



## COLD APPETIZERS

### FINE DE CLAIRE OYSTERS ON HALF SHELL 790

Finger lime dressing (6 pcs)  
หอยนางรมพื้น เตอ แคลร์ เซิร์ฟพร้อมซอสมะนาวคาเวียร์ (6 ตัว)

### TENDERLOIN STEAK TARTARE 690

Toasted laver, egg yolk jam, grilled sour dough  
ทาร์ตาร์เนื้อ คลุกด้วยสาหร่าย เบทเปอร์ดอง หอมแดง  
เซิร์ฟพร้อมแยมไข่แดง และขนมปังขาวโตวจ์

### HOKKAIDO SCALLOP CRUDO 590

Compressed watermelon, avocado wasabi puree  
หอยเชลล์ซอกโกโตสด ปูรูกับน้ำมันมะกอกและเสมอน  
เซิร์ฟบนแตงโม คอบเพรสพร้อมอะโวกาโดวาซาบิฟูริ

### LOCAL BURRATA, HEIRLOOM TOMATOES 490

Taggiasca olives, pesto, arugula  
ชีสบูรราต้าเซิร์ฟกับมะเขือเทศแฮร์ลูม  
และซอสเฟลโตโรซา (มังสวิรัต)

### HOUSE - CURED DILL SALMON 490

Cucumber relish, flax seed toast  
ปลาแซลมอนหมักผักชีลาว และแตงกวาดองผสม  
อินน์มิสตาโรด เซิร์ฟพร้อมขนมปังบิงเบิลด์แพลซซ์

### SMOKED DUCK BREAST ENDIVE SALAD 490

Bacon lardons, raspberry-hazelnut oil dressing  
อกเป็ดรมควันเซิร์ฟพร้อมสลัดผักกาดหอมเจนไดร์  
เบคอนชิ้นและน้ำสลัดเฮเซลนัทราสปีเบอร์รี่

### BABY GEM CAESAR SALAD 390

Grated cured egg yolk, white anchovy, parmesan  
สลัดชีสโรยด้วยไข่แดงเค็ม สไลด์-วินคด ปลาแอนโชวี่ขาว  
และพาร์เมซานชีส

## WARM APPETIZERS

### SEARED SEA SCALLOPS 690

Roasted chorizo sausage and piquillos,  
sea asparagus, and herbs  
หอยเชลล์ทะเลย่าง เซิร์ฟพร้อมไส้กรอกสเปนและ พริกหวาน  
สเปนย่าง หม้อไม้ฝรั่งและสมุนไพร

### GRILLED SPANISH OCTOPUS 690

Romesco sauce, new potatoes, arugula  
หมวดปลาหมึกย่างอย่างซอสโรเมสโกสไลด์สแปนิช  
เซิร์ฟพร้อม มันฝรั่ง และผักร็อกเก็ต

### KATAIFI FRIED TIGER PRAWNS 590

Chunky remoulade sauce (4 pcs)  
กุ้งลายเสือทอดห่อแป้งฟิลโล เซิร์ฟพร้อม ซอสเรมูลาด (4 ตัว)

### LOBSTER BISQUE 390

Crispy crab cake, cognac, double cream  
ซูปรินขึ้นลิ้นสเตอร์รี่ควักคนกุ่ม





## STEAKS FROM THE JOSPER GRILL

### AUSTRALIAN SOUTHERN RANGES SR4 GRASS-FED BLACK ANGUS

<b>TENDERLOIN 200G</b> เนื้อสันใน 200 กรัม	1,890
<b>RIBEYE 300G</b> เนื้อริบอาย 300 กรัม	1,690
<b>14-DAY DRY-AGED BONE - IN RIBEYE 500G</b> เนื้อริบอายทรายแดง 14 วัน 500 กรัม	2,890

### AUSTRALIAN WAGYU

<b>1552 WAGYU STRIPLOIN 7 + RANGER VALLEY INFINITE FULLBLOOD 7+</b> เนื้อวากิวสตรีนโอยด์	2,650
---	-------

### AUSTRALIAN BLACK OPAL WAGYU

<b>RIBEYE MB 4/5 300G</b> 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

เมนูนี้จะเสิร์ฟพร้อมซอสวอร์มแดง น้ำจิ้มแจ่ว และซอสซิกเมเจอร์สูตรเฉพาะ  
เมนูทะเลจะเสิร์ฟพร้อมซอสวอร์มขาว น้ำจิ้มซีฟู้ด และซอสซิกเมเจอร์สูตรเฉพาะ



## MAIN

### CRYSTAL MIXED GRILL

Tenderloin 100g, lamb chop, jumbo tiger prawn  
คริสตัลมีกซ์กริล เนื้อสันใน 100 กรัม เนื้อสันนอกแกะ  
ทุกอย่างเสิร์ฟร้อน

1,890

### DOUBLE CUT LAMB CHOPS

Australian white stripe (3 pcs)  
เนื้อสันนอกแกะออสเตรเลียติดกระดูก 3 ชิ้น

1,790

### CENTER CUT PORK CHOP

Black pork, Chiang Mai farms, fresh apple sauce  
เนื้อสันนอกหมูติดกระดูกของซอสแอปเปิลจากฟาร์มเชียงใหม่

790

### KING SALMON

Tasmanian, 200g  
สเต็กปลาแซลมอนแทสมาเนีย 200 กรัม

890

### PATAGONIAN TOOTHFISH

Kerguelen Islands, sustainable, line caught, 180g  
สเต็กปลาเนื้อขาว จากหมู่เกาะแคร็กเทแลนด์ ฝรั่งเศส

1,490

### JUMBO TIGER PRAWN

Locally sourced (3 pcs)  
ทุกอย่างเสิร์ฟร้อน 3 ตัว

1,200

### CRYSTAL GRILL PORK BURGER 790

Chopped patty, braised ribs, chipotle mayo,  
apple compote, steak house chips  
คริสตัลกริลเบอร์เกอร์หมูและซี่โครงตุ๋นเสิร์ฟพร้อม  
ซอสซิปโพลีมาโย ซอสแอปเปิลและมันฝรั่งทอด

### KING CRAB LINGUINE 890

King oyster mushrooms, creamy crab sauce,  
grated bottarga  
สิงกริวินีปูอลาสก้า ซอสครีมเห็ดปู โรยไข่ปลาอบตากา

### LINGUINE PESCATORE 690

With A.O.P. tomato marinara and basil  
สิงกริวินีซีฟู๊ด ผัดครีมเห็ด น้ำมันมะกอก ใบซอสมะเขือเทศมารินารา

### BAKED SPINACH 690

Ricotta & feta cheese, romesco sauce, baby carrots  
ผักโขมอบชีส (บั้งสวีสวีต) ชีสริคอตตา เฟต้าชีส ซอสโรสเมโท  
และและเบบีแครอท

## DELICACY TO ADD

### PAN-FRIED DUCK FOIE GRAS (60G)

ต้นเป็ดปรุงสุก (60 กรัม)

490

### KING CRAB LEG (PER PIECE)

ขาปูอลาสก้า (ต่อชิ้น)

999

### JUMBO TIGER PRAWN (PER PIECE)

ทุกอย่างเสิร์ฟร้อน (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  
เมนูย่างจะเสิร์ฟพร้อมซอสไวน์แดง ป่าจีนแจ่ว และซอสซึกและเจอรูสตูโรเฉพาะ  
เมนูทะเลจะเสิร์ฟพร้อมซอสไวน์ขาว น้ำจิ้มซีฟู๊ด และซอสซึกและเจอรูสตูโรเฉพาะ



VEGETARIAN  
มังสวิรัติ



## SIDES

<b>STEAK HOUSE FAT CHIPS</b> 🍷 Old bay salt, rosemary มันฝรั่งทอดปรุงรสเกลือโอลด์เบย์	150	<b>POTATO PUREE, CHIVES</b> 🍷 มันบด	150
<b>ROASTED TENDERSTEM BROCCOLINI</b> 🍷 Parmesan-garlic crumb บรอกโคลีนึ่งย่างเนื้อนุ่มเคลือบเน้ามันมะกอกและพาร์เมซานชีส	150	<b>MIXED LEAF SALAD TRUFFLE DRESSING</b> 🍷 สลัดผักรวมร่วนนำสลัดเห็ดทรัฟเฟิล	150
<b>CHARCOAL - ROASTED PUMPKIN AGRODOLCE</b> 🍷 Pinenuts, chili, raisins พิทกอย่างถ่าน ขอสสารโกโกลเช ถั่วเมล็ดสน พริกแห้งและลูกเกด	150	<b>BABY CARROTS, SEAWEED SESAME</b> 🍷 แครอทอย่างสาหร่ายโรซงาจอ	150
<b>FOREST MUSHROOMS</b> 🍷 Confit garlic, white wine, parsley เห็ดผัดกระเทียม ไวน์ขาวและพาร์สลีย์	150	<b>HEIRLOOM TOMATO AND SHALLOT SALAD</b> 🍷 สลัดมะเขือเทศแฮร์ลูมและหอมแดง	150

## DESSERTS

<b>MANGO PAVLOVA</b> Passion fruit curd, citrus พีฟโลวานะม่วง เสาวรสและซีตรัส	190	<b>S' MORES</b> Double chocolate tart, torched marshmallow, salted caramel ice cream สนอร์ตันชีสช็อกโกแลตเค้ก ทรัฟเฟิลมาร์ชเมลโล่ย่าง และไอศกรีม ซอสเค้กคาราเมล	220
<b>VANILLA BEAN BAKED CHEESECAKE</b> Berry compote ชีสเค้กวานิลลาและซอสเบอร์รี่	210	<b>FRENCH BRIE AOC, FIG SALAMI</b> บริชีสและมะเดื่อ	290
<b>CLASSIC CRÈME BRULEE TART</b> Fresh raspberries ทาร์ต แครมบริวเลและราสเบอร์รี่สด	190		

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



VEGETARIAN  
มังสวิรัติ