



COLD APPETIZERS

FINE DE CLAIRE OYSTERS ON HALF SHELL 790

Finger lime dressing (6 pcs)
หอยนางรมพิน เดอ แคลร์ เสิร์ฟพร้อมซอสมะนาวคาเวียร์ (6 ตัว)

CURED BALIK STYLE TASMANIAN SALMON 490

Marinated ruby beets, seaweed caviar, dill gel
แซลมอนแทสมเนียดองสไลด์สับเล็ก เสิร์ฟพร้อมบัททรูทหมัก
คาเวียร์สาหร่าย และเจลผักชีลาว

PARMA HAM SALAD 490

Arugula, red wine-dried figs, shaved Parmesan,
and pistachios
สลัดพาร์มาแฮม เสิร์ฟพร้อมผักร็อกเก็ต มะเดื่ออบไวน์แดง
พาร์เมซานชีสฝานบาง และพิสตาชิโอ

TENDERLOIN STEAK TARTARE 690

Toasted laver, egg yolk jam,
grilled sour dough
ทาร์ตาร์เนื้อ แยมไข่แดง และขนมปังขาวโตวจ์

LOCAL BURRATA, HEIRLOOM TOMATOES 490

Taggiasca olives, Basil pesto
ชีสบูราตาเสิร์ฟกับมะเขือเทศแฮร์ลูมและ
ซอสเพสโตโทโรสพา (มังสวิรัต)

BABY GEM CAESAR SALAD 390

Grated cured egg yolk, white anchovy, Parmesan
สลัดซีซาร์โรยด้วยไข่แดงเค็ม สไลด์สไลด์วันตกลาแฉนไชวีวา
และพาร์เมซานชีส

WARM APPETIZERS

SEARED SEA SCALLOPS 690

Roasted chorizo and piquillos,
sea asparagus, and herbs
หอยเชลล์ทะเลย่าง เสิร์ฟพร้อมไส้กรอกโชริโซและ
พริกหวานสเปนย่าง หน่อไม้ฝรั่งทะเลและสมุนไพร

GRILLED SPANISH OCTOPUS 690

Romesco sauce, new potatoes, arugula
หมวดปลาหมึกยักษ์ย่างซอสโรเมสโกสไลด์สไลด์สเปนชีส
เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่ง และผักร็อกเก็ต

KATAIFI FRIED TIGER PRAWNS 590

Saffron-lemon aioli (4 pcs)
กุ้งลายเลือกทอดห่อแป้งไฟโล่ฝอย (4 ตัว)
เสิร์ฟพร้อมซอสครีมมะนาวแรพฟ็อบ

LOBSTER BISQUE 390

Crispy crab cake, cognac, double cream
ซูปครีมข้นลิ้นสเตอร์เค้กกับคอนญัก เสิร์ฟพร้อมกับทอดมันปู

SEARED FOIE GRAS 690

Arugula, blueberries, raspberries,
balsamic reduction, grilled sourdough
ต้นห่านย่าง เสิร์ฟพร้อมผักร็อกเก็ต บลูเบอร์รี่
ราสปีเบอร์รี่ ซอสบิลซามิก และขนมปังขาวโตวจ์ย่าง

MUSHROOM CONSOMMÉ 340

Mushroom gnocchi, truffle foam, shaved truffles
ซูปคอนซอมเม่เห็ด เสิร์ฟพร้อมญ็อกกี้เห็ด
ฟองทรัฟเฟิล และทรัฟเฟิลไส

ALL PRICES ARE IN THAI BAHT SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX
ราคาข้างต้นเป็นสกุลเงินบาทไทย ยังไม่รวมภาษีรัฐบาลและค่าบริการ 10%



VEGETARIAN
มังสวิรัต



STEAKS FROM THE JOSPER GRILL

AUSTRALIAN SOUTHERN RANGES SR4 GRASS-FED BLACK ANGUS

TENDERLOIN 200G เนื้อสันใน 200 กรัม	1,890
RIBEYE 300G เนื้อริบอาย 300 กรัม	1,690
14-DAY DRY-AGED BONE - IN RIBEYE 500G เนื้อริบอายทรายเอจ 14 วัน 500 กรัม	2,890

AUSTRALIAN WAGYU

1552 WAGYU STRIPLOIN 7 + RANGER VALLEY INFINITE FULLBLOOD 7+ 250G เนื้อบิวอร์กสตริปลอยด์ 250 กรัม	2,650
---	--------------

AUSTRALIAN BLACK OPAL WAGYU

RIBEYE MB 4/5 300G เนื้อวากิวริบอาย 300 กรัม	2,690
--	--------------

ALL GRILLS SERVED WITH RED WINE SAUCE, SIGNATURE SAUCE & THAI JIM JAEW SAUCE
ALL SEAFOOD SERVED WITH WHITE WINE SAUCE, SIGNATURE SAUCE & THAI SEAFOOD SAUCE

เมนูย่างจะเสิร์ฟพร้อมซอสไวน์แดง น้ำจิ้มแจ่ว และซอสซีกเนเจอร์สูตรเฉพาะ
เมนูทะเลจะเสิร์ฟพร้อมซอสไวน์ขาว น้ำจิ้มซีฟู้ด และซอสซีกเนเจอร์สูตรเฉพาะ



MAIN

CRYSTAL MIXED GRILL

1,890

Tenderloin 100g, lamb chop, jumbo tiger prawn
คริสตัลมีกซ์กริล เนื้อสันใน 100 กรัม ซีโรงเนื้อสันนอกแกะ
และกุ้งลายเสือจินโบ้

DOUBLE CUT LAMB CHOPS

1,790

Australian white stripe (3 pcs)
เนื้อสันนอกแกะออสเตรเลียติดกระดูก 3 ชิ้น

CENTER CUT PORK CHOP

790

Black pork, Chiang Mai farms, fresh apple sauce
เนื้อสันนอกหมูตัวจากฟาร์มเชียงใหม่ย่างถ่าน และซอสแอปเปิล

KING SALMON

890

Tasmanian, 200g
สเต็กปลาแซลมอนแทสมาเนียน 200 กรัม

PATAGONIAN TOOTHFISH

1,490

Kerguelen islands, sustainable, line caught, 180g
สเต็กปลาเนื้อขาว จากหมู่เกาะเกรทเคแลน ฝรั่งเศส 180 กรัม

JUMBO TIGER PRAWN

1,200

Locally sourced (3 pcs)
กุ้งลายเสือจินโบ้จากแหล่งธรรมชาติ 3 ตัว

CRYSTAL GRILL PORK BURGER

790

Chopped patty, braised ribs, chipotle mayo,
apple compote, steakhouse chips
คริสตัลกริลเบอร์เกอร์หมูและซีโรงตุ๋นเสิร์ฟพร้อม
ซีบไปเล่มาโย ซอสแอปเปิลและมันฝรั่งทอด

KING CRAB LINGUINE

890

King oyster mushrooms, creamy crab sauce,
grated bottarga
พาสต้าเส้นลิงควินี ซอสครีมเห็ดและปูอลาสก้า
โรยไข่ปลาอดตาร์ทัก

LINGUINE PESCATORE

690

A.O.P, tomato marinara , basil
ลิงควินีซีฟู๊ด ผัดกระเทียม น้ำมันมะกอก กุ้งลายเสือ, ปลาหมึก

BARLEY RISOTTO

590

Leek fondue, shaved Parmesan, herb oil
ริซอตโตข้าวบาร์เลย์ (มังสวิรัต) กับครีมขอสต้นหอมฝรั่ง
พาร์เมซานชีส และน้ำมันสมุนไพร

DELICACY TO ADD

PAN-FRIED FOIE GRAS

(60G)

ตับห่านปรุงรสสุก (60 กรัม)

490

KING CRAB LEG

(PER PIECE)

ขาปูอลาสก้า (ต่อชิ้น)

999

JUMBO TIGER PRAWN

(PER PIECE)

กุ้งลายเสือจินโบ้ (ต่อตัว)

400

ALL GRILLS SERVED WITH RED WINE SAUCE, SIGNATURE SAUCE & THAI JIM JAEW SAUCE
ALL SEAFOOD SERVED WITH WHITE WINE SAUCE , SIGNATURE SAUCE & THAI SEAFOOD SAUCE

เมนูอย่างจะเสิร์ฟพร้อมซอสไวน์แดง น้ำจิ้มแจ่ว และซอสซึกเมเจอร์สูตรเฉพาะ
เมนูทะเลจะเสิร์ฟพร้อมซอสไวน์ขาว น้ำจิ้มซีฟู๊ด และซอสซึกเมเจอร์สูตรเฉพาะ



VEGETARIAN
มังสวิรัต



SIDES

STEAKHOUSE FAT CHIPS 🍷 Old bay salt, rosemary มันฝรั่งทอดปรุงเกลือโอลด์เบย์	150	POTATO PUREE, CHIVES 🍷 มันบด โรยด้วยต้นหอมฝรั่ง	150
ROASTED TENDERSTEM BROCCOLINI 🍷 Parmesan-garlic crumb บรอกโคลินีย่างเนื้อนุ่มคลุกน้ำมันมะกอก และโรยด้วยพาร์เมซานชีสและกระเทียมอบกรอบ	150	MIXED LEAF SALAD TRUFFLE DRESSING 🍷 สลัดผักรวมราดน้ำสลัดเห็ดทรัฟเฟิล	150
CHARCOAL - ROASTED PUMPKIN AGRODOLCE 🍷 Pinenuts, chili, raisins ฟักทองย่างถ่าน ซอสซาร์โทโดลเซ ถั่วเมล็ดสน พริกแห้งและลูกเกด	150	BABY CARROTS, SEAWEED SESAME 🍷 แครอทอย่างสวยงามโรยงาอบ	150
FOREST MUSHROOMS 🍷 Confit garlic, white wine, parsley เห็ดป่ากระเทียม ไวน์ขาวและพาร์สลีย์	150	HEIRLOOM TOMATO AND SHALLOT SALAD 🍷 สลัดมะเขือเทศเฮิร์ลลูมและหอมแดง	150

DESSERTS

THIN APPLE CRISP 260 With vanilla ice cream and toffee sauce แอปเปิ้ลครีมเนื้ลอบกรอบ เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลาและซอสถั่วฝัก	260	MANGO CRÈME BRÛLÉE 220 ครีมบรูล์เอ่มะม่วง	220
COFFEE CHOCOLATE TART 260 With raspberry sorbet ทาร์ตช็อกโกแลตกาแฟ เสิร์ฟพร้อมซอร์เบตราสปีเบอร์รี่	260	COCONUT PINEAPPLE CAKE 240 Strawberry sauce เค้กมะพร้าวสับประด เสิร์ฟพร้อมซอสสตรอว์เบอร์รี่	240

ALL PRICES ARE IN THAI BAHT SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX
ราคาข้างต้นเป็นสกุลเงินบาทไทย ยังไม่รวมภาษีรัฐบาลและค่าบริการ 10%



VEGETARIAN
มังสวิรัต