

**Café 8.98**

# THAI FOOD

**Poh-Pia Tod** เปาะเปี๊ยะทอด **N**

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

เปาะเปี๊ยะไส้ผักทอดกรอบ เสริฟพร้อมน้ำจิ้มถั่ว

**Pak-Miang Kua Kai Gra-Tiam** ผักเหมียงคั่วไข่กระเทียม

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

ผักเหมียงผัดน้ำมันกระเทียม คั่วกับไข่ไก่อออร์แกนิกและกระเทียม



90

**Gai Ta-Kai** ไถย่างตะไคร้

Grilled lemongrass chicken thigh served with Jim-Jaew sauce

สะโพกไก่หมักเครื่องเทศ ตะไคร้ และสมุนไพรอย่างจุนสุกหอม เสริฟพร้อมน้ำจิ้มแจ่ว

100

**Yum Goong Sa-Doong** ยำกุ้งสะดุ้ง **N** **๕๕**

Spicy prawns salad, berries, mango, corn, almond and lettuce

เสริฟพร้อมเบอร์รี่ มะม่วง ข้าวโพด อัลมอนต์ และผักกาดแก้ว

90

170



**Kua-Kling Gai** คั่วกลิ้งไก่ **๕๕**

Stir fried minced chicken with Southern curry paste served with fried egg and rice

เสริฟพร้อมไข่ดาวและข้าวสวย

170

**Pad Prik-Gaeng-Tai Goong** ผัดพริกแกงใต้กุ้ง **๕๕**

Stir fried prawns with Southern chilli paste served with fried egg and rice

เสริฟพร้อมไข่ดาวและข้าวสวย

170

**Pla Ka-Pong Tod Ka-Min** ปลากระพงทอดขมิ้น

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

เสริฟพร้อมน้ำจิ้มซีฟู้ดและข้าวสวย

220

**Pad-Pak-Ruam Goong** ผัดผักรวมกุ้ง

Stir fried vegetables with prawns, garlic and oyster sauce served with rice

เสริฟพร้อมข้าวสวย

170

**Gai-Grob Pad Med-Ma-Muang** ไก่กรอบผัดเม็ดมะม่วง **N**

Stir fried chicken with cashew nuts, onion and peppers served with rice

เสริฟพร้อมข้าวสวย

140

**Pad-Ka-Pao Neua** ผัดกะเพราเนื้อตุ๋น **๕๕**

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

เสริฟพร้อมไข่ดาวและข้าวสวย

180







House Brunch



Cauliflower Frittata



Café 8's Eggs

## ALL DAY BREAKFAST / BRUNCH

We use organic eggs | สำหรับทุกเมนูที่เราใช้ไข่ไก่อออร์แกนิก

- Vegan Breakfast** วัณเนเบรคฟาท์ **VG DF GF\*** 250  
 Quinoa, avocado, mushroom, beetroot hummus, roast tomato, broccoli & basil pesto, sourdough bread, sunflower seeds  
 ควินัว อาโวคาโด เห็ด อัมมูสนีทรุก มะเขือเทศอบ เสริฟกับซอสเบซิลเพสโตและบรอกโคลี ขนเมปิ้งชาวดอว์จ เมล็ดทานตะวัน
- House Brunch** เฮาส์บรันช์ **P N DF\*** 320  
 Housemade hot smoked salmon, scrambled eggs, smoked bacon, mushroom, roast tomato, romesco sauce, green leaves, sourdough bread  
 โฮมเมดแซลมอนสดรมควัน ไข่กวน สโมคเบคอน เห็ด มะเขือเทศอบ เสริฟกับซอสโรเมสโก ผักสลัด และขนเมปิ้งชาวดอว์จ
- English Breakfast** ชุดอาหารเช้าแบบอังกฤษ **P GF\*** 260  
 Fried egg, smoked bacon, sauteed mushroom, artisan Cumberland sausage, spiced baked beans, toast  
 ไข่ดาว เบคอนรมควัน เห็ดรวมผัด ไส้กรอกหมูคัมเบอร์แลนด์ ถั่วอบในซอส และขนเมปิ้ง
- Cauliflower Frittata** ฟริททาทาร์ตดอกกะหล่ำ (ไข่เจียวสไลด์อิตาเลียน) **N GF\*** 260  
 Scamorza cheese, Romesco sauce, almond, green salad, sourdough bread  
 เสริฟด้วยชีสสคาโมริซา ซอสโรเมสโก อัลมอนด์ ผักสลัด เสริฟกับขนเมปิ้งชาวดอว์จ
- Smashed Avocado on Whole Wheat Bread** **VE GF\*** 280  
 อาโวคาโดตเสริฟบนขนเมปิ้งโฮลวีท  
 Poached organic egg, feta cheese, green leaves, mint, chilli  
 พร้อมด้วยไข่อออร์แกนิกดาวน้ำ เฟตาชีส ผักสลัด สะระแหน่ และพริกขี้หนู
- Eggs Benedict** ไข่เบเนดิกต์ **P\* GF\*** 250  
 Poached organic eggs on croissant with hollandaise sauce  
 choice of *bacon / smoked salmon*  
 ไข่อออร์แกนิกดาวน้ำเสริฟบนครัวซอง เลือกได้ระหว่าง เบคอน / แซลมอนรมควัน ราดบนด้วยซอสฮอลแลนด์ไดส
- Café 8's Eggs** ไข่กระทะสไตล์ Café 8 **P GF** 220  
 Oven baked eggs with spicy pepperoni, caramelised onion, sundried tomatoes, parmesan  
 ไข่กระทะ พร้อมด้วยสไปซี่เปปเปอร์นีย์ หอมหัวใหญ่ผัด มะเขือเทศตากแห้ง พาร์เมซานชีส
- Breakfast Taco** เบรคฟาท์ทากโก้ (2pcs) **P** 260  
 Soft taco, scrambled eggs, cheddar, sauté spicy chorizo & potato, salsa Mexicana, jalapeño-lime crema  
 แผ่นทากโก้แบบนิ่ม เสริฟพร้อมไข่กวน เชดดาร์ชีส มันฝรั่งและไส้กรอกหมูสไปซี่ไซริโซ ราดซอสซัลซ่าเม็กซิกัน และซอสครีมมะนาวพริกจาลาปิโน





English Breakfast



Smoked Salmon & Avocado Omelette



French Toast

**OPEN OMELETTE** (Three organic eggs)

**Spanish** ไข่เจียวสไตลส์เปน **P GF** 220

Spicy pepperoni, potato, bell peppers, onion, garlic, olive, mozzarella & cheddar cheese

โรยบนด้วยสไปซี่เปปเปอร์โรนีย์ มันฝรั่ง พริกขี้หนู หอมหัวใหญ่ กระเทียม มะกอก มอซซาเรลล่าชีส และเชดดาร์ชีส

**Veggy** ไข่เจียวผัก **VE GF** 190

Cauliflower, mushroom, tomato, broccoli, olive, mozzarella cheese, basil pesto

โรยบนด้วยดอกกะหล่ำ เห็ด มะเขือเทศ บรอกโคลี มะกอก มอซซาเรลล่าชีส และซอสเบซิลเพสโต

**Smoked Salmon & Avocado** ไข่เจียวแซลมอนรมควันและอ่าวคาโด **GF** 280

Smoked salmon, avocado, tomato, caper, spring onion, mozzarella cheese, lemon sour cream

โรยบนด้วยแซลมอนรมควัน อ่าวคาโด มะเขือเทศ เคปเปอร์ ต้นหอม มอซซาเรลล่าชีส และซาวครีมเลมอน

**Ham & Cheese** ไข่เจียวแฮมและชีส **P GF** 240

Paris ham, cheddar, Scamorza & Parmesan cheese, caramelized onion, tomato, green leaves

โรยบนด้วยปารีสแฮม เชดดาร์ สคามอร์ซา และพาร์เมซานชีส หอมหัวใหญ่ผัดแบบคาราเมลไลซ์ มะเขือเทศ และผักสลัด

**Add Sourdough Toast | เพิ่มซาวโดว์จโทสต์ 40**

**ADD ONS**

**TWO Fried, Poached or Scrambled Organic Eggs** ไข่อออร์แกนิกสองฟอง ไข่ดาว, ไข่ดาวน้ำ หรือ ไข่กวน 55

**Housemade Hot Smoked Salmon** ไส้รมควันแซลมอนสดรมควัน 150

**Smoked Bacon** เบคอนรมควัน **P** 70

**Smoked Salmon** แซลมอนรมควัน 150

**Artisan Cumberland sausage** ไส้กรอกหนูกัมเบอร์แลนด์ **P** 85

**Sourdough Bread / Whole Wheat Bread** ขนมปังซาวโดว์ / ขนมปังโฮลวีท **DF** 40/45

**Gluten Free Bread** ขนมปังงาฤดูเตนฟรี 45

**Toast** ขนมปังปิ้ง 30

**French Toast**

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

เฟรนช์โทสต์

ราดบนด้วยสตรอว์เบอร์รี่สด ซอสสตรอว์เบอร์รี่ เสาวรส เมเปิลไซรัป

วิปครีม เสริฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา

**270**



## CHIA PUDDINGS

### Mango - Coconut **VG DF GF**

พุดดิ้งเมล็ดเจียมะม่วงและมะพร้าว

130

### Chocolate - Banana - Peanut Butter **VG N DF GF**

พุดดิ้งเมล็ดเจียช็อกโกแลต กล้วย และเนยถั่ว

130



Chia Puddings

## BOWLS

### Yoghurt โยเกิร์ตโบราณ **VE N GF\***

Homemade Greek style yoghurt, banana, passion fruit, nutty granola, cacao, Chiangmai wild flower honey

โยเกิร์ตโฮมเมดสไตล์กรีก ท็อปด้วยกล้วย เสาวรส กราโนล่าตัว คาคา และราดน้ำผึ้งจากดอกไม้ป่าเชียงใหม่

220

### Green Smoothie กรีนโบว์ล **VG N DF GF**

Coconut milk - soy milk - banana - mango - spinach smoothie, fresh mango, chia seeds, pistachios, strawberries and crispy coconut

สมูทตี้นมมะพร้าว - นมถั่วเหลือง - กล้วย - มะม่วง - ผักโขม ท็อปด้วยมะม่วงสุก เมล็ดเจีย ถั่วพิสตาชิโอ สตรอว์เบอร์รี่ และมะพร้าวอบกรอบ

250

### Power Smoothie พาวเวอร์โบว์ล **VG\* N DF GF\***

Açaí - almond milk - protein powder - banana - mixed berry smoothie, nutty granola, almonds, cacao, fresh berries, Chiangmai wild flower honey

สมูทตี้อาไซอิ - นมอัลมอนด์ - ผงโปรตีน - กล้วย และมิทซ์เบอร์รี่ ท็อปด้วยกราโนล่าตัว อัลมอนด์ คาคา เบอร์รี่สด และราดน้ำผึ้งจากดอกไม้ป่าเชียงใหม่

270

### Mango Smoothie แมงโกโบว์ล **VG N DF GF**

Mango - banana - pineapple smoothie, fresh mango, pineapple, chia seeds, pistachios, strawberries and crispy coconuts

สมูทตี้มะม่วง - กล้วย - สับปะรด ท็อปด้วยมะม่วงสุก สับปะรด เมล็ดเจีย ถั่วพิสตาชิโอ สตรอว์เบอร์รี่ และมะพร้าวอบกรอบ

270



Green Bowl



Power Bowl

**TAKE AWAY SANDWICHES AVAILABLE!**  
ask our service team...







Lemongrass Chicken & Cous Cous



Quinoa, Feta & Avocado



Prawn Aglio Olio

## SALAD

**Lemongrass Chicken & Cous Cous Salad** สลัดไก่ตะไคร้และข้าวคูนคูน **N**  **250**

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

โรยด้วยถั่วลิสง อัลมอนด์ มะม่วงดิบ สับปะรด ข้าวโพด ชูกินี และราดด้วยซอสโรเมสโก

**Caesar with Chicken / Smoked Salmon Salad** **P GF\*** **260 / 320**

ซีซาร์สลัด ไก่ / แซลมอนรมควัน

Cos lettuce, crispy bacon, parmesan, egg, croutons

เสิร์ฟด้วยผักคอส โรยบนด้วยเบคอนกรอบ พาร์เมซานชีส ไข่ต้ม กรุตองซ์ และราดด้วยน้ำสลัดซีซาร์

**Quinoa, Feta & Avocado Salad** สลัดควินัว, เฟตาชีส และอาโวคาโด **VE** **270**

Roast pumpkin, orange, apple, watermelon, coconut,

Yuzu-wild honey dressing

เสิร์ฟด้วยผักทองอบ ส้ม แอปเปิ้ล แตงโม เนื้อมะพร้าว และราดด้วยน้ำสลัดลิ้มรสผสมน้ำผึ้งป่า

## PASTA

Gluten free pasta available | เลือกเปลี่ยนเป็นเส้นพาสต้าแบบกลูเตนฟรีได้

**Carbonara** สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า **P** **240**

Spaghetti, guanciale, egg yolk, black pepper, parmesan

เส้นสปาเก็ตตี้ผัดกับกวนชาเล่ (เบคอนอิตาเลียนส่วนแถมหมู) ไข่แดง โรยพริกไทยดำและพาร์เมซานชีส

**Bolognese Ragù** สปาเก็ตตี้โบโลเนสลาเกอร์ **P** **260**

Spaghetti, beef & pork mince, pancetta, carrot, onion, celery, tomato, parmesan

ซอสเนื้อวัวและเนื้อหมูบดผสมแพนเซกกา (เบคอนรมควันอิตาเลียน) แครอท หอมหัวใหญ่ คึ่นฉ่ายฝรั่ง มะเขือเทศ และโรยพาร์เมซานชีส

**Chorizo - Mozzarella - Tomato** ริกาโทนีโชริโซ มอซซาเรลลา มะเขือเทศ **P** **280**

Rigatoni, spicy chorizo, fresh mozzarella, olive, marinara sauce, Parmesan, green leaves

เส้นริกาโทนีผัดกับไส้กรอกหมูสไปซี่โชริโซ ชีสมอซซาเรลลาสด มะกอก ซอสมะเขือเทศมารินาร่า ชีสพาร์เมซาน และผักสลัด

**Pesto** ริกาโทนีซอสเพสโต **VE N** **220**

Rigatoni, sundried tomato, basil pesto, roasted walnuts, broccoli, olive, parmesan

เส้นริกาโทนีผัดกับมะเขือเทศตากแห้ง ซอสเบซิลเพสโต ถั่ววอลนัทอบ บรอกโคลี มะกอก และโรยพาร์เมซานชีส

**Prawn Aglio Olio** สปาเก็ตตี้กุ้งผัดน้ำมันมะกอก พริกแห้ง กระเทียม  **260**

Spaghetti, chilli, garlic, parsley, olive oil, parmesan

เส้นสปาเก็ตตี้ผัดกับพริกแห้ง กระเทียม พาร์สลีย์ น้ำมันมะกอก และโรยด้วยพาร์เมซานชีส



# MAINS

**Fish Taco** ทาโก้ปลาทะเล (2pcs)  **280**  
Soft taco, fried sea bass, slaw, pico de gallo, mango-avocado salsa, jalapeño-lime crema  
แผ่นทาโก้แบบนุ่ม เสริฟพร้อมเนื้อปลาทะเลทอด โคลสลอว์ ราดซอสสปีคิ เดอ เทลโล (ซีลซามะเชือเทศสดแบบเม็กซิกัน) ซอสซีลซามะม่วง-อะโวคาโด และซอสครีมมะนาวพริกจาลาปิโน



Fish Taco

**Sweet Potato & Black Bean Taco** ทาโก้มันฝรั่งนึ่งและซอสถั่วดำ (2pcs) **VE DF\***  **240**  
Soft taco, roasted sweet potato, black bean purée, slaw, pico de gallo, chipotle chili ketchup  
แผ่นทาโก้แบบนุ่ม เสริฟพร้อมมันหวานอบ ซอสถั่วดำบด โคลสลอว์ ราดซอสสปีคิ เดอ เทลโล (ซีลซามะเชือเทศสดแบบเม็กซิกัน) และซอสพริกชิโพลีย์



Chicken Fajita

**Chicken Fajita** ฟาซีตาไก่  **290**  
Mango - avocado salsa, slaw, black bean paste, chipotle chilli ketchup  
แผ่นตอร์ตีญา เสริฟพร้อมเนื้อไก่ โคลสลอว์ ราดซอสซีลซามะม่วง-อะโวคาโด ซอสถั่วดำบด และซอสพริกชิโพลีย์

**Chicken Parmigiana** ไก่พาร์มิจานา **290**  
Crispy fried breaded chicken breast, Parmesan & Mozzarella cheese, marinara sauce - served with side salad  
อกไก่ทอดกรอบราดซอสมะเขือเทศ ซีสพาร์เมซานและมอซซาเรลลา เสริฟพร้อมเครื่องเคียงสลัด

**Tuscan Lemon Salmon** สเตอร์แซลมอนสไตล์ทัสคานี **GF** **440**  
Pan roasted salmon fillet, cream, Parmesan, sundried tomatoes, garlic, olive, greens - served with steamed vegetables  
แซลมอนฟิลเล็ยแพนโรสต์ในซอสครีม ซีสพาร์เมซาน มะเขือเทศตากแห้ง กระเทียม มะกอก เสริฟพร้อมเครื่องเคียงผักลวก



Tuscan Lemon Salmon

**Beyond Burger** เบอร์เกอร์บียอนด์มีทมันฝรั่ง **VE**  **320**  
Plant based patty, Scamorza cheese, caramelized onion, lettuce, avocado, Cafe 8.98 chipotle apple ketchup  
บียอนด์มีท (เนื้อทางเลือกทำจากพืช) เสริฟพร้อมซีสสการ์โมซา หอมหัวใหญ่ผัดแบบคาราเมลไลซ์ ผักกาดแก้ว อะโวคาโด และราดซอสเค็ตซ์ชิปพริกชิโพลีย์แอมป์เปิลโฮมเมด

**Beef Burger** เบอร์เกอร์เนื้อวัว **P**  **320**  
Scamorza cheese, caramelized onion, lettuce, bacon, mayonnaise, Cafe 8.98 BBQ sauce  
เสริฟพร้อมซีสสการ์โมซา หอมหัวใหญ่ผัดแบบคาราเมลไลซ์ ผักกาดแก้ว เบคอน มายองเนส และซอสบาร์บีคิวโฮมเมด



Beef Burger

**"Italian Job" Burger** เบอร์เกอร์เนื้อวัวสไตล์อิตาลี **320**  
Beef patty, Mozzarella cheese, roasted balsamic glazed cherry tomatoes, lettuce, basil pesto, lemon mayonnaise  
เสริฟพร้อมซีสมอซซาเรลลา มะเขือเทศราชื่อนอบเคลือบบัลซามิก ผักกาดแก้ว ซอสเบซิลเพสโต และเลมอนมายองเนส





Spaghetti Bolognese



Pan Seared Salmon & French Fries

## KIDS MENU

- 12yrs & under -

All served with small side salad

เมนูสำหรับเด็กอายุไม่เกิน 12 ปี ทุกเมนูเสิร์ฟคู่กับผักสลัด มะเขือเทศ และแตงกวา

<b>Tomato Pasta</b> GF*	120
สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ	
<b>Spaghetti Bolognese</b> P GF*	150
สปาเก็ตตี้โบโลเนส	
<b>Cheese Burger &amp; French Fries</b>	260
ชีสเบอร์เกอร์ เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์	
<b>Pan Seared Salmon &amp; French Fries</b>	190
แซลมอนแพนเซียร์และเฟรนช์ฟรายส์	
<b>Chicken Fingers &amp; French Fries</b>	150
ชิกเก้นฟิงเกอร์และเฟรนช์ฟรายส์	

## ADD A SIDE DISH

70

**Mixed Salad** VE GF

สลัดผักรวม

**French Fries** VE GF\*

เฟรนช์ฟรายส์

**Steamed Vegetables** VE GF

ผักลวก

**Sautéed Forest Mushroom** VE GF

เห็ดรวมผัด

## ARTISAN ICE CREAMS

90/scoop

**Madagascar Vanilla** วนิลามาดากัสการ์

**OREO Cookies & Cream** โอรีโอคุกกี้แอนด์ครีม

**Belgium Chocolate** ช็อกโกแลตเบลเยียม

**Pistachio** พิสตาชิโอ N





# **DRINK MENU**



# COFFEE

- Espresso เอสเปรสโซ่
- Macchiato มัคคิอาโต
- Americano อเมริกาโน่
- Cappuccino คาปูชิโน
- Caffe Latte ลาเต้
- Piccolo Latte ปิคโคโล ลาเต้
- Vanilla Latte วานิลลา ลาเต้
- Caramel Latte คาราเมล ลาเต้
- Caffe Mocha มอคค่า
- Extra Shot เพิ่มช็อตกาแฟ
- Cold Brew House Blend โคลมบริวเฮาส์เบลนด์

Beans ➤  
Roast ➤

	House Beans	Thailand - Brazil	Thailand - Ethiopia - Colombia
Hot / Cold			
	60		
	65		
	70 / 80		
	80 / 90		
	80 / 90	+15	+15
	80		
	90 / 100		
	90 / 100		
	90 / 100		
	30		

# COFFEE MOCKTAIL

- Pina Colada Coffee พิณาคอลาดาคอฟฟี่ (กาแฟผสมน้ำสับปะรด) 130
- Mojito Coffee โมฮิต็อคอฟฟี่ 130
- Baileys Kiss Coffee เบย์ลีสส์คิสคอฟฟี่ 130
- Yuzu Spritz ยูซุสปริตซ์ 130
- Salted Caramel Mocha ซอลท์แคร์ราเมลมอคค่า **N** 150
- Coffee Sangria คอฟฟี่แซงเกรีย (กาแฟผสมผลไม้สด) 130
- Orange Summer ออเรนจ์ซัมเมอร์คอฟฟี่ 130
- '8.98' Coffee Frappe กาแฟปั่นสูตรชิกเกเจอร์ 150

# NON-COFFEE

- Chocolate ช็อกโกแลต 90 / 120
- Milky Caramel นมสดคาราเมล 70 / 110
- Chocolate Brownie Frappe ช็อกโกแลตบราวน์นี่ปั่น **N** 150

## UJI MATCHA

*Authentic Kyoto premium green tea* พรีเมียมอุจิมีทชะจากเกียวโต

Hot Matcha Latte	มีทชะลาเต้ร้อน	100
Iced Matcha Latte	มีทชะลาเต้เย็น	130
Matcha Frappe	มีทชะปั่น	160
Iced Honey Yuzu Matcha	อันนี่ยูซุมีทชะเย็น	140

## MILK OPTION

Lactose Free Milk	นมปราศจากแลคโตส
Organic Soymilk	นมถั่วเหลืองออร์แกนิก
Coconut Milk	นมมะพร้าว
Almond Milk	นมอัลมอนด์

- Extra เพิ่ม 20 -



Salted Caramel Mocha



8.98 Coffee Frappe



Yuzu Spritz



Coffee Sangria



Chocolate Brownie Frappe



Uji Matcha Frappe

N = Contains nuts



# LOOSE LEAF TEA

120 / POT

Special blends for unique experience ชาเบลนด์สูตรพิเศษเพื่อสร้างประสบการณ์ที่แตกต่าง

## English Breakfast

อิงลิชเบรกฟาสต์

Classic blended black tea

ชาดำคลาสสิกแบบอังกฤษ

## Coconut Black Tea

โคโค่นัทแบล็คที

Chiangmai blend black tea coconut flavour

ชาดำเชียงใหม่เบลนด์มะพร้าว

## China Mint

ไซหม่ามินต์

Green tea with peppermint

ชาเขียวเบลนด์เปปเปอร์มินต์

## Green Tea

กรีนที

Organic green tea

ชาเขียวออร์แกนิก

## Tropical White Tea

ทรอปิคอลไวท์ที

White tea with mango, passion fruit, jasmine flower

ชาขาวเบลนด์มะม่วง เลาวรส และมะลิ



## Crème de Pêche | ครีมเดอพีช

Mint, lime, peach, soda | มินต์ มะนาว พีช โซดา

## Whole Garden Tea | โฮลการ์เด้นที

Elderflower, mint, cucumber, berry, cold brew tea, soda  
เอลเดอร์ฟลาวเวอร์ มินต์ 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 | เลาวรส มะม่วง ชาสกัดเย็น

130

# SLUSHIES

All made from fresh fruit ทุกเมนูทำจากผลไม้สด

## Orange - Pineapple - Passion Fruit

ส้ม - สับปะรด - เลาวรส

140

## Mango - Raspberry

มะม่วง - ราสเบอร์รี่ สลัช

160

## Lime - Mint

มะนาว - มินต์ สลัช

140



## Old Fashioned

โอดด์แฟชั่นเลมอนเนด

## Peach - Lychee

พีช - ลิ้นจี่เลมอนเนด

## Yuzu - Watermelon

สับยูซุ - แดงโมเลมอนเนด

140



Crème de Pêche



Whole Garden Tea



Yuzu - Watermelon Lemonade



Mango - Raspberry Slush



## COLD PRESSED JUICE

Fresh and made in order สกัดเย็นสดจากผลไม้แท้เพื่อคงรสชาติที่ดีที่สุด

<b>Shogun Squeeze</b> 100% Shogun orange โชกุนสควีซ   ส้มโชกุนคั้นสด	130
<b>Adrenaline Rush</b> Beetroot, ginger, dragon fruit, green apple อะดรีนาลีนรัช   บีทรูท ชิง แก้วมังกร แอปเปิ้ลเขียว	110
<b>Emerald Eyes</b> Spinach, cucumber, pineapple, green apple เอมเมอร์ลด์อายส์   ผักโขม แตงกวา สับปะรด แอปเปิ้ลเขียว	110
<b>Golden Laguna</b> Pineapple, mango, passion fruit, basil โกลเดนลากูน่า   สับปะรด มะม่วง เสาวรส เบซิล	110
<b>Dragon Fly</b> Carrot, orange, ginger, red apple ดราท็อนฟลาย   แครอท ส้ม ชิง แอปเปิ้ลแดง	110
<b>Whole Coconut</b> มะพร้าว (ลูก)	90



<b>Decadent Brown</b> Banana - Chocolate - Almond เดคคาเดนทั้นราวน์   กล้วย ช็อกโกแลต อัลมอนด์	140
<b>Glowing Purple</b> Mixberry - Homemade Yoghurt - Honey โกลว์อิงเพอร์เพิล   มิกซ์เบอร์รี่ โยมเมดโยเกิร์ต น้ำผึ้ง	140
<b>Touch of Yellow</b> Mango - Passion fruit - Homemade Yoghurt - Honey ทัชออฟเยลโล่   มะม่วง เสาวรส โยมเมดโยเกิร์ต น้ำผึ้ง	140
<b>Best Ever Green</b> Avocado - Coconut - Spinach เบสท์เอฟเวอร์กีน   อาโวคาโด มะพร้าว ผักโขม	160

## SOFT DRINK/WATER

<b>Coke / Diet Coke / Fanta / Sprite</b> โค้ก / ไดเอทโค้ก / ฟันตา / สไปริต	30
<b>Ginger Ale / Tonic Water</b> จินเจอร์เอล / โทนิกวอเตอร์	30
<b>Soda Water</b> โซดา	30
<b>Crystal Still Water 500ml</b> น้ำดื่มคริสตัล	25



Cold Pressed Juices



Passion Fruit Mojito



The Butterfly Effect

## COCKTAILS

### SPARKLING 220

Mimosa

Sparkling wine, freshly squeezed orange juice

Aperol Spritz

Sparkling wine, Aperol, soda, orange slice

Peach Bellini

Sparkling wine, peach puree

French 75

Sparkling wine, Gin, lemon

Pimm's Cup

Sparkling wine, Pimm's No.1, apple, strawberries, oranges, cucumbers, lemon, mint

### HOUSE FAVORITES 220

Passion Fruit Mojito

White rum, passion fruit liqueur, passion fruit, mint, lime

Mango Mojito

White rum, mango liqueur, mango, mint, lime

Frozen Strawberry Daiquiri

Rum, strawberry liqueur, strawberry puree, lime

Bloody Mary

Vodka, tomato, lime, Worcestershire, Tabasco

Irish Coffee

Jamesons Irish Whiskey, Kahlua, espresso, cream

Espresso Martini

Vodka, Kahlua, Crème de Cacao, espresso

Negroni

Gin, Rosso Vermouth, Campari

Dry Martini

Gin, Dry Vermouth, green olive

Frozen Mango Margarita

Tequila, mango puree, lime juice

The Butterfly Effect

Coconut Rum, Tequila, Triple Sec, lime, kiwi, butterfly pea tea

Begin Again

Gin, yuzu, elderflower, Shiso

Stay Sober

Gin, Grand Marnier, lemonade, Triple Sec, orange candy

Afternoon in Ao Nang

Rum, vanilla, Triple Sec, Malibu, lemongrass, pineapple, lime

Pina Colada

White Rum, Coconut Rum, pineapple, coconut cream in whole coconut

Passion Fruit Colins

Passion fruit Vodka, passion fruit puree, passion fruit, lemonade, mint

Apple & Cucumber  
Super Cooler

Vodka, elderflower, apple & cucumber juice



## WINE

### Brushtail, Brut Cuvée Sparkling, Australia

Glass 220 | Bottle 1,100

### Kapuka, Sauvignon Blanc, Marlborough 2021, New Zealand

Glass 250 | Bottle 1,250

### Talamonti Moda Montepulciano D'Abruzzo 2020, Italy

Glass 250 | Bottle 1,250

### Mapu Carménère 2021, Maule Chile

Glass 250 | Bottle 1,250

## BEER

*Small bottles*

Singha	90
Chang	90
San Miguel	120

## SOJU

Original	140
Watermelon	140
Lychee	140

## LIQUEURS & SPIRITS

*40 ml + mixer*

### House Spirits

McCormick Vodka	150
McCormick London Dry Gin	150
McCormick Caribbean White Rum	150
Bermuda Caribbean Dark Rum	150
Sang Som Special Rum	150
El Matador Blanco Tequila	150

### Premium Spirits

Finlandia Vodka	200
Jack Daniels American Whiskey	180
Bombay Sapphire Gin	200
Glenfiddich 12YO Single Malt Scotch Whisky	220
Captain Morgan Dark Jamaican Rum	180
Bacardi White Rum	180
Jameson Irish Whiskey	180
Skyy Passion Vodka	180

### Aperitifs, Liqueurs & Cognac

Malibu Coconut Rum	180
Baileys Irish Cream	200
Kahlua Coffee Liqueur	200
Hennessy VSOP Cognac	240
Campari	140
Aperol	140
Pimm's No.1	190