

MENU

STARTERS

- Issan Salmon with Crispy Panipuri** 290
(อีสานแซลมอนพานิปูรี) (Signature Dish)
Marinated Spiced Salmon with Fresh Herbs, Salmon Roe, and Basil Crumb
- Brioche Toast with Prawns & Salsa** 270
(บียอชกึ่งซาลซ่า) (Signature Dish)
Seared Butter Prawns and Sweet Purple Japanese Potato, Italian Salsa, Pesto Mayo, and Coral
- Avocado Taco** 270
(อโวคาโดทาโก้) (Signature Dish)
Avocado Tempura with Tobiko (Flying Fish Roe) & Gochujang Cream and Millet Tempura

SALADS

- Crying Tiger Lamb** 520
(แกะย่างเสีอรื่องโก้)
Grilled Lamb Loin Served with Thai Spicy Dipping Sauce
- Pomelo with Soft Shell Crab or Hokkaido Scallop** 320/399
(ยำส้มโอกับปูนิ่มทอด หรือ หอยเชลล์ย่าง) (Best Signature Dish)
Served with, Smoked Crispy Coconut, and Quail Egg
- Caesar Salad with Shrimp or Soft Shell Crab** 320/399
(ซีสาร์สลัดกุ้ง หรือ ปูนิ่มทอด) (Signature Dish)
Served with Romaine, Grilled Bacon, and Croutons Brioche

TWIST FRIED RICE

- Japanese Rice with Chicken or Salmon Teriyaki** 220/290
(ข้าวญี่ปุ่นเสิร์ฟพร้อมไก่เทรียากิ หรือปลาแซลมอนเทรียากิ)
- Fried Rice with Shrimp** (ข้าวผัดกุ้ง) 220
- Fried Rice with Egg** (ข้าวผัดไข่) 159

- Black Pepper Calamari with Salted Egg of Chaiya** 250
(ปลาหมึกคลุกทอดกับซอสไข่เค็ม)
Lemongrass - Ginger with Classic Hongkong Egg Sauce and Pickled Jalapenos
- Twist Satay** 220
(ทวิสต์สะเต๊ะ)
Grilled Chicken and Pork Served with Peanut Sauce and Cucumber Relish

- Spicy Angus Beef Salad (Yum Nua Yang)** 390
(ยำเนื้อย่าง) (Signature Dish)
Grilled Beef and Salsa Vegetables with Spiced Chili Aioli
- Seared Tuna Spiced Guacamole** 290
(ทูน่ากริลกับคัวกาโมเล่)
Mexican & Thai Herb Guacamole Style and Tortilla
- Spiced Grilled Pork Neck Salad** 250
(ยำคอหมูย่าง)
Served with Fresh Vegetables and Spicy Chili Sauce
- Luang Prabang Salad** 220
(สลัดหลวงพระบางหมูสับ)
Original Salad of Luang Prabang from Laos - with Minced Pork
- Tuna Tataki** 220
(ทูน่าทากิ)

- Fried Rice with Seafood (Shrimp & Squid)** 250
(ข้าวผัดทะเล)
- Fried Rice with Chicken** (ข้าวผัดไก่) 190

SOUPS

- Pumpkin Soup** (Signature Dish) 290
(ซูปฟักทอง)
- Mushroom Soup** 290
(ซูปเห็ด)
- Green Pea Soup** 290
(ซูปถั่วเขียว)
- Onion Soup** 290
(ซูปหัวหอม)
- Spinach Soup** 250
(ซูปผักโขม)

PASTA & THAI NOODLES

- Khoa Soi Linguini with River Prawns** 320
(ข้าวซอยลิงกิวินีกับกุ้งแม่น้ำย่าง)
- Spaghetti Seafood Tomyum** (สปาเก็ตตี้ต้มยำทะเล) 320
- Stir Fried Squid Ink Spaghetti with Spicy Thai Herbs and Seafood** (สปาเก็ตตี้หมึกดำผัดซีเม้าซีฟู๊ด) 320
- Spaghetti Pesto with Shrimp** (สปาเก็ตตี้เพสโตกุ้ง) 290
- Tuna Linguine with Spiced Ebiko Gochujang Cream Sauce** (ลิงกิวินีทูน่ากับกุ้งซอสโคชูจังเผ็ด) 290
- Spaghetti Beef Bolognese** 250
(สปาเก็ตตี้ซอสเนื้อ)
- Spaghetti Carbonara** (สปาเก็ตตี้คาโบนาลล่า) 250
- Classic Aglio Olio Spaghetti** (สปาเก็ตตี้โอรี่โอ้) 250

SIDE DISHES

- Onion Rings** 120
- Mashed Potato** 90
- Japanese Rice** 65
- Potato Wedges** 90
- Roti (4 Pieces)** 65
- Jasmine Rice** 55

*All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government tax.



MAIN DISHES

Grilled Roasted Rack of Lamb 1399

Stir-Fried Vegetables With Chilli Shrimp Paste served with Black Pepper Sauce and Mash Potato
ซีโครงแกะย่างครีมเบิลเสิร์ฟพร้อมผักผัดน้ำพริกมันกุ้ง

Australian Black Angus Beef Tenderloin with Special Coconut Mushroom Risotto 1350

Mixed Mushrooms Sautéed with Mushroom Sauce

สเต็กเนื้อแองกัสสันในย่าง กับต้มข่าริซอสโตเห็ดผัดรวม และซอสเห็ด

Australian Black Angus Beef Striploin MB4 1250

Baby Carrots, Asparagus and Cherry Tomatoes with Rosemary Gravy

เนื้อสันนอกแองกัส จากออสเตรเลีย เสิร์ฟพร้อมกับผักโขตและโรสแมรี่ซอส

Grilled Atlantic Snow Fish & River Prawns 1149

Spiced Chili & Garlic Sauce with Sautéed Mushroom, Purple Japanese Sweet Potato Purée

ปลาหิมะและกุ้งแม่น้ำย่างเสิร์ฟพร้อมมันม่วงญี่ปุ่นพูเร่และซอสพริกกระเทียม

Du-O Akami Tuna and Hokkaido Scallop (Signature Dish) 890

Toasted Focaccia with Sauteed Spinach and MISO Chili Reduction

ดูโอปลาทูนากับหอยเชลล์ฮอกไกโดและขนมปังไฟรคาเซียย่างอบเนยและซอสมิโซะ

Snow Fish Butter Lemon 790

ปลาหิมะกับซอสบัตเตอร์เลมอน

Massaman Beef Cheeks (Signature Dish) 720

Slow Cooked Beef in Massaman, served with Pickled Doi Kham & Grilled Sticky Rice Luang Prabang

มัสมั่นแก้มวัว เสิร์ฟกับผักดองจากดอยคำและข้าวเหนียวบึ่งหลวงพระบาง

Pan-Roasted Duck Breast with Wild Honey Thyme 599

Wild Honey & Fresh Thyme, Mixed Berry Sauce and Chimichurri Sauce with Crispy Avocado

อกเป็ดย่างน้ำผึ้งป่ากับใบไทม์และซิมิซูริซอสและมิคซ์เบอร์รี่ซอสกับอโวคาโดทอดกรอบ

Duck Confit Risotto Truffle 590

เปิดกวงพีเสิร์ฟพร้อมข้าวรีซอตโตทรัฟเฟิล

Roasted-Tikka Norwegian Salmon 550

Moroccan Sautéed Lentils with Sweet Baby Carrots and Red Curry Cream

ปลาแซลมอนนอร์เวย์อบกับสลัดถั่วเลนทิลโมรอกโกและครีมซอสแกงเผ็ด

Duck Confit with Red Curry and Seasonal Fruit 520

เปิดกวงพีกับซอสแกงเผ็ดและผลไม้ตามฤดูกาล

Grilled White Snapper and Bacon 490

Mediterranean Apple & Wheat Corn Salsa with Garlic Butter Cream Fondue

ปลากระพงขาวย่างกับเบคอน เสิร์ฟพร้อมมันม่วงและซอสเนยกระเทียม

DESSERT

Tiramisu 290

ทิรามิสุ

Smoked Coconut Crème Brûlée (Signature Dish) 270

โคโคนัทครีมบูเร่

Twist Sticky Toffee Pudding (Signature Dish) 250

ทวิสตีฟุดดิ้ง

Banana Fritter with Vanilla Sauce 220

กล้วยหอมทอดซอสวานิลลา

Twist Mix Berry Cheese Cake 190

ทวิสตีมิคซ์เบอร์รี่ชีสเค้ก

Blueberry Pie 190

พายบลูเบอร์รี่

HOMEMADE ICE CREAM

1 Scoop / 85.-

Classic Vanilla Bean

Macadamia Nut

Ferrero Rocher Chocolate

Espresso Coffee

Peach & Lychee Sorbet

Strawberry Sorbet

Thai Sweetmeat (Kha Nom Khrok Ice Cream) (Signature Dish)



MENU

STARTERS

- Issan Salmon with Crispy Panipuri** 290
(อีสานแซลมอนปานิปური) (Signature Dish)
Marinated Spiced Salmon with Fresh Herbs, Salmon Roe, and Basil Crumb
- Brioche Toast with Prawns & Salsa** 270
(บียอชกึ่งซาลซา) (Signature Dish)
Seared Butter Prawns and Sweet Purple Japanese Potato, Italian Salsa, Pesto Mayo, and Coral
- Avocado Taco** 270
(อโวคาโดทาโก้) (Signature Dish)
Avocado Tempura with Tobiko (Flying Fish Roe) & Gochujang Cream and Millet Tempura

SALADS

- Crying Tiger Lamb** 520
(แกะย่างเสีอรื่องไห้)
Grilled Lamb Loin Served with Thai Spicy Dipping Sauce
- Pomelo with Soft Shell Crab or Hokkaido Scallop** 320/399
(ยำส้มโอกับปูนิ่มทอด หรือ หอยเชลล์ย่าง) (Best Signature Dish)
Served with, Smoked Crispy Coconut, and Quail Egg
- Caesar Salad with Shrimp or Soft Shell Crab** 320/399
(ซีซาร์สลัดกุ้ง หรือ ปูนิ่มทอด) (Signature Dish)
Served with Romaine, Grilled Bacon, and Croutons Brioche

TWIST FRIED RICE

- Japanese Rice with Chicken or Salmon Teriyaki** 220/290
(ข้าวญี่ปุ่นเสิร์ฟพร้อมไก่เทริยากิ หรือปลาแซลมอนเทริยากิ)
- Fried Rice with Shrimp** (ข้าวผัดกุ้ง) 220
- Fried Rice with Egg** (ข้าวผัดไข่) 159

- Black Pepper Calamari with Salted Egg of Chaiya** 250
(ปลาหมึกคลุกทอดกับซอสไข่เค็ม)
Lemongrass – Ginger with Classic Hongkong Egg Sauce and Pickled Jalapenos
- Twist Satay** 220
(ทวิสต์สะเต๊ะ)
Grilled Chicken and Pork Served with Peanut Sauce and Cucumber Relish

- Spicy Angus Beef Salad (Yum Nua Yang)** 390
(ยำเนื้อย่าง) (Signature Dish)
Grilled Beef and Salsa Vegetables with Spiced Chili Aioli
- Seared Tuna Spiced Guacamole** 290
(ทูน่ากริลกับคัวกาโมเล่)
Mexican & Thai Herb Guacamole Style and Tortilla
- Spiced Grilled Pork Neck Salad** 250
(ยำคอหมูย่าง)
Served with Fresh Vegetables and Spicy Chili Sauce
- Luang Prabang Salad** 220
(สลัดหลวงพระบางหมูสับ)
Original Salad of Luang Prabang from Laos - with Minced Pork
- Tuna Tataki** 220
(ทูน่าทาทากิ)

- Fried Rice with Seafood (Shrimp & Squid)** 250
(ข้าวผัดทะเล)
- Fried Rice with Chicken** (ข้าวผัดไก่) 190

SOUPS

- Pumpkin Soup (Signature Dish)** 290
(ซูปฟักทอง)
- Mushroom Soup** 290
(ซูปเห็ด)
- Green Pea Soup** 290
(ซูปถั่วเขียว)
- Onion Soup** 290
(ซูปหัวหอม)
- Spinach Soup** 250
(ซูปผักโขม)

PASTA & THAI NOODLES

- Khoa Soi Linguini with River Prawns** 320
(ข้าวซอยลิงกิวินีกับกุ้งแม่น้ำย่าง)
- Spaghetti Seafood Tomyum** (สปาเก็ตตี้ต้มยำทะเล) 320
- Stir Fried Squid Ink Spaghetti with Spicy Thai Herbs and Seafood** (สปาเก็ตตี้หมึกดำผัดซีเม้าซีฟู๊ด) 320
- Spaghetti Pesto with Shrimp** (สปาเก็ตตี้เพสโตกุ้ง) 290
- Tuna Linguine with Spiced Ebiko Gochujang Cream Sauce** (ลิงกิวินีทูน่ากับกุ้งซอสโคชูจังเผ็ด) 290
- Spaghetti Beef Bolognese** 250
(สปาเก็ตตี้ซอสเนื้อ)
- Spaghetti Carbonara** (สปาเก็ตตี้คาโบนาล่า) 250
- Classic Aglio Olio Spaghetti** (สปาเกตตี้โอรี่โ้ว) 250

SIDE DISHES

- Onion Rings** 120
- Mashed Potato** 90
- Japanese Rice** 65
- Potato Wedges** 90
- Roti (4 Pieces)** 65
- Jasmine Rice** 55

*All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government tax.



MAIN DISHES

Grilled Roasted Rack of Lamb 1399

Stir-Fried Vegetables With Chilli Shrimp Paste served with Black Pepper Sauce and Mash Potato
ซีโครงแกะย่างครึ่งเบิ้ลเสิร์ฟพร้อมผักผัดน้ำพริก
มันกุ้ง

Australian Black Angus Beef Tenderloin with Special Coconut Mushroom Risotto 1350

Mixed Mushrooms Sautéed with Mushroom Sauce

สเต็กเนื้อแองกัสสันในย่าง กับต้มข่าริซอสโต้
เห็ดผัดรวม และซอสเห็ด

Australian Black Angus Beef Striploin MB4 1250

Baby Carrots, Asparagus and Cherry Tomatoes with Rosemary Gravy

เนื้อสันนอกแองกัส จากออสเตรเลีย เสิร์ฟพร้อม
กับผักโขตและโรสแมรี่ซอส

Grilled Atlantic Snow Fish & River Prawns 1149

Spiced Chili & Garlic Sauce with Sautéed Mushroom, Purple Japanese Sweet Potato Purée

ปลาหิมะและกุ้งแม่น้ำย่างเสิร์ฟพร้อมมันม่วง
ญี่ปุ่นฟูเร่และซอสพริกกระเทียม

Du-O Akami Tuna and Hokkaido Scallop (Signature Dish) 890

Toasted Focaccia with Sauteed Spinach and MISO Chili Reduction

ดูโอปลาทูนากับหอยเชลล์ฮอกไกโดและขนมปัง
โพรคาเซียย่างอบเนยและซอสมิโซะ

Snow Fish Butter Lemon 790

ปลาหิมะกับซอสบัตเตอร์เลมอน

Massaman Beef Cheeks (Signature Dish) 720

Slow Cooked Beef in Massaman, served with Pickled Doi Kham & Grilled Sticky Rice Luang Prabang

มีสมันแก้มวัว เสิร์ฟกับผักดองจากดอยคำและ
ข้าวเหนียวบึ่งหลวงพระบาง

Pan-Roasted Duck Breast with Wild Honey Thyme 599

Wild Honey & Fresh Thyme, Mixed Berry Sauce and Chimichurri Sauce with Crispy Avocado

อกเป็ดย่างน้ำผึ้งป่ากับใบไทม์และซิมิซูริซอสและ
มิคซ์เบอร์รี่ซอสกับอโวคาโดทอดกรอบ

Duck Confit Risotto Truffle 590

เปิดกวงพีเสิร์ฟพร้อมข้าวรีซอตโตทรัฟเฟิล

Roasted-Tikka Norwegian Salmon (Signature Dish) 550

Moroccan Sautéed Lentils with Sweet Baby Carrots and Red Curry Cream

ปลาแซลมอนนอร์เวย์อบกับสลัดหัวเลนทิลโมรอก
โกและครีมซอสแกงเผ็ด

Duck Confit with Red Curry and Seasonal Fruit 520

เปิดกวงพีกับซอสแกงเผ็ดและผลไม้ตามฤดูกาล

Grilled White Snapper and Bacon 490

Mediterranean Apple & Wheat Corn Salsa with Garlic Butter Cream Fondue

ปลากระพงขาวย่างกับเบคอน เสิร์ฟพร้อมมัน
ม่วงและซอสเนยกระเทียม

DESSERT

Tiramisu 290

ทิรามิซู

Smoked Coconut Crème Brûlée (Signature Dish) 270

โคโคนัทครีมบูเร่

Twist Sticky Toffee Pudding (Signature Dish) 250

ทวิสต์พุดดิ้ง

Banana Fritter with Vanilla Sauce 220

กล้วยหอมทอดซอสวานิลลา

Twist Mix Berry Cheese Cake 190

ทวิสต์มิคซ์เบอร์รี่ชีสเค้ก

Blueberry Pie 190

พายบลูเบอร์รี่

HOMEMADE ICE CREAM

1 Scoop / 85.-

Classic Vanilla Bean

Macadamia Nut

Ferrero Rocher Chocolate

Espresso Coffee

Peach & Lychee Sorbet

Strawberry Sorbet

Thai Sweetmeat (Kha Nom Khrok Ice Cream) (Signature Dish)

