

SORTREL Cottage

ENGLISH MENU

SORTREL Sathorn

1122 Narathiwat Ratchanakarin Rd., Tong-Ma-Ha-Mek, Sathorn, Bangkok 10120

Tel. 02-676 4359, 08-1122 7755

SORTREL Cottage

500/1 Ramathani Rd., Bangkok, Bangkoleam, Bangkok 10120

Tel. 02-291 3488, 08-4411 9977

LIQUOR

Chivas Regal 70cl./ 1L.	1,790/1,990	Blend 285 (70cl.)	595
Black Label 70cl./ 1L.	1,890/2,090	Sang Som 30cl.(แสงโสม-แบน)	320
Ballantine's 5Years 70cl.	990	Regency 35cl./ 70cl.	495/1,200
Red Label 70cl./ 1L.	1,100/1,390	Meridian 35cl./ 70cl.	395/ 790
100 Pipers 70cl./ 1L.	750/950	Dewar's 70cl.	990
Jameson 70cl.	1,450	Jim Beam 70cl.	1,450
Ballantine's 12Years 70cl.	1,850	Jack Daniel's 70 cl./ 1L.	1,700/1,950
Bombay Gin 75cl.	1,600	Ballantine's 17Years 70cl.	3,300
Sierra Tequila 70cl.	1,200	Gold Label Reserve 75cl.	2,590
CHOYA Ume with Fruit 65cl.	1,450	Chivas Regal 18 years 70cl.	3,490
Martell VSOP 70cl.	2,850	Swing 75cl.	2,590
Remy Martin VSOP 70cl.	2,750	Double Black 1 L.	2,450
Absolut Vodka 70 cl./ 1 L.	1,100/1,350	Hennessy VSOP 70cl.	2,950
Absolut Vodka : Citron/ Mandrin/ Vanilia/ Raspberri/ Apeach/ Pears 70 cl.			1,300

BEER

Heineken	170	Heineken Draught 1L.	265
Singha	160	Heineken Draught 3L.	795
Tiger	155	Singha Draught Beer 1L.	265
Chang Classic/ Leo	145	Singha Draught Beer 3L.	795
Chang 25 Years	150	Corona	230
Asahi	170		

Corkage Charge; Whiskey 250.-/ Wine 300.-

Minimum Purchase Age is 20 years old

COCKTAILS

Kamikaze: Blue, Red, White, Green , Purple, Pink		385
<i>(Vodka, Tequila, Triple Sec, White Rum, Blue curacao, Lime juice, Syrup)</i>		
Whisky Frosty (เหล้าปั่น) : Blue, Red, White, Green , Purple, Pink		265
<i>(Whisky, Lime juice, Syrup)</i>		
Pina Coloda		205
<i>(Malibu, Triple Sec, White Rum, Pineapple Juice, Lime Juice, Syrup, Milk)</i>		
Green Angel		205
<i>(Vodka, Blue curacao, Cream de Banana, Pineapple juice, Lime juice, Syrup)</i>		
Singapore Sling		205
<i>(Gin, Cherry Brandy, Pomegranate Syrup, Lime Juice, Syrup, Soda)</i>		
Mai Tai		205
<i>(WhiteRum,DarkRum,OrangeCuracao,Pomegranate Syrup, PineappleJuice, LimeJuice, OrangeJuice)</i>		
Cosmopolitan	<i>(Vodka, Triple Sec, Cranberry Juice, Lime Juice)</i>	205
Long Island	<i>(Vodka, Gin, Triple Sec, White Rum, Tequila, Lime Juice, Syrup, Cola)</i>	205
Pink Lady	<i>(Gin, Triple Sec, Pomegranate Syrup, Lime Juice, Cream)</i>	195
B52	<i>(Kahlua, Bailey, Cointreau)</i>	190
Magarita	<i>(Tequila, Triple Sec, Lime juice, Syrup)</i>	175
Mojito	<i>(Dark Rum, Sugar, Lime Juice, Mint)</i>	200
Malibu Beach	<i>(Malibu, Pineapple Juice)</i>	165
Gin Tonic/ Vodka Tonic		140
Kahlua Milk		165
Vodka Shot/ Tequila Shot		100

JUICE & SMOOTHIES

Orange Juice	น้ำส้มคั้น	75	Orange Smoothie	น้ำส้มปั่น	80
Lime Juice	น้ำมะนาว	75	Lime Smoothie	น้ำมะนาวปั่น	80
Lime Soda	มะนาวโซดา	75	Watermelon Smoothie	น้ำแตงโมปั่น	80
Coconut (whole)	มะพร้าวลูก	75	Coconut Smoothie	น้ำมะพร้าวปั่น	80
Passion Fruit	น้ำเสาวรส	75	Passion Fruit Smoothie	น้ำเสาวรสปั่น	80
Fruit Punch	พินช์	75	Fruit Punch Smoothie	พินช์ปั่น	80
Pickled Plum Spite	บ๊วยสไปร์ท	75	Pineapple Smoothie	น้ำสับปะรดปั่น	80
Lime Honey Soda	มะนาวน้ำผึ้งโซดา	75	Strawberry Smoothie	น้ำสตรอเบอรี่ปั่น	80
			Apple Smoothie	น้ำแอปเปิ้ลปั่น	80
Pickled Plum Honey Soda	บ๊วยน้ำผึ้งโซดา				75
Pickled Plum& Lime Honey Soda	บ๊วยมะนาวน้ำผึ้งโซดา				75
Passion Fruit Honey Soda	เสาวรสน้ำผึ้งโซดา				75

SOFTDRINKS

Drinking Water	น้ำ	40	Ice Bucket (Small)	น้ำแข็ง เล็ก	40
Cola/ Sprite/ Soda	โค้ก/สไปร์ท/โซดา	40	Ice Bucket (Large)	น้ำแข็ง ใหญ่	80
Tonic	โทนิค	65	Coke No Sugar	โค้กไม่มีน้ำตาล	50

TEA & COFFEE

Hot Coffee	กาแฟร้อน	70	Thai Milk Tea	ชานมเย็น	75
Ice Coffee	กาแฟเย็น	75	Thai Ice Tea	ชาดำเย็น	75
Hot Tea	ชาร้อน	55	Ice Lemon Tea	ชามะนาว	75

CIGARETTE AND LIGHTER

Mevius		170	Mevius Option		180
Camel		80	Camel Eclipse		160
Winston		120	Refreshment Cloth	ผ้าเย็น	25
Lighter	ไฟแช็ค	20	Lime Wedges/ Slices	มะนาวหั่น/ สไลด์	65

TIGER PRAWN

Goong Lai Ser Pad Prik Kaer	กุ้งลายเสือผัดพริกเกลือ	385
<i>Fried Tiger Prawns with Chilli, Garlic, Pepper and Salt</i>		
Goong Lai Ser Tod Kra Tiem	กุ้งลายเสือทอดกระเทียม	385
<i>Fried Tiger Prawns with Garlic, Pepper and Salt</i>		
Tom Yum Goong Lai Ser	ต้มยำกุ้งลายเสือ	385
<i>Hot and Sour Tiger Prawns Soup</i>		
Goong Lai Ser Kua Prik Tai Dum	กุ้งลายเสือคั่วพริกไทยดำ	385
<i>Fried Tiger Prawns with Black Pepper</i>		
Goong Lai Ser Ob Woon Sen	กุ้งลายเสืออบวุ้นเส้น	385
<i>Steamed Tiger Prawns with Glass Noodles</i>		
Goong Lai Ser Sauce Ma Kham	กุ้งลายเสือซอสมะขาม	385
<i>Tiger Prawns with Sweet Tamarind Sauce</i>		

SALAD

Caesar Salad	ซีซาร์สลัด	185
Apple Salad with Almond&Raisin	สลัดแอปเปิ้ล	155
Grilled Salmon Salad	สลัดแซลมอนย่าง	270
Green Salad	สลัดผักรวม	145
Salad Goong Tod	สลัดกุ้งทอด	190
<i>Fried Shrimps Salad</i>		
Salad Gai Ma Now	สลัดไก่มะนาว	170
<i>Fried Chicken Fillet Salad</i>		

FISH

Pla Ka Phong Tod Nam Pla	ปลากระพงทอดราดน้ำปลา	405
<i>Deep Fried Sea Bass with Sweet Fish Sauce served with Green Mango Salad</i>		
Pla Ka Phong Tod Sam Rod	ปลากระพงทอดสามรส	405
<i>Deep Fried Sea Bass topped with Sweet and Sour Chilli Sauce</i>		
Pla Ka Phong Samoon Pai	ปลากระพงสมุนไพร	405
<i>Deep Fried Sea Bass topped with Crispy Herbs</i>		
Pla Ka Phong Tod Kra Tiam	ปลากระพงทอดกระเทียม	405
<i>Deep Fried Sea Bass topped with Chopped Garlic & Pepper</i>		
Gaeng Som Goong Pla Chon Tod	แกงส้มปลาช่อนทอด	295
<i>Deep Fried Freshwater Fish and Vegetable in Hot and Sour Tamarind Soup</i>		
Pla Chon Song Kureang	ปลาช่อนทรงเครื่อง	295
<i>Deep Fried Fish with Herbal Topping of Ginger, Lemongrass, Shallot and Lime</i>		
Pla Muek Pad Khai Kem	ปลาหมึกผัดไข่เค็ม	195
<i>Stir Fried Squid with Salted Eggs and Vegetable</i>		
Pla Muek Kai Nueng Ma Now	ปลาหมึกไข่หนึ่งมะนาว	270
<i>Steamed Squids with Garlic and Chilli in Lime Juice</i>		

FRIED

Muek French Fried	หมึกเฟรนช์ฟราย	185
<i>Deep Fried Strip-cut Squid</i>		
Tod Man Koong	ทอดมันกุ้ง	195
<i>Prawn Cake served with Sweet Plum Sauce</i>		
Tod Man Pla Krai	ทอดมันปลากราย	180
<i>Spicy Thai Fish Cake served with Sweet Chilli Sauce</i>		
Sai Krok Ruam	ไส้กรอกรวม	280
<i>Assorted Sausages</i>		

FRIED

Muek Paprika	หมึกปาปริก้า	205
<i>Calamari Fritto (Deep Fried Squid Rings)</i>		
Tu Fo Tod	เต้าหู้ทอด	90
<i>Deep Fried Bean Curd</i>		
Goong Tod Samoon Pai	กุ้งทอดสมุนไพร	190
<i>Fried Shimps topped with Crispy Herbs</i>		
Hed Hom Sod Tod	เห็ดหอมสดทอด	150
<i>Deep Fried Fresh Chinese Mushroom</i>		
Phu Nim Tod Kra Tiam	ปูนิ่มทอดกระเทียม	235
<i>Deep Fried Soft-shell Crab with Garlic, Pepper and Salt</i>		
Goong Choop Pang Tod	กุ้งชุบแป้งทอด	195
<i>Fried Shimps with Batter</i>		
Moo Dad Daew	หมูแดดเดียว	150
<i>Fried Marinated Pork</i>		
Neur Dad Daew	เนื้อแดดเดียว	210
<i>Fried Marinated Beef</i>		
Gai Ta Krai	ไก่ตะไคร้	155
<i>Deep Fried Chicken topped with Crispy Fried Lemongrass</i>		
Ka Moo German	ขาหมูเยอรมัน	380
<i>Deep Fried Pork Knuckle served with Mashed Potato</i>		
Kor Moo Yang	คอหมูย่าง	175
<i>Grilled Pork</i>		
Med Ma Muang	เม็ดมะม่วงหิมพานต์	135
<i>Cashew Nuts</i>		

FRIED

Peek Gai Tod Nam Pla	ปีกไก่ทอดน้ำปลา	155
<i>Deep Fried Chicken Wings with Fish Sauce</i>		
French Fries	มันฝรั่งทอด	85
Por Pear Pak Kom Ob Cheese	เปาะเปี๊ยะผักโขมอบชีส	150
<i>Deep Fried Spinach and Mozzarella Cheese Rolls</i>		
Por Pear Larb Moo	เปาะเปี๊ยะลาบหมู	130
<i>Deep Fried Spicy Minced Pork Rolls (North-Eastern Style)</i>		
Pae Goong Tod	แพกุ้งทอด	190
<i>Crispy Fried Shimps in Batter</i>		
Nuar Yang	เนื้อย่างจิ้มแจ่ว	250
<i>Grilled Beef</i>		

STIR FRIED

Kai Ban Ruan Lao	ไก่บ้านรวนเห็ด	190
<i>Stir Fried Thai Chicken with Rice Wine, Lemongrass and Kaffir Lime Leaves</i>		
Nua Toon Ruan Lao	เนื้อตุ๋นรวนเห็ด	235
<i>Stir Fried Braised-Beef with Rice Wine, Lemongrass and Kaffir Lime Leaves</i>		
Ta Lay Ruam Pad Phong Karee	ทะเลรวมผัดผงกะหรี่	235
<i>Stir Fried Seafood in Yellow Curry Sauce with Eggs, Onion and Chinese Celery</i>		
Jub Chai Pad Hang	จับฉ่ายผัดแห้ง	195
<i>Stir Fried Glass Noodle, Shrimps, Squids, Pork, and Vegetable with Oyster Sauce</i>		
Yod Mara Wan Fai Deng	ยอดมะระหวานไฟแดง	135
<i>Stir Fried Chayote with Garlic, Chilli and Oyster Sauce</i>		

STIR FRIED

Yod Mara Wan Pad Goong	ยอดมะระหวานผัดกุ้ง	175
<i>Stir Fried Chayote and Shrimps with Oyster Sauce</i>		
Hed Kem Tong Pad Goong	เห็ดเข็มทองผัดกุ้ง	175
<i>Stir Fried Golden Mushroom (Enokitake) and Shrimps with Oyster Sauce</i>		
Gai Pad Med Ma Muang	ไก่ผัดเม็ดมะม่วง	175
<i>Stir Fried Chicken with Cashew Nuts, Onion, and Chilli</i>		
Gai Pad Sauce Ma Kam	ไก่ผัดซอสมะขาม	175
<i>Stir Fried Chicken, Cashew Nuts, and Chilli with Tamarind Sauce</i>		
Pad Pak Ruam Mit	ผัดผักรวมมิตร	105
<i>Stir Fried Assorted Vegetables with Oyster Sauce</i>		
Pak Boong Fai Daeng	ผักบุ้งไฟแดง	105
<i>Stir Fried Morning Glory with Garlic, Chilli and Oyster Sauce</i>		
Hor Mok Ma Prao On	ห่อหมกมะพร้าวอ่อน	235
<i>Stir Fried Seafood with Egg, Coconut Milk and Chilli Paste served in Coconut</i>		
Pla Duke Fu Pad Prik King	ปลาตุ๋นผัดพริกขิง	175
<i>Stir Fried Crispy Minced Fish with Mild Chilli Paste and Ginger</i>		
Woon Sen Pad Kai Kem	วุ้นเส้นผัดไข่เค็ม	185
<i>Stir Fried Glass Noodle with Shrimps, Squids, Salted Eggs and Vegetable</i>		
Phu Nim Pad Phong Karee	ปูนิ่มผัดผงกะหรี่	245
<i>Stir Fried Soft-shell Crab in Yellow Curry Sauce with Eggs, Onion and Celery</i>		
Phu Nim Kua Prik Thai Dam	ปูนิ่มคั่วพริกไทยดำ	245
<i>Fried Soft-shell Crab with Black Pepper</i>		
Ka Lum Plee Pad Nam Pla	กะหล่ำปลีผัดน้ำปลา	110
<i>Stir Fried Cabbage with Fish Sauce</i>		

STIR FRIED

Or Suan Hed Hom	ออส่วนเห็ดหอม	200
<i>Oyster Omlette with Mushroom on Hot Plate</i>		
Hed Ruam Pad Nam Mun Hoy	เห็ดรวมผัดน้ำมันหอย	150
<i>Stir Fried Assorted Mushroom with Oyster Sauce</i>		
Tofu Song Kureang Ka Prao	เต้าหู้ทรงเครื่องกะเพรากรอบ	165
<i>Fried Bean Curd topped with Pork, Shrimps, Squids, Basil Leaves and Chilli</i>		
Tofu Tod Pad Prik Kaer	เต้าหู้ทอดผัดพริกเกลือ	140
<i>Fried Bean Curd with Garlic, Chilli, Salt and Pepper</i>		
Goong Keaw Kua Prik Tai Dum	กุ้งแก้วคั่วพริกไทยดำ	190
<i>Stir Fried Glass Shrimps with Black Pepper</i>		
Kor Moo Kua Prik Thai Dum	คอหมูคั่วพริกไทยดำ	170
<i>Stir Fried Pork with Black Pepper</i>		
Ka Na HongKong Pad King	คะน้าฮ่องกงผัดขิง	120
<i>Stir Fried Chinese Broccolli with Ginger</i>		
Ma Kua Yao Pad Moo Sab	มะเขือยาวผัดหมูสับ	135
<i>Stir Fried Eggplant with minced Pork and Sweet Basil</i>		
Kai Geo/ Kai Geo Moo Sab	ไข่เจียว/ ไข่เจียวหมูสับ	85/110
<i>Plain Thai Omlette/ Thai Omlette with minced Pork</i>		
Kai Geo Poo	ไข่เจียวปู	185
<i>Thai Omlette with Crab meat</i>		
THAI SALAD (North-Eastern Style)		
Nam Tok Pla Ka Pong	น้ำตกปลากะพง	405
<i>Deep Fried Seabass topped with Shallot, Mint, and Spicy Dry Chilli Sauce</i>		
Nam Tok Pla Chon	น้ำตกปลาช่อน	295
<i>Deep Fried Freshwater Fish topped with Shallot, Mint, and Spicy Dry Chilli Sauce</i>		
Larb Moo	ลาบหมู	155
<i>Spicy Minced Pork with Shallot, Mint, and Dry Chilli</i>		

THAI SALAD (North-Eastern Style)

Nam Tok Nuar	น้ำตกเนื้อ	210
<i>Spicy Beef with Shallot, Mint, and Dry Chilli</i>		
Larb Ta Lay	ลาบทะเล	190
<i>Spicy Seafood with Shallot, Mint, and Dry Chilli</i>		
Larb Salmon	ลาบแซลมอน	225
<i>Spicy Salmon with Shallot, Mint, and Dry Chilli</i>		
Larb Moo Tod	ลาบหมูทอด	185
<i>Deep Fried Spicy Minced Pork</i>		

THAI SALAD

Yum Tua Pu	ยำถั่วพู	185
<i>Fresh Wing Beans Salad with Minced Pork, Shrimps, Squids and Boiled Egg</i>		
Yum Sam Krob	ยำสามกรอบ	195
<i>Crispy Fried Fish Maw, Cashew Nut, Dry Squids & Shrimps with Spicy Dressing</i>		
Yum Khai Dow	ยำไข่ดาว	185
<i>Spicy Fried Eggs Salad with Pork, Squids, Shrimps and Vegetable</i>		
Yum Kor Moo Yang	ยำคอหมูย่าง	185
<i>Grilled Pork with Chilli, Garlic, and Lime Juice</i>		
Yum Salmon	ยำแซลมอน	225
<i>Spicy Salmon Salad</i>		
Yum Ruam Mit Ta Lay	ยำรวมมิตรทะเล	190
<i>Spicy Seafood Salad</i>		
Yum Kan Ka Na	ยำก้านคะน้า	180
<i>Spicy Chinese Broccoli Salad with Minced Pork, Squids, and Shrimps</i>		

THAI SALAD

Yum Hed Kem Tong	ยำเห็ดเข็มทอง	180
<i>Spicy Golden Mushroom Salad with Minced Pork, Shrimps and Squids</i>		
Yum Hed Ruam	ยำเห็ดรวม	160
<i>Spicy Mushroom Salad (no meat)</i>		
Yum Frankfurter	ยำไส้กรอกแพรงเฟริตเตอร์	180
<i>Spicy Frankfurter Salad</i>		
Yum Woon Sen	ยำวุ้นเส้น	180
<i>Spicy Glass Noodle with Minced Pork, Shrimps, and Squids</i>		
Som Tam Kor Moo Yang	ส้มตำคอกหมูย่าง	170
<i>Spicy Papaya Salad with Grilled Pork, Dried Shrimps and Peanut</i>		
Yum Pla Dook Fu	ยำปลาดุกฟู	175
<i>Crispy Catfish served with Green Mango Salad</i>		

SOUP & CURRY

Kai Toon Mor Fai	ไข่ตุ๋นหม้อไฟทรงเครื่อง	195
<i>Steamed Eggs with Salted Egg, Century Egg, Shrimps, Squids & minced Pork</i>		
Poh Taek	โปะแตก	225
<i>Seafood in Hot and Sour Soup with Basil leaves and Herbs</i>		
Tom Yum Goong	ต้มยำกุ้ง	225
<i>Spicy Prawn Soup</i>		
Tom Yum Ruam Mit Ta Lay	ต้มยำรวมมิตรทะเล	225
<i>Spicy Seafood Soup</i>		
Tom Kha Gai	ต้มข่าไก่	175
<i>Chicken with Lime Juice, Lemongrass, and Galanga in Coconut Milk</i>		
Gaeng Ped Moo or Gai	แกงเผ็ด หมู หรือ ไก่	165
<i>Pork or Chicken in Red Curry</i>		

SOUP & CURRY

Gaeng Ped Nuer	แกงเผ็ด เนื้อ	195
<i>Beef in Red Curry</i>		
Gaeng Som Goong Pak Ruam	แกงส้มกุ้งผักรวม	195
<i>Shrimps and Vegetables in Hot and Sour Tamarind Soup</i>		
Gaeng Jurd Tao Hoo Moo Sab	แกงจืดเต้าหู้หมูสับสาหร่าย	155
<i>Bean Curd, Minced Pork, Seaweed and Vegetable Soup</i>		
Tom Yum Hed	ต้มยำเห็ด	180
<i>Spicy Mushroom Soup (no meat)</i>		

RICE AND NOODLE

Kow Pad Ka Lum Plee(S/ M/ L)	ข้าวผัดกะหล่ำปลี (เล็ก/กลาง/ใหญ่)	80/195/295
<i>Fried Rice with Cabbage and Eggs</i>		
Kow Pad Ka Lum Plee&Bacon(S/ M/ L)	ข้าวผัดกะหล่ำปลีเบคอน	100/230/335
<i>Fried Rice with Cabbage, Bacon and Eggs</i>		
Kow Pad Poo (S/ M/ L)	ข้าวผัดปู (เล็ก/กลาง/ใหญ่)	120/265/385
<i>Crab Meat Fried Rice</i>		
Kow Pad Goong (S/ M/ L)	ข้าวผัดกุ้ง(เล็ก/กลาง/ใหญ่)	100/230/335
<i>Shrimps Fried Rice</i>		
Kow Pad Poo&Goong (S/ M/ L)	ข้าวผัดปู กุ้ง(เล็ก/กลาง/ใหญ่)	120/265/385
<i>Crab Meat and Shrimps Fried Rice</i>		
Kow Pad Ta Lay (S/ M/ L)	ข้าวผัดทะเล(เล็ก/กลาง/ใหญ่)	120/265/385
<i>Seafoods Fried Rice</i>		
Kow Pad Moo (S/ M/ L)	ข้าวผัดหมู (เล็ก/กลาง/ใหญ่)	90/210/310
<i>Pork Fried Rice</i>		
Kow Pad Gai (S/ M/ L)	ข้าวผัดไก่(เล็ก/กลาง/ใหญ่)	90/210/310
<i>Chicken Fried Rice</i>		

RICE AND NOODLE

Kow Rad Ka Prao Moo or Gai	ข้าวราดกะเพราหมู หรือไก่	110
<i>Stir Fried Minced Pork or Chicken with Basil Leaves&Chilli served with Steamed Rice</i>		
Kow Rad Ka Prao Nuer	ข้าวราดกะเพราเนื้อ	130
<i>Stir Fried Minced Beef with Basil Leaves and Chilli served with Steamed Rice</i>		
Steamed Rice (Dish/ Bowl)	ข้าวสวย (จาน/ โถ)	30/100
Sen Me Rad Na Moo	เส้นหมี่ราดหน้าหมู	120
<i>Stir Fried Thin Noodle, Pork and Vegetable topped with Brown Gravy</i>		
Sen Me Rad Na Talay	เส้นหมี่ราดหน้าทะเล	140
<i>Stir Fried Thin Noodle, Seafood and Vegetable topped with Brown Gravy</i>		
Sen Me Pad See Ew Moo	เส้นหมี่ผัดซีอิ้วหมู	120
<i>Stir Fried Thin Noodle with Pork, Vegetable, and Egg</i>		
Sen Me Pad See Ew Talay	เส้นหมี่ผัดซีอิ้วทะเล	140
<i>Stir Fried Thin Noodle with Seafood, Vegetable, and Egg</i>		
Spaghetti Kee Mao Sai Krog	สปาเก็ตตี้ชี้เมาไส้กรอก	180
<i>Spaghetti with Sausage, Pepper Corn, Basil Leaves, Garlic and Chilli</i>		
Spaghetti Kee Mao Ta Lay	สปาเก็ตตี้ชี้เมาทะเล	190
<i>Spaghetti with Seafood, Pepper Corn, Basil Leaves, Garlic and Chilli</i>		
Spaghetti Cabonara	สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า	210
<i>Spaghetti Cream Sauce with Bacon and Egg Yolk</i>		
Spaghetti Bacon Prik Haeng	สปาเก็ตตี้เบคอนพริกแห้ง	180
<i>Spaghetti Bacon with Dried Chilli</i>		

DESSERT

MuMo Homemade Ice Cream	ไอศกรีมMuMo	65
1.Chocolate/ 2.Vanilla/ 3.Strawberry Sorbet/ 4.Green Tea/ 5.Yakult 1.ช็อคโกแลต/ 2. วานิลลา/ 3.สตอเบอรี่ซอร์เบ็ต/ 4.ชาเขียว/ 5.ยาคูลท์		
6.Blueberry Yogurt/ 7.Banana Cheese/ 8.Cookies&Cream/ 9.Coconut Milk 6.บลูเบอรี่โยเกิร์ต/ 7.กล้วยชีส/ 8.คุกกี้แอนด์ครีม/ 9.กะทิ		
Cookie Tower	คุกกี้ทาวเวอร์	175
Sortrel's Sundae	ซอร์เทลซันเดย์	110
Panacotta + Strawberry Sauce	พานาคอตต้า+ซอสสตอเบอรี่	120
Brownie+Ice Cream	บราวน์และไอศกรีม	135
Honey Toast+2 IceCream	ฮันนี่โทสต์	190
Mini Honey Toast+1 IceCream	ฮันนี่โทสต์ มินิ	105
Chocolate Lava+Ice Cream	ช็อคโกแลตลาวา+ไอศกรีม	165
Assorted Fresh Fruits	ผลไม้รวม	145