

COFFEE

HOT COFFEE

Americano อเมริกาโน่	120
Cappuccino คาปูชีโน่	130
Latte ลาเต้	130
Mocha มอคค่า	130
Caramel Macchiato คาราเมล มัคคีอาโต้	130
Flat White แฟลตไวท์	130
Espresso เอสเปรสโซ	120
Double Espresso ดับเบิล เอสเปรสโซ	130
Espresso Macchiato เอสเปรสโซ มัคคีอาโต้	130
Piccolo Latte พิคโคโล ลาเต้	130

ICED COFFEE

Americano อเมริกาโน่	140
Cappuccino คาปูชีโน่	140
Latte ลาเต้	140
Mocha มอคค่า	140

SIGNATURE HOT COFFEE

Crème Brûlée ครีม บรูล์เอ	140
Miso Salted Caramel Latte ลาเต้มิโซะซอลท์คาราเมล	140

SIGNATURE ICED COFFEE

Espresso On The Rock เอสเปรสโซ ออน เดอะ ร็อก	140
Coconut with Pandan กาแฟมะพร้าวใบเตย	140
Hojicha Roasted Tea and Coffee กาแฟโฮจิฉะ	140
Dirty Coffee กาแฟเดอร์ตี้	140

CHOCOLATE

Hot Chocolate ช็อกโกแลตร้อน	130
Iced Chocolate ช็อกโกแลตเย็น	140
Chocolate Frappé with Chocolate Chips ช็อกโกแลตปั่นใสช็อกโกแลตชิป	150

GREEN TEA

Hot Green Tea Latte ชาเขียวร้อน	120
Iced Green Tea Latte ชาเขียวเย็น	140
Matcha Frappé ชาเขียวปั่น	150

MONSOON TEA (SUSTAINABLE)

Forest friendly tea
from Northern Thailand

137 PILLARS SIGNATURES

	Hot Tea	Iced Tea
Longan Moringa Green ชาเขียว ลำไย มะรุุม	110	130
Mangosteen Anchan Oolong ชาอู่หลง อัญชัน มังคุด	110	130

FLAVOURED BLACK TEA

Siam Blend Black ชาดำสยามเบลนด์	110	130
Jungle Oolong ชาจิ้งเกิ้ลอู่หลง	110	130

FLAVOURED GREEN TEA

Jasmine Green ชาเขียวมะลิ	110	130
Monsoon Blend Green ชาเขียว เบลนด์	110	130

PURE WHITE TEA

Five Colours White ชาขาวห้าชนิด	110	130
---	-----	-----

INFUSED AROMATIC

Coconut Green ชาเขียวมะพร้าว	110	130
Mango Black ชาดำมะม่วง	110	130

HERBAL & INFUSION (CAFFEINE FREE)

Herbal Digestive ชาเฮอรัเบิล โดเจสทีฟ	110	130
Herbal Relax ชาเฮอรัเบิล รีแลกซ์	110	130

FLAVOURED ICED TEA (BY MONSOON TEA)

Five Colours White Tea and Rose ชาขาวกุหลาบ	140
Black Tea and Longan ชาน้ำลำไย	140
Black Tea and Lemon ชามะนาว	140
Siam Blend Black Tea and Pear ชาลูกแพร์	140
Mango Black Tea ชามะม่วง	140

SOFT DRINKS

Coke โค้ก	90
Coke Zero โค้กซีโร่	90
Sprite สไปรท์	90
Soda โซดา	90
Tonic Water โทนิค วอเตอร์	90
Ginger Ale จินเจอร์เอล	90

WATER

BTP Bottled Water น้ำดื่ม	30
Acqua Panna (500 ml) อควาปาน่าน้ำแร่ธรรมชาติ (ขนาด 500 มล.)	150
Acqua Panna (750 ml) อควาปาน่าน้ำแร่ธรรมชาติ (ขนาด 750 มล.)	200
San Pellegrino (500 ml) ซานเปเลกริโนน้ำแร่ธรรมชาติอัดแก๊ส (ขนาด 500 มล.)	150
San Pellegrino (750 ml) ซานเปเลกริโนน้ำแร่ธรรมชาติอัดแก๊ส (ขนาด 750 มล.)	200

CHILLED JUICE

Mango น้ำมะม่วง	100
Orange น้ำส้ม	100
Pineapple น้ำสับปะรด	100
Apple น้ำแอปเปิ้ล	100
Lime น้ำมะนาว	100
Passion Fruit น้ำเสาวรส	100

COLD PRESSED JUICE

Green Apple น้ำแอปเปิ้ลเขียว	180
Carrot น้ำแครอท	180
Beetroot น้ำบีทรูท	180
Watermelon น้ำแตงโม	180

ITALIAN SODA

Sweet Blossom (longan, peach, rose & soda) ลำไย พีช กุหลาบ และโซดา	160
---	-----

Mango Mania (mango, honey, lemon & soda) มะม่วง น้ำผึ้ง มะนาว และโซดา	160
--	-----

MILK SHAKES

Bounty Crush (coconut milkshake with chocolate & dried coconut chips) ช็อกโกแลตปั่นผสมมะพร้าว	160
---	-----

S'mores and More (vanilla milkshake with chocolate s'mores & crumble topping) วานิลลา ช็อกโกแลตปั่น มาร์ชเมลโล่	160
---	-----

SMOOTHIES

Much More Mango (mango, coconut milk, vanilla mint & yogurt) มะม่วง กะทิ วานิลลา สาระแน และโยเกิร์ต	160
---	-----

The Power Blue (banana, blueberry, yogurt, oatmeal & honey) กล้วย บลูเบอร์รี่ โยเกิร์ต ข้าวโอ๊ต และน้ำผึ้ง	160
---	-----

Acai berries brain booster อาไซเบอร์รี่ สมูทตี้	160
---	-----

BOTTLED BEER

Singha เบียร์สิงห์	160
------------------------------	-----

Heineken เบียร์ไฮเนเกิน	160
-----------------------------------	-----

Chang เบียร์ช้าง	160
----------------------------	-----

CLASSIC COCKTAILS

Tommy's Margarita tequila, agave syrup, lime	320
Dry Martini gin, dry vermouth, orange bitter	320
Aviation gin, violette liqueur, maraschino	320
French 75 gin, lemon, syrup, sparkling wine	320
Clover Club gin, raspberry syrup, egg white	320
Hanky Panky gin, fernet branca, sweet vermouth, lime	320
Vieux Carré bourbon, rye whisky, sweet vermouth, angostura bitter	320
Japanese Cocktail bourbon, orgeat, lemon	320
Brandy Crusta bourbon, cointreau, maraschino, angostura bitter	320
Dirty Martini vodka, dry vermouth, olive brine	320
Negroni gin, sweet vermouth, Campari	320
Caipiroska vodka, brown sugar, lime	320
Mojito rum, mint, sugar, lime, soda	320
Singapore Sling gin, cherry liqueur, D.O.M., pineapple, grenadine, soda	320
Cosmopolitan vodka, orange liqueur, cranberry juice	320
Daiquiri rum, syrup, lime	290

SIGNATURE COCKTAILS

Gimlet 137 gin, angostura bitter, rose syrup, mangosteen	320
Mambo No.3 plantation 3-star, mango chutney, egg white, sweet & sour mixed	320
Toddy's Elixir bourbon, ginger extract, honey syrup, bee pollen, angostura bitter	320
Purple Haze vodka, violette liqueur, maraschino, angostura bitter, egg white	320

BUBBLE COCKTAILS

Kir Royale sparkling wine with crème de cassis	320
Mimosa sparkling wine with orange juice	320
Aperol Spritzer sparkling wine, Aperol, soda	320

MOCKTAILS

Earthjito earl grey, mint, lime, brown sugar	135
Almond Pie apple, lime, syrup, orgeat & soda	135
Flamingo cranberry, orange, lime syrup & soda	135

WHISKY

Johnnie Walker Gold Label Reserve	240
Johnnie Walker Black Label	240
Johnnie Walker King George	1,590
Justerini & Brooks (J&B)	240
Jameson	240
Ballentine 12 Year	240
Ballentine 17 Years	320
Chivas Regal 12 Years	280
Glenfiddich 12 Years	280
Glenfiddich 18 Years	380
Old Pulteney Aged 12 Years	330
Glenmorangie Sherry Wood Lasanta	330
Glenmorangie Quinta Ruban	380
Oban 14 Years	380
The Balvenie Doublewood 12 Years	380
Chivas Royal Salute	570
Suntory Hakushu 12 Years	580
Nikka Taketsuru Pure Malt 17 Years	820
Macallan 18 Years	1,100

GIN

Tanqueray	240
Liverpool Rose Petal (Organic)	240
Nordés Atlantic Galician	240
Monkey Shoulder	280
Hendricks	280
Botanist	280
Monkey 47	280
Roku (Japanese Craft)	280
Bombay Sapphire	280
Brooklyn	280
Williams Chase Elegant Crisp	320
Peter in Florence	320

RUM

Pampero Blanco	150
Bacardi White	150
Chalong Bay	150
Captain Morgan	150
Havana Club 3 Years Gold	240
Havana Club 7 Years	240
Malibu Coconut	240
Matusalem Gran Reserva 15 Years	240
Bacardi Black	280
Bacardi 8 Years	280
Diplomatico Reserva Exclusiva	280
Plantation Stiggins' Fancy Pineapple	280
Ron Zacapa Centenario	380

BANGKOK TRADING POST

BISTRO & BAR

COGNAC

Hennessy VSOP	280
Martell Cordon Bleu	510
Hennessy XO	610

BOURBON

Evan Williams	130
Jim Beam	180
Maker's Mark	240
Jack Daniels	240
Wild Turkey 101	240
Wild Turkey Rye	240
Maker's Mark 46	320
Woodford Reserve	320

TEQUILA

Pepe Lopez Silver	150
Alipus San Luis Blanco Mezcal	280
Kah Reposado	320

VODKA

Stolichnaya	160
Ketel One	160
Absolut	220
Iron Balls	220
Absolut Elyx	280
Grey Goose Original	280
Grey Goose Orange	280
Belvedere	280
Belvedere Citrus	280
Beluga Silver	280

APERITIF & LIQUEUR

Aperol	270
Campari	270
Fernet-Branca	270
Pemod	270
Kalua	270
Bailey's	270

GRAPPA

Alexander Grappa Bianca	220
Grappa Prosecco Alexander	240

BREAKFAST

- Eggs Benedict Florentine** 290
mixed salad, cherry tomato, poached egg, sautéed spinach served with hollandaise sauce
ไข่เบเนดิกต์ แซลมอนรมควันราดซอสฮอลแลนเดส
- Scrambled Eggs, Avocado & Smoked Salmon on Toast** 330
smashed avocado, ricotta cheese, sautéed spinach, smoked salmon, cherry tomato and sourdough bread
ไข่กวน อาโวคาโด แซลมอนรมควัน และขนมปังปิ้ง
- French Toast** 260
pineapple compote, raspberry, blackberry, maple syrup
เฟรนช์โทสต์
- Toasted Granola** 250
dried fruit, plain yoghurt, strawberry, blackberry, honey served with fresh milk
โทสต์กราโนล่า
- Coconut Waffles with Roasted Coconut Topping** 270
crispy roasted coconut, raspberry, blackberry, whipped cream and honey
วาฟเฟิลมะพร้าวเสิร์ฟพร้อมมะพร้าวอบกรอบ
- Full English Breakfast Set** 390
baked beans, hash browns, smoked back bacon, sautéed mushrooms, roasted baby potatoes, pork sausage and baked tomato herb crush
ชุดอาหารเช้าสไตล์อังกฤษ
- Avocado & Tomato on Toast**  290
smashed avocado, yellow and red cherry tomato
ขนมปังปิ้งหน้าอาโวคาโดและมะเขือเทศ
- Mixed Berry Pancakes with Fresh Cream** 280
strawberry, blackberry, raspberry and orange sunkist whipped cream
แพนเค้กมีกซ์เบอร์รี่เสิร์ฟพร้อมวิปครีม
- Hong Kong Style Congee** 220
fried vermicelli, spring onion, julienne ginger, long red chilli and minced pork ball
โจ๊กสไตล์ฮ่องกง

SOUPS & APPETISERS

- Beetroot Salad with Berries**  **290**
slow-baked beetroot served with raspberry vinaigrette and berries
สลัดบีทรูทและเบอร์รี่
- Shrimp & Crab Avocado with Fresh Corn Salad** **370**
corn and vegetable salad with shrimp, crab and avocado
สลัดกุ้งและปูอาโวคาโด
- Tuna Tataki** **360**
sesame crusted seared tuna on mixed salad, grains and raisins,
heirloom tomatoes and black pepper mayo
สลัดทูน่าริญพีซ
- Caesar Salad with Chicken or Smoked Salmon** **320**
baby lettuce, crispy bacon, parmesan cheese, thyme & garlic croutons
with lemon and anchovy dressing
ซีซาร์สลัด (ไก่ หรือ แซลมอน)
- Octopus & Baby Kale Salad** **350**
served with roasted pumpkin and Japanese honey dressing
สลัดผักเคลและปลาหมึกเสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดวิเนเกรตต์
- Figs & Antipasti Salad with Burrata**  **550**
artisan burrata cheese served with Chiang Mai figs, artichoke,
olives kalamata, organic heirloom tomato and pesto
บوراتต้าชีสและสลัดลูกฟิก
- Fried Chicken Wings** **280**
free-range chicken wings and drumsticks in crispy batter
ปีกไก่ทอด
- Fried Calamari** **280**
fried squid, crispy fried seaweed, fried red chilli, lemon wedge,
coriander, spring onion served with kaffir lime mayonnaise
ปลาหมึกชุบแป้งทอด
- Mushroom Porcini Soup**  **260**
champignon & porcini mushroom and sherry vinegar cream soup
drizzled with paprika powder
ซุปรวมเห็ดพอร์ซินี
- Tom Yum Goong** **380**
authentic Thai spicy river prawn soup with young coconut milk
ต้มยำกุ้ง

PASTA & NOODLE

Garlic & Chilli Black Angel Hair Pasta with Shrimp prawns, salmon roe, roasted garlic, chilli and fresh parsley แอมเจอร์เส้นดำผัดกุ้ง พริก กระเทียม	390
Spaghetti with Clams in White Wine Sauce fresh pasta with baby clams, fresh thyme and white wine sauce สปาเกตตีหอยลายซอสไวน์ขาว	360
Tagliatelle Carbonara fresh tagliatelle in a traditional carbonara sauce แทเลียเตลล่า คาโบนาร่า	280
Spaghetti Pesto  artisanal spaghetti in a traditional pesto sauce สปาเกตตีซอสโพรเซพพา	260
Porcini Conchiglie Pasta  plant-based croquettes served with tomato porcini sauce and vegan cheese พาสต้าเห็ดพอร์ซินี	450
Mac & Cheese Truffle  pasta gratinated with truffle bechamel and cheese มัคกะโรนีอบชีสเห็ดทรัฟเฟิล	560
Artisan Rigatoni Pasta with Meatballs pasta with a creamy mushrooms sauce and beef meatballs พาสต้ามีทบอล	550
Phad Thai Goong wok-fried rice noodles with river prawns, tofu and tamarind sauce ผัดไทยกุ้ง	320

PIZZA

Mushrooms and Truffles  mixed mushrooms and truffles พิซซ่าเห็ดรวมและเห็ดทรัฟเฟิล	610
Lanna northern Thai spicy sausage and nam prik ong พิซซ่าไส้อั่ว น้ำพริกอ่อน	410
Trio of Cheese  brie, mozzarella and goat cheese made in Thailand พิซซ่าชีสสามชนิด	400
Smoked Salmon smoked salmon and fresh basil leaves พิซซ่าแซลมอนรมควัน	440
Margherita  classic pizza with tomato sauce and mozzarella cheese พิซซ่ามารการิตา	390
Beyond Meat Pizza  plant-based sausage Beyond Meat served with duo of vegan cheese พิซซ่าเบยอนด์มีท	420
Villatic prosciutto and wild rocket leaves พิซซ่าโพรชิวโต	420
Fruitti Di Mare mixed seafood พิซซ่าทะเล	460



VEGETARIAN




VEGAN

MAIN DISHES

Pan-Fried Shrimp in Chilli and Salt served on a soft omelette with rice ข้าวหน้ากุ้งคั่วพริกเกลือไข่นุ่ม	330
Fried Pork, Chicken or Beef with Hot Basil Leaves served on a soft omelette with rice ข้าวกะเพรา (หมู ไก่ หรือเนื้อ) ไข่นุ่ม	280
Pan-Fried Crispy Pork in Chilli and Salt served with onsen egg and rice ข้าวหน้าหมูกรอบคั่วพริกเกลือ	290
Jack Fruit Tamarind Curry  vegan curry served with rice and fresh mixed salad แกงขมิ้นเสิร์ฟพร้อมข้าวสวย	430
New York Steak with Fries grilled strip loin steak with green peppercorn sauce and fries สเต็กเนื้อเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด	790
Seared Salmon with Mixed Vegetables seared salmon fillet with stir-fried mixed vegetables and beetroot sauce สเต็กปลาแซลมอน	430
Lamb Shawarma lamb leg skewer marinated with Arabic flavours and vegetables served with pita bread and fresh mixed salad ชวามาเนื้อแกะ	490
Fish & Chips barramundi in a classic beer batter with tartare sauce and fries ปลาซุขเบียงทอดและมันฝรั่งทอด	490
Dry Aged Tomahawk Steak (Sharing Plate) served with grilled mushroom, potatoes wedges and Kampot peppercorn sauce & Thai Chili sauce (Nam Jim Jaew) สเต็กโทมาฮอว์ค	1,290
Seafood & Lobster Red Curry Paella (Sharing Plate) red curry risotto served with Boston lobster, clams and squid ข้าวผัดสเปนซีฟู้ดและล็อบสเตอร์	1,490

HOTDOG & BURGERS

Beyond Meat & Avocado Burger  plant-based patty Beyond Meat served with avocado guacamole and French fries เบอร์เกอร์แพนตเบสเสิร์ฟพร้อมกัวคาโมเล่และเฟรนช์ฟรายส์	560
Beef Burger in Beetroot Bun smoked back bacon, red slaw, pickled cucumber and melted cheddar with fries เบอร์เกอร์บิทรูทเนื้อ	480



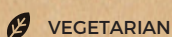
VEGETARIAN



VEGAN

DESSERT

Blueberry Cheesecake New York style cheesecake with blueberries compote and crumble บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก	300
Banoffee Pie banana and caramel pie with biscuit crumble and whipped cream บานอฟฟี่พาย	290
Volcano Lava Cake warm Kad Kakoa chocolate cake with vanilla ice cream เค้กช็อกโกแลตลาวาเสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา	310
Crème Brûlée soft custard with vanilla flavor topped with crispy caramel & biscotti แครมบริวว์เล่	290
Classic Tiramisu classic tiramisu with coffee and mascarpone cheese ทiramisu	290



VEGETARIAN



VEGAN