



# TWIST 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  
หมูคุโรบุดะย่างใบชะพลู

**Combo Spring Rolls** 290  
Deep fried vegetable spring roll and larb moo spring roll served with sweet plum sauce and chili sauce  
ปอเปี๊ยะผักและปอเปี๊ยะลาบหมูเสิร์ฟพร้อมกับน้ำจิ้มบ๊วยและซอสพริก

**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  
ยำปลาแซลมอนกับสมุนไพรไทย คลุกเคล้าด้วยซอสมะขาม และโรยด้วยข้าวตังทอดกรอบ

**“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  
ซีสาร์สลัดเสิร์ฟกับไก้สะเต๊ะย่างตะไคร้ โรยด้วยพาร์มาแฮมอบกรอบ และขนมปังขาวโต้วจ

**Calamari Salted Eggs** 325  
Deep fried squid tossed with ebiko & salted egg yolk aioli, topped with salmon roe  
ปลาหมึกทอดคลุกเคล้ากับซอสไข่กุ้งเค็มโอโกลี โรยด้วยไข่ปลาแซลมอนนอร์เวย์ และดอกโสนเหมประะ

**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  
ขนมปังขาวเวอโรโดอย่างในกระทะกับเนย กับหน้าพาร์มาแฮม, บูราตาชีส และหน้า ปาเต้ตับห่าน, สลัดผักร็อกเก็ตปากับน้ำส้ม บาชามีกับม 12 ปี

**Ahi Tuna Salad** 380  
Ahi tuna 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

**Creamy Garlic Scallops** 390  
Pan seared Hokkaido scallops cooked in chardonnay, lemon and cream served with pomelo salad  
หอยเชลล์จากญี่ปุ่นย่างราดซอสครีม ผสมกระเทียม และมะนาว เสิร์ฟพร้อมยำส้มโอขาวน้ำผึ้ง

**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 reduction  
ลาบเป็ดหนังกรอบคลุกเคล้ากับตับห่านย่าง ราดซอสน้ำส้มบัลซามิก 12 ปี แบบเข้มข้น

## SOUP

**Caramelized Onion Soup** 290  
Double chicken consomme with caramelized onion topped with gruyere cheese crouton  
ซุปล้วนหอมแบบฝรั่งเศส เสิร์ฟพร้อมกับขนมปังอบกรอบ พร้อมซีสกรูแยร์ และ ชีสเอ็มเมนทาล

**Seafood Bouillbaisse Soup** 320  
Classic French fish soup with seafood served with rouille sauce and buttered sourdough bread  
ซุปลลาแบบฝรั่งเศสใส่อาหารทะเลเสิร์ฟพร้อมกับซอสกระเทียมและซัฟฟอนมายองเนส และขนมปังกรอบขาวโต้วจ

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

## SIDE DISH

- Steamed Sticky Rice** 70  
ข้าวเหนียว
- Steamed Rice Berry** 80  
ข้าวหอมไรซ์เบอร์รี่
- Home Made French Fries** 145  
มันฝรั่งทอด
- Mixed Salad** 155  
สลัดผักกับซอสบัลซามิก
- Truffle Mash Potatoes** 155  
มันฝรั่งบดกลิ่นเห็ดทรัฟเฟิล
- Baby Creamed Spinach** 165  
ผักโขมอบชีส

## 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  
เปิดต้นน้ำมันมะกอกกับแกงเขียวหวานใส่อะโวคาโด มะเขือพวงและใบโหระพา เสิร์ฟ พร้อมกับแผ่นแป้งโรตีส และ มะเขือม่วงย่าง

**Spicy Chorizo Spaghetti** 470  
Spaghetti with garlic, basil, dried chili, chorizo sausage topped with pepperoni and pulled pork served with parmigiano reggiano  
สปาเก็ตตี้ผัดพริกแห้ง กระเทียม ใบโหระพา ใส่กรอกสเปน โรยด้วยหมูฝอยและชีสพามาซาน

**Nero Risotto** 550  
Creamy risotto cooked with squid ink, imported sun dried cherry tomato, white asparagus topped with fried calamari and aioli sauce  
ข้าวไรซ์ชอตโตแบบอิตาลีผสมหมึกจากปลาหมึก ผัดกับหน่อไม้ฝรั่งสีขาว โรยด้วยปลาหมึกทอดกรอบ และซอสมายองเนสกระเทียม

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

**River Prawns Pad Thai** 580  
Wok fried rice noodles with river prawns, tamarind sauce, bean sprouts, chives, tofu served with Thai vegetables  
ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ

**Roasted Chicken Puttanesca** 580  
Oven baked chicken breast in puttanesca sauce served with home cooked potato fries and mini wild rocket salad  
อกไก่ตุ๋นกับซอสมะเขือเทศปุดตาเนสก้า เสิร์ฟพร้อมกับ มันฝรั่งพาวี และสลัดผักร็อกเก็ตป่า

**Spicy Angel Hair** 590  
Capellini cooked with garlic, dried chili and cod roe served with pan seared Hokkaido scallops topped with Parmigiano Reggiano  
พาสต้าเส้นเล็กผัดกับ ไข่ปลาคอด กระเทียม และพริกแห้ง เสิร์ฟพร้อมกับหอยเชลล์ย่าง โรยด้วยชีสพาร์มาซาน

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

**Boeuf a la mode** 720  
Pot slow cooked beef cheeks in red wine sauce with garlic mashed potatoes and whisky caramelized carrots vichy  
แก้มวัวตุ๋นในซอสไวน์แดง 3 ชั่วโมง เสิร์ฟพร้อมกับมันบดใส่กระเทียมตุ๋น และแครอทตุ๋นในเหล้าซันดี

**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  
สันในหมูย่างเสิร์ฟ พร้อมกับ แอปเปิ้ลย่างเหล้าคาลวาโดส, ตับห่านย่าง และ มันฝรั่งบดกลิ่นเห็ดทรัฟเฟิล

**Tamarind Lamb** 850  
Grilled lamb cutlets with herbs, tamarind sauce, Bok Choy and curry roasted sweet potatoes  
ซีโตรงเคะย่างกับซอสมะขาม ผักบ็อกชอย และ มันเทศซอสแกงกะหรี่

**Riva Seafood Platter** 1,175 / 2,350  
Combination of grilled king prawns, steamed river prawns, seared salmon, baked scallops, sauted blue mussels and mini octopus served with baked potatoes and grilled vegetables  
Portion for 1 Person 1,175  
Portion for 2 Persons 2,350  
อาหารทะเลหลากหลายชนิดเสิร์ฟพร้อมกับซอส 4 รสชาติ

**Mixed Grilled Platter** 1,250  
Charcoal-grilled US black angus striploin, Australian lamb cullet, pork loin, chicken breast and chorizo sausage served with grilled vegetables and mashed potatoes  
เนื้อหลากหลายชนิดย่างบนเตาถ่านเสิร์ฟพร้อมกับผักย่างและมันฝรั่งบด

**Black Angus Steak** 1,450  
Grilled black angus 10 oz striploin topped with cafe de Paris butter with roasted garlic cloves grilled tomatoes and truffle mash potatoes  
เนื้อสันนอกวัวย่าง กับซอสเนยสมุนไพรฝรั่งเศส และกระเทียมอบ

## SOMETHING SWEET

- Coconut Ice Cream** ไอศกรีมกะทิสด 220  
Traditional Thai Coconut ice cream
- Mango & Sticky Rice** ข้าวเหนียวมะม่วง 230  
Ripe Mango, sticky rice topped with coconut cream sauce and yellow beans
- Mango Cheese Cake** ชีสเค้กแบบนุ่ม ราดกับชีสมาสคาโปเน 180  
Smooth and soft homemade cheese cake topped with fresh yellow mango and puree
- Creme Brulèe Cheesecake** ชอกโกโด้ครีมบุลเล่ชีสเค้ก 155  
Hokkaido soft cake infused cream brulee
- Chocolate Souffle** ช็อกโกแลตซุฟเฟลอบร้อน 165  
Baked chocolate soft cake served with organic vanilla ice cream and chocolate sauce
- Mixed Berry Pie** พายสโตร์ไอสมเมดกับเบอร์รี่หลากชนิด 190  
Homemade mixed wild berry pie and organic vanilla ice cream

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

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

