

COFFEE

HOT COFFEE

	(7 oz.)	(10 oz.)
Americano อเมริกาโน่	110	120
Cappuccino คาปูชีโน่	110	120
Latte ลาเต้	110	120
Mocha มอคค่า	110	120
Caramel Macchiato คาราเมล มัคคีอาโต้	110	120
Flat White แฟลตไวท์	110	120
Espresso เอสเปรสโซ่		110
Double Espresso ดับเบิล เอสเปรสโซ่		120
Espresso Macchiato เอสเปรสโซ่ มัคคีอาโต้		110
Piccolo Latte พิกโคลลาเต้		110

ICED COFFEE

	(12 oz.)	(16 oz.)
Americano อเมริกาโน่	130	140
Cappuccino คาปูชีโน่	130	140
Latte ลาเต้	130	140
Mocha มอคค่า	130	140
Caramel Macchiato คาราเมล มัคคีอาโต้	130	140

SIGNATURE HOT COFFEE

Crème Brûlée ครีม บรูล่า	140
Miso Salted Caramel Latte ลาเต้มิโซะซอลท์คาราเมล	140

SIGNATURE ICED COFFEE

Coconut with Pandan กาแฟมะพร้าวใบเตย	140
Hojicha Roasted Tea and Coffee กาแฟโฮจิฉะ	140

CHOCOLATE

Hot Chocolate ช็อกโกแลตร้อน	110
Iced Chocolate ช็อกโกแลตเย็น	140
Chocolate Frappé with Chocolate Chips ช็อกโกแลตปั่นใสช็อกโกแลตชิป	150

GREEN TEA

Hot Green Tea Latte ชาเขียวร้อน	110
Iced Green Tea Latte ชาเขียวเย็น	140
Matcha Frappé ชาเขียวปั่น	150

MONSOON TEA

(SUSTAINABLE)

Forest friendly tea
from Northern Thailand

137 PILLARS SIGNATURES

	Hot Tea	Iced Tea
Longan Moringa Green ชาเขียว ลำไย มะรุม	110	130
Mangosteen Anchan Oolong ชาอู่หลง กล้วย มังคุด	110	130

FLAVOURED BLACK TEA

Siam Blend Black ชาดำสยามเบลนด์	110	130
Jungle Oolong ชาจิ้งเกิ้ลอู่หลง	110	130

FLAVOURED GREEN TEA

Jasmine Green ชาเขียวมะลิ	110	130
Monsoon Blend Green ชาเขียว เบลนด์	110	130

PURE WHITE TEA

Five Colors White ชาขาวห้าชนิด	110	130
--	-----	-----

INFUSED AROMATIC

Lychee Oolong ชาอู่หลงลิ้นจี่	110	130
Coconut Green ชาเขียวมะพร้าว	110	130
Mango Black ชาดำมะม่วง	110	130

HERBAL & INFUSION

(CAFFEINE FREE)

Herbal Digestive ชาเออร์เบิล โดเจสทีฟ	110	130
---	-----	-----

Herbal Relax ชาเออร์เบิล รีแลกซ์	110	130
--	-----	-----

FLAVOURED ICED TEA

Earl Grey Tea and Rose ชาเอิร์ลเกรย์กุหลาบ	150
--	-----

Earl Grey Tom Yum ชาเอิร์ลเกรย์ต้มยำ	150
--	-----

Monsoon Black Tea and Longan ชาน้ำลำไย	150
--	-----

Monsoon Black Tea and Lemon ชามะนาว	150
---	-----

SOFT DRINKS

Coke โค้ก	90
---------------------	----

Coke Zero โค้กซีโร่	90
-------------------------------	----

Sprite สไปรท์	90
-------------------------	----

Soda โซดา	90
---------------------	----

Tonic Water โทนิค วอเตอร์	90
-------------------------------------	----

Ginger Ale จินเจอร์เอล	90
----------------------------------	----

WATER

BTP Bottled Water น้ำดื่ม	30
Acqua Panna (500 ml) อควาปานาน้ำแร่ธรรมชาติ (ขนาด 500 มล.)	140
Acqua Panna (750 ml) อควาปานาน้ำแร่ธรรมชาติ (ขนาด 750 มล.)	190
San Pellegrino (500 ml) ซานเปเลกริโนน้ำแร่ธรรมชาติอัดแก๊ส (ขนาด 500 มล.)	140
San Pellegrino (750 ml) ซานเปเลกริโนน้ำแร่ธรรมชาติอัดแก๊ส (ขนาด 750 มล.)	190

CHILLED JUICE

Mango น้ำมะม่วง	90
Orange น้ำส้ม	90
Pineapple น้ำสับปะรด	90
Apple น้ำแอปเปิ้ล	90
Lime น้ำมะนาว	90
Passion Fruit น้ำเสาวรส	90

COLD PRESSED JUICE

Green Apple น้ำแอปเปิ้ลเขียว	160
Carrot น้ำแครอท	160
Beetroot น้ำบีทรูท	160
Watermelon น้ำแตงโม	160

ITALIAN SODA

Sweet Blossom (longan, peach, rose & soda) ลำไย พีช กุหลาบ และโซดา	150
---	-----

Mango Mania (mango, honey, lemon & soda) มะม่วง น้ำผึ้ง มะนาว และโซดา	150
--	-----

MILK SHAKES

Bounty Crush (coconut milkshake with chocolate & dried coconut chips) ช็อกโกแลตปั่นผสมมะพร้าว	150
---	-----

S'mores and More (vanilla milkshake with chocolate s' mores & crumble topping) วานิลลา ช็อกโกแลตปั่น มาร์ชเมลโล่	150
--	-----

SMOOTHIES

Much More Mango (mango, coconut milk, vanilla mint & yogurt) มะม่วง กะทิ วานิลลา สาระแน และโยเกิร์ต	150
---	-----

The Power Blue (banana, blueberry, yogurt, oatmeal & honey) กล้วย บลูเบอร์รี่ โยเกิร์ต ข้าวโอ๊ต และน้ำผึ้ง	150
--	-----

MOCKTAILS

Blue Dragon dragon fruit, apple & blueberry puree	115
--	-----

Earthjito earl grey, mint, lime, brown sugar	115
--	-----

Almond Pie apple, lime, syrup, orgeat & soda	115
--	-----

Flamingo cranberry, orange, lime syrup & soda	115
--	-----

COCKTAILS

137 PILLARS SIGNATURE

Gimlet 137 Beefeater gin, Mangosteen, Rose syrup, Angostura bitter	320
Mambo No.3 Havana gold rum, Mango chutney, Egg white, Sweet & Sour	320
Toddy's Elixir Bourbon, Ginger extract, Honey syrup, Bee pollen, Angostura bitter	320
Purple Haze Absolut vodka, Violette liqueur, Maraschino, Egg white, Angostura bitter	320

BUBBLE

Kir Royale Sparkling wine with crème de cassis	290
Mimosa Sparkling wine with orange juice	290
Aperol Spritzer Sparkling wine, Aperol, Soda	290

MARTINI & COUPE

Dry Martini Beefeater gin or Absolut vodka, Dry vermouth	290
Tommy's Margarita Tequila, Agave syrup, Lime	290
Cosmopolitan Absolut vodka, Orange liqueur, Cranberry juice	290
Daiquiri Havana gold rum, Syrup, Lime	290

SHORT DRINK

Negroni Beefeater gin, Sweet vermouth, Campari	290
Caipiroska Absolut vodka, Brown sugar, Lime	290

HIGHBALL DRINKS

Mojito	290
Havana gold rum, Mint, Sugar, Lime, Soda	
Singapore Sling	290
Beefeater gin, Cherry liqueur, D.O.M., Pineapple, Grenadine, Soda	
Bloody Mary	290
Absolut vodka, Tomato, Tabasco, Worchester sauce, Salt, Pepper Havana gold rum, Syrup, Lime	

SPIRIT

GIN	
Beefeater	220
Beefeater 24	300
Bombay	250
Roku	320
Hendrick's	350

RUM

Havana 3 Years Gold	220
Havana Club 7 Years	250
Diplomático Reserva Exclusiva	320
Bacardi 8 Years	350
Ron Zacapa Centenario 21 Years	390

VODKA

Absolut	220
Absolut Elyx	350
Beluga Silver	250
Grey Goose Original	350
Belvedere Citrus	390

TEQUILA

KAH Bianco	290
KAH Anejo	390
KAH Reposado	400

COGNAC

Hennessy VSOP	390
Remy Martin XO	1,050
Martell Cordon Bleu	1,150
Hennessy XO	1,250

BLENDED

Chivas Regal 12 Years	320
Chivas Mizunara	350
Chivas 18 Years	390
Chivas Royal Salute	1,050
Chivas 25 Years	1,650
Ballantine's 12 Years	320
Ballantine's 17 Years	390
Ballantine's 21 Years	890
Johnnie Walker Black Label	320
Johnnie Walker Gold Label	350
Johnnie Walker Blue Label	1,150

SINGLE MALT

Glenfiddich 12 Years	320
Monkey Shoulder	380
Laphroaig 10 Years	400
Glenmorangie Sherry Wood	420
Oban 14 Years	550
The Macallan 18 Years	1,550

BOURBON & TENNESSEE WHISKEY

Jim Beam	250
Jack Daniels	250
Maker's Mark	350
Wild Turkey	250

JAPANESE WHISKY

Yamazaki 12 Years	750
Hakushu Suntory Single Malt 12 Years	1,750
Taketsuru Nikka Pure Malt 17 Years	1,950
Hibiki Suntory 17 Years	2,150
IRISH WHISKEY Jameson	220

APERITIF & LIQUEUR

Aperol	250
Campari	250
Fernet-Branca	250
Pemod	250
Kalua	220
Bailey's	220

GRAPPA

Alexander Grappa Bianca	200
Grappa Prosecco Alexander	220

BEER

DRAUGHT BEER

	½ pint	1 pint
Asahi เบียร์อาซาฮีสด	160	260
Budweiser เบ็ดไวเซอร์สด	160	260
Hoegaarden Original โฮกาเด้นออริจินัล	200	340
Hoegaarden Rosée โฮกาเด้นโรเซ่	220	360

BOTTLED BEER

Singha เบียร์สิงห์	160
Asahi เบียร์อาซาฮี	160
Heineken เบียร์ไฮเนเก้น	160
Chang เบียร์ช้าง	160
Beer Lao เบียร์ลาว	160
Beer Lao Dark เบียร์ลาวดาร์ก	180

WINE SELECTION

	Class	Bottle
SPARKLING		
Prosecco Zonin Brut Veneto Italy NV	290	1,400
WHITE		
Les Ormières Blanc (Colombard / Ugni Blanc) VDF France	260	1,250
Trebbiano Umani Ronchi "Montipagano" Abruzzo Italy (Organic)	280	1,350
Sauvignon Blanc Villa Maria Marlborough New Zealand (Sustainable)	320	1,550
Chardonnay Domaine Begude Terroir 11300 Languedoc France (Organic)	360	1,750
RED		
Les Ormières Rouge (Carignan) VDF France	260	1,250
Montepulciano Umani Ronchi "Montipagano" Abruzzo Italy (Organic)	280	1,350
Pinot Noir Ropiteau "Les Plants Nobles" Burgundy France	320	1,550
CVNE Vina Real Crianza Rioja Spain	400	1,950

SOMMELIER SELECTIONS

CHAMPAGNE & SPARKLING

Chamdeville Blanc de Blanc Brut France NV	2,100
Cava Raventos I Blanc de Blanc Spain NV (Biodynamic)	2,200
Franciacorta DOCG Bellavista Brut Italy NV	3,700
Champagne Vieille France Brut France NV	3,500
Taittinger Prestige Cuvee Brut France NV	4,900

WHITE

Grüner Veltliner Gruber "Röschitz" Austria (Organic)	1,800
Côtes du Rhône E. Guigal Blanc (Viognier) Rhône Valley France (Sustainable)	1,900
Pinot Grigio Torresella Veneto Italy	2,100
Chardonnay Wither Hills New Zealand	2,200
Riesling Hugel & Fils Alsace France 2015	2,500
Chablis 1er Cru Domaine Long-Depaquit "les Vaucopins" France 2014	4,500

RED

Malbec Alpamanta "Natal" Argentina (Biodynamic)	1,800
Shiraz Yalumba Y Series Australia	2,000
Cabernet Sauvignon Cono Sur Bicicleta Chile	2,200
Pinot Noir Sileni Estates Cellar selection NZ (Sustainable)	2,400

HAPPY HOUR BUY 1 GET 1
(6 - 8 P.M.)

DRAUGHT BEER

	½ pint	1 pint
Asahi	160	260
Budweiser	160	260

COCKTAIL

Signature Cocktail	320
Classic Cocktail	290

BOTTLED BEER

Singha	160
Asahi	160
Heineken	160
Chang	160
Beer Lao	160
Beer Lao Dark	180

HAPPY HOUR SPECIAL PRICE
(6 - 8 P.M.)

WINE BY GLASS

SPARKLING 199

Prosecco Zonin Brut
Veneto Italy NV

WHITE 199

Les Ormières Blanc
(Colombard/Ugni Blanc) VDF France
Trebiano d'Abruzzo Umani Ronchi
"Montipagano" Italy

RED 199

Les Ormières Rouge (Carignan)
VDF France Montepulciano
d'Abruzzo Umani Ronchi
"Montipagano" Italy

WINE BY BOTTLE

SPARKLING 1,190

Chamdeville Blanc de Blanc Brut
VDF France NV

WHITE 1,190

Pinot Grigio Torresella Veneto Italy
Chardonnay Wither Hills
New Zealand

RED 1,190

Shiraz Yalumba Y Series Australia
Cabernet Sauvignon
Cono Sur Bicicleta Chile

BREAKFAST

Eggs Benedict Florentine mixed salad, cherry tomato, poached egg, sautéed spinach served with hollandaise sauce ไข่เบเนดิกต์ แซลมอนรมควันราดซอสฮอลแลนเดส	250
Scrambled Eggs, Avocado & Smoked Salmon on Toast smashed avocado, ricotta cheese, sautéed spinach, smoked salmon, cherry tomato and sourdough bread ไข่กวน อาโวคาโด แซลมอนรมควัน และขนมปังปิ้ง	290
French Toast pineapple compote, raspberry, blackberry, maple syrup เฟรนช์โทสต์	250
Toasted Granola dried fruit, plain yoghurt, strawberry, blackberry, honey served with fresh milk โทสต์กราโนล่า	250
Coconut Waffles with Roasted Coconut Topping crispy roasted coconut, raspberry, blackberry, whipped cream and honey วาฟเฟิลมะพร้าวเสิร์ฟพร้อมมะพร้าวอบกรอบ	260
Full English Breakfast Set baked beans, hash browns, smoked back bacon, sautéed mushrooms, roasted baby potatoes, pork sausage and baked tomato herb crush ชุดอาหารเช้าสไตล์อังกฤษ	390
Poached Eggs on Portobello Mushroom poached egg, portobello mushroom, watercress, tomato salsa and pesto sauce ไข่ดาวน้ำเสิร์ฟพร้อมเห็ดพอดโทเบลโล	340
Avocado & Tomato on Toast smashed avocado, yellow and red cherry tomato ขนมปังปิ้งหน้าอาโวคาโดและมะเขือเทศ	220
Mixed Berry Pancakes with Fresh Cream strawberry, blackberry, raspberry and orange sunkist whipped cream แพนเค้กมิกซ์เบอร์รี่เสิร์ฟพร้อมวิปครีม	270
Hong Kong Style Congee fried vermicelli, spring onion, julienne ginger, long red chilli and minced pork ball โจ๊กสไตล์ฮ่องกง	180





SOUPS & APPETISERS

- Artisanal Burrata with Tomato in Crispy Corn Crust, Homemade Pesto Sauce** 270
mini burrata cheese from Thailand
with tomato on crispy corn crust and pesto sauce
ชีสบุรราต้าสดเสิร์ฟพร้อมมะเขือเทศ
- Beetroot Salad with Berries**  260
slow-baked beetroot served with raspberry vinaigrette and berries
สลัดบีทรูทและเบอร์รี่
- Shrimp & Crab Avocado with Fresh Corn Salad** 330
corn and vegetable salad with shrimp, crab and avocado
สลัดกุ้งและปูอาโวคาโด
- Tuna Tataki** 350
sesame crusted seared tuna on mixed salad, grains and raisins,
heirloom tomatoes and black pepper mayo
สลัดทูน่าริญพีซ
- Caesar Salad with Chicken or Smoked Salmon** 320
baby lettuce, crispy bacon, Parmesan cheese, thyme & garlic croutons
with lemon and anchovy dressing
ซีซาร์สลัด (ไก่ หรือ แซลมอน)
- Octopus & Baby Kale Salad** 350
served with roasted pumpkin and Japanese honey dressing
สลัดพริกเคลและปลาหมึกเสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดวิเนเกรตต์
- Artichoke & Sunflower Seed Salad**  350
sundried tomatoes, Kalamata olives and truffle vinaigrette
สลัดอาร์ติโชคและเมล็ดทานตะวันเสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดทรัฟเฟิลวิเนเกรตต์
- Fried Chicken Wings** 260
free-range chicken wings and drumsticks in crispy batter
ปีกไก่ทอด
- Fried Calamari** 260
fried squid, crispy fried seaweed, fried red chilli, lemon wedge,
coriander, spring onion served with kaffir lime mayonnaise
ปลาหมึกชุบแป้งทอด
- Grilled Corn Soup with Chicken** 240
creamy corn soup with chicken breast and light milk mousse
ซูปข้าวโพด
- Mushroom Porcini Soup**  260
champignon & porcini mushroom and sherry vinegar cream soup
drizzled with paprika powder
ซูปครีมเห็ดพอร์ซินี
- Tom Yum Goong** 380
authentic Thai spicy river prawn soup with young coconut milk
ต้มยำกุ้ง

PASTAS & NOODLE

Spinach Ricotta Ravioli in Seafood Sauce fresh spinach and ricotta ravioli with mixed seafood and crab bisque sauce ราวิโอลี่ไส้รีคอตต้าและผักโขมเสิร์ฟพร้อมซอสซีฟู้ด	420
Salmon Macaroni fresh pasta served with flamed salmon and inspired soba sauce มักกะโรนีปลาแซลมอน	430
Garlic & Chilli Black Angel Hair Pasta with Shrimp prawns, salmon roe, roasted garlic, chilli and fresh parsley แอนเจลแฮร์เส้นดำพุดกุ้ง พริก กระเทียม	370
Spaghetti with Clams in White Wine Sauce fresh pasta with baby clams, fresh thyme and white wine sauce สปาเกตตีหอยลายซอสไวน์ขาว	360
Tagliatelle Carbonara fresh tagliatelle in a traditional carbonara sauce แทเลียเตลลา คาร์บอนาร่า	260
Spaghetti Pesto artisanal spaghetti in a traditional pesto sauce สปาเกตตีซอสพีซโต	250
Phad Thai Goong wok-fried rice noodles with river prawns, tofu and tamarind sauce ผัดไทยกุ้ง	320
Porcini Conchiglie Pasta plant-based croquettes served with tomato porcini sauce and vegan cheese พาสต้าเห็ดพอร์ซินี	420

PIZZAS

Mushrooms and Truffles  mixed mushrooms and truffles พิซซ้าเห็ดรวมและเห็ดทรัฟเฟิล	610
Lanna northern Thai spicy sausage and nam prik ong พิซซ้าไส้ฮั่ว น้ำพริกฮอง	410
Trio of Cheese  brie, mozzarella and goat cheese made in Thailand พิซซ้าชีสสามชนิด	400
Smoked Salmon smoked salmon and fresh basil leaves พิซซ้าแซลมอนรมควัน	440
Margherita  classic pizza with tomato sauce and mozzarella cheese พิซซ้ามารีดา	390
Beyond Meat Pizza  plant-based sausage Beyond meat served with duo of vegan cheese พิซซ้าแพนด้าเบส	420



VEGETARIAN




VEGAN

Villatic prosciutto and wild rocket leaves พิชซ่าโพรชุตโต้	420
Fruitti Di Mare mixed seafood พิชซ่าทะเล	460

MAIN DISHES

Pan-Fried Shrimp in Chilli and Salt served on a soft omelette with rice ข้าวหน้ากุ้งคั่วพริกเกลือไข่นุ่ม	310
Fried Pork, Chicken or Beef with Hot Basil Leaves served on a soft omelette with rice ข้าวกะเพรา (หมู ไก่ หรือเนื้อ) ไข่นุ่ม	260
Pan-Fried Crispy Pork in Chilli and Salt served with onsen egg and rice ข้าวหน้าหมูกรอบคั่วพริกเกลือ	270
Jack Fruit Tamarin Curry  vegan curry served with steamed rice and fresh mixed salad แกงขมุนเสิร์ฟพร้อมข้าวสวย	430
Smoked Beef Marrow grilled beef bone marrow topped with crispy shallot chips and popcorn ไขกระดูกวัวอบรมควัน	260
New York Steak with Fries grilled strip loin steak with green peppercorn sauce and fries สเต็กเนื้อเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด	720
Duck Confit slow-cooked duck leg with garlic, cheese mashed potatoes and spicy red bell pepper sauce ขาเป็ดตุ๋นน้ำมันสไตส์ฝรั่งเศส	450
Pan-Seared Barramundi seared barramundi with crispy skin and capers, lemon and parsley sauce with spring vegetables สเต็กปลากระพงย่าง	480
Seared Salmon with Mixed Vegetables seared salmon fillet with stir-fried mixed vegetables and beetroot sauce สเต็กปลาแซลมอน	390
Lamb Shawarma lamb leg skewer marinated with Arabic flavours and vegetables served with pita bread and fresh mixed salad ชวาม่าเนื้อแกะ	490
Fish & Chips barramundi in a classic beer batter with tartare sauce and fries ปลาซุสแป้งทอดและมันฝรั่งทอด	480
Pork Chop with Mash sous vide pork kurobuta, sautéed mixed cabbage & baby carrot served with mashed potato and mustard cream sauce สเต็กพอร์คซอปลีร์ฟพร้อมมันบด	460

HOTDOG & BURGERS

- Sai Oua Hot Dog with Coleslaw** 480
northern Thai spicy sausage served with som tum coleslaw
ฮอตดอกไส้วัวเสิร์ฟพร้อมส้มตำโคลสลอว์
- Beyond Meat & Avocado Burger**  560
plant-based patty Beyond meat
served with avocado guacamole and French fries
เบอร์เกอร์แพลนต์เบสเสิร์ฟพร้อมกัวคาโมเล่และเฟรนช์ฟรายส์
- Beef Burger in Beetroot Bun** 480
smoked back bacon, red slaw, pickled cucumber
and melted cheddar with fries
เบอร์เกอร์มีทรูทเนื้อ

DESSERTS

- Blueberry Cheesecake** 300
New York style cheesecake with blueberries compote and crumble
บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก
- Banoffee Pie** 290
banana and caramel pie with biscuit crumble
and whipped cream
บานอฟฟี่พาย
- Volcano Lava Cake** 310
warm Kad Kakoa chocolate cake with vanilla ice cream
เค้กช็อกโกแลตลาวาเสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา
- Crème Brûlée** 290
soft custard with vanilla flavor topped with crispy caramel & biscotti
แครมบริวว์เล่
- Classic Tiramisu** 290
classic tiramisu with coffee and mascarpone cheese
ทiramisu