

# Café 8.98

- Ao Nang
- Krabi Town



Eggs Benedict with smoked salmon



Cafe 8's Eggs

## BREAKFAST / BRUNCH

Served all day

### EGGS

**Eggs Benedict** ไข่เบเนดิกต์ **VE\* GF\*** 230

Poached eggs on croissant with hollandaise sauce  
choice of ham / bacon / smoked salmon / spinach

ไข่ดาวน้ำเสิร์ฟบนครัวซองต์ เลือกได้ระหว่าง แฮม / เบคอน /  
แซลมอนรมควัน / ผักโขม ราดบนด้วยซอสฮอลแลนด์เดส

**Mushrooms on Toast** เห็ดรวมผัดเสิร์ฟบนขนมปัง **VE GF\*** 190

Whole wheat bread, sauteed forest mushrooms,  
poached eggs, hollandaise sauce

เห็ดรวมผัด ไข่ดาวน้ำ ราดบนด้วยซอสฮอลแลนด์เดส และเสิร์ฟบนขนมปังโฮลวีท

**Spanish Style Omelette** ไข่เจียวสไตลสเปน **GF** 190

Three eggs, spicy pepperoni, peppers,  
potato, cheddar cheese, parmesan

เสิร์ฟด้วยไข่สามฟอง สไปซี่เปปเปอร์โรนีย์ พริกซีฟี่า มันฝรั่ง เซดดาและพาร์เมซานชีส

**"Veggy" Omelette** ไข่เจียวผัก **VE GF** 170

Three eggs, mushrooms, potato, artichoke, tomato,  
olive, cheddar cheese

เสิร์ฟด้วยไข่สามฟอง เห็ด มันฝรั่ง อาร์ติโชก มะเขือเทศ มะกอก เซดดาชีส

**Cafe 8's Eggs** ไข่กระทะสไตล์ Cafe 8 **GF** 190

Oven baked eggs with spicy pepperoni,  
caramelised onion, sundried tomatoes, parmesan

ไข่อบ พร้อมด้วยสไปซี่เปปเปอร์โรนีย์ หอมหัวใหญ่ผัด มะเขือเทศตากแห้ง พาร์เมซานชีส

**Shakshuka** ชัคชุก้า **VE GF** 190

Oven baked eggs with peppers, tomato, spices, feta cheese

ไข่อบ พร้อมด้วยพริกซีฟี่า มะเขือเทศ ปรงรสด้วยเครื่องเทศ และเฟตาชีส



Smashed Avocado on Whole Wheat Bread

**Smashed Avocado on Whole Wheat Bread** **VE GF\*** **250**

อาโวคาโดบดเสิร์ฟบนขนมปังโฮลวีท  
Feta cheese, green leaves, pomegranate, mint, chilli  
พร้อมด้วยเฟต้าชีส ผักสลัด ทับทิม สะระแหน่ และพริกชี้ฟ้า

**Smashed Pumpkin on Whole Wheat Bread** **VE N DF GF\*** **220**

ฟักทองบดเสิร์ฟบนขนมปังโฮลวีท  
Hummus, poached egg, walnut pesto, pumpkin seeds  
ฮัมมุส (ถั่วลูกไก่บด) ไข่ดาวน้ำ วอลนัทเพสโต และเมล็ดฟักทอง

**Smoked Salmon and Avocado on Whole Wheat Bread** **DF GF\*** **250**

แซลมอนรมควันและอาโวคาโดเสิร์ฟบนขนมปังโฮลวีท  
Passion fruit - tomato dressing, sunflower seeds  
ซอสเสาวรส - มะเขือเทศ เมล็ดทานตะวัน

**English Breakfast** **GF\*** **240**

ชุดอาหารเช้าแบบอังกฤษ  
Fried egg, smoked bacon, sauteed mushroom, pork sausage, spiced baked beans, toast  
ไข่ดาว เบคอนรมควัน เห็ดรวมผัด ไส้กรอกหมู ถั่วอบในซอส และขนมปังปิ้ง



English Breakfast

### ADD ONS

<b>TWO Fried, Poached or Scrambled Eggs</b>	ไข่สองฟอง เลือกปรุงได้ระหว่าง ไข่ดาว, ไข่ดาวน้ำ หรือ ไข่กวน	<b>55</b>
<b>Herb &amp; Garlic Pork Sausage</b>	ไส้กรอกหมูผสมเครื่องเทศและกระเทียม	<b>85</b>
<b>Smoked Bacon</b>	เบคอนรมควัน	<b>60</b>
<b>Smoked Salmon</b>	แซลมอนรมควัน	<b>150</b>
<b>Sauteed Forest Mushrooms</b>	เห็ดรวมผัดหอมกระเทียม	<b>60</b>
<b>Spiced Baked Beans</b>	ถั่วอบในซอสเข้มข้น	<b>60</b>
<b>Toast</b>	ขนมปังปิ้ง	<b>30</b>
<b>Toast with Jam or Marmalade</b>	ขนมปังปิ้งกับแยมสตรอว์เบอร์รี่ หรือ แยมส้ม	<b>50</b>
<b>Ciabatta Bread / Whole Wheat Bread</b>	ขนมปังเซียบัตตา / ขนมปังโฮลวีท <b>DF</b>	<b>35</b>
<b>Gluten Free Bread</b>	ขนมปังกลูเตนฟรี	<b>35</b>

# SMOOTHIE/BREAKFAST BOWLS

SMOOTHIE BOWLS

**Acai** อาซาฮี **VG DF GF** 230

Acai - blueberry - banana smoothie, dragon fruit, pineapple, apple, coconut flakes, chia & sunflower seeds

สมูทตี้อาซาฮี (ผลไม้ตระกูลเบอร์รี่จากเมซอน) - บลูเบอร์รี่ - กล้วย  
เสิร์ฟพร้อมแก้วมังกร แอปเปิ้ล มะพร้าวอบกรอบ เมล็ดเจีย และเมล็ดทานตะวัน

**Mango** มะม่วง **VG DF GF N** 240

Mango - banana - pineapple smoothie, fresh mango, pineapple, chia seeds, pistachios, dried strawberries

สมูทตี้มะม่วง - กล้วย - สับปะรด เสิร์ฟพร้อมมะม่วงสุก สับปะรด  
เมล็ดเจีย ถั่วพิสตาชิโอ และสตรอว์เบอร์รี่อบแห้ง

**Chocolate** ช็อกโกแลต **VE N** 240

Chocolate - banana - strawberry smoothie, nutty granola, almond, cacao nibs, dried strawberries

สมูทตี้ช็อกโกแลต - กล้วย - สตรอว์เบอร์รี่ เสิร์ฟพร้อมกราโนล่าตัว อัลมอนต์  
คาเคานิบส์ และสตรอว์เบอร์รี่อบแห้ง

**Almond Bowl** อัลมอนต์โบว์ล **VG N DF** 230

Muesli, almond milk, toasted almonds, dried cranberries, goji berries, dragon fruit

มูสลี่ นมอัลมอนต์ อัลมอนต์อบ แครนเบอร์รี่แห้ง โกจิเบอร์รี่ แก้วมังกร

**Granola Bowl** กราโนล่าโบว์ล **VE N** 200

Homemade yoghurt, nutty granola, banana, cacao nibs

โยเกิร์ตทำเองเสิร์ฟพร้อมกราโนล่าตัว กล้วย และคาเคานิบส์

**Green Bowl** กรีนโบว์ล **VE VG\*** 250

Half avocado, steamed greens, two poached eggs, green leaves, quinoa, pumpkin seeds, salsa verde ( Add *bacon & hollandaise sauce 40 baht* )

ฮาฟคาโอดครึ่งลูกเสิร์ฟพร้อมถั่วลันเตา ตัวแยก หน่อไม้ฝรั่ง ไข่ดาวน้ำสองฟอง  
บ็อกวอย คีนัว เมล็ดฟักทอง ราดบนด้วยซอสซัลซ่าเวอริเด  
(เพิ่มเบคอนและซอสฮอลแลนด์เดส 40 บาท)

**Fresh Fruit Salad** สลัดผลไม้รวม 100

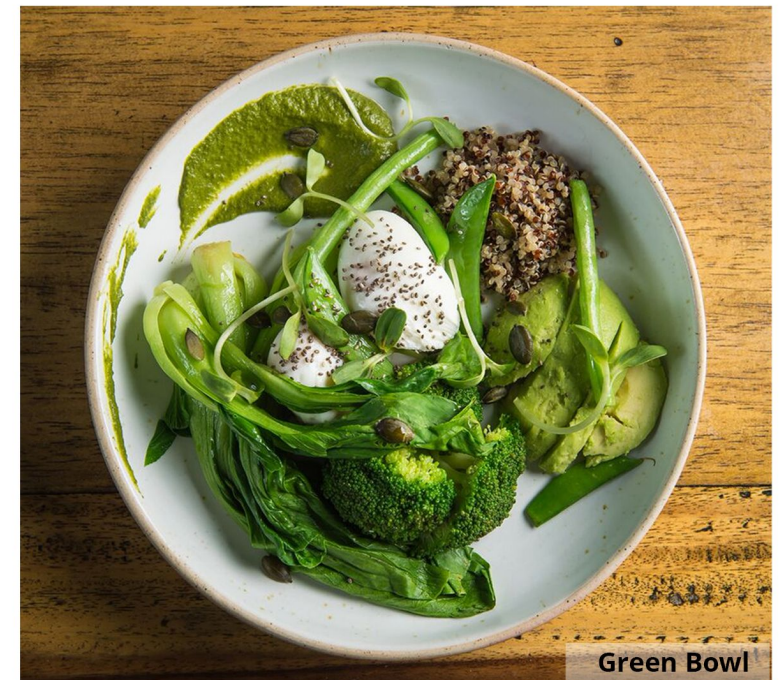
**Homemade Yoghurt** 200ml โยเกิร์ตทำเอง 60

Add ons **Muesli** มูสลี่ 50

**Nutty Granola** กราโนล่าตัว **N** 60



Granola Bowl



Green Bowl



French Toast

## PASTRIES & WAFFLES

<b>Croissant / Chocolate Croissant</b> คริวซ็อง / คริวซ็องช็อกโกแลต	55
<b>Ham &amp; Cheese Croissant</b> <i>with salad, tomato, cucumber</i>	110
คริวซ็องแฮมและชีส เสิร์ฟพร้อมกับผักสลัด มะเขือเทศ และแตงกวา	
<b>Chocolate Muffin / Banana - Toffee Muffin</b>	55
มัฟฟินช็อกโกแลต / มัฟฟินทอฟฟีกล้วย	
<b>The BEST Chocolate Cake</b> ช็อกโกแลตเค้ก	90
<b>Carrot &amp; Walnut Cake</b> แครอทและวอลนัทเค้ก	90

<b>Fresh Strawberries Waffle, Strawberry Sauce</b>	160
วาฟเฟิลสตรอว์เบอร์รี่สดราดบนด้วยซอสสตรอว์เบอร์รี่	
<b>Banana - Nutella Waffle, Chocolate Sauce</b>	140
วาฟเฟิลกล้วย นูเทลลา และซอสช็อกโกแลต	
<b>Add A Scoop of Ice Cream</b>	50
เพิ่มไอศกรีมรสต่างๆ	

*Waffles served with whipped cream.*

*วาฟเฟิลเสิร์ฟพร้อมวิปครีม*

### French Toast

Strawberries, strawberry sauce, passion fruit, maple syrup, whipped cream, vanilla ice cream

เฟรนช์โทสต์

ราดบนด้วยสตรอว์เบอร์รี่สด ซอสสตรอว์เบอร์รี่ เสาวรส เมเปิลไซรัป

วิปครีม เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวนิลา

**240**

## SANDWICHES

Choice of Cafe 8.98 homemade fresh

- *Ciabatta* = egg & dairy free (soy milk)
- *Whole wheat* = dairy free
- *Gluten free bread* = egg & dairy free (soy milk)

All fillings include salad, tomato, cucumber

เลือกขนมปังที่ทางร้านทำเองได้ระหว่าง *เซียบัตตา / โฮลวีท / ขนมนึ่งแบบกลูเตนฟรี*  
แซนวิชทุกตัวเสิร์ฟพร้อมกับผักสลัด มะเขือเทศ และแตงกวา

**Bacon & Egg** แซนวิชขบคอนและไข่ 190  
Bacon, fried egg, cheddar cheese, spicy BBQ sauce  
เบคอน ไข่ดาว เซดดาสีส และซอสสไปซี่บาร์บีคิว

**Ham & Cheese** แซนวิชแฮมและชีส 220  
Paris ham, cheddar cheese, caramelized onion, honey-mustard mayonnaise  
ปารีสแฮม เซดดาสีส หอมใหญ่ผัด และซอสอันนีมีสทาร์ตมายองเนส

**Chicken & Bacon** แซนวิชไก่และเบคอน 190  
Roast chicken breast, bacon, basil pesto, mayonnaise  
อกไก่ เบคอน ซอสเบซิลเพสโต และมายองเนส

**Aubergine & Chickpea Hummus** แซนวิชมะเขือและฮัมมุสถั่วลูกไก่ 220 **VG\***  
Artichoke, avocado, basil pesto  
อาร์ติโชค อาโวคาโด และซอสเบซิลเพสโต

**Smoked Salmon & Egg** แซนวิชแซลมอนรมควันและไข่ 240  
Smoked salmon, boiled egg, red onion, horseradish-caper mayonnaise  
แซลมอนรมควัน ไข่ต้ม หอมแดง และซอสฮอร์สเรดิชเคเปอร์มายองเนส

### Smoked Beef Brisket 🌶️

12-hour smoked and slow cooked, kimchi,  
chipotle chilli sauce

แซนวิชเนื้อรมควัน

เนื้อย่างไฟอ่อนๆรมควัน 12 ชั่วโมง

กิมจิ และราดด้วยซอสพริกซีโพลีย์

290



Bacon & Egg



Lemongrass Chicken & Cous Cous



Pumpkin, Feta & Artichoke

## SALADS

- Lemongrass Chicken & Cous Cous** สลัดไก่ตะไคร้และข้าวคัสคูส **N**  **250**  
 Peanut, green mango, pineapple, corn, zucchini, pomegranate, romesco sauce  
 โรยบนด้วยตัวลิสง มะม่วงดิบ สับปะรด ข้าวโพด ชุกินี กับทิม ราดด้วยซอสโรเมสโก
- Caesar with Chicken / Prawn / Smoked Salmon** **230 / 270 / 270**  
 ซีซาร์สลัด ไก่ / กุ้ง / แซลมอนรมควัน  
 Cos lettuce, crispy bacon, parmesan, egg, croutons  
 เสิร์ฟด้วยผักคอส โรยบนด้วยเบคอนกรอบ พาร์เมซานชีส ไข่ต้ม และครุตองซ์
- Chicken Cobb** สลัดชิกเก้นค็อบบ์ **GF** **270**  
 Avocado, bacon, egg, blue cheese, tomato, smoky chipotle chilli mayonnaise  
 เสิร์ฟพร้อมอโวคาโด เบคอน ไข่ต้ม บลูชีส มะเขือเทศ ราดด้วยซอสมายองเนสพริกชิโปเลย์รมควัน
- Vietnamese Salmon** สลัดแซลมอนสไตล์เวียดนาม **DF**  **290**  
 Honey - ginger - soy - lemongrass glazed salmon, apple, cucumber, pak choi, red cabbage, mint, coriander, spicy chilli dressing  
 แซลมอนคลุกเคล้าด้วยน้ำผึ้ง ขิง ซอวิ๊ และตะไคร้ เสิร์ฟพร้อมแอปเปิ้ล แตงกวา กวางตุ้งไต้หวัน กะหล่ำปลีม่วง สะระแหน่ พริกชี้ ราดด้วยน้ำสลัดสไปซี่ซัลลี่
- Moroccan** สลัดโมร็อกโก **VG DF GF** **240**  
 Roasted aubergine, chickpea hummus, cauliflower, olive, red onion, mint, coriander, smoky cumin-paprika dressing  
 มะเขือยาวอบ ฮัมมุสตัวลูกไก่ ดอกกะหล่ำ มะกอก หอมแดง สะระแหน่ พริกชี้ ราดด้วยน้ำสลัดสโมกที่ปาปริกาและเมล็ดยี่หระาแซก
- Sweet Chilli Duck** สลัดเป็ดสวีทชิลลี่ **N GF\***  **270**  
 Slow cooked duck leg, cashew nuts, green mango, pear, pomegranate, pomelo, tangy soy-sesame-ginger dressing  
 เป็ดปรุงอย่างช้าๆไฟอ่อนๆ โรยบนด้วยเม็ดมะม่วงหิมพานต์ มะม่วงดิบ ลูกแพร์ กับทิม สับโอ ราดด้วยน้ำสลัดสูตรน้ำมันงาผสมส้มและขิง
- Pumpkin, Feta & Artichoke** สลัดฟักทอง เฟตาชีส และอาร์ทิโชก **VE N GF** **250**  
 Roast pumpkin, mint, walnut, house dressing  
 เสิร์ฟด้วยฟักทองอบ สะระแหน่ ถั่ววอลนัท ราดด้วยน้ำสลัดสูตรเฉพาะของทางร้าน



Spicy Prawn Aglio Olio Spaghetti



Artichoke & Ricotta Ravioli

## PASTA

- Gluten, dairy and egg free pasta option add 40 baht -  
เลือกเป็นเส้นพาสต้าแบบกลูเตนฟรี แดรี่ฟรี หรือไม่มีส่วนผสมของไข่เพิ่ม 40 บาท

- Spaghetti Carbonara** สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า **240**  
Bacon, onion, garlic, cream, poached egg  
เบคอน หอมหัวใหญ่ กระเทียม และครีม เสิร์ฟพร้อมไข่ดาวน้ำ
- Spaghetti Bolognese** สปาเก็ตตี้โบโลเนส **DF** **240**  
Classic bolognese made from Australian beef  
โบโลเนสรสชาติคลาสสิกดั้งเดิม ทำจากเนื้อบดออสเตรเลีย
- Spicy Prawn Aglio Olio Spaghetti** สปาเก็ตตี้กุ้งผัดพริกกระเทียมน้ำมันมะกอก **DF** **290**  
Chilli, onion, garlic, olive oil, parsley  
พริกสด พริกแห้ง หอมหัวใหญ่ กระเทียม น้ำมันมะกอก และparsley
- Spaghetti Puttanesca** สปาเก็ตตี้ปูตตานเนสกา **DF** **200**  
Anchovy, garlic, chilli, olive, caper, tomato, basil  
แอนโชวี กระเทียม พริกสด มะกอก เคเปอร์ มะเขือเทศ โหระพาอิตาลี
- Artichoke & Ricotta Ravioli** อาร์ทิโชกและราวิโอลีริคอตต้าชีส **VE** **320**  
Aubergine, garlic, creamy pumpkin sauce, salsa verde  
มะเขือยาว กระเทียม ผัดด้วยซอสฟักทองเข้มข้น ราดบนด้วยซอสชีสซาเวอร์ด
- Pesto Penne** เพสโตเพนเน **VE N DF** **230**  
Sundried tomato, basil pesto, roasted walnuts, rocket, olive  
มะเขือเทศตากแห้ง ผัดด้วยซอสเพสโตโหระพาอิตาลี โรยด้วยถั่ววอลนัทอบ ผักร็อกเก็ต และมะกอก
- Chicken & Avocado Linguine** ลิงควินีไก่และอะโวคาโด **DF** **290**  
Onion, garlic, white wine, lemon, rocket, basil  
หอมหัวใหญ่ กระเทียม ไวน์ขาว เลมอน ร็อกเก็ต และโหระพาอิตาลี





Steak & Fries



Beef Burger



Miso Glazed Salmon

## MAINS

- Roasted Cauliflower & Chickpea Tacos** มาโกโตอกกะหล่ำและถั่วลูกไก่ **VG**  **230**  
 Avocado, jalapenos, tomato salsa, green sauce  
 เสริฟพร้อมอ่าวคาโด้ พริกจาลาปีโน ซอสซัลซามะเขือเทศและซอสเขียว
- Mushroom & Bean Cheeseburger** เบอร์เกอร์เห็ดและถั่ว **VE** **270**  
 Mushroom - black and red bean patty, avocado, rocket, sundried tomato, mango-pineapple-chilli ketchup  
 เห็ด ถั่วแดง และถั่วดำต้ม อ่าวคาโด้ ผักโรตเก็ต มะเขือเทศตากแห้ง ราดด้วยซอสมะม่วงผสมสับปะรดและพริก
- Pan Fried Fillet of Barramundi Fish** เนื้อปลากระพงขาวทอดด้วยน้ำมันน้อย **N** **360**  
 Peppers, potato, olive, caper, salsa verde, romesco sauce  
 พริกกระบัง มันฝรั่ง มะกอก เคเปอร์ ซอสซัลซาเวอร์ดี และซอสโรเมสโก
- Fish & Chips** ปลาแอนดชีปลี่ **330**  
 Beer battered barramundi fish, fries, tartar sauce  
 เนื้อปลากระพงขาวผสมเบียร์ทอดกรอบ เสริฟคู่กับเฟรนช์ฟรายส์และทาร์ทาร์ซอส
- Miso Glazed Salmon** แซลมอนซอสมิโซะ  **420**  
 Stir fry soba noodles, garlic, pak choi, coriander, soy, sesame, ginger  
 เส้นโซบะผัดด้วยกระเทียม กวางตุ้งโต๋หวั่น ผักชี ซีอิ๊ว งา และขิง
- Chicken Fajita** ฟาซีต้าไก่ **DF**  **230**  
 Mango - avocado salsa, Asian slaw, black bean paste, chipotle chilli sauce  
 ซัลซามะม่วงและอ่าวคาโด้ สลอลว์สลัดเอเชีย ถั่วดำต้ม ราดด้วยซอสพริกชิโพลีย์
- 12-hour Smoked Beef Brisket Fajita** ฟาซีต้าเนื้อรมควันย่างไฟอ่อน 12 ชั่วโมง **DF**  **330**  
 Mango - avocado salsa, Asian slaw, black bean paste, chipotle chilli sauce  
 ซัลซามะม่วงและอ่าวคาโด้ สลอลว์สลัดเอเชีย ถั่วดำต้ม ราดด้วยซอสพริกชิโพลีย์
- Chili Beef Nachos** นาโชสซัลสลี่เนื้อ  **310**  
 Mexican spiced mince, jalapenos, cheddar cheese, sour cream, tomato salsa  
 ปูรงรสด้วยเครื่องเทศเม็กซิกัน ไรยอนด้วยพริกจาลาปีโน เซดดาชีส ครีมเปรี้ยว ราดด้วยซอสซัลซามะเขือเทศ
- Beef Burger** เบอร์เกอร์เนื้อวัว  **290**  
 Cheddar cheese, smoked bacon, jalapenos, lettuce, tomato, spicy BBQ sauce  
 เสริฟพร้อมเซดดาชีส เบคอนรมควัน พริกจาลาปีโน ผักกาดแก้ว มะเขือเทศ ราดด้วยซอสบาร์บีคิวสไปซี่สูตรเฉพาะของทางร้าน
- Café 8's BIG Burger** เบอร์เกอร์เนื้อขนาดพิเศษสไตล์ Café 8  **440**  
 Double beef patty, cheddar cheese, smoked bacon, caramelized onion, avocado, rocket, tomato, smoky chipotle chilli sauce  
 เสริฟด้วยเนื้อขนาดพิเศษ เซดดาชีส เบคอนรมควัน หอมใหญ่ผัด อ่าวคาโด้ ผักโรตเก็ต มะเขือเทศ ราดด้วยซอสพริกชิโพลีย์รมควัน

**Steak & Fries GF\***  
 Australian beef sirloin (200g), bearnaise sauce, mixed salad  
 สเต็กและเฟรนช์ฟรายส์  
 เนื้อสันนอกออสเตรเลีย (200 กรัม) เสริฟคู่กับซอสเบอร์เนส สลัดผักและเฟรนช์ฟรายส์  
**490**



**Penne with Beef Meatballs in Tomato Sauce**



**Pan Seared Salmon & French Fries**

## KIDS MENU

12yrs & under

*All served with small side salad*

เมนูสำหรับเด็กอายุไม่เกิน 12 ปี ทุกเมนูเสิร์ฟคู่กับผักสลัด มะเขือเทศ และแตงกวา

<b>Spaghetti Bolognese</b> <b>GF*</b>	<b>150</b>
สปาเก็ตตี้โบโลเนส	
<b>Beef &amp; Cheese Burger with French Fries</b>	<b>240</b>
เบอร์เกอร์เนื้อวัวและชีส เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์	
<b>Pan Seared Salmon &amp; French Fries</b>	<b>190</b>
แซลมอนแพนเซียร์และเฟรนช์ฟรายส์	
<b>Chicken Fingers &amp; French Fries</b>	<b>150</b>
ซิกเก้นฟิงเกอร์และเฟรนช์ฟรายส์	
<b>Penne with Beef Meatballs in Tomato Sauce</b>	<b>160</b>
เพนเน่มีกบอลลเนื้อวัวในซอสมะเขือเทศ	

## ADD A SIDE DISH

70

**Mixed Green Salad** **VE GF**  
สลัดผักรวม

**French Fries** **VE GF\***  
เฟรนช์ฟรายส์

**Steamed Vegetables with Garlic Parsley Butter** **VE GF**  
ผักรวมลวกคลุกซอสเนยกระเทียมพาสลีย์

**Roasted Pumpkin & Basil Pesto** **VE GF**  
ผักทองอบราดซอสเพสโตโหระพาอิตาลี

## DESSERT



Chocolate Caramel Mousse Cake



New York Cheesecake

<b>The BEST Chocolate Cake</b> ช็อกโกแลตเค้ก Hint of coffee & rum, chocolate sauce ชุ่มชื้นกับช็อกโกแลตผสมกาแฟและเหล้ารัม ราดด้วยซอสช็อกโกแลต	<b>90</b>
<b>Carrot &amp; Walnut Cake</b> แครอทและวอลนัทเค้ก <b>N</b> Cream cheese frosting ครีมชีสฟรอสติ้ง	<b>90</b>
<b>Grandmom's Apple Pie</b> แอปเปิลพาย Vanilla ice cream เสิร์ฟคู่กับไอศกรีมวานิลลา	<b>140</b>
<b>Coconut - Mango Panna Cotta</b> พานาคอตตามะพร้าว - มะม่วง <b>DF GF</b> Strawberry & pineapple เสิร์ฟคู่กับสตรอว์เบอร์รี่ และสับปะรด	<b>100</b>
<b>Chocolate &amp; Macadamia Nut Brownie</b> ช็อกโกแลตและแมคคาเดเมียบราวน์ <b>N</b> Vanilla ice cream, whipped cream เสิร์ฟคู่กับไอศกรีมวานิลลาและวิปครีม	<b>180</b>
<b>New York Cheesecake</b> นิวยอร์กชีสเค้ก Mixed berries compote ราดด้วยซอสเบอร์รี่รวมมิตร	<b>150</b>
<b>Banoffee Mess</b> บานอฟฟี <b>N</b> Biscuit, banana, meringue, vanilla custard, caramel-chocolate mousse บิสกิต กล้วย เมอแรงก์ คัสตาร์ดวานิลลา มูสคาราเมล-ช็อกโกแลต	<b>130</b>
<b>Hot Chocolate Fondant</b> ช็อกโกแลตฟองดองท์ <b>GF</b> Raspberry sorbet, salted caramel sauce เสิร์ฟคู่กับราสป์เบอร์รี่ซอร์เบต และซอสซอลท์เต็ดคาราเมล	<b>160</b>
<b>Pineapple - Passion Fruit Cheesecake</b> ชีสเค้กสับปะรด-เสาวรส Passion fruit sorbet, mango coulis เสิร์ฟคู่กับไอศกรีมเสาวรส ราดด้วยซอสมะม่วง	<b>170</b>
<b>Chocolate Caramel Mousse Cake</b> มูสเค้กช็อกโกแลตคาราเมล Caramel ice cream, honey comb, chocolate sauce เสิร์ฟคู่กับไอศกรีมคาราเมล โยมนนด้วยรังผึ้งอบกรอบ และราดซอสช็อกโกแลต	<b>170</b>



Chocolate & Macadamia Nut Brownie

**French Toast** เฟรนช์ทอสต์

240

Strawberries, strawberry sauce, passion fruit, maple syrup, whipped cream, vanilla ice cream

ราดบนด้วยสตอว์เบอร์รี่สด ซอสสตอว์เบอร์รี่ เสาวรส เมเปิ้ลไซรัป วิปครีม เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา

**Cafe 8 Banana Split** Café 8 บานาน่าสปลิต **GF**

190

Caramelized banana, three ice cream scoops, pineapple, whipped cream, chocolate sauce

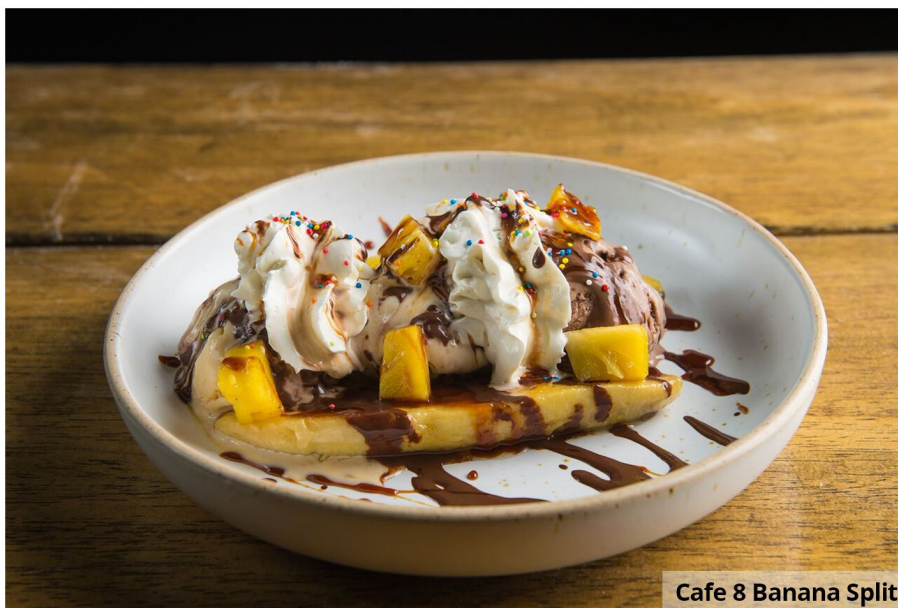
เสิร์ฟพร้อมกล้วยหอมเคลือบคาราเมล ไอศกรีม สับปะรด วิปครีม และซอสช็อกโกแลต

**Ice Cream Sundae** ไอศกรีมซันเดย์

190

Vanilla & chocolate ice cream, whipped cream, chocolate sauce, strawberry sauce

เสิร์ฟด้วยไอศกรีมวานิลลา ช็อกโกแลต วิปครีม ราดด้วยซอสช็อกโกแลต และซอสสตอว์เบอร์รี่



Cafe 8 Banana Split

## ICE CREAM & SORBET

**80 per scoop**

ไอศกรีมและซอร์เบตทุกกะ: 80 บาท

**Ice Cream** **GF**

Vanilla / Caramel / Chocolate / Coconut

วนิลลา / คาราเมล / ช็อกโกแลต / กะทิ

**Sorbet** **GF**

Mango / Passion Fruit / Raspberry

มะม่วง / เสาวรส / ราสเบอร์รี่

## COFFEE

Espresso	เอสเปรสโซ	55
Double Espresso	ดับเบิล เอสเปรสโซ	85
Macchiato	มัคคิอาโต	60
Americano	อเมริกาโน่	65
Cappuccino	คาปูชิโน	75
Caffe Latte	ลาเต้	75
Piccolo Latte	ปีคโคโล ลาเต้	70
Vanilla Latte	วานิลลา ลาเต้	95
Caramel Latte	คาราเมล ลาเต้	95
Caffe Mocha	มอคค่า	95
Extra Shot	เพิ่มช็อตกาแฟ	30
French Press (300ml / 2 cups)	เฟรนช์ เพรส	170
Decaf Coffee (300ml / 2 cups)	ดีแคฟ คอฟฟี่	170
Hot Matcha Green Tea Latte	ชาเขียวมัทฉะร้อน	90
Hot Chocolate	ช็อกโกแลตร้อน	90
Change to Soy / Coconut / Almond Milk	เปลี่ยนเป็น นมถั่วเหลือง / กะทิ / นมอัลมอนด์	20



Caffe Latte



Hot Matcha Green Tea Latte

## COLD COFFEE DRINKS

Iced Caffe Latte	ลาเต้เย็น	130
Iced Vanilla Latte	วานิลลา ลาเต้เย็น	140
Iced Caramel Latte	คาราเมลลาเต้เย็น	140
Iced Caffe Mocha	มอคค่าเย็น	140
Iced Americano	อเมริกาโน่เย็น	110
Affogato	อัฟโฟกาโต	130
<i>(With your choice of vanilla / coconut ice cream)</i>	เลือกรสชาติไอศกรีม วานิลลา / กะทิ	

Iced Matcha Green Tea Latte	ชาเขียวมัทฉะเย็น	140
Iced Chocolate	ช็อกโกแลตเย็น	140

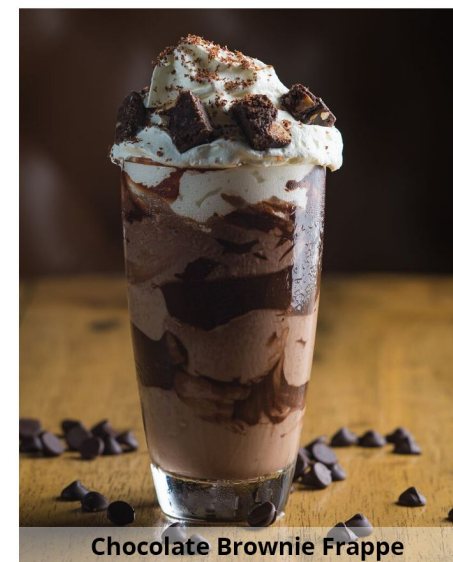
## FROZEN FRAPPES

Cafe 8 Coffee Frappe	Cafe 8 คอฟฟี่เฟรปปะ	160
Matcha Green Tea Frappe	ชาเขียวเฟรปปะ	160
Chocolate Brownie Frappe <b>N</b>	ช็อกโกแลตบราวน์เฟรปปะ	160

All served with whipped cream เครื่องดื่มปั่นเสิร์ฟพร้อมวิปครีม



Cafe 8 Coffee Frappe



Chocolate Brownie Frappe

# LOOSE LEAF TEA

110 / POT

Special blends for unique experience ชาเบลนด์สูตรพิเศษเพื่อสร้างประสบการณ์ที่แตกต่าง

## English Breakfast

อิงลิชเบรกฟาสต์

## Wedding

เวดดิ้ง

## Vanilla Rooibos

วานิลลาโรออบอส

## Trinitea

ตรินิแดด

## China Mint

ไชน่ามินต์

## Exotic Breeze

เอ็กซ์โซติก บรีซ

Classic blended black tea

ชาดำคลาสสิกแบบอังกฤษ

Black tea with bergamot & rose

ชาดำผสมมะกรูดและก้านกุหลาบ

Caffeine-free Rooibos & vanilla

ชาวนิลลาไร้คาเฟอีน

Green tea with rum flavour & vanilla

ชาเขียวผสมรัมและวานิลลา

Green tea with peppermint

ชาเขียวผสมเปปเปอร์มินต์

White tea with mango & pineapple

ชาขาวผสมมะม่วงและสับปะรด

# ICED TEAS

Lovingly brewed in house with our signature blends ชงอย่างพิถีพิถันด้วยสูตรที่เป็นเอกลักษณ์ของร้าน

## Strawberry - Lemon - Peppermint

ชาสตรอว์เบอร์รี่ เลมอน และเปปเปอร์มินต์

150

## Passion Fruit - Mango - Lemon

ชาเสาวรส มะม่วง และเลมอน

150

## Peach - Melon - Mint

ชาพีช เมลอน และสะระแหน่

150

# SLUSHIES

All made from fresh fruit ทุกเมนูทำจากผลไม้สด

## Mango - Raspberry

มะม่วง - ราสป์เบอร์รี่ สลัช

180

## Lime - Mint

มะนาว - สะระแหน่ สลัช

140

## Coconut

มะพร้าว

150



Passion Fruit - Mango - Lemon Iced Tea



Homemade old fashioned lemonade



Lime - Mint Slush



Mango - Raspberry Slush



# FRESH JUICES

All juices are slow pressed and made in order คั้นสดจากผลไม้แท้เพื่อคงรสชาติที่ดีที่สุด

Orange	ส้ม	120
Guava	ฝรั่ง	120
Apple - Cucumber - Mint	แอปเปิ้ล แตงกวา สะระแหน่	100
Pineapple - Papaya	สับปะรด มะละกอ	100
Watermelon - Apple	แตงโม แอปเปิ้ล	100
Orange - Carrot - Red Apple	ส้ม แครอท แอปเปิ้ลแดง	120
Kale - Apple - Cucumber	คะน้า แอปเปิ้ล และแตงกวา	120
Pineapple - Guava - Basil	สับปะรด ฝรั่ง และโหระพาอิตาลี	120
Whole Coconut	มะพร้าวลูก	90

# SMOOTHIES

Mixed Berry	เบอร์รี่รวม	150
Strawberry	สตรอว์เบอร์รี่	150
Passion Fruit - Mango	เสาวรสและมะม่วง	150
Avocado - Blueberry	อะโวคาโดและบลูเบอร์รี่	180
Green - Clean	กรีนแอนดคิสัน	160

*Kiwi, kale, spinach, coconut milk, banana* ทีวี คะน้า ผักโขม ทะกั่วกล้วย

- Blended with our homemade Cafe 8.98 yoghurt and honey มีส่วนผสมของโยเกิร์ตทำเองและน้ำผึ้งแท้ -

Blueberry - Oat <b>N</b>	บลูเบอร์รี่และข้าวโอ๊ต	160
<i>Banana, almond milk</i>	กล้วย นมอัลมอนด์	
Avocado - Mango	อะโวคาโดและมะม่วง	180
<i>Coconut water, dates, basil</i>	น้ำมะพร้าว อินทผลาลิม โหระพาอิตาลี	
Almond - Cacao <b>N</b>	อัลมอนด์และคาเคา	180
<i>Banana, cacao nibs, chia seeds, flax seeds, cinnamon, almond milk</i>	กล้วย คาเคานิบส์ เมล็ดเจีย เมล็ดแฟลกซ์ อบเชย นมอัลมอนด์	



Fresh Juices



Strawberry - Lime - Mint Soda

# SODA

Hand crafted with all natural fruit and purees ทุกเมนูทำจากผลไม้สดและเนื้อผลไม้แท้ๆ

Raspberry - Lemon	ราสป์เบอร์รี่ เลมอน	110
Strawberry - Lime - Mint	สตรอว์เบอร์รี่ มะนาว และสะระแหน่	110
Passion Fruit - Lychee - Basil	เสาวรส ลิ้นจี่ และโหระพาอิตาลี	110

# SOFT DRINK / WATER

Coke / Diet Coke / Fanta / Sprite	40
Ginger Ale / Tonic Water	40
Soda Water	40
Crystal Still Water 500ml	30
San Pellegrino Italian Sparkling Mineral Water 500ml	140

# COCKTAILS



Blackberry Mojito



The Butterfly Effect

## CLASSICS 180

Mimosa

Prosecco, Freshly squeezed orange juice

Bellini

Prosecco, Peach puree

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, Soda, Orange slice

Old Fashion

Bourbon, Angostura, Soda, Orange peel, Cherry

Passion Fruit Mojito

White rum, Passion fruit liqueur, Passion fruit, Mint, Lime

Mango Mojito

White rum, Mango liqueur, Mango, Mint, Lime

Blackberry Mojito

White rum, Blackberry liqueur, Blackberries, Mint, Lime

Frozen Strawberry Daiquiri

Strawberry, Strawberry & Strawberry! (*Rum, Strawberry liqueur, Strawberry Puree, Lime*)

Pina Colada

White Rum, Coconut rum, Pineapple, Coconut cream in whole coconut

## HOUSE SPECIALTIES 180

Bao

Vodka, Tequila, Lime, Grenadine, Soda

Mao Bao

Vodka, Coconut rum, Gin, Lime

Pomegranate Blush

Prosecco, Limoncello, Pomegranate syrup

Pomegranate Wine Cooler

White wine, Cherry liqueur, Pomegranate, Honey

Mango & Basil Daiquiri

White rum, Mango liqueur, Mango, Basil, Lime

Cherry Cola

Dark rum, Amaretto, Cherry liqueur, Cherry, Coke

Muay Thai Punch

Rum, Rum & Rum! (*Pineapple, OJ, Lemon, Syrup, Bitters, Grenadine*)

Adult Lemonade

Gin, Lemon, Lime, Elderflower syrup, Sugar

The Butterfly Effect

Coconut rum, Tequila, Triple Sec, Lime, Kiwi, Butterfly pea tea

Grandma's Bitter Juice

Bourbon, Grand Marnier, Lime, Bitters, Orange marmalade

Kentucky Sour

Whiskey, Frangelico, Lime, Sugar syrup

## ESPRESSO COFFEE COCKTAILS 220

Irish Coffee

Jamesons Irish Whiskey, Kahlua, Espresso, Cream

Espresso Martini

Vodka, Kahlua, Crème de Cacao, Espresso



## LIQUEURS & SPIRITS

40 ml + mixer

### House Spirits

Kozak Vodka	140
McCormick London Dry Gin	140
Clan Fraser Scotch Whisky	140
McCormick Caribbean White Rum	140
Bermuda Caribbean Dark Rum	140
Sang Som Special Rum	140
El Matador Blanco Tequila	140

### Premium Spirits

Finlandia Vodka	180
Jim Beam Bourbon	180
Jack Daniels American Whiskey	180
Bombay Sapphire Gin	180
Glenfiddich 12YO Single Malt Scotch Whisky	180
Captain Morgan Dark Jamaican Rum	180
Bacardi White Rum	180
Jamesons Irish Whiskey	180
Sierra Reposado Gold Tequila	180
Chalong Bay Sugarcane Rum	180

### Aperitifs, Liqueurs & Cognac

Malibu Coconut Rum	180
Frangelico Hazelnut Liqueur	180
Amaretto Almond Liqueur	180
Baileys Irish Cream	190
Kahlua Coffee Liqueur	190
Grand Marnier Orange Cognac Liqueur	240
Hennessy VSOP Cognac	240
Grappa Bianca	220
Campari	140
Aperol	140

## B E E R

Small bottles

Singha	85
Chang	85
Heineken	110
Fresh Squeezed IPA (USA)	220
Rübæus Raspberry Ale (USA)	200
Summer Solstice American Cream Ale (USA)	220
Croman Phi Phi IPA (Thailand)	195
Croman Railay Weisse (Thailand)	195



## KOPPABERG CIDER

Sweden (330ml)

160

Naked Apple / Pear / Strawberry & Lime

## WINE *GLASS*

140ml

<b>Prosecco</b> - Prego Brut, Italy	180
<b>Cabernet Sauvignon</b> - Concha Y Toro Reservardo 2017, Chile	180
<b>Sauvignon Blanc</b> - Concha Y Toro Sendero 2017, Chile	180

## WINE *BOTTLE*

### Sparkling Wine

Prego <b>Prosecco</b> Brut, Italy	950
-----------------------------------	-----

### White Wine

Concha Y Toro Sendero <b>Sauvignon Blanc</b> 2017, Chile	950
Two Oceans <b>Pinot Grigio</b> 2013, South Africa	990
Matua Valley <b>Sauvignon Blanc</b> 2017, New Zealand	1290
Argento <b>Chardonnay</b> 2016, Argentina	1390

### Red Wine

Concha Y Toro Reservardo <b>Cabernet Sauvignon</b> 2017, Chile	950
Two Oceans <b>Shiraz</b> 2016, South Africa	990
Lindemans Bin 45 <b>Cabernet Sauvignon</b> 2016, Australia	1290
Talamonti Moda <b>Montepulciano D'Abruzzo</b> 2016, Italy	1390