Beef Burger in Beetroot Bun** 460  
smoked back bacon, red slaw, pickled cucumber  
and melted cheddar with fries  
เบอร์เกอร์บีทรูทเนื้อ

## DESSERT

- Baileys Cheese Cake** 260  
chocolate cream cheese with Oreo crumble  
and cookies & cream ice cream  
เบย์ลีชีสเค้ก
- Banoffee Pie** 260  
banana and caramel pie with biscuit crumble  
and whipped cream  
บานอฟฟพาย
- Raspberry Chocolate Cup** 270  
chocolate cup with raspberry and chocolate mousse  
with strawberry ice cream  
เค้กช็อกโกแลตราสเบอร์รี่
- Black Forest Trifle** 290  
chocolate pudding with cherry and passion fruit cream  
แบล็คฟอเรสต์ไทรเฟิล
- Classic Tiramisu** 280  
classic tiramisu with coffee and mascarpone cheese  
ทiramisu

## COFFEE

### HOT COFFEE

	(7 oz.)	(10 oz.)
<b>Americano</b> อเมริกาโน่	110	120
<b>Cappuccino</b> คาปูชิโน่	110	120
<b>Latte</b> ลาเต้	110	120
<b>Mocha</b> มอคค่า	110	120
<b>Caramel Macchiato</b> คาราเมล มัคคิอาโต้	110	120
<b>Flat White</b> แฟลตไวท์	110	120
<b>Espresso</b> เอสเปรสโซ		110
<b>Double Espresso</b> ดับเบิล เอสเปรสโซ		120
<b>Espresso Macchiato</b> เอสเปรสโซ มัคคิอาโต้		110
<b>Piccolo Latte</b> พิคโคโล ลาเต้		110

### SIGNATURE HOT COFFEE

<b>Crème Brûlée</b> ครีม บรุ่มว็ล	140
<b>Salt Caramel Latte</b> ซอลท์ คาราเมล ลาเต้	140

### ICED COFFEE

	(12 oz.)	(16 oz.)
<b>Americano</b> อเมริกาโน่	130	140
<b>Cappuccino</b> คาปูชิโน่	130	140
<b>Latte</b> ลาเต้	130	140
<b>Mocha</b> มอคค่า	130	140
<b>Caramel Macchiato</b> คาราเมล มัคคิอาโต้	130	140

### SIGNATURE ICED COFFEE

<b>Coconut with Pandan</b> กาแฟมะพร้าวใบเตย	140
<b>Hojicha Roasted Tea and Coffee</b> กาแฟโฮจิฉะ	140
<b>Jackfruit with Smoked-Candle Milk Foam</b> กาแฟขนุนอบควันเทียน	140

### NITRO COFFEE

<b>Eureka Cold Brew</b> ยูเรก้า	150
------------------------------------	-----

## TEA

	Hot Tea	Iced Tea
<b>CLASSIC</b>		
<b>Jungle Oolong</b> ชาจิ้งเกิลอูหลง	110	130
<b>Siam Blend Black</b> ชาดำสยามเบลนด์	110	130
<b>Jasmine Green</b> ชาเขียวมะลิ	110	130
<b>Monsoon Blend Green</b> ชาเขียว เบลนด์	110	130
<b>Five Colours White</b> ชาขาวห้าชนิด	110	130

## INFUSED AROMATIC

<b>Lychee Oolong</b> ชาอูหลงลิ้นจี่	110	130
<b>Coconut Green</b> ชาเขียวมะพร้าว	110	130
<b>Mango Black</b> ชาดำมะม่วง	110	130

## NON-CAFFEINE

<b>Herbal Digestive</b> ชาเฮอรัเบิล โดเจสทีฟ	110	130
<b>Herbal Relax</b> ชาเฮอรัเบิล รีแลกซ์	110	130

## 137 PILLARS SIGNATURE

<b>Longan Moringa Green</b> ชาเขียว ลำไย มะรุม	110	130
<b>Mangosteen Anchan Oolong</b> ชาอูหลง วัลยชัย มังคุด	110	130

## SOFT DRINK

<b>Coke</b> โค้ก	90
<b>Coke Zero</b> โค้กซีโร่	90
<b>Sprite</b> สปริง	90
<b>Soda</b> โซดา	90
<b>Tonic Water</b> โทนิค วอเตอร์	90
<b>Ginger Ale</b> จินเจอร์เอล	90
<b>San Pellegrino Aranciata</b> ซานเปเลกรีโน เครื่องดื่มอัดก๊าซรสส้ม	140
<b>San Pellegrino Limonata</b> ซานเปเลกรีโน เครื่องดื่มอัดก๊าซรสเลมอน	140
<b>San Pellegrino Melograno e Arancia</b> ซานเปเลกรีโน เครื่องดื่มอัดก๊าซรสส้มผสมทับทิม	140

## WATER

<b>BTP Bottled Water</b> น้ำดื่ม	30
<b>San Pellegrino (500 ml)</b> ซานเปเลกรีโน น้ำแร่ธรรมชาติอัดแก๊ส (ขนาด 500 มล.)	140
<b>San Pellegrino (750 ml)</b> ซานเปเลกรีโน น้ำแร่ธรรมชาติอัดแก๊ส (ขนาด 750 มล.)	190

## JUICE

<b>Mango</b> น้ำมะม่วง	90
<b>Orange</b> น้ำส้ม	90
<b>Pineapple</b> น้ำสับปะรด	90
<b>Apple</b> น้ำแอปเปิ้ล	90
<b>Lime</b> น้ำมะนาว	90
<b>Passion Fruit</b> น้ำเสาวรส	90

## COLD PRESSED JUICE

<b>Green Apple</b> น้ำแอปเปิ้ลเขียว	160
<b>Carrot</b> น้ำแครอท	160
<b>Beetroot</b> น้ำบีทรูท	160
<b>Watermelon</b> น้ำแตงโม	160

## ITALIAN SODA

<b>Sweet Blossom</b> longan, peach, rose & soda ลำไย พีช กุหลาบ และโซดา	150
<b>Mango Mania</b> mango, honey, lemon & soda มะม่วง น้ำผึ้ง มะนาว และโซดา	150

## MILK SHAKE

<b>Bounty Crush</b> coconut milkshake with chocolate & dried coconut chips ช็อกโกแลตปั่นผสมมะพร้าว	150
<b>S'mores and More</b> vanilla milkshake with chocolate s'mores & crumble topping วานิลลา ช็อกโกแลตปั่น มาร์ชเมลโล่	150

## FLAVOURED ICED TEA

<b>Earl Grey Tea and Rose</b> ชาเอิร์ลเกรย์ กุหลาบ	150
<b>Earl Grey and Lemon</b> ชาเอิร์ลเกรย์ มะนาว	150
<b>Monsoon Black Tea and Longan</b> ชาน้ำลำไย	150
<b>Monsoon Black Tea and Lemon</b> ชามะนาว	150

## SMOOTHIE

<b>Much More Mango</b> mango, coconut, vanilla mint & yogurt มะม่วง มะพร้าว วานิลลา สะระแหน่ และโยเกิร์ต	150
<b>The Power Blue</b> banana, blueberry, yogurt, oatmeal & honey กล้วย บลูเบอร์รี่ โยเกิร์ต ข้าวโอ๊ต และน้ำผึ้ง	150
<b>Taengmo Surprise</b> dried fish flakes with watermelon & basil ปลาแห้ง แตงโม และใบโหระพา	150

## BEER

<b>Singha</b> เบียร์สิงห์	160
<b>Asahi</b> เบียร์อาซาฮี	160
<b>Heineken</b> เบียร์ไฮเนเกน	160
<b>Chang</b> เบียร์ช้าง	160
<b>Beer Lao</b> เบียร์ลาว	160
<b>Beer Lao Dark</b> เบียร์ลาวดาร์ก	180



---

## MOCKTAIL

<b>Blue Dragon</b> dragon fruit, apple & blueberry puree	115
<b>Earthjito</b> earl grey, mint, lime, brown sugar	115
<b>Maracaibo</b> passion fruit, pineapple, lime & soda	115
<b>Ginger Snap</b> ginger, honey, apple, lime & ginger ale	115
<b>Winter Punch</b> grapefruit, orange, vanilla syrup & almond slice	115
<b>Almond Pie</b> apple, lime, syrup, orgeat & soda	115
<b>Flamingo</b> cranberry, orange, lime syrup & soda	115

## CLASSIC COCKTAIL

<b>Tommy's Margarita</b> tequila, agave syrup, lime	290
<b>Dry Martini</b> gin, dry vermouth, orange bitter	290
<b>Aviation</b> gin, violette liqueur, maraschino	290
<b>French 75</b> gin, lemon, syrup, sparkling wine	290
<b>Clover Club</b> gin, raspberry syrup, egg white	290
<b>Hanky Panky</b> gin, fernet branca, sweet vermouth, lime	290
<b>Vieux Carré</b> bourbon, rye whisky, sweet vermouth, angostura bitter	290
<b>Japanese Cocktail</b> bourbon, orgeat, lemon	290
<b>Brandy Crusta</b> bourbon, cointreau, maraschino, angostura bitter	290
<b>Dirty Martini</b> vodka, dry vermouth, olive brine	290

## SIGNATURE COCKTAIL

<b>Gimlet 137</b> gin, angostura bitter, rose syrup, mangosteen	<b>320</b>
<b>Mambo No.3</b> plantation 3-star, mango chutney, egg white, sweet & sour	<b>320</b>
<b>Toddy's Elixir</b> bourbon, ginger extract, honey syrup, bee pollen, angostura bitter	<b>320</b>
<b>Purple Haze</b> vodka, violette liqueur, maraschino, angostura bitter, egg white	<b>320</b>
<b>Old Sage</b> bourbon, fernet branca, camomile liqueur, sugar cube, angostura bitter	<b>320</b>
<b>Deadpool</b> bourbon, campari, cynar, egg white, sweet & sour	<b>320</b>
<b>Golden Eye</b> vodka infused with lavender, camomile liqueur, sherry fino, dry vermouth, lemon bitter	<b>320</b>

## WINE

	Glass	Bottle
<b>WHITE WINE</b>		
William Fèvre Petit Chablis AOC, France	450	2,100
Lightband Sauvignon Blanc, New Zealand	390	1,850
Réserve St. Martin Sauvignon Blanc, France	380	1,600
Bottega Pinot Grigio delle Venezie IGT, Italy	380	1,650
<b>RED WINE</b>		
Delas Frères Côtes-du-Rhône 'St. Esprit' Rouge Rhône, France	450	2,100
Sensi Collezione Montepulciano d'Abruzzo, Italy	390	1,950
Réserve St. Martin Cabernet Sauvignon, France	380	1,600
Lightband Brightwater Nelson Pinot Noir, New Zealand	380	1,650
<b>ROSÉ WINE</b>		
Domaines Ott By Ott Rosé, Provence, France		2,500
<b>SPARKLING</b>		
Villa Conchi Brut Seleccion Cava, Catalonia, NV, Spain	500	2,400
Bottega Prosecco DOC Brut, NV, Veneto Italy	380	2,000