

# 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 Ramalli Rd., Bangklo, Bangkorleam, 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 (แสงโสม-แบน)	320
Ballantine's 5Years 70cl.	990	Regency 35cl./ 70cl.	480/950
Red Label 70cl./ 1L.	1,100/1,390	Dewar's 70cl.	990
100 Pipers 70cl./ 1L.	750/950	Jim Beam 70cl.	1,450
Jameson 70cl.	1,450	Jim Beam Black 75cl.	1,690
Ballantine's 12Years 70cl.	1,850	Jack Daniel's 70 cl./ 1L.	1,700/1,950
Bombay Gin 70cl.	1,600	Ballantine's 17Years 70cl.	3,300
Sierra Tequila	1,200	Gold Label Reserve	2,590
CHOYA Ume with Fruit	1,450	Chivas Regal 18 years 70cl.	3,490
Martell VSOP 70cl.	2,850	Chivas Regal Extra 70cl.	2,290
Remy Martin VSOP 70cl.	2,750	Glenlivet 12years 70cl.	2,600
Hennessy VSOP 70cl.	2,950	Double Black 1 L.	2,450
Swing 75cl.	2,590	Macallan12years. 70cl.	3,990
Absolut Vodka 70 cl./ 1 L.	1,100/ 1,350		
Absolut Vodka : Citron/ Mandrin/ Vanilia/ Raspberri/ Apeach/ Pears 70 cl.			1,300

## BEER

Heineken	170	Heineken Draught 1L.	270
Singha	160	Heineken Draught 3L.	810
Tiger	155	Singha Draught Beer 1L.	255
Chang Classic/ Leo	145	Singha Draught Beer 3L.	765
Asahi	170	Corona	230
Carlsberg	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 with Fruit เหล้าปั่น :	<i>(Whisky, Lime juice, Syrup)</i>	265
Strawberry, Watermelon, Cantalope, Apple, Kiwi, Chocolate, Pineapple, Lychee		
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>(White 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	Cantalope Smoothie	น้ำแคนตาลูปปั่น	80
Lychee Smoothie	น้ำลิ้นจี่ปั่น	80	Strawberry Smoothie	น้ำสตรอเบอร์รี่ปั่น	80
Kiwi Smoothie	กีวปั่น	80	Apple Smoothie	น้ำแอปเปิ้ลปั่น	80
Banana Smoothie	กล้วยปั่น	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			

## 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		110	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>		
Goong Lai Ser Nueng Kra Tiem	กุ้งลายเสือนึ่งกระเทียม	385
<i>Steamed Tiger Prawns with Garlic</i>		
Goong Lai Ser Nueng Ma Nao	กุ้งลายเสือนึ่งมะนาว	385
<i>Steamed Tiger Prawns with Garlic and Chilli in Lime Juice</i>		
Tom Yum Goong Lai Ser	ต้มยำกุ้งลายเสือ	385
<i>Hot and Sour Tiger Prawns Soup</i>		
Salad Pol La Mai Goong Lai Ser	สลัดผลไม้ กุ้งลายเสือ	385
<i>Tiger Prawns and Fruits with Cream Salad</i>		
Goong Lai Ler Pad Prik Tai Dum	กุ้งลายเสือผัดพริกไทยดำ	385
<i>Stir Fried Tiger Prawns with Black Pepper</i>		
Goong Lai Ser Ob Woon Sen	กุ้งลายเสืออบวุ้นเส้น	385
<i>Steamed Tiger Prawns with Glass Noodles</i>		
Choo She Goong Lai Ser	จู้จี้กุ้งลายเสือ	385
<i>Tiger Prawns topped with Mild Red Curry and Thick Coconut Milk</i>		
Goong Lai Ser Sauce Ma Kham	กุ้งลายเสือซอสมะขาม	385
<i>Tiger Prawns with Sweet Tamarind Sauce</i>		
Salad Goong Lai Ser Wasabi	สลัดกุ้งลายเสียวาซาบิ	385
<i>Tiger Prawns with Wasabi Cream Salad</i>		
Steak Goong Lai Ser	สแต็กกุ้งลายเสือ	385
<i>Grilled Tiger Prawns</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 Tod Kra Tiam	ปลากระพงทอดกระเทียม	405
<i>Deep Fried Sea Bass topped with Chopped Garlic &amp; Pepper</i>		
Gaeng Som Goong Pla Chon Tod	แกงส้มปลาช่อนทอด	290
<i>Deep Fried Freshwater Fish and Vegetable in Hot and Sour Tamarind Soup</i>		
Pla Chon Song Kureang	ปลาช่อนทรงเครื่อง	290
<i>Deep Fried Fish with Herbal Topping of Ginger, Lemongrass, Shallot and Lime</i>		
Pla Chon Choo Che	ปลาช่อนฉู่ฉี่	290
<i>Deep Fried Freshwater Fish topped with Mild Red Curry and Coconut Milk</i>		
Pla Muek Pad Khai Kem	ปลาหมึกผัดไข่เค็ม	180
<i>Stir Fried Squid with Salted Eggs and Vegetable</i>		
Pla Muek Kai Nueng Ma Now	ปลาหมึกไข่หนึ่งมะนาว	250
<i>Steamed Squids with Garlic and Chilli in Lime Juice</i>		

## SALAD

Caesar Salad	ชีซาร์สลัด	185
Apple Salad with Almond & Raisin	สลัดแอปเปิ้ล	155
Grilled Salmon Salad	สลัดแซลมอนย่าง	270
Salmon Steak	สเต็กแซลมอน	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>		

## FRIED

Gai Ta Krai	ไก่ตะไคร้	150
<i>Deep Fried Chicken topped with Crispy Fried Lemongrass</i>		
Muek French Fried	หมึกเฟรนช์ฟราย	170
<i>Deep Fried Strip-cut Squid</i>		
Sai Krok Moo Rom Kuan	ไส้กรอกหมูรมควัน	160
<i>Smoked Pork Sausage</i>		
Sai Krok Ruam	ไส้กรอกรวม	280
<i>Assorted Sausages</i>		
Tod Man Pla Krai	ทอดมันปลาทราย	175
<i>Spicy Thai Fish Cake served with Sweet Chilli Sauce</i>		
Tod Man Koong	ทอดมันกุ้ง	195
<i>Prawn Cake served with Sweet Plum Sauce</i>		
Muek Paprika	หมึกปาปริก้า	180
<i>Calamari Fritto (Deep Fried Squid Rings)</i>		
Kor Moo Yang	คอหมูย่าง	160
<i>Grilled Pork</i>		
Hed Hom Sod Tod	เห็ดหอมสดทอด	150
<i>Deep Fried Fresh Chinese Mushroom</i>		
Phu Nim Tod Kra Tiam	ปูนึ่งทอดกระเทียม	235
<i>Deep Fried Soft-shell Crab with Garlic, Pepper and Salt</i>		
Moo Dad Daew	หมูแดดเดียว	150
<i>Fried Marinated Pork</i>		
Neur Dad Daew	เนื้อแดดเดียว	175
<i>Fried Marinated Beef</i>		





## STIR FRIED

Kai Ban Ruan Lao	ไก่บ้านรวนเหล้า	190
<i>Stir Fried Thai Chicken with Rice Wine, Lemongrass and Kaffir Lime Leaves</i>		
Nua Toon Ruan Lao	เนื้อตุ๋นรวนเหล้า	215
<i>Stir Fried Braised-Beef with Rice Wine, Lemongrass and Kaffir Lime Leaves</i>		
Ta Lay Ruam Pad Phong Karee	ทะเลรวมผัดผงกระหรี่	235
<i>Stir Fried Seafood in Yellow Curry Sauce with Eggs, Onion and Chinese Celery</i>		
Pak Wan Fai Deng	ผักหวานไฟแดง	135
<i>Stir Fried Local Vegetable with Garlic, Chilli and Oyster Sauce</i>		
Jub Chai More Din	จับจ่ายหม้อดิน	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>		
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, Onion, 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>		
Hed Kem Tong Nam Man Hoy	เห็ดเข็มทองน้ำมันหอย	140
<i>Stir Fried Golden Mushroom (Enokitake) with Oyster Sauce</i>		
Hor Mok Ma Prao On	ห่อหมกมะพร้าวอ่อน	210
<i>Stir Fried Seafood with Egg, Coconut Milk and Chilli Paste served in Coconut</i>		

## STIR FRIED

Kor Moo Pad Prik Thai Dam	คอหมูผัดพริกไทยดำ	170
<i>Stir Fried Pork with Black Pepper Sauce</i>		
Goong Keaw Pad Prik Thai Dam	กุ้งแก้วพริกไทยดำ	190
<i>Stir Fried Glass Shrimps with Black Pepper Sauce</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	ปูนิ่มผัดผงกระหรี่	245
<i>Stir Fried Soft-shell Crab in Yellow Curry Sauce with Eggs, Onion and Celery</i>		
Or Suan Hed Hom	ออส่วนเห็ดหอม	200
<i>Oyster Omlette with Mushroom on Hot Plate</i>		
Kai Geo Hoy Nang Rom/ Goong/ Phu	ไข่เจียวหอยนางรม/ กุ้ง/ ปู	135
<i>Thai Omlette: choice of Oyster, Shrimps or Crab meat</i>		
Pla Duke Fu Pad Prik King	ปลาตุ๋นผัดพริกขิง	170
<i>Stir Fried Crispy Minced Fish with Mild Chilli Paste and Ginger</i>		
Kaew Wan Gai Pad Hang	เขียวหวานไก่ผัดแห้ง	160
<i>Stir Fried Chicken with Green Chilli Paste</i>		
Hed Ruam Pad Nam Mun Hoy	เห็ดรวมผัดน้ำมันหอย	150
<i>Stir Fried Assorted Mushroom with Oyster Sauce</i>		
Hed Ruam Pad Neuy Katiam	เห็ดรวมผัดเนยกระเทียม	150
<i>Stir Fried Assorted Mushroom with Garlic and Butter</i>		
Hed Hom Sod Nam Man Hoy	เห็ดหอมสดน้ำมันหอย	150
<i>Stir Fried Chinese Mushroom with Oyster Sauce</i>		

## THAI SALAD

Yum Tua Plu	ยำถั่วพลู	180
<i>Fresh Wing Bean Salad with Minced Pork, Shrimps, Squids and Boiled Egg</i>		
Yum Sam Krob	ยำสามกรอบ	180
<i>Crispy Fried Fish Maw, Cashew Nut, Dry Squids &amp; Shrimps with Spicy Dressing</i>		
Yum Khai Dow	ยำไข่ดาว	180
<i>Spicy Fried Eggs Salad with Pork, Squids, Shrimps and Vegetable</i>		
Yum Kor Moo Yang	ยำคอหมูย่าง	170
<i>Grilled Pork with Chilli, Garlic, and Lime Juice</i>		
Yum Ruam Mit Ta Lay	ยำรวมมิตรทะเล	185
<i>Spicy Seafood Salad</i>		
Yum Kan Ka Na	ยำก้านคะน้า	175
<i>Spicy Chinese Broccoli Salad with Minced Pork, Squids, and Shrimps</i>		
Yum Hed Kem Tong	ยำเห็ดเข็มทอง	175
<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	ยำไส้กรอก	170
<i>Spicy Frankfurter Salad</i>		
Yum Woon Sen	ยำวุ้นเส้น	175
<i>Spicy Glass Noodle with Minced Pork, Shrimps, and Squids</i>		
Som Tam Kor Moo Yang	ส้มตำคอหมูย่าง	165
<i>Spicy Papaya Salad with Grilled Pork, Dried Shrimps and Peanut</i>		

## THAI SALAD (North-Eastern Style)

Larb Moo	ลาบหมู	155
<i>Spicy Minced Pork Salad with Dry Chilli, Onion, Shallot and Mint</i>		
Larb Nuar	ลาบเนื้อ	175
<i>Spicy Minced Beef Salad with Dry Chilli, Onion, Shallot and Mint</i>		
Nam Tok Pla Chon	น้ำตกปลาช่อน	290
<i>Spicy Freshwater Fish Salad with Dry Chilli, Onion, Shallot and Mint</i>		
Larb Ta Lay	ลาบทะเล	185
<i>Spicy Seafood Salad with Dry Chilli, Onion, Shallot and Mint</i>		
Larb Pla Muek	ลาบปลาหมึก	180
<i>Spicy Squid Salad with Dry Chilli, Onion, Shallot and Mint</i>		

## SOUP & CURRY

Kai Toon Mor Fai	ไข่ตุ๋นหม้อไฟทรงเครื่อง	195
<i>Steamed Eggs with Salted Egg, Century Egg, Shrimps, Squids &amp; minced Pork</i>		
Poh Taek	โป๊ะแตก	220
<i>Seafood in Hot and Sour Soup with Basil leaves and Herbs</i>		
Tom Yum Goong	ต้มยำกุ้ง	220
<i>Spicy Prawn Soup</i>		
Tom Yum Ruam Mit Ta Lay	ต้มยำรวมมิตรทะเล	220
<i>Spicy Seafood Soup</i>		
Tom Kha Gai	ต้มข่าไก่	175
<i>Chicken with Lime Juice, Lemongrass, and Galanga in Coconut Milk</i>		
Gaeng Keow Warn Moo or Gai	แกงเขียวหวานหมูหรือไก่	160
<i>Pork or Chicken in Green Curry</i>		
Gaeng Keow Warn Nuer	แกงเขียวหวานเนื้อ	180
<i>Beef in Green Curry</i>		

## SOUP & CURRY

Gaeng Ped Moo or Gai <i>Pork or Chicken in Red Curry</i>	แกงเผ็ด หมู หรือ ไก่	160
Gaeng Ped Nuer <i>Beef in Red Curry</i>	แกงเผ็ด เนื้อ	180
Gaeng Som Goong Pak Ruam <i>Shrimps and Vegetables in Hot and Sour Tamarind Soup</i>	แกงส้มกุ้งผักรวม	195
Panang Moo or Gai <i>Pork or Chicken in Mild Red Curry with Thick Coconut Milk</i>	แพนงหมู หรือ ไก่	155
Gaeng Jurd Tao Hoo Moo Sab <i>Bean Curd, Minced Pork, Seaweed and Vegetable Soup</i>	แกงจืดเต้าหู้หมูสับสาหร่าย	155
Tom Yum Hed <i>Spicy Mushroom Soup (no meat)</i>	ต้มยำเห็ด	180

## RICE AND NOODLE

Kow Pad Poo (S/ M/ L) <i>Crab Meat Fried Rice</i>	ข้าวผัดปู (เล็ก/กลาง/ใหญ่)	95/220/320
Kow Pad Goong (S/ M/ L) <i>Shrimps Fried Rice</i>	ข้าวผัดกุ้ง(เล็ก/กลาง/ใหญ่)	95/220/320
Kow Pad Moo (S/ M/ L) <i>Pork Fried Rice</i>	ข้าวผัดหมู (เล็ก/กลาง/ใหญ่)	90/210/310
Kow Pad Gai (S/ M/ L) <i>Chicken Fried Rice</i>	ข้าวผัดไก่(เล็ก/กลาง/ใหญ่)	90/210/310
Kow Rad Kra Prao Moo or Gai <i>Stir Fried Minced Pork or Chicken with Basil Leaves&amp;Chilli served with Steamed Rice</i>	ข้าวราดกระเพราหมู หรือไก่	110
Kow Rad Kra Prao Nuer <i>Stir Fried Minced Beef with Basil Leaves and Chilli served with Steamed Rice</i>	ข้าวราดกระเพราเนื้อ	110
Steamed Rice (Dish/ Bowl)	ข้าวสวย (จาน/ โถ)	30/100

## NOODLE AND SPAGHETTI

Sen Me Rad Na Moo	เส้นหมี่ราดหน้าหมู	110
<i>Stir Fried Thin Noodle, Pork and Vegetable topped with Brown Gravy</i>		
Sen Me Rad Na Talay	เส้นหมี่ราดหน้าทะเล	130
<i>Stir Fried Thin Noodle, Seafood and Vegetable topped with Brown Gravy</i>		
Sen Me Pad See Ew Moo	เส้นหมี่ผัดซีอิ้วหมู	110
<i>Stir Fried Thin Noodle with Pork, Vegetable, and Egg</i>		
Sen Me Pad See Ew Talay	เส้นหมี่ผัดซีอิ้วทะเล	130
<i>Stir Fried Thin Noodle with Seafood, Vegetable, and Egg</i>		
Spaghetti Mushroom	สปาเก็ตตี้เห็ดรวม	165
<i>Spaghetti with Mushroom, Garlic and Dry Chilli</i>		
Spaghetti Kee Mao Sai Krog	สปาเก็ตตี้ซี่มาไส้กรอก	170
<i>Spaghetti with Sausage, Pepper Corn, Basil Leaves, Garlic and Chilli</i>		
Spaghetti Kee Mao Ta Lay	สปาเก็ตตี้ซี่มาทะเล	185
<i>Spaghetti with Seafood, Pepper Corn, Basil Leaves, Garlic and Chilli</i>		
Spaghetti Cabonara	สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า	185
<i>Spaghetti Cream Sauce with Bacon and Egg Yolk</i>		
Spaghetti Bacon Prik Haeng	สปาเก็ตตี้เบคอนพริกแห้ง	170
<i>Spaghetti Bacon with Dried Chilli</i>		

## DESSERT

MuMo Homemade Ice Cream	ไอศกรีมMuMo	65
Chocolate/ Vanilla/ Strawberry Sorbet/ Green Tea/ Yakult Blueberry Yogurt/ Banana Cheese/ Cookies&Cream		
Cookie Tower	คุกกี้ทาวเวอร์	175
Sortrel's Sundae	ซอร์เทลซันเดย์	110
Panacotta + Strawberry Sauce	พานาคอตต้า+ซอสสตรอเบอร์รี่	120
White Brownie Caramel + Ice Cream	ไวท์บราวน์คาราเมล + ไอศกรีม	195
Brownie+Ice Cream	บราวน์และไอศกรีม	135
Honey Toast+2 IceCream	ฮันนี่โทสต์	190
Banoffee	บานอฟฟี	95
Chocolate Lava+Ice Cream	ช็อคโกแลตลาวา+ไอศกรีม	165
Chinese Black Jelly in Syrup	เจาก้วยเย็น	65
Crepe Cake with Strawberry Sauce	เครปเค้กซอสสตรอเบอร์รี่	85
Assorted Fresh Fruits	ผลไม้รวม	145