

## COFFEE

### HOT COFFEE

<b>Americano</b> อเมริกาโน่	120
<b>Cappuccino</b> คาปูชีโน่	120
<b>Latte</b> ลาเต้	120
<b>Mocha</b> มอคค่า	120
<b>Caramel Macchiato</b> คาราเมล มัคคีอาโต้	120
<b>Flat White</b> แฟลตไวท์	120
<b>Espresso</b> เอสเปรสโซ	110
<b>Double Espresso</b> ดับเบิล เอสเปรสโซ	120
<b>Espresso Macchiato</b> เอสเปรสโซ มัคคีอาโต้	110
<b>Piccolo Latte</b> พิคโคโล ลาเต้	110

### ICED COFFEE

<b>Americano</b> อเมริกาโน่	140
<b>Cappuccino</b> คาปูชีโน่	140
<b>Latte</b> ลาเต้	140
<b>Mocha</b> มอคค่า	140
<b>Caramel Macchiato</b> คาราเมล มัคคีอาโต้	140

### SIGNATURE HOT COFFEE

<b>Crème Brûlée</b> ครีม บรูล่า	140
<b>Miso Salted Caramel Latte</b> ลาเต้มิโซะซอลท์คาราเมล	140

### SIGNATURE ICED COFFEE

<b>Coconut with Pandan</b> กาแฟมะพร้าวใบเตย	140
<b>Hojicha Roasted Tea and Coffee</b> กาแฟโฮจิฉะ	140

### CHOCOLATE

<b>Hot Chocolate</b> ช็อกโกแลตร้อน	110
<b>Iced Chocolate</b> ช็อกโกแลตเย็น	140
<b>Chocolate Frappé with Chocolate Chips</b> ช็อกโกแลตปั่นใส่ช็อกโกแลตชิป	150

### GREEN TEA

<b>Hot Green Tea Latte</b> ชาเขียวร้อน	110
<b>Iced Green Tea Latte</b> ชาเขียวเย็น	140
<b>Matcha Frappé</b> ชาเขียวปั่น	150



## MONSOON TEA

(SUSTAINABLE)

Forest friendly tea  
from Northern Thailand

### 137 PILLARS SIGNATURES

	Hot Tea	Iced Tea
<b>Longan Moringa Green</b> ชาเขียว ลำไย มะรุม	110	130
<b>Mangosteen Anchan Oolong</b> ชาอู่หลง กล้วย มังคุด	110	130

## FLAVOURED BLACK TEA

<b>Siam Blend Black</b> ชาดำสยามเบลนด์	110	130
<b>Jungle Oolong</b> ชาจิ้งเกิ้ลอู่หลง	110	130

## FLAVOURED GREEN TEA

<b>Jasmine Green</b> ชาเขียวมะลิ	110	130
<b>Monsoon Blend Green</b> ชาเขียว เบลนด์	110	130

## PURE WHITE TEA

<b>Five Colors White</b> ชาขาวห้าชนิด	110	130
--	-----	-----

### INFUSED AROMATIC

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

## HERBAL & INFUSION

(CAFFEINE FREE)

<b>Herbal Digestive</b> ชาเออร์บีล โดเจสทีฟ	110	130
--	-----	-----

<b>Herbal Relax</b> ชาเออร์บีล รีแลกซ์	110	130
---	-----	-----

## FLAVOURED ICED TEA

<b>Earl Grey Tea and Rose</b> ชาเอิร์ลเกรย์กุหลาบ	150
--	-----

<b>Monsoon Black Tea and Longan</b> ชาน้ำลำไย	150
--	-----

<b>Monsoon Black Tea and Lemon</b> ชามะนาว	150
---	-----

## SOFT DRINKS

<b>Coke</b> โค้ก	90
---------------------	----

<b>Coke Zero</b> โค้กซีโร่	90
-------------------------------	----

<b>Sprite</b> สไปร์ต	90
-------------------------	----

<b>Soda</b> โซดา	90
---------------------	----

<b>Tonic Water</b> โทนิค วอเตอร์	90
-------------------------------------	----

<b>Ginger Ale</b> จินเจอร์เอล	90
----------------------------------	----



## WATER

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

## CHILLED 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 SHAKES

<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
--	-----

## SMOOTHIES

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

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

## MOCKTAILS

<b>Blue Dragon</b> dragon fruit, apple & blueberry puree	115
--	-----

<b>Earthjito</b> earl grey, mint, lime, brown sugar	115
--	-----

<b>Almond Pie</b> apple, lime, syrup, orgeat & soda	115
--	-----

<b>Flamingo</b> cranberry, orange, lime syrup & soda	115
--	-----



---

## COCKTAILS

### 137 PILLARS SIGNATURE

<b>Gimlet 137</b> Beefeater gin, Mangosteen, Rose syrup, Angostura bitter	<b>320</b>
<b>Mambo No.3</b> Havana gold rum, 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> Absolut vodka, Violette liqueur, Maraschino, Egg white, Angostura bitter	<b>320</b>

## BUBBLE

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

## MARTINI & COUPE

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

## SHORT DRINK

<b>Negroni</b> Beefeater gin, Sweet vermouth, Campari	<b>290</b>
<b>Caipiroska</b> Absolut vodka, Brown sugar, Lime	<b>290</b>



## HIGHBALL DRINKS

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

## SPIRIT

<b>GIN</b>	
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



# BANGKOK TRADING POST

BISTRO & BAR

## 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

<b>Singha</b> เบียร์สิงห์	160
<b>Asahi</b> เบียร์อาซาฮี	160
<b>Heineken</b> เบียร์ไฮเนเก้น	160
<b>Chang</b> เบียร์ช้าง	160
<b>Chalawan PA</b> เบียร์ชลาวัน	250
<b>Chatri IPA</b> เบียร์ชาตรี	250



## WINE SELECTION

	Class	Bottle
<b>SPARKLING</b>		
Chamdeville Blanc de Blanc Brut VDF France NV	420	2,100
<b>WHITE</b>		
Trebbiano Umani Ronchi "Montipagano" Abruzzo Italy	280	1,350
<b>RED</b>		
Montepulciano Umani Ronchi "Montipagano" Abruzzo Italy	280	1,350

## SOMMELIER SELECTIONS

### CHAMPAGNE&SPARKLING

Chamdeville Blanc de Blanc Brut VDF France NV	2,100
Cava Raventos I Blanc de Blanc Penedes Spain NV (Biodynamic)	2,200
Franciacorta DOCG Bellavista Brut Italy NV	3,700
Champagne Vieille France Brut France NV	3,500
Taittinger Prestige Cuvee Brut France NV	4,900

### WHITE

Chardonnay Domaine Begude Terroir 11300 Languedoc France	1,750
Grüner Veltliner Gruber "Röschitz" Weinviertel Austria	1,800
Côtes du Rhône E. Guigal Blanc (Viognier) Rhône Valley France	1,900
Sauvignon Blanc Sileni Estates Cellar selection Marlborough NZ (Sustainable)	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

Malbec Alpamanta "Natal" Mendoza Argentina (Biodynamic)	1,800
CVNE Vina Real Crianza Rioja Spain	1,950
Barbera del Monferrato DOC Cascina Zerbetta Piedmont Italy	2,200
Cabernet Sauvignon Cono Sur Bicicleta Chile	2,200
Pinot Noir Sileni Estates Cellar selection Hawke's Bay NZ (Sustainable)	2,400
Merlot Alexander Valley Vineyards Sonoma-Alexander Valley USA	3,400



---

**HAPPY HOUR BUY 1 GET 1**

**(6 - 8 P.M.)**

**COCKTAIL**

**SIGNATURE COCKTAIL**

Toddy's Elixir	320
Mambo No.3	320

**CLASSIC COCKTAIL**

Cosmopolitan	290
Mojito	290
Margarita	290
Gin Fizz	290

**BOTTLED BEER**

Singha	160
Heineken	160
Chang	160

---

**HAPPY HOUR SPECIAL PRICE**

**(6 - 8 P.M.)**

**WINE BY GLASS**

**WHITE**

Trebbiano d'Abruzzo Umani Ronchi "Montipagano" Italy	199
--	-----

**RED**

Montepulciano Umani Ronchi "Montipagano" Abruzzo Italy	199
--	-----

**WINE BY BOTTLE**

**SPARKLING**

Chamdeville Blanc de Blanc Brut VDF France NV	1,190
---	-------

**WHITE**

Chardonnay Domaine Begude Terroir 11300 France	1,190
Côtes du Rhône E. Guigal Blanc (Viognier) Rhône Valley France	1,190

**RED**

Barbera del Monferrato DOC Cascina Zerbetta Piedmont Italy	1,190
CVNE Vina Real Crianza Spain	1,190



## BREAKFAST

<b>Eggs Benedict Florentine</b> mixed salad, cherry tomato, poached egg, sautéed spinach served with hollandaise sauce ไข่เบเนดิกต์ แซลมอนรมควันราดซอสฮอลแลนเดส	<b>290</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>330</b>
<b>French Toast</b> pineapple compote, raspberry, blackberry, maple syrup เฟรนช์โทสต์	<b>260</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>270</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>Avocado &amp; Tomato on Toast</b> smashed avocado, yellow and red cherry tomato ขนมปังปิ้งหน้าอาโวคาโดและมะเขือเทศ	<b>290</b>
<b>Mixed Berry Pancakes with Fresh Cream</b> strawberry, blackberry, raspberry and orange sunkist whipped cream แพนเค้กมีกซ์เบอร์รี่เสิร์ฟพร้อมวิปครีม	<b>280</b>
<b>Hong Kong Style Congee</b> fried vermicelli, spring onion, julienne ginger, long red chilli and minced pork ball โจ๊กสไตล์ฮ่องกง	<b>220</b>



VEGETARIAN



VEGAN



## SOUPS & APPETISERS

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



VEGETARIAN



VEGAN



## PASTA & NOODLE

<b>Garlic &amp; Chilli Black Angel Hair Pasta with Shrimp</b> prawns, salmon roe, roasted garlic, chilli and fresh parsley แอมเจิลแฮร์เส้นดำผัดกุ้ง พริก กระเทียม	<b>390</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 แทลเลียเตลลา คาโบนาร่า	<b>280</b>
<b>Spaghetti Pesto</b> artisanal spaghetti in a traditional pesto sauce สปาเกตตีซอสโหระพา	<b>260</b>
<b>Porcini Conchiglie Pasta</b>  plant-based croquettes served with tomato porcini sauce and vegan cheese พาสต้าเห็ดพอร์ซินี	<b>450</b>
<b>Mac &amp; Cheese Truffle</b> pasta gratinated with truffle bechamel and cheese มัคกะโรนีอบชีสเห็ดทรัฟเฟิล	<b>560</b>
<b>Artisan Rigatoni Pasta with Meatballs</b> pasta with a creamy mushrooms sauce and beef meatballs พาสต้ามีทบอล	<b>550</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>610</b>
<b>Lanna</b> northern Thai spicy sausage and nam prik ong พิซซ่าไส้ฉั่ว น้ำพริกฮอง	<b>410</b>
<b>Trio of Cheese</b>  brie, mozzarella and goat cheese made in Thailand พิซซ่าชีสสามชนิด	<b>400</b>
<b>Smoked Salmon</b> smoked salmon and fresh basil leaves พิซซ่าแซลมอนรมควัน	<b>440</b>
<b>Margherita</b>  classic pizza with tomato sauce and mozzarella cheese พิซซ่ามารการิตา	<b>390</b>
<b>Beyond Meat Pizza</b>  plant-based sausage Beyond meat served with duo of vegan cheese พิซซ่าแพลนต์เบส	<b>420</b>
<b>Villatic</b> prosciutto and wild rocket leaves พิซซ่าโพรชุตโต้	<b>420</b>
<b>Fruitti Di Mare</b> mixed seafood พิซซ่าทะเล	<b>460</b>



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  
ชาวม้าเนื้อแกะ
- 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

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



VEGETARIAN



VEGAN