Café 8.98

อาหารไทย 'กินดี'

KIN-DEE

Cafe 8.98 Thai food pop up kitchen
Open everyday from 11.00 - 20.00hrs

เปาะเปี๊ยะทอด | Poh Pia Tod — 90.-

เปาะเปี๊ยะไส้ผักทอดกรอบเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มถั่ว
Deep fried vegetable spring rolls served with sweet chilli - roasted peanut dip

ผักเหมียงคั่วไข่กระเทียม
Pak-Miang Kua Kai Gra-Tiem — 80.-

ผักเหมียงพื้นบ้านกระบี่ และไข่ไก่ออร์แกนิก
Stir fried Krabi's leafy vegetable with garlic and organic eggs

ไก่ย่างตะไคร้ | Gai Ta-Kai — 90.-

เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มแจ่ว
Grilled lemongrass chicken served with Jim-Jaew sauce

ยำกุ้งสะดุ้งกินดี
Yum Goong Sa-Doong — 140.-

เสิร์ฟพร้อมเบอร์รี่ มะม่วง ข้าวโพด อัลมอนด์ และผักกาดแก้ว
Spicy prawn salad, berries, mango, corn, almond and lettuce

แกงปูใบชะพลู | Gaeng Poo 🌶🌶 — 190.-

เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย
Blue swimmer crab curry with wild betal leaves authentic intense flavor from Southern herbs and spices curry paste served with rice

เนื้อปลากะพงทอดขมิ้น
Pla Ka-Pong Tod Ka-Min — 190.-

เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มซีฟู้ดและข้าวสวย
Fried fillet of seabass with turmeric and garlic served with spicy chilli - garlic dip and rice

ไก่กรอบผัดเม็ดมะม่วง
Gai Grob Pad Med Ma-Muang — 140.-

เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย
Stir fried chicken with cashew nut, onion and peppers served with rice

ผัดพริกแกงใต้กุ้ง
Pad Prik Gaeng Tai Goong 🌶🌶🌶 — 160.-

เสิร์ฟพร้อมไข่ดาวและข้าวสวย
Stir fried prawns with Southern chili paste served with fried egg and rice

ผัดเขียวหวานเนื้อ
Pad Kieaw Wan Nuea 🌶🌶🌶 — 170.-

เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย
Stir fried beef with green curry, Thai basil, pea eggplants served with rice

แก้มวัวตุ๋นผัดกะเพรา
Pad Kra-Pao Neua 🌶 — 170.-

เสิร์ฟพร้อมไข่ดาวและข้าวสวย
Stir fried garlic, chilli and holy basil with braised beef cheek served with fried egg and rice

House Brunch

Cauliflower Frittata

Café 8's Eggs

ALL DAY BREAKFAST / BRUNCH

We use local organic eggs | เราเลือกใช้ไข่ไก่ออร์แกนิกจากฟาร์มไก่ไข่ในชุมชน

Vegan Breakfast วีแกนเบรคฟาสท์ **VG DF* GF*** **220**
Quinoa, avocado, mushroom, beetroot hummus, roast tomato,
broccoli & green pesto, sourdough bread, sunflower seeds
คีนัว อาโวคาโด เห็ด ฮัมมุสบีทรูท มะเขือเทศอบ เสิร์ฟกับซอสกรีนเพสโต้และบรอกโคลี ขนมปังซาวโดวจ์ เมล็ดทานตะวัน

House Brunch เฮาส์บรั้นช์ **P N DF** **240**
Housemade hot smoked salmon, scrambled eggs, smoked bacon,
mushroom, roast tomato, romesco sauce, green leaves, sourdough bread
โฮมเมดแซลมอนสดรมควัน ไข่กวน สโมคเบคอน เห็ด มะเขือเทศอบ เสิร์ฟกับซอสโรเมสโก ผักใบเขียว และขนมปังซาวโดวจ์

English Breakfast ชุดอาหารเช้าแบบอังกฤษ **P GF*** **220**
Fried egg, smoked bacon, sauteed mushroom, pork sausage,
spiced baked beans, toast
ไข่ดาว เบคอนรมควัน เห็ดรวมผัด ไส้กรอกหมู ถั่วอบในซอส และขนมปังปิ้ง

Cauliflower Frittata ฟริททาร์ทาร์ดอกกะหล่ำ (ไข่เจียวสไตล์อิตาเลียน) **N GF*** **220**
Scamorza cheese, Romesco sauce, almond, green salad, sourdough bread
เสิร์ฟด้วยชีสสคาโมร์ซา ซอสโรเมสโก อัลมอนด์ ผักสลัด เสิร์ฟกับขนมปังซาวโดวจ์

Smashed Avocado on Whole Wheat Bread **VE GF*** **260**
อาโวคาโดบดเสิร์ฟบนขนมปังโฮลวีท
Poached organic egg, feta cheese, green leaves, mint, chilli
พร้อมด้วยไข่ออร์แกนิกดาวน้ำ เฟตาชีส ผักสลัด สะระแหน่ และพริกชี้ฟ้า

Eggs Benedict ไข่เบเนดิกต์ **P* GF*** **220**
Poached organic eggs on croissant with hollandaise sauce
choice of *bacon / smoked salmon*
ไข่ออร์แกนิกดาวน้ำเสิร์ฟบนครัวซ็อง เลือกได้ระหว่าง *เบคอน / แซลมอนรมควัน* ราดบนด้วยซอสฮอลแลนด์เดส

Café 8's Eggs ไข่กระทะสไตล์ Café 8 **P GF** **190**
Oven baked eggs with spicy pepperoni, caramelised onion,
sundried tomatoes, parmesan
ไข่กระทะ พร้อมด้วยสไปซี่เปปเปอโรนี หอมหัวใหญ่ผัด มะเขือเทศตากแห้ง พาร์เมซานชีส

Pumpkin – Goat Cheese on Sourdough Toast ฟักทองและโกทชีส **VE N** **190**
Saute pumpkin, roast tomato, chickpea hummus,
maple roasted walnuts, pumpkin seeds
ฟักทองบด มะเขือเทศอบ ฮัมมูสถั่วลูกไก่ วอลนัทอบน้ำเชื่อมเมเปิล เมล็ดฟักทอง เสิร์ฟบนซาวโดวจ์โทสต์

P = Contains pork | VE = Vegetarian | VG = Vegan | N = Contains nuts | DF = Dairy free | GF = Gluten free | * = Optional | = Mild | = Spicy

English Breakfast

Smoked Salmon & Avocado Omelette

French Toast

OPEN OMELETTE (Three organic eggs)

Spanish ไข่เจียวสไตล์สเปน **P GF** **190**
Spicy pepperoni, potato, bell peppers, onion, garlic, olive, mozzarella & cheddar cheese
โรยบนด้วยสไปซี่เปปเปอโรนี มันฝรั่ง พริกระฆัง หอมหัวใหญ่ กระเทียม มะกอก มอซซาเรลลาชีส และเชดดาชีส

Mushroom & Black Truffle ไข่เจียวเห็ดและแบล็คทรัฟเฟิล **VE GF** **220**
Mushroom, black truffle, onion, tomato, mozzarella & brie cheese
โรยบนด้วยเห็ด แบล็คทรัฟเฟิล หอมหัวใหญ่ มะเขือเทศ มอซซาเรลลาชีส และบรีชีส

Veggy ไข่เจียวผัก **VE GF** **170**
Cauliflower, mushroom, tomato, broccoli, olive, mozzarella cheese, green pesto
โรยบนด้วยดอกกะหล่ำ เห็ด มะเขือเทศ บรอกโคลี มะกอก มอซซาเรลลาชีส และซอสกรีนเพสโต้

Smoked Salmon & Avocado ไข่เจียวแซลมอนรมควันและอาโวคาโด **GF** **220**
Smoked salmon, avocado, tomato, caper, spring onion, mozzarella cheese, lemon sour cream
โรยบนด้วยแซลมอนรมควัน อาโวคาโด มะเขือเทศ เคเปอร์ ต้นหอม มอซซาเรลลาชีส และซาวครีมเลมอน

Italian ไข่เจียวสไตล์อิตาเลียน **P GF** **220**
Prosciutto, mushroom, basil, tomato, mozzarella cheese, green pesto, balsamic
โรยบนด้วยแฮมอิตาเลียนโพรชูโต เห็ด เบซิล มะเขือเทศ มอซซาเรลลาชีส ซอสกรีนเพสโต้ และบัลซามิก

Add Sourdough Toast | เพิ่มซาวโดว์จโทสต์ 30

ADD ONS

TWO Fried, Poached or Scrambled Eggs	ไข่สองฟอง เลือกปรุงได้ระหว่าง ไข่ดาว, ไข่ดาวน้ำ หรือ ไข่ทวน	**55**
Housemade Hot Smoked Salmon	โฮมเมดแซลมอนสตรมควัน	**150**
Smoked Bacon	เบคอนรมควัน **P**	**60**
Smoked Salmon	แซลมอนรมควัน	**150**
Sourdough Bread / Whole Wheat Bread	ขนมปังซาวโดว์จ / ขนมปังโฮลวีท **DF**	**30/40**
Gluten Free Bread	ขนมปังกลูเตนฟรี	**30**
Toast	ขนมปังปิ้ง	**30**

French Toast
Strawberries, strawberry sauce, passion fruit, maple syrup, whipped cream, vanilla ice cream
เฟรนช์โทสต์
ราดบนด้วยสตรอว์เบอร์รี่สด ซอสสตรอว์เบอร์รี่ เสาวรส เมเปิลไซรัป วิปครีม เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวนิลา
250

P = Contains pork | VE = Vegetarian | VG = Vegan | N = Contains nuts | DF = Dairy free | GF = Gluten free | * = Optional | = Mild | = Spicy

CHIA PUDDINGS & BOWLS

Mango - Coconut VE DF GF 120
พุดดิ้งเมล็ดเจียมะม่วงและมะพร้าว

Blueberry - Coconut - Nutty Granola VE N DF GF 120
พุดดิ้งเมล็ดเจียบลูเบอร์รี่ มะพร้าว และกราโนล่าถั่ว

Chocolate - Banana - Peanut Butter VE N DF GF 120
พุดดิ้งเมล็ดเจียช็อกโกแลต กล้วย และเนยถั่ว

Yoghurt Bowl โยเกิร์ตโบว์ล VE N GF* 190
Homemade Greek style yoghurt, nutty granola, cacao, pear,
fresh mango & berries, Chiangmai wild flower honey
โยเกิร์ตโฮมเมดสไตล์กรีก ท็อปด้วยกราโนล่าถั่ว คาเคา ลูกแพร์ มะม่วง เบอร์รี่ และราดน้ำผึ้งจากดอกไม้ป่าเชียงใหม่

Power Smoothies Bowl พาวเวอร์โบว์ล VG N DF GF* 220
Açaí - almond milk - protein powder - banana - mixed berry smoothie,
nutty granola, almonds, cacao, fresh berries, Chiangmai wild flower honey
สมูทตี้อาไซอิ - นมอัลมอนด์ - ผงโปรตีน - กล้วย และมิกซ์เบอร์รี่ ท็อปด้วยกราโนล่าถั่ว อัลมอนด์ คาเคา
เบอร์รี่สด และราดน้ำผึ้งจากดอกไม้ป่าเชียงใหม่

Mango Smoothies Bowl พาวเวอร์โบว์ล VG N DF GF 220
Mango - banana - pineapple smoothie, fresh mango, pineapple,
chia seeds, pistachios, strawberries and crispy coconuts
สมูทตี้มะม่วง - กล้วย - สับปะรด ท็อปด้วยมะม่วงสุก สับปะรด เมล็ดเจีย ถั่วพิสตาชิโอ สตรอว์เบอร์รี่ และมะพร้าวอบกรอบ

Chia Puddings

Power Smoothies Bowl

Mango Bowl

P = Contains pork | VE = Vegetarian | VG = Vegan | N = Contains nuts | DF = Dairy free | GF = Gluten free | * = Optional | = Mild | = Spicy

Lemongrass Chicken & Cous Cous

Quinoa, Feta & Avocado

Prawn Aglio Olio

SALAD & PASTA

Lemongrass Chicken & Cous Cous Salad สลัดไก่ตะไคร้และข้าวคูสคูส **N** 250
Peanut, almond, green mango, pineapple, corn, zucchini, romesco sauce
โรยด้วยถั่วลิสง อัลมอนด์ มะม่วงดิบ สับปะรด ข้าวโพด ซูกินี และราดด้วยซอสโรเมสโก

Caesar with Chicken / Smoked Salmon Salad **P GF*** 240 / 270
ซีซาร์สลัด ไก่ / แซลมอนรมควัน
Cos lettuce, crispy bacon, parmesan, egg, croutons
เสิร์ฟด้วยผักคอส โรยบนด้วยเบคอนกรอบ พาร์เมซานชีส ไข่ต้ม ครูตองซ์ และราดด้วยน้ำสลัดซีซาร์

Quinoa, Feta & Avocado Salad สลัดคีนัว เฟตาชีส และอาโวคาโด **VE** 270
Roast pumpkin, orange, apple, watermelon, coconut,
Yuzu-wild honey dressing
เสิร์ฟด้วยฟักทองอบ ส้ม แอปเปิล แตงโม เนื้อมะพร้าว และราดด้วยน้ำสลัดส้มยูซุผสมน้ำผึ้งป่า

Carbonara สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า **P** 190
Spaghetti, guanciale, egg yolk, black pepper, parmesan
เส้นสปาเก็ตตี้ผัดกับกวนชาเล่ (เบคอนอิตาเลียนส่วนแก้มหมู) ไข่แดง โรยพริกไทยดำและพาร์เมซานชีส

Bolognese Ragù สปาเก็ตตี้โบโลเนสลากูร์ **P** 190
Spaghetti, beef & pork mince, pancetta, carrot, onion, celery, tomato, parmesan
ซอสเนื้อวัวและเนื้อหมูบดผสมแพนเซททา (เบคอนรมควันอิตาเลียน) แครอท หอมหัวใหญ่ คื่นฉ่ายฝรั่ง มะเขือเทศ และโรยพาร์เมซานชีส

Lamb Ragù สปาเก็ตตี้ลากูร์ซอสเนื้อแกะตุ๋น 270
Spaghetti, slow braised lamb shoulder ragù, tomatoes, red wine, onions, carrots, herbs, spices, parmesan
ซอสเนื้อแกะส่วนไหล่ตุ๋นด้วยมะเขือเทศ ไวน์แดง หอมหัวใหญ่ แครอท สมุนไพร เครื่องเทศต่างๆ และโรยพาร์เมซานชีส

Pesto ริกาโทนีซอสเพสโต้ **VE N** 220
Rigatoni, sundried tomato, basil pesto, roasted walnuts, broccoli, olive, parmesan
เส้นริคาโทนีผัดกับมะเขือเทศตากแห้ง ซอสเพสโต้โหระพาอิตาลี ถั่ววอลนัทอบ บร็อคโคลี่ มะกอก และโรยพาร์เมซานชีส

Prawn Aglio Olio สปาเก็ตตี้กุ้งผัดน้ำมันมะกอก พริกแห้ง กระเทียม 240
Spaghetti, chilli, garlic, parsley, olive oil, parmesan
เส้นสปาเก็ตตี้ผัดกับพริกแห้ง กระเทียม พาร์สลีย์ น้ำมันมะกอก และโรยด้วยพาร์เมซานชีส

P = Contains pork | VE = Vegetarian | VG = Vegan | N = Contains nuts | DF = Dairy free | GF = Gluten free | * = Optional | = Mild | = Spicy

Fish Taco

Chicken Fajita

Beef Burger

MAINS

Fish Taco ทาโก้ปลากะพง (2pcs) 260
Soft taco, fried sea bass, slaw, pico de gallo, mango-avocado salsa, jalapeño-lime crema
แผ่นทาโก้แบบนิ่ม เสิร์ฟพร้อมเนื้อปลากะพงทอด โคลสลอว์ ราดซอสพิโค เดอ เกลโล (ซัลซามะเขือเทศสดแบบเม็กซิกัน) ซอสซัลซามะม่วง-อาโวคาโด และซอสครีมมะนาวพริกจาลาปีโน

Sweet Potato & Black Bean Taco ทาโก้มังสวิรัติมันหวานและซอสถั่วดำ (2pcs) VE DF* 240
Soft taco, roasted sweet potato, black bean purée, slaw, pico de gallo, chipotle chili crema
แผ่นทาโก้แบบนิ่ม เสิร์ฟพร้อมมันหวานอบ ซอสถั่วดำบด โคลสลอว์ ราดซอสพิโค เดอ เกลโล (ซัลซามะเขือเทศสดแบบเม็กซิกัน) และซอสครีมพริกชิโพเลย์

Chicken Fajita ฟาฮิต้าไก่ 260
Mango - avocado salsa, slaw, black bean paste, chipotle chilli crema
แผ่นตอร์ติญ่า เสิร์ฟพร้อมเนื้อไก่ โคลสลอว์ ราดซอสซัลซามะม่วง-อาโวคาโด ซอสถั่วดำบด และซอสครีมพริกชิโพเลย์

Beyond Burger เบอร์เกอร์บียอนด์มีทมังสวิรัติ VE 320
Plant based patty, Scamorza cheese, caramelized onion, lettuce, avocado, Cafe 8.98 chipotle apple ketchup
บียอนด์มีท (เนื้อทางเลือกทำจากพืช) เสิร์ฟพร้อมชีสสคาร์โมซา หอมหัวใหญ่ผัดแบบคาราเมลไลซ์ ผักกาดแก้ว อาโวคาโด และราดซอสเค็ตชัปพริกชิโพเลย์แอปเปิลโฮมเมด

Beef Burger เบอร์เกอร์เนื้อวัว P 290
Scamorza cheese, caramelized onion, lettuce, bacon, Cafe 8.98 BBQ sauce
เสิร์ฟพร้อมชีสสคาร์โมซา หอมหัวใหญ่ผัดแบบคาราเมลไลซ์ ผักกาดแก้ว เบคอน และซอสบาร์บีคิวโฮมเมด

"Italian Job" Burger เบอร์เกอร์เนื้อวัวสไตล์อิตาเลียน 320
Beef patty, Mozzarella cheese, roasted balsamic glazed cherry tomatoes, lettuce, basil pesto, lemon mayonnaise
เสิร์ฟพร้อมชีสมอซซาเรลลา มะเขือเทศราชินีอบเคลือบบัลซามิก ผักกาดแก้ว ซอสเบซิลเพสโต้ และเลมอนมายองเนส

Miso Glazed Salmon โซบะแซลมอนย่างซอสมิโซะ DF 420
Stir fry soba noodles, garlic, pak choi, coriander, soy, sesame, ginger
เส้นโซบะผัดด้วยกระเทียม กวางตุ้งไต้หวัน ผักชี ซีอิ๊วขาว งา และขิง

Roast Organic Chicken Breast สเต็กอกไก่ออร์แกนิก GF 390
Sautéed greens & mushrooms, pumpkin purée, red wine sauce
เสิร์ฟพร้อมผักและเห็ดผัด เผียวเร่ฟักทองบด และซอสไวน์แดง

P = Contains pork | VE = Vegetarian | VG = Vegan | N = Contains nuts | DF = Dairy free | GF = Gluten free | * = Optional | = Mild | = Spicy

Spaghetti Bolognese

Pan Seared Salmon & French Fries

KIDS MENU

- 12yrs & under -

All served with small side salad

เมนูสำหรับเด็กอายุไม่เกิน 12 ปี ทุกเมนูเสิร์ฟคู่กับผักสลัด มะเขือเทศ และแตงกวา

Spaghetti Bolognese **GF*** **150**
สปาเก็ตตี้โบโลเนส

Cheese Burger & French Fries **260**
ชีสเบอร์เกอร์ เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์

Pan Seared Salmon & French Fries **190**
แซลมอนแพนเซียร์และเฟรนช์ฟรายส์

Chicken Fingers & French Fries **150**
ชิกเก้นฟิงเกอร์และเฟรนช์ฟรายส์

ADD A SIDE DISH

70

Mixed Salad **VE GF**
สลัดผักรวม

French Fries **VE GF***
เฟรนช์ฟรายส์

P = Contains pork | VE = Vegetarian | VG = Vegan | N = Contains nuts | DF = Dairy free | GF = Gluten free | * = Optional | = Mild | = Spicy

DRINK MENU

COFFEE

	House Beans	Thailand - Brazil	Thailand - Ethiopia - Colombia
Beans / Roast	Hot / Cold	Hot / Cold	Hot / Cold
Espresso เอสเปรสโซ	55		
Macchiato มัคคิอาโต	60		
Americano อเมริกาโน	65 / 75		
Cappuccino คาปูชิโน	75 / 85		
Caffe Latte ลาเต้	75/ 85	+15	+15
Piccolo Latte ปิคโคโล ลาเต้	75		
Vanilla Latte วนิลา ลาเต้	85 / 95		
Caramel Latte คาราเมล ลาเต้	85 / 95		
Caffe Mocha มอคค่า	85 / 95		
Extra Shot เพิ่มช็อตกาแฟ	30		
Cold Brew House Blend โคลบริวเฮาส์เบลนด์	110		

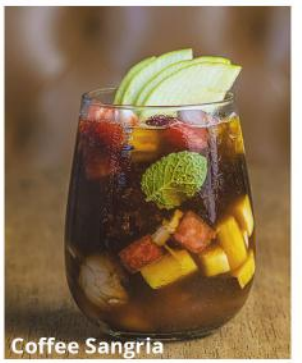
Salted Caramel Mocha

8.98 Coffee Frappe

COFFEE MOCKTAIL

Pina Colada Coffee พิน่าโคลาดาคอฟฟี่ (กาแฟผสมน้ำสับปะรด)	120
Mojito Coffee โมฮีโต้คอฟฟี่	120
Baileys Kiss Coffee เบย์ลี่ส์คิสคอฟฟี่	120
Yuzu Spritz ยูซุสปริตซ์	120
Salted Caramel Mocha ซอลท์เค็ดคาราเมลมอคค่า	140
Coffee Sangria คอฟฟี่แซงเกรีย (กาแฟผสมผลไม้สด)	120
Orange Summer ออเรนจ์ซัมเมอร์คอฟฟี่	120
'8.98' Coffee Frappe กาแฟปั่นสูตรซิกเนเจอร์	140

Yuzu Spritz


Coffee Sangria

NON-COFFEE

Matcha Green Tea Latte ชาเขียวมัทฉะลาเต้	85 / 110
Chocolate ช็อกโกแลต	85 / 110
Milky Caramel นมสดคาราเมล	60 / 100
Matcha Green Tea Frappe ชาเขียวมัทฉะปั่น	140
Chocolate Brownie Frappe N ช็อกโกแลตบราวนี่ปั่น	140

MILK OPTION

Lactose Free Milk นมปราศจากแลคโตส
Organic Soymilk นมถั่วเหลืองออร์แกนิค
Coconut Milk นมมะพร้าว
Almond Milk นมอัลมอนด์
Extra เพิ่ม 20

Chocolate Brownie Frappe

Matcha Green Tea Frappe

N = Contains nuts

LOOSE LEAF TEA

110 / POT

Special blends for unique experience ชาเบลนด์สูตรพิเศษเพื่อสร้างประสบการณ์ที่แตกต่าง

English Breakfast
อิงลิชเบรคฟาสต์
Classic blended black tea
ชาดำคลาสสิคแบบอังกฤษ

China Mint
ไชน่ามินต์
Green tea with peppermint
ชาเขียวผสมเปปเปอร์มินต์

Green Tea
กรีนที
Organic green tea
ชาเขียวออร์แกนิค

Wedding
เวดดิ้ง
Black tea with bergamot & rose
ชาดำผสมมะกรูดและกุหลาบ

SPARKLING MOCKTAILS & ICED TEA

สปาร์คกลิ้งม็อคเทลและชาสกัดเย็น

Crème de Pêche | เครมเดอพีช
Mint, lime, peach, soda | มิ้นต์ มะนาว พีช โซดา

Whole Garden Tea | โฮลการ์เด้นที
Elderflower, mint, cucumber, berry, cold brew tea, soda
เอลเดอร์ฟลาวเวอร์ มิ้นต์ แตงกวา เบอร์รี่ ชาสกัดเย็น โซดา

Summer Sand Tea | ซัมเมอร์แซนด์ที
Peach, orange, butterfly pea, cold brew tea | พีช ส้ม อัญชัน ชาสกัดเย็น

Tropical Paradise Tea | ทรอปิคอลพาราไดซ์ที
Passion fruit, mango, cold brew tea |เสาวรส มะม่วง ชาสกัดเย็น

Honey Yuzu Matcha | ฮันนี่ยูซุม้ทฉะ
Wild flower honey, Yuzu, Authentic Japanese Uji Matcha | น้ำผึ้งจากดอกไม้ป่า ส้มยูซุ ชาเขียวอุจิมัทฉะ

120

Crème de Pêche

Whole Garden Tea

Yuzu - Watermelon Lemonade

Mango - Raspberry Slush

SLUSHIES

All made from fresh fruit ทุกเมนูทำจากผลไม้สด

Orange - Pineapple - Passion Fruit	ส้ม - สับปะรด - เสาวรส	130
Mango - Raspberry	มะม่วง - ราสพ์เบอร์รี่ สลัช	130
Lime - Mint	มะนาว - มิ้นต์ สลัช	130

HOMEMADE LEMONADE

Old Fashioned	Peach - Lychee	Yuzu - Watermelon
โอลด์แฟชั่นเลมอนเนด	พีช - ลิ้นจี่เลมอนเนด	ส้มยูซุ - แตงโมเลมอนเนด

120

COLD PRESSED JUICE

Fresh and made in order *สกัดเย็นสดจากผลไม้แท้เพื่อคงรสชาติที่ดีที่สุด*

Shogun Squeeze 100% Shogun orange — 100
โชกุนสควีซ | ส้มโชกุนคั้นสด

Adrenaline Rush Beetroot, ginger, dragon fruit, green apple — 95
อะดรีนาลีนรัช | บีทรูท ขิง แก้วมังกร แอปเปิลเขียว

Emerald Eyes Spinach, cucumber, pineapple, green apple — 95
เอมเมอรัลด์อายส์ | ผักโขม แตงกวา สับปะรด แอปเปิลเขียว

Golden Laguna Pineapple, mango, passion fruit, basil — 95
โกลเด้นลากูน่า | สับปะรด มะม่วง เสาวรส เบซิล

Dragon Fly Carrot, orange, ginger, red apple — 95
ดราก้อนฟลาย | แครอท ส้ม ขิง แอปเปิลแดง

Whole Coconut — 90
มะพร้าวลูก

SMOOTHIES

Blended with our homemade Cafe 8.98 yoghurt & honey *มีส่วนผสมของโฮมเมดโยเกิร์ตและน้ำผึ้ง*

Decadent Brown Banana - Chocolate - Almond — 130
เดคคาเดนท์บราวน์ | กล้วย ช็อกโกแลต อัลมอนด์

Glowing Purple Mixberry — 130
โกลว์อิงเพอร์เพิล | มิกซ์เบอร์รี่

Touch of Yellow Mango - Passion fruit — 130
ทัชออฟเยลโล่ | มะม่วง เสาวรส

Best Ever Green Avocado - Coconut - Spinach — 160
เบสท์เอฟเวอร์กรีน | อาโวคาโด มะพร้าว ผักโขม

SOFT DRINK/WATER

Coke / Diet Coke / Fanta / Sprite โค้ก / ไดเอทโค้ก / แฟนต้า / สไปร์ท — 30
Ginger Ale / Tonic Water จินเจอร์เอล / โทนิกวอเตอร์ — 30
Soda Water โซดา — 30
Crystal Still Water 500ml น้ำดื่มคริสตัล — 25
San Pellegrino Italian Sparkling Mineral Water 500ml ซานเปลเลกรีโน — 140

Cold Pressed Juices

Passion Fruit Mojito

The Butterfly Effect

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
Gin & Tonic	London style dry gin, Tonic water

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
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

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
Henessy VSOP Cognac	240
Campari	140
Aperol	140

BEER

Small bottles

Singha	90
Chang	90

WINE

Prosecco
Glass 190 | *Bottle* 990

Sauvignon Blanc
Glass 170 | *Bottle* 850

Cabernet Sauvignon
Glass 170 | *Bottle* 850