SPECTRUM
LOUNGE & BAR

BAR **BITES**

Crab cake, thousand island sauce 440
เนื้อปูชุปเกล็ดขนมปังทอดและซอสเทาซันด์ไอแลนด์

Kurobuta Larb Moo Tod 480
ลาบหมูทอดคุโรบุตะ

Mushroom satay, peanut sauce 400
เห็ดสะเต๊ะและซอสถั่วทอง

Mushroom Arancini 420
with mozzarella cheese, spicy tomato sauce
อารันชินีเห็ด มอซซาเรลลาชีส และซอสมะเขือเทศ

Potato wedge truffle fries, parmesan cheese 420
มันฝรั่งทอดกับทรัฟเฟิลและพาร์เมซานชีส

Spanish gambas, garlic, dried chili, focaccia bread 500
กุ้งผัดพริกกระเทียมสไตล์สเปน และขนมปังฟอคคาเซีย

Mozzarella stick 420
ชีสมอซซาเรลลาทอด

Stir-fried Songkhla softshell crab, garlic and chilies 520
ปูนิ่มสงขลาคั่วพริกเกลือ

Chicken quesadilla 480
เกซาดิย่าไก่

ANTIPASTI

1/2 dozen French Fine de Claire oyster no.1 990
หอยนางรม ฟิน เดอ แคลร์ (No.1) 6 ตัว

Caesar salad, baby cos, anchovy, bacon 450
ซีซาร์สลัด ผักคอส แอนโชวี่และเบคอน

Red Tuna Saku tartare, avocado mousse, wasabi pavlova, 550
salmon roe and sesame dressing
ทูน่าซากุทาร์ทาร์ มูสอโวคาโด วาซาบิพัฟโลวา ไข่ปลาแซลมอนและน้ำสลัดงา

Italian cold cuts selection/cheese 850(S)/1,500(L)
โคลด์ คัทสไตล์อิตาเลี่ยนและชีส

Berry salad, rocket, candied walnut, 450
parmesan cheese, raspberry dressing
สลัดเบอร์รี่ ผักร็อกเก็ต วอลนัท ชีสพาร์เมซาน ซอสราสเบอร์รี่

Japanese snow crab salad, crispy truffle tapioca, celery, 600
shallot, mayo, crab roe and sweet corn cream
สลัดปูหิมะญี่ปุ่น ข้าวพองอบกรอบทรัฟเฟิล ขึ้นฉ่าย หอมแดง มายองเนส
ไข่ปูและซอสข้าวโพดหวาน

Seared Hokkaido scallop, salad, crispy pancetta, 750
fennel lemon dressing
สลัดหอยเชลล์ฮอกไกโดย่าง เบคอนรมควันอบกรอบ ซอสเฟนเนลและมะนาว

FROM **THE CHARCOAL GRILL**

Betong chicken piccata, butter lemon caper cream sauce 850
ไก่เบตงพิคคาตา ครีมซอสเนย มะนาว และเคเปอร์

Kurobuta pork chop (300 gr) 850
พอร์คชอปหมูคุโรบูตะ (300 กรัม)

Scottish salmon, seafood saffron sauce, baby potato 980
สก็อตติชแซลมอน ซอสแซฟฟรอน เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่ง

Hokkaido scallop, garlic butter sauce 950
หอยเชลล์ฮอกไกโด ซอสเนยและกระเทียม

Australian lamb chop 1,850
ซี่โครงแกะจากประเทศออสเตรเลีย

Canadian lobster thermidor 2,200
แคนาเดียนล็อบสเตอร์ เทอร์มิดอร์

Japanese Tajima Wagyu rib eye MS 6/7 (200 gr) 2,200
เนื้อทาจิมะวากิวริบอาย (200 กรัม)

Australian Wagyu tenderloin A5 (150 gr) 2,200
เนื้อวากิวเทนเดอร์ลอยน์ A5 จากประเทศออสเตรเลีย (150 กรัม)

SHARING

Grilled Seafood (Sriracha Tiger prawn, Trat baby octopus, 5,000
Hokkaido scallop, Scottish salmon, Canadian lobster)
เซ็ตอาหารทะเลย่าง (กุ้งลายเสือศรีราชา, หมึกสายจากตราด, หอยเชลล์ฮอกไกโด,
สก็อตติชแซลมอน, แคนาเดียนล็อบสเตอร์)

SOUP

Lobster bisque ALC. 540
ซุปข้นล็อบสเตอร์

Truffle mushroom soup 400
ซุปเห็ดทรัฟเฟิล

PASTA AND **PLANT-BASED** PASTA

Spaghetti truffle carbonara, 680
parmesan cheese, guanciale and egg yolk
สปาเก็ตตี้ทรัฟเฟิลคาโบนาร่า พาร์เมซานชีส เบคอนจากแก้มหมู และไข่แดง

Penne seafood arrabiata sauce 700
เพนเน่ทะเลซอสอาราเบียต้า

Spaghetti Aglio e Olio bacon 600
สปาเกตตี้ผัดกระเทียมน้ำมันมะกอกและเบคอน

Fettucini alfredo mushroom sauce 550
เฟตตูชินี่อัลเฟรโดซอสเห็ด

Ravioli truffle, ricotta filling and truffle cream sauce 550
ราวีโอลีทรัฟเฟิลสอดไส้ริคอตต้าชีส และซอสครีมทรัฟเฟิล

Potato gnocchi, protein plant-based Bolognese 550
ญ็อกกี้ซอสโบโลเนสมะเขือเทศและโปรตีนจากพืช

Four cheese truffle mushroom lasagna 550
(Mascarpone, Parmesan, Ricotta, Mozzarella)
ลาซานญ่าเห็ด ทรัฟเฟิล และชีส (มาสคาโปน พาร์เมซาน ริคอตต้า และมอซซาเรลลา)

DESSERTS

Italian Gelato - Sangiovese / Pinot Bianco / Aleatico ALC. 300
อิตาเลียนเจลาโต้ - ซานโจเวเซ่ / ปิโนต์ เบียงโค่ / อาเลอาติโก้

Tiramisu, dark chocolate shell ALC. 380
ทีรามิสุ ดาร์กช็อกโกแลต

Bitter chocolate cremeux tart 380
ทาร์ตช็อกโกแลต ครีมคัสตาร์ด

Strawberry crispy cheesecake 400
สตรอว์เบอร์รีชีสเค้ก

THOUGHTFULLY SOURCED, CAREFULLY SERVED.

DID YOU KNOW? At our restaurant, we use...

ใส่ใจเลือกสรร เพื่อเสิร์ฟสิ่งที่ดีที่สุด
รู้หรือไม่? ที่สเปคทรัม เลาจน์ แอนด์ บาร์ เราใช้...

— Cage-free eggs *ไข่จากแม่ไก่ที่เลี้ยงอย่างอิสระตามธรรมชาติ*
— Seafood from sustainable seafood resources
อาหารทะเลจากแหล่งจัดการทรัพยากรอย่างยั่งยืน

*All prices are in Thai Baht and are exclusive of 10% service charges and 7% government taxes. ราคาที่แสดงทั้งหมดเป็นหน่วยบาท และยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

*The items are subject to availability. Please advise our associates if you have any food allergies or special dietary requirements. เมนูอาหารในแต่ละวันอาจมีจำนวนจำกัด โปรดให้ข้อมูลกับพนักงานหากมีการแพ้อาหารและความต้องการพิเศษ

Vegetarian Pork Nuts Soy Dairy Eggs ALC. Alcohol Gluten Mushroom Crustacean