TWIST OF THAI

APPETIZER & SALAD

Moo Yang Bai Cha Phu — 290
Grilled marinated minced kurobuta pork wrapped with wild betel leaf served with homemade tamarind dressing
หมูคุโรบูตะย่างใบชะพลู

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

Smoked Salmon&Avocados Salad — 320
Mixed salad, smoked salmon, avocados, tomatoes salsa, orange segments, pine nut and melba toast
สลัดผักกับปลาแซลมอนรมควัน ราดซอสมะเขือเทศซัลซ่า โรยด้วยอะโวคาโด ส้มซันควิก
ถั่วพายนัท และ ขนมปังกรอบ เสิร์ฟพร้อมซอสส้ม

"Above" Chicken Caesar Salad — 330
Romaine cos lettuce tossed with Caesar dressing served with grilled chicken breast satay topped with Parma ham and buttered toast
ซีซาร์สลัดเสิร์ฟกับไก่สะเต๊ะย่างตะไคร้ โรยด้วยพาร์ม่าแฮมอบกรอบ และขนมปังซาวโดวจ์

Calamari Salted Eggs — 350
Deep fried squid tossed with ebiko & salted egg yolk aioli, topped with salmon roe
ปลาหมึกทอดคลุกเคล้ากับซอสไข่กุ้งเค็มไอโอลี โรยด้วยไข่ปลาแซลมอนนอร์เวย์
และดอกโสนเทมปุระ

Crispy Duck Salad — 350
Minced duck mixed with ground roasted rice, dried chili, Thai herbs topped with crispy duck skin
ลาบเป็ดหนังกรอบคลุกเคล้ากับซอสน้ำส้มบัลซามิก 25 ปี แบบเข้มข้น

Yum Salmon Sa Mun Prai — 390
Thai style salad with fried salmon chunks, sweet & sour dressing infused with fresh Thai herbs topped with crispy rice crackers
ยำปลาแซลมอนกับสมุนไพรไทย คลุกเคล้าด้วยซอสมะขาม และโรยด้วยข้าวตังทอดกรอบ

Ahi Tuna Salad — 390
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 — 450
Pan seared Hokkaido scallops cooked in chardonnay, lemon and cream served with pomelo salad
หอยเชลล์จากญี่ปุ่นย่างราดซอสครีม ผสมกระเทียมและมะนาว เสิร์ฟพร้อมยำส้มโอขาวน้ำผึ้ง

Pepper Beef Tataki — 450
Sliced angus rib eye, brushed with Kee mao sauce, truffle mash potatoes and stir-fried leek with sweet soya butter sauce
เนื้อริบอายสไลด์ย่าง ราดซอสขี้เมาและมันฝรั่งบดผสมทรัฟเฟิล และกระเทียมผัดซอสซีอิ๊วญี่ปุ่น

SOUP

Caramelized Onion Soup — 290
Double chicken consomme with caramelized onion topped with gruyere cheese crouton
ซุปหัวหอมแบบฝรั่งเศส เสิร์ฟพร้อมกับขนมปังอบกรอบ พร้อมชีสกรูแยร์ และ ชีสเอ็มเมินทาล

Tom Yum Goong — 290
Spicy and Sour Soup with prawns, lemongrass, galangal, Kefir lime leaves and mushroom
ต้มยำกุ้งแม่น้ำ

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

SIDE DISH

Steamed Jasmin Rice — 35
ข้าวหอมมะลิ

Steak Fries — 145
มันฝรั่งทอด

Truffle Mash Potatoes — 155
มันฝรั่งบดกลิ่นเห็ดทรัฟเฟิล

Mixed Salad — 175
สลัดผักกับซอสบัลซามิก

Baby Cream Spinach — 215
ขนมปังซอฟโรลสอดไส้ผักโขมอบชีส

ABOVE RIVA

MAIN DISHES

Green Curry Duck Confit — 490
Slow cooked duck 3 hrs. in olive oil and cooked in green curry, avocados, and grilled baby aubergines served with roti bread
เป็ดตุ๋นน้ำมันมะกอกกับแกงเขียวหวานใส่อะโวคาโด มะเขือพวงและ
ใบโหระพา เสิร์ฟพร้อมกับแผ่นแป้งโรตี และ มะเขือม่วงย่าง

Spicy Chorizo Spaghetti — 490
Spaghetti with garlic, basil, dried chili, chorizo sausage topped with pepperoni and pulled pork served with Parmigiano Reggiano
สปาเก็ตตี้ผัดพริกแห้ง กระเทียม ใบโหระพา ไส้กรอกสเปน โรยด้วยหมูฝอย
และชีสพาเมซาน

Fettuccine Tom Yum Goong — 590
Homemade fettuccine tom yum & herb sauce with grilled king river prawns
พาสต้าเฟตตูชินีผัดซอสต้มยำกุ้ง

River Prawns Pad Thai — 590
Wok fried rice noodles with river prawns, tamarind sauce, bean sprouts, chives, tofu served with Thai vegetables
ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ

Chicken Roulade — 590
Oven baked bacon wrapped with chicken stuffed with cream cheese and gruyere cheese served on creamy risotto and garden vegetables
อกไก่ม้วนพันเบคอนยัดไส้ชีสกรูแยร์ และครีมชีส เสิร์ฟกับข้าวริซอตโต
ผัดกับครีม และชีสพาร์เมซาน

Spicy Angle Hair — 650
Capellini cooked with garlic, dried chili and cod roe served with pan seared Hokkaido scallops topped with Parmigiano Reggiano
พาสต้าเส้นเล็กผัดกับไข่ปลาคอต กระเทียม และพริกแห้ง เสิร์ฟพร้อมกับ
หอยเชลล์ย่าง โรยด้วยชีสพาเมซาน

Pork Chop Calvados — 680
Pan fried pork chop in butter frame with calvados, sautéed French beans and mushroom with bacon served with homemade fried potatoes, apple sauce and bordelaise sauce
หมูสันนอกติดกระดูกหมักสมุนไพร ย่างกับเหล้าแอปเปิ้ล เสิร์ฟกับถั่วแขก
ผัดกับเห็ด เบคอน และ มันฝรั่งผัดกับเนย ราดซอส แอปเปิ้ล และ ซอสบอร์เดอเลส

Miso Glazed Snow Fish — 690
Marinated snow fish with miso paste, creamy potatoes, peas and carrots with beurre blanc sauce
ปลาหิมะย่างซอสมิโซะ

Pan Seared Salmon — 750
Pan seared Norwegian Salmon, endives braise au four, truffle mash potatoes tomatoes salsa and Victoria sauce
ปลาแซลมอนนอร์เวย์ย่างเนย เสิร์ฟกับผักอองดีฟอบกับสมุนไพร และ เนย
มันบดทอด ราดซอสมะเขือเทศซัลซ่าและซอสครีมล๊อบสเตอร์

Tamarind Lamb — 850
Grilled lamb cutlets with herbs, tamarind sauce, Bok Choy and curry roasted sweet potatoes
ซี่โครงแกะย่างกับซอสมะขาม ผักบ๊อกฉ่อย และ มันเทศซอสแกงกะหรี่

King Prawns Thermidos — 850
King prawn drizzled with cream sauce and vegetables, stuffed back in to the shell topped with mozzarella cheese and parmesan cheese
กุ้งแม่น้ำไซส์ใหญ่ ผัดซอสครีม ราดซอสเบชาเมล และชีสพาร์เมซาน ใส่ในเปลือกกุ้ง
อบจนชีสละลาย

Black Angus Steak — 1,450
Grilled ribeye 280 g. topped with cafe de Paris butter with roasted garlic cloves grilled tomatoes and truffle mash potatoes
เนื้อวัวย่าง ส่วนริบอายสเต็กกับซอสเนยสมุนไพรฝรั่งเศส และกระเทียมอบ

Grilled Fillet Mignon — 1,450
Pan fried AUS. tenderloin in butter served on sourdough and sautéed spinach topped with sliced of truffle and madeira demi-glace
เนื้อสันใน AUS. ย่างพร้อมกับเนย เสิร์ฟกับผักโขมผัดกับขนมปังซาวโดวจ์
ราดซอสไวน์มาเดรา

Mixed Grilled Platter — 1,650
360 °C charoal-grilled US black angus ribeye ,Australian lamb cullet pork loin,chicken breast and chorizo sausage served with grilled vegetables and mashed potato.
เนื้อหลากหลายชนิดย่างบนเตาถ่านเสิร์ฟพร้อมกับผักย่างและมันฝรั่งบด

SOMETHING SWEET

Coconut Ice Cream ไอศกรีมกะทิสด — 230
Traditional Thai Coconut ice cream

Mango Cheese Cake ชีสเค้กแบบนุ่ม ราดกับชีสมาสคาโปเน — 230
Smooth and soft homemade cheese cake topped with fresh mango and puree

Creme Brulèe Cheesecake ฮอกไกโดครีมบูเล่ชีสเค้ก — 230
Hokkaido soft cake infused cream brulee

Mango & Sticky Rice ข้าวเหนียวมะม่วง — 250
Ripe Mango, sticky rice topped with coconut cream sauce and yellow beans

Mixed Berry Pie พายสไตล์โฮมเมดกับเบอร์รี่หลากชนิด — 250
Homemade mixed wild berry pie and organic vanilla ice cream

Fudge Brownie Salted Caramel บราวนี่ซอสคาราเมล — 250
Fudge Brownie Salted Caramel with mixed berry and vanilla ice cream

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