

รายการค็อกเทล  
OTHERS COCKTAILS

---

Around the world	200.-
B 52	200.-
Bacardi cocktail	200.-
Black Russian	200.-
Blue lagoon	200.-
Blue Hawaii	200.-
Blue Margarita	200.-
Daiquiry	200.-
Gin tonic	200.-
Gimlet	200.-
Kamikaze	200.-
Long island	200.-
Maitai	200.-
Margarita	200.-
Matador	200.-
Melon sour	200.-
Pinacolada	200.-
Pink lady	200.-
Rainbow	200.-
Sex on the beach	200.-
Singapore sling	200.-
Sunrise sour	200.-
Tequila sunrise	200.-
Timlet	200.-
Whisky sour	200.-

รายการเครื่องดื่ม  
DRINK LIST

---

น้ำผลไม้ปั่น (Blended fruit juice)

Himalaya หิมาลายา	80.-
Green apple lemon and honey กรีนอันนี่	80.-
Blended kiwi juice น้ำกีวี	80.-
Blended pink guave juice น้ำฝรั่งแดง	80.-
Blended passion fruit juice น้ำสาวรส	80.-
Blended star fruit juice น้ำมะเฟือง	80.-
Blended orange juice น้ำส้ม	80.-
Blended lemon juice น้ำมะนาว	80.-
Blended cantaloupe juice น้ำแคนตาลูป	80.-
Blended watermelon juice น้ำแตงโม	80.-

รายการเครื่องดื่ม  
DRINK LIST

---

น้ำผลไม้ปั่น (Blended fruit juice)

Blended pineapple juice น้ำสับปะรด	80.-
Blended fruit punch พริตพันช์	80.-

น้ำผลไม้คั้น (Fruit juice)

Pink guava juice น้ำฝรั่งแดง	70.-
Passion fruit juice น้ำเสาวรส	70.-
Star fruit juice น้ำมะเฟือง	70.-
Orange juice น้ำส้ม	70.-
Blended lemon juice น้ำมะนาว	70.-
Fruit punch พริตพันช์	70.-

## รายการเครื่องดื่ม DRINK LIST

---

### เครื่องดื่มร้อน (Hot beverage)

Hot cappuccino คาปูชิโน	70.-
Espresso เอสเปรสโซ	70.-
Hot coffee กาแฟร้อน	70.-
Hot ovaltine โอวัลตินร้อน	70.-
Fruit tea ชาผลไม้	70.-
Earl grey ชาเอิร์ลเกรย์	70.-
Green tea ชาเขียว	70.-
Lipton ชาลิปตัน	70.-

รายการเครื่องดื่ม  
DRINK LIST

---

เครื่องดื่มเย็น (Cold beverage)

Iced cappuccino คาปูชิโนเย็น	70.-
Iced coffee กาแฟเย็น	70.-
Iced ovaltine โอวัลตินเย็น	70.-
Iced lemon tea ชามะนาว	70.-
Iced tea with milk ชาเย็น	70.-
Iced tea ชาดำเย็น	70.-
Kwanchitr iced coffee กาแฟเย็นเซ่แข็ง	70.-
Lemon soda มะนาวโซดา	70.-
Iced Green Tea ชาเขียวเย็น	70.-

## รายการเครื่องดื่ม DRINK LIST

---

### น้ำอัดลม (Soft drink)

Coke โค้ก	30.-
Sprite สไปร์ท	30.-
Soda โซดา	30.-
Tonic โทนิค	30.-
Ice น้ำแข็ง	30.-
Drinking water น้ำ	30.-

## รายการเครื่องดื่ม DRINK LIST

---

### เบียร์ (Beer)

Draft beer (jug) เบียร์ (เหยือก)	250.-
Draft beer (glass) เบียร์ (แก้ว)	120.-
Beer (bottle) เบียร์ (ขวด)	200.-
Singha beer (bottle) เบียร์สิงห์	180.-

อาหารว่าง  
STARTER

---

Kwanchitr mixed sausages with sauekraut and mashed potato ไส้กรอกวัญจิตร	380.-
Calamari fritti ปลาหมึกทอด ทาร์ตาร์ซอส	280.-
Prawn wrapped with bacon กุ้งพันเบคอน	280.-
Baby clam in garlic sauce หอยลายอบกระเทียม	270.-
Baked spinach with cheese ผักโขมอบชีส	220.-
Baked spinach with cheese and sausage ผักโขมอบชีส ไส้กรอก	250.-
Baked spinach with shrimp ผักโขมอบชีสกุ้ง	300.-
Fried Vienna sausages ไส้กรอกเวียนนาทอด	250.-
Deep fried shrimp or river prawn with french fries กุ้งเล็ก/กุ้งใหญ่ชุบแป้งทอดและเฟรนช์ฟราย	300/500.-
French fries potatoes มันฝรั่งทอด	150.-
Mashed potatoes มันบด	150.-

## อาหารว่าง STARTER

---

Baked mashed potatoes with cheese and bacon มันบดอบชีสโรยเบคอน	220.-
Home fried potatoes with bacon มันฝรั่งผัดเบคอน	220.-
Sauerkraut ชาวเคร้าท (ผักดองแบบเยอรมัน)	150.-
Garlic bread ขนมปังกระเทียม	140.-
Baked garlic bread with cheese ขนมปังกระเทียมอบชีส	180.-

# KWANCHITR

RESTAURANT AND GOURMET SHOP

## ซุ๊ป SOUP

---

Cream soup (chicken, corn, mushroom, potato) ครีมซุ๊ป (ไก่, ข้าวโพด, เห็ด, มันฝรั่ง)	150.-
Consomme soup (chicken, egg, beef or vegetable) ซุ๊ปใส (ไก่, ไข่แดง, เนื้อ, ผักรวม)	150.-
Minestrone soup ซุ๊ปข้นผักรวม	150.-
Spinach cream soup ซุ๊ปครีมผักโขม	150.-
Lobster bisque ซุ๊ปข้นกุ้ง	180.-
Clam chowder ซุ๊ปครีมหอยลาย	180.-
French onion soup ซุ๊ปหอมใหญ่แบบฝรั่งเศส	180.-
Beef goulash soup ซุ๊ปข้นเนื้อ	180.-
Pumpkin soup with sausages ซุ๊ปฟักทองไส้กรอก	180.-

SERVICE CHARGE 10%

## สลัด

## SALAD

---

Chef salad	350.-
เชฟสลัด	
Salmon Caesar salad	330.-
ซีซาร์แซลมอนสลัด	
Caesar salad	280.-
ซีซาร์สลัด	
Beef salad	280.-
สลัดเนื้อสันใน	
Fried shrimp salad	280.-
สลัดกุ้งทอด	
Fried duck salad	280.-
สลัดอกเป็ดทอดกรอบ	
Mixed fruit salad mayonnaise dressing	220.-
สลัดผลไม้รวมมายองเนส	
Potato salad and bacon	250.-
สลัดมันฝรั่งเบคอนกรอบ	
Sausage salad	250.-
สลัดไส้กรอก	
Grilled chicken salad	250.-
สลัดไก่ย่าง	
Boiled egg salad	250.-
สลัดไข่ต้ม	

# KWANCHITR

RESTAURANT AND GOURMET SHOP

สลัด

SALAD

---

Tuna salad สลัดปลาทูน่า	250.-
Mixed salad สลัดผักรวม	220.-
Mixed grilled vegetable salad สลัดผักย่าง	280.-
Prawn cocktail กุ้งค็อกเทล	280.-
Salmon and fruit salad Thai style ยำผลไม้ปลาแซลมอน	280.-
Tuna fish salad Thai style ยำทูน่าผักกาดแก้ว	250.-

SERVICE CHARGE 10%

พาสต้า  
PASTA

---

River prawn with black spaghetti in garlic sauce สปาเก็ตตี้เส้นดำกุ้งกระเทียม	500.-
Oven baked shrimp ravioli in tomato cream sauce and cheese เกี้ยวกุ้งซอสครีมมะเขือเทศอบชีส	400.-
Spaghetti alla gambari (with chili) สปาเก็ตตี้ซอสกุ้งใหญ่ (ใส่พริก)	330.-
Spaghetti with sea bass in white wine sauce (with chili) สปาเก็ตตี้ปลาทะเลพงไวน์ขาว (ใส่พริก)	330.-
Spaghetti with clam in white wine sauce (with chili) สปาเก็ตตี้หอยลายไวน์ขาว (ใส่พริก)	330.-
Spaghetti carbonara สปาเก็ตตี้คาโบนารา	300.-
Spaghetti Bolognese สปาเก็ตตี้ซอสเนื้อ	300.-
Spaghetti pork sauce สปาเก็ตตี้ซอสหมู	300.-
Spaghetti in tomato sauce สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ	220.-
Spaghetti seafood in spicy tomato sauce สปาเก็ตตี้ซีฟู้ดซอสมะเขือเทศเข้มข้น	330.-
Spaghetti with crabmeat and cheese สปาเก็ตตี้เนื้อปูอบชีส	400.-

พาสต้า  
PASTA

Spaghetti bacon with olive oil สปาเก็ตตี้เบคอนผัดน้ำมันมะกอก	300.-
Spaghetti with salted fish and sweet basil สปาเก็ตตี้ปลาเค็ม	300.-
Salmon Penne in cream sauce (with chili) เพนเน่ครีมซอสแซลมอน (ใส่พริก)	330.-
Penne with sausages baked with cheese เพนเน่ไส้กรอกผัดอบชีส	330.-
Penne tuna cream sauce เพนเน่ทูน่าครีมซอส	300.-
Penne arabiata เพนเน่อราเบียตา	220.-
Fusilli with tuna and olive oil ฟูซิลลีทูน่าผัดน้ำมันมะกอก	300.-
Fusilli with bacon in tomato sauce ฟูซิลลีเบคอนซอสมะเขือเทศ	300.-
Fettucini seafood in green curry sauce เฟตตูชินี่เจียวหวานทะเล	330.-
Fettucini duck in green curry sauce เฟตตูชินี่เจียวหวานอกเป็ด	330.-
Fettucini "tom yum kung" เฟตตูชินี่ต้มยำกุ้งใหญ่	330.-

# KWANCHITR

RESTAURANT AND GOURMET SHOP

พาสต้า

PASTA

---

Linguine with river prawn in spicy sauce 330.-

ลีนกวีนี่ชี๊เมากุ้งใหญ่

Linguine with duck and basil 330.-

ลีนกวีนี่โหระพาอกเปิด

SERVICE CHARGE 10%

## อาหารจานหลัก ปลา MAIN COURSE FISH

---

Baked crabmeat with white wine sauce เนื้อปูอบไวน์ขาว	550.-
Salmon steak in orange sauce สเต็กแซลมอนซอสส้ม	550.-
Salmon steak in spicy sauce Thai style สเต็กแซลมอนสมุนไพร	550.-
Salmon steak in "panaeng sauce" สเต็กแซลมอนซอสพะเนียง	550.-
Grilled sea bass steak with lemon cream sauce สเต็กปลาทะเลพงซอสครีมมะนาว	450.-
Grilled sea bass steak with olive oil and lemon สเต็กปลาทะเลพวงน้ำมันมะกอกมะนาว	450.-
Grilled sea bass steak with papper sauce สเต็กปลาทะเลพงซอสพริกไทยอ่อน	450.-
Fish & chip tartar sauce ปลาทะเลพงซอสแป้งทอดทาร์ทาร์ซอส	450.-
Fish finger tartar sauce สเต็กปลาทะเลพวงเป็นชิ้นซอสเกร็ดขนมปังทอด	450.-
Oven baked cod fish with cheese สเต็กปลาคอดอบชีส	500.-
Grilled cot fish steak with teriyaki sauce สเต็กปลาคอดเทรียากิซอส	450.-

## อาหารจานหลัก ปลา MAIN COURSE FISH

---

Grilled river prawn with spice tomato sauce 750.-

สเต็กกุ้งแม่น้ำซอสมะเขือเทศเข้มข้น

Fried Seabass steak in tamarind sauce 450.-

สเต็กปลากะพงทอดซอสมะขาม

## อาหารจานหลัก หมู, ไก่, เนื้อ

## MAIN COURSE PORK, CHICKEN, BEEF

Chateau Briand pepper and garlic sauce (for 2 persons) สเต็กเนื้อสันในย่าง 650 g. (2 ท่าน)	1,800.-
Pepper steak สเต็กเนื้อพริกไทยอ่อน	650.-
Filet steak in garlic sauce สเต็กเนื้อซอสกระเทียม	650.-
Filet steak in BBQ sauce สเต็กเนื้อบาร์บีคิวซอส	650.-
Filet mignon สเต็กเนื้อห่อเบคอนซอสเห็ด	650.-
Grilled rib eye steak in garlic sauce ริบอายสเต็ก	650.-
Pork chop in mushroom sauce สเต็กหมูสันนอกซอสเห็ด	500.-
Pork chop Milanese สเต็กหมูสันนอกซอสมะเขือเทศ	500.-
Pork filet steak in garlic sauce สเต็กหมูสันในซอสกระเทียม	500.-
Pork cordon bleu หมูสันในสอดไส้แฮมชีส	500.-
Chicken pepper steak สเต็กไก่พริกไทยอ่อน	500.-

## อาหารจานหลัก หมู, ไก่, เนื้อ

## MAIN COURSE PORK, CHICKEN, BEEF

---

Deep fried chicken with lemon and black olive sauce ไก่ทอดมะนาว มะกอกดำ	500.-
Roasted duck in orange sauce อกเป็ดซอสส้ม	550.-
Ostrich steak in pepper sauce สเต็กนกกระจอกเทศซอสพริกไทยอ่อน	650.-
New Zealand lamb chop ซี่โครงแกะย่าง	700.-
Pork chop in BBQ sauce หมูสันนอกติดกระดูกซอสบาร์บีคิว	500.-
Pork spare rib stewed in BBQ sauce ซี่โครงหมูตุ๋นบาร์บีคิว	500.-
Pork knuckle with teriyaki and Thai sauce ขาหมูทรงเครื่อง	550.-

## อาหารว่างไทย THAI SNACKS

---

Eastern style spicy shrimp salad in Kratong tong กระทงทองลวกกุ้ง	200.-
Crispy shrimp wonton เกี้ยวกุ้งทอดกรอบ	200.-
Fresh prawns in chili dip กุ้งแช่น้ำปลา	280.-
Spicy pork or Beef salad with young eggplant ปลำหมู/เนื้อ มะเขืออ่อน	250.-
Grilled pork or beef North-Eastern style หมู/เนื้อย่างจัมแจ่ว	220.-
Spicy grilled pork or beef salad ยำเนื้อย่าง - หมูย่าง	250.-
Shrimp salad Thai style ปลำกุ้ง	280.-
Smoked salmon salad with lemongrass ปลำปลาแซลมอน	280.-
Salmon in chili dip ปลาแซลมอนสามรส	280.-
Pomelo salad with prawn ยำส้มโอกุ้งสด	280.-
Spicy seafood salad ยำทะเลรวม	280.-

## อาหารว่างไทย THAI SNACKS

---

Spicy sea bass salad ยำคะน้ากรอบปลากระพง	280.-
Steamed squid in hot and sour sauce ปลาหมึก 3 สด	280.-
Fried sea bass in spicy sauce Eastern style ลาบปลากระพงทอดกรอบ	280.-
Spicy pilot fish salad with fresh garlic ปล้ำปลาสดกระเทียมโทน	250.-
Grilled salmon with Thai spicy sauce ปลาแซลมอนย่างจิ้มแจ่ว	280.-
Grilled salmon with Thai spicy sauce ปลาแซลมอนย่างจิ้มแจ่ว	280.-
Grilled ostrich North-Eastern style นกกระจอกเทศย่างจิ้มแจ่ว	500.-
Sea bass curry local style แกงป่าปลากระพง	300.-
Tom yum kung shrimp or river prawn ต้มยำกุ้งเล็ก/กุ้งใหญ่	300/500.-
Seafood tom yum ต้มยำทะเล	300.-
Fried sea bass tom yum ต้มยำปลากระพงทอดกรอบ	300.-

## อาหารว่างไทย THAI SNACKS

---

Green curry with shrimp or river prawn แกงเขียวหวานกุ้งเล็ก/กุ้งใหญ่	300/500.-
Green curry with sea bass or salmon แกงเขียวหวานปลากระพงหรือแซลมอน	300.-
Panaeng curry with shrimp or river prawn พะแนงกุ้งเล็ก/กุ้งใหญ่	300/500.-
Green curry with pork beef or chicken แกงเขียวหวานหมู เนื้อหรือไก่	250.-
Green curry with duck แกงเขียวหวานอกเป็ด	300.-
Cod fish curry local style แกงป่าปลาคอด	300.-
Fried sea bass with mango salad ปลากระพงย่างมะม่วง	300.-
Seafood in coconut milk soup ต้มยำทะเล	300.-
Grilled pork in hot and sour soup ต้มแซบหมูย่าง	250.-
Deep fried sea bass with garlic ปลากระพงทอดกระเทียม	300.-
Fried shrimp or river prawn in tamarind sauce กุ้งเล็ก/กุ้งใหญ่ ทอดซอสมะขาม	300/500.-

## อาหารว่างไทย THAI SNACKS

---

Fried squid in tamarind sauce ปลาหมึกทอดซอสมะขาม	250.-
Fried ostrich with garlic pepper นกกระทาทอดกระเทียม	500.-
Vienna sausage with chili and herbs ไส้กรอกเวียนนาผัดขี้เมา	280.-
Pork knuckle with chili & basil ขาหมูกรอบผัดขี้เมา	280.-
Broccoli sauteed with salted fish ผัดบล็อกโคลี่ปลาเค็ม	250.-
Grilled pork tenderloin with coconut cream หมูย่างกะทิ	280.-
Fried beef with pepper and basil เนื้อผัดพริกไทยอ่อนโหระพา	250.-

อาหารมือเที่ยงถึง 18.00 น.

QUICK LUNCH MENU SERVED UNTIL 18.00

---

Roasted pork with rice and salad ข้าวหมูอบ	150.-
Pork stewed with rice ข้าวสตูว์หมู	150.-
Chicken stewed with rice ข้าวสตูว์ไก่	150.-
Roasted chicken with rice and salad ข้าวไก่อบ	150.-
Beef green curry with roti โรตีสานเนื้อพริกขี้หนู	150.-
Traditional chicken curry with rice ข้าวแกงกะหรี่ไก่	150.-
Massaman chicken curry with rice ข้าวแกงมัสมั่นไก่	150.-
Pork ginger curry Northern style with rice ข้าวแกงฮังเล	150.-
Rice noodle with chopped beef or pork in gravy sauce ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ/หมูสับ	150.-
Fried rice with spicy chili paste and shrimp ข้าวผัดกุ้งพริกเผา	150.-
Fried rice with chicken green curry, salty egg and "salit" fish ข้าวผัดเขียวหวานไก่,ไข่เค็ม,ปลาสด	150.-

# KWANCHITR

RESTAURANT AND GOURMET SHOP

อาหารมือเที่ยงถึง 18.00 น.

QUICK LUNCH MENU SERVED UNTIL 18.00

---

Fried rice with sun dried beef 150.-

ข้าวผัดเนื้อเค็มโง่ดาว

Fried rice with shrimp paste 150.-

ข้าวผัดมันกุ้ง

Fried rice with deep fried fish 150.-

ข้าวผัดคะน้าปลาสด

American fried rice 250.-

ข้าวผัดอเมริกัน

SERVICE CHARGE 10%