

# CHURRASCO

THE SOUTH AMERICAN STEAKHOUSE  
JUNGCEYLON MALL PATONG



NO CANNABIS  
OR ANY OTHER  
DRUGS ALLOWED  
ON OUR PREMISES



ALL OUR BEEF  
AND LAMB  
DISHES ARE  
CERTIFIED HALAL



## OUR STORY

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

Churrasco Phuket Steakhouse was launched in January 2012 by two close friends and avid foodies, who became disappointed with the quality and prices of steaks on our island. Both owners had lived in Latin America in the past, and had developed a taste for the cultures and cuisines of this beautiful continent.

The result is this, our South American steakhouse restaurant. We offer a range of affordable imported Wagyu and Black Angus steaks, such as our classic Tenderloins, Ribeye, Sirloin, Skirt & Oyster Blade, together with a wide variety of steak sauces and other condiments.

Our house specialities though are three authentic Brazilian & Argentinian style Wagyu beef cuts – a 'Picanha' D-rump cap, a 'Solomillo' top tender cut, and a 'Maminha' rump tip. All three are imported grain-fed Wagyu steaks, available in several sizes, and char-grilled to your specifications.

We always import our beef 'deep-chilled', never frozen. Once accepted at the restaurant, our steaks are wet-aged in a controlled environment, grilled a-la-minute, and served with a smile. Our menu also features other grill items, such as lamb chops, mixed meat skewers, plus a number of savoury Thai menu items, authentic pasta, fresh salads, and excellent seafood options.

Your experience will be rounded off with our Latin and classic cocktails, a comprehensive and affordable wine list, and a daily changing Latin music selection. And don't forget to have a look at our dessert and ice cream offers. They are the perfect ending to a great "steak out" night in Phuket.

Thank you for dining with us – we hope you enjoy your time with us, and will visit us again soon.

**YOUR TEAM CHURRASCO**



**CHURRASCO TARTAR CLASSICO** THB 530

**CLASSIC BEEF TARTARE**

(Please note that this dish is served uncooked)

Hand chopped raw Angus beef, dressed with condiments, served with toasted bread

**КЛАССИЧЕСКИЙ ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ**

(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)**

手剁生安格斯牛肉配调味料, 鸡蛋和面包



**CHURRASCO TARTAR TRUFADO** THB 690

**TRUFFLE BEEF TARTARE**

(Please note that this dish is served uncooked)

Hand chopped raw Angus beef, seasoned with black truffle, dressed with condiments, and served with toasted bread

**ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С ТРЮФЕЛЕМ**

(Обратите внимание, что это блюдо подается сырым)

Нарезанная вручную сырая говядина Ангус, приправленная черным трюфелем, заправленная приправами и подается с хлебом

**松露鞑靼牛肉 (注意, 这道菜为生吃)**

手工切碎生安格斯牛肉, 用黑松露调味, 佐以调味品, 搭配面包



**BRUSCHETTA LATINA** THB 290

**LATIN-STYLE BRUSCHETTA**

With a zesty salsa of tomatoes, onions, garlic, basil, and lime juice, served on garlic-rubbed toasted bread

**БРУСКЕТТА ПО-ЛАТИНОАМЕРИКАНСКИ**

С пикантной сальсой из помидоров, лука, чеснока, базилика и сока лайма, подается на поджаренном хлебе, натертом чесноком

**拉丁风味普切塔**

番茄、洋葱、大蒜、罗勒和青柠汁制成的爽脆莎莎酱, 搭配蒜香烤面包



**GAMBAS AL AJILLO** SMALL | THB 360  
LARGE | THB 490

**CUBAN GARLIC PRAWNS**

Prawns sautéed in olive oil with garlic, sweet chili & parsley; served with toasted bread

**ЧЕСОЧНЫЕ КРЕВЕТКИ ПО-КУБИНСКИ**

Креветки, обжаренные в оливковом масле с чесноком, сладким перцем чили и петрушкой; подается с поджаренным хлебом

**古巴蒜香大虾**

橄榄油爆香蒜末、甜辣椒与欧芹炒制的大虾, 配烤面包



**ALBÓNDIGAS DE RES** THB 360

**SPICY MEXICAN MEATBALLS**

Black Angus beef meatballs, slow-cooked 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

**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



**NACHOS TIJUANA**

**THB 290**

**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 490**

**HOMEMADE CHILI WITH MINCED BEEF**

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

**ДОМАШНИЙ ЧИЛИ С ГОВЯЖЬИМ ФАРШЕМ**

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

**自制辣味碎牛肉酱**

慢炖碎牛肉配红腰豆、洋葱及香料，佐

**ALITAS DE POLLO AL CHIPOTLE**

**THB 360**

**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



**PATATAS BRAVAS**

**THB 360**

**OVEN ROASTED POTATOES WITH MINCED BEEF**

Classic Latin starter, made with oven-baked diced potatoes and mildly seasoned minced beef

**ЗАПЕЧЕННЫЙ В ДУХОВКЕ КАРТОФЕЛЬ С ГОВЯЖЬИМ ФАРШЕМ**

Классическая латиноамериканская закуска, приготовленная из запеченного в духовке картофеля, нарезанного кубиками, и слегка приправленного говяжьего фарша

**烤土豆碎牛肉**

拉丁经典开胃菜，烤箱烤制的土豆丁搭配轻度调味的碎牛肉



**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

**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

## HEARTY SOUPS | ВКУСНЫЕ СУПЫ | 开胃汤



### SALMOREJO CALIENTE

THB 290

#### ANDALUSIAN TOMATO SOUP

Traditional soup from southern Spain, made with tomato, bread, extra virgin olive oil and garlic. Served with vegetable garnishes

#### АНДАЛУЗСКИЙ ТОМАТНЫЙ СУП

Традиционный суп с юга Испании, приготовленный из помидоров, хлеба, оливкового масла холодного отжима и чеснока

#### 安达卢西亚番茄汤

西班牙南部传统汤，由番茄、面包、特级初榨橄榄油和大蒜制成。配以蔬菜饰菜



### CREMA DE SETAS

THB 290

#### 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



### PUCHERO 'LA CRIOLLA'

THB 330

#### 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

## VEGETARIAN SALADS | ВЕГЕТАРИАНСКИЕ САЛАТЫ | 素食沙拉



### ENSALADA VERACRUZ

THB 260

#### 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

#### 有机樱桃番茄沙拉

樱桃番茄, 罗勒, 洋葱, 特级初榨橄榄油和红酒醋



### ENSALADA DE VERDURAS

THB 260

#### MIXED SEASONAL 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

杂青配特级初榨橄榄油和意大利黑醋

**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



**ENSALADA CÉSAR**

**THB 290**

**CAESAR'S SALAD**

Romaine salad with anchovy dressing, grilled chicken bacon, and croutons

**САЛАТ ЦЕЗАРЬ**

Салат Романо с заправкой из анчоусов, курицей на гриле, беконом и гренками

**凯撒沙拉**

罗马生菜配鳀鱼酱、烤鸡培根、与面包丁



**ENSALADA CÉSAR CON POLLO**

**THB 360**

**CHICKEN CAESAR'S SALAD**

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

**САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ**

Салат Романо с соусом из анчоусов, гренками, с нарезанной куриной грудкой

**鸡肉凯撒沙拉**

罗马生菜沙拉配凤尾鱼酱、煎面包块，配切片鸡胸肉

**ENSALADA DE CARNE 'TAILANDIA'**

**THB 360**

**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 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 'EL GAUCHO'**

**THB 360**

**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

**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



**ESPAGUETIS A LA BOLOÑESA WAGYU THB 420**

**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

**意大利蕃茄牛肉面WAGYU**

传统波伦亚的牛肉，蕃茄和胡萝卜酱料



**ESPAGUETIS AL PESTO LATINO THB 360**

**LATIN-STYLE SPAGHETTI AL PESTO**

Tossed with our home made Chimichurri, a savoury blend of minced parsley, garlic, oregano, and olive oil

**СПАГЕТТИ АЛЬ ПЕСТО ПО-ЛАТИНОАМЕРИКАНСКИ**

С нашим домашним соусом Чимичурри, пикантной смесью измельченной петрушки, чеснока, орегано и оливкового масла

**拉丁风味香蒜酱意大利面**

自制奇米丘里酱，一种由欧芹碎、大蒜、牛至和橄榄油混合而成的美味酱料。



**ESPAGUETIS DE MARISCOS 'TAILANDIA' THB 450**

**สปาเก็ตตี้ผัดซีเม่า**

**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 CON GAMBAS THB 450**

**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 AL AJO THB 360**

**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

**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

**CHURRASCO WAGYU LASAÑA DE RES THB 450**

**CHURRASCO WAGYU LASAGNA**

Slow-cooked minced Wagyu beef ragù, mixed with fresh Italian herbs, layered with a creamy Béchamel sauce, and topped with oven-baked parmesan

**ЧУРРАСКО ЛАЗАНЬЯ ВАГЮ**

Рагу из говяжьего фарша Вагю, приготовленное на медленном огне, смешанное со свежими итальянскими травами, прослоенное сливочным соусом Бешамель и покрытое запеченным в духовке пармезаном

**巴西风味和牛干层面**

慢炖和牛肉酱混合新鲜意大利香草，层层铺上奶油白酱，表层覆烤帕尔马干酪



SEAFOOD SELECTION | ВЫБОР МОРЕПРОДУКТОВ | 海鲜大会



**FILETE DE ATUN THB 560**

**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 560**

**PAN-ROASTED SALMON FILET**

Scandinavian salmon, served on crushed potato, with a creamy dill sauce

**ФИЛЕ ЛОСОСЯ ЖАРЕНОЕ НА СКОВОРОДКЕ**

Скандинавский лосось, подается на измельченном картофеле, со сливочно-укропным соусом

**香煎三文鱼排**

北欧三文鱼佐土豆泥，配莳萝奶油酱



**CALAMARES FRITOS THB 490**

**FRIED CALAMARI SPANISH STYLE**

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

**ЖАРЕННЫЕ КАЛЬМАРЫ ПО-ИСПАНСКИ**

Хрустящие кольца кальмара в ультралегком кляре, подаются с соусом Айоли и картофелем фри

**西班牙式炸鱿鱼圈**

超轻薄面衣酥炸鱿鱼圈，佐蒜泥蛋黄酱与薯条



**GAMBAS AL AJILLO THB 490**

**CUBAN GARLIC PRAWNS**

Prawns sautéed in olive oil with garlic, sweet chili & parsley; served with toasted bread

**ЧЕСОЧНЫЕ КРЕВЕТКИ ПО-КУБИНСКИ**

Креветки, обжаренные в оливковом масле с чесноком, сладким перцем чили и петрушкой; подается с поджаренным хлебом

**古巴蒜香大虾**

橄榄油爆香蒜末、甜辣椒与欧芹炒制的大虾，配烤面包

**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



**HAMBURGUESA 'EL MACHO'**

THB 520

**CHURRASCO WAGYU MACHOBURGER**  
Certified Wagyu beef burger (200 gram), grilled chicken bacon, fried egg, and served with French fries

**ЧУРРАСКО МАЧОБУРГЕР ВАГЮ**  
Бургер из сертифицированной говядины Вагю (200 грамм), куриный бекон на гриле, жареное яйцо. Подается с картофелем фри

**巴西风味和牛巨无霸**  
认证和牛汉堡肉 (200克)、烤鸡培根、煎蛋, 配薯条



**SMASHBURGER DE WAGYU MEXICANO**

THB 550

**WAGYU MEXICAN SMASHBURGER**  
Two hot-seared Wagyu beef burger patties (200 gram in total), topped with cheese, tomato salsa, jalapeños, and coriander. Served with Cajun fries

**СМЭШБУРГЕР ВАГЮ ПО-МЕКСИКАНСКИ**  
Две обжаренные на сильном огне котлеты для бургеров из говядины Вагю (общий вес котлет 200 грамм), покрытые сыром, томатной сальсой, халапеньо и кинзой. Подается с картофелем фри по-каджунски

**墨西哥风味和牛压扁汉堡**  
双份铁板炙烤和牛汉堡肉 (共200克), 配芝士、番茄莎莎、墨西哥辣椒与香菜, 佐卡真风味薯条



**HAMBURGUESA DOBLE 'EL GORDO'**

THB 660

**'EL GORDO' DOUBLE WAGYU CHEESEBURGER**

Two certified Wagyu beef patties (200 gram each / 400 gram in total), with two layers of Mozzarella, and sautéed onions. Served with French fries

**«ЭЛЬ ГОРДО» ДВОЙНОЙ ЧИЗБУРГЕР ВАГЮ**  
Две котлеты из сертифицированной говядины Вагю (200 грамм каждая / всего 400 грамм), с двумя слоями моцареллы и обжаренным луком. Подается с картофелем фри

**"大块头"双层和牛芝士汉堡**  
双层认证和牛汉堡肉 (每块200克/共400克), 两层马苏里拉芝士与炒洋葱, 配薯条



**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



**CHEESEBURGUESA  
CLÁSICA DE WAGYU**

THB 520

**CLASSIC WAGYU CHEESEBURGER**

Prime certified Wagyu beef burger (200 gram), topped with grilled cheese, and served with tomato, lettuce, onion, and French fries

**КЛАССИЧЕСКИЙ ЧИЗБУРГЕР ВАГЮ**

Первоклассный, бургер из сертифицированной говядины Вагю (200 грамм), покрытый жареным на гриле сыром и подаваемый с помидорами, листьями салата, луком и картофелем фри

**经典和牛芝士汉堡**

手工成型认证和牛汉堡肉 (200克), 配烤芝士、番茄、生菜、洋葱及薯条



**SMASHBURGER  
DE WAGYU CHIMICHURRI**

THB 550

**WAGYU CHIMICHURRI SMASHBURGER**

Two hot-seared Wagyu beef burger patties (200 gram in total), topped with cheese, Chimichurri sauce, and crispy shallots. Served with Cajun fries

**ЧИМИЧУРРИ СМЭШБУРГЕР ВАГЮ**

Две обжаренные на сильном огне котлеты для бургеров из говядины Вагю (общий вес котлет 200 грамм), покрытые сыром, соусом Чимичурри и хрустящим луком-шалотом. Подается с картофелем фри по-каджунски

**阿根廷青酱和牛压扁汉堡**

双份铁板炙烤和牛汉堡肉 (共200克), 配芝士、阿根廷青酱与酥脆红葱头, 佐卡真风味薯条



**HAMBURGUESA  
DE WAGYU TRUFADA**

THB 590

**WAGYU TRUFFLE BURGER**

The "Indulgence Burger" - ground Wagyu beef patty (200 gram), seared in truffle butter and topped with black truffle coulis. Served with truffle fries

**ВАГЮ БУРГЕР С ТРЮФЕЛЕМ**

"Бургер для удовольствия" - котлета из фарша говядины Вагю (200 грамм), обжаренная в трюфельном масле и покрытая соусом кули из черного трюфеля. Подается с картофелем фри с трюфелями

**和牛松露汉堡**

"放任汉堡" - 和牛肉饼 (200克), 松露黄油煎制, 搭配黑松露酱及松露薯条。



**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



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

**1**  
**PEPPERCORN SAUCE**  
 ПЕРЕЧНЫЙ СОУС  
 胡椒酱

**2**  
**MUSHROOM SAUCE**  
 ГРИБНЫМ СОУСОМ  
 蘑菇酱

**3**  
**CHIMICHURRI SAUCE**  
 ЧИМИЧУРРИ СОУС  
 CHIMICHURRI: 阿根廷烤肉酱

**4**  
**BBQ SAUCE**  
 БАРБЕКЮ СОУС  
 招牌BBQ酱

**5**  
**HP STEAK SAUCE**  
 СОУС ДЛЯ СТЕЙКА HP  
 HP 牛排酱

**6**  
**TRUFFLED SAUCE**  
 ТРЮФЕЛЬНЫЙ СОУС  
 松露酱汁

**7**  
**NAM JIM SPICY THAI SAUCE**  
 НАМ ДЖИМ ДЖЕО  
 ОСТРЫЙ ТАЙСКИЙ СОУС  
 NAM JIM JAEW 北泰清菜式辣酱

**8**  
**BRAZILIAN TOMATO SALSA**  
 БРАЗИЛЬСКАЯ ТОМАТНАЯ  
 САЛЬСА  
 巴西蒜蓉番茄酱

**9**  
**CLASSIC SAUCE BÉARNAISE**  
 КЛАССИЧЕСКИЙ БЕАРНСКИЙ  
 СОУС  
 经典蛋黄酱 'BEARNAISE'

**CLASSIC DIJON MUSTARD**  
 КЛАССИЧЕСКАЯ  
 ДИЖОНСКАЯ ГОРЧИЦА  
 经典第戎芥末

**WHOLEGRAIN DIJON MUSTARD**  
 ЦЕЛЬНОЗЕРНОВАЯ  
 ДИЖОНСКАЯ ГОРЧИЦА  
 全麦第戎芥末

**ORIGINAL ENGLISH MUSTARD**  
 ОРИГИНАЛЬНАЯ  
 АНГЛИЙСКАЯ ГОРЧИЦА  
 原味英式芥末

**AMERICAN YELLOW MUSTARD**  
 АМЕРИКАНСКАЯ  
 ЖЕЛТАЯ ГОРЧИЦА  
 美国黄芥末

**RARE**  
 VERY RED, COOL CENTRE  
**MEDIUM RARE**  
 WARM, RED CENTRE  
**MEDIUM**  
 PINK CENTRE  
**MEDIUM WELL**  
 SLIGHTLY PINK CENTRE  
**WELL DONE**  
 COOKED THROUGHOUT  
 NO PINK



**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

**LOMO DE TERNERA (GRAINFED)**

**LADY'S CUT**

200 gram | THB 690

**GENTLEMAN'S CUT**

300 gram | THB 990

**GAUCHO CUT**

400 gram | THB 1290

**GRAINFED BLACK ANGUS TENDERLOIN**

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

**ВЫРЕЗКА БЛЭК АНГУС ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА**

Обжаренная на углях, очень нежная вырезка из говядины Блэк Ангус. Также известная как филе Миньон, Турнедо, филе Медальон или филе Глазка

**谷饲黑安格斯牛里脊**

炭烤特嫩黑安格斯牛里脊 (又称菲力牛排、小里脊肉或牛柳)



**LOMO DE TERNERA WAGYU**

**LADY'S CUT**

200 gram | THB 990

**GENTLEMAN'S CUT**

300 gram | THB 1390

**GAUCHO CUT**

400 gram | THB 1890

**WAGYU TENDERLOIN**

200-day grain-fed Australian Wagyu Association certified tenderloin, marble score 4-5. Naturally juicy, tender, and savoury - and a very special treat for steak lovers

**ВЫРЕЗКА ИЗ ЧИСТОКРОВНОЙ ГОВЯДИНЫ ВАГЮ**

Вырезка Вагю 200-дневного зернового откорма, сертифицированная Австралийской Ассоциацией Вагю, мраморная оценка 4-5. Естественно сочная, нежная и пикантная - и особенное лакомство для любителей стейков

**纯种和牛里脊肉**

200 天谷饲澳大利亚和牛协会认证里脊肉, 大理石评分 4-5。天然多汁、鲜嫩、可口 - 对于牛排爱好者来说是一种非常特别的享受



**LOMO DE TERNERA (GRASSFED)**

**LADY'S CUT**

200 gram | THB 690

**GENTLEMAN'S CUT**

300 gram | THB 990

**GAUCHO CUT**

400 gram | THB 1290

**PASTURE-FED BLACK ANGUS TENDERLOIN**

Exceptionally lean, with a more natural and earthier flavour. Entirely raised on open pastures and fed only on grass, not grain

**ВЫРЕЗКА БЛЭК АНГУС ПАСТБИЩНОГО ОТКОРМА**

Исключительно постная, с более натуральным и землистым вкусом. Целиком выращивается на открытых пастбищах и питается только травой, а не зерном

**草饲黑安格斯牛里脊**

精瘦肉质带有天然泥土风味, 全程牧场放养仅食牧草



**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



**LOMO DE TERNERA TRUFADO**

200 gram | THB 880  
300 gram | THB 1180

**BLACK TRUFFLE TENDERLOIN**

Pasture-fed Black Angus beef tenderloin, seared in truffle butter and topped with black truffle slices

**ВЫРЕЗКА С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ**

Говяжья вырезка Блэк Ангус пастбищного откорма, обжаренная в трюфельном масле и покрытая ломтиками черного трюфеля

**黑松露里脊肉**

牧饲黑安格斯牛里脊肉，松露黄油煎制，搭配黑松露片

**LOMO DE TERNERA 'MAR Y TIERRA'**

200 gram | THB 790  
300 gram | THB 1090

**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



**BISTEC 'TAILANDIA'**

THB 590

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



**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

**WAGYU PICANHA BRASILEIRA**

300 gram | THB 1390

**WAGYU D-RUMP STEAK  
OUR BEST STEAK**

300-day grain-fed Wagyu beef, marble score 7-8, cut Brazilian style from the D-rump cap

**ВАГЮ ДИ-РАМП СТЕЙК  
НАШ ЛУЧШИЙ СТЕЙК**

Мраморная говядина, зерновой откорм 300-дней, мраморная классификация 7-8, Бразильская вырезка, тазобедренная часть говядины

**顶级和牛尻尾扒  
我们最好的牛排**

经典大理石状7-8级草饲300天和牛三角肉扒



**WAGYU SOLOMILLO DE TERNERA**

200 gram | THB 890  
350 gram | THB 1190

**WAGYU TOP TENDER CUT**

300-day grain-fed Wagyu beef, marble score 6-7, cut Argentinian style from the Top Tender rump

**ВАГЮ ТЕНДЕР**

Мраморная говядина, зерновой откорм 300-дней, мраморная классификация 6-7, Аргентинская вырезка, верхняя тазобедренная часть

**顶级和牛尻肉扒**

阿根廷式大理石状6-7级草饲300天和牛尻肉扒



**WAGYU MAMINHA DE ALCATRA**

200 gram | THB 790  
350 gram | THB 1090  
500 gram | THB 1390

**SUPER WAGYU RUMP TAIL**

300-day grain-fed Wagyu beef, marble score 5-6, cut against the grain from the D-rump

**СУПЕР ВАГЮ РАМП СТЕЙК ХВОСТ**

Мраморная говядина, зерновой откорм 300-дней, мраморная классификация 5-6, вырезка поперек волокон, тазобедренная часть

**顶级和牛尻尾扒**

经典大理石状5-6级草饲300天和牛三角肉扒



**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



**BROCHETA  
DE TERNERA**

**THB 690**

**PREMIUM SELECTED BEEF SKEWER**

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 DE POLLO THB 490**

**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)

**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

**ENTRAÑA DE RES**

200 gram | THB 490  
300 gram | THB 690

**BLACK ANGUS SKIRT STEAK**

Also called 'Arrachera', 'Butcher's Cut', or 'Onglet'. Known and priced more for its satisfying beef flavour rather than special tenderness

**БЛЭК АНГУС СКЕРТ СТЕЙК**

В Мексике называется «Arrachera», в Великобритании — «Butcher's Cut», а во Франции — «Onglet». Известен и ценится за приятный вкус говядины, а не за особую нежность

**安格斯裙肉牛排**

在墨西哥称为“Arrachera”，在英国称为“Butcher's Cut”，在法国称为“Onglet”。因其宜人的牛肉风味及非特别嫩度而闻名并定价



**FILETE RIB EYE**

300 gram | THB 990  
500 gram | THB 1390

**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)

**MARUCHA DE NOVILLO**

200 gram | THB 590  
350 gram | THB 790

**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



**ENTRECOT DE TERNERA**

200 gram | THB 690  
300 gram | THB 890  
500 gram | THB 1290

**BLACK ANGUS SIRLOIN**

Traditional cut beef sirloin steak, also called 'Contre-Filet' in French, and 'Striploin' 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”



**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



**PECHUGA DE POLLO AL LIMON** THB 490

**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

**SALPICON DE POLLO 'TAILANDIA'** THB 450

ไก่ผัดกะเพรา

**MINCED CHICKEN WITH BASIL & CHILI**  
Stir fried minced chicken with garlic, Thai basil & chillies, served with rice & fried egg

**РУБЛЕННОЕ КУРИЦА С БАЗИЛИКОМ И ЧИЛИ**

Stir-fried minced chicken with garlic, Thai basil and chili pepper. Served with rice and fried egg

泰式“PAD KRAPAO” 香辣鸡

泰式炒碎鸡，蒜，泰罗勒和辣椒。配米饭和煎蛋



**CHILI CON CARNE** THB 490

**HOMEMADE CHILI WITH MINCED BEEF**  
Classic slow-cooked minced beef stew with red bean, onion & spices. Served with garlic rice

**ДОМАШНИЙ ЧИЛИ С ГОВЯЖЬИМ ФАРШЕМ**

Классическое тушеное рубленное мясо, приготовленное на медленном огне, с красной фасолью, луком и специями. Подается с рисом с добавлением чеснока

自制辣味碎牛肉酱

慢炖碎牛肉配红腰豆、洋葱及香料，佐蒜香米饭



**CARBONADA CRIOLLA** THB 530

**ARGENTINIAN BEEF STEW**  
Slow cooked beef stew with white bean, onion, celery, carrot & herbs. Served with steamed rice

**ТУШЕНАЯ ГОВЯДИНА ПО-АРГЕНТИНСКИ**

Тушеная говядина, приготовленная на медленном огне, с белой фасолью, луком, сельдереем, морковью и зеленью. Подается с рисом на пару

阿根廷炖牛肉

慢炖牛肉配白豆、洋葱、芹菜、胡萝卜及香草，佐白米饭



**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



**PIERNA DE CORDERO ESTOFADA** THB 650

**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



**CHULETAS DE CORDERO** THB 690

**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)



**HAMBURGUESA DE CORDERO** THB 550

**CHURRASCO LAMB BURGER**  
Hand-chopped Australian lamb (200 gram), seasoned with thyme, cumin, and dried shallots. Served with Cajun fries

**ЧУРРАСКО БУРГЕР С БАРАНИНОЙ**  
Нарезанная вручную австралийская баранина (200 грамм), приправленная тимьяном, тмином и сушеным луком-шалотом. Подается с картофелем фри по-каджунски

**'CHURRASCO' 羊肉汉堡**  
手切澳洲羊肉 (200克), 百里香、小茴香和干葱调味。搭配炸薯条



**GUISO DE CORDERO CUBANO** THB 590

**CUBAN LAMB STEW**  
With tomato, garlic, cloves, coriander, carrot, mushrooms, paprika, and cumin. Served with garlic rice

**КУБИНСКОЕ РАГУ ИЗ БАРАНИНЫ**  
С помидорами, чесноком, гвоздикой, кориандром, морковью, грибами, паприкой и тмином. Подается с чесночным рисом

**古巴炖羊肉**  
配番茄、大蒜、丁香、香菜、胡萝卜、蘑菇、辣椒粉和小茴香。配蒜蓉米饭



**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

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



**SAUTÉED ASSORTED MUSHROOMS**

Обжаренные Грибы Ассорти  
炒什锦野菌

THB 90



**SAUTÉED SPINACH WITH GARLIC**

Шпинат С Чесноком  
炒蒜蓉菠菜

THB 90



**SAUTÉED CARMELISED ONIONS**

Карамелизованный Лук  
炒洋葱

THB 90



**MIXED SALAD**

Микс-Салат  
什锦菜沙拉

THB 120



**CONFIT GARLIC CLOVES**

Чесночное Конфи (Обжаренное)  
油封蒜 (爆香)

THB 90



**SAUTÉED CORN WITH DICED TOMATO**

Кукуруза С Кубиками Помидора  
炒玉米和蕃茄丁

THB 90



**'BIRISTA' CRISPY ONIONS**

Хрустящий Жаренный Лук Бириста  
脆皮洋葱 'BIRISTA'

THB 90



**ASIAN STYLE COLE SLAW**

Коул Слоу По-Азиатски (Салат Из Капусты)  
亚洲风味凉拌卷心菜

THB 90



**CLASSIC COLE SLAW**

Коул Слоу (Салат Из Капусты)  
凉拌卷心菜

THB 90



**FRENCH BREAD**

Французский Багет  
法式面包

THB 50



**CLASSIC GARLIC BREAD**

Классический, запеченный в духовке, Хлеб с Чесноком  
烤大蒜面包

THB 60

**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



**CAJUN FRENCH FRIES** THB 100  
Пряный картофель Фри  
炸印第安式薯条



**FRENCH FRIES** THB 100  
Картофель Фри  
薯条



**TRUFFLE PARMESAN FRIES** THB 130  
Карамелизованный Лук  
炒洋葱



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



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



**TRUFFLE CRUSHED POTATOES** THB 130  
Карамелизованный Лук  
炒洋葱

RICE | РИС | 米饭菜肴



**TRUFFLE BUTTER FRIED RICE** THB 100  
Жареный Рис с Трюфельным Маслом  
墨西哥红米 'ARROZ ROJO'



**THAI-STYLE STICKY RICE** THB 80  
Клейкий Рис По-Тайски  
泰式糯米饭



**GARLIC FRIED RICE** THB 70  
Жареный рис с Чесноком  
炒蒜蓉饭



**STEAMED RICE** THB 60  
Вареный рис  
蒸米饭

**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



**TARTA DE LAVA**

THB 290

**CHOCOLATE LAVA CAKE**

An indulgent chocolate cake, served warm to reveal a melting chocolate centre. Served with a scoop of vanilla ice cream

**ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН**

Восхитительный шоколадный торт, подаваемый теплым, чтобы открыть тающую шоколадную середину. Подается с шариком ванильного мороженого

**巧克力熔岩蛋糕**

美味巧克力蛋糕，趁热享用，品尝中层融化的巧克力。搭配一勺香草冰淇淋



**BIZCOCHO DE CHOCOLATE**

THB 290

**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



**COPA COPACABANA**

THB 290

**VANILLA SUNDAE**

Two scoops of premium vanilla bean ice cream, topped with whipped cream, hot chocolate sauce, and crushed chocolate chips

**КОПА КОПАКАБАНА ВАНИЛЬНЫЙ САНДЕЙ (МОРОЖЕНОЕ)**

Два шарика премиального ванильного мороженого со взбитыми сливками, горячим шоколадным соусом и измельченной шоколадной стружкой

**科帕卡巴纳香草圣代 290泰铢**

双球香草籽冰淇淋，配打发奶油、热巧克力酱与巧克力碎



**PIÑA A LA PARRILLA**

THB 290

**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

**VANILLA ICE CREAM (Two Scoops)**

THB 220

ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ (2 шарика)  
香草冰淇淋(两勺)

**CHOCOLATE ICE CREAM (Two Scoops)**

THB 220

ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ (2 шарика)  
巧克力冰淇淋(两勺)

**STRAWBERRY ICE CREAM (Two Scoops)**

THB 220

ЗЕМЛЯНИЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ (2 шарика)  
草莓冰淇淋(两勺)

**COCONUT ICE CREAM (Two Scoops)**

THB 220

КОКОСОВОЕ МОРОЖЕНОЕ (2 шарика)  
椰子冰淇淋(两勺)

**MANGO SORBET (Two Scoops)**

THB 220

СОРБЕ ИЗ МАНГО (2 шарика)  
芒果雪芭(两勺)

**PASSION FRUIT SORBET (Two Scoops)**

THB 220

СОРБЕ ИЗ МАРАКУЙИ (2 шарика)  
百香果雪糕(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