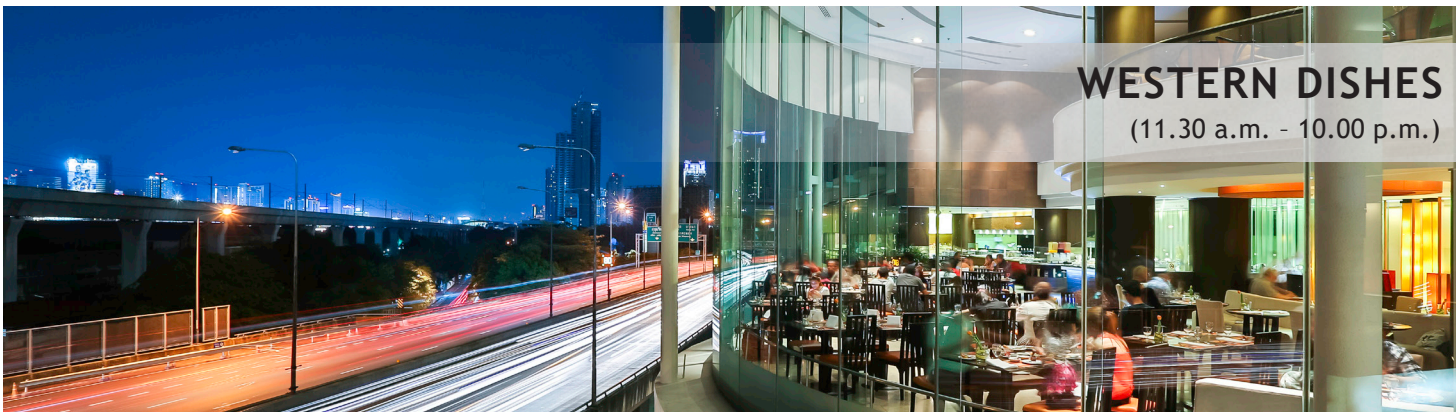


## THE GLASS HOUSE RESTAURANT



### WESTERN DISHES

(11.30 a.m. - 10.00 p.m.)

### ALL DAY BREAKFAST



#### 2 EGGS ANY STYLE 🍳

190

your selection of fried eggs, omelette, scrambled eggs or poached eggs with ham, bacon, hash brown and potatoes

ไข่ 2 ฟอง ประยุกต์ตามสั่ง: ไข่ดาว ไข่เจียว ไข่กวน หรือไข่ต้ม  
เสิร์ฟพร้อมแฮม เบคอน มันฝรั่งบดทอด และมันฝรั่ง

### APPETIZERS AND SALADS

#### SMOKED SALMON

300

traditional smoked salmon with capers, lime and horseradish sauce

แซลมอนรมควัน พร้อมมะนาว และเคเปอร์ ราดซอสฮอร์เรดิซ



#### GLASS HOUSE CHEF'S SALAD

280

chef's salad bowl with chicken ham, boiled egg, feta cheese, sun-dried tomatoes, Emmental cheese and your choice of Thousand island, French or Italian dressing

เซฟสลัดกลาสเฮ้าส์ แฮมไก่ ไข่ต้ม ชีสเฟต้า มะเขือเทศอบแห้ง ชีสเอ็มเมนตาล  
เลือกเสิร์ฟคู่กับน้ำสลัดเทาซันด์ไอแลนด์ เฟรนช์เดรสซิ่ง หรืออิตาเลียนเดรสซิ่ง

#### MIXED GREEN SALAD 🌿

180

mixed greens with your choice of Thousand Island, French or Italian dressing

สลัดผักรวม เสิร์ฟคู่กับน้ำสลัดเทาซันด์ไอแลนด์ เฟรนช์เดรสซิ่ง หรืออิตาเลียนเดรสซิ่ง



#### CAESAR SALAD 🍳

200

the classic Caesar topped with Parmesan cheese, garlic croutons and crispy bacon

สลัดซีซาร์ ชีสพาร์เมซาน ขมมปังกระเทียมกรอบและเบคอนกรอบ

#### + add grilled chicken

250

เลือกทานคู่กับเนื้อไก่ย่าง

🌰 Contains nut | 🌿 Vegetarian | 🌶️ Spicy | 🐷 Pork | 🍖 Beef

Prices are exclusive of 10% service charge and applicable government tax.

"Allow us to fulfill your needs - please let one of your operator know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."

THE GLASS HOUSE RESTAURANT



Signature Dish

**GLASS HOUSE SUPER BURGER** 🍔 420

100% freshly-ground prime Australian beef patty topped with bacon, fried egg, BBQ sauce and melted Cheddar cheese served with steak fries

กลาสเฮ้าส์ ชุปเปอร์ เบอร์เกอร์ เบอร์เกอร์เนื้อวัวออสเตรเลีย เบคอน ไข่ดาว ราดซอสบาร์บีคิวและชีสเชดดาร์ เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์



**CLUB SANDWICH** 🍔 280

three layers of whole wheat toast with crispy bacon, Emmental cheese, lettuce, marinated roasted chicken breast and fried egg served with steak fries

คลับแซนวิช ขนมปังโฮลวีทอบกับไก่หมักย่าง เบคอนกรอบ ชีสเอ็มเมลตาล ผักกาด ไข่ดาวและเฟรนช์ฟรายส์



**DEEP-FRIED SQUID RINGS** 220

with lime and garlic sauce

ปลาหมึกทอดกรอบ เสิร์ฟพร้อมมะนาว และซอสมายองเนสกระเทียม



**BUFFALO WINGS** 240

golden deep-fried chicken served with BBQ sauce and steak fries

ไก่ทอด เสิร์ฟพร้อมซอสบาบีคิว และเฟรนช์ฟรายส์

**FISH AND CHIPS** 260

battered fillet of snapper served with steak fries

ฟิชแอนด์ชิพ ปลากระพงทอดกรอบ เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์



**HUMMUS** 🌱 150

blended chickpeas with tahini and olive oil served with pita bread

ฮัมมัส ถั่วลูกไก่บดกับซอสทาฮินีและน้ำมันมะกอก เสิร์ฟกับแป้งพิต้า

🌰 Contains nut | 🌱 Vegetarian | 🌶️ Spicy | 🐷 Pork | 🍖 Beef

Prices are exclusive of 10% service charge and applicable government tax.

"Allow us to fulfill your needs - please let one of your operator know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."

## PIZZA



**MARGHERITA PIZZA**  **260**  
the classic pizza topped with mozzarella cheese, tomato and basil  
พิซซ่ามาร์เกริต้า ชีสมอสซาเรลล่า มะเขือเทศ และใบโหระพา




**SALAMI PIZZA**  **310**  
the spicy pizza topped with salami  
พิซซ่าซาลามี

**GRILLED VEGETABLE PIZZA**  **260**  
happiness for vegetarians topped with tomato, grilled vegetables and mozzarella cheese  
พิซซ่าหน้าผักย่าง มะเขือเทศ ผักย่าง ชีสมอสซาเรลล่า


**CHICKEN & MUSHROOM PIZZA** **310**  
the classic pizza topped with grilled chicken, mushroom and mozzarella cheese  
พิซซ่าไก่ย่างและเห็ด โรยด้วยชีสมอสซาเรลล่า

## SPAGHETTI



**SPAGHETTI OR PENNE PASTA** **240**  
with your selection of carbonara, bolognese , tomato and basil , spicy arrabbiata  or pesto sauce  
เส้นพenneหรือเส้นสปาเก็ตตี้  
ซอส: ซอสคาโบนาร่า, ซอสโบลองเนสเนื้อสับ, ซอสมะเขือเทศ ใบโหระพา, ซอสอาราเบียตามะเขือเทศและพริก, ซอสเพสโต ใบโหระพา



**SPAGHETTI KEE MAO**   **220**  
Thai spicy spaghetti with minced pork  and Thai herbs  
สปาเก็ตตี้ผัดซีเม่า

**SPAGHETTI CHORIZO**   **260**  
spicy spaghetti with chorizo sausage, olives, dried chilli and fresh tomatoes  
สปาเก็ตตี้ไส้กรอกโชริโซจากสโกลนส์ ผัดกับมะกอก พริกแห้ง และมะเขือเทศสด



**SALMON STEAK** 460  
grilled salmon with homemade tomato chutney  
สเต็กปลาแซลมอนย่าง เสริฟคู่กับมะเขือเทศชัตนีย์

**LAMB CHOPS** 540  
tender Australian lamb cutlets marinated in garlic  
and rosemary  
สันนอกแกะออสเตรเลียติดกระดูก หมักกระเทียมและใบโรสแมรี่ย่าง

**PORK CHOP** 🐷 390  
marinated with fresh herbs  
สเต็กหมู หมักสมุนไพรย่าง

**CHICKEN BREAST** 290  
grilled chicken breast marinated with herbs and spices  
สเต็กอกไก่ หมักสมุนไพรย่าง

All dishes are served with a choice of  
sauce: red wine sauce, mushroom sauce, white wine sauce,  
black pepper sauce or saffron sauce

side dish: baked potato, mashed potato, sautéed vegetables,  
steak fries, buttered rice or mixed green salad

เมนูสเต็กทุกเมนูเลือกเสิร์ฟพร้อมซอสและอาหารเคียง:

ซอส: ซอสไวน์แดง ซอสเห็ด ซอสไวน์ขาว ซอสพริกไทยดำ ซอสแซฟฟรอน

อาหารเคียง: มันฝรั่งอบ มันฝรั่งบด ผักผัด เฟรนช์ฟรายส์ ข้าวผัดเนย หรือสลัดผักรวม

## SOUPS

**TOMATO SOUP** 🍅 140  
creamy tomato soup flavoured with basil and herb croutons  
ซूपครีมมะเขือเทศ

**CHICKEN CONSOMMÉ** 140  
clear chicken soup with vegetables julienne  
ซूपใสไก่

**MUSHROOM SOUP** 🍄 170  
creamy shiitake mushroom soup with croutons  
ซूपครีมเห็ด





**THAI DISHES**  
(11.30 a.m. - 10.00 p.m.)

**APPETIZERS**



Recommended

**SOM TAM GAI YANG** 🌶️🌶️🥜 **220**  
papaya salad served with grilled chicken  
ส้มตำไก่ย่าง



**POH PIA THORD** 🌿 **170**  
deep-fried spring rolls filled with vegetables and served with a sweet chilli dip  
ปอเปี๊ยะผักทอด



Recommended

**POO NIM SALAD** **320**  
deep-fried soft shell crab with spicy fresh mango salad  
สลัดปูนึ่ง



**CHICKEN SATAY** 🥜 **190**  
marinated grilled chicken skewers served with peanut sauce  
สะเต๊ะไก่

**YUM WOON SEN TALAY** 🌶️🥜 **190**  
spicy Thai glass noodle salad with mixed seafood  
ยำวุ้นเส้นทะเล

## THE GLASS HOUSE RESTAURANT



### CHICKEN WINGS

deep-fried chicken with Thai herbs

ปีกไก่ทอด

190



### MOO PING 🐷

Thai-style grilled pork on a skewer served with sticky rice

หมูปิ้งข้าวเหนียว

150

## RICE AND NOODLES



### PAD THAI GOONG 🍤

fried rice noodles with river prawns and bean sprouts

ผัดไทยกุ้งสด

290



### KHAO PAD KIEW WAN

fried rice with green curry and your selection of chicken, pork 🐷 or beef 🐮 topped with a fried egg

ข้าวผัดเขียวหวานไก่ เนื้อ หรือหมู เสิร์ฟพร้อมไข่ดาว

220



### KHAO PAD

fried rice with your selection of chicken, pork 🐷, beef 🐮, prawns or crab meat topped with a fried egg

ข้าวผัดไก่ หมู กุ้ง หรือเนื้อปู เสิร์ฟพร้อมไข่ดาว

220



### GAI PAD MED MAMUANG 🍊

stir-fried chicken with cashew nuts and dried chilli served with steamed jasmine rice

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย

220

🍊 Contains nut | 🌿 Vegetarian | 🌶️ Spicy | 🐷 Pork | 🐮 Beef

Prices are exclusive of 10% service charge and applicable government tax.

"Allow us to fulfill your needs - please let one of your operator know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."

THE GLASS HOUSE RESTAURANT



Recommended

**KHA MOO MANTOU** 🐷 280  
braised pork leg with Chinese steamed buns  
ขาหมูหมั่นไถ่

**KHAO PAD JAY** 🌿 190  
fried rice with assorted vegetables and mushrooms  
ข้าวผัดเจ

**PAD PAK JAY** 🌿 170  
assorted stir-fried vegetables served with steamed  
jasmine rice  
ผัดผักเจ เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย

**PAD PAK NAM MAN HOI** 170  
stir-fried vegetables with oyster sauce served with  
steamed jasmine rice  
ผัดผักน้ำมันหอย เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย

**KAI JIEW** 190  
Thai-style omelette with your selection of minced chicken  
or pork 🐷  
ไข่เจียวไก่สับ หรือหมูสับ

**HOKKIEN NOODLES** 290  
stir-fried egg noodles “Hokkien style” with chicken  
or pork 🐷 or vegetables and shiitake mushrooms 🌿  
หมี่ฮกเกี้ยนไก่ หมู หรือผักและเห็ดชิตาเกะ

**LAD NAH** 240  
thick stir-fried noodles in a light oyster sauce with  
chicken or pork 🐷  
ราดหน้าหมู หรือไก่



**KHAO PAD TOM YUM TALAY** 🌶️ 220  
spicy seafood fried rice topped with a fried egg  
ข้าวผัดต้มยำทะเล เสิร์ฟพร้อมไข่ดาว

**KHAO PAD JAY** 🌿 190  
fried rice with assorted vegetables and mushrooms  
ข้าวผัดเจ



**PAD KRAPRAW** 🌶️🌶️ 220  
stir-fried minced chicken, pork 🐷 or beef 🐮 with hot  
basil and fried egg served with steamed jasmine rice  
ข้าวราดกระเพราไก่ เนื้อ หรือหมูสับ เสิร์ฟพร้อมไข่ดาว

**PAD SI-EW** 240  
thick stir-fried noodles with dark soy sauce  
and chicken or pork 🐷  
ผัดซีอิ้วหมู หรือไก่

**BAMEE YOK PED** 390  
egg noodles with roasted duck  
บะหมี่หยกเป็ดย่าง

**BAMEE PAD** 260  
stir-fried egg noodles with prawns, chicken, vegetables  
and shiitake mushrooms  
บะหมี่เห็ดผัดกุ้งและไก่

🐷 Contains nut | 🌿 Vegetarian | 🌶️ Spicy | 🐷 Pork | 🐮 Beef

Prices are exclusive of 10% service charge and applicable government tax.

“Allow us to fulfill your needs - please let one of your operator know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.”

THAI SOUP



**TOM YAM GOONG** 🌶️ **280**  
 Thailand's favourite soup brimming with juicy-sour prawns, lemongrass, galangal and kaffir lime leaves  
 ต้มยำกุ้ง



**TOM KHA GAI** **210**  
 chicken in coconut milk soup with kaffir lime leaves and galangal  
 ต้มข่าไก่

**WONTON NOODLE SOUP** 🐷 **220**  
 egg noodles with wontons and roasted pork  
 เกี้ยวหน้าหมูแดง

THAI CURRIES



**GAENG MUSSAMAN NUA** 🐷 🌶️ 🥜 **260**  
 massaman curry with beef tenderloin, potatoes and peanuts served with steamed jasmine rice  
 มัสมันเนื้อ เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย



**GAENG KIEW WAAN** 🌶️ **220**  
 chicken, pork 🐷 or beef 🐮 in a green curry with Thai eggplant served with steamed jasmine rice  
 แกงเขียวหวานไก่ เนื้อ หรือหมู เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย

**PANAENG JAY** 🌿 **190**  
 red curry with assorted vegetables and tofu served with steamed jasmine rice  
 พะแนงผักและเต้าหู้ เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย





INDIAN DISHES



**CHICKEN TIKKA** 149  
boneless chicken marinated with hung curd yoghurt, mace, ginger, garlic paste and garam masala, cooked in a tandoori oven  
ไกย่างทิกก้า ไก่ไม่มีกระดูกหมักด้วยเครื่องเทศมาซาลา นมเปรี้ยว ดอกจันทร์เทศ ชিং และ กระเทียม ก่อนทำการย่างด้วยเตาแบบแทนดอริ



**VEGETABLE SAMOSAS** 🌿 119  
mildly spiced potato, wrapped in pastry and served with mint and tamarind chutney  
ซาโมซ่าผัก มันเทศปรุงรสบด ห่อด้วยแป้ง เสริฟซอสมะขาม



**MASALA TEA** 60  
Indian tea with ginger, green cardamom, cinnamon stick, white sugar and fresh milk  
ชามาซาลา ชาสไตร์อินเดีย ผสมชিং กระวาน อบเชย น้ำตาล และนมสด



**MANGO LASSI** 120  
fresh sweet mango finished with pistachio and saffron yoghurt  
ลาสซีมะม่วง มะม่วงสุกปั่นกับโยเกิร์ต โรยหน้าด้วยพิสตาชิโอและแซฟฟรอน

Signature Dish



**BUTTER CHICKEN** 🥜 A la carte 199 / Set 249  
boneless chicken with tomato, cashew nuts, cream, Indian herbs and finished with butter and fenugreek leaves  
ชิกเก้นบัตเตอร์ ไก่ไม่มีกระดูก ปรงรสด้วยมะเขือเทศ เม็ดมะม่วงหิมพานต์ ครีม เนยและเครื่องเทศอินเดีย



**DAL MAKHANI** 🥜 A la carte 109 / Set 149  
Indian black lentils and red kidney beans cooked with fresh Indian herbs and finished with smooth butter  
แกงถั่วอินเดีย ถั่วเลนทิลกับถั่วแดงปรงรสด้วยซอสมะเขือเทศ เครื่องเทศอินเดียและเนย



**LAMB ROGAN JOSH** 🥜 A la carte 299 / Set 399  
traditional Northern Indian lamb curry with onion, tomato, yoghurt, Indian herbs and finished with fresh coriander leaves  
แกงกะหรี่เนื้อแกะ รสดั้งเดิมของอินเดีย หอมหัวใหญ่ มะเขือเทศ โยเกิร์ต และเครื่องเทศอินเดีย โรยหน้าด้วยผักชี



**PANEER MAKHANI** 🥜 A la carte 119 / Set 169  
Indian cheese simmered in creamy tomato gravy with Indian herbs  
แกงชีสอินเดียหั่นลูกเต๋า เคี้ยวในน้ำแกวี่ ซอสมะเขือเทศ และเครื่องเทศอินเดีย



**THALI SET** 🥜 **399**  
Choose 2 curries from a selection of: butter chicken, dal makhani, lamb rogan josh and paneer makhani  
ชุดทาลี เลือกเสิร์ฟพร้อมแกงอินเดีย 2 อย่าง (ชิกเก้นบัตเตอร์แกงถั่วอินเดีย แกงกะหรี่เนื้อแกะ หรือแกงชีสอินเดียหั่นลูกเต๋า)

*all sets come with saffron rice, raita and your choice of naan, papadum, chutney or pickled vegetables*  
เซ็ทเมนู เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมแซฟฟรอนและโรตีสายดำ (โยเกิร์ตผสมผักหลายชนิด) เลือกเสิร์ฟพร้อมอาหารเคียง: แป้งนาน ข้าวเกรียบ ชัทนีย์ หรือผักดอง

THE GLASS HOUSE RESTAURANT



DESSERTS

**ICE CREAM**

**120**

selection of vanilla, strawberry, chocolate, lemon, mango, pistachio or green tea ice cream

ไอศกรีมรสวานิลลา สตรอว์เบอร์รี่ ช็อกโกแลต มะนาว มะม่วง ถั่วพิสตาชิโอ ชาเขียว



**MANGO STICKY RICE**

**160**

the famous fresh Thai mango with sweet sticky rice and coconut cream

ข้าวเหนียวมะม่วง



**BANANA SPLIT**

**170**

dark Belgian chocolate and vanilla bean ice cream with banana, whipped cream, chocolate sauce and toasted almonds

ไอศกรีมบานาน่าสปริท

**HOMEMADE COCONUT CAKE**

**140**

topped with coconut and a lime confit

เค้กมะพร้าวโฮมเมด



**DARK CHOCOLATE LAVA CAKE**

**160**

with vanilla ice cream and a wild berry compote

เค้กช็อกโกแลตลาวา

**TAB TIM KROB**

**120**

water chestnuts with syrup and coconut milk

ทับทิมกรอบน้ำกะทิ

**FAK THONG KAENG BUET**

**120**

pumpkin in sweet coconut milk

ฟักทองแกงบวด

**BLUEBERRY CHEESECAKE**

**160**

with fresh blueberries and fresh cream

ชีสเค้กบลูเบอร์รี่

**FRESH FRUIT CAKE**

**140**

layered with seasonal fruits and served with vanilla sauce

เค้กผลไม้รวม

**TROPICAL FRUIT PLATTER**

**140**

array of fresh seasonal Thai fruits

ผลไม้รวมตามฤดูกาล

Contains nut | Vegetarian | Spicy | Pork | Beef

Prices are exclusive of 10% service charge and applicable government tax.

"Allow us to fulfill your needs - please let one of your operator know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."