

*green
oak*

B I S T R O



FOOD

Appetizers

1. Potatoes Wedges 150.-
มันฝรั่งทอด
2. Onion Rings 120.-
หอมใหญ่ทอด
3. Chicken Wings 150.-
ปีกไก่ทอด
4. Deep Fried Triple Mushrooms 170.-
เห็ดทอดเขาใหญ่กับน้ำจิ้ม
5. Shrimp Cakes 200.-
ทอดมันกุ้ง



Soups

6. Forest of mushroom soup with whipped cream 250.-
ซูปครีมเห็ด
- ★ 7. Tom Yum River Prawn 300.-
Spicy River Prawn Soup With Fresh Herbs And Straw Mushrooms
ต้มยำกุ้งแม่น้ำ



★ Recommended

Price are subject to 7% Tax and 10% Service Charge.



8



10



11



9



12

Salads

- ★ 8. Escape Salad 240.-
Grilled Vegetables served with Salted Egg
สลัดเอสเคป - ผักย่างไข่เค็ม
- ★ 9. DIY Spicy Salmon Salad 380.-
Served with Fresh Vegetable Leafs and a Variety of Toppings
เมี่ยงปลาแซลมอน
- 10. Caesar salad with Grilled Chicken 200.-
ซีซาร์สลัดกับไก่ย่าง
- 11. Rocket Salad with Homemade Khao Yai Sausages 300.-
showered with Extra Virgin Olive Oil
ร็อคเก็ตสลัดกับไส้กรอกเขาใหญ่
- 12. Caesar salad with Grilled Jumbo Prawn or Grilled Salmon 320.-
ซีซาร์สลัดกุ้งย่าง / แซลมอนย่าง

★ Recommended

Price are subject to 7% Tax and 10% Service Charge.

Sandwiches & Burgers

- 13. Roasted Chicken Sandwiches 200.-
แซนวิชไก่ย่าง
- 14. Grilled Ham & cheese sandwiches 250.-
แซนวิชแฮมชีส
- 15. Tower burger (Imported Australia beef) 300.-
ทาวเวอร์ เบอร์เกอร์
- 16. Tower Cheese Burger (Imported Australian Beef) 320.-
ทาวเวอร์ ชีส เบอร์เกอร์



★ Recommended

Price are subject to 7% Tax and 10% Service Charge.



23



19



17



18



20



21



24

Main Course

- ★ 17. Kurobuta Pork Chop 750.-
พอร์คชอพ หมูคุโรบูตะ
- ★ 18. Grilled Rib Eye Steak (Imported from Australia) 700.-
สเต็กเนื้อริบอาย (นำเข้าจากออสเตรเลีย)
- ★ 19. Lamb Rack Provençale (Imported from Australia) 750.-
สเต็กเนื้อแกะติดกระดูก (นำเข้าจากออสเตรเลีย)
- ★ 20. Grilled Sirloin Steak (Imported from Australia) 650.-
สเต็กเนื้อเซอร์ลอยด์ (นำเข้าจากออสเตรเลีย)
- ★ 21. Atlantic Salmon Steak 450.-
สเต็กปลาแซลมอน
- 22. Fish & Chips 250.-
ฟิช แอนด์ ชิปส์
- 23. German Style Pork Hock 520.-
ขาหมูเยอรมัน
- 24. Vienna Schnitzel 280.-
หมูทอดเวียนนา
- ★ Choice of Steak's Side Dishes / เครื่องเคียงสเต็ก
 - o ผักย่าง / Grilled Mixed Vegetable
 - o มันฝรั่งทอด / Fried Potato
 - o ข้าวผัด / Fried Rice
 - o มันฝรั่งบด / Mashed Potato

★ Recommended

Price are subject to 7% Tax and 10% Service Charge.

Pizza

- 25. Pizza Calzone al Tonno 300.-
Stuffed with Tomato, Mozzarella, Tuna and Onion
- 26. Pizza Prosciutto Crudo 300.-
Fresh Tomato, Mozzarella, Homemade Ham and Mushroom
- 27. Pizza Al Prosciutto Crudo 300.-
Fresh Tomato, Mozzarella and Fresh Homemade Ham
- 28. Pizza Chili Meat 300.-
Minced Beef, Chili and Hot Basil
- 29. Pizza Rocket 300.-
Tomato, Mozzarella, Goat Cheese and Rocket



★ Recommended

Price are subject to 7% Tax and 10% Service Charge.



30



32



31



33



34



35

Pastas & Rice

- | | |
|--|-------|
| 30. Spaghetti Carbonara
สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า | 250.- |
| 31. Spaghetti with Sausage Chili and Garlic
สปาเก็ตตี้ไส้กรอกเขาใหญ่ผัดพริกกระเทียม | 250.- |
| 32. Beef Lasagna
ลาซานญ่าเนื้อ | 320.- |
| 33. Fettuccine Bolognese
ฟีดุซนิซอสเนื้อ | 250.- |
| 34. Fried Rice with Ham
ข้าวผัดแฮม | 250.- |
| 35. Stir Fried Thin Noodle in Korat Style
ผัดหมี่โคราช | 180.- |

★ Recommended

Price are subject to 7% Tax and 10% Service Charge.

Thai Dish

- ★ 36. Spicy Escape Ham Salad 280.-
 ยำแฮมเอสเคป
- 37. Stir Fried River Prawn with Mango sauce 380.-
 กุ้งแม่น้ำผัดซอสมะม่วง
- 38. Deep Fried Sun Dried Beef 300.-
 with Potato Wedges (Imported Australian Beef)
 เนื้อแดดเดียวเขาใหญ่ มันฝรั่งทอด (เนื้อนำเข้าจากออสเตรเลีย)
- 39. Spicy Beef Salad with Fresh Grapes 320.-
 ยำอู่นกับเนื้อเซอร์ลอยด์
- 40. Grilled Whole Sea Bass in Grape Leafs 450.-
 ไบอู่นห่อปลาอย่าง
- ★ 41. Escape Grilled Chicken 300.-
 served with Papaya Salad and Spicy Northeast Dipping Style
 ไก่ย่างเอสเคป เสริฟคู่กับส้มตำและน้ำจิ้มแจ่ว
- 42. Fried River Prawn with Tamarind Sauce 380.-
 กุ้งแม่น้ำซอสมะขาม
- 43. Deep fried boiled eggs with tamarind sauce 120.-
 ไข่ลูกเขย



★ Recommended

Price are subject to 7% Tax and 10% Service Charge.

*green
oak*

B I S T R O



BEVERAGE

Soft Drink & Soda

Drinking Water	30.-
Coke	75.-
Coke Lite	75.-
Coke Zero	75.-
Fanta Orange	75.-
Sprite	75.-
Soda	75.-
Tonic	75.-
Ginger Ale	75.-
Evian Natural Water (1000 ml.)	180.-
San Pellegrino Sparkling Water (750 ml.)	210.-

Juice & Blended

Watermelon Juice / Blend	130.- / 150.-
Pineapple Juice / Blend	130.- / 150.-
Orange Juice / Blend	150.- / 150.-
Lemon Juice / Blend	130.- / 150.-
Fresh Coconut Water	150.-



★ Recommended

Price are subject to 7% Tax and 10% Service Charge.



Coffee & Tea

	Hot Beverage	Iced Beverage
Americano	50.-	68.-
Espresso	50.-	68.-
Cappucino	50.-	68.-
Mocha	50.-	68.-
Latte	50.-	68.-

	Hot Beverage	Iced Beverage
Selection of Tea (Twining)	100.-	120.-
Fresh Peppermint Tea	100.-	120.-
Sansiri Signature Blend Earl Grey & Lavender Flavoured Black Tea	100.-	120.-
Peach & Apricot Flavoured Black Tea	100.-	120.-
Vanilla Flavoured Black Tea	100.-	120.-

Beer

Heineken (330 ml.)	150.-
Singha (330 ml.)	150.-
Chang (330 ml.)	150.-
Hoegaarden (330 ml.)	280.-
Weihenstephaner (330 ml.)	280.-

★ Recommended

Price are subject to 7% Tax and 10% Service Charge.

Signature Cocktails

- 1. Escape Signature Grape Martini** 300.-
ABSOLUT Vanilia, St.Remy Brandy XO, fresh black grapes, fresh lime, sugar, Angostura bitters.
- 2. Let's Julep** 300.-
Bourbon, Hiram Walker Crème de Cacao White, fresh mint leaves, Angostura, M & M.
- 3. Wild Honey Old-Fashioned** 300.-
Jack's Tennessee Honey, Canadian Club, Honey, Angostura, Sunkist Zest.
- 4. Escape to Sangria** 300.-
Mandrin Vodka, House Red, Peach Schnapps, fresh lime, sugar, OJ.
- 5. Ginger Cooler** 300.-
ABSOLUT PEAR, Ginger Cordial, Apple, fresh lime, Ginger Ale.



★ Recommended

Price are subject to 7% Tax and 10% Service Charge.



Classic Cocktails

- | | |
|---|--------------|
| 6. Classic Old-Fashioned | 260.- |
| Benchmark Bourbon, Sugar syrup, Bitters, Sunkist. | |
| 7. Sazerac | 260.- |
| Canadian Club, Peychauds bitters, Absinthe, Lemon Zest, sugar. | |
| 8. Negroni | 240.- |
| Beefeaters London dry, Martini Rosso, Campari, Sunkist. | |
| 9. Manhattan | 260.- |
| Bourbon, Canadian Club, Martini Rosso, Angostura bitters, Sunkist. | |
| 10. Dry Martini | 220.- |
| Beefeaters London dry, Cointreau, Lemon Zest. | |
| 11. Original Cuban Mojito | 260.- |
| Havana Club 3 anos, fresh lime juice, sugar syrup, mint leaves, soda water & Angostura bitters. | |
| 12. Daiquiri | 220.- |
| Havana Club 3 anos, granulate white sugar, fresh lime juice. Serve in a martini. | |
| 13. Collins | 220.- |
| Beefeaters Gin, fresh lime, sugar syrup, soda, angostura bitters. | |

★ Recommended

Price are subject to 7% Tax and 10% Service Charge.

*green
oak*

B I S T R O



DESSERT

Dessert

1. Panna Cotta 180.-
พานาคอตตา
2. Chocolate Brownie 160.-
บราวนี่
3. Blueberry Cheese Cake 220.-
บลูเบอร์รี่ ชีสเค้ก
4. Banana Fitter 150.-
กล้วยทอด
5. Local Fresh Fruit 150.-
ผลไม้ท้องถิ่น



★ Recommended

Price are subject to 7% Tax and 10% Service Charge.



Ice Cream

ICE CREAM with 5% ALCOHOL

- | | |
|---|-------|
| 1. Sangria (Sorbet) | 140.- |
| (Red wine, Cinamon, Red wine Brandy) | |
| แซงเกรีย | |
| 2. Pomme De La Passion (Sorbet) | 140.- |
| (Apple, Passion Fruit, Brandy) | |
| ปอมม์ เดอ ลา ปาซียง | |
| 3. Pear Belini (Sorbet) | 140.- |
| (Pear, Sage, Champagne) | |
| แพร์ เบลินี | |
| 4. Irrisistible Earl Grey (Ice Cream) | 140.- |
| (Earl Grey, Dark Chocolate Butter Scotch, Gin) | |
| อิริซิสติเบิล เอิร์ลเกรย์ | |
| 5. White Chocolate Cassis (Ice Cream) | 140.- |
| (White Chocolate, Blueberry, Gin Crème de Cassis) | |
| ไวท์ ช็อคโกแลต แคชิส | |

ICE CREAM with NON-ALCOHOL (Häagen-Dazs)

- | | |
|---------------------------------------|-------|
| 6. Vanilla | 140.- |
| 7. Belgian Chocolate | 140.- |
| 8. Coffee | 140.- |
| 9. Strawberry | 140.- |
| 10. Green Tea | 140.- |
| 11. Macadamia Nut | 140.- |
| 12. Cookie & Cream Crunch (Stick Bar) | 150.- |
| 13. Crispy Caramel (Sandwich) | 160.- |

★ Recommended

Price are subject to 7% Tax and 10% Service Charge.

*green
oak*

B I S T R O



BREAKFAST

Breakfast

American Breakfast

- Two eggs of your choice
(Fried / Omelette / Scrambled / Boiled)
- Sausage
- Bacon
- Ham
- Bread basket with butter and jam
สามารถเลือกไข่ได้ 2 ฟอง ปรงตามความชอบเสิร์ฟกับ ไข่กรอก เบคอน และแฮม พร้อมกับขนมปังปิ้ง เนย และแยม

Continental Breakfast

- Baker's basket of assorted breakfast pastries and breads served with butter and jam
ขนมปังรวมเสิร์ฟพร้อม เนยและแยม

Other Favorites

Please select one of the following dishes

กรุณาเลือก 1 รายการ

- Natural Yogurt or Strawberry Yogurt
โยเกิร์ต รสธรรมชาติ หรือ รสสตรอเบอร์รี่
- Cereals Koko krunch or Corn flakes
ธัญญาพืช โกโก้ครั้นช์ หรือ คอร์นเฟลค
- Mixed Salad
สลัดผักรวม
- Fresh fruit
ผลไม้รวม
- Juice : Orange / Pineapple / Apple / Grape / Guava
น้ำผลไม้ : น้ำส้ม / น้ำสับปะรด / น้ำแอปเปิ้ล / น้ำองุ่น / น้ำฝรั่ง
- Fresh Milk
นมสด
- Coffee or Tea
กาแฟ หรือ ชา





Asian Breakfast

Please select one of the following dishes

กรุณาเลือก 1 รายการ

- Egg Cocotte with shrimp and Mushroom Bolognese
ไข่ตุ๋นซอสเห็ดกับกุ้ง
- Eggs Benedict with Smoked Salmon and Hollandaise Sauce
ไข่ต้มน้ำเสิร์ฟพร้อมปลาแซลมอนและซอสซอลแลนเดซ
- Egg White Frittata with Italian Sausage and Grilled Sweet Peppers
ไข่ขาวเสิร์ฟพร้อมกับไส้กรอกอิตาเลียนและพริกย่าง
- Two Fresh Farm Eggs to your Liking With your choice of Ham, Bacon or Chicken, Pork, Veal Sausage
ไข่ทอดกับเครื่องเคียง
- Fluffy Omelette of your Choice with Fresh Herbs, Tomato, Mushrooms, Cheese, Ham, Asparagus, Crispy Bacon
ไข่ผวนกับเครื่องเคียง
- Phad spaghetti pla kem (Stir fried spaghetti with salt fish)
ผัดสปาเกตตี้ปลาเค็ม
- Phad mee Korat (Stir fried Korat noodle style)
ผัดหมี่โคราช
- Khao Tom (Boiled Rice Soup with Pork, Chicken or Prawns, Served with Egg, Coriander, Chives and Fried Garlic)
ข้าวต้ม
- Congee (Minced Chicken or Fish Congee with Ginger and Condiments)
โจ๊ก



*green
oak*

B I S T R O



WINE LIST



WHITE WINE BY THE GLASS

France	2011	Los Vascos, Sauvignon Blanc	380.-	2,000.-
--------	------	-----------------------------	-------	---------

RED WINE BY THE GLASS

France	2011	Gerard Bertrand, Cabernet Sauvignon	380.-	2,200.-
--------	------	-------------------------------------	-------	---------

SPARKLING WINE

France	NV	Chamdeville Brut		1,500.-
--------	----	------------------	--	---------

Australia	NV	Lindemans Brut		1,800.-
-----------	----	----------------	--	---------

PROSECCO

Italy	NV	Voga, Vino Spumante Extra dry		2,500.-
-------	----	-------------------------------	--	---------

Italy	2013	Villa Sandi , Spumante Brut Millesimato		2,800.-
-------	------	---	--	---------

Italy	NV	Villa Sandi, Rosato Spumante Aromatico		2,000.-
-------	----	--	--	---------

Italy	NV	Zardetto, Brut		1,800.-
-------	----	----------------	--	---------

CHAMPAGNE | BUBBLY

Australia	NV	Chandon, Brut		7,500.-
-----------	----	---------------	--	---------

France	NV	Moët & chandon brut impérial		8,000.-
--------	----	------------------------------	--	---------

France	NV	Billecart, Salmon Brut		8,500.-
--------	----	------------------------	--	---------

WHITE WINE

CHARDONNAY

Argentina	2012	Signos	1,500.-
Australia	2011	Lindemans, Cawarra	1,800.-
Australia	2012	Penfolds Private Release	2,200.-
Australia	2010	Fox Creek, Shadow's Run	1,500.-
Chile	2013	Anakena	2,000.-
California	2012	Sutter Home	2,200.-
France	2010	DBR, Aussieres blanc	2,800.-
Chile	2011	Mont Gras	1,750.-
France	2011	CH. Mas Neuf Rhone Paradox Blanc	2,500.-

SAUVIGNON BLANC

Argentina	2011	Selentein, Portillo	2,200.-
Argentina	2011	Callia, Reservado Torrontes	2,500.-
Chile	2011	Errazuriz, Estate reserva	2,800.-
Chile	2012	Mont Gras	1,300.-
France	2010	Gerard Bertrand, Reserve	2,000.-
New zealand	2013	Tahuna, Marlborough	2,500.-
New zealand	2013	Sileni Estates, Marlborough	2,800.-
New zealand	2011	Pegasus Bay Sauvignon-Semillion	2,800.-
Australia	2009	Fox Creek, Shadow's Run	1,750.-
California	2012	Twomey	3,000.-
California	2010	Sutter Home	2,100.-

PINOT GRIS

New Zealand	2013	Sileni Estates, Hawke's Bay	2,800.-
-------------	------	-----------------------------	---------

WHITE WINE

RIESLING

Australia	2012	Two hands, The wolf	2,500.-
-----------	------	---------------------	---------

ITALIAN | BLENDS

Italy	2012	Ruffino, Orvieto classico DOC	2,800.-
-------	------	-------------------------------	---------

Italy	2012	Frescobaldi, Remote Bianco IGT	2,500.-
-------	------	--------------------------------	---------

Italy	2011	Fattoria Le Pupille, Poggio Argentato IGT	2,500.-
-------	------	---	---------

Italy	2011	Tasca d' Almerita Regaleali Bianco	1,500.-
-------	------	------------------------------------	---------

Italy	2011	Ivam, Barone di Bernaj Alcamo Bianco DOC	1,800.-
-------	------	--	---------

CHENIN BLANC

Thailand	2012	Granmonte spring chenin blanc, Asoke Valley	1,350.-
----------	------	---	---------

SPAIN | BLENDS

Spain	2011	Torres, Vina Brava Parellada-Garnacha blanca	2,750.-
-------	------	--	---------

Spain	2011	Marques De Riscal, Rueda DO	2,500.-
-------	------	-----------------------------	---------

GEWURZTRAMINER

Chile	2012	Santa Digna, Gewurztraminer	3,000.-
-------	------	-----------------------------	---------

New zealand	2013	Wairau River	2,500.-
-------------	------	--------------	---------

SEMILLON

Australia	2013	Penfolds, Koonunga Hill Semillon-Sauvignon blanc	3,000.-
-----------	------	--	---------

Australia	2012	Lindemans, Henry's Semillion-Sauvignon blanc	1,800.-
-----------	------	--	---------

RED WINE

SHIRAZ

Argentina	2010	Callia, Alta shiraz-malbec	1,800.-
Australia	2013	Lindemans, Bin 50 Shiraz	2,400.-
Argentina	2013	Signos, Malbec-Shiraz	1,500.-
Australia	2012	Penfolds Bin 2 shiraz-mourvedre	2,800.-
Australia	2012	Penfolds Private Release Shiraz/Cabernet	2,200.-
chile	2012	Luis Felipe Edwards Pupilla	1,400.-
Australia	2010	Fox Creek Shadow's run Shiraz-Cabernet	1,750.-
Australia	2011	Two Hand, Angels Share	2,800.-
Thailand	2011	Granmonte Heritage shiraz, Asoke valley	1,800.-

CABERNET SAUVIGNON

Argentina	2011	Kaiken, terroir series, cabernet-malbec-petit verdot	2,800.-
chile	2011	Luis Felipe Edwards Cabernet-Carmenere	1,500.-
Australia	2012	Lindemans, Cawarra Cabernet Sauvignon-Merlot	1,800.-
Chile	2012	Santa Digna, Cabernet Sauvignon	2,200.-
Chile	2011	Los Vascos	2,000.-
California	2012	Sutter Home	2,000.-
Australia	2011	Penfolds Koonunga hill	2,500.-
Australia	2012	Penfolds Bin 9	3,000.-

MERLOT

California	2012	Sycamore Lane	1,800.-
Chile	2012	Anakena	2,000.-
California	2007	Twomey	3,500.-

RED WINE

SPAIN | BLENDS

Spain	2010	Torres, Sagre De Toro, Catalunya DO	2,800.-
Spain	2012	Torres, San Valentin Garnacha Catalunya DO	2,500.-
Spain	2011	Marques De Riscal, Vina Collada Rioja DOC	2,000.-

ITALIAN | BLENDS

Italy	2010	Frescobaldi, Castiglioni Chianti DOCG	2,750.-
Italy	2010	Fattoria le pupille, morellino di scansano DOCG	2,750.-
Italy	2010	Umani Ronchi, San Lprenzo Rosso Conero DOC	3,500.-
Italy	2010	Tasca d'Almerita Regaleali Rosso	1,500.-
Italy	2010	Ivam, Barone di Bernaj Cerasuolo Di Vittoria DOCG	2,000.-

FRANCE | BLENDS

France	2011	DBR, Aussieres Rouge	2,800.-
France	2011	CH. Mar Neuf Rhone Paradox Rouge	2,500.-
France	2009	CH. Cote Montpezat	3,000.-
France	2008	CH. Lascombes	5,500.-
France	2009	CH. Palmer, Alter de Palmer	6,000.-

CARMENERE

Chile	2011	Enco by Anakena	2,500.-
Chile	2010	Errazuriz, Estate reserva	2,500.-

MALBEC

Argentina	2010	Callia Alta Reservado	2,750.-
-----------	------	-----------------------	---------

ZINFANDEL | BLENDS

California	2010	Sutter home, zinfandel	2,200.-
------------	------	------------------------	---------

ROSE WINE

Chile	2012	Hemisferio, Cabernet Sauvignon-Rose	2,200.-
California	2010	Menage a Trois, merlot-shirah-gewurtztraminer	2,800.-
France	2011	CH. Mar Neuf Rhone Paradox-Rose	2,750.-
Chile	2012	Mont Gras Pink Sin	1,500.-

DESSERT WINE

Italy	2012	Ruffino, Moscato D'asti	2,800.-
-------	------	-------------------------	---------