

COFFEE

HOT COFFEE

Americano อเมริกาโน่	120
Cappuccino คาปูชิโน่	120
Latte ลาเต้	120
Mocha มอคค่า	120
Caramel Macchiato คาราเมล มัคคีอาโต้	120
Flat White แฟลตไวท์	120
Espresso เอสเปรสโซ	110
Double Espresso ดับเบิล เอสเปรสโซ	120
Espresso Macchiato เอสเปรสโซ มัคคีอาโต้	110
Piccolo Latte พิคโคโล ลาเต้	110

ICED COFFEE

Americano อเมริกาโน่	140
Cappuccino คาปูชิโน่	140
Latte ลาเต้	140
Mocha มอคค่า	140
Caramel Macchiato คาราเมล มัคคีอาโต้	140

SIGNATURE HOT COFFEE

Crème Brûlée ครีม บรูว์เล่	140
Miso Salted Caramel Latte ลาเต้มิโซะซอลท์คาราเมล	140

SIGNATURE ICED COFFEE

Coconut with Pandan กาแฟมะพร้าวใบเตย	140
Hojicha Roasted Tea and Coffee กาแฟโฮจิฉะ	140

CHOCOLATE

Hot Chocolate ช็อกโกแลตร้อน	110
Iced Chocolate ช็อกโกแลตเย็น	140
Chocolate Frappé with Chocolate Chips ช็อกโกแลตปั่นใส่ช็อกโกแลตชิป	150

GREEN TEA

Hot Green Tea Latte ชาเขียวร้อน	110
Iced Green Tea Latte ชาเขียวเย็น	140
Matcha Frappé ชาเขียวปั่น	150

MONSOON TEA (SUSTAINABLE)

Forest friendly tea
from Northern Thailand

137 PILLARS SIGNATURES

	Hot Tea	Iced Tea
Longan Moringa Green ชาเขียว ลำไย มะรุม	110	130
Mangosteen Anchan Oolong ชาอู่หลง กล้วยชัญ มังคุด	110	130

FLAVOURED BLACK TEA

Siam Blend Black ชาดำสยามเบลนด์	110	130
Jungle Oolong ชาจิ้งเกิ้ลอู่หลง	110	130

FLAVOURED GREEN TEA

Jasmine Green ชาเขียวมะลิ	110	130
Monsoon Blend Green ชาเขียว เบลนด์	110	130

PURE WHITE TEA

Five Colors White ชาขาวห้าชนิด	110	130
--	-----	-----

INFUSED AROMATIC

Lychee Oolong ชาอู่หลงลิ้นจี่	110	130
Coconut Green ชาเขียวมะพร้าว	110	130
Mango Black ชาดำมะม่วง	110	130

HERBAL & INFUSION (CAFFEINE FREE)

Herbal Digestive ชาเออร์บีล โดเจสทีฟ	110	130
Herbal Relax ชาเออร์บีล รีแลกซ์	110	130

FLAVOURED ICED TEA

Earl Grey Tea and Rose ชาเอิร์ลเกรย์กุหลาบ	150
Monsoon Black Tea and Longan ชาน้ำลำไย	150
Monsoon Black Tea and Lemon ชามะนาว	150

SOFT DRINKS

Coke โค้ก	90
Coke Zero โค้กซีโร่	90
Sprite สไปร์ต	90
Soda โซดา	90
Tonic Water โทนิค วอเตอร์	90
Ginger Ale จินเจอร์เอล	90

WATER

BTP Bottled Water น้ำดื่ม	30
Acqua Panna (500 ml) อควาปานาน้ำแร่ธรรมชาติ (ขนาด 500 มล.)	140
Acqua Panna (750 ml) อควาปานาน้ำแร่ธรรมชาติ (ขนาด 750 มล.)	190
San Pellegrino (500 ml) ซานเปเลกริโนน้ำแร่ธรรมชาติอัดแก๊ส (ขนาด 500 มล.)	140
San Pellegrino (750 ml) ซานเปเลกริโนน้ำแร่ธรรมชาติอัดแก๊ส (ขนาด 750 มล.)	190

CHILLED JUICE

Mango น้ำมะม่วง	90
Orange น้ำส้ม	90
Pineapple น้ำสับปะรด	90
Apple น้ำแอปเปิ้ล	90
Lime น้ำมะนาว	90
Passion Fruit น้ำเสาวรส	90

COLD PRESSED JUICE

Green Apple น้ำแอปเปิ้ลเขียว	160
Carrot น้ำแครอท	160
Beetroot น้ำบีทรูท	160
Watermelon น้ำแตงโม	160

ITALIAN SODA

Sweet Blossom (longan, peach, rose & soda) ลำไย พีช กุหลาบ และโซดา	150
---	-----

Mango Mania (mango, honey, lemon & soda) มะม่วง น้ำผึ้ง มะนาว และโซดา	150
--	-----

MILK SHAKES

Bounty Crush (coconut milkshake with chocolate & dried coconut chips) ช็อกโกแลตปั่นผสมมะพร้าว	150
---	-----

S'mores and More (vanilla milkshake with chocolate s' mores & crumble topping) วานิลลา ช็อกโกแลตปั่น มาร์ชเมลโล่	150
--	-----

SMOOTHIES

Much More Mango (mango, coconut milk, vanilla mint & yogurt) มะม่วง กะทิ วานิลลา สาระแน และโยเกิร์ต	150
---	-----

The Power Blue (banana, blueberry, yogurt, oatmeal & honey) กล้วย บลูเบอร์รี่ โยเกิร์ต ข้าวโอ๊ต และน้ำผึ้ง	150
--	-----

MOCKTAILS

Blue Dragon dragon fruit, apple & blueberry puree	115
--	-----

Earthjito earl grey, mint, lime, brown sugar	115
--	-----

Almond Pie apple, lime, syrup, orgeat & soda	115
--	-----

Flamingo cranberry, orange, lime syrup & soda	115
--	-----

COCKTAILS

137 PILLARS SIGNATURE

Gimlet 137 Beefeater gin, Mangosteen, Rose syrup, Angostura bitter	320
Mambo No.3 Havana gold rum, Mango chutney, Egg white, Sweet & Sour	320
Toddy's Elixir Bourbon, Ginger extract, Honey syrup, Bee pollen, Angostura bitter	320
Purple Haze Absolut vodka, Violette liqueur, Maraschino, Egg white, Angostura bitter	320

BUBBLE

Kir Royale Sparkling wine with crème de cassis	290
Mimosa Sparkling wine with orange juice	290
Aperol Spritzer Sparkling wine, Aperol, Soda	290

MARTINI & COUPE

Dry Martini Beefeater gin or Absolut vodka, Dry vermouth	290
Tommy's Margarita Tequila, Agave syrup, Lime	290
Cosmopolitan Absolut vodka, Orange liqueur, Cranberry juice	290
Daiquiri Havana gold rum, Syrup, Lime	290

SHORT DRINK

Negroni Beefeater gin, Sweet vermouth, Campari	290
Caipiroska Absolut vodka, Brown sugar, Lime	290

HIGHBALL DRINKS

Mojito	290
Havana gold rum, Mint, Sugar, Lime, Soda	
Singapore Sling	290
Beefeater gin, Cherry liqueur, D.O.M., Pineapple, Grenadine, Soda	
Bloody Mary	290
Absolut vodka, Tomato, Tabasco, Worchester sauce, Salt, Pepper Havana gold rum, Syrup, Lime	

SPIRIT

GIN	
Beefeater	220
Beefeater 24	300
Bombay	250
Roku	320
Hendrick's	350

RUM

Havana 3 Years Gold	220
Havana Club 7 Years	250
Diplomático Reserva Exclusiva	320
Bacardi 8 Years	350
Ron Zacapa Centenario 21 Years	390

VODKA

Absolut	220
Absolut Elyx	350
Beluga Silver	250
Grey Goose Original	350
Belvedere Citrus	390

TEQUILA

KAH Bianco	290
KAH Anejo	390
KAH Reposado	400

COGNAC

Hennessy VSOP	390
Remy Martin XO	1,050
Martell Cordon Bleu	1,150
Hennessy XO	1,250

BLENDED

Chivas Regal 12 Years	320
Chivas Mizunara	350
Chivas 18 Years	390
Chivas Royal Salute	1,050
Chivas 25 Years	1,650
Ballantine's 12 Years	320
Ballantine's 17 Years	390
Ballantine's 21 Years	890
Johnnie Walker Black Label	320
Johnnie Walker Gold Label	350
Johnnie Walker Blue Label	1,150

SINGLE MALT

Glenfiddich 12 Years	320
Monkey Shoulder	380
Laphroaig 10 Years	400
Glenmorangie Sherry Wood	420
Oban 14 Years	550
The Macallan 18 Years	1,550

BOURBON & TENNESSEE WHISKEY

Jim Beam	250
Jack Daniels	250
Maker's Mark	350
Wild Turkey	250

JAPANESE WHISKY

Yamazaki 12 Years	750
Hakushu Suntory Single Malt 12 Years	1,750
Taketsuru Nikka Pure Malt 17 Years	1,950
Hibiki Suntory 17 Years	2,150
IRISH WHISKEY Jameson	220

APERITIF & LIQUEUR

Aperol	250
Campari	250
Fernet-Branca	250
Pemod	250
Kalua	220
Bailey's	220

GRAPPA

Alexander Grappa Bianca	200
Grappa Prosecco Alexander	220

BOTTLED BEER

Singha เบียร์สิงห์	160
Asahi เบียร์อาซาฮี	160
Heineken เบียร์ไฮเนเก้น	160
Chang เบียร์ช้าง	160
Chalawan PA เบียร์ชลาวัน	250
Chattri IPA เบียร์ชาตรี	250

WINE SELECTIONS

	Class	Bottle
SPARKLING		
Chamdeville Blanc de Blanc Brut VDF France	420	2,100
WHITE		
Chardonnay Milton Park Australia	340	1,700
RED		
Shiraz Milton Park Australia	340	1,700

SOMMELIER SELECTIONS

CHAMPAGNE&SPARKLING

Cava Raventos I Blanc de Blanc Penedes Spain NV	2,200
Franciacorta DOCC Bellavista Brut Italy NV	3,700
Champagne Vieille France Brut France NV	3,500
Taittinger Prestige Cuvee Brut France NV	4,900

WHITE

Toscana Bianco IGT Frescobaldi Remole Italy	1,600
Chardonnay Domaine Begude Terroir 11300 France	1,750
Grüner Veltliner Gruber "Röschitz" Austria	1,800
Côtes du Rhône E. Guigal Blanc (Viognier) France	1,900
Sauvignon Blanc Sileni Estates Cellar selection NZ	1,950
Pinot Grigio Torresella Veneto Italy	2,100
Riesling Hugel & Fils Alsace France	2,500
Chablis 1er Cru Domaine Long-Depaquit "les Vaucopins" Burgundy France	4,500

RED

Pinot Noir Ropiteau "Les Plants Nobles" France	1,550
Malbec Alpamanta "Natal" Mendoza Argentina	1,800
Montepulciano D'Abruzzo' Sensi Collezione Italy	1,800
CVNE Vina Real Crianza Rioja Spain	1,950
Barbera del Monferrato DOC Cascina Zerbetta Italy	2,200
Cabernet Sauvignon Cono Sur Bicicleta Chile	2,200
Pinot Noir Sileni Estates Cellar selection NZ	2,400
Merlot Alexander Valley Vineyards USA	3,400

HAPPY HOUR BUY 1 GET 1
(6 - 8 P.M.)

COCKTAIL

SIGNATURE COCKTAIL 320
Toddy's Elixir
Mambo No.3

CLASSIC COCKTAIL 290
Cosmopolitan
Mojito
Margarita
Gin Fizz

BOTTLED BEER

Singha 160
Heineken 160
Chang 160

HAPPY HOUR SPECIAL PRICE
(6 - 8 P.M.)

WINE BY GLASS

WHITE

Chardonnay Milton Park Australia 199

RED

Shiraz Milton Park Australia 199

WINE BY BOTTLE

SPARKLING

Chamdeville Blanc de Blanc Brut France NV 1,190

WHITE

Chardonnay Domaine Begude Terroir 11300 France 1,190

Côtes du Rhône E. Guigal Blanc (Viognier) France 1,190

RED

Barbera del Monferrato DOC Cascina Zerbetta Italy 1,190

CVNE Vina Real Crianza Spain 1,190

BREAKFAST

Eggs Benedict Florentine mixed salad, cherry tomato, poached egg, sautéed spinach served with hollandaise sauce ไข่เบเนดิกต์ แซลมอนรมควันราดซอสซอลแลนเดส	290
Scrambled Eggs, Avocado & Smoked Salmon on Toast smashed avocado, ricotta cheese, sautéed spinach, smoked salmon, cherry tomato and sourdough bread ไข่กวน อาโวคาโด แซลมอนรมควัน และขนมปังปิ้ง	330
French Toast pineapple compote, raspberry, blackberry, maple syrup เฟรนช์โทสต์	260
Toasted Granola dried fruit, plain yoghurt, strawberry, blackberry, honey served with fresh milk โทสต์กราโนล่า	250
Coconut Waffles with Roasted Coconut Topping crispy roasted coconut, raspberry, blackberry, whipped cream and honey วาฟเฟิลมะพร้าวเสิร์ฟพร้อมมะพร้าวอบกรอบ	270
Full English Breakfast Set baked beans, hash browns, smoked back bacon, sautéed mushrooms, roasted baby potatoes, pork sausage and baked tomato herb crush ชุดอาหารเช้าสไตล์อังกฤษ	390
Avocado & Tomato on Toast smashed avocado, yellow and red cherry tomato ขนมปังปิ้งหน้าอาโวคาโดและมะเขือเทศ	290
Mixed Berry Pancakes with Fresh Cream strawberry, blackberry, raspberry and orange sunkist whipped cream แพนเค้กมีกซ์เบอร์รี่เสิร์ฟพร้อมวิปครีม	280
Hong Kong Style Congee fried vermicelli, spring onion, julienne ginger, long red chilli and minced pork ball โจ๊กสไตล์ฮ่องกง	220

SOUPS & APPETISERS

Beetroot Salad with Berries slow-baked beetroot served with raspberry vinaigrette and berries สลัดบีทรูทและเบอร์รี่	290
Shrimp & Crab Avocado with Fresh Corn Salad corn and vegetable salad with shrimp, crab and avocado สลัดกุ้งและปูอาโวคาโด	370
Tuna Tataki sesame crusted seared tuna on mixed salad, grains and raisins, heirloom tomatoes and black pepper mayo สลัดทูน่ารัญพีซ	360
Caesar Salad with Chicken or Smoked Salmon baby lettuce, crispy bacon, Parmesan cheese, thyme & garlic croutons with lemon and anchovy dressing ซีซาร์สลัด (ไก่ หรือ แซลมอน)	320
Octopus & Baby Kale Salad served with roasted pumpkin and Japanese honey dressing สลัดผักเคลและปลาหมึกเสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดวินเกรตต์	350
Figs & Antipasti Salad with Burrata artisan burrata cheese served with Chiang Mai figs, artichoke, olives kalamata, organic heirloom tomato and pesto บوراتต้าชีสและสลัดลูกฟิก	550
Fried Chicken Wings free-range chicken wings and drumsticks in crispy batter ปีกไก่ทอด	280
Fried Calamari fried squid, crispy fried seaweed, fried red chilli, lemon wedge, coriander, spring onion served with kaffir lime mayonnaise ปลาหมึกชุบแป้งทอด	280
Mushroom Porcini Soup  champignon & porcini mushroom and sherry vinegar cream soup drizzled with paprika powder ซूपครีมเห็ดพอร์ซินี	260
Tom Yum Goong authentic Thai spicy river prawn soup with young coconut milk ต้มยำกุ้ง	380

PASTA & NOODLE

Garlic & Chilli Black Angel Hair Pasta with Shrimp prawns, salmon roe, roasted garlic, chilli and fresh parsley แอมเจิลแฮร์เส้นดำผัดกุ้ง พริก กระเทียม	390
Spaghetti with Clams in White Wine Sauce fresh pasta with baby clams, fresh thyme and white wine sauce สปาเกตตีหอยลายซอสไวน์ขาว	360
Tagliatelle Carbonara fresh tagliatelle in a traditional carbonara sauce แทลเลียเตลลา คาโบนาร่า	280
Spaghetti Pesto artisanal spaghetti in a traditional pesto sauce สปาเกตตีซอสโหระพา	260
Porcini Conchiglie Pasta  plant-based croquettes served with tomato porcini sauce and vegan cheese พาสต้าเห็ดพอร์ซินี	450
Mac & Cheese Truffle pasta gratinated with truffle bechamel and cheese มัคกะโรนีอบชีสเห็ดทรัฟเฟิล	560
Artisan Rigatoni Pasta with Meatballs pasta with a creamy mushrooms sauce and beef meatballs พาสต้ามีทบอล	550
Phad Thai Goong wok-fried rice noodles with river prawns, tofu and tamarind sauce ผัดไทยกุ้ง	320

PIZZA

Mushrooms and Truffles  mixed mushrooms and truffles พิซซ่าเห็ดรวมและเห็ดทรัฟเฟิล	610
Lanna northern Thai spicy sausage and nam prik ong พิซซ่าไส้ฉั้ว น้ำพริกฉอง	410
Trio of Cheese  brie, mozzarella and goat cheese made in Thailand พิซซ่าชีสสามชนิด	400
Smoked Salmon smoked salmon and fresh basil leaves พิซซ่าแซลมอนรมควัน	440
Margherita  classic pizza with tomato sauce and mozzarella cheese พิซซ่ามารการิตา	390
Beyond Meat Pizza  plant-based sausage Beyond meat served with duo of vegan cheese พิซซ่าแพลนต์เบส	420
Villatic prosciutto and wild rocket leaves พิซซ่าโพรชุตโต้	420
Fruitti Di Mare mixed seafood พิซซ่าทะเล	460



VEGETARIAN




VEGAN

MAIN DISHES

- Pan-Fried Shrimp in Chilli and Salt** 330
served on a soft omelette with rice
ข้าวหน้ากุ้งคั่วพริกเกลือไข่นุ่ม
- Fried Pork, Chicken or Beef with Hot Basil Leaves** 280
served on a soft omelette with rice
ข้าวกะเพรา (หมู ไก่ หรือเนื้อ) ไข่นุ่ม
- Pan-Fried Crispy Pork in Chilli and Salt** 290
served with onsen egg and rice
ข้าวหน้าหมูกรอบคั่วพริกเกลือ
- Jack Fruit Tamarin Curry**  430
vegan curry served with steamed rice and fresh mixed salad
แกงขบุนเสิร์ฟพร้อมข้าวสวย
- New York Steak with Fries** 790
grilled strip loin steak with green peppercorn sauce and fries
สเต็กเนื้อเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด
- Seared Salmon with Mixed Vegetables** 430
seared salmon fillet with stir-fried mixed vegetables and beetroot sauce
สเต็กปลาแซลมอน
- Lamb Shawarma** 490
lamb leg skewer marinated with Arabic flavours and vegetables
served with pita bread and fresh mixed salad
ชาวม่าเนื้อแกะ
- Fish & Chips** 490
barramundi in a classic beer batter with tartare sauce and fries
ปลาซุบแป้งทอดและมันฝรั่งทอด

HOTDOG & BURGERS

- Beyond Meat & Avocado Burger**  560
plant-based patty Beyond meat
served with avocado guacamole and French fries
เบอร์เกอร์แพลนต์เบสเสิร์ฟพร้อมกัวคาโมเล่และเฟรนช์ฟรายส์
- Beef Burger in Beetroot Bun** 480
smoked back bacon, red slaw, pickled cucumber
and melted cheddar with fries
เบอร์เกอร์มีทรูทเนื้อ

DESSERT

Blueberry Cheesecake New York style cheesecake with blueberries compote and crumble บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก	300
Banoffee Pie banana and caramel pie with biscuit crumble and whipped cream บานอฟฟี่พาย	290
Volcano Lava Cake warm Kad Kakoa chocolate cake with vanilla ice cream เค้กช็อกโกแลตลาวาเสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา	310
Crème Brûlée soft custard with vanilla flavor topped with crispy caramel & biscotti แครมบริวว์เล	290
Classic Tiramisu classic tiramisu with coffee and mascarpone cheese ทiramisu	290



VEGETARIAN



VEGAN