



STARTER

1. Bruschetta with Tomato, Garlic & Fresh Basil (V)(VG) (บรูสเก็ตต์ดักกับมะเขือเทศ, กระเทียม และ ใบโหระพา).... 180
2. Garlic Bread (V) (ขนมปังกระเทียม)..... 180
3. Caprese Salad (V)(GF) (คาเปรเซ่สลัด) 220
4. Greek Salad (V)(GF) (กรีกสลัด)..... 250
5. Burrata with Grilled Bell Pepper (V)(GF) (บรูรัตต้าชีสกับพริกหวานย่าง)..... 420
6. Salmon Salad with Seared Mango, Cucumber, Apple (GF) (แซลมอนสลัด) 420
7. Vitello Tonnato (GF) (วิเทลโลโทนาโต้ เนื้อลูกวัวเย็นราดซอสทูน่า)..... 420
8. Caesar Salad with Prawn (ชีซ่าสลัดกุ้ง)..... 480

PASTA

9. Spaghetti Al Pesto and Grilled Vegetable Skewer (V)..... 320
เพสโต้ สปาเก็ตตี้ และผักย่าง
10. Linguine with Salmon, Black Pepper, Cream, Lemon 360
พาสต้าลิงกวิเนแซลมอน, พริกไทยดำ, ครีม, มะนาว
11. Pappardelle with Prawn, Cherry, Tomato, Spinach, Garlic, Cream..... 390
พาสต้า พัพพาร์ดัลเลกุกัง, เซอร์รี่, มะเขือเทศ, ผักขม, กระเทียม, ครีม
12. Penne Piemontese (Beef Filet, Mushroom, Cream, Red Wine Sauce) 390
เพนเนปีเยมอนเต (เนื้อสันใน, เห็ด, ครีม, ซอสไวน์แดง)

FINO SPECIALITIES

13. Grilled Bok Choy served with Sweet Potato, Mango, Black Bean Salad (V)(VG)(GF) 320
ผักกวางตุ้งย่าง เสิร์ฟพร้อมสลัดมันฝรั่งหวาน, มะม่วง และถั่วดำ
14. Fino Smashed Beef Burger 200gr with French Fries 480
เบอร์เกอร์เนื้อบด 200 กรัม เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์
15. Crispy Panko Fried Chicken with Parma Ham, Emmental Cheese, Red Wine Sauce, Aromatic Caper Butter, Grilled Lemon served with French Fries 550
ไก่ชุบแป้งทอดกรอบกับพาร์มาแฮม, เอมเมนทัลชีส, ซอสไวน์แดง, เนยเคเปอร์ เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์
16. Sauteed Pork with Garlic, Green Bean, Tomato, Spring Onion Vinaigrette 550
หมูผัดกับกระเทียม, ถั่วลันเตา, มะเขือเทศ, ต้นหอม และน้ำสลัดวิเนเกรตต์
17. Fried Tuna in Lemon Sauce served with Boiled Hand - Smashed Potato (GF)..... 650
ทูน่าผัดซอสมะนาว เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบด
18. Seabass Filet with Prawn served with Asparagus, Boiled Potato and Chive Sauce (GF) 650
ปลาเกะพงขาวไฟเล็ทกับกุ้ง เสิร์ฟพร้อมหน่อไม้ฝรั่ง มันฝรั่งต้ม และซอสกุยช่าย
19. Gratinated Cod with Aioli, Mussel Sauce, Green Peas served with Boiled Potatoes (GF) 680
ปลาโคดอบชีสกับซอสไอโอลี ซอสหอย ถั่วลันเตา เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งต้ม
20. Grilled Salmon with Sauteed Spinach served in Bisque with Baby Potato Wedges (GF)..... 680
แซลมอนย่างกับผัดผักโขม เสิร์ฟในซูปป์บิสก์พร้อมมันฝรั่งชิ้นเล็ก
21. Beef Ribeye with Charred Maple-Glazed Broccoli, Confit Cherry Tomatoes, Gravy Mushrooms and Parmesan Steak Fries 750
เนื้อริบอาย เสิร์ฟพร้อมบรอกโคลีย่างเคลือบเมเปิ้ล เซอร์รี่มะเขือเทศกึ่งไฟ เห็ดราดเกรวี และเฟรนช์ฟรายส์เต็กโรยพาร์เมซาน
- 22. Grass Fed Beef Tenderloin served with Parmesan, Truffle Sauce and Mashed Potato 950
เนื้อสันในวัวเลี้ยงด้วยหญ้า เสิร์ฟพร้อมพาร์เมซาน ซอสทรัฟเฟิล และมันฝรั่งบด
- 23. Grilled Lamb Chop with Sauteed Vegetables and Smoked Garlic Sauce..... 980
ซี่โครงแกะย่าง เสิร์ฟพร้อมผักผัดและซอสกระเทียมรมควัน

(V) VEGETARIAN - (VG) VEGAN - (GF) GLUTEN FREE

All prices are subject to 7% tax. Gratuity is not included.



Any allergy concerns or dietary requirements kindly inform food & beverage team

โปรดแจ้งเกี่ยวกับการแพ้หรือความต้องการอาหารต่าง ๆ ข้อกำหนดด้านอาหาร หรือ ข้อกำหนดทางศาสนา ให้พนักงานของโรงแรมทราบ เพื่อปรับบริการตามความต้องการของคุณ

PIZZA

Includes : Tomato & Mozzarella Cheese

24. Ella Thai Pizza (เอลล่า พิซซ่า).....320	28. Al Salmone (พิซซ่าแซลมอน).....490
- Minced Chicken, Minced Garlic, Bird's Eye Chili, Fried Egg	- Mozzarella Cheese, Smoked Salmon, Rocket Salad
25. Margherita (V) (พิซซ่ามาการิต้า).....320	29. Frutti di mare (พิซซ่าสาป้าเก็ดดีทะเล).....500
- Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Fresh Basil Leaves	- Prawn, Mussel, Tuna in Oil, Squid Ring
26. Capricciosa (พิซซ่าคาพริคซิโอซ่า).....350	30. Burratta Pizza (V) (พิซซ่าบูราตา).....540
- Ham, Mushroom	- Tomato Sauce, Mozzarella di Bufala, Burrata Cheese, Herb Oil
27. Salami Pizza (พิซซ่าซาลามี่).....360	Extra ingredients 50
- Salami, Mozzarella Cheese, Fresh Basil, Basil Oil	

THAI

31. Phak Chup Pang Tod (V)(VG) ผักชุบแป้งทอด.....220	38. Yam Talay • ยำทะเล.....320
Tempura Vegetables	Seafood Salad
32. Phad Pak Ruam ผัดผักรวม.....220	39. Phad Mee Phuket ผัดหมี่ภูเก็ต.....340
Mixed Vegetables in Oyster Sauce	Yellow Noodles with Seafood & Egg - Phuket Style
33. Tom Kha Gai ต้มข่าไก่.....240	40. Kaeng Phed Ped Yang • แกงเผ็ดเป็ดย่าง.....360
Classic Coconut Milk Soup with Chicken	Roasted Duck in Red Curry
34. Kui Tiao Rad Na Mou กว๊ายเตี๋ยวราดหน้าหมู.....280	41. Pla Rad Prig • ปลาราดพริก.....380
Stir Fried Rice Noodles with Pork in Gravy Sauce	Deep Fried Fish Filet Topped with Chili Sauce
35. Massaman Gai • มีส้มมันไก่.....280	42. Khao Ob Sabparod ข้าวอบสับปะรด.....390
Coconut Flavored Thai Curry with Chicken and Peanut	Half-Baked Pineapple Filled with Fried Rice & Seafood topped with Cashew Nuts and Shredded Chicken
36. Panang Nuea • แพนงเนื้อ.....320	43. Tom Yam Goong • ต้มยำกุ้ง.....390
Thai Red Curry with Beef	Spicy Thai Soup with Prawn and Lemongrass
37. Phad Nam Man Hoy Goong ผัดน้ำมันหอยกุ้ง.....320	44. Phad Thai Goong ผัดไทยกุ้ง.....440
Stir Fried Prawn in Oyster Sauce	Stir Fried Noodles with Prawn and River Prawn

 MEDIUM SPICY  HOT

DESSERT

45. Affogato (Espresso Shot with Vanilla Ice Cream) (V)(GF) อฟโฟกาโต (เอสเปรสโซ่กับไอศกรีมวานิลลา).....170
46. Banana Split (V) บานาน่า สพลิต.....200
47. Creme Brulee (V)(GF) ครีมบลูเล.....200
48. Tropical Fresh Fruit Platter (V)(VG)(GF) ผลไม้ตามฤดูกาล.....200
49. Chocolate Cake (Maracuya Cream and Lime Sorbet) (V) เค้กช็อคโกแลต (ครีมเสาวรส และ ไลม์ เซอร์เบท).....250
50. Chocolate Fondant (V) ช็อคโกแลตฟองดองต์.....250
51. Tiramisu (V) ทิรามิสุ.....280



(V) VEGETARIAN - (VG) VEGAN - (GF) GLUTEN FREE

All prices are subject to 7% tax. Gratuity is not included.



Any allergy concerns or dietary requirements kindly inform food & beverage team

โปรดแจ้งเกี่ยวกับการแพ้หรืออาหารต่างๆ ข้อกำหนดด้านอาหาร หรือ ข้อกำหนดทางศาสนา ให้พนักงานของโรงแรมทราบ เพื่อปรับบริการตามความต้องการของคุณ