

# TAPAS/STARTERS

<b>Garlic Bread</b> ขนมปังกระเทียม	95-	<b>Wild Forest Mushrooms Truffle Fries</b> เฟรนช์ฟรายส์เห็ดทรัฟเฟิลป่า	175-
<b>Marinated Olives &amp; Feta</b> Home Made Marinated Imported Olives มะกอกและเฟต้าชีสหมักกระเทียม	110-	<b>Lemon &amp; Herb Prawns</b> A House Favorite กุ้งผัดซอสมะนาวและสมุนไพร	290-
<b>Garlic Mushrooms</b> Fried In Our Garlic Herb Butter เห็ดผัดกับกระเทียมและเนยสมุนไพร	165-	<b>Piri Piri Prawns</b> A Portuguese Specialty กุ้งผัดซอสพริก พริก	290-
<b>Lemon Herb Calamari</b> Cooked the Italian Way หมึกผัดซอสมะนาวและสมุนไพร	320-	<b>Portuguese Sizzling Prawns</b> A National Favorite กุ้งสไลด์โปรตุเกสในกระทะร้อน	320-
<b>Chicken Tenders</b> ไก่ทอดกรอบ	200-	<b>Salt &amp; Chili Calamari</b> Deep Fried Salt & Chili Calamari served with house made Tartar Sauce ปลาหมึกคั่วพริกเกลือ	320-
<b>Parmesan Truffle Fries</b> เฟรนช์ฟรายส์และพามาซานชีส	165-		

# SALADS AND SOUPS



<b>Creamy Mushroom Soup</b> Traditional Italian Mushroom Soup ซุปครีมเห็ด	195-
<b>Garden Salad</b> With Organic Greens สลัดผักรวม	220-
<b>Caesar Salad</b> A Classic Favorite ซีซาร์สลัด	240-
<b>Greek Salad</b> Traditional Greek Recipe กรีกสลัด	260-
<b>Warm Chicken Salad</b> Organic Greens with Herbed Chicken สลัดไก่เนื้อนุ่ม	290-

# SEAFOOD

<b>Grilled Lemon &amp; Herb Snapper</b> Served with Salad & French Fries ปลากระพงราดซอสสมุนไพรเสิร์ฟกับสลัดและเฟรนช์ฟรายส์	440-	<b>Lemon &amp; Herb Prawns</b> A House Favorite กุ้งราดซอสสมุนไพร	580-
<b>Fish &amp; Chips</b> Traditional Fish & Chips ปลากระพงชุบแป้งทอดกรอบ	350-	<b>Deep Fried Prawns</b> Served with Salad & French Fries กุ้งทอดเสิร์ฟกับซอสทาดซาซอส	580-
<b>Creamy White Wine Mussels</b> Served with Garlic Bread หอยแมลงภู่ผัดซอสไวน์ขาวเสิร์ฟกับขนมปังกระเทียม	370-	<b>Seafood Platter</b> NZ Mussels, Calamari, Fish and Prawns ชุดซีฟู๊ดรวม	1,895-
<b>Piri Piri Prawns</b> A Portuguese Specialty กุ้งราดซอส พริก พริก	580-		

# GRILLED CHICKEN

	Breast	Half	Whole
	หน้าอก	ครึ่งตัว	เต็มตัว
<b>Piri Piri Chicken</b> Cooked the Portuguese Way ไก่ย่างพริก พริก	290-	340-	590-
<b>Lemon &amp; Herbs Chicken</b> Marinated then Grilled ไก่ย่างมะนาวและสมุนไพร	290-	340-	590-
<b>Thai Salsa Chicken</b> Not for the Faint Hearted, Spicy Thai Green Chilli Marinade ไก่ย่างจัดจ้านแบบไทย	290-	340-	590-
<b>Portuguese Spiced Chicken</b> Our Home Made Dry Rub ไก่ย่างสูตรเครื่องแกงโปรตุเกส	290-	340-	590-
<b>Moroccan Spiced Chicken</b> Light Curry Sauce ไก่ย่างสูตรเครื่องแกงโมร็อกโก	290-	340-	590-
<b>Sweet Chilli Chicken</b> Thai Spicy Sensation ไก่ย่างต้นตำรับหน้าจิ้มไทย	290-	340-	590-



# COMBOS

<b>Half Chicken + Prawns</b> Piri Piri Chicken And Portuguese Tiger Prawns ไก่ย่างครึ่งตัว + กุ้งราดเมดิเตอร์เรเนียนซอส	590-	<b>Calamari + Snapper</b> Lemon Herb Calamari And Pan Seared Snapper ปลาหมึกผัดมะนาวสมุนไพร + ปลากระพงราดซอสสมุนไพร	720-
<b>Half Chicken + Calamari</b> Grilled Chicken Half With Lemon Herb Calamari ไก่ย่างครึ่งตัว + ปลาหมึกผัดมะนาวสมุนไพร	650-	<b>Prawns + Calamari</b> Tiger Prawns And Lemon Herb Calamari กุ้งราดเมดิเตอร์เรเนียนซอส + ปลาหมึกผัดมะนาวสมุนไพร	720-
<b>Steak + Prawns</b> Import Fillet With Tiger Prawns สเต็ก + กุ้งราดเมดิเตอร์เรเนียนซอส	840-	<b>Snapper + Prawns</b> Pan Seared Snapper And Tiger Prawns ปลากระพงราดซอสสมุนไพร + กุ้งราดซอส	720-

# GRILLED MEAT

<b>Tenderloin Steak 200g</b> Imported Grilled 200g Tenderloin Steak สเต็กเนื้อสันใน	690-	<b>Espetada Chicken Skewers 300g</b> Flamed Grilled Portuguese Chicken Skewers ไก่หมักซอสสไตล์โปรตุเกสย่าง	420-
<b>Portuguese Sizzling Steak &amp; Egg</b> Flame grilled Tenderloin steak, served on a sizzling plate สเต็กเนื้อสันใน กับไข่ดาวสไลด์โปรตุเกส	720-	<b>Add Bacon 50</b>	
<b>Espetada Beef Skewers 300g</b> Flame Grilled Portuguese Marinated Steak Skewers เนื้อหมักซอสสไตล์โปรตุเกสย่าง	890-		

**EXTRA SAUCES**  
Garlic Sauce 30-  
Pepper Sauce  
Mushroom Sauce  
BBQ Sauces

ALL CHICKEN, SEAFOOD, COMBOS AND MEAT DISHES ARE SERVED WITH A CHOICE OF SPANISH RICE OR FRENCH FRIES AND SALAD

# BURGERS AND WRAPS

	Single	Double
<b>Piri Piri Chicken Burger</b> Spicy Chicken Breast Served with Lettuce, Tomato & Mayonnaise เบอร์เกอร์ไก่พริก พริก	300-	360-
<b>Piri Piri Chicken Cheese Burger</b> Spicy Chicken Breast Served with Cheddar Cheese, Lettuce, Tomato & Mayonnaise เบอร์เกอร์ไก่พริก พริกกับชีส	320-	370-
<b>Piri Piri Hawaiian Chicken Burger</b> Spicy Chicken Breast served with Pineapple, Cheddar Cheese, Lettuce, Tomato & Mayonnaise เบอร์เกอร์ไก่พริก พริก กับชีส และสับปะรด	350-	
<b>BBQ Beef Burger</b> 150g of Imported Australian Beef Grilled to Perfection เบอร์เกอร์เนื้อบาร์บีคิว	310-	
<b>Cheese Burger</b> 150g Imported Australian Beef with Cheddar Cheese เบอร์เกอร์เนื้อบาร์บีคิว กับชีส	330-	
<b>Bacon &amp; Cheese Burger</b> 150g of Imported Australian Beef, Grilled to Perfection เบอร์เกอร์เนื้อบาร์บีคิวกับเบคอน และชีส	360-	
<b>Piri Chicken Wrap</b> Marinated & Grilled Piri Chicken Fillets, Lettuce, Tomato And Pirinaise พริก พริก ซิดกัน แรป	270-	
<b>Caesar Chicken Wrap</b> Grilled Chicken, Romaine Lettuce, House Made Creamy Caesar Dressing & Parmesan Cheese And Beef Bacon ซีซาร์ ซิดกัน แรป	300-	
<b>The Greek Chicken Wrap</b> Grilled Chicken, Red Onions, Lettuce, Diced Cucumbers & Tomato, Black Olives With Creamy Feta Cheese & Drizzled With Our Homemade Greek Dressing กรีก ซิดกัน แรป	310-	

EXTRAS ADD	
+Bacon เบคอน	30-
+Cheese ชีส	30-
+Pineapple สับปะรด	20-
+Fried Egg ไข่ดาว	20-
+Rice ข้าว	20-
+Spanish Rice ข้าวผัดสเปน	40-



ALL BURGERS AND WRAPS ARE SERVED WITH FRENCH FRIES เสริฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์

# VEGETARIAN BURGER

"Beyond" Vegetarian Burger เบอร์เกอร์มังสวิรัติ	360-	"Beyond" Vegetarian Cheese Burger เบอร์เกอร์มังสวิรัติชีส	390-
---	------	---	------

# PASTAS

<b>Napolitana</b> Garlic, Onion & Pomodoro sauce สປາเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ	290-	<b>Penne Al Arrabbiata</b> Served in a spicy Pomodoro sauce เพ็นเนซอสมะเขือเทศ	320-
<b>Pasta Sugo Di Olive</b> Bacon, Mushroom, Chilli Tossed With Basil Pesto พาสต้ากับซอสเพสโต้	310-	<b>Spaghetti al Pollo</b> A House favourite, tender chicken breast pieces cooked in a creamy paprika sauce พาสต้าครีมซอสไก่	360-
<b>Spaghetti Alfredo</b> Bacon and Mushrooms in a Creamy Parmesan Sauce สປາเก็ตตี้ครีมเบคอน และเห็ด	330-	<b>Spicy Mediterranean Seafood</b> Mixed Seafood, Mushroom and Chilli Tossed in olive oil and pesto ซีฟู๊ดรวมสูตรเมดิเตอร์เรเนียน	460-
<b>Spaghetti Bolognese</b> Spaghetti served with traditional bolognese sauce สປາเก็ตตี้ซอสเนื้อ	350-	<b>Spaghetti Frutti Di Mare</b> Seafood in a Creamy or Pomodoro sauce พาสต้าซีฟู๊ดซอสครีมหรือมะเขือเทศ	460-
<b>Piri Piri Pancetta e Pollo</b> Our Signature Piri Piri Sauce with Chicken, Bacon & Olives สປາเก็ตตี้ไก่คั่วกับซอสพริกพริก เบคอน มะกอกดำ	370-	<b>Penne Wild Forest Mushroom Pasta</b> Creamy Italian wild imported mushroom pasta พาสต้าครีมซอสเห็ด	440-

# DRINKS

## BEERS ON TAP

	Middy	Schooner	Mug	Jug(1L)
Singha Draft	90	120	160	300
Chang Draft	90	120	160	300

## BOTTLED BEERS

Leo	110
Chang	110
Singha	110
Tiger	120
Heineken	120
San Miguel Light	120

## CIDER

Savannah Cider	200
Moose Cider	180
Thatchers Gold	290
Thatchers Lemon	290

## GIN

House Pour	180
Gordon's	190
Gordons Pink	190
Tanqueray	200
Bombay	200
Hendricks	340

## WHISKEY

House Pour	180
Sang Som	140
Maekong	140
Johnnie Walker Red	180
Johnnie Walker Black	200
Chivas Regal	200

## BOURBON

Jack Daniels	200
Jim Beam	190
Southern Comfort	190

## RUM

House Pour	180
Bundaberg Rum	200
Captain Morgan	200
Captain Morgan Spiced	180
Bacardi	190
Malibu	190
Havana Club	190
Bacardi 8	240
Ron Zacapa	340

## WINE

	Glass	Btl
White Wine	220	990
Red Wine	220	990

  

## VODKA

House Pour	180
Smirnoff Vodka	190
Stolichnaya	190
Absolut	200
(Vanilla, Raspberry, Citron)	
Belvedere	300

## LIQUORS AND SHOTS

Baileys	190
Kahlua	190
Cointreau	200
Jägermeister	200
Fireball	200
Jagerbomb	200
White Sambuca	180
Black Sambuca	180
Tequila	200
852	200

## BRANDY

Regency	180
Remy Martin VSOP	360

## TEQUILA

Jose Cuervo Gold	200
Patrón Silver	360
Patrón Reposado	380
Don Julio Reposado	420

## COCKTAILS 220

Long Island Ice Tea	
(Vodka, Gin, Triple Sec, Tequila Sweet Sour Mix)	
Piri Piri Ice Tea	
(Vodka, Gin, Rum, Triple Sec, Tequila, Sprite & Cranberry)	

## Pina Colada

(White Rum, Malibu, Pineapple Juice, Nutmeg)

## Mojito

(Rum, Mint, Lime & Syrup)

## Passion fruit Mojito

(Passion Fruit, Rum, Mint, Lime & Syrup)

## Strawberry Mojito

(Strawberry, Rum, Mint, Lime & Syrup)

## Frozen Daiquiri

(Rum, Strawberry, Lime, Mango)

## Margarita

(Tequila, Strawberry, Lime, Mango)

## Sex on the Beach

(Vodka, Peach Schnapps, Orange, Cranberry, Pineapple)

## Tequila Sunrise

(Tequila, Orange Juice And Grenadine)

## Bloody Mary

(Vodka, Tomato Juice, Worcestershire & Tabasco)

## SOFT DRINKS

Coke / Diet Coke / Sprite /	
Fanta Orange	80
Ginger Ale / Tonic / Soda water	80
Red Bull	120
Spring Water	50
San Banadetto Still 750ml	160
San Banadetto Sparkling Water 750ml	160

## JUICES

Tomato / Orange / Pineapple	100
Lime / Cranberry / Apple / Mango	
Young Coconut	100

## FRUIT SHAKES

Tomato / Orange / Pineapple	100
Lime / Cranberry / Apple / Mango / Watermelon	

## GOURMET MILKSHAKES 130

Chocolate & Banana	
Strawberry & Banana	
Matcha Green Tea	
Berry & Almond	
Caramel	
Oreo	

## COFFEE

Espresso	90
Flat White	90
Long Black	90
Cappuccino	110
Café Latte	110
Ice Coffee	100
Irish Coffee (John Jameson)	250

## TEA

English Breakfast / Early Grey / Green Tea	100
--	-----

ALL PRICES ARE EXCLUSIVE OF 7% SERVICE CHARGE AT YOUR DISCRETION



"For A Taste of the Mediterranean"