

The Castle
RESTAURANT & TEAROOM

APPETIZERS & Salads

Traditional Caesar salad 240 / 320 / 340 / 340
with Poached Chicken /
Smoked Salmon / Soft-Shell Crab / Prawns
ซีซาร์สลัดผักคอสเลิร์ฟพร้อมกับอกไก่ / ปลาแซลมอนรมควัน / ปูนิ่มทอด / กุ้ง

Deep fried calamari Salad with Spicy Lime 220
and Ginger Dressing
สลัดปลาหมึกทอดเลิร์ฟกับน้ำสลัดขิงและมะนาว

Homemade Smoked Salmon with Mediterranean Salad 350
with Mustard Dressing
สลัดปลาแซลมอนรมควัน เลิร์ฟพร้อมกับผักสลัดเมดิเตอร์เรเนียน และซอสมัสตาร์ด

Smoked Duck Breast Salad served with 320
Orange Dressing and Crunchy Lettuce
สลัดอกเป็ดรมควัน เลิร์ฟกับผักสลัดใบกรอบและเดรสซิ่งน้ำส้มคั้น

Deep Fried Soft-Shell Crab Salad 250
with Spicy Corn and Bell Pepper Salsa
สลัด ปูนิ่มเลิร์ฟพร้อมกับ ซัลซาพริกหวานและข้าวโพด

Poached Chicken Breast Salad with Sesame Oil 230
สลัดอกไก่ต้มเลิร์ฟกับเดรสซิ่งงา

Crunchy Green Salad with Hard-boiled Egg, Tuna, 220
Cherry Tomatoes, Olive, and Homemade Ricotta Cheese
served with French Dressing
สลัดผักรวม เลิร์ฟพร้อมกับ โอมเมตริกอตต้าชีส กูน่า ไข่ต้ม มะเขือเทศสีดา
มะกอกดอง เลิร์ฟพร้อมเฟรนเดรสซิ่ง

Crunchy Green Salad with Cherry Tomatoes, Olive, 180
Apple, and Homemade Ricotta Cheese served
with Italian dressing
สลัดผักรวมเลิร์ฟกับ โอมเมตริกอตต้าชีส แอปเปิ้ล มะเขือสีดา
มะกอกดอง เลิร์ฟพร้อมอิตาเลียนเดรสซิ่ง

Deep Fried Calamari, Onion Rings, and Fries 280
ปลาหมึกชุบแป้งทอด เลิร์ฟพร้อมกับ หัวหอมชุบแป้งทอด และมันฝรั่งทอด

SOUPS



Roasted Pumpkin Cream Soup ซูปครีมฟักทอง	200
Truffle Cream Soup ซูปครีมเห็ดทรัฟเฟิล	180
Khao Yai Sweet Corn Soup ซูปข้าวโพดหวานเขาใหญ่	180
Classic French Onion Soup ซูปหัวหอมสโตร์ฝรั่งเศส	200
Green Pea Soup ซูปครีมถั่วลันเตา	200

BURGERS

& Sandwiches

Chicken and Nut Burger with Cheddar Cheese, 320
Lettuce, Coleslaw, and Tomato Slices
เบอร์เกอร์ไก่ผสมถั่ว กับ เซตต้าชีส ผักสลัด และโคลสลอว์

Pork Burger with Onion, Fried Egg, Lettuce, 320
Pickled Cucumber, and Cheddar Cheese
เบอร์เกอร์หมู กับ หัวหอม ไข่ดาว แดงกวาดอง เซตต้าชีส และผักสลัด

Beef Burger served with Bacon, Onion, Cheese, 420
Tomato Slices, and Lettuce
เบอร์เกอร์เนื้อ กับ เบคอน หัวหอม ชีส มะเขือเทศ และผักสลัด

Thames Valley Khao Yai Club Sandwich 260
(Chicken, egg, bacon, ham, lettuce, tomato, and white toast)
เทมส์วัลลีย์ เขาใหญ่ คลับแซนวิช

Open-faced Sandwich with Homemade Smoked Salmon 200
and Herbed Cream Cheese
แซนวิชเปิดหน้า ปลาแซลมอนรมควัน และครีมชีสสมุนไพร

Grain Bread Tuna Sandwich Khao Yai Style 180
(Tuna tossed with lemongrass, kaffir lime leaves,
coriander, shallot, and hard-boiled egg)
แซนวิชยำปลาทูน่า

Poached Chicken Caesar Tortilla with Guacamole 220
ซีซาร์ไก่กับทัวคาโมเล่ ถอดิญา

PASTA DISHES



Fusilli with Mushroom and Truffle Cream Sauce 270
พาสต้าฟูซิลี กรัฟเฟิลครีมซอส และเห็ด

Ham and Mushroom Penne Gratin 280
เพนเน่ กราแตง กับครีมซอสแฮมและเห็ด

Seafood Fettuccine Marinara 280
พาสต้าเฟตตูชินี กับซีฟู้ดและซอสมะเขือเทศ

Prawns and Asparagus Spaghetti Pesto 280
สปาเก็ตตี้ ผัดกึ่งกับหน่อไม้ฝรั่ง ในซอสใบโหระพา

Spaghetti Carbonara 270
(Bacon, onion, and mushroom cream sauce)
สปาเก็ตตี้คาโบนารา ครีมซอสเห็ด และเบคอน

Spaghetti Amatriciana 280
(Tomato sauce, cured pork cheek, chilli, basil leaves, onion, and cheese)
สปาเก็ตตี้มาทริเซียน่าซอส กับ หัวหอม พริก เบคอน ใบโหระพา ซอสมะเขือเทศ และชีส

Angle hair Aglio 270
(Garlic, olive oil, dried chilli, and bacon)
แองเจิลแฮร์ พาสต้าผัดกับ กระเทียม พริกแห้ง เบคอน และ น้ำมันมะกอก

Squid Ink Spaghetti with Lemon and Seafood 280
(Lemon, seafood, cherry tomatoes, garlic, basil leaves, and dried chilli)
สปาเก็ตตี้เส้นหมึกดำ ซีฟู้ด ผัด กระเทียม พริกแห้ง

Pad Kee Mao River Prawn and Seafood Squid Ink Spaghetti 420
(River prawn, seafood, garlic, chilli, young peppercorn, and basil leaves)
สปาเก็ตตี้เส้นหมึกดำ ซีเมาทะเล และกึ่งแม่น้ำ

Spaghetti Pad Naem 280
(Spicy and sour pork sausage, garlic, basil leaves, and dried chilli)
สปาเก็ตตี้ผัดแนม

FROM CHARCOAL Grill

Grilled Australian 300 Days Grain-fed Wagyu Striploin 1,190
served with Potato Gratin and Grilled Vegetables

สเต็กเนื้อออสเตรเลีย สันนอกวากิว ชุบน้ำมัน 300 วัน ย่าง
เสิร์ฟพร้อมกับทราแตงมันฝรั่ง และผักย่าง

Grilled Australian 150 Days Grain-fed Angus Rib Eye 1,000
served with Yorkshire Pudding, Grilled Vegetables,
and Pepper Sauce

สเต็กเนื้อออสเตรเลียแองกัสริบอาย ชุบน้ำมัน 150 วัน ย่าง
เสิร์ฟพร้อมกับยอร์กเชอร์พุดดิ้ง และซอสพริกไทย

Grilled Australian Wagyu Angus Beef Tenderloin 1,190
served with Yorkshire Pudding

สเต็กเนื้อสันในออสเตรเลียแองกัสย่าง เสิร์ฟพร้อมกับยอร์กเชอร์พุดดิ้ง

Roasted Australian Lamb Chop with Sautéed Spinach, 990
Mash Potato, and Rosemary Pepper Sauce

สเต็ก ซีโครงแกะออสเตรเลีย เสิร์ฟพร้อมกับผักโขม มันบด และซอสพริกไทยโรสแมรี่

Grilled Kurobuta Pork Chop served with Mash Potato, 550
Grilled Vegetables, and Mushroom Sauce

สเต็กสันนอกส่วนติดกระดูกหมูคุโรบุดะย่าง เสิร์ฟพร้อมกับ มันบด ผักย่าง และซอสเห็ด

Pan-seared Salmon Steak served 560
with Potato Stew, Leek, and Dill Cream Sauce

สเต็กปลาแซลมอนทอด เสิร์ฟพร้อมกับสตูว์มันฝรั่ง กระเทียมต้น และซอสผักชีลาว

Pan-seared Red Snapper and Sautéed Tiger Prawns 370
served with Dried Chilli and Garlic Butter Sauce

สเต็กปลากระพงแดงกับกุ้งลายเสือผัด ซอสพริกแห้งกระเทียมเนย

Pan-roasted Sea Bass Steak served with Tomato, 420
Caper, Olives, and Dill Cream Sauce

ปลากระพงขาวอบ เสิร์ฟพร้อมกับ มะเขือเทศ เคเปอร์ มะกอก และครีมซอสผักชีลาว

MAIN DISHES



Thames Valley Fish and Chips	400
ปลากระพง ชุบแป้งทอดแบบอังกฤษ เสิร์ฟพร้อมกับ มันฝรั่งทอด และถั่วเขียวบด	
Braised Lamb Shank Red Wine Sauce with Mash Potato and Baked Beans	690
ขาแกะตุ๋นกับซอสไวน์แดง เสิร์ฟพร้อมกับมันบดและถั่ว	
Lamb Shoulder Stew with Mash Potato	480
หัวไหล่แกะตุ๋นเสิร์ฟพร้อมกับมันฝรั่งบด	
Pork Shepherd's Pie served with Braised Red Cabbage	380
มันฝรั่งบดอบ คู่กับซอสหมูสับแบบอังกฤษ เสิร์ฟพร้อมกับกะหล่ำปลีม่วง	
Roasted Young Chicken with Mixed Vegetable	450
ไก่ทั้งตัวอบ เสิร์ฟพร้อมกับผักรวม	
Slow Cooked Pork Spare Ribs with Red Wine Sauce	360
ซี่โครงหมูตุ๋นไวน์แดง	
Mixed Grilled Sausages with Sauerkraut and Mustard	590
ไส้กรอกรวมย่าง เสิร์ฟพร้อมกับกะหล่ำปลีดอง และมัสตาร์ด	

A TASTE OF THAI



Larb Salmon (Spicy salmon salad with Thai herbs) ลาบปลาแซลมอน	270
Thai Pomelo Salad with Prawns, Crispy Shallot, and Coconut Milk ยำส้มโอกุ้ง	250
Grilled Aubergine Salad with Prawns, Minced pork, and Hard-boiled Egg, ยำมะเขือยาวใส่กุ้ง ไช้ตัมและหมูสับ	220
Spicy Glass Noodle Salad with Seafood and Minced Pork ยำวุ้นเส้นทะเลหมูสับ	220
Deep Fried Prawn Cake with Sesame Plum Dip ทอดมันกุ้ง	320
Larb Spring Rolls (Deep fried spring roll stuffed with spicy herbed minced pork) ปอเปี๊ยะ ไส้ลาบทอด	190
Deep Fried Smoked Chicken Wings ปีกไก่รมควันทอด	220
Crispy Chicken Breast served with Green Curry Sauce อกไก่คลุกขนนมปึงทอดกรอบ ซอสแกงเขียวหวาน	250
Braised Pork Spare Ribs in Red Curry ซี่โครงหมูอ่อนจุ่มฉี	250
Roasted Duck Red Curry แกงเผ็ดเป็ดย่าง	250
Tom Kha Gai (Chicken coconut milk soup) ต้มข่าไก่	200
Panang Ghoong served with Steamed Jasmine Rice (River prawns in aromatic Panang curry served with steam rice) พะแนงกุ้งแม่น้ำ เสิร์ฟพร้อมกับข้าวหอมมะลิ	490
Tom Yum Ghoong (Spicy and sour river prawn soup with lemongrass, kaffir lime leaves, and galangal) ต้มยำกุ้งแม่น้ำ	450

Signature Stir-fried River Prawns with Salt and Chilli Sauce กุ้งแม่น้ำผัดพริกเกลือ	520
Stir-fried River Prawns with Tamarind Sauce served with Fried-boiled Egg กุ้งแม่น้ำ ราดซอสมะขาม เสิร์ฟพร้อมกับไข่ลวกเขย	590
River Prawn Tom Yum with Rice Noodle ก๋วยเตี๋ยวต้มยำกุ้งแม่น้ำ	430
Beef Noodle soup (Rice noodle soup with Australian 300 days Grain-fed Wagyu Striploin, Braised Shin, Meatballs, and Bean Sprout) ก๋วยเตี๋ยวสันนอกเนื้อวากิวออสเตรเลีย ขุนริญพีช 300 วัน เสิร์ฟพร้อมกับ เนื้อน่องลายตุ๋น และลูกชิ้นเนื้อ	690
Pad See-lew Talay (Stir- fried wide rice noodle with seafood and Chinese kale) เส้นใหญ่ผัดซีอิ๊วทะเล	220
Pad Mee Korat (Korat style fried rice noodle with pork served with papaya salad and pork crackling) ผัดหมี่โคราช เสิร์ฟพร้อมกับ ส้มตำไทย และแครกหมู	280
Khao Yai Grilled Marinated Pork Neck served with Sticky Rice and Isan Roasted Chilli Dip คอหมูย่างเสิร์ฟกับข้าวเหนียว และแจ่ว	220
Sun-dried Australian Beef Fried Rice with Fresh Chilli ข้าวผัดเนื้อออสเตรเลียแดดเดียว	230
Pad Kra-Prao Australian Beef Striploin with Poached Egg (Stir-fried Australian beef striploin with garlic, chilli, and holy basil leaves served with poached egg on rice) ข้าวกระเพราเนื้อสันนอกออสเตรเลีย เสิร์ฟคู่กับไข่ดาวน้ำ	390
Pad Kra-Prao with Braised Duck (Stir-fried braised duck leg with garlic, chilli, and holy basil leaves served with steamed jasmine rice) ผัดกระเพราขาเป็ดพะโล้ เสิร์ฟกับข้าวหอมมะลิ	270
American fried rice (Fried rice with tomato sauce, ham, sausage, chicken drumstick, and fried egg) ข้าวผัดอเมริกัน	250
Fried Rice with Chicken / Pork / Prawns ข้าวผัดไก่ / หมู / กุ้ง	180 / 180 / 210
Soft Omelette with Chicken / Prawns on Rice ข้าวไข่ข้นไก่ หรือ กุ้ง	180
Stir Fried Mixed Vegetables with Oyster Sauce ผัดผักน้ำมันหอย	180
Clear Soup with Minced Pork, Tofu, and Chinese Cabbage แกงจืดเต้าหู้หมูสับ	180

KID'S MENU



Chicken Nuggets	180
อกไก่คลุกเกล็ดขนมปังทอด เสิร์ฟพร้อมกับมายองเนส และซอสมะเขือเทศ	
Fish Fingers with Tar Tar Sauce	220
ปลากระพงคลุกเกล็ดขนมปังทอด เสิร์ฟกับซอสทาร์ทาร์	
Ham and Cheese Sandwich	160
แซนวิชแฮม ชีส	
Spaghetti Cream Sauce with Ham, Sausage, and Green Pea	180
สปาเก็ตตี้ ไส้กรอกหมู แฮม และเมล็ดถั่วลันเตา ครีมซอส	
Spaghetti Tossed with Minced Pork, Sausage, and Tomato Sauce	220
สปาเก็ตตี้ ผัดซอสมะเขือเทศ หมูสับ และไส้กรอก	
Fried Rice with Ham, Green Pea, and Sweet Corn	160
ข้าวผัดแฮมใส่เมล็ดถั่วลันเตาและข้าวโพดหวาน	
Kid's American Fried Rice	130
ข้าวผัดอเมริกันคุณหนู	

DESSERTS



Panna Cotta with Orange Jelly, Fresh Fruits,
and Blueberry Ice Cream 180
พานาคอตต้ากับเยลลี่รสส้ม เสิร์ฟพร้อมกับไอศกรีมบลูเบอร์รี่

Raspberry Clafoutis served with Blueberry Ice Cream 160
คราฟูตี ราสเบอร์รี่ เสิร์ฟคู่กับไอศกรีมบลูเบอร์รี่

Cheese Cake 240
ชีสเค้ก

Chocolate Brownie served with Vanilla Ice Cream 260
ช็อกโกแลตบราวนี่ เสิร์ฟกับไอศกรีมวานิลลา

White Chocolate Mousse Cake with Raspberry and Sablé 250
ราสเบอร์รี่ กับ ช็อกโกแลตขาวมูสเค้ก และบิสกิต

Meringue with Vanilla Sauce and Raspberry Jam 180
เมอแรงค์ เสิร์ฟพร้อมกับวานิลลาซอส และราสเบอร์รี่แยม

Crème Brûlée 180
แครมบูเล่

Thames Valley Mille Feuille 180
เทมส์วัลลีย์ มิลเฟย

Tiramisu 280
ทิรามิสุ

Apple Tart 250
ทาร์ตแอปเปิ้ล

Chocolate Molten Lava Cake 180
เค้กช็อกโกแลตลาวา

Scone 130
สโคน

Macaron 120
มากาซอง

Chocolate Mousse with Crumble 180
ช็อกโกแลตมูส

Hazelnut Mascarpone Choux 180
ฮาเซลนัท กับมาสคาร์โปนชีส ครีมชูว์พัฟ

Thames Garden Set 380
ชุดของหวาน เทมส์การ์เด้น

