

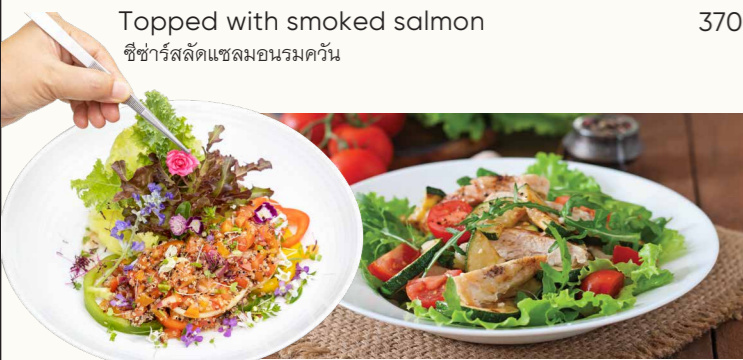


Our lettuces and greens are fresh daily right from our own "Avani Farm"  
ผักสด สดใหม่ สะอาด ปกป้องภัย ส่งตรงจาก "อวานี ฟาร์ม"



GREENS

- G CAESAR SALAD** 245  
Classic caesar with bacon, croutons and parmesan cheese ซีสาร์สลัด  
Topped with char-grilled cajun chicken ซีสาร์สลัดไก่ 270  
Topped with smoked salmon ซีสาร์สลัดแซลมอนรมควัน 370



- GREEN FLORAL SALAD** 240  
Mixed Avani Farm lettuce, chaba maple, garden flowers, quinoa, tomatoes and onions, with your choice of dressing (Italian, French, ginger or vinaigrette)

SOUPS



- MULBERRY TEA CONSOMMÉ SOUP** 200  
Classic chicken consommé soup with mulberry tea served with chicken stuffed mulberry leaves ซุปไก่โบ้หม่อม

- ROASTED TOMATO SOUP** 190  
Roasted tomatoes with red pepper and herb seasoning ซุปมะเขือเทศ

- FRENCH ONION SOUP** 210  
Served with crusty garlic bread and gruyère cheese ซุปหัวหอมสโตล์ฝรั่งเศส

HONEST APPETIZERS

- CRISPY MULBERRY LEAF WITH SHRIMP AND GINGER THAI STYLE SALAD** 280  
Deep-fried mulberry leaves, served with Thai style spicy ginger shrimp salad ยำกุ้งโบ้หม่อมซุบแป้งทอด

- ROASTED MUSHROOM AND HERB SALAD** 260  
Roasted black mushrooms in balsamic vinegar with spicy Thai herb dressing ยำเห็ดหอมสมุนไพร

HONEST FOOD

- ROASTED CHICKEN HIBISCUS** 380  
Roasted chicken breast stuffed with white beans, chorizo and sun-dried tomatoes served with cranberry hibiscus sauce ออกไก่อบ สดใส ถั่วขาว ได้กรอกโชริโซ มะเขือเทศอบแห้ง เลิร์ฟพร้อมซอสซาบา แครนเบอร์รี่

- GRILLED BUTTERFISH WITH MISO SAUCE** 750  
Served with riceberry rice and steamed vegetables ปลาบัตเตอร์ฟิช อบกับซอสมิโซะ เลิร์ฟพร้อมข้าวไรซ์เบอร์รี่ และผักนึ่ง

- HOMEMADE GLUTEN-FREE SPINACH GNOCCHI** 320  
Gluten-free homemade spinach gnocchi with tomato sauce and parmesan cheese โยมเมตย์ออคคินีผักโขม ไม่มีกลูเตน เลิร์ฟพร้อมซอสมะเขือเทศ และพามาซานชีส

- CREATE YOUR OWN PASTA** 350  
Choose your favourite pasta: spaghetti, fettuccine or penne with your choice of sauce (bolognese, carbonara or chicken arrabiata) พาสต้า และซอสแบบต่างๆ ให้เลือก



- AVANI CLUB** 290  
Traditional sandwich with cajun chicken, ham, bacon, fried egg, cheese, tomato and garden greens แซนดวิช ไก่ แฮม เบคอน ชีส ไข่ดาว ผัก เลิร์ฟพร้อมกับมันฝรั่งทอด และสลัดโคลสลอร์

- HAM AND CHEESE SANDWICH** 290  
Grilled ham and cheese toasted sandwich แซนดวิช แฮม ชีส เลิร์ฟพร้อมกับมันฝรั่งทอด และสลัดโคลสลอร์

- AVANI DELUXE BURGER** 350  
Beef patty topped with fried egg, melted cheddar cheese, bacon, lettuce, tomato and onions เบอร์เกอร์เนื้อ เบคอน ชีส ไข่ดาว และผัก เลิร์ฟพร้อมกับมันฝรั่งทอด และสลัดโคลสลอร์

- BARBECUED PORK RIBS** 320  
Served with our own barbecue sauce ซีโรงหมูบซอสบาร์บีคิว เลิร์ฟพร้อมกับมันฝรั่งทอด

- FISH 'n' CHIPS** 320  
Beer battered catch of the day ปลาซุบแป้งทอด เลิร์ฟพร้อมกับมันฝรั่งทอด



COMFORT

All sandwiches and burgers are served with french fries and coleslaw

- BEEF LASAGNA** 370  
With crispy green salad and garlic bread ลาซานญ่าเนื้อ เลิร์ฟพร้อมสลัดผัก และขนมปังกระเทียม

- CHAR-GRILLED VEGETABLE SANDWICH** 320  
Whole grain bread with grilled vegetables and pesto sauce แซนดวิชผักย่าง เลิร์ฟพร้อมกับมันฝรั่งทอด และสลัดโคลสลอร์

- GRILLED CHICKEN & GARDEN WRAP** 290  
Tortilla wrap with grilled chicken, avocado, lettuce, butterfly pea, cheese and barbecue mayo ตอร์ติญ่าไก่ สดใส อะโวคาโด ผักสลัด อัญชัน ชีส ราวดซอสบาร์บีคิวและมายองเนส

- BEYOND BURGER** 380  
Plant-based patty, lettuce, tomato, and onion, with Tex-Mex sauce in a homemade beetroot burger bun served with oven fries เบอร์เกอร์เนื้อทำจากพืช ประกอบขนมปังปีทุด ผักสลัด มะเขือเทศ หอมใหญ่ ราวดซอสเท็กซเม็กซ์ เลิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด และสลัดโคลสลอร์



FROM THE GRILL

All grilled items are served with green salad and a choice of potatoes along with your selection of sauces: spicy I-saan sauce, barbecue, mustard, mushroom, red wine, lemon butter, bernaïse, peppercorn or café de paris

- NORWEGIAN SALMON** (200g) 670  
สเต็กปลาแซลมอน
- AUSTRALIAN ANGUS RIB-EYE** (200g) 1,270  
สเต็กเนื้อสันใน ริปอาย

- ORGANIC PORK CUTLET** (250g) 650  
สเต็กหมู
- AUSTRALIAN ANGUS TENDERLOIN** (200g) 1,370  
สเต็กเนื้อสันใน เทนเดอร์ลอยน์

- NEW ZEALAND LAMB CUTLETS** (240g) 970  
สเต็กซีโรงแกะ
- AUSTRALIAN T-BONE STEAK** (500g) 1,470  
สเต็กเนื้อ ทีบอน

**SIDE DISHES**

**G GARLIC BREAD TOPPED WITH CHEESE** ๙๙ 100  
ขนมปังกระเทียมชีส

**POTATOES** ๙๙ 80  
French fries, sautéed, mashed or baked  
มันฝรั่งทอด ผัดเนย บด หรือ อบ

**TRULY THAI APPETIZERS**

**G POR PIA PHAK OR GOONG** ๙๙ 220  
Crispy vegetable or shrimp spring rolls, served with a plum sauce  
ปอเปี๊ยะผัก หรือ ปอเปี๊ยะกุ้ง

**SATAY RUAM MITR** ๙๙ 220  
Grilled chicken, pork and beef satay skewers, served with a peanut sauce  
สะเต๊ะรวมมิตร ไก่ หมู และเนื้อ

**THOD MUN SAM SAHAI** ๙๙ 250  
Deep fried shrimp, crab and pork mousse, served with kaffir lime leaves, Thai chilli paste and a plum sauce  
ทอดมันสามสหาย

**SOM TUM GAI YANG** ๙๙ 330  
Spicy papaya salad, served with grilled chicken and riceberry rice  
ส้มตำไก่ย่าง เสริฟพร้อมข้าวไรซ์เบอร์รี่

**LOCAL SOUPS**

**TOM KHA GAI** ๙๙ 250  
Chicken soup with galangal and coconut milk  
ต้มข่าไก่

**TOM YUM GOONG** ๙๙ 320  
Spicy river prawn soup, flavoured with chilli, lemongrass and lime  
ต้มยำกุ้ง

**THAI / ASIAN MAIN DISHES**



**G GANG KIEW WAAN OR GANG DAENG** ๙๙ 250  
Your favourite green or red curry, with your choice of chicken, pork, beef or vegetables  
แกงเขียวหวาน หรือ แกงแดง

**PHAD SEE-EW** ๙๙ 250  
Fried rice noodles and kale with your choice of pork, chicken, prawns, seafood or vegetables  
ผัดซีอิ๊ว

**KHAO PHAD** ๙๙ 250  
Thai style fried rice, served with a fried egg with your choice of pork, chicken, prawns, crab meat, seafood or vegetables  
ข้าวผัดแบบไทย เสริฟพร้อมไข่ดาว

**PHAD GA PRAW** ๙๙ 250  
Stir-fried minced pork, chicken, beef, prawns or seafood with holy basil, served with steamed jasmine rice and topped with a fried egg  
ผัดกะเพราผัดข้าว เสริฟพร้อมไข่ดาว

**TALAY PHAD CHA** ๙๙ 360  
Wok-fried local seafood with sweet basil, herbs and spices, served with steamed jasmine rice  
ผัดฉ่าทะเล เสริฟพร้อมข้าวสวย

**GAI PHAD MED MAMUANG** ๙๙ 320  
Stir-fried chicken with cashew nuts and vegetables, served with steamed jasmine rice  
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ เสริฟพร้อมข้าวสวย

**NOR MAI FARANG PHAD HED HORM** ๙๙ 220  
Wok-fried asparagus with black mushrooms  
หน่อไม้ฝรั่งผัดเห็ดหอม

**PHAD THAI GOONG SOD** ๙๙ 300  
Traditional Thai fried rice noodles, with prawns and bean sprouts  
ผัดไทยกุ้งสด

**G DAL MAKHANI** ๙๙ 350  
Stewed black lentils, tomatoes, butter and cream, served with basmati rice and papadums  
แกงถั่วแบบอินเดีย

**LAMB ROGAN JOSH** ๙๙ 350  
Our signature Indian dish, mild aromatic lamb curry served with basmati rice and naan bread  
แกงเนื้อแกะแบบอินเดีย

**G CHICKEN TIKKA MASALA** ๙๙ 320  
Traditionally roasted boneless chicken in a spicy curry sauce, served with basmati rice and naan bread  
แกงไก่ทิกก้ามาซาลา

**SWEET TOUCHES**

**G TIRAMISU** ๙๙ 170  
Semi-freddo with mascarpone cheese, layered with espresso dipped savoiardi biscuits, topped with biscotti and cocoa powder  
ทiramisu

**G AVANI CAKE (Award-winning)** ๙๙ 170  
Walnut cheesecake and grand marnier chocolate mousse, served with strawberry coulis  
เค้กอวานี

**EXOTIC YOGHURT MOUSSE** ๙๙ 170  
Served with wild berries and a homemade muesli stick  
โยเกิร์ตมูส

**G DUET OF CHOCOLATE** ๙๙ 170  
Two types of chocolate, infused with raspberry coulis  
ช็อกโกแลต ดูเอท

**KHAO NIEW MAMUANG** ๙๙ 200  
Mango with sticky rice (seasonal availability)  
ข้าวเหนียวมะม่วง (ตามฤดู)

**ICE CREAM FAVOURITES** ๙๙ 200  
Assorted flavours of deluxe ice cream with sauce and toppings  
ไอศกรีม



*Please inform your order taker if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations*

*(All menu items are monosodium glutamate free).*