

Café 8.98

- Ao Nang
- Klong Hang Rd.



Eggs Benedict with smoked salmon



Crab & Avocado Omelette



Cafe 8's Eggs

ALL DAY BREAKFAST / BRUNCH

EGGS

Eggs Benedict ไข่เบเนดิกต์ **GF*** 230

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

ไข่ดาวน้ำเสิร์ฟบนครัวซองต์ เลือกได้ระหว่าง แฮม / เบคอน / แซลมอนรมควัน ราดบนด้วยซอสฮอลแลนด์เดส

Crab & Avocado Omelette ไข่เจียวปูและอะโวคาโด **GF** 270

Three eggs, chilli, garlic, spring onion, parmesan & cheddar cheese

เสิร์ฟด้วยไข่สามฟอง พริกขี้หนู กระเทียม ต้นหอม พาร์เมซานและเชดดาร์ชีส

Spanish Style Omelette ไข่เจียวสไตล์สเปน **GF** 190

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

เสิร์ฟด้วยไข่สามฟอง สไปซี่เปปเปอร์โรนีย์ พริกขี้เผ้า มันฝรั่ง พาร์เมซานและเชดดาร์ชีส

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

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

เสิร์ฟด้วยไข่สามฟอง เห็ด มันฝรั่ง อาร์ติโชก มะเขือเทศ มะกอก เชดดาร์ชีส

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

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

ไข่กระทะ พร้อมด้วยสไปซี่เปปเปอร์โรนีย์ หอมหัวใหญ่ผัด มะเขือเทศตากแห้ง พาร์เมซานชีส

Shakshuka ชัคชุก้า **VE GF** 190

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

ไข่กระทะ พร้อมด้วยพริกขี้เผ้า มะเขือเทศ ผักชี ปรุงรสด้วยเครื่องเทศ และเฟต้าชีส



Smashed Avocado on Whole Wheat Bread



English Breakfast

Smashed Avocado on Whole Wheat Bread **VE GF***  **260**

อาโวคาโดสดเสิร์ฟบนขนมปังโฮลวีท
Feta cheese, green leaves, pomegranate, mint, chilli
พร้อมด้วยเฟต้าชีส ผักสลัด กีบทิม สะระแหน่ และพริกชี้ฟ้า

Mushrooms and Poached Eggs on Toast **VE GF*** **190**

เห็ดรวมผัดและไข่ดาวน้ำเสิร์ฟบนขนมปัง
Whole wheat bread, sauteed forest mushrooms, hollandaise sauce
เสิร์ฟบนขนมปังโฮลวีท ราดบนด้วยซอสฮอลแลนด์เดส

Smoked Salmon and Avocado on Whole Wheat Bread **DF GF*** **260**

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 เมคอนรมควัน เห็ดรวมผัด ไส้กรอกหมู ถั่วอบในซอส และขนมปังปิ้ง

ADD ONS

TWO Fried, Poached or Scrambled Eggs	ไข่สองฟอง เลือกปรุงได้ระหว่าง ไข่ดาว, ไข่ดาวน้ำ หรือ ไข่กวน	55
Herb & Garlic Pork Sausage	ไส้กรอกหมูผสมเครื่องเทศและกระเทียม	85
Smoked Bacon	เมคอนรมควัน	60
Smoked Salmon	แซลมอนรมควัน	150
Sauteed Forest Mushrooms	เห็ดรวมผัดหอมกระเทียม	60
Spiced Baked Beans	ถั่วอบในซอสเข้มข้น	60
Ciabatta Bread / Whole Wheat Bread	ขนมปังเซียมิตตา / ขนมปังโฮลวีท	DF 35/40
Gluten Free Bread	ขนมปังกลูเตนฟรี	40
Toast	ขนมปังปิ้ง	30
Toast with Banana-Passion Fruit Jam	ขนมปังปิ้งกับแยมกล้วยผสมเสาวรส	50
Coconut-Mango-Sugar Cane Jam	ขนมปังปิ้งกับแยมมะพร้าวผสมมะม่วง	50
Wildflower Raw Honey	ขนมปังปิ้งกับน้ำผึ้งดอกไม้ป่า	50

SMOOTHIE/BREAKFAST BOWLS

SMOOTHIE BOWLS

Açaí อาไซอิ **VG DF GF** 240

Açaí - blueberry - banana smoothie, dragon fruit, pineapple, apple, coconut flakes, chia & sunflower seeds
สมูทตี้อาไซอิ (ผลไม้ตระกูลเบอร์รี่จากอเมริกา) - บลูเบอร์รี่ - กล้วย
เสิร์ฟพร้อมแก้วมังกร แอปเปิ้ล มะพร้าวอบกรอบ เมล็ดเจีย และเมล็ดทานตะวัน



Açaí Bowl

Mango มะม่วง **VG DF GF N** 240

Mango - banana - pineapple smoothie, fresh mango, pineapple, chia seeds, pistachios, dried strawberries
สมูทตี้มะม่วง - กล้วย - สับปะรด เสิร์ฟพร้อมเนื้อมะม่วงสุก สับปะรด
เมล็ดเจีย ถั่วพิสตาชิโอ และสตรอว์เบอร์รี่อบแห้ง



Coconut Porridge

Coconut Porridge ข้าวโอ๊ตน้ำกะทิ **VG N DF** 240

Oats cooked in coconut cream topped with mango-coconut jam, fresh mango, coconut, almonds, cacao nibs
ข้าวโอ๊ตต้มในน้ำกะทิ ราดบนด้วยแยมมะม่วงผสมมะพร้าว เนื้อมะม่วงสุก มะพร้าว อัลมอนต์ และคาเคานิบส์

Granola Bowl กราโนลาโยเกิร์ต **VE N** 200

Homemade yoghurt, nutty granola, banana, cacao nibs
โยเกิร์ตทำเองเสิร์ฟพร้อมกราโนลาถั่ว 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**)
ฮาวัคคาโดครึ่งลูกเสิร์ฟพร้อมถั่วลันเตา บรอกโคลี ไข่ดาวน้ำสองฟอง
น็อกวอย คีนัว เมล็ดฟักทอง ราดบนด้วยซอสซัลซ่าเวอโรเด
(เพิ่มเบคอนและซอสฮอลแลนด์ตอส 40 บาท)



Green Bowl

Fresh Fruit Salad *seasonal tropical fruits* สลัดผลไม้รวม 100

Homemade Greek Style Yoghurt 200ml โยเกิร์ตสไตล์กรีก 60

Add ons **Muesli** มุสลี 60

Nutty Granola กราโนลาถั่ว **N** 60

PASTRIES & WAFFLES



Croissant / Chocolate Croissant คริวซ็อง / คริวซ็องช็อกโกแลต	55
Ham & Cheese Croissant <i>with salad, tomato, cucumber</i>	110
คริวซ็องแฮมและชีส เสิร์ฟพร้อมกับผักสลัด มะเขือเทศ และแตงกวา	
Chocolate Muffin / Banana - Toffee Muffin	55
มัฟฟินช็อกโกแลต / มัฟฟินทอฟฟี่กล้วย	
The BEST Chocolate Cake ช็อกโกแลตเค้ก	90
Lemon Cake เลมอนเค้ก	70

Fresh Strawberries Waffle, Strawberry Sauce	160
วาฟเฟิลสตรอว์เบอร์รี่สดราดนมด้วยซอสสตรอว์เบอร์รี่	
Banana - Nutella Waffle, Chocolate Sauce	140
วาฟเฟิลกล้วย นูเทลลา และซอสช็อกโกแลต	
Add A Scoop of Ice Cream	50
เพิ่มไอศกรีมรสต่างๆ	

*Waffles served with whipped cream.
วาฟเฟิลเสิร์ฟพร้อมวิปครีม*

French Toast

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

เฟรนช์โทสต์

ราดนมด้วยสตรอว์เบอร์รี่สด ซอสสตรอว์เบอร์รี่ เสาวรส เมเปิลไซรัป
วิปครีม เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา

250

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*
ทุกเมนูเสิร์ฟพร้อมผักสลัด มะเขือเทศ และแตงกวา

Bacon & Egg แซนด์วิชเบคอนและไข่ 🍷

Bacon, fried egg, cheddar cheese, BBQ sauce
เบคอน ไข่ดาว เซดดาชีส และซอสบาร์บีคิว

190

Ham & Cheese แซนด์วิชแฮมและชีส

Paris ham, cheddar cheese, caramelized onion, honey-mustard mayonnaise
ปารีสแฮม เซดดาชีส หอมใหญ่ผัด และซอสอันนิมิสซาร์ทมายองเนส

220

Chicken & Bacon แซนด์วิชไก่และเบคอน

Roast chicken breast, bacon, basil pesto, mayonnaise
อกไก่ เบคอน ซอสเบซิลเพสโต และมายองเนส

190

Aubergine & Chickpea Hummus แซนด์วิชมะเขือและฮัมมุสถั่วลูกไก่ **VG***

Artichoke, avocado, basil pesto
อาร์ติโชค อาโวคาโด และซอสเบซิลเพสโต

220

Smoked Salmon & Egg แซนด์วิชแซลมอนรมควันและไข่

Smoked salmon, boiled egg, red onion, horseradish-caper mayonnaise
แซลมอนรมควัน ไข่ต้ม หอมแดง และซอสฮอร์สเรดิชเคเปอร์มายองเนส

240



Bacon & Egg

SALADS



Lemongrass Chicken & Cous Cous



Quinoa, Feta & Avocado

Lemongrass Chicken & Cous Cous สลัดไก่ตะไคร้และข้าวคัสคูส **N**  **250**

Peanut, almond, green mango, pineapple, corn, zucchini, pomegranate, romesco sauce

โรยบนด้วยถั่วลิสง อัลมอนด์ มะม่วงดิบ สับปะรด ข้าวโพด ชูชิมี กับทิม ราดด้วยซอสโรเมสโก

Caesar with Chicken / Prawn / Smoked Salmon **GF*** **240 / 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

เสิร์ฟพร้อมอ่าวโวกาโด เบคอน ไข่ต้ม บลูชีส มะเขือเทศ ราดด้วยซอสมายองเนสพริกชิโพลีรมควัน

Italian สลัดสไตล์อิตาลี **VG*** **270**

Grilled peppers & aubergine, artichoke, olives, chickpeas, parmesan, basil pesto

พริกย่างและมะเขือยาวย่าง อาร์ติโชก มะกอก หัวลูกไก่ พาร์เมซานชีส ราดด้วยน้ำสลัดเบซิลเพสโต

Moroccan สลัดโมร็อกโก **VG DF GF** **250**

Roasted aubergine, chickpea hummus, cauliflower, olives, red onion, mint, coriander, smoky cumin-paprika dressing

มะเขือยาวอบ อัมมูสหัวลูกไก่ ดอกกะหล่ำ มะกอก หอมแดง สะระแหน่ ผักชี ราดด้วยน้ำสลัดสม็อกกีพริกปาปริกาและเมล็ดยี่หระแขก

Quinoa, Feta & Avocado สลัดคีนัว เฟตาชีส และอ่าวโวกาโด **VE** **270**

Roast pumpkin, orange, pomegranate, apple, watermelon, coconut, Yuzu-wild honey dressing

เสิร์ฟด้วยผักทองอ่อน ส้ม กับทิม แอปเปิ้ล แดงโม เนื้อมะพร้าว ราดด้วยน้ำสลัดส้มยูซุผสมน้ำผึ้งป่า



Crab Meat Spaghetti Puttanesca



Artichoke & Ricotta Ravioli

PASTA

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

- | | |
|---|------------|
| Spaghetti Carbonara สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า
Bacon, onion, garlic, cream, poached egg
เบคอน หอมหัวใหญ่ กระเทียม และครีม เสิร์ฟพร้อมไข่ดาวน้ำ | 240 |
| Spaghetti Bolognese สปาเก็ตตี้โบโลเนส DF
Classic bolognese made from Australian beef
โบโลเนสรสชาติคลาสสิกดั้งเดิม ทำจากเนื้อบดออสเตรเลีย | 240 |
| Spicy Prawn Aglio Olio Spaghetti สปาเก็ตตี้กุ้งผัดพริกกระเทียมน้ำมันมะกอก DF 
Chilli, onion, garlic, olive oil, parsley
พริกสด พริกแห้ง หอมหัวใหญ่ กระเทียม น้ำมันมะกอก และพาร์สลีย์ | 290 |
| Crab Meat Spaghetti Puttanesca สปาเก็ตตี้ปูตาทาเนสกาน้ำปู DF 
Anchovy, garlic, chilli, olive, caper, tomato, basil
แอนโชวี กระเทียม พริกสด มะกอก เคเปอร์ มะเขือเทศ โหระพาอิตาลี | 320 |
| Artichoke & Ricotta Ravioli อาร์ทิกโชกและราวิโอลีริคอตต้าชีส VE
Aubergine, garlic, creamy pumpkin sauce, salsa verde
มะเขือยาว กระเทียม ผัดด้วยซอสฟักทองเข้มข้น ราดนมด้วยซอสชีสซาเวอริเด | 320 |
| Pesto Penne เพสต์ปีเนน VE N DF
Sundried tomato, basil pesto, roasted walnuts, olive
มะเขือเทศตากแห้ง ผัดด้วยซอสเพสต์โหระพาอิตาลี โรยด้วยถั่ววอลนัทอบ ผักโรตเก็ต และมะกอก | 240 |
| Spaghetti Beef Meatballs สปาเก็ตตี้มีทบอลเนื้อวัว DF 
Arrabbiata sauce, chilli, garlic, salsa verde
ผัดด้วยซอสอาราเบียตต้า พริกสด กระเทียม ราดด้วยซอสชีสซาเวอริเด | 240 |



Chicken Fajita



Beef Burger

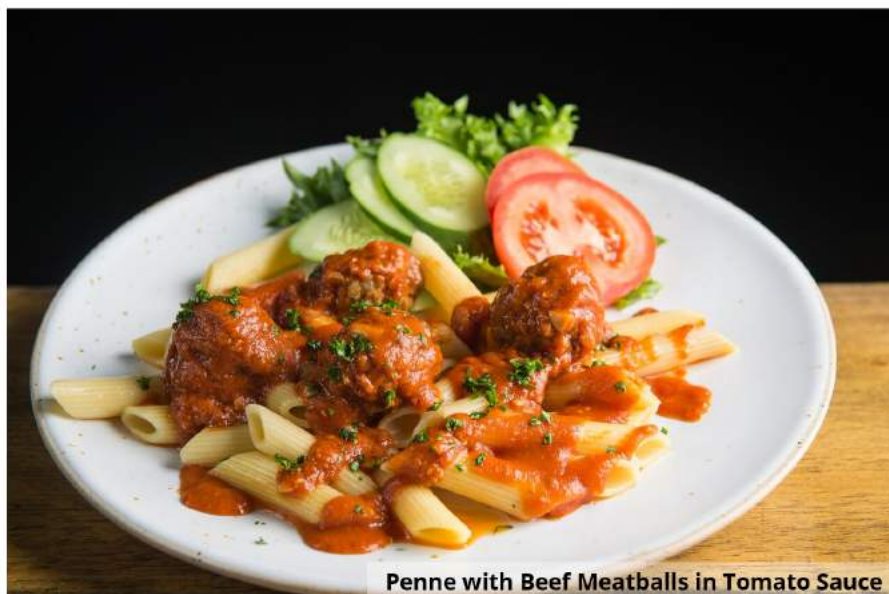


Miso Glazed Salmon

MAINS

- Roasted Cauliflower & Chickpea Tacos** ทุกทอดกะหล่ำและถั่วลูกไก่ **VG DF**  240
 Avocado, jalapenos, tomato salsa, green sauce
 เสริฟพร้อมอโวคาโด พริกจาลาปิโน ซอสซัลซามะเขือเทศและซอสเขียว
- Beyond "MEAT" Burger** เบอร์เกอร์มังสวิรัต **VE**  340
 Plant based vegetarian patty, avocado, rocket, sundried tomato, mango-pineapple-chilli ketchup
 เสริฟพร้อมอโวคาโด พริกหรือคเท็ต มะเขือเทศตากแห้ง ราวด้วยซอสมะม่วงพลัมสับป่นรดและพริก
- Chilli Seabass** เนื้อปลาทะเลพงทอดด้วยน้ำมันน้อย **DF N** 360
 Pan roasted fillet of seabass, homemade chilli sauce, stir fried greens & mushrooms
 ราวด้วยซอสพริกโฮมเมด กวางตุ้งไต้หวันและเห็ดฟัด
- Fish & Chips** ปลาแซลมอนทอด **DF** 330
 Beer battered seabass, French fries, tartar sauce
 เนื้อปลาทะเลพงผสมเบียร์ทอดกรอบ เสริฟคู่กับเฟรนช์ฟรายส์และทาร์ทาร์ซอส
- Miso Glazed Salmon** แซลมอนซอสมิโซะ **DF**  420
 Stir fry soba noodles, garlic, pak choi, coriander, soy, sesame, ginger
 เส้นโซบะผัดด้วยกระเทียม กวางตุ้งไต้หวัน พริกชี ซึอิว งา และขิง
- Chicken Fajita** ฟาส์ต้าไก่ **DF**  240
 Mango - avocado salsa, Asian slaw, black bean paste, chipotle chilli sauce
 ซัลซามะม่วงและอโวคาโด สลอว์สลิตโอเชี่ย ถั่วดำบด ราวด้วยซอสพริกชิโพลเลย์
- Chili Beef Nachos** นาโช้ชีลลี่เนื้อ  310
 Mexican spiced mince, jalapenos, cheddar cheese, sour cream, tomato salsa
 ปูรงรสด้วยเครื่องเทศเม็กซิกัน โรยบนด้วยพริกจาลาปิโน เชดดาร์ชีส ครีมเปรี้ยว ราวด้วยซอสซัลซามะเขือเทศ
- Beef Burger** เบอร์เกอร์เนื้อวัว  290
 Cheddar cheese, smoked bacon, jalapenos, lettuce, tomato, BBQ sauce
 เสริฟพร้อมเชดดาร์ชีส เบคอนรมควัน พริกจาลาปิโน พริกกาดแก้ว มะเขือเทศ ราวด้วยซอสบาร์บีคิวสูตรเฉพาะของทางร้าน

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

Spaghetti Bolognese GF* สปาเก็ตตี้โบโลเนส	150
Beef & Cheese Burger with French Fries เบอร์เกอร์เนื้อวัวและชีส เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์	260
Pan Seared Salmon & French Fries แซลมอนแพนเซียร์และเฟรนช์ฟรายส์	190
Chicken Fingers & French Fries ซิกเก็ทฟิงเกอร์และเฟรนช์ฟรายส์	150
Penne with Beef Meatballs in Tomato Sauce เพนเน่มีทบอลเนื้อวัวในซอสมะเขือเทศ	160

ADD A SIDE DISH

70

Mixed Salad **VE GF**
สลัดผักรวม

French Fries **VE GF***
เฟรนช์ฟรายส์

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

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

DESSERT



Chocolate Caramel Mousse Cake



Mango Cheesecake

Lemon Cake เลมอนเค้ก 70
Whipped cream
เสิร์ฟคู่กับวิปครีม

The BEST Chocolate Cake ช็อกโกแลตเค้ก 90
Hint of coffee & rum, chocolate sauce
จุ่มช้ำกับช็อกโกแลตผสมกาแฟและเหล้ารัม ราดด้วยซอสช็อกโกแลต

Salted Caramel Custard Tart ทาร์ตซอลท์แคร์ราเมลคัสตาร์ด 150
Citrus poached pear
เสิร์ฟคู่กับลูกแพร์เชื่อม

New York Cheesecake นิวยอร์กชีสเค้ก 150
Mixed berries compote
ราดด้วยซอสเบอร์รี่รวมมิตร

Mango Cheesecake ชีสเค้กมะม่วง 150
Fresh mango, mango sauce, passion fruit
เสิร์ฟคู่กับมะม่วงสุก ซอสมะม่วง และเสาวรส

Chocolate Fondant ช็อกโกแลตฟองดองท์ GF 180
Vanilla ice cream, caramel sauce
(please allow us 12 mins for baking)
เสิร์ฟคู่กับไอศกรีมวานิลลา และซอสคาราเมล (ใช้เวลาอบ 12 นาที)

Hazelnut Cake เฮเซลนัทเค้ก N 180
Toasted almond panna cotta, citrus poached pear
เสิร์ฟคู่กับพานาค็อตตาอัลมอนด์ และลูกแพร์เชื่อม

Chocolate Caramel Mousse Cake มูสเค้กช็อกโกแลตคาราเมล 180
Caramel ice cream, honeycomb, chocolate sauce
เสิร์ฟคู่กับไอศกรีมคาราเมล โรยบนด้วยรังผึ้งกรอบ และราดซอสช็อกโกแลต

Chocolate & Macadamia Nut Brownie ช็อกโกแลตและแมคคาเดเมียบราวน์ N 180
Vanilla ice cream, whipped cream
เสิร์ฟคู่กับไอศกรีมวานิลลาและวิปครีม



Hazelnut Cake

French Toast เฟรนช์โทสต์

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

ราดบนด้วยสตรอว์เบอร์รี่สด ซอสสตรอว์เบอร์รี่ เสาวรส เมเปิลไซรัป วิปครีม เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา

250

Cafe 8 Banana Split คาเฟ่ 8 บานาน่าสปลิต GF

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

เสิร์ฟพร้อมกล้วยหอมเคลือบคาราเมล ไอศกรีม สับปะรด วิปครีม และซอสช็อกโกแลต

220

Ice Cream Sundae ไอศกรีมซันเดย์

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

เสิร์ฟด้วยไอศกรีมวานิลลา ช็อกโกแลต วิปครีม ราดด้วยซอสช็อกโกแลต และซอสสตรอว์เบอร์รี่

220



Chocolate Fondant

ICE CREAM & SORBET

80 per scoop

ไอศกรีมและซอร์เบตทุกถ้วย 80 บาท

Ice Cream GF

Vanilla | Caramel | Chocolate

วานิลลา | คาราเมล | ช็อกโกแลต

Sorbet GF

Mango | Lemon

มะม่วง | เลมอน

COFFEE

Espresso	เอสเปรสโซ	55
Double Espresso	ดับเบิล เอสเปรสโซ	85
Macchiato	มัคคาโต้	60
Americano	อเมริกาโน่	65
Cappuccino	คาปูชิโน	75
Caffe Latte	ลาเต้	75
Piccolo Latte	ปีคโคโล ลาเต้	70
Vanilla Latte	วนิลา 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
Milk Options:	ตัวเลือกนมอื่นๆ :	
Lactose Free / Soy /	นมปราศจากน้ำตาลแลคโตส / นมถั่วเหลือง /	
Coconut / Almond Milk	กะทิ / นมอัลมอนด์	20

ICED COFFEE

Iced Americano	อเมริกาโน่เย็น	110
Iced Caffe Latte	ลาเต้เย็น	130
Iced Vanilla Latte	วนิลาลาเต้เย็น	140
Iced Caramel Latte	คาราเมลลาเต้เย็น	140
Iced Caffe Mocha	มอคค่าเย็น	140
Iced Salted Caramel & Hazelnut Mocha N	ซอสที่เค็มคาราเมลและเฮเซลนัทมอคค่าเย็น	160
Iced Matcha Green Tea Latte	ชาเขียวมัทฉะเย็น	140
Iced Chocolate	ช็อกโกแลตเย็น	140

FRAPPES

Cafe 8 Coffee Frappe	คาเฟ่เอก คอฟฟี่เฟรปปี้	160
Matcha Green Tea Frappe	ชาเขียวเฟรปปี้	160
Chocolate Brownie Frappe N	ช็อกโกแลตบราวน์นีย์เฟรปปี้	160

All served with whipped cream เครื่องดื่มปั่นเสิร์ฟพร้อมวิปครีม



Iced Salted Caramel & Hazelnut Mocha



Cafe 8 Coffee Frappe



Matcha Green Tea Frappe



Chocolate Brownie Frappe



Matcha Soy Latte



Coffee Sangria



Raspberry Smash



Yuzu

COLD BREW

(Cold brewed for 24hrs)

120

Signature

• FLAVORED COLD BREW •

Cinnamon Dolce ชินนามอนดอล N 120

Hazelnut scent cold brew, cinnamon syrup

Thai Kah-Feh Yen ไทยกาแฟเย็น N 120

Hazelnut scent cold brew, fresh & condensed milk

Matcha Soy Latte มัทฉะซอยลาเต้ N 160

Hazelnut scent cold brew, Matcha green tea, soy milk, strawberry

Chocolate & Almond ช็อกโกแลตและอัลมอนด์ N 160

Hazelnut scent cold brew, chocolate, almond milk, whipped cream

Toasted Coconut Macchiato Latte โทสต์เต็ดโคโคมันช์คิอาโตลาเต้ 160

Signature cold brew, coconut milk, maple syrup

• TONIC COLD BREW •

Coffee Sangria คอฟฟี่ซังกรี N 120

Signature cold brew, tonic water, fresh tropical fruits, mint

Raspberry Smash ราสเบอร์รี่สมัซ N 120

Signature cold brew, tonic water, raspberry

Orange Twist ออเรนจ์ทวิสต์ N 120

Hazelnut scent cold brew, tonic water, orange juice, candy orange

Yuzu ยูซุ 120

Signature cold brew, tonic water, Yuzu juice, coffee syrup

LOOSE LEAF TEA

120 / POT

Special blends for unique experience ชาเบลนด์สูตรพิเศษเพื่อสร้างประสบการณ์ที่แตกต่าง

English Breakfast

อิงลิชเบรกฟาสต์

Vanilla Rooibos

วานิลลาโรออบอส

China Mint

ไชน่ามินต์

Green Tea

กรีนที

Exotic Breeze

เอ็กซ์โซติก บรีซ

Classic blended black tea

ชาดำคลาสสิกแบบอังกฤษ

Caffeine-free Rooibos & vanilla

ชาชนิดไร้คาเฟอีน

Green tea with peppermint

ชาเขียวผสมเปปเปอร์มินต์

Organic green tea

ชาเขียวออร์แกนิก

White tea with mango & pineapple

ชาขาวผสมมะม่วงและสับปะรด



Passion Fruit - Mango - Lemon Iced Tea



Yuzu - Watermelon Lemonade

SLUSHIES

All made from fresh fruit ทุกเมนูทำจากผลไม้สด

Mango - Raspberry

มะม่วง - ราสเบอร์รี่ สลัช

180

Lime - Mint

มะนาว - ส-ระ-แทน สลัช

140



Old Fashioned
โอลด์แฟชั่นเลมอนเนด

Lemon - Passion Fruit
เลมอนรสเลมอนเนด

Yuzu - Watermelon
สับปะรด - แต่งโมเลมอนเนด

120



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

SMOOTHIES

Mixed Berry	เบอร์รี่รวม	160
Strawberry	สตรอว์เบอร์รี่	160
Mango - Passion Fruit	มะม่วงและเสาวรส	160
Green - Clean	กรีนแอนด์คลีน	160

Kiwi, kale, spinach, coconut milk, banana กีวี คะน้า ผักโขม กะทิ กล้วย

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

Avocado - Mango	อะโวคาโดและมะม่วง	180
-----------------	-------------------	-----

Coconut water, dates, basil

Almond - Cacao N	น้ำมะพร้าว อินทผลัม โหระพาอิตาลี	180
-------------------------	----------------------------------	-----

Banana, cacao nibs, chia seeds, flax seeds, cinnamon, almond milk กล้วย คาคาโบนัท เมล็ดเจีย เมล็ดแฟลกซ์ วนชย นมอัลมอนต์



Fresh Juices



Strawberry - Lime - Mint Soda



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

CLASSICS 180

- Mimosa** Prosecco, Freshly squeezed orange juice
Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Soda, Orange slice
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 Rum, Strawberry liqueur, Strawberry Puree, Lime
Pina Colada White Rum, Coconut rum, Pineapple, Coconut cream in whole coconut
Bloody Mary Vodka, Tomato, Lime, Worcestershire, Tabasco

HOUSE SPECIALTIES 180

- Barbie Pinky** Gin, Aperol, Syrup, Apple, Lime
Meet My Gardener Gin, Elderflower syrup, Apple, Tonic water
Adult Lemonade Gin, Lemon, Lime, Elderflower syrup, Sugar
Mao Bao Vodka, Coconut rum, Gin, Lime
Pomegranate Blush Prosecco, Limoncello, Pomegranate syrup
Mango & Basil Daiquiri White rum, Mango liqueur, Mango, Basil, Lime
Muay Thai Punch Rum, Rum & Rum! (*Pineapple, OJ, Lemon, Syrup, Bitters, Grenadine*)
The Butterfly Effect Coconut rum, Tequila, Triple Sec, Lime, Kiwi, Butterfly pea tea

ESPRESSO COFFEE COCKTAILS 220

- Irish Coffee** Jamesons Irish Whiskey, Kahlua, Espresso, Cream
Espresso Martini Vodka, Kahlua, Crème de Cacao, Espresso



Passion Fruit Mojito



Blackberry Mojito



Pomegranate Blush



The Butterfly Effect

LIQUEURS & SPIRITS

40 ml + mixer

House Spirits

McCormick Vodka	140
McCormick London Dry Gin	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
Jack Daniels American Whiskey	180
Bombay Sapphire Gin	180
Glenfiddich 12YO Single Malt Scotch Whisky	220
Captain Morgan Dark Jamaican Rum	180
Bacardi White Rum	180
Jameson Irish Whiskey	180

Aperitifs, Liqueurs & Cognac

Malibu Coconut Rum	180
Baileys Irish Cream	190
Kahlua Coffee Liqueur	190
Hennessy VSOP Cognac	240
Campari	140
Aperol	140



BEER

Small bottles

Singha	90
Chang	90
Beer Lao Lager	120
Beer Lao Dark	120

WINE *GLASS*

140ml

Prosecco - Prego Brut, Italy	190
Cabernet Sauvignon - Concha Y Toro Reservardo 2018, Chile	190
Sauvignon Blanc - Concha Y Toro Sendero 2018, Chile	190

WINE *BOTTLE*

Sparkling Wine

Prego Prosecco Brut, Italy	950
-----------------------------------	-----

White Wine

Concha Y Toro Sendero Sauvignon Blanc 2018, Chile	950
Matua Valley Sauvignon Blanc 2017, New Zealand	1390
Argento Chardonnay 2016, Argentina	1390

Red Wine

Concha Y Toro Reservardo Cabernet Sauvignon 2018, Chile	950
Lindemans Bin 45 Cabernet Sauvignon 2017, Australia	1390
Talamonti Moda Montepulciano D'Abruzzo 2017, Italy	1390