

## WESTERN LUNCH

### SALADS

#### CAPRESE SALAD - 395 (v)

Sliced tomatoes and buffalo mozzarella with thyme and basil leaves, olive oil, thinly sliced onion, char grilled zucchini and herbed croutons

ถั่วพาร์มาซาน-มะเขือเทศเสิร์ฟกับบดซอซารอล่าชีสกับใบโหระพาหัวหอมใหญ่และซูกินี

#### FARMERS SALAD - 395 (v) (gf)

Roasted beetroots and pumpkin with quinoa grain, mixed leaves, feta cheese, toasted almonds, Granny Smith apple, lemon dressing

ฟาร์มเมอร์-ผักสดเสิร์ฟกับบีทรูทอบไฟทองอบคีนัวเมล็ดพืชอัลมอนด์อบแอปเปิ้ลและน้ำสลัด

#### SALA CAESAR - 420

Crisp romaine lettuce leaves with shaved Parmesan, quail eggs, pancetta crisps, sliced chicken, roasted bread, brined Spanish white anchovies

คาลาซีซาร์-ผักกอสเสิร์ฟกับพามาซานชีสชิ้นกรอบทาบท่อนกรอบขนมปังกรอบและปลาซีฟรังก์

#### CRAB APPLE - 420

Crab and celeriac salad with yuzu pickled apple, beetroot powder, apple dashi and dill oil vinaigrette

แครบแอปเปิ้ล- เนื้อปู ผักเซลเลียส แอปเปิ้ลดองกับซุซุ แป้งบีทรูท ซอสแอปเปิ้ลดาชิ และดีลวอย

#### TAQUITOS - 420

Spicy tuna and salmon, wasabi and avocado taquitos with crunchy radish, shiso and burnt lime

ทาควิโต้-ทูน่าและแซลมอน วาซาบิและอโวคาโดในถ้วยทอดกรอบแล้วโรยเครื่องเคียง ชิโซะและลิมน้

#### PARMESAN CROQUETTE - 420

Deep fried Parmesan and potato croquettes with a salad of ham and peas, served with a poached egg and a hollandaise sauce

พามาซานคร็อกเก็ต-มันฝรั่งผสมกับพามาซานทอด สลัดแฮมถั่ว ไข่ดาวน้ำและซอสฮอลแลนด์ซ

### SANDWICHES

#### TOMATO BRUSCHETTA - 395 (v)

Cherry and vine tomato with roasted red pepper, Italian basil and Kalamata olives, buffalo mozzarella over grilled bread

โตมาโตบรูชเชต้า-มะเขือเทศสีแดงมะเขือเทศแห้ง พริกขี้หนูแดง โหระพาอิตาลี ถั่วมะกอก ชีสบดซอซารอล่าและขนมปัง

#### CRISP FISH 'WRAP' - 425

Breaded lime and coriander barramundi with guacamole, tomato cucumber salsa, pea shoots, coriander and spiced mayonnaise in a grilled pita

คริปส์ฟิชวราป- ปลากระพงหมักกับมะนาว ลูกผักชีทอดกรอบ มะเขือเทศแดงวาลาซาล่า หน่อถั่วผักชีและมายองเนส

#### GRILLED CHICKEN PIRI PIRI PITA - 425 (h)

Char grilled garlic, lemon and chilli marinated chicken breast, baby gem lettuce, roasted peppers, grilled zucchini, fresh tomato, wild rocket, harissa mayonnaise

กริลชิกเก้น พิริ พิริ พิทา- อกไก่ย่างหมักกับกระเทียมและพริก เสิร์ฟกับ ผักกาดหอม พริกย่าง บวบย่าง มะเขือเทศสด ผักโรคเก็ต และแฮร์ริส มายองเนส

#### ROCK SHRIMP TEMPURA BAO - 450

Tempura shrimp in a steamed bun with snap peas, flying fish caviar, black truffle, yuzu mayonnaise and spring onion

กุ้ง้ามกรามนึ่งกับถั่วลิสงเตา ซุบแป้งทอด กินกับซอสอุซุมายองเนส และหอมทอด

#### SALA CLUB - 425

A choice of a *brown* or *white* bread triple decker of sliced smoked chicken, back bacon and avocado with fresh leaves, mustard mayonnaise and steakhouse chips

สาลาคลับ-แซนวิชที่เลือกก่อนกรอบอะโวคาโดผักสดมายองเนสสตีลเสิร์ฟกับมันฝรั่งทอด

(V) Vegetarian (separate menu available) (H) Halal (GF) Gluten Free  
All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% tax

## BURGERS

### CHICKEN BURGER - 545 (h)

Crispy fried chicken, smoky barbecue sauce, shredded iceberg lettuce, tomato, pickled and crispy onion, sour cream and potato fries

*จิกกินเบอร์เกอร์*

### ANGUS BURGER - 645

Char grilled Angus beef burger with cheddar cheese, back bacon on a floured bun with steakhouse chips and onion rings

*แองกัสเบอร์เกอร์-เบอร์เกอร์เนื้อวัวเสิร์ฟกับขนมปังกรอบหอมใหญ่กรอบแฮมหัวหอมและมันฝรั่งทอด*

## PIZZA and PASTA

### MARGHERITA PIZZA - 425 (v)

Simple combination of tomato, buffalo and shredded mozzarella pizza with Italian basil with extra virgin olive oil

*อเมซซิงมารีตต้า-ซอสพิซซ่าโรยด้วยชีสมอสซาเรลล่าและโหระพาอิตาเลียนสดกับน้ำมันมะกอกบริสุทธิ์*

### GOAT FETA ONION - 460 (v)

Spinach, cherry tomato, feta and goats cheese pizza with onion marmalade, roquette leaves, shaved parmesan, garlic oil

*โกสพิซซ่าอองเนียน-มะเขือเทศเชอร์รี่ เฟต้าชีส ชีสนมแกะ แยมหอมใหญ่มอสซาเรลล่าชีสพามาซานชีสและน้ำมันกระเทียม*

### HAM n MUSHROOM - 495

Farmer ham and roasted mushroom tomato based pizza with black truffle buffalo and shredded mozzarella topped with roquette

*แฮมและคัมมูรูม-พิซซ่าแฮมและเห็ด มอสซาเรลล่าชีส มอสซาเรลล่าชีส เห็ดทรัฟเฟิลและโรกเก็ต*

### CRAB LINGUINE - 575

Blue swimmer crab, garlic and capers with anchovy, lemon, olive oil over buttered linguine with parsley

*แครปลิงกิวน์-ลิงกิวน์ห่อปู กระเทียม เกลปอร์ ปลาแร่ฝรั่ง น้ำมันมะนาว น้ำมันมะกอก เนยและผักชีฝรั่ง*

### LOBSTER ORCHIETTE - 450

Orchiette pasta, fresh maine lobster, black truffle, pancetta, egg yolk and parmesan emulsion

*ล็อบสเตอร์ ออร์ชีเชส-เส้นออร์ชีเชสพาสต้า ผัดกับล็อบสเตอร์ เห็ดทรัฟเฟิลดำ เสิร์ฟกับบรอกโคลี ไช้ผักกะพา และพามาซานชีส*

## SEAFOOD

### SALMON, PEAS, MINT - 625

Pan roasted Scottish Salmon on a risotto of peas, shrimps, mint and preserved lemon

*แซลมอน อ้วนสันเตาใบสาระแทน-ปลาแซลมอนย่าง ข้าวโรซอตโต้ใส่ถั่วสันเตา หุ้งกับใบสาระแทนและเลมอน*

### FISH & CHIPS - 550

Crisp Singha beer battered strips of barramundi with steak house chips, tartare sauce, and crushed minted peas

*ฟิชแอนด์ชิพส์-เนื้อปลาชุบแป้งทอดเสิร์ฟกับถั่วสันเตา ผักโขมคั่วทอดและมันฝรั่งทอด*

## GRILL

### WAGYU FLANK STEAK - 820

Char grilled wagyu flank with shallots, baby spinach, truffled fries and a peppercorn sauce

*วากิว เฟรนช์ สเต็ก-กริวเนื้อวัวส่วนท้อง หอมแดง ผักโขม เห็ดทรัฟเฟิลและซอสพริกไทย*

(V) Vegetarian (separate menu available) (H) Halal (GF) Gluten Free  
All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% tax

# THAI LUNCH

## SALADS

### PAPAYA SALAD (SOM TAM) - 395 (h)

Shredded green papaya and carrot muddled with cherry tomatoes, peanuts, green beans, palm sugar, dry shrimp, chilli served with grilled chicken thigh *ส้มตำ*

### GREEN MANGO SALAD (YAM MAMUANG) - 320

Green mango salad with vegetable fritters, spice and lime *ยำมะม่วง- มะม่วงย่ำใส่ผักแล้วก็โรยข้าวและมะนาว*

### GLASS NOODLE SALAD (YAM WOONSEN) - 375

Salad of local seafood with a spiced chilli dressing, Asian celery, white onion and cherry tomatoes *ยำวุ้นเส้นทะเล*

### GRILLED CHICKEN SALAD (YAM GAI YANG) - 390 (h)

Grilled lemongrass marinated chicken breast with red Thai shallot and green mango salad, toasted cashews and a chilli dressing *ยำไก่ย่าง*

### CHICKEN SALAD SPRING ROLLS (GWOI TIO LUIE SUAN) - 295 (h)

Wok fried garlic chicken with salad leaves rolled up in rice noodle sheets *ก๋วยเตี๋ยวลูกสวน*

### TUNA LARB SALAD (LARB TUNA) - 375

Saku AAA tuna, spicy Lao style larb with mint and wild dill, red onions, ground roasted rice, chilli herbs and lime served on a crunchy tapioca cracker *ลาบทูน่า*

## SOUPS

### HOT & SOUR SOUP (TOM YUM KUNG) - 395 (gf)

Hot and sour soup of fresh prawns, galangal, lemongrass with Thai shallots *ต้มยำกุ้ง*

### COCONUT SOUP (TOM KHA) - 395 (h)

Coconut lemongrass soup of chicken with mushrooms and galangal *ต้มข่า*

## DEEP FRIED

### VEGETABLE (v) or DUCK SPRING ROLLS (POPIA PAK or POPIA PED) - 275 / 295

Spring rolls, vegetable and red pepper ginger marmalade or duck with hoisin sauce  
*ปอเปี๊ยะผัก หรือ ปอเปี๊ยะเป็ด*

### THAI FISH CAKES (TORD MAN PLA) - 285 (gf)

Minced local fish with red curry paste, string beans and kaffir lime, sweet chilli sauce  
*ทอดมันปลา*

### WHOLE FRIED FISH (PLA TORD NAM PLA) - 495

Whole barramundi, bones removed and deep fried with a dressing of fish sauce and chilli, coriander green mango salad *ปลาทอดน้ำปลาเสิร์ฟกับน้ำจิ้มसानารส*

### SALT & PEPPER FRIED SQUID – 285

Crispy fried ocean fresh squid, crunchy coating, salt and pepper, fresh chilli, lime and Sriracha mayonnaise *ปลาหมึกทอดกระเทียมพริกไทย เสิร์ฟกับซอสมายองเนส*

### SOUTHERN THAI FRIED CHICKEN - 295

Spice marinated chicken, sticky rice ball, pickled watermelon rind and smoky chilli sauce  
*ข้าวเหนียวไก่ทอด*

## GRILLED

### GRILLED SHRIMP (KUNG YANG SAMUNPRAI) - 380 (gf)

Grilled Thai shrimp, lemongrass, kaffir lime leaf and local basil with a dressing of crisp shallots, peanuts and coconut cream *ย่างกุ้งขิงสมุนไพร*

(V) Vegetarian (separate menu available) (H) Halal (GF) Gluten Free  
All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% tax

**PEANUT SKEWERS (SATAY RUAM) - 395**

Peanut marinated chicken and shrimp skewers served with our house made peanut sauce and pickled vegetables *สะต๊ะระวาม*

**WOK FRIED**

**MORNING GLORY (PAD PAK BUNG FAI DENG) - 260**

Wok fried Siamese watercress with yellow beans and chilli *ผักกั๋นึ่งไฟแดง*

**FRIED RICE (KAO PAD)- 340 / 340 / 370**

Wok fried jasmine rice with vegetables and a choice of *chicken, pork* or *seafood*  
*ข้าวผัดไก่ หมู หรือทะเล*

**SQUID THICK NOODLES (RAAD NAR PLA MUUG) - 410**

Soy laced wide rice noodles with squid, Chinese kale and yellow bean in a thickened sauce  
*ราดหน้าปลาหมึก*

**SWEET AND SOUR PRAWN (PAD PREAW WAN) - 445 (h)**

Wok fried prawns with cucumber, peppers, onions and a sweet sour sauce *ผัดเปรี้ยวหวานกุ้ง*

**NOODLES WITH TAMARIND (SEN JUN PAD THAI) - 440 / 450 (gf)**

Stir fried rice noodles with *chicken* or a mix of *seafood*, egg and tamarind sauce and served with a garnish of Asian chives, bean sprouts, dried shrimp and roasted ground nuts *เส้นจันท์ผัดไท - ผัดไทไก่หรือทะเล*

**NOODLES WITH SOY (PAD SEE IEW GAI) - 410 (h)**

Wok fried choice of *yellow egg* or *flat rice noodles* with chicken dark soy sauce, kale and carrot *ผัดซีอิ๊วไก่*

**CHICKEN CASHEW (GAI PAD MET MA MUANG) - 480 (h)**

Wok fried chicken breast with roasted cashew nuts, brown onion, cherry tomatoes, chilli *ไก่คั้ดมีคมะม่วง*

**PORK or BEEF HOLY BASIL (PAD GRAPOW) - 440**

Quickly fried *pork* or *beef* mince with holy basil, rice and a crisp fried duck egg  
*ผัดกะเพราหมูหรือเนื้อ*

**WOK BEEF PEPPERS (PAD PHRIK YUAK) - 480**

Beef tenderloin, wok fried with mild green chillies and onion then finished with fresh chilli  
*เนื้อผัดพริกหยวก*

**CURRIES**

**GREEN PRAWN CURRY (GAENG KEAW WAN KUNG) - 435 (gf)**

Green curry of prawn with young corn, eggplants, coconut and Thai basil *แกงเขียวหวานกุ้ง*

**YELLOW CRAB CURRY (GAENG GATI BOO) - 455 (gf)**

Coconut and turmeric curry of blue swimmer crab with betel leaf *แกงกะทิปูใบชะตง*

**NOODLE SALAD (GWOI TIO HEANG) - 375**

Thin rice noodles with bean sprouts, chicken, prawn, beancurd, pork crackling, seasoned with chilli, crisp garlic, coriander and peanuts *ก๊วยเตี๋ยวแห้ง*

**CHICKEN CURRY (MUSSAMAN GAI) - 430 (h)**

Peanut coconut chicken thigh curry with potatoes and onion *มั้ดมันไก่*

(V) Vegetarian (separate menu available) (H) Halal (GF) Gluten Free  
All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% tax

## DESSERTS

### CHOCOLATE BROWNIE – 310 (v)

Warm milk chocolate brownie, dark chocolate sauce, premium Madagascar vanilla bean ice cream

*บราวนี่-บราวนี่เสิร์ฟกับไอศกรีมวานิลลา*

### MANGO RICE - 275 (v) (gf)

Ripe mango with sweetened pandan infused sticky rice, toasted sesame

*แมงโกี่รีซ-ข้าวเหนียวมะม่วง*

### THE LEMON - 350

Lemon, mint and finger lime marmalade encased with yuzu and white chocolate ganache, lemon curd and toasted marshmallow, sable Breton

*เดอะเลมอน-มะนาว ใบมินต์และเยลลี่มะนาว หั่นยูซุและไวท์ช็อคโกแลตกรานาจ มะนาวไซเกอร์ด แล้วก็มีมาร์ชเมลโลบ ซนบั้งกรอบ*

### A LOVELY APPLE - 310

Set caramel custard with apple gel, apple spheres, cinnamon cremeux, ginger streusel and a spiced apple ice cream

*เซ็ตแอปเปิ้ล-คาราเมลคัสตาร์ดฟูคั้ง แอปเปิ้ลเจล ซันมอนครีม ครีมเบิ้ลจิง แอปเปิ้ลคองเสิร์ฟกับไอศกรีมแอปเปิ้ล*

### VANILLA BRULEE - 310

Madagascar vanilla infused burnt cream with brown bread ice cream, sweet dukkah, apricot and compressed mango

*วานิลลา บรูเล่-วานิลลาบรูเล่ เสิร์ฟกับ ไอศกรีม ขนมปังสีน้ำตาล, ดุคคาร์หวาน แอปริคอต และมะม่วงคอง*

### VALRHONA HAZELNUT - 310

Chocolate hazelnut délice, chocolate soil, roasted banana, dulcey ganache, hazelnut sponge, earl grey tea ice cream

*ช็อคโกแลต แฮเซลนัท บานานา-กล้วยอบเสิร์ฟกับมิลค์ช็อคโกแลต,แฮเซลนัท สปองจ์และไอศกรีมเอิร์ลเกรย์*

### CHEESE - 450

Manchego - Brie or Camembert - Gorgonzola - Plus one cheese of the month (please ask for details) with water biscuits, chutney and fruit

*ชีส ชนิดเสิร์ฟกับบิสกิตและผลไม้ 4*

### ICE CREAM – 100 (per scoop) (v) (gf)

Madagascar vanilla, Chocolate brownie, Earl Grey tea, Strawberry biscuit, Brown bread, Spiced apple, Coconut / Yuzu sorbet, Pistachio

*ไอศกรีมรสต่างๆตามสั่ง*

(V) Vegetarian (separate menu available) (H) Halal (GF) Gluten Free  
All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% tax