



GREEN  
HOUSE

—  
Restaurant & Terrace

.....  
MODERN  
THAI  
EATERY



# FIRST BITE

Fish cake with salted egg yolks  
ทอดมันปลาไข่แดงเค็ม 🍳🐟  
240

Fried pork belly with fish sauce  
สามชั้นต้มทอดน้ำปลา 🐟  
280

Crisp lotus root chips with mango plum sauce  
รากบัวทอดน้ำจิ้มบ๊วยมะม่วง  
180

Fried red curry marinated squid  
ปลาหมึกทอดเครื่องแกงแดง  
240

Crispy vermicelli noodle and shrimp in tamarind sauce  
หมี่กรอบซอสมะขามเปียกกุ้ง 🍳🐟  
220

# YUM YUM

Salmon, betel leaves and noodles bite with seasoned tamarind sauce  
เมี่ยงปลาแซลมอนและเส้นหมี่ 🌶️🐟🍳  
350

Pomelo salad with dried shrimp  
ยำส้มโอกุ้งเสียบ 🌶️🐟🍳  
270

Salmon and lotus stem spicy salad  
ยำแซลมอนก้านบัว 🌶️🐟  
290

Shrimp salad with herbs and grounded roasted rice  
ปลากุ้งสะตู่ 🌶️🐟  
320



# CURRY AND SOUP

Tom Kha Gai  
Chicken in coconut milk soup  
ต้มข่าไก่  
240



Chicken green curry  
แกงเขียวหวานไก่  
240

Beef and betel leaves  
in coconut curry  
แกงคั่วใบชะพลูเนื้อวัว  
320



Tom Yum Goong  
Spicy and sour shrimp herbal soup  
ต้มยำกุ้ง  
280

Crispy duck in red curry  
ดูซี่เปิดกรอบ  
290



Tofu and  
minced pork  
clear soup  
แกงจืดเต้าหู้หมูสับ  
220

# NOODLE

Grilled pork and  
coconut rice noodle  
หมัก-กิมมูย่าง  
240



Rice noodle with  
crispy seabass  
in gravy sauce  
ราดหน้าปลากระพง  
320



Stir-fried rice noodle  
with chicken  
ก๋วยเตี๋ยวกุ้งไก่  
220



Phad Thai Goong  
Fried noodles in Phad Thai sauce  
with shrimp and pork crackling  
ผัดไทยกุ้งสดกากหมู  
280



# RICE

# SEA

Shrimp paste fried rice with pork  
ข้าวหมูผัดกะปิ  
220



Mushroom fried rice  
ข้าวผัดเห็ดรวม  
200

Shrimp paste fried rice with Mala chili  
and spice marinated beef  
ข้าวผัดกะปิเนื้อวัวอย่างหม่าล่า  
320

Oyster omelette  
ไข่เจียวหอยนางรม  
220

Steamed seabass with soy sauce  
(400g. or whole 750 - 1,000g.)  
ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว (400 กรัม หรือ ทั้งตัว 750 - 1,000 กรัม)  
fillet 450, whole 850



Fried snapper with fresh herbs  
and tamarind sauce,  
betel leaves  
ปลากระพงทอดเมี่ยงคำ  
(400 กรัม หรือ ทั้งตัว 750 - 1,000 กรัม)  
fillet 450, whole 850



Thai steamed seafood curry  
ผัดห่อหมกทะเลรวม  
250



Spicy salt & pepper  
stir-fried soft shell crab  
ปูนึ่งคั่วพริกเกลือ  
280



# LAND

Crispy roast duck with  
black peppercorn sauce  
เป็ดย่างกรอบซอสพริกไทยดำ 🟡  
250

Grilled pork ribs with  
chili and spices  
ซี่โครงหมูย่างไฟ 🌶️  
750

Golek Chicken  
Grilled marinated chicken skewer,  
southern style  
ไก่กอและ 🥜  
240

# GREENS

Stir-fried Baegu leaves with  
egg and dried shrimp  
ผักเหลียงผัดไข่กุ้งเสียบ 🐟🟡  
240

Fried Tofu in gravy sauce  
เต้าหู้ทรงเครื่อง 🟡🌿🟡  
200

Stir fried broccoli with shrimp  
บร็อคโคลี่ผัดน้ำมันหอย 🐟🟡  
240



# VEGETARIAN

- Crisp lotus root chips with mango plum sauce 🌿 180  
รากบัวทอดน้ำจิ้มมังงะม่วง
- Tofu green curry 🌿🌱 220  
แกงเขียวหวานเต้าหู้
- Fried tofu in gravy sauce 🌿🌱🥚 200  
เต้าหู้ทรงเครื่อง
- Tofu and cabbage in clear soup 🌿🌱 200  
แกงจืดเต้าหู้ผักกาดขาว
- Tom Yum Hed 🌿🌶️ 200  
Spicy and sour mushroom and vegetables herbal soup  
ต้มยำเห็ด
- Sauteed seasonal vegetables 🌿🌱 190  
ผัดผักรวม
- Rice noodle with vegetables and mushroom in gravy sauce 🌿🌱 220  
ราดหน้าจ
- Mushroom fried rice 🌿🌱 200  
ข้าวผัดเห็ดรวม

# RICE

- Rice Berry 80  
Full of antioxidants, boosting blood flow and eliminating free radicals  
ข้าวไรซ์เบอร์รี่
- Thai Red Vita Rice 80  
Packed with vitamins, nutrients and fiber enhancing digestion  
ข้าวมันปู
- Thai Jasmine Rice 50  
Aromatic rice with mineral vital to healthy functioning of the body  
ข้าวหอมมะลิ

# SWEET



Steamed coconut cream with coconut ice cream  
ขนมถ้วยและไอศกรีมกะทิ 🌿🌱  
180

Mango with sticky rice with coconut ice cream  
ข้าวเหนียวมะม่วงไอศกรีมกะทิ 🌿🌱  
160

Cendol pancakes with coconut ice cream topped with palm sugar syrup  
ลอดช่องแฟนเค้กไอศกรีมกะทิ 🌿🌱  
180

Coconut black sticky rice pudding and taro milk ice cream  
ข้าวเหนียวดำเปียกมะพร้าวและไอศกรีมเผือก 🌿  
180

**Seasonal fresh fruits**  
ผลไม้ตามฤดูกาล  
150

**Ice Cream**  
Vanilla, chocolate, strawberries, lemon sherbet, coconut, or taro  
ไอศกรีมวานิลลา ช็อกโกแลต สตรอว์เบอร์รี่ เชอร์เบทมะนาว กะทิ เผือก  
95



# BEVERAGE LIST

## FRESH JUICES

Orange, Watermelon, Pineapple 120

## SOFT DRINKS

Coke, Coke Zero, Sprite, Fanta Orange, Rock soda, Tonic water 100

## ENERGY DRINKS

Red Bull 200

## MOCKTAILS

**Virgin Mojito** 220

*Lime juice, Brown sugar, Mint leaves, Lime wedge*

### Fruit Punch

*Orange juice, Pineapple juice, Lime juice, Grenadine*

### Virgin Colada

*Coconut syrup, Pineapple juice, Fresh milk*

## IMPORTED WATER

Acqua Panna, Italy (500ml.) 230

San Pellegrino, Italy (500ml.) 230

## LOCAL WATER

Chang 80

Chang Mineral (350 ml.) 120

Chang Sparkling (350 ml.) 160

## BREWED BEANS

Americano, Single Espresso, Espresso Macchiato 120

Double Espresso, Café Latte, Cappuccino, Chocolate 150

## TEA

Flavored tea 120

## BEER

Chang, Singha *Bottle* 150

Heineken 220

## THAI CRAFT BEER

Kwai Beer Pale Ale *Bottle* 300

Kwai Beer Witbier 300

## DRAFT BEER

Chang *½ Pint* 150 *Pint* 250

## SIGNATURE COCKTAILS

390

### 7th Level

*Vodka, Lychee, Strawberry syrup, Lime juice*

### Cinderella's Dream

*Blue Curacao, Vodka, Malibu, Coconut syrup, Lime juice, Sprite*

## THAI COCKTAILS

250

**Thai Sabai** *Mekhong, Lime juice, Basil & Soda water*

**Mantra** *Mekhong, Ginger Ale*

**Phraya Heat** *Phraya rum, Dry Vermouth, Cranberry juice & Lime juice*

**Ertha** *Phraya rum, Thai-tea, Lime juice & Fresh Pineapple juice*

## COCKTAILS

250

**Americano** *Campari, Sweet Vermouth & Soda water*

**Blue Hawaii** *Rum, Blue Curacao, Pineapple juice & Lime juice*

**Caipirinha** *Cachaça, Fresh lime, Brown sugar & Syrup*

**Cosmopolitan** *Vodka, Triple Sec, Cranberry juice & Lime juice*

**Daiquiri** *Rum, Lime juice & Syrup*

**Dry Martini** *Gin & Dry Vermouth*

**Mai Tai** *White rum, Dark rum, Triple Sec, Pineapple juice & Orange juice*

**Margarita** *Tequila, Triple Sec, Lime juice.*

**Manhattan** *Canadian Club, Martini Rosso, Angostura Bitters*

**Mojito** *Rum, Brown sugar, Fresh lime, Mint & Soda water*

**Negroni** *Gin, Martini Rosso & Campari*

**Old Fashioned** *Bourbon Whiskey, Angostura Bitter & Syrup*

**Pina Colada** *Rum, Malibu, Pineapple juice & Coconut milk*

**Sex on the beach** *Vodka, Cranberry juice, Orange juice & Syrup*

**Tom Collins** *Gin, Lime juice, Syrup & Soda water*



## SPIRIT

30ml.

### WHISKEY

#### Scotch Single Malt

Glenmorangie Original	280
Glenfiddich 12 Year Old	380

#### Scotch Blended Malt

Ballentine's 12 Year Old	250
Johnnie Walker Black Label 12 Year Old	300
Chivas Regal 12 Year Old 70cl	300
Chivas Regal 18 Year Old 70cl	390

#### American & Canadian

Canadian Club	250
Jack Daniel's	250
Jim Beam	280

#### Irish

John Jameson	250
--------------	-----

### GIN

Bombay Sapphire, Gordon, Tanqueray	250
Hendrick's, Caorunn	350

### VODKA

Smirnoff Red	220
Belvedere, Grey Goose	350

### RUM

Havana 3 years, Captain Morgan Spice	220
--------------------------------------	-----

### TEQUILA

Silver Jose Cuervo	250
Gold Jose Cuervo	250

### APERITIF

Campari, Pimm's, Aperol, Martini Dry, Martini Rosso, Martini Bianco	220
---	-----

### LIQUEUR

Grand Marnier, Malibu, Jagermeister	220
-------------------------------------	-----

### COGNAC / ARMAGNAC

Hennessy V.S.O.P	300
------------------	-----

## CHAMPAGNE

• Billecart Salmon, Reserve, Brut, France	Bottle	5,950
• Ernest Rapeneau, Brut, Epernay, France		3,850

## SPARKLING WINE

• 7 Cascine Prosecco, Brut, Italy	Glass	Bottle	
	320		1,900
• Chandon, Brut, Yarra Valley's, Australia			2,100

## ROSE WINE

• Antinori Cippreseto, Rosato Toscana, IGT, Italy 2020		1,490
• Chateau D'Esclans Whispering Angel France 2021		2,390

## WHITE WINE

• Sileni, Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand 2022	350	2,000
• Zorzettig, Pinot Grigio, Friuli-Venezia Giulia, Italy 2018	430	2,250
• Sensi, Collezione, Pinot Grigio, Italy 2021		2,550
• Stonefish, Chardonnay, Margaret River, Australia 2019		2,150
• Penfolds, Max's, Chardonnay, South Australia, Australia 2018		2,450
• Penfolds, Koonunga Hill Chardonnay, South Australia, Australia 2021		2,100
• Domaine Long Depaquit Chablis, AOC, Burgundy, France 2017		3,500
• Mullineux, Kloof Street Old Vine Chenin Blanc, Swartland, South Africa 2018		2,600
• Atlan & Artisan, Riesling, Mosel, Germany 2017		2,550
• Barton & Guestier Sancerre, Sancerre, France 2017		2,200

## RED WINE

• Matua Valley, Pinot Noir, Marlborough, New Zealand 2020	370	2,000
• Yering Station, Pinot Noir, Yarra Valley Australia 2021		2,000
• L Traminer & Fils Bourgogne, Pinot Noir, Burgundy, France 2020		2,450
• Morgan Bay Cellar, Cabernet Sauvignon, California, USA 2021	400	2,250
• Yalumba, Cabernet Sauvignon, Coonawarra, Australia 2019		2,000
• Kruger Family Reserve, Cabernet Sauvignon, Stellenbosch, South Africa 2016		2,900
• Maggio, Cabernet Sauvignon, Lodi, USA 2016		2,500
• Aristocratico, Valpolicella Ripasso, Italy 2016		2,650
• Fonterutoli, Chianti Classico DOCG Mazzei, Tuscany, Italy 2020		2,500
• Penfolds, Max's, Shiraz, South Australia, Australia 2019		2,450
• Penfolds, Koonunga Hill Shiraz Cabernet, South Australia, Australia 2018		2,400
• Salentein, Portillo Malbec, Tunuyán, Argentina 2021		2,150
• Domaine Marchand Tawse, Gevrey Chambertin, AOC, Burgundy, France 2018		4,800

\*\* Vintages subject to change based on market availability