ALL YOUR ITALIAN FAVORITES

LET US BRING A PIECE OF ITALY TO YOU

BRUSCHETTA e TAPAS | บรูสเชตต้า และ ทาพาส

1.PARMA HAM & BURRATA 250
พาร์มาแฮม & บูราต้า
Bruschettas with San DanieleHam Burrata Cheese, Tomatoes

2.CHEESE NACHOS 250
ชีสนาโชส์
Con Chips topped with Melted Cheese serves with Tomato Salsa and Guacamole

3.AVOCADO & FETA 250
บรูสเก็ตต้าอาโวคาโด
Bruschettas with Avocado, Feta Cheese, Tomatoes & Fresh Salad

INSALATE (SALADS) | อินซาลาตะ (สลัด)

4.AVOCADO & PRAWNS SALAD 290
สลัดอาโวคาโดกุ้ง
Mixed Green, Avocado, Tomatoes, Sautéed Prawns, Truffle Red Wine Vinaigrette

5.THE REEF CAESAR 290
ซีซาร์สลัด
Classic Caesar salad with Egg Onsenand Marble Syrup Bacon, Croutons and House Caesar Dressing

6.ROCKET SALAD สลัดร็อกเก็ต 290
Rocket Leaves with Chesse, Pistachio Nuts and Honney Balsamic Dressing

SALUMI e FORMAGGI (PLATTERS) | โคลด์คัทและชีส

7.COLD ANTIPASTO 650
โคลด์คัท
Salami, Coppa, Parma Ham, Cheese, Olives, and Marinated Vegetables Pickled Served with Bread

8.CHEESE PLATTER 650
ชีส แพลตเตอร์
Selection of Our Finest Italian Cheese served with Fruit, Nuts, Jam and Bread

ITALIAN PIZZA (12 INCHES) | อิตาเลี่ยนพิซซ่า (12 นิ้ว)

9.PARMA HAM & BURRATA 390
พาร์มาแฮม & เบอร์ราต้า
Tomato Sauce, Burrata, Cherry Tomatoes, Parma Ham & Rocket Leave

10.DIAVOLA 390
ดิอะโวล่า
Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Spicy Italian Salami, Black olives

11.MARGHERITA 290
มาร์การิต้า
Tomato Sauce, Mozzarella & Fresh basil

12.SALSICCIA 290
ซัลซิเซีย
Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Onion, Mushroom and Italian Pork Sausage

13.VEGETARIANA 290
เวจจิแทเรียน (มังสวิรัติ)
Tomato Sauce, Selection of Vegetables

ANTIPASTI (STARTERS) | แอนติปาสติ (สตาร์ทเตอร์)

14.CARPACCIO | คาร์ปาชิโอ 350
Beef Carpaccio with Parmesan Cheese & Rucola Salad

15.PARMA HAM & SWEET MELON 290
พาร์มาแฮม & สวีทเมลอน
Parma ham & Sweet Cantaloupe melon

16.CAPRESE 290
คาเปร์เซ่สลัด
Fresh Mozzarella, Ripened Tomatoes, Fresh Basil, Extra Virgin Olive Oil, Balsamic Glaze

SOUP (STARTERS) | ซุป (สตาร์ทเตอร์)

17.WHITE ASPARAGUS TRUFFLE 290
ซุปครีมหน่อไม้ฝรั่งขาว
Creamy White Asparagus Truffle Soup, Pan-Seared Scallop

18.MINESTRONE SOUP 200
ซุปมิเนสโตรเน่
Authentic Italian Thick Vegetable Soup

19.SOUP OF THE DAY 200
ซุปแนะนำประจำวัน
Prepared Daily. Ask Your server For Our Selection

SECONDI (MAINS) | อาหารจานหลัก (เมนคอร์ส)

20.OSSOBUCO 590
ออสโซบูโก
Slow Braised Beef Shanks with Polenta, Charred Tomatoes and Gremolata

21.SALMON 450
แซลมอนอบ
Oven Baked Salmon with Charred Asparagus, Boiled Crushed Potatoesand Spinach, Balsamic Reduction

22.SEA BASS 390
ปลากะพง
Pan Seared White Sea bass Fillet, Roasted Vine Tomatoes , Olive, Caper Berries in Livornese Sauce

SIGNATURE PASTA | ซิกเนเจอร์ พาสต้า

23.OCCU BUCO BEEF RAGU 450
ออสโซบูโก
Slow Braised Beef Shanks Ragu and Porcini Mushroom with Fettuccine Pasta

25.CALAMARI 390
สปาเกตตีซอสหมึกดำ
Black Ink Spagetti with Baby Squid, Chili in Black Ink Tomato Sauce

26.SALSICCIA 450
ไส้กรอกอิตาเลียน
Fettuccine Pasta Tossed With Black "Norcia" Truffle, Italian Sausage and Mixed Wild Mushrooms

FROM THE GRILL | เมนูย่าง

27.SURF AND TURF MIXED GRILL 1,900
สเต็กริบอาย, ซี่โครงแกะ, กุ้งลายเสือ และปลาแซลมอน

28.LAMB CHOPS 200 g. 850
เนื้อแกะ 200 กรัม

29.TENDERLOIN STEAK 200 g. 850
เนื้อสันใน 200 กรัม

30.RIBEYE STEAK 200 g. 650
เนื้อริบอาย 200 กรัม

CLASSIC PASTA | คลาสสิกพาสต้า

31.SEAFOOD 350
ซีฟูด
Black Ink Spagetti with Squid, White Prawn and Mussle in Tomato Sauce

32.PENNE ARRABBIATA 290
เพนเน่อาราเบียตต้า
Penne with Spicy Tomato Sauce, Garlic and Fresh Parsley

33.LINGUINE VONGOLE 290
ลินกิวนีวองโกเล่
with fresh kepah clams, Italian parsley, chilli flakes and white wine

34.SPAGHETTI CARBONARA 290
สปาเกตตีคาโบนาร่า
Spaghetti Tossed with Egg Yolk, Whipping Cream, Crispy Pancetta and Pecorino Cheese Sauce

DOLCE (CLASSIC DESSERT) | โดลเช่ (คลาสสิกขนมหวาน)

35.TODDY PALM CRÈME BRÛLÉE 250
ทอดดี้ปาล์มครีมบรูเล
Toddy palm fruit, cream cheese, espresso coffee, egg, whipping cream, fresh butter, cocoa powder, kahlua liquor

36.TIRAMISU 250
ทีรามิสุ
Kahlua-soaked ladyfingers, mascarpone cream, cocoa dust,coffee Cream cheese, espresso coffee, egg, whipping cream

37.PANNA COTTA MANGO GRAPEFRUIT 250
พานาคอตต้ามะม่วงและเกรฟฟรุต
Mango, grapefruit, whipped cream, vanilla, fresh strawberry & blueberry

38.GREEN MANGO SORBET 250
กรีนมะม่วงซอร์เบท
Green mango, fresh milk, ratina gel, fresh butter, sugar, sweet fish sauce

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.

The Reef Restaurant

COCKTAILS

SIGNATURE COCKTAILS | ซิกเนเจอร์ ค็อกเทล

Aperol Spritz 340
อะเปโรล สปริตซ์
Aperol, Prosecco, Soda
อะเปโรล, โปรเซคโก้, โซดา

Hendrick's Gin & Tonic 340
เฮนดริก จิน แอนด์ โทนิก
Hendrick's Gin, Mediterranean Tonic, Japanese Cucumber

Espresso Martini 340
เอสเพรสโซ่มาร์ตินี่เฮนดริก จิน
Vodka, Coffee Liqueur, Freshly Brewed Espresso
วอดก้า, เหล้ากาแฟ, กาแฟเอสเพรสโซ

Publico Sling 340
พับลิโก สลิงอะเปโรล สปริตซ์
Gin, Dry Curacao, Rosso Vermouth, Rosemary Infusion, Orange, Lemon
จิน, คูราเซา, รอสโซ่เวอร์มุต, โรสแมรี่ อินฟิวชั่น, ส้ม, เลมอน

Pink as Hell 340
พิงค์ แอส เฮล เฮนดริก จิน
London Dry Gin, Blueberry Jam, Lime, Fresh Basil
ลอนดอนดรายจิน, แยมบลูเบอร์รี่, มะนาว, ใบโหระพาสด

EXOTIC COCKTAILS | เอ็กซ์โซติก ค็อกเทล

Black Forest Negroni 300
แบล็กฟอเรส เนโกรนี
Schwarzwald Gin, Cherry Infuse Sweet Vermouth, Aperitif Amaro, Mastiha, Cherry Liqueur
ชวาร์ซวัลด์ จิน, เชอร์รี่ใส่เวอร์มุตหวาน, อามาโร, มัสติฮา, เหล้าเชอรี่

Sangiovese Sangria 300
แซงจิโอเวเซ่ แซงเกรีย
Sangiovese Red Wine, Cognac, Orange Juice,Pomegranate
ไวน์แดงแซงจิโอเวเซ่, คอนยัค, น้ำส้ม, ทับทิม

Mayan Temple 300
เมยัน เทมเปิ้ล
Tequila Blanco, Mezcal Blanco, Fernet Branca, Brown Sugar Pineapple Syrup, White Wine, Lemon, Caramelised Pineapple
เตกีล่า บลังโก, เมซคาล บลังโก, เฟอร์เนต์ บรังก้า, น้ำเชื่อมสับปะรดน้ำตาลทรายแดง, ไวน์ขาว, มะนาว, สับปะรดคาราเมล

Gentle on the First Date 300
เจนเทิล ออน ดิ เฟริส เดท
Limoncello, Averna, Lemon, Orange
ลิมอนเชลโล, อาเวอร์นา, เลมอน, ส้ม

Affogato 300
อัฟโฟกาโต
Vanilla Bean Gelato, Freshly Brewed Espresso, Frangelico Hazelnut Liqueur
วานิลลาบีนเจลาโต้, เอสเพรสโซ่, เหล้าสมุนไพรรส เฮเซลนัท

Non-Alcholic Affogato 300
อัฟโฟกาโต (ไม่มีแอลกอฮอล์)
Vanilla Bean Gelato, Freshly Brewed Espresso
วานิลลาบีนเจลาโต้, เอสเพรสโซ่

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.