

Sai Thong

开胃菜和沙拉

炸薯块 210

开胃西班牙小菜配土豆、辣香肠、洋葱及香烤鸡蛋

凯撒沙拉 380

长叶莴苣配凯撒酱、帕玛森干酪及培根

★基围虾沙拉 410

白灼基围虾，芒果及牛油果配焦糖红葱

🌊 什锦海鲜 380

脆炸香柠檬面糊配蒜泥蛋黄酱

🥬 墨西哥沙拉 380

碎莴苣，蚕豆，牛油果，杰克奶酪，番茄莎莎酱，酸奶油及脆玉米片

优质牛肉

肋眼牛排-300 克

美国干式熟成肋眼牛排

纽约客牛排-250 克

澳大利亚牛前腰脊肉（大理石纹路积分：4）

里脊肉-220 克

澳大利亚草饲牛肉

★带骨肉 1300-1400 克

战斧牛排-澳大利亚和牛肋眼牛排，（大理石纹路积分：4）-30 分钟备餐时间。（建议多人享用）

猪肉，禽肉，牛肉&羊肉

猪颈肉排

250 克

鸡胸肉



招牌菜



素食



无麸质



含坚果



中辣

所有价格均以泰铢计算，另加收 10% 的服务费和 7% 的政府税。

Sai Thong

培根卷 鸡肉串-250 克 310

鸭腿 东方风味 410

姜橙口味 汉堡

★和牛堡 550

澳大利亚和牛肉饼、戈贡佐拉干酪、干番茄调味酱、红葱及芝麻菜

猪肉，禽肉，牛肉&羊肉

炖嫩羊肩肉 450

250 克

★烧烤猪肋排 590

500 克

鱼&海鲜

鸡腿肉-250 克 280

黑虎虾-420-460 克

泰国香料腌制 4 整只

肉串 海鲈

羊肉串 490 约 500 克

东方风味-250 克 岩虾-400-450 克



招牌菜



素食



无麸质



含坚果



中辣

所有价格均以泰铢计算，另加收 10% 的服务费和 7% 的政府税。

Sai Thong

3 整只

三文鱼片

200 克

酱（任选一种）

自制烟熏烧烤酱/威士忌火焰胡椒汁/巴黎咖啡黄油/芥末子酱/泰椒青柠酱/蒜泥蛋黄酱/阿根廷香辣酱

★ 海鲜干锅

2,290

虎虾、龙虾、岩虾、三文鱼和鲈鱼（建议多人食用）

海陆烧烤

配菜

每份 90

烤土豆配香草酸奶油/蒜香烤南瓜泥/炸薯条/烤蔬菜/巴西炖豆/凉拌菜丝/什锦沙拉

★ 海陆双拼

1,890

含有龙虾、三文鱼、鲈鱼、腌猪排、德式香肠和泰式辣鸡腿（建议多人食用）

特色菜

香肠拼盘

580

腊肠，奶酪香肠及纽伦堡香肠配德国泡菜及土豆泥

素食

🥬 西葫芦和茄子

250

配有迷迭香和百里香

半只龙虾

650

配自产生菜及芥末酱

澳洲牛肋骨

文火炖肋骨，配土豆泥、

★ 招牌菜

🥬 素食

🌾 无麸质

🥜 含坚果

🔥 中辣

所有价格均以泰铢计算，另加收 10% 的服务费和 7% 的政府税。

Sai Thong

烤蔬菜

印度炉烧烤

葫芦巴香饼

470


印度炉烧烤

美味印度香料腌制梭鱼条，佐以酸奶

由传统印度粘土烤炉碳烤而成

羊肉

550

 烤芝士


440

印度香料腌制，佐以酸奶

新鲜白软干酪，奶油及印度香料腌制

 拼盘

590

 马来西兰花

420

含鸡肉，羊肉，梭鱼，奶豆腐及西兰花

西兰花由奶油及印度香料腌制

所有印度菜肴均配有酸辣酱，酸奶沙拉，脆饼，印度炒饭及沙拉

 唐杜里沙拉


340

印度面食

什锦蔬菜，白软干酪及时令菠萝配印度香料

  印度烙饼

50

 蘑菇提卡


450

粘土烤炉新鲜碳烤制作

奶油及印度香料腌制的新鲜波托贝洛蘑菇

  原味或蒜香印度烤饼

60

 鸡肉提卡

310

粘土烤炉新鲜碳烤制作

腌鸡肉配酸奶及红辣椒

  脆饼

70

配三种酸辣酱

★招牌菜

 素食

 无麸质

 含坚果

 中辣

所有价格均以泰铢计算，另加收 10% 的服务费和 7% 的政府税。

Sai Thong

甜食

芒果糯米饭 220

配椰子酱

 传统山核桃派 270

佐以香草冰淇淋

黑白巧克力慕斯 250

配朗姆浆果蜜饯

热带新鲜水果拼盘 140



所有价格均以泰铢计算，另加收 10% 的服务费和 7% 的政府税。