



L'ÉLÉPHANT – เลเลฟอง

NUVO FRENCH – THAI TOUCHES

“ ปรุงฝรั่ง - เสน่ห์ไทย ”

Art & Cuisine – Reshaping Nuvo French Cuisine with subtle Thai influences, lending a sense of place.

From a background deeply embedded in the artistic world, Chef Oan was drawn to pursue an almost parallel career in the culinary profession. Today, the dining experience at L'éléphant has been meticulously crafted to offer a journey across boundaries, the cuisine an innovative and balanced blend, reflecting Chef's roots.

Chef Oan takes his inspiration from the day to day tapestry of life influencing his latest creations. Each dish, a palette of vibrant colours, artistically arranged on a textural canvas, showcasing carefully chosen ingredients, each one adding a specific dimension. All combining together in a memorable symphony of unique flavour profiles, almost dancing on the diner's palate.

We ensure that every diner experience at L'éléphant will be an unforgettable journey of the senses.

All prices are in Thai baht and subject to 10% service charge and applicable taxes.

ราคานี้เป็นราคาสกุลเงินบาทไทย ยังไม่รวมอัตราค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

WELCOME TO
L'ÉLÉPHANT
เลเลฟอง
Art & Cuisine

TASTING JOURNEY
"Flavours of the Winter"

Nuvo Journey
9 Courses – 3,280
6 Glass Wine Pairing - 1,480

We kindly request pre-booking of
our Tasting Menu at least one day in advance.
This menu should be enjoyed by the whole table.
The latest seating time for our Tasting Menu is 8 pm.

NUVO JOURNEY 9 COURSES

Oyster

Oyster | Coconut Galangal | Shallot Mignonette Granita
Ferrari Maximum Brut Rosé Trento DOC | Maturation Period: 3 Years
Pinot Nero | Chardonnay | Italy

Consommé

72-hour Cherry Brandy Buffalo Double Broth | Grilled & Beer Batter Tongue

Lobster

Char-grilled Lobster Tail | Gochujang Aioli | Field Crab Paste | Mountain Rice Squid Ink
Jean-Max Roger Cuvée "Les Caillottes" Sancerre | Sauvignon Blanc | 2021 | France

Wild Boar

Roasted Tomato Wild Boar Rack | Wolffia | Phulae Pineapple | Chocolate Chilli Red Wine Sauce
Bourgueil Domaine Lorieux | Loire Valley | Cabernet Franc | 2021 | France

or

Quail

Roasted Quail | Chestnut | Pomegranate Red Wine Jus
Château Peyraron | Haut-Médoc | Cru Bourgeois | Cabernet Sauvignon | Merlot | 2006 | France

Supplement 680 *Carabineros*

Char-grilled Carabineros | Gochujang Aioli | Field Crab Paste | Mountain Rice Squid Ink

or

or

Frog

Fried Frog Legs | Black Garlic | Ratatouille | Capper | Peppercorns | Lemon

Lamb

Grill-roasted Lamb Rack | Masala Honey Dijon Mustard Sauce

or

Tangy Delight

Seasonal Fruit Sorbet | Avocado | Beetroot | Balsamic

Supplement 680 *Wagyu*

Kurohana Wagyu A5 Striploin | Veal Red Wine Jus

Chicken Foie Gras

Nakhon Ratchasima Chicken Breast | French Foie Gras | Winter Truffle Velouté
Gérard Bertrand | Art de Vivre Rosé | Languedoc | Shiraz | Grenache | France

Banana

Banana Semifreddo | Chocolate Granmonte | Bassaba | Natural Sweet Wine | Chenin Blanc | Verdelho | Sémillon | Muscat | 2023 | Khao Yai | Thailand

L'ÉLÉPHANT - เลลเฟอง
NUVO FRENCH – THAI TOUCHES
À LA CARTE

STARTERS

A Symphony to Starters

เพลงเปิดเพื่อกับจานอาหาร เริ่มต้น

- | | |
|---|------------------|
| <p>FOIE GRAS (70 g.) </p> <p>Pan-Seared Foie Gras Red Onion Chutney Apple Longan Balsamic Reduction
 <i>ฟัวกราส์ย่าง ชัทนีย์หัวหอมแดง ซอสแอปเปิ้ลลำไยบัลซามิก รีดักชั่น</i></p> | <p>950</p> |
| <p>PÂTÉ  </p> <p>Housemade Chicken Liver Mousse (Pâté)
 <i>มูสตับไก่ปรุงรส เนื้อเนียน</i></p> | <p>200</p> |
| <p>SCALLOP CARPACCIO  </p> <p>Hokkaido Hotate Truffle Cream
 <i>หอยเชลล์สไลด์สด ปรุงรส ซอสทรัฟเฟิลครีม</i></p> | <p>600</p> |
| <p>FISH BEETROOT  </p> <p>Beetroot Cured Phang Nga Seasonal Fish Yellow Chilli Horseradish Cream
 <i>ปลาจับธรรมชาติ ปรุงรมเกลือจากพังงา หมักบีทรูท ซอสฮอร์สเรดิช พริกเหลือง</i></p> | <p>470</p> |
| <p>TUNA or LAMB BRIK </p> <p>Marinated Tuna or Lamb Egg Filo Puff Pastry
 <i>ทูน่า หรือ แกะ ห่อในแป้งฟิลโล ทอดกรอบ</i></p> | <p>320 / 395</p> |
| <p>FROG ON THE ROCK (3 pcs.)  </p> <p>Fried Frog Legs Garlic Peppercorns Lemon White Wine
 <i>ขาอูยกบย่างกระเทียม พริกไทย เลมอน ไวน์ขาว</i></p> | <p>325</p> |
| <p>CLASSIC ESCARGOTS (6 pcs.) </p> <p>French Snails in Garlic Parsley Butter Sauce
 <i>หอยทากฝรั่งเศส อบเนยกระเทียมพาสเลย์ สไตล์คลาสสิก แคว้นเบอร์กันดี</i></p> | <p>660</p> |
| <p>THAI WAGYU CARPACCIO  </p> <p>Thai Wagyu Tenderloin Truffle Cream
 <i>ไทยวากิวสไลด์สด ปรุงรส ซอสทรัฟเฟิลครีม</i></p> | <p>475</p> |
| <p>STEAK TARTARE (120 g.) </p> <p>Raw Thai-French Charolais Beef Egg Yolk Housemade Pickled Cucumber Anchovy
 <i>สเต็กตาร์ตาร์ - ยำเนื้อสันในสด สายพันธุ์ไทย-ชาร์โรเลส์ หั่นเต๋า พร้อมเครื่องเคียงยำและไข่แดงดิบ</i></p> | <p>595</p> |
| <p>BONE MARROW </p> <p>Roasted Thai-French Charolais Beef Marrow Onion Confit
 <i>ไขกระดูกวัว สายพันธุ์ไทย-ชาร์โรเลส์ ปรุงรส อบสมุนไพร เคล้าเกล็ดขนมปังกรอบ หอมใหญ่กึ่งไฟต์</i></p> | <p>420</p> |
| <p>BEEF BRIOCHE (3 pcs.)   </p> <p>Slow-cooked Beef Chocolate Sauce Bacon Truffle Brioche
 <i>เนื้อวัวตุ๋นซ็อกโกแลต เบคอน ทรัฟเฟิล บริยอช</i></p> | <p>320</p> |

All prices are in Thai baht and subject to 10% service charge and applicable taxes.

ราคานี้เป็นราคาสกุลเงินบาทไทย ยังไม่รวมอัตราค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

SALADS

Garden Delights - Fresh and Vibrant



จานสลัด เพื่อสุขภาพ

- GRAVLAX LEEK SALAD**  470
 Dill Marinated Fjord Trout | Grilled Leek | Horseradish Cream
 ปลาพวยอร์ดเทรตสด หมักไวน์ขาว สไลด์บาง ต้นกระเทียมย่าง สลัดใบอ่อน
- CAESAR PRAWN SALAD**   450
 Grilled Prawns | Caesar Salad
 กุ้งขาวย่าง สลัดใบกรอบ เคล้าน้ำสลัดซีซาร์
- DUCK BEAN SALAD**    350
 Nakhon Ratchasima Duck Confit | Green Bean |
 Local Goat Cheese | Longan Balsamic Vinaigrette
 น่องเป็ดกึ่งพีต์ ถั่วแขกกรีนคาร์เด็นฟาร์ม ดอยโป่งแยง เคล้าน้ำสลัดลำไยบัลซามิก
- GREEN GARDEN SALAD**  450
 Fancy Organic Tomato | Ham | Burrata Cheese | Honey Dijon Mustard Vinaigrette
 สลัดมะเขือเทศ แยม บูราทาชีส น้ำสลัดฮันนี่ดีจอนมัสตาร์ด
- ROCKET SALAD** 320
 Rocket Salad | Honey Dijon Mustard Vinaigrette
 ร็อกเก็ตสลัด เคล้าฮันนี่ ดีจอนมัสตาร์ด

SOUPS

Soup for the Soul

อบอุ่นกับซุปรของเรา

- TRUFFLE CREAM SOUP**  680
 Truffle Cream Soup in Puff Pastry (20 mins.)
 ซุปครีมทรัฟเฟิลเนื้อเนียน กลิ่นหอมอวลในแป้งพัฟอบกรอบ
- CLASSIC FRENCH ONION SOUP**   480
 Double Beef Broth | Caramelized Onion | Comté Cheese
 ซุปหัวหอมสไตล์ฝรั่งเศส อบพร้อมชีสคอมเต้ หอม ๆ
- CRAB BISQUE**   590
 Phuket Blue Crab Bisque | Garlic Brioche | Rouille
 ซุปปูม้าภูเก็ตครีมข้น เนื้อหอมหวาน รสนุ่มละมุนลิ้น
- CONSOMMÉ**    395
 Cherry Veal Double Broth | Beef Cheek
 ซุปใสลูกวัว แก้มวัวตุ๋น
- SEA CLAM**    395
 Poached Ranong Sea Clams | Chorizo | White Wine
 หอยตลับจากระนอง อบไวน์ขาว ไชริโซ

All prices are in Thai baht and subject to 10% service charge and applicable taxes.

ราคานี้เป็นราคาสกุลเงินบาทไทย ยังไม่รวมอัตราค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

MAINS

Every Bite Brings You Back Home

ให้ทุกคำ พาคุณกลับบ้าน

CATCH OF THE DAY

Seasonal Fish

ปลาอร่อยประจำวัน สอดถามกับทีมงานของร้าน

Price by weight
Please ask our staff.

SNOW FISH



Snow Fish | Spinach | Hoary Basil Seed | Ginger Clam Chowder Sauce

ปลาหิมะจี เนื้อขาวนวล เคียงซอสครีมขิงหอยลาย เม็ดแมงลัก

800

CHICKEN FOIE GRAS



Nakhon Ratchasima Chicken Breast |

French Foie Gras | Seasonal Vegetables | River Prawn Kampot Pepper Sauce

อกไก่เลี้ยงธรรมชาติ จากนครราชสีมา ม้วนพริกกระป๋อง ซอสกุ้งแม่น้ำพริกไทยกัมปอด

800

RABBIT



Roasted Rabbit Leg | Ratatouille | Masala Honey Dijon Mustard Sauce

น่องกระต่ายปรุงรสอบ ซอสอันนี่ดีจิงมีสตาร์ด หอมเครื่องเทศ

1,290

GARLIC PORK CHOP (250 g.)



Seared Pork Chop | Garlic | Apple Longan Balsamic Reduction

หมูสันนอกติดกระดูกย่างกระเทียม ซอสแอปเปิ้ลลำไยบัลซามิก รีดักชั่น

445

BABY NZ LAMB RACK (4 cutlets)

Grill-Roasted Baby NZ Lamb Rack | Vegetables | Rosemary Red Wine Sauce

ซี่โครงลูกแกะนิวซีแลนด์ย่าง ผักต้มผัดเยิ้ม

1,480

WAGYU A5 (120 g.)

100% Kagoshima A5 Wagyu Sirloin Steak

สุดยอดสเต็กคะโงะชิมะ วากิว ย่างไฟอ่อน ซอสไวน์แดง

1,480

TOURNEDOS ROSSINI (220 g.)



Thai-French Charolais Beef Tenderloin | Foie Gras | Mushroom Cream Sauce

เนื้อสันในวัวสายพันธุ์ไทย-ชาร์โรเลส์ พริกกระป๋อง ซอสครีมเห็ด

1,680

CÔTE DE BOEUF (1,800 g.)

Tajima Wagyu Bone-in Ribeye Steak

เนื้อวัวริบอาย ทาจิมะ วากิว ติดกระดูก

4,770

BEEF STROGANOFF

Beef | Paprika | Mushroom Cream Sauce | Fettuccine

เนื้อสันในวัว หั่นชิ้น ปรุงรสปาปริกา ครีมเห็ด เส้นเฟตตูชินี

495



L'éléphant's Recommendations



Nuvo French – Thai Touches




All prices are in Thai baht and subject to 10% service charge and applicable taxes.

ราคานี้เป็นราคาสกุลเงินบาทไทย ยังไม่รวมอัตราค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

CROCKPOTS

Our Comfort Classic Crockpots

ของต้นหัวใจเรา

- | | |
|--|------------|
| <p>OX TONGUE STEW  </p> <p>Slow-cooked Thai-French Charolais Beef Tongue Red Wine Sauce</p> <p>ลิ้นวัวสายพันธุ์ไทย-ชาร์โรเลส์ ตุ่นไวน์แดง อาหารพื้นเมืองสูตรดั้งเดิม ของแคว้นเบอร์กันดี</p> | <p>590</p> |
| <p>BŒUF BOURGUIGNON </p> <p>Slow-cooked Thai-French Charolais Beef Cheek Red Wine Sauce</p> <p>แก้มวัวสายพันธุ์ไทย-ชาร์โรเลส์ ตุ่นไวน์แดง อาหารพื้นเมืองสูตรดั้งเดิม ของแคว้นเบอร์กันดี</p> | <p>590</p> |
| <p>DUCK LEG</p> <p>Duck Leg Confit Potato Coffee Orange Sauce</p> <p>น่องเป็ด กงฟิตในน้ำมัน ตุ่นไฟอ่อน ย่างหนังกรอบ</p> | <p>630</p> |

PASTAS

Pasta Lover

เมนูพาสต้า ใครๆ ก็รัก

- | | |
|---|------------|
| <p>CABONARA  </p> <p>Spaghetti Guanciale Egg Yolk Pecorino Romano Cheese</p> <p>สปาเกตตีผัด ชีสนมแกะ ไข่แดง แก้มหมูดำ</p> | <p>345</p> |
| <p>SPAGHETTI SALMON DILL </p> <p>Spaghetti Salmon Chilli Garlic Dill Pesto</p> <p>สปาเกตตี พริก กระเทียม ผักชีลาว แซลมอน</p> | <p>395</p> |
| <p>ANGEL HAIR CRAB  </p> <p>Angel Hair Jumbo Lump Crab Spicy White Wine</p> <p>พาสต้าแองเจิลแฮร์ เนื้อปูก้อนเน้น ๆ ผัดซอสไวน์ขาวพริกแห้ง</p> | <p>675</p> |
| <p>SQUID & INK    </p> <p>Poached Squid Spaghetti Spicy White Wine Ink Sauce</p> <p>หมึกกล้วย สปาเกตตีผัดซอสหมึกดำ รสจัดจ้าน</p> | <p>650</p> |
| <p>BEEF & BLUE (150 g.)   </p> <p>Fettuccine Blue Cheese Sauce Roasted Thai-French Beef Charolais Tenderloin</p> <p>เนื้อสันในปรุงรส ซอสบลูชีส</p> | <p>890</p> |

 L'éléphant's Recommendations

 Nuvo French – Thai Touches

All prices are in Thai baht and subject to 10% service charge and applicable taxes.
 ราคานี้เป็นราคาสกุลเงินบาทไทย ยังไม่รวมอัตราค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

VEGETARIAN

Veggie's Haven


เมนูมังสวิรัติ สำหรับคนรักผัก

PEAR CAMEMBERT	320
Roasted Pear Camembert Walnuts Wild Honey ลูกแพร์อบชีสคาม็องแบร์ร้อน ๆ พร้อมวอลนัท น้ำผึ้งป่า	
ROCKET SALAD	320
Rocket Salad Honey Dijon Mustard Vinaigrette ร็อกเก็ตสลัด เคล้าซันนี่ ดิจงมีสตาร์ด	
AUBERGINE PARMIGIANA 	350
Eggplant Breadcrumbs Arrabbiata Sauce Cheese มะเขือม่วงออร์แกนิก อบสามชีส เคล้าซอสมะเขือเทศรสเผ็ด	
FETTUCCINE TRUFFLE 	495
Fettuccine Mushroom Truffle Cream Sauce เฟตตูกินีพาสต้าเส้นแบน ฉ่ำซอสครีมทรัฟเฟิล หอมฟุ้ง	

ADDITIONAL SIDE DISHES

Little Indulgences

เติมเต็มมื้ออร่อย กับเครื่องเคียงโฮมมี่

BRIOCHE 	220
House Brioche บริยอช	
MUSHROOM	220
Ratatouille-stuffed Portobello Mushroom ราตาตูย สอดไส้เห็ดพอร์โตเบลโล อบหอม ๆ	
CAULIFLOWER 	175
Cauliflower Local Blue Cheese Sauce กะหล่ำดอก จากโป่งแยง ฟาร์มกรีนการ์ดเดน ซอสบลูชีส	
EGGPLANT 	125
Crispy Eggplant มะเขือม่วงทอดกรอบ	
SPINACH	220
Spinach Au Gratin ผักโขมอบสามชีส	
BEAN SALAD	175
Local Green Bean Mixed Salad สลัดถั่ว ผักรวม	

CHEESES

Selection of Local Artisan, French and Swiss Cheeses

ชีสที่คัดสรร หลากกรส

Daily Selection of three

300

Daily Selection of five

450

PETIT BLANC | DOFANN | SANSAI

Goat Cheese | Soft

ชีสนมแพะ โดฟาน สั้นทราย

REBLOCHON CHEESE | AU LAIT CRU

Cow Cheese | Soft

เลอบูของชีส จากฝรั่งเศส

CAMEMBERT | LE BONCHOIX AOP

Cow Cheese | Soft

ชีสคามองแบร์ จากนอร์ม็องดี

ROQUEFORT | PAPILLON NOIR

Sheep Blue Cheese | Soft

ชีสร็อกฟอว์ นมแกะ จากฝรั่งเศส

GRUYÈRE CHEESE | SWITZERLAND

Cow Cheese | Semi-Hard

ชีสกรุยแยร์ จากสวิตเซอร์แลนด์



L'éléphant's Recommendations



Nuvo French – Thai Touches



Poultry



Pork



Beef



Prawn



Crab



Squid



Mollusc



Milk



Egg



Alcohol



Peanuts



Wheat



Corn



Chilli

All prices are in Thai baht and subject to 10% service charge and applicable taxes.

ราคานี้เป็นราคาสกุลเงินบาทไทย ยังไม่รวมอัตราค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

DESSERTS

Tempting Treats

ความสุขส่งท้าย มีออ์ร้อย

CHOCOLATE MOUSSE

Chocolate Mousse

ช็อกโกแลตมูสเนื้อเนียน

280

CRÈME BRÛLÉE

Brown Rice Green Tea Crème Brûlée

แครมบริวเล่ข้าวคั่ว ชาเขียวญี่ปุ่น

220

ÎLES FLOTTANTES

Ice Cream | Crème Anglaise | French Meringue | Orange Sauce | Wild Honey | Almond

อิลฟัวตง ไอศกรีม ครีมวานิลลา เมอร์แรงค์ ซอสส้ม น้ำผึ้งป่า อัลมอนด์

320

POIRE À LA BEAUJOLAISE

Spice Poached Pear in Red Wine | Mascarpone

ลูกแพร์ตุ๋นไวน์แดง เมนูขนมหวานสุดคลาสสิก เคียงมาสคาร์โปนครีม

320

HOUSEMADE ICE CREAM | SORBET

Seasonal Ice Cream

ไอศกรีมแฮนด์เมด ตามฤดูกาล

120



L'éléphant's Recommendations



Nuvo French – Thai Touches



Poultry



Pork



Beef



Shellfish



Crab



Squid



Mollusc



Milk



Egg



Alcohol



Peanuts



Wheat



Corn



Chilli

All prices are in Thai baht and subject to 10% service charge and applicable taxes.

ราคานี้เป็นราคาสกุลเงินบาทไทย ยังไม่รวมอัตราค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

L'ÉLÉPHANT - เลเลฟอง
NUVO FRENCH – THAI TOUCHES
DRINK

L'ÉLÉPHANT DRINKS

APERITIFS

Campari Bitter Aperitif, Lombardy, Italy 60 ml.	320
Dark Rum - Captain Morgan's Original Spiced Caribbean Gold Rum, Puerto Rico 60 ml.	320
Dark Rum - Bacardi Extra Rare Gold Rum 10 yrs. 60 ml.	320
Gin Tonic - Bombay Sapphire London Dry Gin, England 60 ml.	320
Pastis - Prado Pastis de Marseille, France 30 ml.	180
Tequila - Sierra Tequila Silver 30 ml.	280
Vodka - Grey Goose Original Vodka, France 30 ml.	280
White Rum - Bacardi Carta Blanca Superior White Rum, Puerto Rico 60 ml.	280

THAI CRAFT BEERS

Chiang Mai Beer Red Truck I Red Ale 5% 330 ml.	165
M32 Hoppy Passion Fruit Witbier 4.7% 490 ml.	220
M32 Hoppy Pale Lager 5% 490 ml.	220
The Brewing Project Whale Pale Ale 5.2% 330ml	250

OTHER BEERS

Lao Beer Black 6% 330 ml.	220
Lao Beer Lager 5% 330 ml.	190
Singha Beer 5% 320 ml.	150

DE LANN COCKTAILS

Kasalong - Malibu I Bombay Sapphire Gin I Kasalong Flowers I Osmanthus I Coconut I Cacao	380
Sala Mont - Grey Goose Vodka I Kaffir Lime I Chilli I Ma Khwean I Magnolia	360
Hug Mao - White Rum I Lime I Mint I Lychee I Mango I Beetroot	315

COCKTAILS

Espresso Martini	495
Margarita	315
Mojito	315
Screwdriver	315
Tequila Sunrise	315

DIGESTIFS

Amaretto - Berta Amaretto di Mombaruzzo, Piedmont, Italy 30 ml.	280
Armagnac - Chabot X.O. Superior Armagnac, France 30 ml.	390
Armagnac - Chabot V.S.O.P. Deluxe Armagnac, France 30 ml.	335
Cognac - Hennessy Privilege V.S.O.P. Cognac, France 30 ml.	325
Grappa - Gaja Ca'Marcanda Grappa di Promis 30 ml.	250
Irish Cream - Baileys the Original Irish Cream Liqueur, Ireland 30 ml.	225
Single Malt - Glenfiddich 12-Year-Old Single Malt Scotch Whisky, Speyside, Scotland 30 ml.	280
Whiskey - Hibiki Japanese Harmony, Japan Whisky 30 ml. (7,000 / btl.)	350
Whiskey - Yamazaki Distillery 12-Year-Old Single Malt, Japan Whisky 30 ml.	590
Whiskey - Jameson Blended Irish Whiskey, County Cork, Ireland 30 ml.	230
Whiskey - Jim Beam Kentucky Straight Bourbon Whiskey, USA 30 ml.	230
Whiskey - Black Label Johnnie Walker 12-Year-Old Blended Scotch Whisky, Scotland 30 ml.	185
Whiskey - Swing Johnnie Walker Blended Scotch Whisky, Scotland 30 ml.	200
Liqueur - Grand Marnier Cordon Rouge Original Liqueur, France 30 ml.	220
Liqueur - Cointreau Liqueur, France 30 ml.	220
Liqueur - Kahlua Coffee Liqueur, Mexico 30 ml.	225
Liqueur - Peter Heering Cherry Liqueur, Denmark 30 ml.	225
Madeira - Barbeito 5-Year-Old Rainwater Reserva, Madeira, Portugal	355
Porto - Niepoort Late Bottled Vintage Port, Portugal 30 ml.	250

All prices are in Thai baht and subject to 10% service charge and applicable taxes.

ราคานี้เป็นราคาสกุลเงินบาทไทย ยังไม่รวมอัตราค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

NON-ALCOHOLIC DRINKS

FRUIT JUICES

Fresh Aomori Apple Juice	180
Fresh Orange Juice	180
Honey Lemon Soda	195
Honey Lime Soda	140

MOCKTAILS

Lime Virgin Mojito	200
Virgin Margarita	200

MINERAL WATER & OTHERS

Rynn: mineral-preserved water Still Sparkling 600 ml.	60
San Pellegrino Sparkling 750 ml.	180
Acqua Pana / Still 750 ml.	180
Soda Water 350 ml.	35
Drinking Water (Pot)	35

CHIANG MAI COFFEE

Espresso (Single Shot)	70
Americano	70
Macchiato	90
Cappuccino	115
Latte	115
Irish Coffee (with alcohol)	450
Decaff-Coffee Lavalza	140

CHIANG MAI CRAFT TEA

Kasa: White Tea Kasalong Flowers Coconut Osmanthus	140
Sala: Black Tea Ma Khwean Beetroot Magnolia Kaffir Lime	140
Hug: White Tea Lychee Mango Beetroot	140

HERBAL INFUSIONS

Botanical Blooms: Lavender Seasonal Herbs Wildflower Lime	140
Tisanes: Chrysanthemum Osmanthus Cinnamon Chamomile	140

SOFT DRINKS

Coca-Cola: Original or Light 325 ml.	65
Ginger Ale 325 ml.	65
Tonic Water 325 ml.	65