

THE FABLE FEAST

Meat & More

Grill Bar and European Twist

“Grill Bar and Creative Twist Cuisine”

ด้วยความตั้งใจที่จะพัฒนาวัตถุดิบท้องถิ่นให้เป็นที่ยอมรับ และรู้จัก
ของคนทั่วไป เราจึงเลือกนำวัตถุดิบจากท้องถิ่นของ
จังหวัดนครราชสีมาซึ่งเป็นที่ตั้งของร้าน อาทิ มัลเบอร์รี่ มะเขือเทศ ข้าวโพด
และวัตถุดิบอื่นๆ มาผสมผสานกับวัตถุดิบนำเข้าเกรดพรีเมียมไม่ว่าจะเป็น
2GR Wagyu Australia, Rougie foiegras (ตับห่านฟัวยกราส์ยี่ห้อ รูวีจีย),
Maine Lobster และอื่นๆ ทั้งยังได้นำเอาความเป็นไทยมา Twist กับ
อาหารแนวยุโรปเบียน พร้อมทั้งยังจัดตกแต่งอาหารแต่ละจานอย่างพิถีพิถัน
ด้วยผักออร์แกนิก และดอกไม้ทานได้นานาพันธุ์ที่ปลูกเองในสวน Magical
Blossom และ The Rabbit Garden เพื่อให้อาหารแต่ละจานมีเอกลักษณ์
ที่เป็นมนต์เสน่ห์เฉพาะของ The Fable Feast : Meat and More





SIGNATURE GRILL

Our Imported Beef Selections

(Served 250 grams)

เนื้อริบอาย แองกัส แมนดาลอง ออสเตรเลีย	1,390
Angus 150-day Rib Eye MB3/5, Mandalong, Australia	
เนื้อสันในวากิว แมนดาลอง ออสเตรเลีย	1,390
Full-blood WAGYU Tenderloin MB3/5, Mandalong, Australia	
เนื้อสันนอกวากิว แมนดาลอง ออสเตรเลีย	1,290
Full-blood WAGYU Striploin MB3/5, Mandalong, Australia	
เนื้อพีแคนย่าแองกัส คอนเนอร์ ออสเตรเลีย	990
Angus Rump cab (Picanha) MB5+, Connor, Australia	
เนื้อริบอาย บินดารี ออสเตรเลีย	1,090
120-day Grain-fed Rib Eye, Bindaree, Australia	
เนื้อสันใน บินดารี ออสเตรเลีย	1,090
120-day Grain-fed Tenderloin, Bindaree, Australia	

Special Selection

โทมาฮอค ทูจีอาร์ วากิว ออสเตรเลีย 1.5 กิโลกรัม 2GR Australian WAGYU Tomahawk, 1.5 kg.	5,900
ล็อบสเตอร์ Imported Lobster	1,790

Other Steak

ลาบาริส แพลตเตอร์ Labaris Signature Platter (<i>Beef Tenderloin, Lamb Rack, US Scallop, and Tiger Prawn</i>)	1,990
ชีโครงแกะออสเตรเลีย 250 กรัม Australian Lamb Cutlets, 250 grams	1,190
ชีโครงหมูบซอสบาบีคิว 350 กรัม BBQ Pork Spare Ribs, 350 grams	690
พอร์คชอปรมควัน 320 กรัม Smoked Kurobuta Pork Chop, 320 grams	590
คอหมูรมควัน 220 กรัม Smoked Pork Neck, 220 grams	490

Seafood

สเต็กเนื้อปลาแซลมอน แคนาดา Canadian Salmon	650
สเต็กปลาหิมะคาเฟ่เดอปารีส Snow fish café de paris	650



SAUCE *(Guest to choose 3 sauce for free)*



ซอสวาซาบิสด
Fresh Japanese Wasabi



ซอสครีมวิสกี้พามาเมซานพริกไทยอ่อน
Signature Whisky Parmesan Peppercorn Sauce



ซอสไวน์แดง
Classic Red Wine Jus Gravy



ซอสชีวา
Chiva Sauce



ซอสซิกเนเจอร์ เขาใหญ่ ชิมิซูริ
Signature Khao Yai Basil Chimichurri



ซอสเบอร์เนส
Béarnaise Sauce



ซอสน้ำจิ้มแจ่วไทย
Classic Jiew Sauce



ซอสเทอริยากิ
Teriyaki Sauce

SIDE ORDER

เห็ดทรัฟเฟิลผสมมันบด	160
Truffle Mashed potato	
สวีทโปเตโต้ฟรายส์	160
Sweet Potato Fries	
มันฝรั่งทอด	160
Steak Fries	
ผักโขมผัดใส่ครีมและชีสพามาเมซาน	160
Cream of Spinach Parmesan	
ผักรวมย่าง	160
Grilled Mix Vegetables	
ข้าวโพดผัดเบคอนและพามาเมซาน	160
Sautéed Sweet Corn, Bacon, and Parmesan	





SOUP

ซุปรครีมกึ่งล็อบสเตอร์	290
Lobster Bisque Soup	
ซุปรครีมเห็ดทรัฟเฟิล	260
Cream of Truffle Mushroom Soup	
ซุปรมะเขือเทศโฮมเมด	240
Homemade Tomato Soup	

APPETIZER

คารามารี Fried Calamari	230
ปีกไก่ทอดซอสเกาหลีโคชูจัง Double Fried Chicken Wing with Korean Gochujang Sauce	230
มันฝรั่งและซิกเนเจอร์ซอส Fries with Six Sauces	210
ทรัฟเฟิลฟรายส์ Truffle Fries	210





SALAD

- | | |
|---|-----|
| สลัดล็อบสเตอร์ | 690 |
| Battered Fresh Lobster Salad | |
| พักราส์ตับห่านย่าง และซอสเบอร์รี่ | 550 |
| Pan Seared Foie Gras with Mixed Berry Sauce | |
| สลัดคีนัวแฉลมอย่าง ซอสน้ำผึ้งมะนาว | 390 |
| Salmon Quinoa Salad with Lemon Honey Dressing | |
| สลัดเนื้อชีมิชูรี | 390 |
| Chargrill Beef Tenderloin Salad with Signature Chimichurri Dressing | |
| สลัดอกเป็ดรมควัน พักราส์ และไข่เป็ด | 350 |
| Smoked Duck Salad with Foie Gras | |
| ลาบาริส ซีซ่าสลัด | 320 |
| Labaris Caesar Salad | |
| สลัดมะเขือเทศกับพาร์มาแฮม | 320 |
| 120-day Aged Parma Ham with Assorted Tomato Salad | |
| สลัดร็อคเก็ต พิค และสตรอว์เบอร์รี่ | 250 |
| Rocket Salad with Figs, Strawberries, and Balsamic Reduction | |





Pasta





PASTA

สปาเก็ตตี้ทะเลอบซอสมะเขือเทศ และแป้งโฟกาเซีย Oven-baked Spaghetti Pomodoro with Seafood (Prep time : 15 mins)	450
สปาเก็ตตี้ล็อบสเตอร์ซอส Spaghetti Lobster Cream Sauce	390
สปาเก็ตตี้ซอสกุ้งแม่น้ำไข่เค็มลาวา Spaghetti Tom Yum Prawns with Caramel Salted Egg	390
เพตตุชินี่ซอสเบียวหวานเนื้อเซอร์ลอยน์ Fettuccini with Beef Sirloin and Green Curry Sauce	390
เพตตุชินี่ผัดพริกสดเนื้อปู Fettuccini Crab Meat with Fresh Chili	390
สปาเก็ตตี้ครีมซอสเห็ดทรัฟเฟิล Spaghetti Truffle Cream Sauce	390
สปาเก็ตตี้สองสีผัดซีเม่าทะเล Black and White Spaghetti- Seafood Pad Kee Mao	320
สปาเก็ตตี้ฟาร์มเมอร์ ซอสเผ็ดญี่ปุ่น Farmer's Style Spaghetti with Pork Sausage, Bacon, and Spicy Chili Sauce	320
สปาเก็ตตี้เพสโต้ ไข่ปลาแซลมอน ข้าวโพดหวาน Salmon Roe Pesto Spaghetti with Sweet Corn	320
สปาเก็ตตี้ครีมเมนไตโกะ Creamy Mentaiko Spaghetti	290
สปาเก็ตตี้คาโบนาร่าพริกแห้ง Spicy Carbonara Spaghetti	270
สปาเก็ตตี้เบคอนผัดพริกแห้ง Spicy Garlic and Bacon Spaghetti	270





PIZZA

พิซซ่าลาบาริสฟูลเฮาส์	520
Labaris Full House Pizza	
พิซซ่าชีสมาสคาโปน เห็ดทรัฟเฟิล	490
Truffle Mascarpone Cheese Pizza	
พิซซ่าฮาวาเอี้ยน	450
Hawaiian Pizza	
พิซซ่าพาร์มาแฮมกับผักร็อคเก็ต	450
Parma Ham and Rocket Pizza	
พิซซ่ามาการิต้า	400
Margherita Pizza	





Cadeau
est belle !!

C'EST
TRES
DRETT
CHES

Étude est
importante

est mai
agré



Western Main



เนื้อสันในโรซินี	1,290
Beef Filet Mignon Rossini	
ขาหมูทอดซอสซีฟู้ดวาซาบิ	850
Pork Knuckle with Seafood Wasabi Sauce	
ข้าวริซอตโต้อบเนื้อซอสครีมเห็ด	790
Creamy Mushroom Risotto with Grilled Beef Tenderloin	
ข้าวริซอตโต้อบทะเลซอสล็อบสเตอร์ต้มยำ	750
Tom Yum Seafood Oven-baked Risotto	
ออซโซบูคโก้วากิวตุ๋น	720
Braised Wagyu Ossobuco with Onsen Egg	
รวมมิตรไส้กรอกย่างกับกะหล่ำปลีดอง	490
Mixed Grilled Sausages with Homemade Sauerkraut	
ฟิชแอนด์ชิปส์	390
Fish and Chips	
ไก่กระทงอบโรสแมรี่ ซอสวิสกี้พามาเมซาน	390
Aromatic Rosemary Half Chicken with Whisky Parmesan Sauce	



MENU FOR THE SMALL ONES

(Kids menu)

เซ็ทสปาเก็ตตี้เบคอนและไข่กุ้ง

Spaghetti Bacon with Tobiko, French Fries, Seasonal Fruit, Orange Juice

260

เซ็ทข้าวผัดไข่และไข่กุ้ง

Fried Rice Scrambled Egg with Tobiko, French Fries, Seasonal Fruit, Orange Juice

260





PLANT BASE AND VEGAN

- | | |
|--|-----|
| สลัดบั๊กวีตไก่ทอดแพลนเบส | 320 |
| Buckweed Salad with Battered Vegan Chicken | |
| ลาบทอดแพลนเบส และผักสด | 290 |
| Plant-based Fried Larb with Fresh Vegetables | |
| ไก่ทอดแพลนเบส และเฟรนช์ฟรายส์ | 320 |
| Vegan Chicken Strips with Fries | |
| สปาเกตตีมีทบอลแพลนเบส ซอสมะเขือเทศ | 350 |
| Spaghetti Plant-based Meatball with Tomato Sauce | |
| ผัดกะเพราสามชั้นแพลนเบส | 320 |
| Stir-fried Plant-based Porkbelly with Hot Basil | |

ไม่รวมค่าบริการ 10% และ ภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% / Subjected to 10% Service Charge and 7% VAT
ภาพใช้เพื่อการโฆษณา / Actual presentation may be different from shown



SWEET AND SWEETERY

ลาบาริส วาฟเฟิล Labaris Waffle	190	เค้กมะพร้าว Coconut Cake	160
สตรอว์เบอร์รี่ลาวากับไอศกรีม Strawberry Lava Ice Cream	290	เค้กช็อคโกแลต Chocolate Cake	160
ช็อคโกแลต ลาวา Chocolate Lava	290	บานอฟฟี่พาย Banoffee Pie	160
อันนี่โทสต์ Honey toast with Caramel Banana and Ice Cream	290	ผลไม้ตามฤดูกาล / ผลไม้รวม Seasonal Fruits	150/250
มาการอง Assorted Macaron	250	ไอศกรีม 1 สกู๊ป Ice Cream 1 Scoop	95
บราวนี่ชั้นเดย์ Brownie Sundae in a Mug	220	Mulberry Sherbet / Avocado Khaoyai / Apple Custard / Mulberry Yoghurt / Chocolate / Vanilla	
คลาสสิกแพนเค้ก Classic Pancake with Caramel Banana and Ice Cream	190		





ความจัดจ้านของอาหาร **Thai - European Twist** การจับคู่
ที่ลงตัวของอาหารไทยดั้งเดิมที่เน้นการใช้วัตถุดิบท้องถิ่น
และผัก Homegrown ที่ Rabbit Garden ของเรา
กับการเลือกใช้วัตถุดิบนำเข้าเกรดพรีเมียม
แต่งเติมมนต์เสน่ห์ด้วยดอกไม้ทานได้และการจัดเสิร์ฟแบบโมเดิร์น

ด้วยแรงบันดาลใจที่อยากให้อาหารไทยดั้งเดิมในพื้นที่
เป็นที่รู้จักและได้รับการยอมรับ ทำให้การรังสรรค์อาหารทุกจาน
เต็มไปด้วยความจัดจ้านเต็มเครื่องสมุนไพรแบบไทย
แต่เติมเต็มไปด้วยวัตถุดิบพรีเมียมที่เลือกสรรมาอย่างดี
เพื่อให้เกิดการ Twist ที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวของ
The Fable Feast : Meat and More



Thai Appetizers



หมูกรอบ ซอสส้มตำ	350
Crispy Pork Belly with Papaya Salad Sauce	
ปอเปี๊ยะดอกไม้สดกุ้ง	290
Fresh Spring Rolls with Shrimp	
ลาบหมูทอด สอดไส้ชีส	250
Deep Fried Spicy Minced Pork Balls with Cheese	
ปอเปี๊ยะผักโขมชีส	250
Spinach Cheese Spring Rolls	
สะเต๊ะกุ้ง	250
Homemade Prawn Satay with Cucumber salsa	
ปีกไก่ทอดสมุนไพร	190
Deep Fried Chicken Wings Marinated with Thai Herbs	





THAI SALAD

- | | |
|--|-----|
| ส้มตำปูนิ่ม | 350 |
| Crispy Soft Shell Crab with Papaya Salad | |
| ยำปลาแซลมอนแฉะวาซาบิ | 320 |
| Spicy Salmon Salad with Wasabi | |
| ยำผักกูดทะเลหมูสับ | 290 |
| Spicy Edible Fern with Seafood and Minced Pork Salad | |
| ส้มตำผลไม้กุ้ง | 250 |
| Spicy Fruit Salad with Shrimp | |
| ยำวุ้นเส้นทะเลหมูสับ | 240 |
| Spicy Vermicelli with Seafood and Minced Pork Salad | |



THAI SOUP AND CURRY

แกงคั่วเนื้อปูกับใบชะพลู	490
Southern Style Yellow Coconut Curry with Crab Meat and Betel Leaves	
เนื้อน่องลายตุ๋นต้มกะทิ	490
Thai Beef Stew with Coconut Milk	
ต้มยำกุ้งแม่น้ำ	390
Tom Yum River Prawn Soup	
แกงริ้วจวนทะเล	390
Clear Tom Yum Soup with Shrimp Paste and Seafood	
แกงเขียวหวานออสเตรเลียเลนเซอร์ลอยน้ พริกขี้หนูและโรตีส	390
Australian Beef Sirloin Green Curry with Roti	
แกงเขียวหวานหมูคโรบตุ้กับโรตีส	370
Kurobuta Pork Green Curry with Roti	
แกงเผ็ดอกเปิดรมควัน	370
Smoked Duck Breast Red Curry with Lychee	
มัสมั่นสะโพกไก่ โรตีส	350
Brasied Chicken Massaman Curry with Roti	
แกงส้มกุ้งไข่ชอม	350
Sour Curry Shrimp with Vegetable Omelet	
แกงระแวงกระดูกหมูอ่อน	350
Pork Ribs with Traditional Thai "Ra-wang" Turmeric Curry	
พะโล้สะโพกไก่ หน้ไก่กรอบ	320
Braised Chicken with Sweet Brown Gravy	





THAI MAIN

กุ้งแม่น้ำทอดซอสมะขาม	490
Deep Fried River Prawns with Sweet Tamarind Sauce	
ปลากะพงทอดราดพริก	490
Deep Fried Sea Bass with Sweet Chili Sauce	
ปลากะพงทอดน้ำปลา ยำมะม่วง	490
Deep Fried Sea Bass with Fish Sauce and Mango Salsa	
ปลากะพงอบสมุนไพร	490
Roasted Sea Bass with Assorted Fresh Herbs in Banana Leaf	
หมูสามชั้นทอดพริกเกลือ	320
Deep Fried Pork Belly with Chili and Garlic	
ผัดผักน้ำมันหอย	220
Stir Fried Mixed Vegetables with Oyster Sauce	



SIDE DISH

ไข่เจียวเนื้อปู	190
Thai Crab Meat Omelette	
ไข่เจียวหมูสับหรือไก่สับ	140
Thai Minced Pork or Minced Chicken Omelette	
ไข่เจียว	90
Thai Omelette	
ไข่ดาว	30
Fried Egg	
ไข่ต้ม	30
Boiled Egg	
ข้าวสวย	40
Steamed Rice	
ข้าวไรซ์เบอร์รี่	50
Riceberry	
ข้าวไรซ์เบอร์รี่ เสิร์ฟแบบโถ	150
Riceberry (Bowl)	
ข้าวสวย เสิร์ฟแบบโถ	120
Steamed Rice (Bowl)	

SINGLE DISH

ข้าวราดกะเพรา ไก่ หรือ หมู และไข่ดาว Stir Fried Chicken or Pork with Hot Basil, Fried Egg, and Steamed Rice	220
ข้าวราดกะเพรา เนื้อ หรือ กุ้ง หรือ ทะเล และไข่ดาว Stir Fried Beef or Shrimps or Seafood with Hot Basil, Fried Egg, and Steamed Rice	250
ข้าวผัด ไก่ หรือ หมู Chicken or Pork Fried Rice	220
ข้าวผัด เนื้อ หรือ กุ้ง Beef or Shrimps Fried Rice	250
ข้าวผัด เนื้อปู Crabmeat Fried Rice	290
ข้าวหน้าเนื้อออสเตรเลียใช้น้ำมันหอย Stir Fried Australian Beef with Oyster Sauce and Steamed Rice	320
ราดหน้าผักรวมเส้นเหลืองทอดกรอบ Crispy Yellow Noodles with Gravy Sauce and Vegetables	200
ราดหน้า ไก่ หรือ หมู เส้นเหลืองทอดกรอบ Crispy Yellow Noodles with Gravy Sauce and Chicken or Pork	220
ราดหน้ากุ้ง หรือ เนื้อออสเตรเลีย เส้นเหลืองทอดกรอบ Crispy Yellow Noodles with Gravy Sauce and Shrimps or Australian Sirloin Beef	290
ผัดซีอิ๊วคะน้าฮ่องกงเต้าหู้เหลืองทอด Stir Fried Rice Noodles with Yellow Tofu and Chinese Broccoli in Soy Sauce	200
ผัดซีอิ๊วคะน้าฮ่องกง ไก่ หรือ หมู Stir Fried Rice Noodles with Chicken or Pork and Chinese Broccoli in Soy Sauce	220
ผัดซีอิ๊วคะน้าฮ่องกงกุ้ง Stir Fried Rice Noodles with Shrimps and Chinese Broccoli in Soy Sauce	290
ผัดไทยเต้าหู้ Pad Thai with Tofu - Stir Fried Rice Noodles with Tofu and Tamarind Sauce	250
ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ Pad Thai with River Prawn - Stir Fried Rice Noodle with River Prawn and Tamarind Sauce	350
เส้นหมี่ผัดกระเฉดมันกุ้งแม่น้ำ Stir Fried Rice Noodle, Water Mimosa, River Prawn Cream	350



MENU FOR THE SMALL ONES

(Kids menu)

เซทสปาเก็ตตี้เบคอนและไข่กุ้ง

Spaghetti Bacon with Tobiko, French Fries, Seasonal Fruit, Orange Juice

260

เซทข้าวผัดไข่และไข่กุ้ง

Fried Rice Scrambled Egg with Tobiko, French Fries, Seasonal Fruit, Orange Juice

260





SWEET AND SWEETERY

ข้าวเหนียวเปียกลำไย	160
Sweet Sticky Rice with Longan	
ผลไม้ตามฤดูกาล / ผลไม้รวม	150/250
Seasonal Fruits	
ไอศกรีม 1 สคูป	95
Ice Cream 1 Scoop	
<i>Mulberry Sherbet / Khaoyai Avocado / Apple Custard / Mulberry Yoghurt / Chocolate / Vanilla</i>	

REFRESHING AND SODA

แฉัด ลาพิน	190
Jack Lapin	
ปาปิลี	190
Papili	
เลดี้อินวันเดอร์แลนด์	190
Lady in Wonderland	
เดอะเฟเบิลส์ การ์เดน	190
The Fable's Garden	
พีช โซดา	150
Peach Soda	
เอลเดอร์ฟลาวเวอร์ โซดา	150
Elderflower Soda	
เวอร์จินโมจิโต	190
Virgin Mojito	
ฟรุ๊ตพังก์	190
Fruit Punch	
เชอร์รี่เทมเปิล	190
Shirley Temple	
น้ำผึ้งมะนาวโซดา	150
Honey Lime Soda	
แดงมะนาวโซดา	150
Lime and Red Soda	

FRESH JUICE

น้ำส้มสด	160
Fresh Orange Juice	
น้ำแตงโมปั่น	160
Watermelon Smoothie	
น้ำสับปะรด	120
Pineapple Juice	
น้ำแอปเปิ้ล	120
Apple Juice	
น้ำมะนาวน้ำผึ้ง	150
Honey Lime Juice	
ลิ้นจี่ปั่น	160
Lychee Smoothie	

CLASSIC COFFEE

เอสเพรสโซ ร้อน	110
Hot Espresso	
อเมริกาโน่ เย็น / ร้อน	110
Iced / Hot Americano	
ลาเต้ เย็น / ร้อน	140
Iced / Hot Latte	
คาปูชิโน่ เย็น / ร้อน	140
Iced / Hot Cappuccino	
ปิโกโร่ ร้อน	140
Hot Piccolo	
มอคค่า เย็น / ร้อน	140
Iced / Hot Mocha	
คาราเมลแมคคิอาโต้ เย็น / ร้อน	160
Iced / Hot Caramel Macchiato	
มัทฉะ คอฟฟี่	160
Iced Matcha Coffee	
เร็บบิท คอฟฟี่เย็น	140
Iced Rabbit Coffee	

SHAKEN ICED TEA'S

มะตูมไทยที	160
Bael Fruit Milk Tea	
แอปเปิ้ลไอซ์ที	160
Apple Iced Tea	
แพสชันไอซ์ที	160
Passion Fruit Iced Tea	
เอิร์ลเกรย์โรสที	160
Rose Earl Grey Milk Tea	
พีช เอิร์ลเกรย์	160
Peach Earl Grey Tea	

SOFT DRINKS

น้ำแร่ลาบาริส	40
Labaris Mineral Water 600 ml.	
น้ำแร่เอเวียง	90
Evian 500 ml.	
น้ำแร่เปอริเอ่	180
Perrier 330 ml.	
โซดา	40
Soda	
เป๊ปซี่	60
Pepsi	
เป๊ปซี่ แมกซ์	60
Pepsi Max	
ชเวปส์จิงเจอร์เอล	60
Schweppes Ginger Ale	
ชเวปส์โทนิค	60
Schweppes Tonic Water	
ชเวปส์มะนาวโซดา	60
Schweppes Lime Soda	



SIGNATURE COCKTAILS

Rabbit City

Inspired by a young rabbit, fruitiness of passion fruits, and sourness from fresh limes.

Falling Star

Sparkles falling from stars on a dark, clear sky with the sweetness of moscato and the essence of lychee.

Princess Rose

Rose flower, lychee & yuzu, top with foam

Smith & Dill

Rum, apple juice, lime, and dill.

Mrs. Lilly Allen

Gin, hibiscus syrup, and lime juice.

Into the Wild

Scotch whisky, fresh pineapple, and vanilla essence.

Chamboard Manhattan

Chambord, bourbon, and Angostura bitter.

Lychee Giin

Gin, lychee, rose syrup, and foam.

Azure Sky

Gin and tonic with cherry liqueur, lime, and violet flower- a perfect combination to the sky of Azure.

Rabbit Sour

Guava and plum, botanical gin created from the beauty of Lapin Horn with pink plum.

CLASSIC COCKTAILS

390

Cosmopolitan

Vodka, cointreau, cranberry juice.

350

390

Daiquiri

White rum, sweet and sour.

350

390

Mai Tai

White rum, dark rum, orange curacao, pineapple juice, and orange juice.

350

390

Sex on the beach

Vodka, peach schnapps, cranberry juice, and pineapple juice.

350

390

Caiprinha

Cachaca rum, brown sugar, and fresh lime.

350

390

Negroni

Gin, campari, and sweet vermouth.

350

390

Martini

Gin, dry vermouth, and bitter.

350

390

Magarita

Tequila, triple sec, and lime juice.

350

390

390



SPIRIT AND WHISKY

GIN

<i>Hendrick's</i>	360
<i>Gordon's</i>	290
<i>Beefeater</i>	280
<i>Havana Club 7 Years Dark</i>	350

VODKA

<i>Grey Goose</i>	350
<i>Ketel One</i>	350
<i>Smirnoff</i>	290

TEQUILA

<i>Olmega Gold</i>	350
<i>Sierra Silver</i>	350

BEER

<i>Singha (330 ml)</i>	160
<i>Heineken (330 ml)</i>	160
<i>Budweiser (330 ml)</i>	160
<i>Corona (355 ml)</i>	240
<i>Hoegaarden (330 ml)</i>	240
<i>Hoegaarden Rosée (250 ml)</i>	240

SINGLE MALT & COGNAC

<i>Glenmorangie Original (Malt)</i>	420
<i>Singleton 12 Years (Malt)</i>	440
<i>Glenfiddich Special Reserve 18 Years (Malt)</i>	715
<i>Hennessey V.S.O.P. (Cognac)</i>	540

WHISKY

<i>JW Red Label</i>	280
<i>JW Black Label</i>	320
<i>JW Gold Label</i>	350
<i>JW Blue Label</i>	1,190
<i>Jack Daniel's (Tennessee Whisky)</i>	320
<i>Jameson (Irish Whisky)</i>	300
<i>Chivas Regal 12 Years</i>	320



