bar

GLEN

Tuna tartar with wasabi emulsion THB 420

Cheesy nachos with tomato salsa, sour cream and guacamole (V) THB 350

Chicken satay or pork satay served with cucumber pickle, peanut sauce THB 350

GLEN BAR A LA CARTE

APPETIZERS

	THB
Pumpkin cracker with onion and pomegranate Salsa (V) ข้าวเกรียบฟักทอง เสิร์ฟพร้อมซัลซ่าหัวหอมและทับทิม	**90**
Spicy lemongrass with peanut salad (V, H and 120 Kcal.) สลัดตะไคร้กับถั่ว รสเผ็ด	**180**
Chicken satay served with cucumber pickle, peanut sauce สะเต๊ะไก่เสิร์ฟพร้อมน้ำอาจาดแตงกวาและซอสถั่วสูตรพิเศษ	**350**
Pork satay served with cucumber pickle, peanut sauce (P) สะเต๊ะหมูเสิร์ฟพร้อมน้ำอาจาดแตงกวาและซอสถั่วสูตรพิเศษ	**350**
Deep fried wrapped shrimps with kataifi pastry กุ้งห่อแป้งพัฟท์ทอดกรอบ	**425**
Deep fried prawn and calamari, garlic aioli and lemon กุ้งและหมึกทอดเสิร์ฟพร้อมซอสไอโอรี่และมะนาว	**425**
Cheesy nachos with tomato salsa, sour cream and guacamole (V) นาโชเสิร์ฟพร้อมกัวคาโมเล่	**350**

	THB
Deep fried vegetables spring roll (V, H) ปอเปี๊ยะผักทอด	280
E-sarn sausage serve with pickle ginger and chili (P) ไส้กรอกอีสานเสิร์ฟพร้อมขิงดองและพริกสด	280
Deep-fried chicken joint ข้อไก่ทอด	280
Fried chicken wing ปีกไก่ทอด	280
Chicken nugget ไก่นักเก็ต	280
Fried potato wedges with ginger and sriracha sauce (V) มันฝรั่งทอดเสิร์ฟพร้อม ซอสพริกและขิง	280
French fries tom yum flavored (V) เฟรนช์ฟรายรสต้มยำ	280

SALAD CHOICES

Tuna tartar with wasabi emulsion ทาร์ทาร์ปลาทูน่า เสิร์ฟพร้อมวาซาบิซอส	420
Thai pomelo salad with prawn ยำส้มโอกุ้งสด	420
Spicy glass noodle salad with seafood ยำวุ้นเส้นทะเล	420
Oysters served with 3 style หอยนางรมสด เสิร์ฟแบบ 3 สไตล์	350

Deep fried vegetables spring roll (V, H) THB 280

E-sarn sausage THB 280

Fried chicken wing THB 280

Phad Thai longan with prawn THB 500

Grilled Argentinean beef sirloin with Thai spicy sauce THB 380

SOUPS

	THB
Tom yum prawn consommé soup with dulse seaweed (Healthy and Anti-Aging) ซุปต้มยำกุ้งพร้อมสาหร่าย	**220**
Tom kha mixed mushroom with coconut milk (V) ต้มข่าเห็ดรวม	**250**

MAINS

Phad Thai longan with prawn *Stir-fried noodle Thai style with prawns, longan and tamarind sauce dried shrimp, bean sprout, chives, peanut* ผัดไทยกุ้งสดกับลำใย	**500**

	THB
Pad Thai tofu and logan (V) *Stir-fried vermicelli Thai style with tofu, longan and tamarind sauce* ผัดไทยวุ้นเส้นกับเต้าหู้ และลำไย	**280**
Grilled Argentinean beef sirloin with Thai spicy sauce เนื้อสันนอกอาร์เจนติน่าย่างเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มแจ่ว	**380**
Khao soi gai *Northern style curried noodle soup with chicken* ข้าวซอยไก่	**420**
Stir-fried river prawn and hot basil served with jasmine rice ผัดกะเพรากุ้งแม่น้ำเสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ	**600**
Veal osso bucco with sweet and sour sauce เนื้อน่องลูกวัวซอสเปรี้ยวหวาน	**800**
Grilled white sea bass *Truffle crème sauce, mash potatoes, summer vegetable, salmon roe* ปลากะพงย่าง ซอสครีมทรัฟเฟิล มันบด ไข่ปลาแซลมอน	**750**
Seafood stew *Black mussel, prawn, squid, crab with clam broth* *light tomatoes sauce, fregola sarda, lemon zest, basil pesto* ซีฟู้ดซุปมะเขือเทศ เฟโกล่า และเพสโต้ขอสใบโหระพา	**650**

Seafood stew THB 650

Grilled white sea bass THB 750

SIDE DISHES

	THB
Sticky rice (V) ข้าวเหนียว	90
Jasmine rice (V) ข้าวหอมมะลิ	90
Riceberry (V) ข้าวไรซ์เบอรี่	90
Wok vegetables (V, H) ผัดผักรวม	150
Sautéed mixed mushrooms with herbs and garlic (V, H) ผัดเห็ดรวมกับกระเทียมและสมุนไพร	150

DESSERTS

Coconut ice cream ไอศกรีมมะพร้าว	290
Tub tim krob *(Tapioca water chestnut in coconut milk)* ทับทิมกรอบ	290
Sala loy kaew *(Zalacca in syrup)* สละลอยแก้ว	290
Thai carving seasonal fruit platter ผลไม้สดตามฤดูกาล	290

Note: for more choices of vegan or vegetarian options, please ask the waiter

All prices are net and inclusive of service charge and government tax

H : *healthy* อาหารเพื่อสุขภาพ **V** : *vegetarian* อาหารมังสวิรัติ **P** : *pork* มีส่วนผสมของหมู
: *gluten free* ปราศจากกลูเตน : *contains nuts* มีส่วนผสมของถั่ว

Coconut ice cream THB290

Tub tim krob THB 290