

APPETIZER

- อาหารว่าง -



1
ไก่สามอย่าง
MIXED HERBS AND
ROASTED PEANUTS
(NO CHICKEN)

AUTHENTIC COMBINATION OF GINGER, SHALLOT, LEMONGRASS, FRESH CHILI, LIME, CRISP DRIED SHRIMP AND SALTED PEANUTS

109 THB



2
หนังไก่ทอดกรอบรสต้มยำ
TOM YUM SCENTS
CRISPY FRIED CHICKEN SKIN

CRISPY FRIED MARINATED CHICKEN SKIN, TOM YUM SPICED, FRIED HERBAL, SWEET CHILI DIPS

129 THB



3
เนื้อปลาร้าพวง
FERMENTED FISH
MARINATED BEEF

DEEP FRIED FERMENTED FISH MARINATED BEEF WITH SESAME SEEDS, SPICY CHILI SAUCE

209 THB



4
คอหมูย่าง
GRILLED PORK NECK

GRILLED MARINATED PORK NECK, SERVED WITH HOMEMADE SPICY DIPS

199 THB



5
ปีกไก่ทอดซอสบาร์บีคิว
FRIED CHICKEN WINGS

DEEP-FRIED CHICKEN WINGS WITH HOMEMADE SMOKED BBQ SAUCE

179 THB



6
ลาบหมูทอด
FRIED SPICY GROUND PORK

SPICY MINCED PORK MIXED WITH FULL OF FLAVOR ROASTED RICE POWDER, LIME AND THAI HERBS

189 THB



7
ปลาหมึกวงทอด
FRIED CALAMARI

DEEP-FRIED CRISPY BATTERED CALAMARI, HOMEMADE TARTAR SAUCE

229 THB

ALL PRICES ARE SUBJECT TO TAX (7%) AND SERVICE CHARGE (10%) ราคาทั้งหมดนี้ ไม่รวมภาษี (7%) และค่าบริการ (10%)

ALLERGENIC PRODUCTS: INFORMATION AVAILABLE UPON REQUEST / V - VEGETARIAN, P - PORK, S - SEAFOOD

กรุณาแจ้งพนักงาน หากลูกค้ามีการแพ้อาหาร / V - มังสวิรัติ, P - หมู, S - อาหารทะเล

SALAD

- สลัด -



ยำขนมจีนปลาทอด
YUM KANOM JEEN PLA TOO THOD
SPICY RICE VERMICELLI SALAD WITH FRIED SMALL MACKEREL FISH, FRESH CHILI, HERBS, LONG BEAN, GROUND PEANUT, SPICY SAUCE

189 THB



คอหมูย่างตกครก
KOR MOO YANG TOK KROK
SPICY GRILLED PORK NECK SALAD, GREEN BEANS, TOMATO, TAMARIND DRESSING

189 THB



ปล่าปลาแซลมอน
SPICY SALMON SALAD
SPICY SLICED FRESH SALMON SALAD WITH THAI HERBS AND AUTHENTIC SAUCE

309 THB



ส้มตำทอด
CRISPY FRIED PAPAYA SALAD
TRANSFORM AUTHENTIC GREEN PAPAYA SALAD WITH SWEET AND SOUR TAMARIND SAUCE, ROASTED CASHEW NUT

169 THB



สลัดเพื่อสุขภาพ
HOUSE GARDEN SALAD
BTP HOUSE GARDEN SALAD OF LETTUCE, RED ONION, RADISH, FETA CHEESE, GREEN APPLE AND NUTS WITH BALSAMIC DRESSING

189 THB



สลัดปูนิ่มกรอบ
SOFT SHELL CRAB SALAD
DEEP-FRIED SOFT SHELL CRAB SALAD WITH SESAME DRESSING

239 THB



ซีซาร์สลัดไก่
CAESAR SALAD WITH GRILLED CHICKEN
ROMAINE, POACHED EGG, PARMESAN CHEESE WITH CLASSIC ANCHOVY DRESSING AND GRILLED CHICKEN

229 THB

ALL PRICES ARE SUBJECT TO TAX (7%) AND SERVICE CHARGE (10%) ราคาทั้งหมดนี้ ไม่รวมภาษี (7%) และค่าบริการ (10%)
ALLERGENIC PRODUCTS: INFORMATION AVAILABLE UPON REQUEST / V - VEGETARIAN, P - PORK, S - SEAFOOD
กรุณาแจ้งพนักงาน หากลูกค้ามีการแพ้อาหาร / V - มังสวิรัติ, P - หมู, S - อาหารทะเล

SOUP AND CURRY

- ซุป และ แกง -



1
ต้มแซ่บซี่โครงหมู
HOT & SOUR PORK RIBS SOUP

SPICY HOT & SOUR NORTH-EASTERN STYLE
TENDER PORK RIBS SOUP WITH THAI HERBS,
MUSHROOM, CHILI AND LIME JUICE

199 THB



2
ต้มยำปลาคังน้ำใสใบกะเพรา
TOM YUM PLA KANG BAI KRAPRAOW

SPICY HOT & SOUR GIANT REDTAIL CATFISH
CLEAR SOUP WITH LEMONGRASS, KAFFIR
LIME LEAVES, SHALLOT, CORIANDER AND
DRIED CHILI

229 THB



3
ต้มยำกุ้งมะพร้าวอ่อน
TOM YUM WITH KING PRAWN

SPICY HOT & SOUR SEA PRAWN BROTH WITH
YOUNG COCONUT, MUSHROOM,
LEMONGRASS, GALANGAL AND HERBS

249 THB



4
แกงเขียวหวานไก่
THAI CHICKEN GREEN CURRY

GREEN CURRY WITH CHICKEN, ROUND
EGGPLANT AND SWEET BASIL LEAVES

209 THB



5
แกงเขียวหวานเนื้อน่องลายต้มกะทิ
BEEF SHANK STEW GREEN CURRY

BRAISED BEEF SHANK STEW WITH GREEN
CURRY, COCONUT MILK AND SERVED WITH ROTI

249 THB

ALL PRICES ARE SUBJECT TO TAX (7%) AND SERVICE CHARGE (10%) ราคาทั้งหมดนี้ ไม่รวมภาษี (7%) และค่าบริการ (10%)
ALLERGENIC PRODUCTS: INFORMATION AVAILABLE UPON REQUEST / V - VEGETARIAN, P - PORK, S - SEAFOOD
กรุณาแจ้งพนักงาน หากลูกค้ามีการแพ้อาหาร / V - มังสวิรัติ, P - หมู, S - อาหารทะเล

ALL TIME FAVOURITE



1 ผัดผักรวม
SAUTEED MIXED VEGETABLES

SAUTEED MIXED VEGETABLES
WITH OYSTER SAUCE

159 THB



2 ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
CHICKEN WITH CASHEW NUTS

WOK-FRIED CHICKEN FILLET WITH
CASHEW NUTS, CAPSICUM, SPRING
ONION, DRIED CHILI

279 THB



3 ปลาทึบทิมกระเทียมพริกไทยดำ
FRIED RED TILAPIA WITH
GARLIC & BLACK PEPPER

DEEP-FRIED RED TILAPIA FILLET,
CAPSICUM, ONION WITH GARLIC &
BLACK PEPPER SAUCE

299 THB



4 ทะเลถัง
SPICY SEAFOOD BUCKET

WOK TOSS MIXED SEAFOOD,
SWEETCORN, POTATO IN BUCKET

419 THB



5 ปลากระพงทอดน้ำปลา
DEEP-FRIED SEABASS
WITH FISH SAUCE

DEEP-FRIED SEABASS SERVED WITH
GREEN MANGO SALAD

419 THB



6 ข้าวผัดน้ำพริกปลาร้ากุ้งสด
SHRIMP FRIED RICE
WITH FERMENTED FISH CHILI PASTE

WOK FRIED RICE WITH SHRIMP & FERMENTED
FISH CHILI PASTE SERVED WITH VEGETABLES,
SEMI HARD-BOILED EGG AND LOCAL PORK SAUSAGE

209 THB

ALL PRICES ARE SUBJECT TO TAX (7%) AND SERVICE CHARGE (10%) ราคาทั้งหมดนี้ ไม่รวมภาษี (7%) และค่าบริการ (10%)

ALLERGENIC PRODUCTS: INFORMATION AVAILABLE UPON REQUEST / V - VEGETARIAN, P - PORK, S - SEAFOOD

กรุณาแจ้งพนักงาน หากลูกค้ามีการแพ้อาหาร / V - มังสวิรัติ, P - หมู, S - อาหารทะเล

MAIN DISHES

- อาหารจานหลัก -



1

ปลาทะเลย่างกับมิโซะครีมซอส
GRILLED SEABASS

GRILLED FILLET OF SEABASS
WITH MISO CREAM SAUCE AND
GRILLED VEGETABLES

349 THB



2

แซลมอนสตี๊กกับซอสเนยมะนาว
SALMON FILLET

PAN SEARED SALMON FILLET,
SAUTE' ASPARAGUS, LEMON BUTTER SAUCE,
TOMATO SALSA, LEMON WEDGES

399 THB



3

สเต็กอกไก่
CHICKEN STEAK

GRILLED CHICKEN BREAST
WITH BLACK PEPPER, SERVED WITH
APPLE, MANGO SALSA AND FRENCH FRIES

289 THB



4

ซี่โครงหมู
E-SARN STYLE BBQ PORK SPARE RIBS

SLOW COOKED PORK RIBS WITH
SPICY HERBS SAUCE, GROUND ROASTED RICE,
FLAT CORIANDER, FRIED STICKY RICE BALL

399 THB



5

สเต็กเนื้อสันนอกโพยย่างคำ
THAI - FRENCH SIRLOIN STEAK

GRILLED THAI - FRENCH SIRLOIN STEAK
SERVED WITH SPICY CHILI TAMARIND DIPS,
POTATOES, GRILLED VEGETABLES

699 THB



6

ปลาคังลวกจิ้ม
GIANT REDTAIL CATFISH

POACHED GIANT REDTAIL CATFISH,
MIXED HERBS, FRIED GARLIC,
SPICY SOY BEAN PASTE DIPPING SAUCE

249 THB

ALL PRICES ARE SUBJECT TO TAX (7%) AND SERVICE CHARGE (10%) ราคาทั้งหมดนี้ ไม่รวมภาษี (7%) และค่าบริการ (10%)

ALLERGENIC PRODUCTS: INFORMATION AVAILABLE UPON REQUEST / V - VEGETARIAN, P - PORK, S - SEAFOOD

กรุณาแจ้งพนักงาน หากลูกค้ามีการแพ้อาหาร / V - มังสวิรัติ, P - หมู, S - อาหารทะเล

PASTA

- พาสต้า -



1

พาสต้าคาโบนารา PASTA WITH CARBONARA

CLASSIC CREAMY SAUCE WITH
CRISPY BACON, PARMESAN CHEESE

THB 229



2

พาสต้าซอสครีมมะเขือเทศ PASTA WITH PINK SAUCE

PASTA WITH TOMATO & CREAM SAUCE,
PAPRIKA, BASIL, PARMESAN CHEESE

THB 209



3

พาสต้าผัดพริกแห้ง ทะเล SPICY PASTA WITH SEAFOOD, GARLIC AND DRIED CHILI

CLASSY ITALIAN STYLE SEAFOOD PASTA
WITH OLIVE OIL, GARLIC, DRIED CHILI

THB 259

ALL PRICES ARE SUBJECT TO TAX (7%) AND SERVICE CHARGE (10%) ราคาทั้งหมดนี้ ไม่รวมภาษี (7%) และค่าบริการ (10%)

ALLERGENIC PRODUCTS: INFORMATION AVAILABLE UPON REQUEST / V - VEGETARIAN, P - PORK, S - SEAFOOD

กรุณาแจ้งพนักงาน หากลูกค้ามีการแพ้อาหาร / V - มังสวิรัติ, P - หมู, S - อาหารทะเล

BTP HOTEL NAKHON PHANOM

SANDWICH

- แซนด์วิช -



1

คลับแซนด์วิช
กับมันฝรั่งทอด

NAKHON PHANOM CLUB

..... THB 299

WHOLEWHEAT TOAST WITH
STEAKY BACON, GRILLED CHICKEN,
FRIED EGG, CHEDDAR CHEESE,
TOMATO, ONION, FRENCH FRIES



2

แซนด์วิชคอหมูย่าง
PORK NECK BANH MI

..... THB 249

Grilled marinated pork neck
sandwich, papaya salad, basil,
baguette, French fries

ALL PRICES ARE SUBJECT TO TAX (7%) AND SERVICE CHARGE (10%) ราคาทั้งหมดนี้ ไม่รวมภาษี (7%) และค่าบริการ (10%)
ALLERGENIC PRODUCTS: INFORMATION AVAILABLE UPON REQUEST / V - VEGETARIAN, P - PORK, S - SEAFOOD
กรุณาแจ้งพนักงาน หากลูกค้ามีอาการแพ้อาหาร / V - มังสวิรัติ, P - หมู, S - อาหารทะเล

DESSERTS

- ของหวาน -



1 ข้าวเม่ากล้วยไข่ทอดกับไอศกรีมกะทิ

KHAO MAO THOD

CRISPY UNRIPEN RICE GRAIN WRAPS BANANA ROLL
SERVED WITH COCONUT ICE CREAM

159 THB



2 เค้กช็อกโกแลตบราวนี่กับไอศกรีมวานิลลา

CHOCOLATE BROWNIE

CHOCOLATE BROWNIE SERVED WITH
VANILLA ICE CREAM AND MIXED BERRIES COMPOTE

169 THB



3 เจาก๊วยกรานิต้า

CHAO GUAY GRANITA

SOFT & TENDER BLACK GRASS JELLY,
ICE SNOW, EVAPORATED MILK AND BROWN SUGAR

99 THB



4 ผลไม้รวมตามฤดูกาล

POLLAMAI RUAM

SEASONAL FRESH CUT FRUITS

129 THB

ALL PRICES ARE SUBJECT TO TAX (7%) AND SERVICE CHARGE (10%) ราคาทั้งหมดนี้ ไม่รวมภาษี (7%) และค่าบริการ (10%)

ALLERGENIC PRODUCTS: INFORMATION AVAILABLE UPON REQUEST / V - VEGETARIAN, P - PORK, S - SEAFOOD

กรุณาแจ้งพนักงาน หากลูกค้ามีการแพ้อาหาร / V - มังสวิรัติ, P - หมู, S - อาหารทะเล

MAIN DISHES

- อาหารจานหลัก -



1 ข้าวผัดหมู ไก่ กุ้ง
THAI FRIED RICE

WOK-FRIED RICE WITH YOUR CHOICE OF PORK, CHICKEN OR SHRIMP, EGG AND VEGETABLES, SERVED WITH CUCUMBER AND LIME

209 THB



2 ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่
ผัดซีอิ๊ว หมู ไก่ กุ้ง
STIR-FRIED FLAT
RICE NOODLES

WOK-FRIED FLAT RICE NOODLES WITH PORK, CHICKEN OR SHRIMP, EGG, VEGETABLES AND SWEET SOY SAUCE

209 THB



3 ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่
ราดหน้า หมู ไก่ กุ้ง
FLAT RICE NOODLES
WITH THAI GRAVY

SOFT FLAT RICE NOODLES TOPPED WITH PORK, CHICKEN OR SHRIMP, VEGETABLES IN A RICH THAI-STYLE GRAVY

209 THB



4 ผัดไทยเส้นจันท์
ไก่ กุ้ง
PAD THAI CHANTHABURI
RICE NOODLES

STIR-FRIED CHANTHABURI RICE NOODLES WITH CHICKEN OR SHRIMP, EGG, BEAN SPROUTS, TOFU AND TAMARIND SAUCE, SERVED WITH CRUSHED PEANUTS AND LIME

209 THB

ALL PRICES ARE SUBJECT TO TAX (7%) AND SERVICE CHARGE (10%) ราคาทั้งหมดนี้ ไม่รวมภาษี (7%) และค่าบริการ (10%)

ALLERGENIC PRODUCTS: INFORMATION AVAILABLE UPON REQUEST / V - VEGETARIAN, P - PORK, S - SEAFOOD

กรุณาแจ้งพนักงาน หากลูกค้ามีการแพ้อาหาร / V - มังสวิรัติ, P - หมู, S - อาหารทะเล

WINE, BEER & SPIRITS

- ไวน์ เบียร์ และสุรานำเข้า -



SPARKLING & CHAMPAGNE • สปาร์กลิ่ง & แชมเปญ

- 1 House Sparkling Wine
สปาร์กลิ่งบ้าน Flute 350 THB
Cava or Prosecco style, crisp, celebratory



WHITE WINE • ไวน์ขาว

- 2 Robert Mondavi Chardonnay Glass 300 THB
ชาร์ดอนเนย์ นาปา
Ripe peach, vanilla oak, creamy — Napa Valley CA



RED WINE • ไวน์แดง

- 3 Robert Mondavi Cabernet Sauvignon Glass 300 THB
คาเบอร์เนต โซรียง
Dark fruit, cedar, full-bodied — Napa Valley CA



BEER • เบียร์

- 4 Singha 330ml Bottle 90 THB
สิงห์
Classic Thai lager, crisp and clean
- 5 Heineken 330ml Bottle 100 THB
ไฮเนเก้น
Dutch pilsner, universally recognised



SPIRITS — GIN • จิน

- 6 Bombay Sapphire Neat / Tonic 220 THB
บอมเบย์ แซฟไฟร์
London Dry — juniper-forward, versatile base



SPIRITS — VODKA • วอดก้า

- 7 Smirnoff Neat / Mixer 130 THB
สเมียร์นอฟ
Clean, neutral — versatile cocktail base
- 8 Grey Goose Neat / Rocks 200 THB
เกรย์ กูส
French wheat — soft, elegant



SPIRITS — RUM • รัม

- 9 Bacardi Carta Blanca Mixer 150 THB
บาคาร์ดี ขาว
Light, clean — mojito & daiquiri base
- 10 Captain Morgan Original Neat / Mixer 150 THB
กัปตัน มอร์แกน
Vanilla, cinnamon spice — versatile



SPIRITS — WHISKY • วิสกี้

- 11 Jack Daniel's Tennessee Neat / Rocks / Coke 220 THB
แจ็ก ดาเนียลส์
Smooth, vanilla-caramel — Tennessee whiskey
- 12 Johnnie Walker Black Label Neat / Rocks / Soda 220 THB
จอห์นนี่ วอล์คเกอร์ แบล็ค
12yr Scotch blend — smoky, full-bodied
- 13 Glenfiddich 12 Year Neat / Rocks 280 THB
เกลนฟิดดิช 12 ปี
Speyside single malt — pear, honey, cream



SPIRITS — COGNAC • คอนยัค

- 14 Hennessy VSOP Neat / Rocks 250 THB
เฮนเนสซี วีเอสโอพี
Honey, dried fruit, long oak finish
- 15 Rémy Martin XO Neat 400 THB
เรมี มาร์แต็ง เอ็กซ์โอ
Jasmine, fig, rancio — prestige XO Cognac



LIQUEURS & APERITIFS • ลิเคียว & อาเปริทิฟ

- 16 Aperol Spritz / Mixer 180 THB
อาเปโรลา
Italian bitter-orange — Spritz base, hugely popular
- 17 Campari Cocktail 180 THB
กัมปารี
Bold Italian bitter — Negroni base
- 18 Cointreau Cocktail 180 THB
ควาคโร
Premium triple sec — Margarita, Cosmo essential

ALL PRICES ARE SUBJECT TO TAX (7%) AND SERVICE CHARGE (10%) ราคาทั้งหมดนี้ ไม่รวมภาษี (7%) และค่าบริการ (10%)

ALLERGENIC PRODUCTS: INFORMATION AVAILABLE UPON REQUEST / V - VEGETARIAN, P - PORK, S - SEAFOOD

กรุณาแจ้งพนักงาน หากลูกค้ามีการแพ้อาหาร / V - มังสวิรัติ, P - หมู, S - อาหารทะเล

COCKTAILS & MOCKTAILS

- ค็อกเทล & ม็อกเทล -



LIQUEURS & APERITIFS (CONT.) · ลิเคียว & อาเปอริทิฟ (ต่อ)

- | | | |
|----|---|---------|
| 19 | Kahlúa Coffee กาหลูอา
Coffee liqueur — Espresso Martini base | 180 THB |
| 20 | Baileys Irish Cream เบลีส
Irish cream — over ice or in coffee | 180 THB |



CLASSIC COCKTAILS · ค็อกเทลคลาสสิก

- | | | |
|----|--|--|
| 21 | Gin & Tonic จิน โทนิค
Bombay Sapphire with Fever-Tree premium tonic — garnish to match | Highball / Copa
● See recipe
275 THB |
| 22 | Moscow Mule มอสโก มิวส์
Vodka, fresh lime, ginger beer — copper mug essential | Copper Mug
● See recipe
275 THB |
| 23 | Mojito โมฮิโต้
Bacardi White rum, mint, lime, soda — Cuba's finest | Highball
● See recipe
275 THB |
| 24 | Margarita มาร์การิตา
Tequila, Cointreau, fresh lime — salt rim optional | Coupe / Rocks
● See recipe
275 THB |
| 25 | Whisky Sour วิสกี้ เซาร์
Whisky, lemon, syrup — egg white for foam | Coupe / Rocks
● See recipe
275 THB |
| 26 | Old Fashioned โอลด์ แฟชั่น
Whisky, Angostura, sugar, orange — timeless | Rocks
● See recipe
275 THB |
| 27 | Aperol Spritz อาเปอรอล สปริงซ์
Aperol, Prosecco, soda — the reception drink | Wine Glass
● See recipe
295 THB |
| 28 | Dark & Stormy ดาร์ก & สตอร์มี
Captain Morgan Dark, Fever-Tree ginger beer, lime | Highball
● See recipe
275 THB |
| 29 | Espresso Martini เอสเพรสโซ มาร์ตินี
Vodka, Kahlúa, fresh espresso — foam-topped, shaken hard | Coupe
● See recipe
295 THB |



MOCKTAILS — NON-ALCOHOLIC · ม็อกเทล (ไม่มีแอลกอฮอล์)

- | | | |
|----|--|--|
| 30 | Virgin Mojito วิจิน โมฮิโต้
Fresh mint, lime, simple syrup, soda — refreshing classic | Highball
N/A
● See recipe
145 THB |
| 31 | Pandan Fizz แพนดาน ฟิซ
House pandan syrup, lime, soda, mint — uniquely Thai | Highball
N/A
● See recipe
145 THB |
| 32 | Passion Fruit Spritz พาสชั่น ฟรุ๊ต สปริงซ์
Passion fruit, lime, grenadine, soda — tropical | Wine Glass
N/A
● See recipe
145 THB |
| 33 | Mekong Sunrise (Virgin) เมคองซันไรส์
Mango, passion fruit, lime, ginger beer, grenadine sunrise | Highball
N/A
● See recipe
145 THB |
| 34 | Thai Lemonade มะนาวไทย
House lemongrass syrup, fresh lemon, Thai basil, soda | Highball
N/A
● See recipe
120 THB |
| 35 | Watermelon & Mint Cooler แดงไม มินท์ คูเลอร์
Fresh watermelon, mint, lime, soda — seasonal | Highball / Rocks
N/A
● See recipe
120 THB |
| 36 | Butterfly Pea Lemonade ★ ขำัญชันมะนาว ★
COLOUR-CHANGING — butterfly pea tea turns purple when lime added | Highball
N/A
● See recipe
145 THB |
| 37 | Coconut Lime Refresher มะพร้าว มะนาว
Fresh coconut water, lime, honey, mint — hydrating | Rocks
N/A
● See recipe
120 THB |

ALL PRICES ARE SUBJECT TO TAX (7%) AND SERVICE CHARGE (10%) ราคาทั้งหมดนี้ ไม่รวมภาษี (7%) และค่าบริการ (10%)

ALLERGENIC PRODUCTS: INFORMATION AVAILABLE UPON REQUEST / V - VEGETARIAN, P - PORK, S - SEAFOOD

กรุณาแจ้งพนักงาน หากลูกค้ามีการแพ้อาหาร / V - มังสวิรัติ, P - หมู, S - อาหารทะเล

COFFEE • กาแฟ

- | | |
|---|---|
| 38. Espresso — Single / Double THB 85
เอสเปรสโซ่
<i>Freshly pulled single-origin espresso</i> | 47. Honey Americano THB 110
อเมริกาโน่ น้ำผึ้ง
<i>Double espresso, honey, hot water — light and aromatic</i> |
| 39. Americano THB 90
อเมริกาโน่
<i>Espresso + hot water</i> | 48. Honey Lemon Americano THB 110
อเมริกาโน่ น้ำผึ้ง มะนาว
<i>Double espresso, honey, fresh lemon juice — bright and refreshing</i> |
| 40. Cappuccino THB 90
คาปูชิโน
<i>Espresso, steamed milk, dense foam — classic ratio</i> | 49. Coconut Americano THB 125
อเมริกาโน่ มะพร้าว
<i>Double espresso with coconut water — clean, tropical coffee</i> |
| 41. Latte THB 95
ลาเต้
<i>Espresso, steamed milk, light foam</i> | 50. Orange Americano THB 115
อเมริกาโน่ ส้ม
<i>Double espresso poured over fresh orange juice — striking colour contrast</i> |
| 42. Flat White THB 95
แฟลต ไวท์
<i>Double ristretto, micro-foam — stronger than latte</i> | 51. Thai Iced Coffee ★ THB 95
โอเลี้ยง ★
<i>Strong Thai coffee, condensed milk, evaporated milk over ice</i> |
| 43. Macchiato THB 90
มาคคิอาโต้
<i>Espresso with a dash of milk foam</i> | 52. Vietnamese Iced Coffee ★ THB 95
กาแฟเวียดนาม ★
<i>Phin-filter drip over condensed milk & ice — Mekong region</i> |
| 44. Mocha THB 115
ม็อคค่า
<i>Double espresso, chocolate sauce, steamed milk — hot or iced</i> | 53. Espresso Tonic THB 110
เอสเปรสโซ่ โทนิค
<i>Hot espresso floated over cold Fever-Tree tonic — citrus</i> |
| 45. Caramel Latte THB 120
ลาเต้คาราเมล
<i>Espresso, caramel syrup, steamed milk — hot or iced</i> | 54. Coconut Iced Latte THB 120
โคโคนัท ลาเต้
<i>Espresso, coconut milk, palm sugar over ice</i> |
| 46. Hazelnut Latte THB 120
เฮเซลนัท ลาเต้
<i>Espresso, hazelnut syrup, steamed milk — hot or iced</i> | 55. Iced Brown Sugar Latte THB 115
ลาเต้ บราวน์ ซูการ์
<i>Espresso, milk, brown sugar syrup over ice</i> |



Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.

TEA • ชา



- | | |
|--|--|
| 56. English Breakfast 95 | 53. Lime Tea 95 |
| ชาอังกฤษ | ชามะนาว |
| <i>Classic Assam / Ceylon blend — strong and malty</i> | <i>Black tea with fresh lime juice and honey — simple and refreshing</i> |
| 57. Earl Grey 95 | 64. Honey Lemon Green Tea 95 |
| เอิร์ล เกรย์ | ชาเขียวน้ำผึ้งมะนาว |
| <i>Bergamot-scented black tea</i> | <i>Green tea brewed at 75°C with honey and fresh lemon — hot or iced</i> |
| 58. Green Tea 95 | 65. Thai Iced Tea ★ 95 |
| ชาเขียว | ชาเย็น ★ |
| <i>Sencha or Chinese green — light, grassy</i> | <i>Strong Thai tea, condensed milk, evaporated milk — iconic orange</i> |
| 59. Jasmine Tea 95 | ● See recipe |
| ชามะลิ | 66. Thai Iced Green Tea ★ 95 |
| <i>Jasmine-scented green tea — fragrant</i> | ชาเขียวเย็น ★ |
| 60. Chamomile 95 | <i>Strong green tea with condensed milk over ice</i> |
| ชาคาโมมายล์ | ● See recipe |
| <i>Floral, calming — caffeine-free herbal</i> | 67. Butterfly Pea Flower Tea ★ 95 |
| 61. Peppermint Tea 95 | ชาอัญชัน ★ |
| ชาเปปเปอร์มินท์ | <i>Deep blue — colour-changes to purple with lime — very Thai</i> |
| <i>Refreshing, digestive — caffeine-free herbal</i> | ● See recipe |
| 62. Hojicha 95 | 68. Roselle Tea ★ 95 |
| โฮจิฉะ | ชากระเจี๊ยบ ★ |
| <i>Japanese roasted green tea — earthy, toasty, lower caffeine</i> | <i>Deep ruby red, tart, refreshing — rich in Vitamin C</i> |
| ● See recipe | ● See recipe |
| | 69. Lemongrass & Ginger Tea 95 |
| | ชาตะไคร้ขิง |
| | <i>Fresh lemongrass, ginger, honey — soothing, aromatic</i> |
| | ● See recipe |
| | 70. Pandan Tea ★ 95 |
| | ชาใบเตย ★ |
| | <i>Fresh pandan leaves — uniquely Thai, naturally fragrant</i> |
| | ● See recipe |



Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.

MATCHA • มัทฉะ

71. **Matcha Latte**
มัทฉะลาเต้นมสด
Ceremonial grade matcha whisked with hot water,
topped with steamed milk THB 115
● See recipe
72. **Coconut Matcha**
มัทฉะน้ำมะพร้าว
Matcha whisked with coconut milk —
dairy-free, tropical flavour THB 125
● See recipe
73. **Orange Matcha**
มัทฉะน้ำส้ม
Matcha with fresh orange juice over ice —
vivid green meets vivid orange THB 120
● See recipe



HOT CHOCOLATE & COCOA • ช็อคโกแลต & โกโก้



74. **Hot Chocolate**
ช็อคโกแลต
Real chocolate melted into hot milk —
rich and indulgent THB 115
● See recipe
75. **Cocoa**
โกโก้
Premium cocoa powder with steamed
milk and sugar THB 95
● See recipe



SMOOTHIES • สมูทตี้

76. **Mango Smoothie**
สมูทตี้มะม่วง
Fresh mango, milk or coconut milk,
honey, ice — Thai classic THB 120
● See recipe
77. **Watermelon Smoothie** สมูทตี้แตงโม
Fresh watermelon, lime, mint, ice —
hydrating and vivid THB 120
● See recipe
78. **Pineapple Smoothie** สมูทตี้สับปะรด
Fresh pineapple, coconut milk, ice — tropical THB 120
● See recipe
79. **Tropical Mixed Smoothie** สมูทตี้รวมมิตร
Mango, pineapple, passion fruit,
coconut milk, ice — seasonal fruits THB 125
● See recipe



CRAFT SODAS • โซดาปรุงแต่ง

80. **Lemon Soda** เลมอนโซดา
Lemon syrup + fresh lemon juice + premium soda water — house recipe THB 109
81. **Strawberry Soda** สตรอเบอร์รี่โซดา
Strawberry syrup + soda + fresh strawberry — sweet-tart THB 109
82. **Lychee Soda** ลิ้นจี่โซดา
Lychee syrup + fresh lime + soda — very popular with Thai guests THB 109
83. **Kiwi Soda** กีวีโซดา
Kiwi syrup + fresh lime + soda — vivid green, tangy THB 109
84. **Peach Soda** พีชโซดา
Peach syrup + soda + lime — light, delicate, great colour THB 109
85. **Blue Hawaii Soda** บลูฮาวาย โซดา
Blue Curaçao syrup + pineapple juice + soda —
show-stopping electric blue THB 109
● See recipe
86. **Passion Fruit Soda** โซดาเสาวรส
Passion fruit syrup + fresh lime + soda — tropical and vivid THB 109
● See recipe



Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.

FRESH JUICES • น้ำผลไม้สด

87. **Fresh Orange Juice**
น้ำส้มคั้น
Freshly squeezed to order THB 110
88. **Pineapple Juice**
น้ำสับปะรด
Tropical — house or carton THB 110
89. **Passion Fruit Juice**
น้ำเสาวรส
Distinctly South-East Asian, vibrant THB 110
90. **Mango Juice**
น้ำมะม่วง
Thai favourite — sweet and vivid THB 110
91. **Lychee Juice**
น้ำลิ้นจี่
Floral, sweet — popular with Thai guests THB 110
92. **Guava Juice**
น้ำฝรั่ง
Fragrant tropical — pairs well with rum THB 110
93. **Apple Juice**
น้ำแอปเปิ้ล
Light, versatile THB 95
94. **Coconut Water**
น้ำมะพร้าว
Natural hydration — Chaokoh THB 120



FRESH DRINKS • เครื่องดื่มสด

95. **Fresh Lime Juice**
น้ำมะนาว
Freshly squeezed lime juice,
sugar syrup, water — house-made limeade THB 95
96. **Honey Lemon**
น้ำผึ้งมะนาว
Fresh lemon juice, honey,
warm or cold water — soothing and simple THB 120



SOFT DRINKS & MIXERS • น้ำอัดลม & มิกเซอร์

97. **Coca-Cola**
โคคา-โคล่า
1.5L bottle THB 55
98. **Sprite**
สไปรท์
1.5L bottle THB 55
99. **Fever-Tree Premium Tonic**
ทอนิคควอเตอร์ เฟเวอร์ ทรี
Superior tonic for premium G&T THB 65
100. **Fever-Tree Ginger Beer**
จิงเจอร์เบียร์ เฟเวอร์ ทรี
For Moscow Mule & Dark & Stormy THB 65
101. **Soda Water**
น้ำโซดา
Singha soda THB 45



Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.

WATER • น้ำดื่ม



102. **Still Water** THB 40
 น้ำเปล่า
Singha drinking water
103. **San Pellegrino Sparkling** THB 80
 น้ำแร่สปาร์กลิ่ง
Italian sparkling mineral water 750ml
104. **Perrier** THB 70
 แปรรี่เยร์
French sparkling 330ml

* Prices in THB, approximated from Vela Dhi Nakhon Phanom competitor menu.
 Spirits = per glass serve. Wine = per glass. Beer = per bottle.
 Cocktails/mocktails/coffee/non-alc = per serve.
 Recommend final review before publication.