



# Menu



# Appetizers

ปลาหมึกวงทอด  
Calamari  
炸鱿鱼



250  
THB



Delicious



199  
THB

กุ้งชุบเกล็ดขนมปังทอด  
Fried Breaded Shrimp  
炸虾



250  
THB

ทอดมันกุ้ง  
Deep Fried Shrimp Cake  
炸虾饼



150  
THB

ไส้กรอกพันเบคอน  
Bacon-Wrapped Sausage  
培根裹香肠



180  
THB

หมู / เนื้อแดดเดียวทอด  
Sun Dried Beef or Pork  
晒干的牛肉或猪肉





ทอดมันปลา  
Deep Fried Fish Cake  
炸鱼饼



220  
THB



180  
THB

ปีกไก่ทอด  
Deep Fried Chicken Wing  
炸鸡翅



180  
THB

ปีกไก่ทอดราดซอสบาร์บีคิว  
Chicken Wings with BBQ Sauce  
烧烤酱鸡翅



## Recommend

สะเต๊ะหมู/ไก่  
Pork or Chicken Satay  
猪肉或鸡肉沙爹



199  
THB

Delicious

# Thai Spicy Salads



120  
THB

ส้มตำไทย  
Spicy Papaya Salad  
(Som Tum)  
辣木瓜沙拉



ส้มตำทะเล  
Spicy Seafood Papaya Salad  
辣海鲜木瓜沙拉

220  
THB



ส้มตำไข่เค็ม  
Spicy Papaya Salad with Salted Egg  
咸蛋辣木瓜沙拉



140  
THB

Delicious



160  
THB

ลาบหมู  
Spicy Minced Pork Salad (Larb)  
辣肉末沙拉



140  
THB

ส้มตำทอด  
Deep Fried Papaya Salad  
炒木瓜沙拉

## พลาทะเล

Spicy Thai Herb Seafood  
香辣泰式香草海鲜



220  
THB



## พลากุ้ง

Spicy Thai Herb Shrimp Salad  
虾泰式草药沙拉



199  
THB



# Spicy

## ยำสามกรอบ

Thai-Trio Crispy Salad  
泰式脆皮沙拉



250  
THB

# Delicious

## ยำวุ้นเส้นกุ้งสด / ยำทะเล

Spicy Glass Noodle Salad with Shrimp  
/ Spicy Seafood Salad

虾辣清面沙拉 / 辣海鲜沙拉



220  
THB



# Mango

ยำมะม่วงกุ้งสด

Spicy Mango Salad with Shrimp

辣芒果虾沙拉



199  
THB



# Salmon

ยำปลาแซลมอน

Spicy Grilled Salmon Salad

辣烤三文鱼沙拉



250  
THB



# Catfish

ยำปลาดุกฟู

Spicy Crispy Catfish Salad

香辣脆皮鲶鱼沙拉



199  
THB





# Mains

คะน้าน้ำมันหอยกุ้ง

Kale and Shrimp Stir-Fried in Oyster Sauce

蚝油虾仁炒羽衣甘蓝



199 THB

Delicious



กุ้งทอดซอสมะขาม

Deep Fried Shrimp with Tamarind Sauce

罗望子酱炸虾



199 THB



180 THB



160 THB

ผัดน้ำมันหอยหมู/เนื้อ

Pork/ Beef Stir-Fried in Oyster Sauce

蚝油炒猪肉/牛肉



180 THB

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

Chicken Stir-Fried with Cashew Nut

腰果炒鸡



160 THB

ซี่โครงหมูทอดกระเทียมพริกไทยดำ

Fried Pork Spare Ribs with Garlic and Pepper

蒜椒炒肉



# Salted Egg

ปลาหมึกผัดไข่เค็ม

Squid Sauteed with Salted Egg

咸蛋炒鱿鱼



250  
THB



120  
THB

กะหล่ำปลีผัดน้ำปลา

Cabbage Stir-Fried with Fish Sauce  
鱼露炒白菜



ผัดกะเพรา

Pork/Beef/Chicken Stir-Fried with Basil Leaves,  
Chili and Oyster Sauce (Ka-Prao)

炸罗勒猪肉/牛肉/鸡肉



180  
THB



180  
THB



160  
THB

Delicious



150  
THB

ผัดเปรี้ยวหวานปลา

Sauteed Sweet & Sour Fish  
糖醋鱼



180  
THB

ผัดผักรวมกุ้ง

Mixed Vegetables and Shrimp  
Stir-Fried in Oyster Sauce

糖醋鱼

# Sea Bass Fish

ปลากระพงนึ่งมะนาว

Steamed Sea Bass Fish with Lemon Sauce  
柠檬奶油酱蒸鲈鱼



350  
THB



# Delicious

ปลากระพงทอดน้ำปลา

Sea Bass Fish Fillets Deep-Fried  
with Fish Sauce  
鱼露炸鲈鱼片



350  
THB

# Fresh fish!

ปลากระพงทอดซอสมะขาม

Deep Fried Sea Bass Fish Fillets  
with Tamarind Sauce  
罗望子酱炸鲈鱼片



350  
THB



# Soup / Curry

ต้มยำน้ำข้น ทะเล / กุ้ง

Spicy & Sour Seafood or Shrimp  
"Tom Yum" Soup

(With or Without Coconut Milk)

冬炎清汤/虾/海鲜 (有或没有椰奶)



250  
THB



Delicious



ต้มข่าไก่

Chicken and Galangal in Spicy  
& Salty Coconut Milk Soup (Tom Kar-Gai)

汤姆卡鸡



160  
THB

ต้มข่าทะเล

Seafood and Galangal in Spicy  
& Salty Coconut Milk Soup

海鲜汤姆卡



250  
THB



ซูปเยื่อไผ่ซี่โครงหมู

Braised Pork Spare Ribs  
with Shiitake and Bamboo fibers

竹浆排骨汤



180  
THB

ต้มยำโป๊ะแตกทะเล

Spicy & Sour Seafood Soup,  
with Thai Basil

泰式罗勒酸辣海鲜汤



250  
THB



พะเนียงหมู / ไก่กับโรตีสี่

Pork or Chicken in Thai Red  
Curry Sauce

(Panaeng) with Roti Bread

泰式红咖喱炒猪肉或鸡肉



199  
THB



แกงเขียวหวานไก่ / หมูกับโรตีสี่

Thai Green Curry with Chicken  
or Pork, Served with Roti Bread

泰式绿咖喱配鸡肉或猪肉



199  
THB

แกงป่าหมู / ไก่

Pork or Chicken with Spicy Mixed  
Vegetable Soup

猪肉/鸡肉丛林咖喱



180  
THB





ต้มแซ่บซี่โครงหมู

Spicy & Sour Pork Spare Ribs Soup  
酸辣排骨汤



220  
THB

Spicy



Delicious



160  
THB

แกงจืดเต้าหู้หมูสับ  
Minced Pork, Tofu,  
and Seaweed in Clear Soup  
清汤肉末豆腐紫菜



220  
THB

เก๋ยวน้ำกุ้ง

Shrimp Wontons in Clear Soup  
虾饺汤



Recommend

แกงส้มชะอมกุ้ง

Deep Fried Acacia Vegetable with Shrimp  
in Sour & Spicy Tamarind Soup

酸虾汤



220  
THB

# Rice Noodle Dishes



199  
THB

ข้าวผัดอเมริกัน  
American Fried Rice  
美式炒饭



220  
THB

ข้าวอบสัปปะรด  
Pineapple Fried Rice  
菠萝炒饭



ข้าวคลุกกะปิพร้อมเครื่องเคียง  
Shrimp Paste Sauteed Rice with Condiments  
虾酱炒饭



160  
THB

Delicious

ข้าวผัดต้มยำกุ้ง / ไก่

Tom-Yum Fried-Rice with Shrimp or Chicken  
冬荫功虾/鸡肉炒饭



160  
THB



150  
THB



160  
THB

ข้าวราดหมูกระเทียมพริกไทย  
Steam Rice Topped with Stir Fried Pork  
with Garlic Sauce  
蒜蓉炒肉饭

# Rice

ข้าวไข่ชั้นกุ้ง

Creamy Omelet with Shrimp Over Rice

软煎蛋配虾和米饭



150  
THB



Recommended  
for children

ข้าวราดแกงกะหรี่หมูทอด

Pork Tonkatsu Curry Over Rice

猪肉炸猪排咖喱饭



180  
THB

ราดหน้าปลากระพงเส้นกรอบ

Crispy Noodles with Fried Sea Bass

Fillets in Thai Gravy

肉汁脆面和炸鲈鱼片



290  
THB

ราดหน้ากุ้ง /ทะเล

Flat Noodles with Shrimp or Seafood

in Thai Gravy

虾或海鲜肉汁面



220  
THB



## ข้าวผัดหมู/ไก่

Fried Rice with Pork or Chicken  
猪肉或鸡肉炒饭



## ข้าวผัดปลาแซลมอน

Salmon Fried Rice  
三文鱼炒饭



# Spicy

## ข้าวกะเพราหมู/ไก่

Pork or Chicken Stir-Fried with Basil Leaves,  
Chili and Oyster Sauce (Ka-Prao), Over Rice  
猪肉/鸡肉罗勒饭



## ข้าวกะเพรากุ้ง /ทะเล

Shrimp or Seafood with Basil Stir-Fried  
with Basil Leaves, Chili and Oyster Sauce  
(Ka-Prao), Over Rice  
虾/海鲜罗勒饭





# Noodle

ผัดซีอิ๊วกุ้ง / ทะเล

Stir-Fried Flat Noodles with Shrimp or Seafood in Soy Sauce

酱油炒虾/海鲜



220 THB

Delicious



ผัดซีอิ๊วหมู/ ไก่

Stir-Fried Flat Noodles with Pork or Chicken in Soy Sauce

酱油炒猪肉/鸡肉



160 THB



220 THB

สปาเก็ตตี้ซีเมาทะเล

Spicy Spaghetti Stir-fried with Seafood

海鲜炒辣意大利面



ราดหน้าหมู/ ไก่

Flat Noodles with Pork or Chicken in Thai Gravy

猪肉或鸡肉肉汁面



160 THB



220 THB

ผัดไทยกุ้งสด

Stir-Fried Rice Noodle with Egg and Shrimp Thai Style (Pad Thai)

泰式炒河粉配鲜虾



# Soups & Salads



ซีซาร์สลัด  
Caesar Salad  
凯撒沙拉



180  
THB



ซูปหัวหอมใหญ่  
Onion Soup  
洋葱汤



120  
THB



สลัดรวม  
Mixed Salad  
混合沙拉



150  
THB



ซูปครีมเห็ด  
Mushroom Cream Soup  
蘑菇奶油汤



120  
THB



ทูน่าสลัด  
Tuna Salad  
金枪鱼沙拉



199  
THB

# Pasta

สปาเก็ตตี้ซอสคาโบนาร่า

Spaghetti Carbonara  
意粉培根蛋面



260  
THB



Garlic  
Bread



Garlic  
Bread



สปาเก็ตตี้ซอสเพสโต้ซีฟู้ด

Spaghetti Pesto Sauce with Seafood  
海鲜意大利面香蒜酱



240  
THB

สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ

Spaghetti Tomato Sauce (No Meat)  
番茄酱意大利面



199  
THB



Garlic  
Bread



# Sandwich/ Burgers



เบอร์เกอร์ เนื้อ/ ปลา /ไก่  
เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์

Beef / Fish/ or Chicken Burger,  
Served with French Fries

牛肉/鱼/或鸡肉汉堡，配薯条



220  
THB



199  
THB



199  
THB

Delicious



220  
THB

คลับแซนด์วิช  
Club Sandwich  
俱乐部三明治

ฟิช แอนด์ ชิปส์  
Fish and Chips  
鱼和薯条



199  
THB



แซนด์วิชแฮมและชีส  
เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์

Grilled Ham and Cheese Sandwich Served  
with French Fries

烤火腿奶酪三明治配炸薯条



180  
THB



## พิซซ่าหน้าไก่กระเทียม

Garlic Chicken Pizza  
大蒜鸡肉比萨



240  
THB



## พิซซ่าหน้าทะเล

Seafood Pizza  
海鲜披萨



320  
THB

## Vegetarian

### พิซซ่ามาการิต้า

Margherita Pizza  
玛格丽特比萨



240  
THB



# Pizza

พิซซ่าหน้าต้มยำกุ้ง

Tom-Yum-Goong Pizza  
冬阴功披萨



320  
THB



พิซซ่าแซลมอนรมควัน

Smoked Salmon Pizza  
烟熏三文鱼披萨



320  
THB

พิซซ่าฮาวายเฮียน

Hawaiian Pizza  
夏威夷披萨



240  
THB



# Main Courses



สเต็กเนื้อสันนอกย่าง  
เสิร์ฟพร้อมผักรวมเนย

Grilled Sirloin steak Served  
with Sauteed Vegetable

烤里脊肉牛排配炒蔬菜



599  
THB

Delicious



สเต็กพอร์คชอ๊ป เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์  
Grilled Pork Chop Served with French Fries  
烤猪排配炸薯条



320  
THB



สเต็กอกไก่ย่างเสิร์ฟพร้อมผักรวมเนย  
Grilled Chicken Breast Steak Served  
with Sauteed Vegetable  
烤鸡胸肉牛排配炒蔬菜



250  
THB



สเต็กแซลมอน  
เสิร์ฟพร้อมผักรวมเนย

Grilled Salmon Steak Served  
with Sauteed Vegetable

烤三文鱼排配炒蔬菜



450  
THB

# Desserts

ผลไม้รวม

Seasonal Fresh Fruits

混合水果

99  
THB



ไอศกรีมใส่วาฟเฟิลโบวล์

เลือกรสชาติ: ช็อกโกแลต / สตรอว์เบอร์รี่  
วานิลลา / เผือก / มะนาว

**Waffle Bowl**

Choose your flavors: Chocolate  
Strawberry / Vanilla / Taro / Lime

华夫饼碗冰淇淋

选择口味: 巧克力 / 草莓  
香草 / 芋头 / 柠檬

120  
THB

ไอศกรีมบานาน่าโบ๊ท

เลือกรสชาติ: ช็อกโกแลต / สตรอว์เบอร์รี่  
วานิลลา / เผือก / มะนาว

**Banana Boat**

Choose your flavors: Chocolate  
Strawberry / Vanilla / Taro / Lime

香蕉船冰淇淋

选择口味: 巧克力 / 草莓  
香草 / 芋头 / 柠檬

120  
THB





02-553-5555

Call 5049 from your Room

[info@thebazaarhotel.com](mailto:info@thebazaarhotel.com)

[www.bazaarbangkok.com](http://www.bazaarbangkok.com)

# Cocktails

**MOJITO** 220.-

(Bacardi, Lemon, Soda, Mint)

**KAMIKAZE** 220.-

(Vodka, Triple sec, Lemon)

**TEQUILA SUNRISE** 220.-

(Tequila, Red Grenadine, Orange)

**BLUE HAWAII** 250.-

(Rum, Blue Curacao, Lemon, Pineapple)

**PINK LADY** 220.-

(Gin, Triple sec, Lemon, Milk)

**MAITAI** 240.-

(Light & Dark Rum, Orange, Lemon, Pineapple  
Red Grenadine)

**MARGARITA** 220.-

(Tequila, Triple sec, Lemon)

**PINA COLADA** 250.-

(Rum, Malibu, Pineapple, Coconut Milk)

**SINGAPORE SLING** 280.-

(Gin, Cherry Heering, Lemon, Red Grenadine)

**LONG ISLAND ICE TEA** 280.-

(Vodka, Gin, Triple sec, Rum, Tequila, Coke)

**OTHER BEVERAGE RECOMMENDED  
BY THE BARTENDER**

(Standard Drink Start 220฿ - 280฿++)



เมนูเครื่องดื่ม

# Drink MENU



## COFFEE & TEA

Hot Coffee	110.-
Hot Espresso	110.-
Hot Latte	110.-
Hot Cappuccino	110.-
Hot Chocolate	110.-
Hot English breakfast Tea	110.-
Hot Earl Grey Tea	110.-
Hot Green Tea	110.-
Hot Pepper Mint Tea	110.-
Iced Coffee	120.-
Iced Espresso	120.-
Iced Cappuccino	120.-
Iced Latte	120.-
Iced Chocolate	120.-



## BEER

Singha	180.-
Heineken	180.-
Leo	160.-
Chang	160.-



## SOFT DRINK & WATER

The Bazaar Water	30.-
Soda	70.-
Coke	70.-
Coke Zero	70.-
Sprite	70.-
Ginger Ale	80.-
Tonic Water	80.-
Mineral Water Evian	250.-



## FRESH FRUIT BLEND & FRUIT JUICE

Coconut	120.-
Water Melon	120.-
Lemon	120.-
Pineapple	120.-
Cantaloupe	120.-
Orange	120.-



# DRINK

## เครื่องดื่ม

ชาไทย  
Iced Thai Tea with Milk  
90 THB



ชาเขียวนม  
Iced Green Tea with Milk  
90 THB



กาแฟลิ้นจี่  
Lychee Coffee  
120 THB



นมเย็นโกโก้  
Black Pink  
90 THB



กาแฟส้ม  
Orange Coffee  
120 THB



สตอเบอร์รี่โซดา  
Strawberry Soda  
90 THB



ลิ้นจี่โซดา  
Pink Lychee Soda  
90 THB

ชาไทยลิ้นจี่  
Lychee Thai Tea  
90 THB

ชาไทย  
Iced Thai Tea with Milk  
90 THB

นมเย็น  
Iced Pink Milk  
90 THB

สตอเบอร์รี่โซดา  
Strawberry Soda  
90 THB

น้ำเขียวโซดา  
Iced Green Soda  
90 THB

ชาเขียวลิ้นจี่  
Lychee Green Tea  
90 THB

ชาเขียวนม  
Iced Green Tea with Milk  
90 THB

นมเย็นโกโก้  
Black Pink  
90 THB

ลิ้นจี่โซดา  
Pink Lychee Soda  
90 THB

น้ำแดงโซดา  
Iced Red Soda  
90 THB

# Milk Shake

Chocolate Milk Shake  
110.- THB



Recommended

Affogato

110.- THB



Strawberry Milk Shake  
110.- THB

Lemon Milk Shake  
110.- THB

Taro Milk Shake  
110.- THB

Vanilla Milk Shake  
110.- THB



(No.07)

# VOLCANES SAUVIGNON BLANC

Sauvignon Blanc (Alc.13.0%)

Leyda Valley, Chile, 2023

Notes of lime, grapefruit, lemon peel, white flowers and minerality on nose, with hints of white pepper and herbs

revealing a fresh and vibrant palate with delicious refreshing acidity.

กลิ่นของมะนาว, เกรฟฟรุต, เปลือกเลมอน, ดอกไม้สีขาว และแร่ธาตุ พร้อมด้วยกลิ่นของพริกไทยขาวและสมุนไพรให้เห็นรสชาติที่สดชื่นและมีชีวิตชีวา ด้วยความที่ปรี๊ยวสดชื่นอย่างน่าหลงใหล

1,290  
THB

Alc.  
13.0%

White  
Wine

CHILE



(No.08)

# VOLCANES SPARKLING

Brut (Alc.12%)

50% Chardonnay, 45% Sauvignon Blanc, 5% Pinot Noir.

Central Valley, Chile

This sparkling Brut displays a pale yellow colour with fine and persistent bubbles. Its aromas are bursting with citric and tropical fruit notes, and it's elegant and refreshing style makes it perfect for any occasion as an aperitif or to be enjoyed with fresh seafood, fish or salads.

1,590  
THB

Alc.  
12%

Sparkling  
Wine

CHILE

# CHATEAU HAUT COULON

60% Merlot, 25% Petit Verdot, 15% Cabernet Sauvignon (Alc.14.0%)

Cadillac - Cotes de Bordeaux, France, 2017

Notes of spices, cocoa and vanilla on the nose.

มีกลิ่นหอมของเครื่องเทศ โกโก้ และวานิลลา

FRANCE

2,290  
THB

Alc.  
14.0%

Red  
Wine



(No.09)

SOUTH AFRICA



(No.01)

# RHANLEIGH CHARDONNAY

Chardonnay (Alc.14.0%)

Western Cape, South Africa, 2023

Full bodied, yet elegant on the palate with soft acidity and creaminess on the aftertaste.

Citrus, lemon, lime, stone fruit, minerals and nutty flavours on nose

น้ำไวน์หนาเข้มข้นและให้ความรู้สึกประทับใจ พร้อมด้วยรสเปรี้ยวอ่อนๆ และรสครีมที่ค้างอยู่ในคอ รับรู้ถึงกลิ่นของผลไม้ตระกูลส้ม ผลพีช แร่ธาตุและกลิ่นหอมของถั่ว



# RHANLEIGH PINOTAGE

Pinotage (Alc. 14.0%)

Western Cape, South Africa, 2022

ON THE NOSE : Blackcurrant, banana and prune aromas are supported by smoky and violet notes.

ได้กลิ่นของผลไม้อย่าง blackcurrant กล้วย ลูกพลุณ กลิ่นดอกไม้ violet และการบ่มในโอ๊ค เพื่อเพิ่มความ ซับซ้อนขึ้น เช่น กลิ่นของเครื่องเทศ พริกไทยดำ และกลิ่น smoky ที่มีเสน่ห์



SOUTH AFRICA

# ROCHESTER CABERNET SAUVIGNON

SOUTH AFRICA



(No.03)

Cabernet Sauvignon (Alc.14.0%)

Western Cape, South Africa, 2023

The tannins are perceivable but ripe and in good balance with the acidity and fruit on the palate.

This wine shows ample blackcurrant, maraschino cherries, and a slight mintiness on the nose.

รับสัมผัสจากแทนนินของผลไม้สุกฉ่ำ และมีความลงตัวของน้ำไวน์ ได้กลิ่นของผลไม้อย่าง blackcurrant, maraschino, cherry และกลิ่นมินต์หอมจางๆ





(No.04)

# ROCHESTER CHENIN BLANC

Chenin Blanc (Alc.13.5%)

Western Cape, South Africa, 2023 The palate is crisp and fruity, and the wine has a lingering, pleasant aftertaste. Aromas of stone fruit, citrus, and minerality on the nose .

ให้รสสัมผัสที่สดชื่น กระชุ่มกระชวยจาก acidity หอมกลิ่นผลไม้มีน่านาชนิด และให้รสชาติที่ค้างอยู่ในปากอย่างน่าหลงใหลได้กลิ่นของผลไม้อย่าง peach ,plum กลิ่นหอมสดชื่นของผลไม้ตระกูลส้มและกลิ่นสะอาดจากแร่ธาตุ



SOUTH AFRICA

# VOLCANES MERLOT

85% Merlot, 15% Cabemet Sauvignon (Alc.14.0%)

Rapel Valley, Chile, 2021

This Reserva Menlot is smooth and expressive with aromas and flavours that offer a pleasant mix of dark fruits especially plums and black cherries with subtle hints of cedar and smoke too. It is an approachable and medium -bodied wine with round tannins.

Reserva Merlot นี้มีความนุ่มนวลและแสดงออกด้วยกลิ่น และรสชาติที่ผสมผสานผลไม้สีเข้มที่น่าพึงพอใจ โดยเฉพาะลูกพลัม และเชอร์รี่ดำ พร้อมด้วยกลิ่นซีดาร์และควินเล็กน้อย เป็นไวน์ที่มีบอดี้ปานกลางที่เข้าถึงได้ง่ายและมีรสชาติกลมกล่อม มีแทนนินนุ่มละเอียด แอซิดิตี้ต่ำ



(No.05)

CHILE



(No.06)

# VOLCANES CABERNET SAUVIGNON

Cabernet Sauvignon, Syrah (Alc.14.0%)

Rapel Valley, Chile, 2022

Bright ruby red. Fresh and expressive with aromas of red and black fruits, spices and hints of smoke and tobacco. A smooth texture enveloped in candied fruits, notes of toast, menthol and spices.

น้ำไวน์สีแดงทับทิมสดใส ให้กลิ่นหอม สดชื่นของ ผลไม้สีแดงและสีดำ กลิ่นเครื่องเทศ กลิ่นควินและกลิ่นยาสูบ เนื้อสัมผัสละมุนด้วยกลิ่นผลไม้หวาน กลิ่นของขนมปังปิ้ง เม้นทอล และเครื่องเทศ

CHILE





## BURONGA HILL ESTATE SAUVIGNON BLANC

Sauvignon Blanc (Alc. 12.0%)

South Eastern Australia, 2022

**Aroma :** Ripe tropical fruits of melon and mango with herbaceous aromas of grass, capsicum and asparagus.

**Palate :** This is a full-flavoured wine with the classic characters of passionfruit, cut grass and hints of peach. These great varietal flavours are perfectly balanced with a clean and crisp feel and a zesty lime finish.

กลิ่นหอมผลไม้เขตร้อนอย่างแตงโม มะม่วง และมีความหอมคล้ายทุยหอง้า พริก  
หน่อไม้ฝรั่ง

รสชาติไวน์เต็มไปด้วยความคลาสสิก ของเสาวรส หอง้า ลูกพีชรวมรสชาติที่  
หลากหลายเข้ากันได้อย่างสมบูรณ์แบบ ทำให้รู้สึกสดชื่นที่ดื่ม  
เหมาะกับอาหารที่เบาๆ โดยเฉพาะอาหารทะเลและพาสต้าสด

PER GLASS 299.-

PER BOTTLE 1,299.-



## BURONGA HILL ESTATE CABERNET SAUVIGNON

**Cabernet Sauvignon (Alc. 13.0%)**

South Eastern Australia, 2021

**Aroma :** Aroma Rich dark cherry and blackberry with subtle hints of cinnamon and vanilla.

**Palate :** Charming flavours of cherry and blackberry highlight this wine with a subtle oak influence of chocolate and vanilla.

A full flavoured wine with a rich finish.

กลิ่นหอมเชอร์รี่เข้มและแบล็กเบอร์รี่ พร้อมกลิ่นซินนามอนและวานิลลา  
รสชาติที่มีเสน่ห์ของเชอร์รี่และแบล็กเบอร์รี่ มีกลิ่นของช็อคโกแลตและวานิลลา  
มีเนื้อสัมผัสที่โดดเด่น  
เหมาะสำหรับอาหารประเภทเนื้อแดง โดยเฉพาะเนื้อย่าง

**PER GLASS 299.-**

**PER BOTTLE 1,299.-**