CHURRASCO

THE SOUTH AMERICAN STEAKHOUSE

JUNGCEYLON MALL PATONG

CHAINE DES ROTISSEURS 1248 - 1950

NO CANNABIS OR ANY OTHER DRUGS ALLOWED ON OUR PREMISES

GLOBAL AUSTRALIAN HALAL CERTIFICATION — HALAL

ALL OUR BEEF AND LAMB DISHES ARE CERTIFIED HALAL

VISA · mastercard · JCB · UnionPay 银联 · Alipay · Prompt Pay พร้อมเพย์

NUTS FREE

PORK FREE

OUR STORY

A MOST WARM WELCOME TO PHUKET'S ORIGINAL SOUTH AMERICAN STEAKHOUSE

Churrasco Phuket Steakhouse was launched in January 2012 by two close friends and avid foodies who shared a simple vision: Phuket deserved better steaks at more sensible prices. Inspired by years of experience with Latin American cultures and cuisines, they created a South American steakhouse, built around top quality beef, generous flavours and a relaxed dining vibe.

Churrasco Phuket Steakhouse offers a wide range of affordable imported Wagyu and Black Angus steaks, including classic Tenderloin, Ribeye, Sirloin, and Oyster Blade, accompanied by our selection of house-made steak sauces and condiments.

Churrasco Phuket Steakhouse's specialities are three Brazilian and Argentinian Wagyu cuts: Picanha, the distinctive rump cap; Solomillo, a premium tender cut; and Maminha, the flavourful rump tip. All are imported, grain-fed, and top score Wagyu, offered in several sizes and char-grilled to your preferred cooking point.

Churrasco Phuket Steakhouse's beef arrives deep-chilled, never frozen. After inspection, selected steaks are wet-aged under controlled conditions before being grilled à la minute. Beyond steak, the menu includes lamb chops, mixed meat skewers, Thai favourites, authentic pasta dishes, fresh salads and a popular seafood selection.

Churrasco Phuket Steakhouse completes the experience by offering Latin and classic cocktails, a carefully curated and affordably priced wine list, and a changing selection of Latin music. And save some room for our desserts and ice creams — the perfect ending to a great "steak out" in Phuket.

Thank you for dining with us. We hope you enjoy our steakhouse at least as much as we have enjoyed creating and developing it here since 2012.

YOUR TEAM CHURRASCO

HOUSE WINES & WINE COCKTAILS



CHURRASCO HOUSE WINES

CLASSIC HOUSE WINE (AUSTRALIA)
Shiraz (Red) or Chardonnay (White)
Glass (150ml) **THB 190**
Carafe (250ml) **THB 290**

PREMIUM HOUSE WINE (CHILE)
Merlot (Red) or Sauvignon Blanc (White)
Glass (150ml) **THB 230**
Carafe (250ml) **THB 360**

WHITE WINE SPRITZER THB 190

White wine with a dash of soda water and lemon slice

Белое вино с небольшим количеством газированной воды и долькой лимона

白葡萄酒加苏打水及柠檬片



APEROL WINE SPRITZ THB 290

Aperol, mixed with white wine and soda water, served with an orange slice

Апероль, смешанный с белым вином и газированной водой, подается с долькой апельсина

阿佩罗开胃酒混合白葡萄酒与苏打水，搭配橙片



CAMPARI WINE SPRITZ THB 290

Campari, mixed with white wine and soda water, served with a lemon slice

Кампари, смешанный с белым вином и газированной водой, подается с долькой лимона

金巴利混合白葡萄酒与苏打水，搭配柠檬片





CLASSIC RED WINE SANGRIA (0.5L) THB 520

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 520

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 & CIDER SELECTION



Moose Craft Cider THB 120



Corona Extra THB 160



San Miguel Light THB 130



Heineken (Zero Alcohol) **THB 120**



Heineken THB 120



Tiger THB 120



Chang THB 120



Singha THB 120



Snowy Weizen (Belgian Style) **THB 120**

SOFT DRINKS

Coke, Coke Light, Coke Zero	THB 90
Sprite, Fanta, Tonic Water	THB 90
Still Water, Soda Water	THB 60
Red Bull	THB 60
Soft Drink Mixer	THB 30
San Pellegrino (500ml)	THB 150
San Pellegrino (750ml)	THB 190
Acqua Panna (500ml)	THB 150



MILK SHAKES (NO ADDED SUGAR)

Creamy, hand-blended milkshakes, crafted in a choice of popular flavours

Vanilla	THB 190
Chocolate	THB 190
Strawberry	THB 190
Coconut	THB 190
Mango	THB 190



JUICES & SHAKES

Regular Fruit Juice THB 90
Pineapple, Mango, Apple, Orange, Tomato

Fresh Fruit Shake THB 90
Pineapple, Watermelon, Banana & Mixed Fruit

Nam Manao THB 70
Thai Lemonade with still water or soda



YERBA MATE ROSAMONTE

Argentinian Green Tea THB 100

This unique traditional hot drink is widely consumed throughout South America. Yerba Mate tastes fresh, earthy, herbaceous, and slightly bittersweet.

It is valued for its ability to boost energy and weight loss, and to improve concentration, metabolism, and digestion. Try it for a new experience?



TWG TEA

TWG English Breakfast Tea	THB 90
TWG Breakfast Earl Grey Tea	THB 90
TWG Moroccan Mint Tea	THB 90
TWG Jasmine Queen Tea	THB 90
TWG Geisha Blossom Green Tea	THB 90
TWG Black Chai Masala Tea	THB 90

HOMEMADE ICED TEA

Freshly brewed Lipton iced tea with lemon THB 90



NESPRESSO COFFEE

Americano / Long Black	THB 90
Single Espresso	THB 90
Double Espresso	THB 150
Cappuccino	THB 100
Caffè Latte	THB 100
Espresso Macchiato	THB 90
Iced Americano	THB 90

IRISH COFFEE

Traditional method with brown sugar Irish whisky, and whipped cream THB 320



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

COCKTAILS | КОКТЕЙЛИ | 鸡尾酒单



OUR MOJITO SELECTION
МОХИТО НА ВЫБОР
莫吉托酒单

CHURRASCO SIGNATURE MOJITO **THB 320**
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 **THB 320**
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 **THB 320**
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 **THB 320**
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 **THB 320**
Olmeca 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 **THB 320**
Olmeca 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 **THB 320**
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 **THB 320**
Brazilian Cachaça, Fresh Lime, Fresh Passion Fruit & Basil Leaves
Бразильская Кахаса – водка из сахарного трасника, Свежий лайм, Маракуйя , Базилик
巴西甘庶酒，百香果，青柠和罗勒叶

CHURRASCO SIGNATURE CAIPIRINHA **THB 320**
Brazilian Cachaça, Fresh Lime & Brown Sugar
Бразильская Кахаса – водка из сахарного трасника, Свежий Лайм, Коричневый Сахар
巴西甘庶酒，青柠和红糖

CHURRASCO THAI-PIRINHA **THB 320**
Brazilian Cachaça, Fresh Lime, Lemongrass & Lime Leaves
Бразильская Кахаса – водка из сахарного трасника, Свежий Лайм, Лемонграсс, Лайм
巴西甘庶酒，青柠，香矛和青柠叶



OUR MARTINI SELECTION
МАРТИНИ НА ВЫБОР
马丁尼酒单

ESPRESSO MARTINI **THB 320**
Vodka, Kahlúa, Espresso & Vanilla Sugar
Водка, Калуа, Кофе Эспрессо, Ваниль Сахар
伏特加, Kahlúa, 浓咖啡和香草糖

BRAZILIAN PASSION MARTINI **THB 320**
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 **THB 320**
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 **THB 320**
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 **THB 320**
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 **THB 320**
Dark rum, Curacao, lime juice, mint, and decorated with a slice of lime
Тёмный ром, ликёр Кюрасао, свежевыжатый сок лайма, свежая мята. Подаётся с долькой лайма
黑朗姆酒、库拉索力娇酒、鲜榨青柠汁、鲜薄荷，饰以青柠角

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



WHISKEY COLLECTION

The MacAllan 12 Double Cask	THB 550
The Balvenie Caribbean Cask	THB 450
Laphroaig Select	THB 350
Monkey Shoulder Single Malt	THB 280
Glenfiddich 12 Single Malt	THB 280
Jack Daniel's Tennessee	THB 260
Johnny Walker Black Label	THB 260
Chivas Regal 12	THB 240
Jameson Irish	THB 220
Johnny Walker Red Label	THB 200
Jim Beam Kentucky Straight	THB 200

EXCLUSIVE RUM CHOICES

Zacapa Centenario Gran Reserva	THB 350
Ron Diplomático Reserva	THB 280
Appleton Estate Signature	THB 220
Captain Morgan Spiced Rum	THB 180
Bacardi Carta Blanca Rum	THB 160
Chalong Bay Rum	THB 140
Sang Som Thai Rum	THB 100

FINE GIN SELECTION

Monkey 47 Dry Gin	THB 280
Hendrick's Gin	THB 240
Bombay Sapphire Gin	THB 220
Tanqueray Dry Gin	THB 200
Gordon's London Dry Gin	THB 200

PREMIUM ABSINTHE — THB 350

Grande Absente Premium

The infamous 69% spirit, poured in a classic ritual



MEXICAN TEQUILAS

Tequila Patron Añejo	THB 350
Tequila Silver Patrón	THB 290
Tequila Don Julio	THB 280
Olmeca Reposada Gold	THB 220
Sauza Blanco	THB 180

COGNAC * ARMAGNAC * BRANDY

Hennessy XO	THB 750
Remy Martin VSOP	THB 380
Martell VSOP	THB 360
Armagnac XO Demandis	THB 280
Vecchia Romagna Nera	THB 250

HIGH SPIRITS

Poire Williams de Matre Pierre	THB 280
Grappa di Amarone Zanin	THB 280
Grappa di Prosecco Zanin	THB 250
Calvados de Maitre Pierre	THB 230
Grappa Cavallina Bianca Zanin	THB 200
Cachaça Canarío	THB 180
Campari	THB 180
Pernod	THB 180

INTERNATIONAL VODKAS

Grey Goose (France)	THB 290
Belvedere (Poland)	THB 290
First Guild Prestige (Ukraine)	THB 260
Beluga Noble (Russia)	THB 260
Hlibny Dar (Ukraine)	THB 240
Absolut Vodka (Sweden)	THB 220
Stolichnaya (Russia)	THB 200
Smirnoff Red (USA)	THB 180

INTERNATIONAL LIQUEURS

Kahlúa	THB 230
Cointreau	THB 230
Sambuca Molinari	THB 220
Bailey's Irish Cream	THB 220
Amaretto Di Saronno	THB 220
Martini Bianco	THB 180
Martini Rosso	THB 180
Limoncello	THB 180

DIGESTIVES / AFTER DINNER

Amaro Nonino	THB 250
Amaro Averna Siciliano	THB 250
Amaro Montenegro	THB 250
Fernet Branca	THB 250
Fernet Branca Menta	THB 250
Jägermeister	THB 250



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

STARTER SELECTION | ЗАКУСКИ | 前菜精选



CHURRASCO TARTAR CLASSICO — THB 550

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)
Рубленная 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 (2) — THB 290
ADDITIONAL PIECE — THB 145

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 380 / LARGE | THB 490

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

ЧЕСНОЧНЫЕ 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 380

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, запеченые 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



TACOS BRAVOS DE POLLO (2) — THB 380
ADDITIONAL PIECE — THB 190

CHICKEN TACOS SINALOA STYLE
Two soft corn tortillas with marinated pan-seared chicken, fresh tomato salsa, chopped coriander, grated mozzarella, and sour cream

ТАКОС С КУРИЦЕЙ В СТИЛЕ СИНАЛОА
Две мягкие кукурузные тортильи с курицей, маринованной и обжаренной до золотистой корочки, свежей томатной сальсой, рубленой кинзой, тёртой моцареллой и сметаной.

辛纳罗风味鸡肉塔可
两片软玉米饼,搭配香煎腌制鸡肉、鲜制番茄莎莎酱、香菜碎、
马苏里拉芝士碎及酸奶油

ALITAS DE POLLO AL CHIPOTLE — THB 380

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

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

炸辣鸡翅
酥炸微辣鸡翅





CHILI CON CARNE — SMALL | THB 380 / LARGE | THB 520

HOMEMADE CHILI WITH MINCED BEEF
Classic slow-cooked minced beef stew with red bean, onion & spices

ДОМАШНИЙ ЧИЛИ С ГОВЯЖЬИМ ФАРШЕМ
Классическое тушеное рубленное 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



CALAMARES FRITOS — SMALL | THB 380 / LARGE | THB 490

FRIED CALAMARI SPANISH STYLE
Crispy squid rings in an ultra-light batter, served with Aïoli 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 330

ANDALUSIAN TOMATO SOUP (SERVED WARM)
Traditional soup from southern Spain, made with tomato, bread, extra virgin olive oil and garlic. Served with vegetable garnishes

АНДАЛУЗСКИЙ ТОМАТНЫЙ СУП (ПОДАЁТСЯ В ТЁПЛОМ ВИДЕ)
Традиционный суп с юга Испании, приготовленный из помидоров, хлеба, оливкового масла холодного отжима и чеснока

安达卢西亚番茄汤 (温热呈上)
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 330

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 360

ARGENTINIAN BEEF SOUP
Slow cooked Argentinian soup with beef, celery & onion

АРГЕНТИНСКИЙ СУП ИЗ ГОВЯДИНЫ
Медленно приготовленный суп из аргентинской говядины с сельдерейем 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 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, белый лук, оливковое масло и белый винный уксус

有机樱桃蕃茄沙拉
樱桃蕃茄、罗勒、白洋葱、特級初榨橄榄油和白酒醋



ENSALADA DE VERDURAS — THB 290

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
杂青配特級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 330

CAESAR'S SALAD
Romaine salad with anchovy dressing, grilled chicken bacon, croutons and grated parmesan

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ»
Хрустящий салат ромэн с анчоусной заправкой, курицей на гриле, беконом, золотистыми гренками и тёртым пармезаном

凯撒沙拉
爽脆罗马生菜配凤尾鱼酱汁、炙烤鸡肉、培根、金黄面包丁及帕玛森芝士碎



ENSALADA CÉSAR CON POLLO — THB 390

CHICKEN CAESAR SALAD
Romaine salad with anchovy dressing, croutons, sliced chicken breast and grated parmesan

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ
Хрустящий салат ромэн с анчоусной заправкой, ломтиками куриной грудки на гриле, золотистыми гренками и тёртым пармезаном

鸡肉凯撒沙拉
爽脆罗马生菜配凤尾鱼酱汁、炙烤鸡胸肉片、金黄面包丁及帕玛森芝士碎

ENSALADA DE CARNE 'TAILANDIA' — THB 390
ยำเนื้อ

THAI SPICY BEEF SALAD "YUM NUEA"
Sliced Angus sirloin, in a dressing of fresh lime juice, chillies, white onions, cherry tomatoes, cucumbers & mint leaves

ТАЙСКИЙ ОСТРЫЙ САЛАД ИЗ ГОВЯДИНЫ
Стейк Сирлойн из говядины Ангус, нарезанный ломтиками, с заправкой из сока лайма и чили, белым луком, помидорами черри, огурцами и листьями мяты

泰式"YUM NUEA"香辣牛肉沙拉
安格斯西冷牛排切片，佐鲜青柠辣椒汁，配白洋葱、樱桃番茄、黄瓜与薄荷叶





ENSALADA CÉSAR CON GAMBAS — THB 420

GARLIC PRAWNS CAESAR SALAD
Romaine salad with anchovy dressing and croutons, sauteed garlic prawns, and grated parmesan

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С ЧЕСНОЧНЫМИ КРЕВЕТКАМИ
Хрустящий салат ромэн с анчоусной заправкой, обжаренными с чесноком креветками, золотистыми гренками и тёртым пармезаном

蒜香虾仁凯撒沙拉
爽脆罗马生菜配凤尾鱼酱汁、蒜香煎虾仁、金黄面包丁及帕玛森芝士碎



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

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

PASTA SELECTION | ПАСТА НА ВЫБОР | 意大利面品



ESPAGUETIS A LA BOLOÑESA WAGYU — THB 460

WAGYU SPAGHETTI BOLOGNESE
Slow-cooked Wagyu beef ragù with tomatoes and carrots, served with grated parmesan

СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ С ВАГЮ
Томлёный соус из рубленой говядины вагю, томатов и моркови по мотивам классического рецепта из Болоньи. Подаётся с тёртым пармезаном

和牛意式肉酱意大利面
慢炖和牛肉酱，佐番茄与胡萝卜，灵感源自博洛尼亚经典配方，饰以帕玛森芝士碎



ESPAGUETIS “TONY SOPRANO“ — THB 460

SPAGHETTI GODFATHER STYLE
Tossed in a richly flavoured homemade tomato sauce, topped with juicy Wagyu meatballs. A hearty classic, straight off Tony Soprano's dinner table

СПАГЕТТИ В СТИЛЕ 'КРЁСТНОГО ОТЦА'
Спагетти в насыщенном домашнем томатном соусе, с сочными мясными фрикадельками из говядины. Сытная классика — прямо со стола Тони Сопрано

教父风味意大利面
浓郁自制番茄酱意大利面，搭配鲜嫩多汁的牛肉丸。经典意式美味——就像托尼·索普拉诺餐桌上的那一盘



ESPAGUETIS DE MARISCOS ‘TAILANDIA’ — THB 480
สปาเก็ตตี้ผัดขี้เมา

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 480

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 390

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

WAGYU LASAGNA | ЛАЗАНЬЯ ВАГЮ | 味和牛千层面

CHURRASCO WAGYU LASAÑA DE RES — THB 480

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

巴西风味和牛千层面
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 580

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 580

PAN-ROASTED SALMON FILLET
Scandinavian salmon on whipped potato, with a creamy dill sauce

ОБЖАРЕННОЕ ФИЛЕ ЛОСОСЯ
Скандинавский лосось на воздушном картофельном пюре, сливочно-укропный соус

香煎三文鱼排
北欧三文鱼，佐丝滑土豆泥与莳萝奶油汁



CALAMARES FRITOS — THB 490

FRIED CALAMARI SPANISH STYLE
Crispy squid rings in an ultra-light batter, served with Aïoli dip and French Fries

ЖАРЕНЫЕ 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

ЧЕСНОЧНЫЕ 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

WAGYU SUPERBURGERS | СУПЕРБУРГЕРЫ ВАГЮ | 和牛至尊汉堡系列



HAMBURGUESA 'EL MACHO' — THB 560

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

AUSTRALIAN WAGYU ASSOCIATION

SMASHBURGER DE WAGYU MEXICANO — THB 580

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

AUSTRALIAN WAGYU ASSOCIATION





HAMBURGUESA DOBLE 'EL GORDO' — THB 680

'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

AUSTRALIAN WAGYU ASSOCIATION

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 560

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 580

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 650

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%增值税



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

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

2. **MUSHROOM SAUCE**
ГРИБНЫМ СОУС
蘑菇酱

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

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

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

6. **BBQ SAUCE**
СОУС БАРБЕКЮ
招牌BBQ酱

7. **NAM JIM SPICY THAI SAUCE**
СОУС НАМ ДЖИМ ДЖЕО
ОСТРЫЙ ТАЙСКИЙ
NAM JIM JAEW 北泰清莱式辣酱

8. **AIOLI**
СОУС АЙОЛИ
蒜香蛋黄酱

9. **TRUFFLED SAUCE**
СОУС ТРЮФЕЛЬНЫЙ
松露酱汁

10. **CHIMICHURRI SAUCE**
СОУС ЧИМИЧУРРИ
CHIMICHURRI：阿根廷烤肉酱

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

YOUR STEAK, YOUR PREFERENCE

Please cut through the centre when served to check the cooking point. If it's not right, we'll correct it immediately.



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

OUR TENDERLOIN SELECTION | НАШЕ АССОРТИ ИЗ ВЫРЕЗКИА | 精选里脊肉

LOMO DE TERNERA

LADY'S CUT
200 gram | THB 690
GENTLEMAN'S CUT
300 gram | THB 990
GAUCHO CUT
400 gram | THB 1290

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

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 TRUFADO

LADY'S CUT
200 gram | THB 890
GENTLEMAN'S CUT
300 gram | THB 1190
GAUCHO CUT
400 gram | THB 1490

BLACK TRUFFLE TENDERLOIN
Char-grilled, extra tender Black Angus beef tenderloin, seared in truffle butter and topped with black truffle puree

ВЫРЕЗКА С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ
Нежная вырезка Блэк Ангус, обжаренная в трюфельном масле, подаётся с пюре из чёрного трюфеля

黑松露里脊肉
炭烤嫩滑黑安格斯牛柳，以松露黄油煎香，佐黑松露酱

LOMO DE TERNERA WAGYU

LADY'S CUT
200 gram | THB 990
GENTLEMAN'S CUT
300 gram | THB 1450
GAUCHO CUT
400 gram | THB 1850

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



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

FINE GOURMET STEAKS | ИЗЫСКАННЫЕ СТЕЙКИ ДЛЯ ГУРМАНОВ | 精致美味牛排



LOMO DE TERNERA ‘MAR Y TIERRA’

200 gram | THB 850
300 gram | THB 1150

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

SURF & TURF С ВЫРЕЗКОЙ BLACK ANGUS
Вырезка Black Angus, приготовленная на открытом огне, с креветками на шпажке, обжаренными с чесноком

SURF & TURF 黑安格斯牛柳
黑安格斯牛柳，明火炙烤，配蒜香煎虾 串串

BISTEC ENCEBOLLADO / BIFE ACEBOLADO

200 gram | THB 590
300 gram | THB 790

LATIN ONION STEAK
A beloved comfort dish across all Latin America, the Caribbean, Spain & Portugal. Lemon-garlic marinated beef escalope, pan-fried and topped with caramelised & crispy onions. Served with French fries.

СТЕЙК ПО-ЛАТИНОАМЕРИКАНСКИ С ЛУКОМ
Любимое блюдо домашней кухни Латинской Америки, Карибов, Испании и Португалии. Тонкий говяжий эскалоп в лимонно-чесночном маринаде, обжаренный на сковороде, с карамелизированным и хрустящим луком. Подаётся с картофелем фри.

拉丁风 味味洋洋葱葱牛牛排排
风靡拉丁美洲、加勒比地区、西班牙及葡萄牙的经典家常美食。薄切牛肉以柠檬与蒜香腌制后香煎，铺 上上焦焦糖糖洋洋葱葱与与酥酥脆脆洋洋葱葱，，配配炸炸薯薯条条





BISTEC ‘TAILANDIA’ เนื้อย่าง — THB 590

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%增值税

WAGYU PICANHA BRASILEIRA

300 gram | THB 1390

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

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

顶级和牛尻尾扒
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
300 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
300 gram | THB 1090
400 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%增值税

SIGNATURE MEAT SKEWERS | НАШИ ТРАДИЦИОННЫЕ ШАШЛЫКИ | 招牌串烧



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 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）

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

BISTEC DEL CARNICERO

200 gram | THB 490
300 gram | THB 690

CHURRASCO BUTCHER'S STEAK
Chef-selected daily cut, hand-trimmed for consistency, with rich beef flavour and firm texture. Excellent value and taste

СТЕЙК “ВЫБОР МЯСНИКА” ОТ CHURRASCO
Отруб дня, тщательно отобранный шеф-поваром и подготовленный вручную. Насыщенный мясной вкус и выразительная текстура. Превосходный стейк по особенно привлекательной цене

CHURRASCO「屠夫精选」牛排
每日精选优质肉块，由主厨精心挑选并手工修整。肉香浓郁，口感扎实而富
有层次。卓越品质，超值之选





FILETE RIB EYE

300 gram | THB 990
400 gram | THB 1350

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
300 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
400 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

CHEF SUGGESTIONS | СПЕЦ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ОТ ШЕФ-ПОВАРА | 厨师推荐



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

MILANESA DE POLLO — THB 550

CLASSIC CHICKEN MILANESE
Tender chicken breast, lightly breaded and fried until crisp and golden. Served with French fries

КЛАССИЧЕСКАЯ КУРИЦА ПО-МИЛАНСКИ
Нежная куриная грудка в тонкой золотистой панировке, обжаренная до хруста. Подаётся с хрустящим картофелем фри

经典米兰式香煎鸡排
鲜嫩鸡胸裹上薄薄一层金黄酥脆面衣，香煎至外酥里嫩。搭配香脆薯条





CHILI CON CARNE — THB 520

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 550

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 690

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

ТУШЕНАЯ БАРАНЬЯ ГОЛЕНЬ
Тушеная в духовке баранья голень с овощами, подается с сливочное картофельное пюре

慢炖羊膝
羊膝配时蔬慢火烤制至酥嫩，佐以细腻绵滑的奶油土豆泥





CHULETAS DE CORDERO — THB 850

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 580

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



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 THB 100
Обжаренные Грибы Ассорти
炒什锦野菌



SAUTÉED SPINACH WITH GARLIC THB 100
Шпинат С Чесноком
炒蒜蓉菠菜



SAUTÉED CARAMELISED ONIONS THB 100
Карамелизованный Лук
炒洋葱



MIXED SALAD THB 120
Микс-Салат
什锦菜沙拉



CONFIT GARLIC CLOVES THB 120
Чесночное Конфи (Обжаренное)
油封蒜（爆香）



SAUTÉED CORN WITH DICED BELLPEPPER THB 100
Обжаренная кукуруза со сладким перцем
香炒玉米粒配彩椒丁



'BIRISTA' CRISPY ONIONS THB 100
Хрустящий Жаренный Лук Бириста
脆皮洋葱 'BIRISTA'



ASIAN STYLE COLE SLAW THB 100
Коул Слоу По-Азиатски (Салат из Капусты)
亚洲风味凉拌卷心菜



CLASSIC COLE SLAW THB 100
Коул Слоу (Салат Из Капусты)
凉拌卷心菜



FRENCH BREAD (served with Aioli) THB 50
Французский хлеб (подаётся с айоли)
法式面包（配蒜香蛋黄酱）



CLASSIC GARLIC BREAD THB 60
Классический, запеченный в духовке, Хлеб с Чесноком
烤大蒜面包

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

POTATOES | КАРТОФЕЛЬ | 土豆



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**
Картофель фри с трюфелем и пармезаном
松露帕玛森芝士薯条



CREAMY WHIPPED POTATOES **THB 100**
Сливочное картофельное пюре
奶香土豆泥





CREAMY WHIPPED TRUFFLE POTATOES **THB 130**
Сливочное картофельное пюре с трюфелем
松露奶油土豆泥

BAKED POTATO WITH SOUR CREAM **THB 120**
Запеченый Картофель Со Сметаной
烤土豆和酸奶油

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

DESSERTS | ДЕСЕРТЫ | 甜品



COPA COPACABANA — THB 330

VANILLA ICE CREAM 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



COPA MANGO TANGO — THB 330

MANGO STICKY RICE ICE CREAM SUNDAE
Two scoops of artisan mango ice cream, fresh-cut yellow mango, served over traditional Thai sticky rice, with a mango & ginger compote. Coconut cream on the side for a touch of tropical richness

САНДЕЙ-МОРОЖЕНОЕ «МАНГО СТИКИ РАЙС»
Два шарика мангового мороженого ручной работы и кусочки свежего спелого манго на традиционном тайском клейком рисе с мангово-имбирным конфи. Кокосовые сливки подаются отдельно, добавляя нежный тропический акцент

芒果糯米圣代
两球手工芒果冰淇淋与新鲜熟芒果，铺于传统泰式糯米之上，搭配芒果姜味果酱。椰奶油另附，为甜点增添一抹浓郁的热带风情



TARTA DE LAVA — THB 330

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 330

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

NATURAL ICE CREAMS (TWO SCOOPS) | МОРОЖЕНОЕ (2 ШАРИКА) | 冰淇淋 (两勺)

VANILLA ICE CREAM THB 220
ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ
香草冰淇淋

CHOCOLATE ICE CREAM THB 220
ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ
巧克力冰淇淋

STRAWBERRY ICE CREAM THB 220
ЗЕМЛЯНИЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ
草莓冰淇淋

COCONUT ICE CREAM THB 220
КОКОСОВОЕ МОРОЖЕНОЕ
椰子冰淇淋

MANGO ICE CREAM THB 220
МАНГОВОЕ МОРОЖЕНОЕ
芒果冰淇淋

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