

CHURRASCO

THE SOUTH AMERICAN STEAKHOUSE
JUNGCEYLON MALL PATONG



The Gaucho Culture

A MOST WARM WELCOME TO PHUKET'S FIRST SOUTH AMERICAN STEAKHOUSE !

Argentina, Uruguay, Chile – countries of beauty and drama, renowned for delicious meats, fresh grains and vegetables, rich wines and colourful traditions. And their folk hero - the gaucho.

For hundreds of years, these nomadic horseman defined the cultural traditions of South America with their legends and ballads. Proud and independent, the Gaucho is respected throughout the continent as a symbol of freedom, strength and horsemanship.

The gaucho diet is composed almost entirely of beef while on the range, supplemented by Yerba Mate, a tea made from the leaves of the yerba tree. Whether grilled, oven roasted, or stewed over a simple fire in their village, gaucho cuisine is synonymous for cooking over an open fire.

In this very tradition, Churrasco Phuket Steakhouse features a wide variety of fine imported Wagyu and Black Angus steaks and many other fiery grill items. All our steaks are imported 'deep-chilled' - never frozen – and are further wet aged in-house in a temperature-controlled environment.

Churrasco Phuket Steakhouse has made a name for itself on Facebook, Instagram and food blogs throughout the world as "the place" to go to in Phuket for top-of-the-line steaks and hearty comfort food. All at prices even other restaurants talk about...

Thank you for your visit, and we hope you enjoy our food and hospitality.

YOUR TEAM CHURRASCO

MEET OUR CONSULTING “CHEF DE CUISINE”: PAUL BATAILLARD



EXECUTIVE CONSULTING CHEF PAUL BATAILLARD

Chef Paul is an internationally renowned culinary expert, with over thirty years of professional experience with Michelin-star restaurants, five-star hotels, a royal household, and several superyachts.

His impressive resume includes tenures as Chef De Cuisine at several French culinary institutions, all of them Michelin two-star rated - Jacques Chibois at Hotel Gray d’ Albion in Cannes, Le Theatre de Jacques Maximin in Nice, Christian Morisset at Hotel Le Juana in Juan-les-Pins, and Francis Chauveau at Hotel Carlton in Cannes.

From there, Chef Paul moved on to helm the kitchen of Old Manila, the prominent fine-dining restaurant at the

Pensinsula Hotel in Manila, Philippines. As an interesting coincidence, one of Churrasco’s owners had worked there as well as Restaurant Manager, but twenty years earlier.

Before semi-retiring in Phuket, Chef Paul added to his impressive résumé as Chef de Cuisine at the Saudi Royal Household, as well as on board of several globetrotting superyachts. He is a personal friend of Churrasco’s owners, and now spends much of his time fishing, and enjoying life on our beautiful island.

Chef Paul consults our local kitchen team in intervals to help us assure quality, continuity, and consistency for our guests. We hope you like the results of his and our entire team’s efforts. Thank you.

CHILDREN MENU

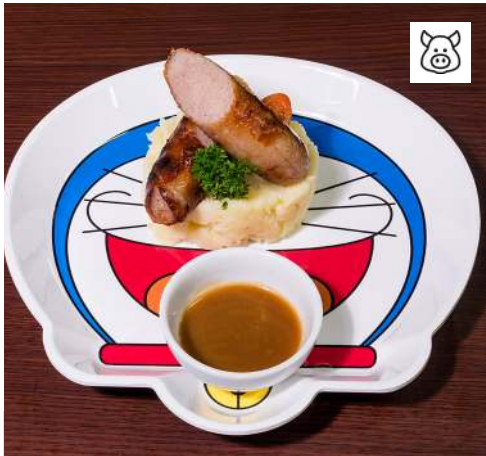
UNDER 12 YEARS OF AGE ONLY
ТОЛЬКО ДЛЯ ДЕТЕЙ ДО 12 ЛЕТ | 只供给12岁以下的兒童



EL GAUCHO FELIZ **THB 260**
Spaghetti Bolognese, prepared with a traditional recipe
Спагетти Болоньезе, приготовленные по традиционному рецепту
传统意大利肉酱粉



EL POLLO LOCO **THB 290**
Chicken breast nuggets, served with french fries and tomato ketchup
Нагетсы из куриной грудки, гарнир: картофель фри и кетчуп
炸鸡块配薯条和番茄酱



EL PERRO CALIENTE **THB 260**
Pork sausage, served with mashed potatoes and gravy
Свинные сосиски, гарнир: картофельное пюре и соус
猪肉香肠配土豆泥伴肉酱

10% SERVICE CHARGE & 7% VAT WILL BE ADDED
10% за обслуживание и 7% НДС будет добавлено к счету
另加10%服务费和7%增值税



CLASSIC RED WINE SANGRIA (0.5L) THB 490

The all-time Latin favourite summer drink, made from red wine, citrus fruit, orange juice and triple sec. Served in a carafe.

КЛАССИЧЕСКАЯ САНГРИЯ ИЗ КРАСНОГО ВИНА (0.5L)

Любимый летний испанский напиток на все времена, сделанный из красного вина, цитрусовых фруктов, апельсинового сока и апельсинового ликера. Подается в графине

经典红桑格利亚汽酒 (0.5公升)

超受欢迎的拉丁夏季饮料，红酒，柑橘水果，橙汁和橘味利口酒。此酒以瓶上。

LYCHEE-APPLE WHITE WINE SANGRIA (0.5L) THB 490

A Churrasco Phuket signature creation, made from Chardonnay white wine, lychees and green apple slices. Served chilled in a carafe.

САНГРИЯ ИЗ БЕЛОГО ВИНА С ЛИЧИ И ЯБЛОКАМИ (0.5L)

Наш фирменный рецепт от шеф-повара, сделанный из белого вина Шардоне, личи и зеленого яблока. Подается охлажденным в графине

荔枝苹果白桑格利亚汽酒 (0.5公升)

招牌自创桑格里厄白酒，荔枝和苹果片。此酒以瓶上。

BEER SELECTION

						
Snowy Weizen (Belgian Style Weissbier) THB 120	Singha THB 120	Tiger THB 120	Chang THB 120	Heineken THB 120	San Miguel Light THB 120	Corona Extra THB 190

SOFT DRINKS & JUICES

Coke, Coke Light	THB 90						Regular Fruit Juice	THB 100
Sprite, Fanta	THB 90						Pineapple, Mango, Apple, Orange, Tomato	
Tonic Water	THB 90							
San Pellegrino (500ml)	THB 160						Fresh Fruit Shake	THB 100
Aqua Panna (500ml)	THB 160						Pineapple, Watermelon, Banana & Mixed Fruit Juice	
Still Water, Soda	THB 70						Nam Manao	THB 90
Red Bull	THB 90						Thai Lemonade	
Soft Drink Mixer	THB 40						with still water or soda	



CIDRA CIDER	
STRONGBOW	THB 130
GOLD APPLE CIDER (0.33l)	
Made by H.P. Bulmer's UK.	
Alcohol content 4.5%	
STRONGBOW	THB 130
RED BERRIES CIDER (0.33l)	
Made by H.P. Bulmer's UK.	
Alcohol content 4.5%	



COFFEE	
Illy Freshly Ground Coffee	THB 100
Illy Single Espresso	THB 100
Illy Double Espresso	THB 160
Illy Cappuccino	THB 120
Illy Latte	THB 120
Illy Macchiato	THB 100
Illy Iced Coffee	THB 100
Illy Irish Coffee (w/ Whiskey)	THB 250



TEA	
Yerba Mate Argentine Green Tea	THB 100
TWG English Breakfast Tea	THB 100
TWG Breakfast Earl Grey Tea	THB 100
TWG Moroccan Mint Tea	THB 100
TWG Jasmine Queen Tea	THB 100
TWG Geisha Blossom Green Tea	THB 100
TWG Black Chai Masala Tea	THB 100
Lipton Lemon Ice Tea	THB 100

10% SERVICE CHARGE & 7% VAT WILL BE ADDED
10% за обслуживание и 7% НДС будет добавлено к счету
另加10%服务费和7%增值稅



OUR MOJITO SELECTION
МОХИТО НА ВЫБОР
莫吉托酒单

- CHURRASCO
SIGNATURE MOJITO

Cuban White Rum, Fresh Mint & Fresh Lime
Кубинский Белый Ром, свежая мята, лайм
古巴白朗姆酒, 新鲜薄荷和青柠
- MOJITO COZUMEL

Mexican Tequila, Fresh Mint & Fresh Lime
Мексиканская Текилла, Свежая мята, Свежий лайм
墨西哥特吉拉, 新鲜薄荷和青柠



OUR DAIQUIRI SELECTION
ДАЙКИРИ НА ВЫБОР
黛克瑞酒单

- FROZEN STRAWBERRY
DAIQUIRI

Cuban White Rum, Triple Sec, Fresh Lime & Strawberries
Кубинский Белый ром, Апельсиновый ликер, свежий Лайм и клубника
古巴白朗姆酒, 橘味利口酒, 鲜草莓和柠檬
- CLASSIC FROZEN DAIQUIRI

Cuban White Rum, Triple Sec & Fresh Lime
Кубинский Белый ром, Апельсиновый ликер, Свежий лайм
古巴白朗姆酒, 橘味利口酒和柠檬



OUR MARGARITA SELECTION
МАРГАРИТА НА ВЫБОР
玛格丽特鸡尾酒酒单

- WATERMELON
MARGARITA

Olmea Gold Tequila, Triple Sec, Fresh Watermelon Juice & Fresh Lime
Текила Олмека Голд, Апельсиновый ликер, Свежий арбузный сок, Свежий лайм
奥米加金, 橘味利口酒, 西瓜汁和柠檬汁
- MANGO & CHILI
MARGARITA

Olmea Gold Tequila, Triple Sec, Fresh Mango & A Touch Of Fresh Chili
Текила Олмека Голд, Апельсиновый ликер, Свежее манго, Свежий чили
奥米加金, 橘味利口酒, 鲜芒果和辣椒
- CLASSIC MARGARITA

Mexican Tequila, Triple Sec & Lime Juice
Мексиканская текилла, Апельсиновый ликер & Сок лайма
墨西哥特吉拉, 橘味利口酒和柠檬汁



OUR CAIPIRINHA SELECTION
КАПИРИНЬЯ НА ВЫБОР
凯匹林纳鸡尾酒酒单

- PASSION FRUIT CAIPIRINHA

Brazilian Cachaça, Fresh Lime, Fresh Passion Fruit & Basil Leaves
Бразильская Кахаса – водка из сахарного трасника, Свежий лайм, Маракуйя, Базилик
巴西甘蔗酒, 百香果, 青柠和罗勒叶
- CHURRASCO SIGNATURE
CAIPIRINHA

Brazilian Cachaça, Fresh Lime & Brown Sugar
Бразильская Кахаса – водка из сахарного трасника, Свежий Лайм, Коричневый Сахар
巴西甘蔗酒, 青柠和红糖
- CHURRASCO THAI-PIRINHA

Brazilian Cachaça, Fresh Lime, Lemongrass & Lime Leaves
Бразильская Кахаса – водка из сахарного трасника, Свежий Лайм, Лемонграсс, Лайм
巴西甘蔗酒, 青柠, 香茅和青柠叶



OUR MARTINI SELECTION
МАРТИНИ НА ВЫБОР
马丁尼酒单

- ESPRESSO MARTINI

Vodka, Kahlúa, Illy Espresso & Vanilla Sugar
Водка, Калуа, Кофе Илли Эспрессо, Ваниль Сахар
伏特加, Kahlúa, Illy 浓咖啡和香草糖
- BRAZILIAN PASSION
MARTINI

Brazilian Cachaça, Limoncello, Fresh Lime & Fresh Passion Fruit
Бразильская Кахача – водка из сахарного трасника, Лимончелло, Свежий лайм и Маркауйя
巴西甘蔗酒, 柠檬酒, 青柠和百香果
- LYCHEE MARTINI

Smirnoff Vodka, Lychee Liquor, Fresh Lime & Lychees
Водка Смирнофф, Ликер Личи, Свежий Лайм и личи
斯米诺伏特加, 荔枝酒, 青柠和荔枝



OUR CLASSIC COCKTAILS
КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ НА ВЫБОР
经典鸡尾酒

- LONG ISLAND ICED TEA

Vodka, Tequila, Rum, Gin, Triple Sec & Fresh Lime, Topped With Coca Cola
Водка, Текилла, Ром, Джин, Апельсиновый ликер, Свежий Лайм, Кока Кола
伏特加, 特吉拉, 朗姆酒, 琴酒, 橘味利口酒, 柠檬和可乐
- CLASSIC COSMOPOLITAN

Vodka, Triple Sec, Fresh Lime & Cranberry Juice
Водка, Апельсиновый ликер, Свежий Лайм, Клюквенный Сок
伏特加, 橘味利口酒, 柠檬和蔓越莓汁
- MAI TAI

Bacardi White Rum, Dark Rum, Orgeat Syrup, Triple Sec, Fresh Lime & Pineapple
Бакарди Белый ром, Темный ром, Миндальный сироп, Апельсиновый ликер, Лайм, Ананас
古巴白朗姆酒, 黑朗姆酒, Orgeat 糖浆, 橘味利口酒, 柠檬和菠萝



INTERNATIONAL VODKAS		WHISKEY SELECTION		INTERNATIONAL LIQUEURS	
Smirnoff	THB 180	Chivas Regal 12	THB 260	Amaretto	THB 220
Stolichnaya	THB 200	Johnny Walker Black Label	THB 280	Limoncello	THB 220
Absolut	THB 220	Jack Daniel's Tennessee	THB 280	Sambuca	THB 240
FRENCH COGNACS		Glenfiddich 12 Single Malt	THB 280	Bailey's	THB 240
Remy Martin VSOP	THB 380	Jameson Irish	THB 240	Kahlua	THB 250
Martell VSOP	THB 380	Johnny Walker Red Label	THB 220	Cointreau	THB 250
MEXICAN TEQUILAS		Jim Beam Kentucky Straight	THB 220	Fernet Branca	THB 250
Olmecca Gold Supremo	THB 240	Sang Som 'Thai Whiskey'	THB 120	Jaegermeister	THB 250
Sauza Blanco	THB 200	INTERNATIONAL SPIRITS		PORT WINE	
FINE GIN SELECTION		Bacardi Superior White Rum	THB 180	Cockburn's Special Reserve	100ml THB 290
Hendrick's Gin	THB 260	Capt. Morgan's Spiced Rum	THB 180	From Quintas in Portugal's Doura Valley. Aged in lodges, then bottled in Oporto. A premium port with medium dark ruby colour, and "vintage character" tasting notes. 20% Alcohol content.	
(served with a slice of cucumber)		Pernod	THB 200		
Bombay Sapphire Gin	THB 240	Campari	THB 200		
Tanqueray Gin	THB 220	Calvados	THB 200		
Gordon's Gin	THB 200	Grappa	THB 200		
		Cachaça Silver	THB 200		



10% SERVICE CHARGE & 7% VAT WILL BE ADDED
 10% за обслуживание и 7% НДС будет добавлено к счету
 另加10%服务费和7%增值稅

CEVICHE DE ATÚN PERUANO

THB 550

PERU-STYLE TUNA TARTARE

(Please note that this dish is served uncooked)

Hand chopped fresh tuna loin marinated in lime juice, dressed with tomato salsa, coriander, and dried Szechuan pepper

TАРТАР ИЗ ТУНЦА ПО-ПЕРУАНСКИ

(Пожалуйста, обратите внимание, что это блюдо подается сырым)

Рубленый свежий тунец, маринованный в соке лайма, сервируется с томатной сальсой, кинзой и сушеным сычуанским перцем

秘魯式金枪鱼鞑靼 (此菜是未煮熟的)

手剁金枪鱼配青柠汁, 蕃茄莎莎, 茺荳和四川胡椒



TAPAS DE FOIE GRAS

Two Pieces | THB 380

Each Additional Piece | THB 190

GOOSE LIVER BRUSCHETTA

Pan-fried French goose liver on toasted baguette, served with caramelised onion and pickled jalapeno

БРУСКЕТТА С ГУСИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ

Жареная французская гусиная печень на подсушенном багете, подается с карамелизированным луком и маринованным перцем халапеньо

煎肝意式烤面包

香煎法式鵝肝配烤法包焦糖洋葱和腌墨西哥胡椒

NACHOS TIJUANA

THB 360

NACHOS WITH CHEESE

Tortilla chips, baked with minced beef, cheddar, red bean & jalapeno

НАЧОС С СЫРОМ

Кукурузные Чипсы, запеченные с говяжим фаршем, сыром чеддер, красной фасолью и с перцем халапеньо

玉米片沾奶酪

玉米片烤牛肉末, 切达干酪, 红豆和腌墨西哥胡椒



CHILI CON CARNE

SMALL | THB 360

LARGE | THB 480

HOMEMADE CHILI WITH MINCED MEAT

Classic slow-cooked minced meat stew with red bean, onion & spices

ДОМАШНЕЕ ЧИЛИ С МЯСНЫМ ФАРШЕМ

Классическое приготовленное на медленном огне тушеное мясо с красной фасолью, луком и специями

特制西班牙辣味肉酱

经典慢煮香料肉末, 红豆和洋葱

CALAMARES FRITOS

SMALL | THB 360

LARGE | THB 480

FRIED CALAMARI SPANISH STYLE

Crispy squid rings in an ultra-light batter, served with Aioli dip

ЖАРЕННЫЕ КАЛЬМАРЫ ПО-ИСПАНСКИ

Хрустящие кольца кальмара в лёгкой панеровке, подаются с чесночным соусом

西班牙式炸乌贼圈

酥脆乌贼圈沾 aioli 酱





GAMBAS AL AJILLO THB 390
'CASA MARCOS'

CUBAN GARLIC PRAWNS
Prawns sautéed in olive oil with garlic, sweet chili & parsley; served with toast

КУБИНСКИЕ КРЕВЕТКИ С ЧЕСНОКОМ
Креветки, обжаренные в оливковом масле с чесноком, сладким перцем чили и петрушкой, подается с хлебом

古巴式蒜蓉虾
橄榄油炒虾，大蒜，辣椒和香菜。附上烤面包

CHORIZO PATATAS BRAVAS THB 360

OVEN BAKED POTATOES WITH CHORIZO
Classic Latin starter, made with oven-baked diced potatoes and mildly spicy chorizo sausage slices

ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ЧОРИЗО
Классическая южно-американская закуска, приготовленная с запеченным в духовке картофелем и слегка пряными ломтиками колбасы Чоризо

烤土豆配西班牙辣香肠
经典拉丁前菜：，烤土豆粒配微辣西班牙辣香肠丁



CHURRASCO TARTAR CLASSICO THB 620

CLASSIC BEEF TARTARE
(Please note that this dish is served uncooked)
Hand chopped raw Angus beef, dressed with condiments, served with bread

КЛАССИЧЕСКИЙ ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ
(Пожалуйста, обратите внимание, что это блюдо подается сырым)
Рубленая говядина Ангус с приправами и сырым яичным желтком, подается с хлебом

经典牛肉鞑靼 (此菜是未煮熟的)
手剥生安格斯牛肉配调味料，鸡蛋和面包

ALBÓNDIGAS DE RES THB 360

SPICY MEXICAN MEATBALLS
Black Angus beef meatballs, slow-simmered in a tangy broth of simmered tomatoes and fresh herbs

ОСТРЫЕ МЕКСИКАНСКИЕ МЯСНЫЕ ФРИКАДЕЛЬКИ
Фрикадельки из говядины Блэк Ангус, медленно тушеные в остром бульоне из тушеных помидоров и свежих трав

墨西哥辣肉丸
慢煮黑安格斯牛肉丸西红柿浓汤与新鲜香草



ALITAS THB 390
DE POLLO AL CHIPOTLE

SPICY CHICKEN WINGS
Crispy, slightly spicy chicken wings, marinated and deep fried

ОСТРЫЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ
Хрустящие, слегка острые куриные крылышки, маринованные и обжаренные во фритюре

炸辣鸡翅
酥炸微辣鸡翅

10% SERVICE CHARGE & 7% VAT WILL BE ADDED
10% за обслуживание и 7% НДС будет добавлено к счету
另加10%服务费和7%增值稅

HEALTHY SALADS | ЗЕЛЕННЫЕ САЛАТЫ | 健康沙拉

ENSALADA CÉSAR

THB 330

CAESAR'S SALAD

Romaine salad with anchovy dressing, bacon and croutons

САЛАТ ЦЕЗАРЬ

Романа Салат с соусом из анчоусов, беконом и гренками

凯撒沙拉

長叶莴苣配凤尾鱼酱培根和油焗面包粒



ENSALADA CÉSAR CON POLLO

THB 380

CHICKEN CAESAR'S SALAD

Romaine salad with anchovy dressing, bacon and croutons, with sliced chicken breast

САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Романа Салат с соусом из анчоусов, беконом и гренками, с нарезанной куриной грудкой

凯撒鸡肉沙拉

鸡胸片，長叶莴苣配凤尾鱼酱培根和油焗面包粒

HEARTY SOUPS | ВКУСНЫЕ СУПЫ | 开胃汤



PUCHERO 'LA CRIOLLA'

THB 350

ARGENTINIAN BEEF SOUP

Slow cooked Argentinian soup with beef, celery & onion

АРГЕНТИНСКИЙ СУП ИЗ ГОВЯДИНЫ

Медленно приготовленный суп из аргентинской говядины с сельдереем и луком

阿根廷牛肉汤

阿根廷式慢煮牛肉,西芹和洋葱汤



SOPA DE CEBOLLA TRADICIONAL

THB 320

CLASSIC ONION SOUP

Traditional recipe with three types of onion & served with mozzarella crouton

КЛАССИЧЕСКИЙ ЛУКОВЫЙ СУП

Традиционный рецепт с тремя типами лука, подается с гренками из моцареллы

经典法式洋葱湯

传统焗三色洋葱，和马苏里拉奶酪汤



CREMA DE SETAS

THB 320

CREAM OF MUSHROOM SOUP

Vegetarian thick soup, made with several types of seasonal mushroom

ГРИБНОЙ КРЕМОВЫЙ СУП

Вегетарианский густой суп из нескольких видов сезонных грибов

奶油蘑菇汤

素食什锦蘑菇浓汤

10% SERVICE CHARGE & 7% VAT WILL BE ADDED
10% за обслуживание и 7% НДС будет добавлено к счету
另加10%服务费和7%增值稅



ENSALADA CÉSAR CON GAMBAS **THB 380**

GARLIC PRAWN CAESAR'S SALAD
Romaine salad with anchovy dressing and croutons, with sauteed garlic prawns

САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ
Романа Салат с соусом из анчоусов и гренками, с обжаренными в чесноке креветками

凯撒沙拉配蒜蓉虾
长叶莴苣沙拉配凤尾鱼酱,油煎面包粒与煎蒜蓉虾

ENSALADA DE CARNE 'TAILANDIA' **THB 390**
ยำเนื้อ

THAI SPICY BEEF SALAD “YUM NUEA”
Sliced Angus sirloin, in a dressing of fresh lime juice, chillies, shallots & coriander

ТАЙСКИЙ ОСТРЫЙ САЛАД ИЗ ГОВЯДИНЫ
Кусочки филе Ангуса с заправкой из свежего сока лайма, чили, лука-шалот и кинзы

泰式 “YUM NUEA” 香辣牛肉沙拉
安格斯牛腰片配青柠, 辣椒, 干葱和香菜酱



ENSALADA DE CARNE 'EL GAUCHO' **THB 390**

BEEF SALAD GAUCHO STYLE
Sliced Angus sirloin on lettuce, with red bean, corn, tomato, boiled egg & cheese

САЛАТ ИЗ ГОВЯДИНЫ В СТИЛЕ ГУЧО
Нарезанная австралийская говядина на листьях салата с красной фасолью, кукурузой, помидорами, отварным яйцом и сыром

西班牙式牛肉沙拉
安格斯牛腰片配生菜, 红豆, 玉米, 蕃茄, 熟蛋和干酪

ENSALADA VERACRUZ **THB 290**

ORGANIC CHERRY TOMATO SALAD
Sliced cherry tomato, fresh basil & red onion, extra virgin olive oil & red wine vinegar

САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ ЧЕРРИ
Ломтики помидоров Черри, свежий базилик, красный лук, оливковое мало и красный винный уксус

有机樱桃蕃茄沙拉
樱桃蕃茄, 罗勒, 洋葱, 特級初榨橄榄油和红酒醋



ENSALADA DE VERDURAS **THB 290**

MIXED GARDEN SALAD
Classic mixed seasonal salad, dressed with extra virgin olive oil & balsamico

МИКС-САЛАТ
Классический сезонный салат заправленный оливковым маслом и бальзамическим уксусом

田园沙拉
杂青配特級初榨橄榄油和意大利黑醋

SEAFOOD SELECTION | ВЫБОР МОРЕПРОДУКТОВ | 海鲜大会



FILETE DE ATUN **THB 550**
SEARED TUNA STEAK WITH CHIMICHURRI
Pan-seared tuna fillets, served with our tangy Chimichurri sauce and garlic rice
СТЕЙК ИЗ ОБЖАРЕННОГО ТУНЦА С ЧИМИЧУРРИ
Обжаренное филе тунца, подается с нашим острым соусом Чимичурри и чесночным рисом
香煎金枪鱼排配辣酱
香煎金枪鱼排配香辣酱和大蒜饭



FILETE DE SALMON **THB 550**
PAN-ROASTED SALMON FILET
Imported salmon fillet, served with tomato salsa and crushed potato
ФИЛЕ ЖАРЕНОГО ЛОСОСЯ
Импортированное филе лосося, подается с томатной сальсой и измельченным картофелем
锅烤鲑鱼片
脆皮去骨鲑鱼片配蕃茄莎莎和土豆粒

PASTA SELECTION | ПАСТА НА ВЫБОР | 意大利面品

GLUTEN-FREE SPAGHETTI AVAILABLE – PLEASE ADD THB 30, AND ALLOW SOME EXTRA COOKING TIME

Спагетти Без Глютена Доступны - пожалуйста, добавьте 30 тайских бат и дополнительное время для приготовления
无麸质意大利面可供出售。加THB 30并预留额外烹饪时间



ESPAGUETIS **THB 420**
DE MARISCOS ‘TAILANDIA’
สปาเกตตี้ผัดขี้เมา
THAI SEAFOOD SPAGHETTI
“PAD KEE MAO”
Stir fried with soy sauce, garlic, seafood, basil & chillies
ТАЙСКИЙ СПАГЕТТИ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ«ПАД КИ МАО»
Жареные с соевым соусом и чесноком морепродукты, базилик и чили
泰式 “PAD KEE MAO” 海鲜面条
炒意面，大蒜，罗勒，辣椒和酱油



ESPAGUETIS **THB 350**
AL AJO
SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO
Tossed with garlic sautéed in olive oil & dried red chili flakes
СПАГЕТТИ АГЛИО ОЛИО Е ПЕПЕРОНЧИНО
Подается с чесноком, обжаренным в оливковом масле и сушеными хлопьями красного чили
意大利阿格里昂比什锦面
捞意面,大蒜，橄榄油和辣椒粒



ESPAGUETIS **THB 420**
CON GAMBAS
SPAGHETTI WITH GARLIC PRAWNS
Classic pasta, tossed with peeled prawns sautéed in olive oil with garlic & parsley
СПАГЕТТИ С КРЕВЕТКАМИ И ЧЕСНОКОМ
Классическая паста с очищенными креветками, обжаренными в оливковом масле с чесноком и петрушкой
大蒜虾意粉
经典意大利面配煎蒜蓉虾，橄榄油，大蒜与香菜

ESPAGUETIS **THB 420**
A LA BOLOÑESA WAGYU
WAGYU SPAGHETTI BOLOGNESE
Original recipe from Bologna with ground meat, tomato and carrot
ВАГЮ СПАГЕТТИ БОЛОНЕЗЕ
Оригинальный рецепт из Болоньи с мясным фаршем, помидорами и морковью
意大蕃茄牛肉面WAGYU
传统波伦亚的牛肉，蕃茄和胡萝卜酱料



10% SERVICE CHARGE & 7% VAT WILL BE ADDED
10% за обслуживание и 7% НДС будет добавлено к счету
另加10%服务费和7%增值稅



HAMBURGUESA **THB 520**
‘EL MACHO’

CHURRASCO MACHOBURGER
Black Angus beef burger (250 gram), with bacon, fried egg, served with French fries

ЧУРАСКО МАЧО БУРГЕР
Бургер из Говядины Блэк Ангус (250 грамм), с беконом, жареным яйцом, подается с картофелем фри

CHURRASCO 招牌汉堡
安格斯牛汉堡 (250克), 熏肉, 煎蛋和炸薯条

HAMBURGUESA **THB 580**
WAGYU

WAGYU SUPERBURGER
Prime Wagyu beef burger (200 gram), with tomato, lettuce, onion, served with French fries

ВАГЮ СУПЕР БУРГЕР
Бургер из Премиум Мраморной говядины Вагю (200 грамм), с помидорами, листьями салата, луком, подается с картофелем фри

超级和牛汉堡
顶级和牛汉堡 (200克), 蕃茄, 生菜, 洋葱和炸薯条



ASSOCIATION CERTIFIED
AUSTRALIAN WAGYU BEEF



HAMBURGUESA DE **THB 550**
CORDERO A LA CRIOLLA

CHURRASCO CREOLE LAMB BURGER
Hand-chopped Australian lamb (200 gram), seasoned with mild Vaudovan Curry and dried shallots. Served with Cajun fries

ЧУРРАСКО БУРГЕР С ЯГНЕНКОМ ПО-КРЕОЛЬСКИ
Рубленный Австралийский ягненок (200 грамм), приправленный индийским карри Вадован и сушеным луком шалот. Подается с пряным картофелем фри

CHURRASCO 里奥羊羊肉汉堡
手剥澳大利亚羊肉 (200克), 用Vadouvan咖喱和炸葱调味。另搭配卡真薯条

HAMBURGUESA **THB 380**
VEGETAL

CHURRASCO TERIYAKI VEGE-BURGER
Fully vegetarian burger (200 gram / zero meat content), seasoned with Teriyaki marinade and shallots. Served with Cajun fries

ЧУРРАСКО ТЕРЬЯКИ ВЕГЕТАРИАНСКИЙ БУРГЕР
Вегетарианский бургер (200 грамм / нулевое содержание мяса), заправленный маринадом Терияки и луком-шалот. Подается с пряным картофелем фри

红烧酱素食汉堡
全素汉堡 (200克/零肉含量), 以照烧腌料和青葱调味。另搭配卡真薯条





OUR BEST STEAK
НАШ ЛУЧШИЙ СТЕЙК
我们最好的牛排

WAGYU PICANHA
BRASILEIRA

200 gram | THB 990
350 gram | THB 1390
500 gram | THB 1790

WAGYU D-RUMP STEAK
300-day grain-fed Wagyu beef,
marble score 6-7, cut Brazilian style
from the D-rump cap

ВАГЮ ДИ-РАМП СТЕЙК
Мраморная говядина, зерновой откорм
300-днев, мраморная классификация 6-7,
Бразильская вырезка, тазобедренная
часть говядины

顶级和牛尻尾扒
经典大理石状6-7级草饲300天和牛三角肉扒



ASSOCIATION CERTIFIED
AUSTRALIAN WAGYU BEEF

WAGYU MAMINHA
DE ALCATRA

200 gram | THB 790
350 gram | THB 1090
500 gram | THB 1490

SUPER WAGYU RUMP TAIL
300-day grain-fed Wagyu beef,
marble score 6-7, cut against the grain
from the D-rump

СУПЕР ВАГЮ РАМП СТЕЙК ХВОСТ
Мраморная говядина, зерновой откорм
300-днев, мраморная классификация 6-7,
вырезка поперек волокон,
тазобедренная часть

顶级和牛尻尾扒
经典大理石状6-7级草饲300天和牛三角肉扒

ASSOCIATION CERTIFIED
AUSTRALIAN WAGYU BEEF



WAGYU SOLOMILLO
DE TERNERA

200 gram | THB 690
350 gram | THB 990
500 gram | THB 1390

WAGYU TOP TENDER CUT
300-day grain-fed Wagyu beef,
marble score 4-5, cut Argentinian style
from the Top Tender rump

ВАГЮ ТЕНДЕР
Мраморная говядина, зерновой откорм
300-днев, мраморная классификация
4-5, Аргентинская вырезка, верхняя
тазобедренная часть

顶级和牛尻肉扒
阿根廷式大理石状4-5级草饲300天和牛尻肉扒



ASSOCIATION CERTIFIED
AUSTRALIAN WAGYU BEEF



LOMO DE TERNERA ‘MAR Y TIERRA’ 200 gram | THB 890
300 gram | THB 1190

SURF & TURF TENDERLOIN
Char grilled, extra tender grass-fed Black Angus beef tenderloin, served with pan-fried prawn skewer

ВЫРЕЗКА ИЗ ГОВЯДИНЫ С КРЕВЕТКАМИ
Приготовленная на углях, нежная сочная вырезка говядины Блэк Ангус, травяной откорм, подается с жареными креветками на шампуре

SURF & TURF 牛脊肉
炭烤特嫩草喂黑安格斯牛柳和煎虾串

LOMO DE TERNERA ‘FOIE GRAS’
(One Slice Foie Gras) 200 gram | THB 990
(Two Slices Foie Gras) 300 gram | THB 1490

TENDERLOIN WITH FRESH GOOSE LIVER
Char grilled, extra tender Black Angus beef tenderloin, served with pan-fried French goose liver

ВЫРЕЗКА С ГУСИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ
Приготовленная на углях, нежная сочная говяжья вырезка из Блэк Ангус, подается с жареной Французской гусиной печенью.
Мясо 200 грамм – Одна порция ФуаГра & Мясо 300 грамм – Две порции ФуаГра

里脊肉配新鲜鹅肝
炭烤黑安格斯牛里脊肉配煎法式鹅肝



CUTLETS & CHOPS | КОТЛЕТЫ И ОТБИВНЫЕ



CHULETA DE TERNERA BLANCA 300 gram | THB 750

CHAR-GRILLED VEAL CHOP
Imported milk-fed Dutch veal cutlet, very tender and juicy

ОТБИВНАЯ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ ЖАРЕННАЯ НА УГЛЯХ
Импортированная молочная голландская отбивная из телятины, очень нежная и сочная

炭烤小牛肉排
进口鲜嫩多汁的荷兰奶牛肉排



CHULETAS DE CORDERO THB 680

CLASSIC LAMB CHOPS
Lean lamb cutlets, dressed and grilled medium unless ordered otherwise

КЛАССИЧЕСКИЕ ОТБИВНЫЕ ИЗ БАРАНИНЫ
Постные отбивные из баранины, приправленные и приготовленные по вашему заказу

经典羊扒
烤瘦羊扒 (半熟)



CHULETAS DE CERDO THB 550

KUROBUTA PORK CHOPS
Tender pork chops on the bone, with baked garlic clove

СВИНЫЕ ОТБИВНЫЕ
Нежные свиные отбивные на кости, с запеченным чесноком

KUROBUTA 日式猪扒
极嫩黑毛带骨猪扒, 烤蒜头

10% SERVICE CHARGE & 7% VAT WILL BE ADDED
10% за обслуживание и 7% НДС будет добавлено к счету
另加10%服务费和7%增值稅



OUR BEST
SELLING STEAK

LOMO DE TERNERA

BLACK ANGUS TENDERLOIN
Char-grilled, extra tender Black Angus beef tenderloin. Also known as Filet Mignon, Tournedos, Fillet Medallions, or Eye Fillet.

ВЫРЕЗКА ЧЁРНЫЙ АНГУС
Приготовленная на углях, нежная сочная вырезка говядины Чёрный Ангус (Black Angus), известная также как Филе Миньон

黑安格斯牛脊肉
炭烤特嫩草喂黑安格斯牛柳，又称菲力牛排，Tournedos奖章肉和眼圆角

LADY'S CUT
200 gram | THB 690

GENTLEMAN'S CUT
300 gram | THB 990

GAUCHO CUT
400 gram | THB 1,290



COOKING CHART

RARE
VERY RED, COOL CENTRE

MEDIUM RARE
WARM, RED CENTRE

MEDIUM
PINK CENTRE

MEDIUM WELL
SLIGHTLY PINK CENTRE

WELL DONE
COOKED THROUGHOUT
NO PINK

STEAK SAUCES | ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СОУСЫ ДЛЯ СТЕЙКА | 肉扒酱料

ONE STEAK SAUCE INCLUDED PER MAIN COURSE
ОДИН СОУС УЖЕ ВХОДИТ В ОСНОВНОЕ БЛЮДО | 主食已附上一份



BRAZILIAN TOMATO SALSA БРАЗИЛЬСКАЯ ТОМАТНАЯ САЛЬСА 巴西蒜蓉蕃茄酱	CHIMICHURRI SAUCE ЧИМИЧУРРИ СОУС CHIMICHURRI: 阿根廷烤肉酱	CAFÉ DE PARIS BUTTER «КАФЕ ДЕ ПАРИЖ» МАСЛЕННЫЙ СОУС CAFE DE PARIS: 牛油
MUSHROOM SAUCE ГРИБНЫМ СОУСОМ 蘑菇酱	CHURRASCO'S BBQ SAUCE БАРБЕКЮ ЧУРРАСКО СОУС CHURRASCO 招牌BBQ酱	NAM JIM JAEW: SPICY THAI SAUCE НАМ ДЖИМ ДЖЕО ОСТРЫЙ ТАЙСКИЙ СОУС NAM JIM JAEW: 北泰清莱式辣酱
CLASSIC SPANISH AÏOLI ИСПАНСКИЙ СОУС АЙОЛИ 法式大蒜和油酱	CHURRASCO'S PEPPERCORN SAUCE ПЕРЕЧНЫЙ СОУС 胡椒酱	CLASSIC SAUCE BÉARNAISE КЛАССИЧЕСКИЙ БЕАРНСКИЙ СОУС 经典蛋黄酱 'BEARNAISE'

10% SERVICE CHARGE & 7% VAT WILL BE ADDED
10% за обслуживание и 7% НДС будет добавлено к счету
另加10%服务费和7%增值税



FILETE RIB EYE

250 gram | THB 790
350 gram | THB 990

BLACK ANGUS RIBEYE STEAK

Classic beef rib eye steak, sometimes also called 'Delmonico' or 'Scotch Fillet'

БЛЭК АНГУС СТЕЙК РИБАЙ

Классический говяжий стейк Рибай, иногда также называют “Делмонико”

安格斯肉眼牛扒

经典肉眼牛扒 (Delmonico)



BIFE 'PORTERHOUSE'

500 gram | THB 1,090

BLACK ANGUS T-BONE STEAK

Classic cut T-bone steak, aged in-house

БЛЭК АНГУС ТИБОН СТЕЙК

Классический стейк на Т-образной кости, выдержанный в нашем ресторане

和牛扒

经典特制熟成，草饲T骨和牛牛扒



MARUCHA DE NOVILLO

200 gram | THB 550
350 gram | THB 750
500 gram | THB 950

BLACK ANGUS OYSTER BLADE STEAK

Grass-fed, and also known as Flatiron Steak, this is a juicy and flavourful cut. Served sliced, "Tagliata-Style"

НАРЕЗКА ИЗ СТЕЙКА ОЙСТЭР БЛЭЙД БЛЭК АНГУС

Говядина (травяной откорм), также известная как ФлэтАйрон стейк - это сочная и ароматная нарезка

黑安格斯”牡蛎刀片”牛排

草食也被称为”Flatiron”牛排，这是多汁且美味的牛排部分。以 “Tagliata” 式切片



BISTEC 'TAILANDIA'

THB 580

เนื้อย่าง

GRILLED THAI-STYLE STEAK “NUEA YANG”

Australian Black Angus beef, served Issan style, with sticky rice and Nam Jim Jeaw, our spicy sauce from north Thailand

ГРИЛЬ СТЕЙК ПО-ТАЙСКИ “NUEA YANG”

Австралийская говядина Блэйк Ангус, сервированная в Иссан стиле, с клейким рисом и пряным соусом из северного Таиланда

烤泰式 “NUEA YANG” 牛排

Esaan式澳大利亚黑安格斯牛排配 Nam Jim Jeaw酱和糯米饭



ENTRECOT DE TERNERA

350 gram | THB 790
500 gram | THB 990

BLACK ANGUS STRIPLOIN

Traditional cut beef striploin steak, also called 'Contre-Filet' in French, and 'Sirloin' or 'Entrecote' in other countries

БЛЭК АНГУС СТРИПЛОЙН

Традиционный бифштекс из говяжьей вырезки, также называемый по-французски «Контре Филет», а в других странах - «Сирлойн» или «Антрекот»

安格斯带里脊牛扒

传统式牛里脊，在法语中称为 “Contre-Filet”，在其他国家/地区也称为 “Sirloin” 或 “Entrecote”



BIFE DE VACIO | FRALDINHA

200 gram | THB 490
350 gram | THB 690
500 gram | THB 890

ANGUS TOP FLANK STEAK

Tender beef flank steak, sometimes also called 'Bavette'

ФЛАНК СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ АНГУС

Нежный говяжий бифштекс, иногда также называемый «Баветтэ»”

顶级黑安格斯牛侧翼扒

特嫩牛侧翼扒 (Bavette)



COSTILLAS DE CERDO A LA PARILLA **THB 590**

BARBEQUED PORK RIBS
Pork ribs (500 gram) in our special barbeque sauce

СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ БАРБЕКЮ
Свинные ребрышки (500 грамм) в нашем специальном соусе барбекю

烤猪排
燒烤特BBQ醬猪排

PIERNA DE CORDERO **THB 690**

BRAISED LAMB SHANK
Oven roasted lamb shank with vegetables, served with crushed potato

ТУШЕНАЯ БАРАНЬЯ ГОЛЕНЬ
Тушеная в духовке баранья голень с овощами, подается с толченым картофелем

炉烤红烧羊腿
炉烤红烧羊腿配什锦菜和土豆



PECHUGA DE POLLO AL LIMON **THB 520**

HONEY-LEMON CHICKEN BREAST
Pan-fried chicken breast escalope, seasoned with lemon juice, honey, and light soy sauce. Served with steamed rice

ГРУДКА ЦЫПЛЕНКА В МЕДОВО-ЛИМОННОМ СОУСЕ
Обжаренные куриные грудки, приправленные лимонным соком, медом и легким соевым соусом. Подается с рисом

蜂蜜柠檬鸡扒
煎炸柠檬鸡胸

10% SERVICE CHARGE & 7% VAT WILL BE ADDED

10% за обслуживание и 7% НДС будет добавлено к счету
另加10%服务费和7%增值稅



SALPICON DE RES ‘TAILANDIA’ THB 490
ผัดกระเพราเนื้อวัว

MINCED BEEF WITH BASIL & CHILI “PAD KRAPAO NUEA”
Stir fried minced beef with garlic, Thai basil & chillies, served with rice & fried egg

РУБЛЕННОЕ МЯСО ГОВЯДИНЫ С БАЗИЛИКОМ И ЧИЛИ “PAD KRAPAO NUEA”
Жареный фарш из говядины с чесноком, Тайским базиликом и перцем чили. Подается с рисом и жареным яйцом

泰式 “PAD KRAPAO NUEA” 香辣牛肉
泰式炒碎牛肉，蒜，泰罗勒和辣椒。配米饭和煎蛋

CARBONADA CRIOLLA THB 520

ARGENTINIAN BEEF STEW

Slow cooked beef stew with white bean, onion, celery, carrot & herbs. Served with a choice steamed rice or crushed potato

АРГЕНТИНСКАЯ ТУШЕНАЯ ГОВЯДИНА

Медленно приготовленная говядина, тушеная с белой фасолью, луком, сельдереем, морковью и травами. Подается на выбор с рисом или толченым картофелем

阿根廷式炖牛肉

慢炖牛肉和白豆，洋葱，芹菜，胡萝卜和香菜。另附白米饭或土豆粒



SIGNATURE MEAT SKEWERS | НАШИ ТРАДИЦИОННЫЕ ШАШЛЫКИ | 招牌串烧



BROCHETA ‘EL SEÑOR’ (GENTLEMAN’S SIZE) THB 650

ASSORTED BEEF SKEWER (LARGE)

Assorted grilled beef skewer with grilled vegetables (300 gram)

АССОРТИ ИЗ ГОВЯДИНЫ НА ШАМПУРАХ (БОЛЬШОЕ)

Ассорти из говядины на шампурах с овощами с гриля (300 грамм)

什锦牛肉串烧 (大)

什锦牛肉串烧配烤杂菜 (300克)

BROCHETA ‘LA SEÑORITA’ (LADIES’ SIZE) THB 580

ASSORTED BEEF SKEWER (SMALL)

Assorted grilled beef skewer with grilled vegetables (180 gram)

АССОРТИ ИЗ ГОВЯДИНЫ НА ШАМПУРАХ (МАЛЕНЬКОЕ)

Ассорти из говядины на шампурах с овощами с гриля (180 грамм)

什锦牛肉串烧 (小)

什锦牛肉串烧配烤杂菜 (180克)



BROCHETA DE POLLO THB 550

GRILLED CHICKEN SKEWER

Grilled boneless chicken thigh skewer with grilled vegetables (300 gram)

ЦЫПЛЁНОК НА ШАМПУРАХ

Куриные окорочка без костей на шампурах с овощами с гриля (300 грамм)

烤鸡串

烤无骨鸡腿肉配烤杂菜 市场 (300克)

SIDE DISHES & VEGETABLES | ГАРНИРЫ И ОВОЩИ | 配菜和蔬菜



- 1

SAUTÉED ASSORTED MUSHROOMS

Обжаренные Грибы Ассорти

炒什锦野菌

THB 100
- 4

SAUTÉED SPINACH WITH GARLIC

Шпинат С Чесноком

炒蒜蓉菠菜

THB 100
- 7

FRENCH BREAD

Французский Багет

法式面包

THB 60
- 10

GARLIC FRIED RICE

Жареный рис с Чесноком

炒蒜蓉饭

THB 80

- 2

STEWED PINTO BEANS WITH CHORIZO

Тушеная фасоль с Чоризо

西班牙辣肠焖斑豆

THB 100
- 5

STEAMED BROCCOLI

Брокколи на пару

蒸西兰花

THB 100
- 8

MIXED SIDE SALAD

Микс-Салат

什锦菜沙拉

THB 100
- 11

STEAMED RICE

Вареный рис

蒸米饭

THB 60

- 3

SAUTÉED CARMELISED ONIONS

Карамелизованный Лук

炒洋葱

THB 100
- 6

SAUTÉED CORN WITH DICED TOMATO

Кукуруза С Кубиками Помидора

炒玉米和蕃茄丁

THB 100
- 9

CLASSIC GARLIC BREAD

Классический, запеченный в духовке, Хлеб с Чесноком

烤大蒜面包

THB 100
- 12

ISSAN-STYLE STICKY RICE

Клейкий рис Исаан-Стиль

ISSAN式糯米饭

THB 80

10% SERVICE CHARGE & 7% VAT WILL BE ADDED
10% за обслуживание и 7% НДС будет добавлено к счету
另加10%服务费和7%增值税



13 CAJUN FRENCH FRIES THB 130
Пряный картофель Фри
炸印第安式薯条

15 CRUSHED POTATO WITH SAGE THB 100
Измельченный Картофель с Шалфеем
压鼠尾草土豆泥

14 FRENCH FRIES THB 100
Картофель Фри
薯条

16 DICED PAN-FRIED POTATO W/ ROSEMARY THB 100
Жареный Картофель с розмарином
煎土豆丁与迷迭香

17 BAKED POTATO WITH SOUR CREAM THB 100
Запеченный Картофель Со Сметаной
烤土豆和酸奶油

10% SERVICE CHARGE & 7% VAT WILL BE ADDED
10% за обслуживание и 7% НДС будет добавлено к счету
另加10%服务费和7%增值税

DESSERTS | ДЕСЕРТЫ | 甜品



RON BABA

THB 280

BABA AU RHUM

Traditional savarin pastry, infused with rum, and served with one scoop of vanilla ice cream

РОМОВАЯ БАБА

Традиционное тесто саварен, пропитанное ромом, подается с шариком ванильного мороженого

巴巴奥朗姆糕点

传统萨瓦林糕点注入朗姆酒配香草冰淇淋



CREPE IMPERIAL

THB 280

CRÊPE SUZETTE

French pancakes in a reduction of orange liqueur and citrus zest, served with a scoop of vanilla ice cream

БЛИНЫ СЮЗЕТТ

Французские блинчики с апельсиновым ликером и цитрусовой цедрой, подаются с шариком ванильного мороженого

SUZETTE薄煎饼

法国薄煎饼配橙子利口酒和柑橘皮和香草冰淇淋



BIZCOCHO DE CHOCOLATE

THB 280

CHOCOLATE BROWNIE

Classic warm chocolate brownie, served with one scoop of vanilla ice cream

ШОКОЛАДНЫЙ БРАУНИ

Классический теплый шоколадный Брауни, подается с шариком ванильного мороженого

巧克力布朗尼

经典特浓巧克力布朗尼配一勺香草冰淇淋



TIRAMISÚ CASERO

THB 280

HOME MADE TIRAMISU

Classic Italian dessert with a whipped mixture of Mascarpone cheese, coffee, cocoa & amaretto

ТИРАМИСУ ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Классический Итальянский десерт со взбитой смесью сыра Маскарпоне, кофе, какао и амаретто

CASERO 提拉米苏

经典意大利甜点配马斯卡彭奶酪，咖啡，可可和阿马雷托奶酪



PIÑA A LA PARRILLA

THB 280

GRILLED PINEAPPLE

Grilled pineapple with cinnamon & brown sugar, served with one scoop of vanilla ice cream

АНАНАС НА ГРИЛЕ

Жареный на гриле ананас с корицей и коричневым сахаром, подается с шариком ванильного мороженого

烤菠萝

烤肉桂红糖菠萝片配一勺香草冰淇淋

NATURAL ICE CREAMS & SORBETS | МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ | 冰淇淋和雪葩甜点



CLASSIC VANILLA ICE CREAM (Two Scoops)

THB 250

КЛАССИЧЕСКОЕ ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ (2 шарика)

经典香草雪糕(两勺)

RUM & RAISIN ICE CREAM (Two Scoops)

THB 250

МОРОЖЕНОЕ С РОМОМ И ИЗЮМОМ (2 шарика)

朗姆酒葡萄干雪糕(两勺)

CHOCOLATE ECSTASY ICE CREAM (Two Scoops)

THB 250

ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ «ЭКСТАЗ» (2 шарика)

经典巧克力 ECSTASY 雪糕(两勺)

GREEN TEA ICE CREAM (Two Scoops)

THB 250

МОРОЖЕНОЕ С ЗЕЛЕНЫМ ЧАЕМ (2 шарика)

抹茶雪糕(两勺)

FOREST BERRY ICE CREAM (Two Scoops)

THB 250

МОРОЖЕНОЕ ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ (2 шарика)

FOREST BERRY 雪糕(两勺)

MANGO SORBET (Two Scoops)

THB 250

СОРБЕ ИЗ МАНГО (2 шарика)

芒果雪葩(两勺)

10% SERVICE CHARGE & 7% VAT WILL BE ADDED

10% за обслуживание и 7% НДС будет добавлено к счету

另加10%服务费和7%增值税