

SET LUNCH MENU

The Selection of Madame Shawn

SET 1 Main Course + Side Dish + Dessert

259฿

SET 2 Starter + Main Course + Side Dish

299฿

SET 3 Starter + Main Course + Side Dish + Dessert

349฿

STARTERS

- 02 Poh Pia / ป้อเปี้ยะ**
Thai spring rolls
- 04 Toong Tong / หลงทอง**
Thai money bag
- 03 Tod Man Goong / ทอดมันกุ้ง**
Curried shrimp cake
- 14 Kai Satay / ไก่สะเต๊ะ**
Chicken Satay with peanut sauce
- 20 Yum Woon Sen / ยำวุ้นเส้น**
Spicy glass noodle salad
- 21 Som Tum Thai / ส้มตำไทย**
Thai green papaya salad «Thai Style»
- 23 Som Tum Pla Ra / ส้มตำปลาร้า**
Spicy green papaya salad with pickled fish «Isan Style»
- 28 Laab Kai / Laab Moo / ลาบไก่ / ลาบหมู**
Spicy minced chicken / pork
- 35 Tom Kha Kai / ต้มข่าไก่**
Chicken and galangal in coconut milk soup
- 36 Tom Saab Kra-Dook Moo**
Hot and spicy pork rib hot pot with thai herbs
- ต้มแซ่บกระดูกหมู



Please note that all our prices do not include Service Charge 10% & Vat 7%

MAIN COURSES

- 37 Kra Pao Kai / กระเพราไก่**
Fried chicken with basil leaves
- 49 Kra Pao Moo Sab / กระเพราหมูสับ**
Wok-fried ground pork
- 79 Pad See Ew Kai / Moo**
ผัดซีอิ๊วไก่หรือหมู
Fried noodles with Chicken / Pork and soy sauce
- 82 Pad Thai Goong Sod / ผัดไทยกุ้งสด**
Thai fried noodles with fresh shrimp and egg
- 117 Moo Yang / หมูย่าง**
Grilled pork with spicy dipping sauce
- 118 Kai Yang / ไก่ย่าง**
Grilled chicken with spicy dipping sauce
- 62 Neua Toon Panang / เนื้อตุ๋นพริก**
Beef stewed with curry panang
- 44 Kang Kiew Waan Kai / แกงเขียวหวานไก่**
Green curry with chicken
- 45 Khao Soi Kai / ข้าวซอยไก่**
Chiang Mai noodles curried chicken
- 56 Kang Kiew Waan Moo**
แกงเขียวหวานหมู
Green curry with pork
- 94 Hor Mok Pla Salmon**
ห่อหมกปลาแซลมอน
Thai curried salmon custard in banana leaves

SIDE DISHES

- 300 Khao hom mali / ข้าวหอมมะลิ**
Steamed thai Jasmine rice
- 302 Khao Niew / ข้าวเหนียว**
Sticky rice

DESSERTS

- 402 Kluy Buad Chee**
กล้วยบัวชี่
Banana in sweet coconut milk
- 403 Tub Tim Grob**
ทับทิมกรอบ
Mock pomegranate seeds
- 404 Lod Chong**
ลอดช่อง
Thai pandan short vermicelli in coconut milk
- 406 Salad Pon La Mai**
สลัดผลไม้รวม
Fruit Salad
- 412 Panna Cotta Tub Tim Grob**
พานาคอตตาทับทิมกรอบ
The special homemade Panna Cotta with mock pomegranate seeds sauce
- 408 Chocolate Lava**
ช็อกโกแลตลาวา
Homemade molten chocolate lava cake with ice cream



Madame Shawn

THAI CUISINE

facebook

Madame Shawn Bangkok



Instagram madameshawnbkk



STARTERS

- 01 Assorted Starters by Madame Shawn (for 2 persons)** 210*
ออร์เดิร์ฟรวม สำหรับ 2 คน
A selection of “Madame Shawn” starters including ; Spring Rolls (Pho Pia), Curried Shrimp cake (Tod man kung), Thai Money Bag (Toong Tong), Chicken Satay with peanut sauce (Kai Satay) and Fried Chicken Wrapped in Pandan (Kai ho baiteuy)
- 02 Poh Pia / ป้อเปี้ยะ** 115*
Thai spring rolls
- 03 Tod Man Goong / ทอดมันกุ้ง** 120*
Curried shrimp cake
- 04 Toong Tong / หลงทอง** 120*
Thai money bag
- 05 Goong Gra Buang / กุ้งกระเบื้อง** 120*
Spring rolls with shrimp filling
- 06 Goong Hom Sabai / กุ้งห่มสไบ** 120*
Shrimp wrap shawl
- 07 Kai ho baiteuy / ไก่ห่อใบเตย** 130*
Fried marinated chicken wrapped in pandan leaf
- 08 Kha thong tong / กระทงทอง** 120*
Little cup-shaped pastries, filled with chicken, shrimp and crispy vegetables
- 09 Peek Kai Tod / ปีกไก่ทอด** 115*
Fried marinated chicken wings
- 10 Moo Dad Diew / หมูแดดเดียว** 120*
Deep fried marinated pork
- 11 Neua Dad Diew / เนื้อแดดเดียว** 130*
Deep fried marinated beef

- 12 Som Tam Tod / ส้มตำทอด** 115*
Chrispy Papaya Salad
- 13 Laab Moo Tod / ลาบหมูทอด** 120*
Fried Spicy minced pork
- 14 Kai Satay / ไก่สะเต๊ะ** 115*
Chicken Satay with peanut sauce
- 15 Poh Pia Sod / ป้อเปี้ยะสด** 115*
Steamed spring rolls
- 16 Miang Kham / เมี่ยงคำ** 115*
Savoury Leaf Wraps
- 17 Yum Tua Poo / ยำถั่วพูล** 125*
Wingbean salad with curry paste, minced pork & shrimp with coconut cream
- 18 Yum Ma Keua Yow / ยำมะเขือยาว** 125*
Spicy grilled aubergine Salad
- 19 Yum Som O / ยำส้มโอ** 125*
Pomelo salad thai style
- 20 Yum Woon Sen / ยำวุ้นเส้น** 125*
Spicy glass noodle salad
- 21 Som Tum Thai / ส้มตำไทย** 95*
Thai green papaya salad “Thai Style”
- 22 Som Tum Pu / ส้มตำปู** 95*
Spicy green papaya salad with crab
- 23 Som Tum Pla Ra / ส้มตำปลาร้า** 95*
Spicy green papaya salad with pickled fish “Isan Style”
- 24 Tum Tang / ตำแตง** 95*
Cucumber salad “Thai Style”
- 25 Tum Tang Pla Ra / ตำแตงปลาร้า** 95*
Spicy cucumber salad with pickled fish “Isan Style”
- 26 Som Tum Thai Kai Kem** 110*
ส้มตำไทยไข่เค็ม
Green Papaya Salad with Salted Egg

- 27 Som Tum Phonlamai / ส้มตำผลไม้** 110*
Spicy mixed tropical fruit salad
- 28 Laab Kai / Laab Moo** 120*
ลาบไก่ / ลาบหมู
Spicy minced chicken / pork
- 29 Laab Neua / ลาบเนื้อ** 130*
Spicy minced beef (raw or cooked)



- 30 Laab Ped / ลาบเป็ด** 130*
Spicy minced duck
- 31 Lab Pla / ลาบปลา** 130*
Salmon tartare, lemon juice and thai herbs (cooked or row)
- 32 Neua Nam Tok / เนื้อน้ำตก** 130*
Grilled spicy sliced beef salad
- 33 Moo Nam Tok / หมูน้ำตก** 120*
Grilled spicy sliced pork salad
- 34 Tom Yum Goong / ต้มยำกุ้ง** 130*
Spicy soup with shrimp and lemon grass
- 35 Tom Kha Kai / ต้มข่าไก่** 120*
Chicken and galangal in coconut milk soup
- 36 Tom Saab Kra-Dook Moo** 120*
ต้มแซ่บกระดูกหมู
Hot and spicy pork rib hot pot with thai herbs

Please note that all our prices do not include Service Charge 10% & Vat 7%

A LA CARTE

POULTRY

37	Kra Pao Kai / กระเพราไก่	165*
Fried chicken with basil leaves		
38	Kai Kratiem Prik Thai	165*
ไก่กระเทียมพริกไทย		
Fried chicken with garlic and pepper		
39	Kai Pad King Sod / ไก่ผัดจิงสด	165*
Fried chicken with fresh ginger		
40	Kai Pad Med Mamuang Himmapan	170*
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์		
Stir-fried chicken with cashew nuts		
41	Kai Pad Pried Waan	165*
ไก่ผัดเปรี้ยวหวาน		
Sweet and sour sauce fried with chicken		



42	Kai Pad Prik Kang / ไก่ผัดพริกแกง	165*
Stir-fried chicken with chili paste		
43	Panang Kai / แพนงไก่	170*
Curry panang chicken with the ground roasted peanuts		
44	Kang Kiew Waan Kai	170*
แกงเขียวหวานไก่		
Green curry with chicken		
45	Khao Soi Kai / ข้าวซอยไก่	175*
Chiang Mai noodles curried chicken		
46	Kang Kiew Waan Ped Yang	210*
แกงเขียวหวานเป็ดย่าง		
Green curry with rosted duck in coconut milk		
47	Kang Phed Ped Yang / แกงเผ็ดเป็ดย่าง	210*
Red curry with rosted duck in coconut milk		
48	Ped Sauce Makham / เป็ดซอสมะขาม	210*
Grilled duck with tamarind sauce		

MEATS

49	Kra Pao Moo Sab	165*
กระเพราหมูสับ		
Wok-fried grounded pork		
50	Moo Pad King Sod / หมูผัดจิงสด	165*
Fried pork with fresh ginger		
51	Moo Kratiem Prik Thai	165*
หมูกระเทียมพริกไทย		
Fried pork with garlic and pepper		
52	Moo Pad Pried Waan	165*
หมูผัดเปรี้ยวหวาน		
Sweet and sour sauce fried with pork		



Please note that all our prices do not include Service Charge 10% & Vat 7%



53	Moo Pad Ma-Keur Yow	165*
หมูผัดมะเจียวยาว		
Grilled spicy long eggplant salad		
54	Moo Pad Prik Kang / หมูผัดพริกแกง	165*
Stir-fried pork with chili paste		
55	Panang Moo / แพนงหมู	170*
Curry panang pork with the ground roasted peanuts		
56	Kang Kiew Waan Moo	170*
แกงเขียวหวานหมู		
Green curry with pork		
57	Kang Rhoom Kra-Dook Moo	175*
แกงหริ่มกระดูกหมู		
Pork rib with red curry coconut cream and kaffir lime leaf		
58	Kra Pao Neua Sab / กระเพราเนื้อสับ	180*
Wok-fried grounded beef		
59	Neua Pad Cha / เนื้อผัดฉ่า	180*
Stir-fried beef with chilli and holy basil		
60	Neua Pad Prik Thai Dam	180*
เนื้อผัดพริกไทยดำ		
Stir-fried beef in black pepper sauce		



61	Neua Pad Nam Man Hoi	180*
เนื้อผัดน้ำมันหอย		
Stir-fried beef in oyster sauce		
62	Neua Toon Panang / เนื้อตุ๋นแพนง	210*
Beef stewed with curry panang		
63	Massaman Neua / มัสมันเนื้อ	210*
Beef curry massaman		
64	Kang Kiew Waan Neua	200*
แกงเขียวหวานเนื้อ		
Green curry with beef		
65	Shu Shi Neua Yang / จู๋ชีเนื้อย่าง	210*
Grilled beef with Shu Shi curry sauce		
66	Kua Kling Bai Cha Plu	200*
แกงคั่วเนื้อใบชะพลู		
Spicy mince beef with chili paste with wildbetal leafbush		

FISH & SEAFOOD

67	Kra Pao Goong / กระเพรากุ้ง	185*
Wok-fried spicy shrimp with garlic and holy basil		
68	Goong Pad Pak Ruam / กุ้งผัดผักรวม	180*
Fried mixed vegetables with shrimp		
69	Shu Shi Goong / จู๋ชีกุ้ง	190*
Shrimp with Shu Shi curry sauce		
70	Goong Sauce Makham / กุ้งซอสมะขาม	195*
Shrimp with tamarind sauce		
71	Pad Cha Talay / ผัดฉ่าทะเล	180*
Stir-fried seafood with chilli and holy basil		
72	Kang Kiew Waan Talay	195*
แกงเขียวหวานทะเล		
Green curry with seafood		
73	Shu Shi Pla Tod / จู๋ชีปลาทอด	195*
Fried fish with Shu Shi curry sauce		
74	Pla Rad Prik / ปลาราดพริก	195*
Fried fish with chili sauce		

RICE DISHES, NOODLES, VEGETARIAN & EGG DISHES

75	Khao Pad Rod Fai Kai / Moo	165*
ข้าวผัดรถไฟไก่หรือหมู		
Thai fried rice original with Chicken / Pork		
76	Khao Pad Sapparot Goong	170*
ข้าวผัดสับปรดกุ้ง		
Thai fried rice with shrimp and pineapple		
77	Khao Pad Kra Pao Kai / Moo	165*
ข้าวผัดกระเพราไก่หรือหมู		
Thai fried rice with Chicken / Pork and basil leaves		
78	Khao Pad Kang Kiew Waan Kai / Moo	165*
ข้าวผัดแกงเขียวหวานไก่หรือหมู		
Thai fried rice with Chicken / Pork and green curry		
79	Pad See Ew Kai / Moo	165*
ผัดซีอิ๊วไก่หรือหมู		
Fried noodles with Chicken / Pork and soy sauce		
80	Kuay Tiew Kua Kai / Moo	165*
ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่หรือหมู		
Stir-fried fresh rice-flour noodles with Chicken / Pork and egg		
81	Pad Thai Khai / ผัดไทยไข่	150*
Thai fried noodles with egg		

82	Pad Thai Goong Sod / ผัดไทยกุ้งสด	170*
Thai fried noodles with fresh shrimp and egg		
83	Sen Yai Pad Kee Mau Talay	175*
เส้นใหญ่ผัดซีเเมาทะเล		
Stir fried wide rice noodles with spicy seafood and vegetables		
84	Woon Sen Pad Kee Mao Talay	175*
วุ้นเส้นผัดซีเเมาทะเล		
Stir fried spicy vermicelli with spicy seafood and vegetables		
85	Woon Sen Pad Thai Khai	145*
วุ้นเส้นผัดไทยไข่		
Stir fried spicy vermicelli with egg		
86	Woon Sen Pad Thai Goong	170*
วุ้นเส้นผัดไทยกุ้ง		
Stir fried spicy vermicelli with fresh shrimp and egg		
87	Spaghetti Kang Kiew Wan Goong	175*
สปาเก็ตตี้แกงเขียวหวานกุ้ง		
Spaghetti with thai green curry and shrimp		
88	Khai Jiew Pu / ไข่เจียวปู	145*
Crab omelet		



89	Khai Jiew Moo Sub	125*
ไข่เจียวหมูสับ		
Minced pork omelet		
90	Khai Jiew / ไข่เจียว / Omelet	110*
91	Pad Pak Ruam / ผัดผักรวม	90*
Stir fried vegetable combination		
92	Pad Pak Boong / ผัดผักบุ้ง	90*
Stir fried Morning Glory		

SIDE DISHES

300	Khao hom mali	30*
ข้าวหอมมะลิ		
Steamed thai Jasmine rice		
301	Khao Glong	35*
ข้าวกลอง		
Steamed brown rice		
302	Khao Niew	
ข้าวเหนียว		
Sticky rice		30*



OUR RECOMMENDED AND SPECIAL DISHES

93	Hor Mok Ma Praw Orn	260*
ห่อหมกมะพร้าวอ่อน		
Curry streamed shrimp in young coconut		
94	Hor Mok Pla Salmon	240*
ห่อหมกปลาแซลมอน		
Thai curried salmon custard in banana leaves		
95	Pla Nong Ma Now / ปลานึ่งมะนาว	250*
Steamed fish in lemon sauce		
96	Shu Shi Pla Salmon / จู๋ชีปลาแซลมอน	250*
Salmon with Shu Shi curry sauce		
97	Tuna & Salmon Hor Salai Suk Dip	250*
ทูน่า & แซลมอนห่อสาหร่ายสุกดิบ		
Tuna & salmon wrapped in seaweed half-cooked		
98	Pu Pad Pong Gali	330*
เนื้อปูผัดผงกระหรี่		
Stir fried crab meat in yellow curry		
99	Pla Muk Pad Pong Gali	260*
ปลาหมึกผัดผงกระหรี่		
Stir fried squid in yellow curry		

DESSERTS

401	Khao Niew Ma Muang	160*
ข้าวเหนียวมะม่วง		
Mango and sticky rice		
402	Kluay Buad Chee	65*
กล้วยบัวชี		
Banana in sweet coconut milk		
403	Tub Tim Grob	75*
ทับทิมกรอบ		
Mock pomegranate seeds		
404	Lod Chong / ลอดช่อง	75*
Thai pandan short vermicelli in coconut milk		
405	Bua Loy Peuak	75*
บัวลอยเผือก		
Taro dumplings in coconut cream		
406	Salad Pon La Mai	65*
สลัดผลไม้รวม		
Fruit Salad		
407	Poh Pia Chocolate	160*
ปอเปี๊ยะช็อกโกแลต		
Chocolate spring rolls with ice cream		
408	Chocolate Lava	160*
ช็อกโกแลตลาวา		
Homemade molten chocolate lava cake with ice cream		
409	Lava Cha Keaw	160*
ลาวาชาเขียว		
Homemade molten mocha lava cake with ice cream		
410	Cheesecake / ชีสเค้ก	140*
The special homemade baked cheesecake		
411	Tiramisu / ทิรามิสุ	140*
The special homemade Tiramisu by Madame Shawn		
412	Panna Cotta Tub Tim Grob	140*
พานาคอตตาทับทิมกรอบ		
The special homemade Panna Cotta with mock pomegranate seeds sauce		
413	Apple Tart	160*
แอปเปิ้ลทาร์ต		
The special delicious French Apple Tart by Madame Shawn with ice cream		
414	Ice Cream Flavours (price for 1 scoop)	70*
ไอศกรีม		
Madagascar Vanilla Beans / Italian Pistachio / Chocolate/Yagourt		
415	Sorbet Flavours (price for 1 scoop)	70*
ซอร์เบต		
Namdokmai Mango / Yellow Lemon / Young Coconut / Chiang Mai Lychee		

Please note that all our prices do not include Service Charge 10% & Vat 7%

Madame Shawn

THAI CUISINE

facebook Madame Shawn Bangkok

Instagram madameshawnbkk

WINE LIST

RED WINES

Glass Bottle

BORDEAUX

Château Jalousie <i>Bordeaux Superieur</i>	240*	1250*
Château la Fleur Carvignac <i>Saint Emilion Grand Cru</i>		1900*
Vieux Château Gachet <i>Lalande de Pomerol</i>		2450*
Clarence Dillon Wines <i>Clarendelle Inspired by Haut Brion</i>		3800*
Gruaud-Larose <i>Saint Julien - Medoc</i>		4700*

BURGUNDY

Chanson Père et Fils <i>Bourgogne Pinot Noir</i>		2550*
---	--	-------

CÔTES DU RHÔNE

E. Guigal <i>Côtes du Rhône</i>	200*	1100*
E. Guigal <i>Crozes-Hermitage</i>		3200*
E. Guigal <i>Côte Rôtie Brune et Blonde</i>		5600*

SPAIN

Alvaro Palacio <i>La Vendimia, Rioja D.O</i>		1100*
---	--	-------

TUSCANY

Banfi Toscana <i>Chianti DOCG</i>		1250*
--------------------------------------	--	-------

SICILY

Freudo Principi di Butera <i>Surya Nero d'avola Merlot, IGT Terre Siciliane</i>		1200*
--	--	-------

PROSECCO

Glass Bottle

Giustino B <i>Millesimato</i>	220*	1450*
-------------------------------	------	-------

WHITE WINES

Glass Bottle

CÔTES DU RHÔNE

E. Guigal <i>Côtes du Rhône</i>	200*	1100*
------------------------------------	------	-------

LOIRE

Ackerman - Bertinière <i>Sancerre</i>	220*	1450*
--	------	-------

CHABLIS

Chanson Père et Fils <i>Petit Chablis</i>		2700*
--	--	-------

BURGUNDY

Chanson Père et Fils <i>Meursault Blanc</i>		4300*
--	--	-------

TUSCANY

Banfi Toscana <i>Le Rime Chardonnay & Pinot Grigio</i>		1250*
---	--	-------

U.S.A.

Ste Michelle <i>Chateau. Ste Michelle, Riesling, Columbia Valley</i>		1100*
Wente Vineyards, Livermore <i>Wente Morning Fog Chardonnay, San Francisco Bay</i>		1200*

CÔTES DE GASCOGNE

RARE Vineyards <i>Sauvignon</i>		1200*
---------------------------------	--	-------

ROSÉ WINES

Glass Bottle

ITALY

GARAFOLI <i>Komaros Marche</i>	220*	1200*
--------------------------------	------	-------

LANGUEDOC

L'Ostal Cazes	240*	1300*
---------------	------	-------

CÔTES DE PROVENCE

Cep D'or <i>Les Maîtres Vignerons de St Tropez</i>		1450*
--	--	-------

CHAMPAGNE

Glass Bottle

Mangin & Fils <i>Millesime</i>	380*	2500*
Bollinger <i>Special Cuvée</i>		4990*

Please note that all our prices do not include Service Charge 10% & Vat 7%

DRINK LIST

LES COCKTAILS

Mojito	220฿
<i>Rhum, mint leaves, lime, sugar, sodas water</i>	
Spicy Mojito	220฿
<i>Rhum, mint leaves, lime, sugar, red chilli, sodas water</i>	
Caipirinha	220฿
<i>Cachaca rhum, lime, sugar</i>	
Caipirinha Passion Fruit	220฿
<i>Cachaca rhum, lime, fresh passion fruit, sugar</i>	
Caipiroska	220฿
<i>Vodka, lime, sugar</i>	
Mai Tai	220฿
<i>Rhum White, rhum brown, grenadine syrup, lime juice, orange juice</i>	
Pina Colada	220฿
<i>Rhum, pineapple juice, coconut milk</i>	
Ti Punch	220฿
<i>Rhum, Fruits juice, lime juice, grenadine syrup</i>	

MADAME SHAWN COCKTAILS

BKK Rhum Coco	220฿
<i>Rhum, Fresh coco water, vanilla</i>	
Sweet Gin	220฿
<i>lime juice, basilic leaves, sugar syrup</i>	
Berry Mule	220฿
<i>Vodka, cointreau, lime juice, ginger, bluberry, leave mint</i>	
The Rye Dry	220฿
<i>Whiskey, cointreau, Ginger ale</i>	
Mme Shawn	220฿
<i>Vodka, Ginger, pineapple juice, lime juice</i>	

VIRGIN SHAWN

Shawn	150฿
<i>Fresh coco water, juice lime, mint leaves</i>	
Pina Colada	150฿
<i>Coco milk, pineapple juice, orgeat syrup</i>	
Builder	95฿
<i>Concomber, lime, marbel syrup</i>	

JUICES FRUIT REPUBLIC

Apple	120฿
Pear	120฿
Mango	120฿
Raspberry	120฿
Tomato	120฿

WATERS

Evian 50cl	60฿
Evian 75 cl	150฿
Badoit 75 cl	150฿
Sodas water	80฿

SOFT DRINKS

Coke	80฿
Coke Zero	80฿
Tonic Water	80฿
Ginger ale	80฿

HOMEMADE HERBAL DRINKING WATER BY MADAME SHAWN

Pandan leaves iced drink	80฿
Ginger water iced drink	80฿
Lemongrass iced drink	80฿
Banana iced drink	80฿
Mixed fruits juice iced drink	80฿

TEA & COFFEE

Espresso	80฿
Double Espresso	100฿
Cappuccino	110฿
Café Latte	120฿
Celyon	90฿
Earl grey	90฿
Green Tea	90฿
Matcha Tea	90฿
Iced Café Mocha	120฿
Iced Café Latte	120฿
Iced CoCo Espresso	120฿
Affogato	135฿
<i>A scoop of vanilla or salted butter caramel ice-cream topped with a double-shot espresso</i>	

BEERS

Singha	120฿
Asahi	120฿
Heineken	120฿

SPIRITS

Hendrick's	280฿
Tanqueray	170฿
Zubrowka Bison	260฿
Absolut	170฿
Patron	280฿
Tres Magues Tequila	170฿
Diplomatico	280฿
Bacardi	170฿
Lagavulin 16 yo	420฿
J&B	180฿
Glenmorengie	250฿
Suntory	400฿
Jack Daniel's	240฿

APERITIFS

Martini Bianco, Rosso	180฿
Ricard	180฿
Campari	180฿
Aperol	200฿
Kir	190฿
<i>Crème de cassis, White Wine</i>	
Kir Royal	390฿
<i>Crème de cassis, Champagne</i>	

DIGESTIFS

Limoncello	190฿
Remy Martin VSOP	220฿
Mirabell	250฿
Poire williams	250฿
Bailey Cream	200฿