

THE MODERN THAINESS NIGHT WITH GLEN BAR

Dear Guests,

Starting the night with a right food is modern people's wish of being back to origin where we are from.

It is not only about what we eat but also how we eat.

Therefore, the fresh ingredient from local farm through Royal Project is our choice to support for Thai farmers directly.

Indeed, this project supports to develop new things to life such as well-being of white, forest restoration and watershed.

The benefit of vegetables grown from organic farm using natural fertilizer without insecticides or chemicals is additional sauce for the best taste.

Moreover, passionate interpretation of Thainess brought in modern cuisine would be highly enjoyable from our guests.

Overall, this is the way of our eatery life being from Thai nature and we hope you experience.

๑ś๑๘

Have a pleasant meal.

Glen Bar

APPETIZER

Pumpkin crackers with onion and pomegranate salsa V	60
ข้าวเกรียบผักทอง เสิร์ฟพร้อม สลัดชาลซ่าหัวหอม และ ทับทิม	
Fresh spring roll spicy lemongrass with peanut salad V, W	120
ปอเปี๊ยะสดสลัดตะไคร้ กับถั่ว รสเผ็ด	
French fries tom yum goong flavor	110
เฟรนช์ฟรายส์รสต้มยำกุ้ง	
Pan-fried duck liver with tamarind sauce	350
ตับเป็ดเสิร์ฟพร้อมซอสมะขามและขนมนึ่งโปรตุเกส	
Deep-fried shrimp cake	150
ทอดมันกุ้ง	
Deep-fried shrimps wonton	150
เกี้ยวกุ้งทอด	
Organic riceberry roll stuffed with steamed chicken spicy salad H	150
ออร์แกนิกข้าวไรซ์เบอร์รี่ ยัดไส้ลาบไก่	
Nigiri thai mackerel organic riceberry	180
ข้าวปั้นหน้า ปลาทู	
Deep-fried wrapped shrimps with kataifi pastry	290
กุ้งห่อแป้งพัฟทอดกรอบ	
Deep fried chicken wing with lemongrass	190
ปีกไก่ทอดตะไคร้	

V : *vegetarian* อาหารมังสวิรัติ

H : *healthy* อาหารเพื่อสุขภาพ

W : *well-being* อาหารเพื่อสุขภาพ

All prices are net and inclusive of service charge and government tax

SALADS

Homemade smoked tasmamian salmon ceviche with wasabi espuma ทาร์ทาร์ปลาแซลมอนเทศมาเนียร์รมควัน เสิร์ฟพร้อม ฟองวาซาบิ	250
Thai pomelo salad with prawns ยำส้มโอกุ้งสด	150
Pacific oyster served with flavors of thai sauce, lime and garlic, chili paste sauce หอยนางรมแปซิฟิก เสิร์ฟพร้อม น้ำจิ้มซีฟู้ด, น้ำจิ้มมะนาวกับกระเทียม, น้ำพริกเผา	290
Grilled argentinean beef thai salad ย่างเนื้ออาร์เจนติน่าย่าง	290
Fresh shrimps wrap salmon with spicy wasabi sea food sauce กุ้งห่อปลาแซลมอนแช่น้ำปลา เสิร์ฟพร้อมซอส ซีฟู้ดวาซาบิ	220

SOUPS

Chicken thai ravioli in coconut milk soup ต้มยำเกี๊ยวไก่	140
Tom yam prawn consomme soup ต้มยำกุ้ง น้ำใส	150

MAIN COURSES

Pad thai prawn with longan ผัดไทยกุ้งสด กับ ลำไย	180
Stir-fried spicy fish maw with crispy hot basil กระเพาะปลาผัดพริกกระเพาะกรอบ	210
Grilled argentinean beef wagyu with spicy thai sauce เนื้อวากิวอาร์เจนติน่าย่าง เสิร์ฟพร้อม น้ำจิ้มแจ่ว	580
Grilled hibachi kurobuta pork with spicy thai sauce เนื้อหมูคุโรบุดะย่าง เสิร์ฟพร้อม น้ำจิ้มแจ่ว	450

V : vegetarian อาหารมังสวิรัติ
H : healthy อาหารเพื่อสุขภาพ
W : well-being อาหารเพื่อสุขภาพ

All prices are net and inclusive of service charge and government tax

MAIN COURSES

Stir-fried pork knuckle piced salted ขาหมูทอดพริกเกลือ	390
7 hours french lamb leg in red curry with coconut แกงแดง ขาแกะฝรั่งเสตุน 7 ชั่วโมง	550
Sweet and sour dutch veal cheek with apple แก้มลูกวัวผัดรสเค็มหวาน เสร์ฟพร้อม แอปเปิ้ล	625
Stir fried canadian lobster and hot basil ผัดกระเพาะกุ้งล็อบสเตอร์แคนาดาเย็น	1,250
Grilled squid with spicy sea food sauce ปลาหมึกย่าง	220

SIDE DISHES **V**

Sticky rice ข้าวเหนียว	35
Jasmine rice or riceberry ข้าวหอมมะลิ	50
Wok-fried vegetables ผัดผักรวม	50
Sauteed mixed mushrooms with herbs and garlic ผัดเห็ดรวม กับ กระเทียมและสมุนไพร	50

DESSERT

Thai carving fruits platter ผลไม้ตามฤดูกาล	250
Canele เค้กกาเนอเล่ส์	120
Ba ba with rum and fruits เค้กรัมบาบาร์กับผลไม้	150

V : *vegetarian* อาหารมังสวิรัติ

H : *healthy* อาหารเพื่อสุขภาพ

W : *well-being* อาหารเพื่อสุขภาพ

All prices are net and inclusive of service charge and government tax

BARISTA

HOT DRINKS

Cappuccino, Latte, Macchiato, Ovaltine	140
Espresso, Freshly-Brewed Coffee, Decaffeinated Coffee	140
Homemade Hot Chocolate	200
Double Espresso	230

TEA SERIES

Black Tea Supreme Ceylon Single Origin, Nuwara Eliya Pekoe, Single Estate Darjeeling, The Original Earl Grey. English Breakfast Natural Ceylon Ginger, Rose with French Vanilla Pekoe, Lychee with Rose & Almond, Mango Strawberry	140
Green Tea Green Tea with Jasmine Flowers, Sencha Green Extra Special, Moroccan Mint Green, Single Estate Oolong Leaf Tea	140
Herbal Infusions Pure Chamomile Flowers, Pure Peppermint Leaves	140
White Tea Ceylon Silver Tips White Tea, White Litchee No.1 Hand-Rolled Tea	220
Iced Tea Series Green Tea Orange Mocktail, Southern Temptation, Udarata Menike, Mint Spice Mango Strawberry Punch, Tangy Mintea, Lime & Green Refresher, Mint Oolong Tea	180

JUICES

Fresh Fruit Juices 200
Orange, Pineapple, Lime, Coconut, Tomato

Fruit Shakes 200
Orange, Pineapple, Lime, Coconut, Cantaloupe, Watermelon

WELL - BEING DRINKS

Detox

Ophelia 200
Cucumber, Apple and Rosemary

Green Choice 200
Broccoli, Aloe Vera and Lemon

Anti - aging

Blue Sansation 200
Blueberry and Lime

Goji Frizz 200
Goji Berry, Earl Grey, Lime and Low Fat Milk

Energy

Fruity Break 200
Blueberry, Pineapple, Lemon, Water Chestnut

Three Teas 200
Black Tea, Chamomile, Green Tea, Honey, Peach, Basil

STILL WATERS

King Power 50 cl. 50

Evian 50 cl. 150

SPARKLING WATERS

Perrier 33 cl. 220

Perrier 75 cl. 330

San Pellegrino 75 cl. 330

SOFT DRINKS

Orange, Strawberry, Lemon 160

Tonic, Ginger Ale, Chang Soda 160

THAI SIGNATURE COCKTAILS

SUD JAI / สุดใจ 350

มะตูม, บัวลอยไทย ร่มผสมโทนิค และแต่งด้วยผลไม้ดอง
Thai rum based, strong, sour and salty, topped with pickled fruits

SA-NEA / เสน่ห์ 350

ไทย ร่ม และกระเจี๊ยบ เปียกกรรมควัน
Rum bases mixed with roselle juice come in aromatic smoked glass

RANG NAM / ราน้ำ 350

ไทย ร่ม ขิง และเจลาตินที่ปิดด้วยแผ่นทองคำ
Dark rum, ginger syrub, Thai black jello and gold leaf

COCKTAILS

BREEZE FROM BEACH

Southern Cooler: Chalong Bay Rum, Thai Sweet Basil Leaves, Fresh Lime Juice, Pineapple Juice, Syrup	300
Hua Hin Beach House: Mekhong Spirit, Fresh Lime, Fresh ripe mango, Raw sugar, Mint Leaves	300
Silky Martini: Mekhong Spirit, Tequila, Port, Martini Dried Vermouth, Agave syrup, lime juice	300
Samui Siesta: Mekhong Spirit, Cinnamon Syrup, Orange Juice, Red Wine, Squeeze Lime	400
Tropical Delight: Chalong Bay Rum, Fresh Mango Pieces, Fresh Pineapple Pieces, Mango Juice, Passion Fruit Puree	450

NATURE REMEMBRANCE

Lemongrass Bloody Mary: Mekhong Spirit, Tomato Juice, Worcestershire Sauce, Tabasco, Lemongrass, Salt & Pepper	300
Sipping Sense of Esaan: Mekhong Spirit, Tamarind paste juice, Chunks Green Mango, Dried Chili, Simple Sugar Syrup	300
Cinnamon Mojito: Chalong Bay Rum, Cinnamon Syrup, Fresh Lime Juice & Its wedges, Fresh Mint, Soda	350

SENSE OF SIAM

Siam Twist: Chalong Bay Rum, Fresh Ginger, Kaffir Lime Leave, Soda, Fresh Lime Juice & Its wedges, Syrup	300
Siam Sparkling: Mekhong Spirit, Lemon Bitter, Sparkling wine, Lychee Syrup, Rock Sugar	300
Thai Sabai: Mekhong Spirit, Fresh Lime Juice, Thai Sweet Basil Leaves, Soda, Sugar Syrup	300
Royal Blush: Phraya Premium Rum, Juice squeezed from lemon, Crème de Classic, Vanilla Sugar	550
Siam Sunbeam: Phraya Premium Rum, Juice squeezed from lemon, Apicot brandy, Cannberry Juice	550
Siam Dew: Phraya Premium Rum, Yoghurt, Water, Vanilla Sugar	550

BEERS

Chang Draught	210
Chang Classic	210
Federbräu	230
Borealis	230
Corona	440

APERITIFS

Campari	280
Cinzano (Rosso or Bianco)	280
Mauresque (Ricard with almond syrup)	280
Pernod (Ricard with mint)	280
Tomato Ricard (Ricard with grenadine)	280

SAKE

Kiku - Masamune Tokusen Junmai	180
Kiku - Masamune Josen Honjyoso	200

REGULAR SCOTCH WHISKIES

	<i>SHOT (5cl.)</i>	<i>BOTTLE</i>
Ballantine's	240	1,800
J.W. Red Label	240	2,600
J&B	240	3,200

PREMIUM SCOTCH WHISKIES

Chivas Regal	360	5,000
J.W. Black Label	360	5,000
J.W. Green Label	380	6,400
J.W. Swing	410	7,400
J.W. Gold Label	410	7,400
Royal Salute 21 yrs.	1,260	20,000
J.W. Blue Label	1,260	20,000

BOURBONS & TENNESSEE WHISKIES

Jim Beam	260	3,200
Wild Turkey	340	3,200
Jack Daniel's	340	4,000

CANADIAN & IRISH WHISKIES

Canadian Club	260	3,200
Jameson	260	3,600

All prices are net and inclusive of service charge and government tax

SINGLE MALT WHISKIES

	<i>SHOT (5cl.)</i>	<i>BOTTLE</i>
Pulteney 12 yrs.	650	8,000
anCnoc 12 yrs.	650	8,000
Pulteney 17 yrs.	1,150	14,500
anCnoc 18 yrs.	1,150	14,500
Pulteney 21 yrs.	2,150	28,000
anCnoc 24 yrs.	2,550	32,500

TEQUILAS

Pepe Lopez Gold	230	2,200
Tres Magueyes Blanco	230	2,600
Patrón Silver	550	8,000
Don Julio Reposado	550	9,500

VODKAS

Bangyikhan	180	1,800
Absolut Vanilia	270	3,200
Absolut Apeach	270	3,200
Absolut Raspberri	270	3,200
Ketel One	350	5,500
Belvedere	400	5,800
Cîroc	400	5,800

All prices are net and inclusive of service charge and government tax

ARMAGNAC AND COGNAC	<i>SHOT (5cl.)</i>	<i>BOTTLE</i>
Cognac VSOP (Hennessy, Martell, Remy Martin)	400	6,000
Cognac XO (Hennessy, Martell Cordon Bleu, Remy Martin)	1,250	18,500
SHERRY		
Tio Pepe	240	3,600
EAU DE VIE		
Calvados Père Magloire	280	4,000
Poire Williams	700	5,000
LIQUERS		
Jägermeister	260	2,600
Cherry Heering	280	3,600
Galliano	280	3,600
Bailey's	280	3,600
Kahlua	300	4,000
Malibu	300	4,000
Cointreau	300	4,000

All prices are net and inclusive of service charge and government tax

LIQUERS

Grand Marnier

SHOT (5cl.)

300

BOTTLE

5,000

G.Miclo Cream, Vine Peach

300

5,000

GINS

Gordon's

230

2,600

Bombay Sapphire

300

3,600

Caorunn

650

8,000

RUMS

Mekhong

180

2,200

Chalong Bay

230

2,800

Chalong Bay Cinnamon

230

2,800

Chalong Bay Sweet Thai Basil

230

2,800

Chalong Bay Lemongrass

230

2,800

Phraya Premium

550

6,000

All prices are net and inclusive of service charge and government tax

CIDER	<i>ORIGIN</i>	<i>BOTTLE</i>
Stassen Over Ice Apple Cider - 330 ml	Belgium	230
Stassen Over Ice Pear Cider - 330 ml	Belgium	230
Stassen Over Ice Rose - 330 ml	Belgium	230
Cornish Orchards Gold Cider - 330 ml	UK	230
Cornish Orchards Heritage Cider - 330 ml	UK	230
Cornish Orchards Blush Cider - 330 ml	UK	230
Rekorderlig Strawberry Lime - 330 ml	Sweden	260
Rekorderlig Passionfruit - 330 ml	Sweden	260
Rekorderlig Mango Raspberry - 330 ml	Sweden	260
Magners Berries - 330 ml	Ireland	260
Magners Pear - 330 ml	Ireland	260
Magners - 330 ml	Ireland	260
La Chouette The French Cider - 330 ml	France	280

All prices are net and inclusive of service charge and government tax

WINE	<i>ORIGIN</i>	<i>GLASS</i>	<i>BOTTLE</i>
BUBBLES			
Zardetto Private Cuvee Brut	Italy	290	1,250
Chamdeville Brut Blanc de Blanc	France	320	1,500
CHAMPAGNES			
Taittinger Brut Prestige	France	750	3,600
Moet & Chandon Brut Imperial	France	-	7,500
WHITE WINES			
Echeverria Unwooded Chardonnay Reserva	Chile	280	1,250
Villa Maria Pinot Grigio, Marlborough	Italy	290	1,500
La Chapelle de Bordeaux Blanc	France	350	1,550
Le Viognier de La Chapelle, Hérault	France	350	1,900
RED WINES			
Tizzonero Montepulciano Umbria IGT	Italy	290	1,450
MontGras Reserva Cabernet Sauvignon, Colchagua Valley	Chile	290	1,250
Echeverria Cabernet Sauvignon Reserva	Chile	290	1,250
Le Cabernet Sauvignon de la Chapelle, Languedoc-Roussillon	France	350	1,550
Le Syrah de La Chapelle, IGP Pays d'Herault	France	350	1,550
Côtes-du-Rhône Saint-Esprit' Rouge	France	-	1,800
Chateau Petit Bocq, Saint-Estephe	France	-	2,500
L' Esprit de Font Caude, Languedoc	France	-	2,800
Chateau Domeyne, Saint-Estephe	France	-	3,500
ROSE WINES			
Cep d'or, Côte de Provance	France	280	1,500

All prices are net and inclusive of service charge and government tax