



TWIST OF THAI

APPETIZER & SALAD

MAIN DISHES

Moo Yang Bai Cha Phu Grilled marinated minced kurobuta pork wrapped with wild betel leaf served with homemade tamarind หมูคุโรบุดะย่างใบชะพลู	280
Combo Springs Rolls Deep fried vegetable spring roll and larb moo spring roll served with sweet plum sauce and chili sauce ปอเปี๊ยะผักและปอเปี๊ยะลาบหมูเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มบ๊วยและซอสพริก	290
Yum Salmon Sa Mun Prai Thai style salad with fried salmon chunks, sweet & sour dressing infused with fresh Thai herbs topped with crispy rice crackers ยำปลาแซลมอนกับสมุนไพรไทย คลุกเคล้าด้วยซอสมะขาม และโรยด้วยข้าวตังทอดกรอบ	290
Calamari Salted Eggs Deep fried squid tossed with ebiko & salted egg yolk aioli topped with salmon roe ปลาหมึกทอดคลุกเคล้ากับซอสไข่เค็มเอโอลี โรยด้วยไข่ปลาแซลมอนนอร์เวย์ และดอกโสนเทมปุระ	325
Apple Feta Cheese & Spinach Salad Fresh and crunchy baby spinach tossed with 12 years balsamic dressing topped with apple, pecan and feta cheese สลัดใบผักโขมอ่อนกับแอปเปิล และ ชีสเฟต้า ราดซอสบัลซามิก	350
Passion Scallop Pan seared Hokkaido scallops, pea puree, sauteed spinach served with passion fruit butter cream sauce หอยเชลล์ฮอกไกโดย่างเสิร์ฟกับถั่วลิสงเตาและผักโขมผัดไวน์ขาว ราดซอสเสาวรส	360
Ahi Tuna Salad Ahi tuna mixed drizzled with soya sauce, sesame oil, ginger, shallots, spring onions and avocados tossed with mixed salad leaves and topped with tomatoes and crispy focaccia bread สลัดปลาทูน่าคลุกเคล้ากับซอสซีอิ๊วญี่ปุ่น และน้ำสลัดงา	380
Crispy Duck & Foie Gras Salad Minced duck mixed with ground roasted rice, dried chili, Thai herbs topped with crispy duck skin, pan seared foie gras and aceto balsamic ลาบเป็ดหนังกรอบคลุกเคล้ากับต้นห่านย่าง ราดซอสน้ำส้มบัลซามิก 25 ปี แบบเข้มข้น	390
Pepper Beef Tataki Sliced wagyu beef A5, brushed with kee mao sauce, truffle mash potatoes and stir fried leek with sweet soya butter sauce เนื้อวากิวญี่ปุ่น A5 ย่างซอสซีอิ๊วเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบดกลิ่นเห็ดทรัฟเฟิล และ ต้นกระเทียมญี่ปุ่น	470

Green Curry Duck Confit Slow cooked for 3 hrs. in olive oil, avocados, served with roti and grilled baby aubergines เบ็ดตุ๋นน้ำมันมะกอกกับแกงเขียวหวานใส่อะโวคาโด มะเขือพวงและใบโหระพาเสิร์ฟ พร้อมกับแผ่นแป้งโรตีส และ มะเขือม่วงย่าง	470
Spicy Chorizo Spaghetti Spaghetti with garlic, basil, dried chili, chorizo sausage topped with pepperoni and pulled pork served with parmigiano reggiano สปาเก็ตตี้ผัดพริกแห้ง กระเทียม โหระพา ไส้กรอกสเปน โรยด้วยหมูฝอยและชีสพามาซาน	470
Fettuccine Tom Yum Goong Homemade fettuccine with tom yum herbs sauce and grilled king river prawns พาสต้าเฟตตูชีนีผัดซอสต้มยำกุ้ง	580
River Prawns Pad Thai Wok fried rice noodle with river prawns, tamarind sauce, bean sprouts, chives, tofu served with Thai vegetables ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ	580
Miso Glazed Snow Fish Marinated snow fish with miso, creamy potatoes, peas and carrot with beurre blanc sauce ปลาหิมะย่างซอสมิโซะ	680
Pork Calvados Pan grilled pork tenderloin glaze with apricot, truffle mash potatoes, apple calvados, sauteed spicy french bean, foie gras and onion relish สันในหมูย่างเสิร์ฟ พร้อมกับ แอปเปิ้ลย่างเห็ดทรัฟเฟิลคาวาดอส, ต้นห่านย่าง และ มันฝรั่งบดกลิ่นเห็ดทรัฟเฟิล	680
Bacon Wrapped Chicken Cream cheese filled chicken wrapped with gruyere cheese and roasted bacon with creamy risotto ไก่ยัดไส้ชีสห่อด้วยเบคอนอบกรอบ เสิร์ฟพร้อมข้าวริซอตโตหอมกรุ่น	720
Tamarind Lamb Grilled lamb cutlets with herbs, tamarind sauce, Bok Choy and curry roasted sweet potatoes ซีโครงแกะย่างกับซอสมะขาม ผักบ็อกชอย และ มันเทศอบแกงกะหรี่	850
Black Angus Steak Grilled black angus 100g striploin topped with cafe de Paris butter with Roasted garlic, grilled tomatoes and truffle mash potatoes เนื้อสันนอกวัวย่าง กับซอสเนยสมุนไพรฝรั่งเศส และกระเทียมอบ	1,450
Riva Seafood Platter Combination of grilled king prawn, steamed river prawns, seared salmon, baked scallops, sauteed blue mussels and mini octopus served with baked potatoes and grilled vegetables Portion for 1 Person Portion for 2 Persons อาหารทะเลหลากหลายชนิดเสิร์ฟพร้อมซอส 4 สลชาติ	1,175 2,350
Mixed Grilled Platter Charcoal-grilled US black angus striploin, Australian lamp cullet, pork loin, chicken breast and chorizo sausage served with grilled vegetable and mashed potato เนื้อหลากหลายชนิดย่างบนเตาถ่านเสิร์ฟพร้อมผักย่างและมันฝรั่งบด	1,250

SOUP

Tom Khaa Kai Sous Vide Traditional coconut cream soup with galangal, slow cooked chicken breast, shimeji and eringi mushrooms ซุปลดต้มยำโบราณใ้ทุวิ กับเห็ดชิเมจิ และ เห็ดโคนหลวงญี่ปุ่น	240
Tom Yum Goong Spicy and sour soup with prawns, lemongrass, galangal kaffir lime leaves and mushroom ต้มยำกุ้ง	300
Wild Mushroom Soup Puree of portobello mushrooms, sweet brown mushrooms, with double cream ซุปลดเห็ดโพตาเบล	360

SIDE DISH

Steamed Sticky Rice ข้าวเหนียว	70
Steamed Pandan Rice ข้าวหอมใบเตย	80
Steamed Rice Berry ข้าวหอมโรซเบอรี่	80
French Fries มันฝรั่งทอด	145
Mixed Salad สลัดผักกับซอสบัลซามิก	155
Truffle Mash Potatoes มันฝรั่งบดกลิ่นเห็ดทรัฟเฟิล	155
Baby Creamed Spinach ผักโขมอบชีส	165

SOMETHING SWEET

Crepe Brulée Cheesecake ออกโทโคริมมูเสชีสเค้ก Hokkaido soft cake infused cream brulee	155
Chocolate Souffle ช็อคโกแลตซุฟเฟล้อนร้อน Bake chocolate soft cake served with organic vanilla ice cream and chocolate sauce	165
Mixed Berry Pie พายสโตว์โสมเมดกับเบอร์รี่หลากชนิด Homemade mixed wild berries pie and organic vanilla ice cream	190
Coconut Ice Cream ไอศกรีมกะทิสด Traditional Thai Coconut ice cream	220
Mango & Sticky Rice ข้าวเหนียวมะม่วง Ripe Mango, sticky rice topped with coconut cream sauce and yellow bean	230
Apple Strudel แอปเปิ้ลสตูเดิล Bake apples and raisins wrapped in filo pastry served with caramel sauce and vanilla ice cream	250

RIVA ARUN
BANGKOK
BREAKFAST

Table _____
Seat _____
Room No. _____
Time _____

Choice of Juice

- Apple Juice Orange Juice



Choice of Beverage

- Regular Coffee Black Coffee Cappucino
 English Breakfast Latte Jasmine
 Earl Grey Peppermint Hot Matcha
 Hot Chocolate Fresh Milk Soya Milk
 Water

From Daily Product

- Plain Yogurt Strawberry Yogurt Pancake
 Waffle Mixed Fruit
 Mixed Salad

Choice of cereals

- Dried Fruit & Nut Coco Pop Conflakes
 Granola



Thai Main Dish

- Fried Rice with_
 Fried Noodle with_
 Boiled Rice with_
 Congee with_
 Pork Chicken Prawn



Chinese Breakfast

- Chinese Bun stuffed with red minced pork
 Chinese Shrimp Dumpling

From The Pan



- Fried Egg
 Sunny side-up Turned over
 Poached Egg or Boiled Egg
 Soft Hard
 Egg Benedict
 Scrambled or Omelet
 Pepper Ham Cheese
 Tomato Onion Mushroom

Side Dish

- Ham Bacon Pork Sausage
 Chicken Sausage Sauteed Potato
 Baked Bean

Baker's Choice



- Croissant Muffin
 Bread
 Multigrain Whole wheat Walnut
 White Brown

Jam & Sauce

- Mayonnaise Balsamic Thousand Island
 Butter Honey Peanut Butter
 Nutella Blueberry Jam
 Marmalade Strawberry Jam

