



TWIS OF THAI

APPETIZER & SALAD

Moo Yang Bai Cha Phu 280
Grilled marinated minced kurobuta pork wrapped with wild betel leaf served with homemade tamarind dressing
หมูย่างใบชาพริก

Combo Spring Rolls 290
Deep fried vegetable springroll and larb moo springroll served with sweet plum sauce and chili sauce
ผัดใบเตยและผัดใบชาพริกผัดพร้อมกับน้ำจิ้มซีอิ๊วและซอสพริก

Yum Salmon Sa Mun Prai 290
Thai style salad with fried salmon chunks, sweet & sour dressing infused with fresh Thai herbs topped with crispy rice crackers
ยำปลาแซลมอนชุบแป้งทอด ผักสดทำด้วยซอสเปรี้ยว และโรยด้วยข้าวทอดกรอบ

"Above" Chicken Caesar Salad 295
Romaine cos lettuce tossed with Caesar dressing served with grilled chicken breast satay topped with Parma ham and buttered toast
ซาลัดโรเมนคอสใส่ไก่ย่างและชีส โรยด้วยพริกขี้หนูและหอมแดง และอบขนมปังจืด

Calamari Salted Eggs 325
Deep fried squid tossed with ebiko & salted egg yolk aioli, topped with salmon roe
ผัดหมึกทอดชุบแป้งทอดใส่ไข่กุ้งและไข่ โรยด้วยไข่ปลาแซลมอนและโรยด้วยไข่ปลาแซลมอน

Riva Bruchetta 350
Grilled sourdough bread topped with Parma ham, tomato salsa & burrata cheese Pate de foie gras topped with wild rocket salad and aged balsamic vinegar drizzled with honey, parmesan & aged balsamic
ขนมปังโฮลเกรนโรยด้วยแฮมและชีส โรยด้วยผักสดและซอสครีม และโรยด้วยน้ำผึ้ง

Ahi Tuna Salad 390
Ahi tuna drizzled with soy sauce, sesame oil, ginger, shallots, spring onions and avocados tossed with mixed salad leaves and topped with tomatoes and crispy focaccia bread
สเต็กทูน่าชุบแป้งทอดโรยด้วยซอสถั่วเหลือง และน้ำส้มสายชู

Creamy Garlic Scallops 390
Pan seared Hokkaido scallop cooked in chardonnay, lemon and cream served with pomelo salad
หอยนางรมฮอกไกโดผัดในไวน์ชาโดเนย์ ผัดครีมและมะนาว โรยด้วยผลไม้รสเปรี้ยว

Crispy Duck & Foie Gras Salad 390
Minced duck mixed with ground roasted rice, dried chili, Thai herbs topped with crispy duck skin, pan seared foie gras and aceto 12 years old balsamic
หมูบดผัดพร้อมผักสดโรยด้วยพริกขี้หนู และซอสหมักไวน์ชาโดเนย์ 12 ปี พร้อมขนมปัง

SOUP

Caramelized Onion Soup 290
Double chicken consomme with caramelized onion topped with guyere cheese crostau
ซุปไก่สองตัวพร้อมผักสด โรยด้วยผลไม้รสเปรี้ยวและซอสครีม และโรยด้วยขนมปัง

Wild Mushroom Soup 360
Puree of portobello mushrooms, sweet brown mushrooms, with double cream
ซุปเห็ดทรัฟเฟิล

SIDE DISH

Baby Creamed Spinach 165
ผักโขมครีม

Truffle Mash Potatoes 155
มันฝรั่งบดพร้อมทรัฟเฟิล

Mixed Salad 155
สลัดผักสดแบบไทย

Home Made French Fries 145
มันฝรั่งทอด

Steamed Jasmine Rice 35
ข้าวหอมมะลิ

MAIN DISHES

Green Curry Duck Confit 470
Slow cooked duck 3 hrs. in olive oil and cooked in green curry, avocados, and grilled baby aubergines served with roti bread
เนื้อเป็ดหมัก: หมักเนื้อเป็ดด้วยน้ำมันมะกอก ผัดด้วยซอสแกงเขียวหวาน โรยด้วยผลไม้รสเปรี้ยวและผักสด และโรยด้วยขนมปัง

Spicy Chorizo Spaghetti 470
Spaghetti with garlic, basil, dried chili, chorizo sausage topped with pepperoni and pulled pork served with parmigianoreggiano
สปาเก็ตตี้ผัดด้วยซอสเผ็ด โรยด้วยซอสซอสมะเขือเทศ และโรยด้วยซอสซอสมะเขือเทศ

Nero Risotto 550
Creamy risotto cooked with squid ink, imported sun dried cherry tomato, white asparagus topped with fried calamari and aioli sauce
ข้าวต้มครีมผัดด้วยหมึกและผักสดโรยด้วยปลาหมึกทอดและซอสครีม

Fettuccine Tom Yum Goong 580
Homemade fettuccine tom yum & herb sauce with grilled king river prawns
พาสต้าโฮมเมดผัดซอสต้มยำและผักสดโรยด้วยกุ้งแม่น้ำย่าง

River Prawns Pad Thai 580
Work fried rice noodles with river prawns, tamarind sauce, bean sprouts, chives, tofu served with Thai vegetables
ผัดเส้นหมี่ผัดด้วยกุ้งแม่น้ำ ผักสด และซอสเปรี้ยว

Roasted Chicken Puttanesca 580
Oven baked chicken breast in puttanesca sauce served with home cooked potato fries and mini wild rocket salad
อกไก่ย่างผัดด้วยซอสต้มยำและผักสด โรยด้วยผลไม้รสเปรี้ยว

Spicy Angel Hair 590
Hokkaido scallops topped with Parmigiano Reggiano
หอยนางรมฮอกไกโดผัดด้วยซอสครีม และโรยด้วยชีส

Miso Glazed Snow Fish 680
Marinated snow fish with miso paste, creamy potatoes, peas and carrots with beurre blanc sauce
ปลาหมึกย่างผัดด้วยซอสถั่วเหลือง ผัดครีมและผักสด

Pork Calvados 680
Pan grilled pork tenderloin glazed with apricot jelly, truffle mash potatoes, apple calvados, sauteed spicy french beans, foie gras and onion relish
หมูย่างผัดด้วยผลไม้รสเปรี้ยวและผักสด โรยด้วยผลไม้รสเปรี้ยว และโรยด้วยผลไม้รสเปรี้ยว

Boeuf a la mode 720
Pot slow cooked beef cheeks in red wine sauce with garlic mashed potatoes and whiskey caramelized carrots sticks
เนื้อวัวผัดด้วยผลไม้รสเปรี้ยว 3 ตัว โรยด้วยผลไม้รสเปรี้ยวและผักสด

Tamarind Lamb 850
Grilled lamb outlets with herbs, tamarind sauce, Bok Choy and curry roasted sweet potatoes
เนื้อแกะย่างผัดด้วยผลไม้รสเปรี้ยว และผักสด

Riva Seafood Platter 1,175
Combination of grilled king prawns, steamed river prawns, seared salmon, baked scallops, 320 sauted blue muskels and mini octopus served with baked potatoes and grilled vegetables
อาหารทะเลย่างพร้อมผักสดโรยด้วยผลไม้รสเปรี้ยว

Mixed Grilled Platter 1,250
360 Cheese-grilled US black Angus striploin, Australian lamb culet, pork loin, chicken breast and chorizo sausage served with grilled vegetables and mashed potatoes
เนื้อสเต็กย่างพร้อมผักสดโรยด้วยผลไม้รสเปรี้ยว

Black Angus Steak 1,450
Grilled rib-eye 10 oz topped with cafe de Paris butter with roasted garlic cloves grilled tomatoes and truffle mash potatoes
เนื้อสเต็กย่างพร้อมผักสดโรยด้วยผลไม้รสเปรี้ยว และโรยด้วยผลไม้รสเปรี้ยว

SOMETHING SWEET

Mango & Sticky Rice 230
Ripe mango, sticky rice topped with coconut cream sauce and yellow beans
ผลไม้รสเปรี้ยวและซอสครีม

Coconut Ice Cream 220
Traditional Thai Coconut Ice cream
ผลไม้รสเปรี้ยวและซอสครีม

Mixed Berry Pie 190
Homemade mixed wild berry pie and organic vanilla ice cream
ผลไม้รสเปรี้ยวและซอสครีม

Mango Cheese Cake 180
Smooth and soft homemade cheese cake topped with fresh yellow mango and puree
ผลไม้รสเปรี้ยวและซอสครีม

Chocolate Souffle 165
Bake chocolate soft cake served with organic vanilla ice cream and chocolate sauce
ผลไม้รสเปรี้ยวและซอสครีม

Crepe Brulee Cheesecake 155
Hokkaido soft cake infused cream brulee
ผลไม้รสเปรี้ยวและซอสครีม

Prices are subject to 10% service charge and 7% government tax