

Ella, ella.

Come and enjoy our a la carte menu,
crafted with the pure joy of cooking.
We serve a perfect blend of timeless
classics paired with a selection of
local specialties.

STARTER

BRUSCHETTA (V) (VG) 180

Tomato, Garlic, Fresh Basil

บรูสเก็ตต์ด้ากับมะเขือเทศ, กระเทียม และ ใบโหระพา

GARLIC BREAD (V) 180

ขนมปังกระเทียม

CAPRESE SALAD (V) (GF) 220

Fresh Mozzarella, Tomatoes, Basil Leaves, Extra Virgin Olive Oil and Balsamic Glaze

คาเปรเซ่สลัด

GREEK SALAD (V) (GF) 250

กรีกสลัด

BURRATA (V) (GF) 420

Grilled Bell Pepper, Balsamic, Basil Oil, Micro Cress

บรูราต้าชีสกับพริกหวานย่าง, น้ำสลัดบัลซามิก, โหระพา, ต้นเครสอ่อน

SALMON SALAD (GF) 420

Searched Mango, Cucumber, Apple, Crispy Rice, Green Chili Oil, Thai Basil

สลัดแซลมอนกับมะม่วงสุก, แตงกวา, แอปเปิ้ล, ข้าวพอง, น้ำมันพริก, โหระพา

VITELLO TONNATO (GF) 420

Slow - Cooked Veal, Tuna - Caper Mayonnaise, Capers, Lemon, Extra Virgin Olive Oil

วิเทลโลโตนนาโต้ เนื้อลูกวัวเย็นราดซอสทูน่า

CAESAR SALAD WITH PRAWNS 480

Romaine Lettuce, Parmesan Cheese, Croutons, Caesar Dressing, River Prawns

ชีสสลัดกุ้งแม่น้ำ

PASTA

SPAGHETTI AL PESTO (V) 320
Served with a - Grilled Vegetable Skewer
เพสโต้ สปาเก็ตตี้ และผักย่าง

LINGUINE WITH SALMON 360
Salmon, Black Pepper, Cream, Lemon
พาสต้าลิงกวิเนซมอน (แซลมอน, พริกไทยดำ, ครีม, มะนาว)

PAPPARDELLE WITH PRAWNS 390
Prawns, Cherry, Tomato, Spinach, Garlic, Cream
พาสต้าพัพพาร์ดอลล์กึ่ง (กุ้ง, เซอร์รี, มะเขือเทศ, ผักขม, กระเทียม, ครีม)

PENNE PIEMONTESE 390
Beef Filet, Mushroom, Cream, Red Wine Sauce
เพนเนเปียมอนเต (เนื้อสันใน, เห็ด, ครีม, ซอสไวน์แดง)

PIZZA

ELLA THAI PIZZA 320
Minced Chicken, Minced Garlic, Bird's Eye Chili, Fried Egg
พิซซ่า - ไก่, กระเทียม, พริกขี้หนู, ไข่ดาว

MARGHERITA (V) 320
Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Fresh Basil Leaves
พิซซ่ามารีตต้า - มะเขือเทศ, ชีส, โหระพา

CAPRICCIOSA 350
Ham, Mushroom
พิซซ่าคาปริคซิโอซ่า - แฮม, เห็ด

SALAMI PIZZA 360
Salami, Mozzarella Cheese, Fresh Basil, Basil Oil
พิซซ่าซาลามี่ - ซาลามี่, มอสซาเรลล่าชีส, โหระพา, น้ำมันโหระพา

AL SALMONE 490
Mozzarella Cheese, Smoked Salmon, Rocket Salad
พิซซ่าแซลมอน - มอสซาเรลล่าชีส, แซลมอนรมควัน, ผักสลัดร็อกเก็ต

FRUTTI DI MARE 500
Prawns, Mussel, Tuna in Oil, Squid Rings
พิซซ่าสปากเก็ตตี้ทะเล - กุ้ง, หอยแมลงภู่, ทูน่า, ปลาหมึก

BURRATA (V) 540
Burrata Cheese, Mozzarella di Bufala, Herb Garlic Oil
พิซซ่าบูราต้า - ชีสนมวัว, มอสซาเรลล่า, บูราต้าชีส, เอิร์บออย

EXTRA INGREDIENTS 50

SPECIALTIES

GRILLED BOK CHOY (V) (VG) (GF)	320
Sweet Potato, Mango, Black Bean Salad	
ผักกวางตุ้งย่าง เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งหวาน, มะม่วง และถั่วดำ	
SMASHED BEEF BURGER 200 G	480
with French Fries	
เบอร์เกอร์เนื้อบด 200 กรัม เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์	
CRISPY PANKO - FRIED CHICKEN	550
Parma Ham and Emmental Cheese, Red Wine Sauce, Aromatic Caper Butter	
seared with French Fries	
ไก่ชุบแป้งทอดกรอบกับพาร์มาแฮม และเอมเมนทัลชีส เสิร์ฟพร้อมซอสไวน์แดง, เนยเคเปอร์, เฟรนช์ฟรายส์	
SAUTÉED PORK	550
Garlic, Green Beans, Tomato, Spring Onion Vinaigrette	
ผักกวางตุ้งย่าง เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งหวาน, มะม่วง และถั่วดำ	
FRIED TUNA IN LEMON SAUCE (GF)	650
Served with Hand - Smashed Boiled Potato	
ทูน่าผัดซอสมะนาว เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบด	
SEABASS FILET WITH PRAWN (GF)	650
Served with Asparagus, Boiled Potato, Chive Sauce	
ปลาเกะพงขาวไฟต์กับกุ้ง เสิร์ฟพร้อมหน่อไม้ฝรั่ง, มันฝรั่งต้ม, ซอสกุยช่าย	
GRATINATED COD (GF)	680
Aioli, Mussel Sauce, Green Peas served with Boiled Potatoes	
ปลาคอดอบชีสกับซอสไอโกลี, ซอสหอยแมลงภู่, ถั่วลันเตา เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งต้ม	
GRILLED SALMON WITH SAUTÉED SPINACH (GF)	680
Served in Bisque with Baby Potato Wedges	
แซลมอนย่างกับผักโขม เสิร์ฟในซูปปัสก์พร้อมมันฝรั่งเวดจ์ชิ้นเล็ก	
BEEF RIBEYE WITH CHARRED MAPLE - GLAZED BROCCOLI	750
Confit Cherry Tomatoes, Mushrooms Gravy, Parmesan Steak Fries	
เนื้อริบอาย เสิร์ฟพร้อมบรอกโคลีย่างเคลือบเมเปิ้ล, มะเขือเทศเชอร์รี่กิงฟี, น้ำเกรวี่เห็ด และเฟรนช์ฟรายส์เด็กโรยพาร์เมซาน	
GRASS - FED BEEF TENDERLOIN	950
Parmesan, Truffle Sauce, Mashed Potato	
เนื้อสันในวัวเลี้ยงด้วยหญ้า เสิร์ฟพร้อมพาร์เมซาน, ซอสทรัฟเฟิล และมันฝรั่งบด	
GRILLED LAMB CHOPS	980
Sautéed Vegetables, Smoked Garlic Sauce	
ซี่โครงแกะย่าง เสิร์ฟพร้อมผักผัดและซอสกระเทียมรมควัน	

T H A I

PHAD PAK RUAM	220
Mixed Vegetables in Oyster Sauce	
ผัดผักรวม	
TOM KHA GAI	240
Classic Coconut Milk Soup with Chicken	
ต้มขาไก่	
KUI TIAO RAD NA MOO	280
Stir - Fried Rice Noodles with Pork in Gravy Sauce	
ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าหมู	
MASSAMAN GAI  	280
Coconut - Flavored Thai Curry with Chicken and Peanut	
มัสมั่นไก่	
PANANG NUEA   	320
Thai Red Curry with Beef	
แพนงเนื้อ	
PHAD NAM MAN HOY GOONG	320
Stir - Fried Prawns in Oyster Sauce	
ผัดน้ำมันหอยกุ้ง	
YAM TALAY  	320
Seafood Salad	
ยำทะเล	
PHAD MEE PHUKET	340
Yellow Noodles with Seafood & Egg - Phuket Style	
ผัดหมี่ภูเก็ต	
KAENG PHED PED YANG  	360
Roasted Duck in Red Curry	
แกงเผ็ดเป็ดย่าง	
PLA RAD PRIG 	380
Deep - Fried Fish Filet Topped with Chili Sauce	
ปลาราดพริก	
KHAO OB SAPPAROD	390
Half - Baked Pineapple Filled with Fried Rice & Seafood topped with Cashew Nuts and Shredded Chicken	
ข้าวอบสับปะรด	
TOM YAM GOONG  	390
Spicy Thai Soup with Prawns and Lemongrass	
ต้มยำกุ้ง	
PHAD THAI GOONG	440
Stir - Fried Noodles with Prawns and River Prawn	
ผัดไทยกุ้ง	

FOR THE CHILDREN

LOLLO & BERNIE MENU

Children under 12 years, eating together with a paying adult,
eat for free from the Lollo & Bernie's menu.

DESSERTS

AFFOGATO (V) (GF)	170
Espresso Shot with Vanilla Ice Cream	
อัฟโฟกาโต (เอสเปรสโซ่กับไอศกรีมวานิลลา)	
BANANA SPLIT (V)	200
บานาน่า สปลิต	
CRÈME BRÛLÉE (V) (GF)	200
ครีมบลูเล	
TROPICAL FRESH FRUIT PLATTER (V) (VG) (GF)	200
ผลไม้ตามฤดูกาล	
CHOCOLATE CAKE (V)	250
Maracuya Cream and Lime Sorbet	
เค้กช็อคโกแลต (ครีมเสาวรส และ ไลม์ เซอร์เบต)	
CHOCOLATE FONDANT (V)	250
ช็อคโกแลตฟองดองต์	
TIRAMISU (V)	280
ทiramisu	

 MEDIUM SPICY  HOT  VERY HOT

(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

โปรดแจ้งเกี่ยวกับการแพ้อาหารต่างๆ ข้อกำหนดด้านอาหาร หรือ ข้อกำหนดทางศาสนา

ให้พนักงานของโรงแรมทราบ เพื่อปรับบริการตามความต้องการของคุณ

BEVERAGE

CLASSIC COCKTAIL

COSMOPOLITAN 280
Vodka, Triple Sec, Cranberry Juice,
Lime Juice

CUBA LIBRE 280
Light Rum, Coke

APEROL SPRITZ 300
Aperol, Sparkling Wine, Soda

CLASSIC GIN & TONIC 320
Gin, Tonic

LONG ISLAND ICED TEA 360
Gin, Vodka, Light Rum, Tequila,
Triple Sec, Lime Juice, Cola

COCKTAIL

SPICY WATERMELON MARGARITA ... 260
Sierra Tequila, Fresh Watermelon,
Danita's Jalapeño

THAI CAIPIRINHA 260
Thai Rum, Lime Weages, Brown Sugar

THAI MOJITO 260
Thai Rum , Lime Weages, Mint Leaves,
Brown Sugar, Soda

PHUKET PARADISE 280
Gin, Mekhong, Blue Curaçao, Soda,
Lime Juice

MARGARITA 300
Tequila, Triple Sec, Lime Juice,
Sugar Syrup

COCONUT MOJITO 320
Bacardi Rum, Coconut Rum, Mint Leaves,
Coconut Milk

FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRI ... 320
Light Rum, Triple Sec, Strawberry,
Lime Juice, Sugar Syrup

GARIBALDI NEGRONI 320
Gin, Campari, Martini Rosso,
Orange Juice

JUNGLE BIRD 320
Captain Morgan Dark, Mint Leaves,
Lime Juice, Sugar Syrup

MANGO WHISKY SMASH 320
Jim Beam, Frozen Mango, Mint Leaves,
Lime Juice, Sugar Syrup

PASSION FRUIT MOJITO 320
Bacardi, Frozen Passion Fruit, Soda,
Passion Fruit Juice

PIÑA COLADA 320
Light Rum, Malibu, Coconut Milk,
Pineapple Juice

SEX ON THE BEACH 340
Vodka, Peach Brandy, Orange Juice,
Cranberry Juice, Lime Juice, Grenadine

LYNCHBURG LEMONADE 360
Jack Daniel's, Triple Sec, Lime Juice,
Sprite

MAI TAI 360
Light Rum, Dark Rum, Orange Curaçao,
Fruit Punch

SUFFESRING BASTARD..... 360
Gordon Gin, Jim Beam, Ginger Ale,
Angostura Bitters

COFFEE COCKTAIL

SIAM COFFEE 280
SangSom , Kahlua, Whipped Cream

IRISH COFFEE 320
Jameson Whisky, Kahlua, Whipped Cream

JAMAICAN COFFEE 320
Captain Morgan , Tia Maria,
Whipped Cream

MEXICAN COFFEE 320
Tequila, Kahlua, Whipped Cream

THAI SHAKERATO (COLD) 320
Galliano Vanilla, Mekhong,
Arabica 100% Bean

WHISKY

MEKHONG	150
SANGSOM	150
J&B RARE	165
JIM BEAM BOURBON	280
JOHNNIE WALKER RED LABEL	220
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL ...	260
JAMESON	260
CHIVAS REGAL	280
JACK DANIEL'S	280

SINGLE MALT WHISKY

GLENFIDDICH, 12 YEARS OLD	150
--------------------------------	-----

BRANDY & COGNAC

REGENCY VSOP	200
COURVOISIER VSOP	360
HENNESSY VSOP	490

APERITIF

MARTINI BIANCO	220
MARTINI ROSSO	220
MARTINI DRY	220
RICARD	220
CAMPARI	260
FERNET BRANCA	360

RED WINE

HOUSE RED WINE	180/ -
Mont Clair Red Wine, South Africa	
CHILANO VINTAGE	220/950
COLLECTION	
Cabernet Sauvignon, Chile	
COSTERA	220/950
Cabernet Sauvignon, Chile	
MAR Y SOL SELECTION	220/950
Merlot, Chile	

WHITE WINE

HOUSE WHITE WINE	180/ -
Mont Clair White Wine, South Africa	
CHILANO VINTAGE	
COLLECTION	220/950
Sauvignon Blanc, Chile	
COSTERA	220/950
Chardonnay, Chile	
MAR Y SOL SELECTION	220/950
Sauvignon Blanc, Chile	

ROSÉ WINE

MONT CLAIR BIN 8 ROSE	220/950
South Africa	

SPARKLING WINE

LION'S CAPE SPARKLING ..	250/1,250
Brut, South Africa	
ZONIN PROSECCO	1,650
Brut, Italy	

M E N U



BEER

CHANG BEER (32 CL)	120
LEO BEER (32 CL)	120
HEINEKEN BEER (32 CL)	140
SINGHA BEER (32 CL)	140

MOCKTAIL

BERNIE	110
Orange & Pineapple Juice, Red Grenadine	
LOLLO	110
Sprite, Lime Juice, Blue Grenadine	
SKY SEA	110
Apple Juice, Blue Grenadine, Pineapple Juice	
STORM OCEAN	110
Cranberry Juice, Lime Wedges, Soda, Sugar Syrup	
VIRGIN MOJITO	110
Lime Juice, Lime Cube, Mint Leaves, Brown Sugar, Soda	
VIRGIN PINA COLADA	110
Pineapple Juice, Coconut Milk, Syrup	
VIRGIN STRAWBERRY MOJITO	110
Frozen Strawberry, Mint Leaves, Monin Strawberry, Soda	
WOODY	140
Guava Juice, Lime Juice, Sprite	

MILK SHAKE

BANANA	140
CHOCOLATE	140
COCONUT	140
STRAWBERRY	140
VANILLA	140

FRUIT JUICE

APPLE	80
GUAVA	80
LEMON SODA	80
MANGO	80
PINEAPPLE	80
TOMATO	80
FRESH THAI ORANGE JUICE	120
YOUNG COCONUT	120

FRUIT SHAKE

APPLE	120
HONEY MELON	120
MANGO	120
ORANGE	120
PASSION FRUIT	120
PINEAPPLE	120
STRAWBERRY	120
WATERMELON	120

SOFT DRINK

COKE	70
COKE ZERO	70
FANTA ORANGE	70
SPRITE	70
SODA WATER	70
GINGER ALE	70
TONIC	70
LIPTON ICE TEA LEMON	70

M E N U



WATER

CHANG MINERAL NATURAL STILL WATER (PET, 460 ML)	45
CHANG MINERAL NATURAL SPARKLING WATER (350 ML)	70

COFFEE & TEA

HOT TEA	80
ESPRESSO	80
CAPPUCCINO	100
COFFEE	100
DOUBLE ESPRESSO	100
LATTE	100
VIENNA	100
ICED TEA	100
ICED COFFEE	110
ICED LATTE	110
ICED CAPPUCCINO	110
ICED COFFEE FRAPPE	130

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

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

โปรดแจ้งเกี่ยวกับการแพ้อาหารต่างๆ ข้อกำหนดด้านอาหาร หรือ ข้อกำหนดทางศาสนา
ให้พนักงานของโรงแรมทราบ เพื่อปรับบริการตามความต้องการของคุณ