



CHA LA RESTAURANT

A LA CART MENU

Available from 18:00 - 23:00

STARTERS

Pan Seared Foie Gras	1265
Pan Seared Foie Gras, Caramelized Apple, Watercress, Calvados Reduction <i>ตับห่านจากอังกฤษทอด เสิร์ฟคู่กับ แอปเปิ้ลเชื่อม พริกวอเตอร์เครส และซอสคัลวาโดส</i>	
Tuna 'crudo'	795
Tin Slice Raw Tennen Hon Maguro from Tottori Saki Minato, Green Olive, Orange ponzu, pistachios oil <i>เนื้อปลาทูนาคึ่งน้ำเงินแล่บางปรุงด้วยซอสส้มพอนซี มะกอกเขียวและน้ำมันถั่วพิสตาชิโอ</i>	
Grilled Tiger Prawns	765
Pan seared Tiger Prawns, Avocado Salsa, Wild Rocket, White Balsamic Dressing <i>กุ้งลายเสือย่าง เสิร์ฟคู่กับ ซลซ่าวโวกาโต้ พริกหรือคเก็ตป่า และน้ำส้มบัลซามิคขาว</i>	
Hokkaido Scallop	765
Pan seared Hokkaido scallop, smoked baby carrot, Pak Chong sweet corn velouté, parsley oil, garden green leaves <i>หอยเชลล์ญี่ปุ่นย่าง เสิร์ฟคู่กับ แครอทรมควัน ซอสครีมข้าวโพด ราดด้วยน้ำมันพาสเลย์และต้นอ่อนสมุนไพร</i>	
Salmon Gravlox	445
Homemade salmon gravlox made with Norwegian salmon, beetroot salad, Fresh Horseradish, toasted bread <i>ปลาแซลมอนจากนอร์เวย์หมัก เสิร์ฟคู่กับ บักรุกดอง ฮอรัสแรดิช และขนมปังอบ</i>	
Bake Cauliflower	285
Oven Bake Cauliflower, Green Leafs, Macadamia, Honey Mustard <i>สลัดดอกกะหล่ำอบ เสิร์ฟคู่กับ ถั่วแมคคาเดเมีย และน้ำสลัดน้ำผึ้งมีสตาร์ด</i>	
Grilled Romain Lettuce Heart	285
Poached egg, white anchovy, Grana Padano cheese, homemade crouton, Caesar dressing <i>สลัดผักกาดโรเมนย่าง เสิร์ฟคู่กับ โฟชอ๊ก ปลาแฮริงดอง พาร์เมซานชีส ขนมปังอบ และน้ำสลัดซีซาร์</i>	

Please inform your server of any allergies, food intolerance, dietary restrictions that you or any of your party may have.

All prices include government tax and service charge.



JOSELITO COLD CUT	1465
"THE BEST HAM IN THE WORLD" From Spain	
Jamon "Joselito Gran Reserva, Chorizo, Salchichón, Coppa,	
<i>โคลคัทจากประเทศสเปน</i>	
FROM THE KETTLE	
Wild Mushroom Cream	295
Mixed Forest Mushroom Cream Soup	
<i>ซูปครีมเห็ดป่า</i>	
Green grape Gazpacho	265
Chilled Green Grape Gazpacho, Avocado, mint, Macadamia	
<i>ซูปจุ่นเขียวเย็น เสิร์ฟคู่กับ อโวคาโด ใบสะระแหน่ และถั่วแมคคาเดเมีย</i>	
Oven Baked Pak Chong Pumpkin Cream Soup	225
Roasted pumpkins with peanut butter, candied pumpkin seeds, sage cream	
<i>ซูปครีมฟักทองอบ เสิร์ฟคู่กับ ฟักทองบดผสมเนยถั่วและเมล็ดฟักทองเคลือบน้ำตาล</i>	
Roasted Saraburi Corn Bisque	225
Lobster broth, Saraburi sweet corn, cream, cognac, lemon essence	
<i>ซูปครีมกุ้งและข้าวโพดหวาน ผสมเหล่าคอนยัคและน้ำมันเลมอน เสิร์ฟคู่กับ เมล็ดข้าวโพดผัดเนื้อกุ้ง</i>	

Please inform your server of any allergies, food intolerance, dietary restrictions that you or any of your party may have.

All prices include government tax and service charge.



PASTA

Choices of Bucatini, Spaghetti, Rigatoni, Eliche, Orecchiette

ชนิดของพาสต้า บูกาตินี่, สปาเก็ตตี้, ริกาโตเน่, อลิเช่, ออริชiette

Tiger prawns, Spicy Tomato Sauce, Prawn bisque, Cherry Tomato 695

ซอสครีมกุ้งและมะเขือเทศรสเผ็ด เสิร์ฟคู่กับ กุ้งลายเสือย่าง

Hokkaido Scallop, Chili, Garlic, Pancetta, Bacon Bits 565

ซอสพริกกระเทียมอบ ผัดแห้ง เสิร์ฟคู่กับ หอยเชลล์และเบคอนกรอบ

Black Truffle Cream 395

ซอสครีมเห็ดทรัฟเฟิล

Spicy Tomato Sauce and Fried Baby Octopus 395

ซอสมะเขือเทศ พริก กระเทียมอบ เสิร์ฟคู่กับ หมวกปลาหมึกญี่ปุ่นทอด

Pancetta, Bacon, Carbonara 365

ซอสคาโบนาร่า เสิร์ฟคู่กับ เบคอน ไก่แดง และพาร์เมซานชีส

WELLINGTON

Miyazaki Beef Tenderloin 1655

โคขุนส่วนสันในจากเมืองมิยาซากิห่อแป้งพัฟและเห็ดป่าอบ

Tasmanian Salmon with Creole Meuniere Sauce 775

ปลาแซลมอนจากนอร์วีย์ห่อแป้งพัฟและเห็ดป่าอบกับผักโขม ซอสครีมมะนาวและเมล็ดแคปเปอร์

Served with blistered shishito peppers, extra virgin olive oil, bamboo salt

เสิร์ฟคู่กับ พริกชิชิโตะย่างและเกลือญี่ปุ่น

Please inform your server of any allergies, food intolerance, dietary restrictions that you or any of your party may have.

All prices include government tax and service charge.



FROM PARRILLA

Cooked to Perfection on Our Parrilla grill

Rubia Gallega - Spanish Cow 1kG 5895

Globally Acclaimed Beef from Spain's "PUJOLS" Selected Cuts are 70 Days Dry-Aged

เนื้อวัว ขนาด 1 กิโลกรัม จากประเทศสเปน เป็นเนื้อวัวที่ได้รับการยกย่องทั่วโลกจาก "PUJOLS" ของสเปน บ่ม 70 วัน

Aus Wagyu Tomahawk MBs 4/5 1.8 kg 4495

เนื้อวัววากิวส่วนโทมาฮอว์ก ขนาด 1.8 กิโลกรัม จากประเทศออสเตรเลีย

Aus. Wagyu Prime Rib MB.6/7 3595

เนื้อวัววากิวส่วนไพรม์ริบ ขนาด 1 กิโลกรัม จากประเทศออสเตรเลีย

Kagoshima Wagyu Striploin (A3) 300 g 2995

เนื้อวัววากิวส่วนสันนอก ขนาด 300 กรัม จากเมืองคาโกชิมะ ประเทศญี่ปุ่น

CUT OF THE MONTH

Aus Wagyu Picanha 1495

เนื้อวัววากิวส่วนพิกานฮา จากประเทศออสเตรเลีย

Veal Ossobuco 1365

เนื้อ ออสโซบูโก ลูกวัว

Kagoshima Pork 1295

เนื้อหมูส่วนสันนอกจากเมืองคาโกชิมะ ประเทศญี่ปุ่น

Roasted Brisket 995

เนื้อเสีอร่องไทร้มควัน

Please inform your server of any allergies, food intolerance, dietary restrictions that you or any of your party may have.

All prices include government tax and service charge.



CUT OF THE MONTH

Rainbow Trout

895

ปลาเทราต์

Beef Tongue

665

ลิ้นวัวโคขุน

SERVED WITH CHEF'S CHOICE STARTER - FRESH DAILY SOURCED INGREDIENTS

Choose two side dishes

รายการเครื่องเคียง เลือกได้ 2 อย่าง

Bake Short Pasta, Monterey Jack, Brown Butter, Rosemary

พาสต้าอบชีส

Hand-Cut Potato Fries, Homemade Ketchup, Jalapeno Relish

มันฝรั่งทอด เสิร์ฟคู่กับ ซอสมะเขือเทศและซอสพริกฮาฮาเปโนโย

Sautee Pak Chong Sweet Corn, Brown Butter, Maple Bacon Bit, Spring Onion

ข้าวโพดหวานปากช่องผัดเนยโรยหน้าด้วยเบคอนและต้นหอม

Charcoal Grilled Broccolini, Roasted Chestnuts, Spicy Romanesco

บล็อกโคลี่ย่างราดซอสพริกโรเมนสโกและเกาลัด

Cauliflower Steaks, Chimichurri, Smoked Almond

สเต็กดอกกะหล่ำอบ ราดซอสซิมิซูรีและอัลมอลด์รมควัน

Please inform your server of any allergies, food intolerance, dietary restrictions that you or any of your party may have.

All prices include government tax and service charge.



OTHER MAIN

Beef Rossini	1695
Wagyu Tenderloin, Pan Seared Foie Gras, Roasted Potato, Truffle Jus <i>สเต็กเนื้อสันในและตับห่านจากฮังการี เสิร์ฟคู่กับ มันอบและซอสเห็ดทรัฟเฟิล</i>	
Iberico Pork Shoulder	1345
Slow cook Iberico pork, Solf Polenta, Grilled kale, Guanciale, sweet and sour ginger jus <i>หมูโอบริโกจากสเปน เสิร์ฟคู่กับ ครีมเกลิ็ดข้าวโพด ผักเคลย่าง แฮมแท้มหมูอบกรอบ และซอสขิงดอง</i>	
Bresse Baby Chicken	1295
Half Roasted Bresse baby Chicken, Stuffed with Wild mushroom, Green Pea, Garlic Gravy <i>ไก่เบรสจากฝรั่งเศสยัดไส้เห็ดป่าอบ เสิร์ฟคู่กับ ถั่วลันเตาและซอสกระเทียมย่าง</i>	
White Stripe Australian Lamb	1295
Roasted White Stripe Australian Lamb chop, roasted heirloom carrots, Taragon, Ras El Hanout jus <i>ซี่โครงแกะออสเตรเลียย่างกระเทียม เสิร์ฟคู่กับ แครอทย่างและซอสเครื่องเทศเมดิเตอร์เรเนียน</i>	
Snow Fish	895
Charred Grilled Snow Fish, Fennel Salad, Chermoula Sauce <i>ปลาหิมะย่างเตาถ่าน เสิร์ฟคู่กับ สลัดเฟลนอลและซอสชอร์นูล่า</i>	

Please inform your server of any allergies, food intolerance, dietary restrictions that you or any of your party may have.

All prices include government tax and service charge.



SWEET

Brew Master Tiramisu	295
Soaked lady fingers steeped in a full-bodied Japanese coffee liqueur and served with sweet and creamy mascarpone	
<i>ทีรามิสุ</i>	
Belgain Chocolate & Hazelnut Panna Cotta	265
Caramelized Berry, Macadamia, Orange zest	
<i>พานาคอตต้าช็อกโกแลตเบลเยียมและถั่วเฮเซลนัท เสิร์ฟคู่กับ เบอร์รี่สด ผิวส้ม และ เซอร์เบทมะม่วง</i>	
Quince Pudding	245
Warm quince pudding, wild blossom honey butterscotch, homemade sweet corn ice cream	
<i>ควินซ์พุดดิ้ง เสิร์ฟคู่กับ ซอสบัตเตอร์สก็อตและไอศกรีมมาสคาโปเน่ข้าวโพด</i>	
Burnt Cheese Cake	225
Roasted fig sauce	
<i>ชีสเค้กหน้าไหม้แบบสเปน</i>	

Please inform your server of any allergies, food intolerance, dietary restrictions that you or any of your party may have.

All prices include government tax and service charge.