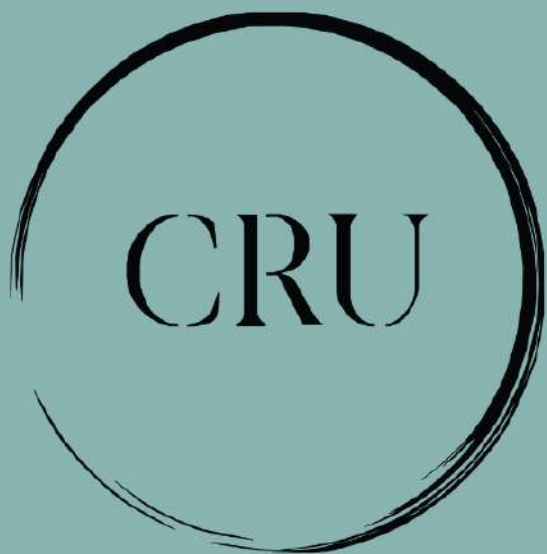


Café 8.98



Contemporary - Relaxed - Unique

Scan to see menu:



Visit our sister New Modern Restaurant & Cocktail Bar

Wide range of wines, signature cocktails

Tapas, prime steaks

Neapolitan style pizza, craft burgers

Live music



CRU

+66 (0) 75 695 152 | crukrabi@gmail.com

THAI FOOD

Poh-Pia Tod เปาะเปี๊ยะทอด **N** 90
 Deep fried vegetable spring rolls served with
 sweet chilli - roasted peanut dip
 เปาะเปี๊ยะไส้ผักทอดกรอบ เสริฟพร้อมน้ำจิ้มถั่ว

Gai Ta-Kai ไถย่างตะไคร้ 90
 Grilled lemongrass chicken thigh served with
 Jim-Jaew sauce
 สะโพกไก่หมักเครื่องเทศ ตะไคร้ และสมุนไพรอย่างจนสุกหอม
 เสริฟพร้อมน้ำจิ้มแจ่ว



Gai-Grob Pad Med-Ma-Muang ไก่กรอบผัดเม็ดมะม่วง **N** 140
 Stir fried chicken with cashew nuts, onion and
 peppers served with rice
 เสริฟพร้อมข้าวสวย

Pad Prik-Gaeng-Tai Goong ผัดพริกแกงใต้กุ้ง **DB** 170
 Stir fried prawns with Southern chilli paste
 served with fried egg and rice
 เสริฟพร้อมไข่ดาวและข้าวสวย

Pad-Pak-Ruam Goong ผัดผักรวมกุ้ง 170
 Stir fried vegetables with prawns, garlic and
 oyster sauce served with rice
 เสริฟพร้อมข้าวสวย

Pad-Ka-Pao Neua ผัดกะเพราเนื้อสุ้น **DB** 180
 Stir fried braised beef with garlic, chilli and holy basil
 served with fried egg and rice
 เสริฟพร้อมไข่ดาวและข้าวสวย





Breakfast 8.98



Smashed Avocado on Whole Wheat Bread



Café 8's Eggs

ALL DAY BREAKFAST / BRUNCH

We use organic eggs | สำหรับทุกเมนูไข่เราใช้ไข่ไก่อออร์แกนิก

Vegan Breakfast วัแทนเบรคฟาสท์ **VG N DF GF*** 320

Quinoa, avocado, mushroom, hummus, sesame tempeh, roast tomato, broccoli, basil pesto, romesco sauce, sourdough bread

ควินัว อาโวคาโด เห็ด อัมมูสตัวลูกไก่ เทมเป้งา มะเขือเทศอบ บรอกโคลี เซร์ฟกับซอสเบซิลเพสโต ซอสโรเมสโก และขนมปังซาวโดว์

House Brunch เฮาส์บรันช์ **P N DF*** 320

Housemade hot smoked salmon, scrambled eggs, smoked bacon, mushroom, roast tomato, romesco sauce, sourdough bread

โฮมเมดแซลมอนสดรมควัน ไข่กวน สโมคเบคอน เห็ด มะเขือเทศอบ เซร์ฟกับซอสโรเมสโก และขนมปังซาวโดว์

Breakfast 8.98 เบรคฟาสท์ 8.98 **DF* GF*** 320

Slow cooked pork belly, scrambled eggs, mushrooms, roast tomato, lemon ricotta, hummus, BBQ sauce, toast

หมูสามชั้นสโลว์คูก ไข่กวน มะเขือเทศอบ เลมอนริคอตต้า อัมมูสตัวลูกไก่ ซอสบาร์บีคิว และขนมปังปิ้ง

Smashed Avocado on Whole Wheat Bread **VE GF*** 280

อาโวคาโดนดเสิร์ฟบนขนมปังโฮลวีท

Poached organic egg, feta cheese, green leaves, mint, chilli

พร้อมด้วยไข่อออร์แกนิกดาวน้ำ เฟตาชีส ผักสลัด สะระแหน่ และพริกชี้ฟ้า

Eggs Benedict ไข่เบนดิกต์ **P* GF*** 280

Poached organic eggs on croissant with hollandaise sauce, mushrooms, choice of *bacon / smoked salmon*

ไข่อออร์แกนิกดาวน้ำเสิร์ฟบนครัวซ็อง พร้อมเห็ด ราดบนด้วยซอสฮอลแลนด์เดส

เลือกได้ระหว่าง เบคอน / แซลมอนรมควัน

Café 8's Eggs ไข่กระทะสไตล์ Café 8 **P GF** 230

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

ไข่กระทะ พร้อมด้วยสไปซี่เปปเปอร์นีย์ หอมหัวใหญ่ผัด มะเขือเทศตากแห้ง พาร์เมซานชีส และขนมปังปิ้ง

Breakfast Taco เบรคฟาสท์ทาคอ (2pcs) **P** 260

Soft taco, scrambled eggs, cheddar, sauté spicy chorizo & potato, salsa Mexicana, jalapeño-lime crema

แผ่นทาคอบนนุ่ม เซร์ฟพร้อมไข่กวน เซดดาชีส มันฝรั่งและไส้กรอกหมูสไปซี่ชีโรซี่ ราดซอสซาลซามากิซกัน และซอสครีมมะนาวพริกจาลาปิโน



Smoked Salmon & Avocado Omelette



Lemon Ricotta - Banana Pancakes



French Toast

Veggy Omelette ไข่เจียวผัก **VE GF** **220**

Three organic eggs, cauliflower, mushroom, tomato, broccoli, olive, mozzarella cheese, basil pesto, avocado

ไข่ไก่อออร์แกนิกสามฟอง โรยบนด้วยดอกกะหล่ำ เห็ด มะเขือเทศ บรอกโคลี มะกอก มอซซาเรลล่าชีส ซอสเบซิลเพสโต้ และอะโวคาโด

Smoked Salmon & Avocado Omelette ไข่เจียวแซลมอนรมควันและอะโวคาโด **GF** **280**

Three organic eggs, smoked salmon, avocado, tomato, caper, spring onion, mozzarella cheese, lemon sour cream

ไข่ไก่อออร์แกนิกสามฟอง โรยบนด้วยแซลมอนรมควัน อะโวคาโด มะเขือเทศ เคปเปอร์ ต้นหอม มอซซาเรลล่าชีส และซาวครีมเลมอน

Lemon Ricotta - Banana Pancakes แพนเค้กเลมอนริคอตต้าและกล้วย **VE** **220**

Blueberries, banana, pine nuts, lemon curd, salted butter caramel sauce

บลูเบอร์รี่ กล้วย พินัตตา เลมอนเคิร์ด ซอสซอลท์เต็ดบัตเตอร์คาราเมล

French Toast เฟรนช์โทสต์ **270**

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

ราดบนด้วยสตรอว์เบอร์รี่สด ซอสสตรอว์เบอร์รี่ เสาวรส เมเปิ้ลไซรัป วิปครีม เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา

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**

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

Gluten Free Bread ขนมปังกลูเตนฟรี **45**

Toast ขนมปังปิ้ง **30**

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 โยเกิร์ตโยวิร์ต **VE N GF***

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

โยเกิร์ตโฮมเมดสไตล์กรีก ท็อปด้วยกล้วย เสาวรส กราโนล่าตัว คacao และราดน้ำผึ้งจากดอกไม้ป่าเชียงใหม่

220

Green Smoothie กรีนโสม **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 พาวเวอร์โสม **VG* N DF GF***

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

สมูทตี้อาไซ - นมอัลมอนด์ - ผงโปรตีน - กล้วย และมีทซ์เบอร์รี่ ท็อปด้วยกราโนล่าตัว อัลมอนด์ คacao เบอร์รี่สด และราดน้ำผึ้งจากดอกไม้ป่าเชียงใหม่

270

Mango Smoothie แมงโกโสม **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



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 สลัดควีนัว, เฟตาชีส และอาโวคาโด **VE** **270**

Roast pumpkin, orange, apple, watermelon, coconut,

Yuzu-wild honey dressing

เสิร์ฟด้วยผักทองอ่อน ส้ม แอปเปิ้ล แตงโม เนื้อมะพร้าว และราดด้วยน้ำสลัดส้มยูซุผสมน้ำผึ้งป่า

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 คึ้นฉ่ายฝรั่ง มะเขือเทศ และโรยพาร์เมซานชีส

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

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

เส้นริกาโทนีผัดกับมะเขือเทศตากแห้ง ซอสเบซิลเพสโต ถั่ววอลนัทอบ บร็อคโคลี่ มะกอก และโรยพาร์เมซานชีส

Prawn Aglio Olio สปาเก็ตตี้กุ้งผัดน้ำมันมะกอก พริกแห้ง กระเทียม  **260**

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

เส้นสปาเก็ตตี้ผัดกับพริกแห้ง กระเทียม พาร์สลีย์ น้ำมันมะกอก และโรยด้วยพาร์เมซานชีส

MAINS

Fish Taco **🌶️**

Soft taco, fried sea bass, slaw, pico de gallo, mango-avocado salsa, jalapeño-lime crema

แผ่นทากิแบนนิ่ม เสริฟพร้อมเนื้อปลาทะเลทอด ไคลสลอว์ ราดซอสพีโค เดอ เกลโล (ซัลซามะเขือเทศสดแบบเม็กซิกัน) ซอสซัลซามะม่วง-อะโวคาโด และซอสครีมมะนาวพริกจาลาปิโน

280



Fish Taco

Vegetable Fajita **VE 🌶️**

Stir fried vegetables, mango-avocado salsa, slaw, black bean paste, chipotle chilli ketchup

แผ่นทอริติญา เสริฟพร้อมผักรวมผัด ราดซอสซัลซามะม่วง-อะโวคาโด ซอสตัวดำบด และซอสพริกชิโพลีย์

290



Chicken Fajita

Chicken Fajita **🌶️**

Mango - avocado salsa, slaw, black bean paste, chipotle chilli ketchup

แผ่นทอริติญา เสริฟพร้อมเนื้อไก่ ไคลสลอว์ ราดซอสซัลซามะม่วง-อะโวคาโด ซอสตัวดำบด และซอสพริกชิโพลีย์

290

Tuscan Lemon Salmon **GF**

Pan roasted salmon fillet, cream, Parmesan, sundried tomatoes, garlic, olive, greens - served with steamed vegetables

แซลมอนฟิลเล็ยแพนโรสตีในซอสครีม ซีสพาร์เมซาน มะเขือเทศตากแห้ง กระเทียม มะกอก เสริฟพร้อมเครื่องเคียงผักลวก

440



Tuscan Lemon Salmon

Beef & Bacon Burger **P 🌶️**

Cheddar cheese, caramelized onion, lettuce, bacon, mayonnaise, Cafe 8.98 BBQ sauce

เสริฟพร้อมเซดดำชีส หอมหัวใหญ่ผัดแบบคาราเมลไลซ์ ผักกาดแก้ว เบคอน มายองเนส และซอสบาร์บีคิวโฮมเมด

320

Buono Burger

Beef patty, Mozzarella cheese, roasted balsamic glazed cherry tomatoes, rocket, basil pesto, lemon mayonnaise

เสริฟพร้อมซีสมอซซาลลา มะเขือเทศราชีนอบเคลือบบัลซามิก ผักร็อกเก็ต ซอสเบซิลเพสโต และเลมอนมายองเนส

320



Beef & Bacon Burger



Spaghetti Bolognese



Pan Seared Salmon & French Fries

KIDS MENU

All served with small side salad
 เมนูสำหรับเด็กอายุไม่เกิน 12 ปี ทุกเมนูเสิร์ฟคู่กับผักสลัด มะเขือเทศ และแตงกวา

Tomato Pasta GF*	120
สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ	
Spaghetti Bolognese P 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

Steamed Vegetables VE GF
 ผักลวก



DESSERT

Please see our daily selection of Pastries, Cakes & Tarts
at our dessert display counter



ARTISAN ICE CREAMS

90/scoop

Madagascar Vanilla วนิลามาดากัสการ์

OREO Cookies & Cream โอรีโอ้คุกกี้แอนด์ครีม

Pistachio พิสตาชิโอ **N**



DRINK MENU



COFFEE

Beans ➤	House Blend	Thailand - Brazil	Thailand - Ethiopia - Colombia
Roast ➤	 Medium-Dark	 Medium	 Medium

Espresso เอสเปรสโซ	65
Macchiato มัคคีอาโต	75
Americano อเมริกาโน่	75 / 85
Cappuccino คาปูชีโน	85 / 95
Caffe Latte ลาเต้	85 / 95
Piccolo Latte ปิคโคโล ลาเต้	85
Vanilla Latte วานิลลา ลาเต้	95 / 110
Caramel Latte คาราเมล ลาเต้	95 / 110
Caffe Mocha มอคค่า	95 / 110
Extra Shot เพิ่มช็อตกาแฟ	35
Cold Brew (Chiangrai, Thailand Blend) ไคลงรายเชียงรายเบลนด์	130

COFFEE MOCKTAIL

Pina Colada Coffee พิน่าโคลาดาคอฟฟี่ (กาแฟผสมน้ำสับปะรด)	130
Baileys Kiss Coffee เมย์ซีส์คิสคอฟฟี่	130
Yuzu Spritz ยูซุสปริตซ์	130
Salted Caramel Mocha ซอลท์แคร์ราเมลมอคค่า N	150
Coffee Sangria คอฟฟี่แซงกรี (กาแฟผสมผลไม้สด)	130
Orange Coffee Tonic ออเรนจ์คอฟฟี่โทนิก	130
'8.98' Coffee Frappe กาแฟปั่นสูตรชิกเนเจอร์	160

NON-COFFEE

Milky Caramel นมสดคาราเมล	70 / 110
Chocolate ช็อกโกแลต	100 / 130
Chocolate Brownie Frappe ช็อกโกแลตบราวน์นี่ N	150

All chocolate drinks created with our Homemade Chocolate Sauce, smooth and rich in flavor!

All prices are subjected to 10% service charge | N = Contains nuts

OUR COFFEE

Elevate your coffee experience with our fresh and high-quality roasted coffee. Choose your coffee beans from several different origins to different roast levels and various roasters that we collaborated together.

• House Blend | Medium-Dark Roast

Specialty blend of Thailand-Indonesia-Africa-South America beans. Full-bodied with flavor notes of chocolate, enough acidity, smooth and velvety texture from the coffee regions of origin. Roasted by *Peter's Coffee* -- a high quality gourmet roaster based in Bangkok, Thailand. Founded by *Peter Weckström*, a truly masters of 25 years international experience in great coffee blending and roasting.

• Thailand - Brazil | Medium Roast

Begins with an aroma of hazelnuts followed by flavor notes of caramel and chocolate with full-bodied and enough acidity. Roasted by *Maled Coffee Roaster* - 2019 Thailand National Coffee Roasting Champion based in Chiangmai, North of Thailand. Founded by *Fuu Paanratee*, a talented roaster who work with farmers and carefully in every stage of production. From growing to roasting with international standard and craft the blends for flavoursome and pleasurable coffee.

• Thailand - Ethiopia - Colombia | Medium Roast

The blend and roast profile will bring you an aroma of floral and the flavor notes of tropical fruit. Low-bodied and good acidity. This beans also roasted by *Maled Coffee Roaster*.

Hope you will be having the best coffee in your hands and enjoy in every sip!



UJI MATCHA

Authentic Kyoto premium green tea พรีเมียมอุจิมีทวะจากเกียวโต

Hot Matcha Latte มีทวะลาเต้ร้อน	120
Iced Matcha Latte มีทวะลาเต้เย็น	140
Matcha Frappe มีทวะปั่น	160
Iced Honey Yuzu Matcha อันนี้ยูซุมีทวะเย็น	140



Salted Caramel Mocha



8.98 Coffee Frappe

MILK OPTION

Lactose Free Milk นมปราศจากแลคโตส	
Organic Soymilk นมถั่วเหลืองออร์แกนิก	
Coconut Milk นมมะพร้าว	
Almond Milk นมอัลมอนต์	
Oat Milk นมข้าวโอ๊ต	

- Extra เพิ่ม 20 -




Yuzu Spritz



Coffee Sangria

LOOSE LEAF TEA

130 / POT

Specialty craft blend for unique experience ชาเบลนด์สูตรพิเศษเพื่อสร้างประสบการณ์ที่แตกต่าง

English Breakfast

อิงลิชเบรกฟาสต์

Classic blended black tea

ชาดำคลาสสิกแบบอังกฤษ

Coconut Black Tea

โคโคนัทแบล็คที

Chiangmai blend black tea coconut flavour

ชาดำเชียงใหม่เบลนด์มะพร้าว

China Mint

ไชน่ามินต์

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 เสาวรส 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 | เสาวรส มะม่วง ชาสกัดเย็น

140



Made from freshly squeezed lemons ทำจากผลเลมอนคั้นน้ำสด

Old Fashioned
โอลด์แฟชั่นเลมอนเนด

Peach - Lychee
พีช - ลิ้นจี่เลมอนเนด

Yuzu - Watermelon
ยี่ซู่ - แตงโมเลมอนเนด

140



Crème de Pêche



Whole Garden Tea



Yuzu - Watermelon Lemonade



Mango - Raspberry Slush

SLUSHIES

All made from fresh fruit ทุกเมนูทำจากผลไม้สด

- Orange - Pineapple - Passion Fruit
- Mango - Raspberry
- Lime - Mint

- ส้ม - สับปะรด - เสาวรส 140
- มะม่วง - ราสพ์เบอร์รี่ สลัช 160
- มะนาว - มินต์ สลัช 140

COLD PRESSED JUICES

Shogun Squeeze 100% Shogun orange โชกุนสควีซ ส้มโชกุนคั้นสด	140
Adrenaline Rush Beetroot, ginger, dragon fruit, green apple อะดรีนาลีนรัช บีทรูท ชิง แก้วมังกร แอปเปิ้ลเขียว	140
Emerald Eyes Spinach, cucumber, pineapple, green apple เอมเมอร์ลด์อายส์ ผักโขม แตงกวา สับปะรด แอปเปิ้ลเขียว	140
Golden Laguna Pineapple, mango, passion fruit, basil โกลเดนลากูน่า สับปะรด มะม่วง เสาวรส เบซิล	140
Dragon Fly Carrot, orange, ginger, red apple ดราท็อนฟลาย แครอท ส้ม ชิง แอปเปิ้ลแดง	140
Whole Coconut มะพร้าว (ลูก)	90



Decadent Brown Banana - Chocolate - Almond เดคคาเดนทั้นบราวน์ กล้วย ช็อกโกแลต อัลมอนด์	150
Glowing Purple Mixberry - Homemade Yoghurt - Honey โกลว์อิงเพอร์เพิล มิกซ์เบอร์รี่ โยมเมดโยเกิร์ต น้ำผึ้ง	150
Touch of Yellow Mango - Passion fruit - Homemade Yoghurt - Honey ทัชออฟเยลโล่ มะม่วง เสาวรส โยมเมดโยเกิร์ต น้ำผึ้ง	150
Best Ever Green Avocado - Coconut - Spinach เบสท์เอฟเวอร์กีน อะโวกาโด มะพร้าว ผักโขม	160

SOFT DRINK/WATER

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



Cold Pressed Juices

COCKTAILS



Hugo



Espresso Martini



The Butterfly Effect



Pina Colada

SPARKLING 240

Mimosa

Sparkling wine, freshly squeezed orange juice

Aperol Spritz

Sparkling wine, Aperol, soda, orange slice

Vanilla Peach Bellini

Sparkling wine, peach puree, vanilla, lemon

Hugo

Sparkling wine, Gin, elderflower, soda, lime, mint

MOJITOS 240

Original

White rum, mint, lime

Passion Fruit

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

Watermelon

White rum, watermelon juice, watermelon, mint, lime

Mango

White rum, mango liqueur, mango, mint, lime

Burnt Pineapple & Lemongrass

White rum, pineapple juice, lemongrass, mint, lime

HOUSE FAVORITES 240

Frozen Strawberry Daiquiri

Rum, strawberry liqueur, strawberry puree, lime

Bloody Mary

Vodka, tomato, lime, Worcestershire, Tabasco

Irish Coffee

Jameson Irish Whiskey, Kahlua, espresso, cream

Espresso Martini

Vodka, Kahlua, Crème de Cacao, espresso

Negroni

Gin, Rosso Vermouth, Campari

The Butterfly Effect

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

Afternoon in Ao Nang

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

Pina Colada

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

Passion Fruit Collins

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

WINE

Conte Fosco Spumante, Brut, Italy

Glass 250 | Bottle 1,150

Kapuka, Sauvignon Blanc, Marlborough 2021, New Zealand

Glass 250 | Bottle 1,150

Talamonti Moda Montepulciano D'Abruzzo 2020, Italy

Glass 250 | Bottle 1,150

BEER

Small bottles

Singha	90
Chang	90
San Miguel	120

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