

Aperitifs

Campari, Martini, Ricard, Pernod	130.-
Blended Scotch Whisky Ballantine's, J&B Rare, Johnnie Walker Red Label	130.-
Bourbon Whisky Jack Daniel's, Jim Beam	150.-
Premium Scotch Whisky Chivas Regal, Johnnie Walker Black Label	150.-
Gin Gordon's	130.-
Rum Bacardi, Captain Morgan	130.-
Vodka Smirnoff	130.-
Tequila Pepe Lopez	130.-
Beers Singha, Heineken	85.-
Mineral Waters Aura	20.-
San Benedetto	80.-
Soft Drinks Pepsi, Diet Pepsi, 7up, Ginger Ale, Soda Water, Tonic Water	50.-
House Wine Domaine Montplo Red	per bottle 690.- / per glass 130.-
Cuvee de Monplo White	per bottle 690.- / per glass 130.-
Santa Alicia Reserve Syrah	990.-
Mocktails Fruit Punch, Shirley Temple, Virgin Piña Colada	90.-
Cocktails Bloody Mary, Mai Tai, Margarita, Gin Fizz, Singapore Sling, Tequila Sunrise, Piña Colada	130.-
Bacardi Breezer	110.-
Cognac Cognac VSOP	160.-
Coffees & Teas Coffee, Espresso	50.-
Cappuccino	70.-
Iced tea, Iced coffee	65.-
Hot Chocolate	65.-
Selection of fine tea	50.-
Royal Coffee	140.-
Irish Coffee	140.-
B 52 Coffee with Bailey's, Grand Marnier and Kahlua	150.-
Liqueurs Cointreau, Drambuie, Bailey's	150.-
Amaretto, Peppermint	150.-
Smoothies & Blended Drinks Snow White	100.-
India's Cooler	100.-
Cantaloupe, Banana, Watermelon, Pineapple, Papaya, Apple, Coconut	90.-
Fresh Fruit Juices Orange, Lemon, Tomato, Grape Fruit, Apple, Pineapple	80.-

All prices are subject to applicable government tax

Appetizers, Salads & Soups

Bruschetta	110.-
Slices of Italian garlic bread grilled and topped with a blend tomatoes, scallions, Mozzarella cheese, basil and olive oil ชิ้นขนมปังอิตาลีย่างแล้วโรยด้วยส่วนผสมมะเขือเทศ ผักชีฝรั่ง เห็ดฟังชีส มอซซาเรลล่า ใบโหระพา และน้ำมันมะกอก	
Spinach au Gratin	120.-
Spinach with Mozzarella cheese baked in the oven ผักโขมอบชีส	
Pan-fried Calamari	140.-
Served with bacon, bell pepper fondue and anchovy salsa เสิร์ฟพร้อมเบคอน ผักพริกหยวก และซอสปลาแอนโชวี่	
Vegetarian Samosas	120.-
Served with apricotmustard chutney ซอสแอปเปิ้ลเทศ และซอสพริกแดง	
Prawn Cocktail	170.-
Chilled river prawns served on bed of baby field greens with a spicy cocktail sauce กุ้งแม่น้ำแช่เย็นเสิร์ฟบนผักสลัดพร้อมซอสพริก	
Salmon Salad De Meglio	190.-
Salmon rolls served with roasted corn, cucumber, tomato, spring greens and balsamic vinaigrette แซลมอนโรลเสิร์ฟพร้อมข้าวโพดอบ ถั่วฝักยาว ถั่วฝักยาว มะเขือเทศ ผักสลัด และซอสบีแซนดา	
Sweet Melon and Parma Ham	210.-
แตงเมลอนกับแฮม	
Tomato and Mozzarella Salad	190.-
Fresh Mozzarella, garden tomato and sweet basil on top a bed of greens drizzled with balsamic vinaigrette ชีสโมซซาเรลล่า มะเขือเทศ ผักสลัดโรยด้วยซอสบีแซนดา	
Oriental Chicken Salad	160.-
An Asian salad greens with tender teriyaki chicken breast tossed with sweet red peppers, celery & a sweet sesame oriental dressing. สลัดไก่เสียบกระดูกอ่อน ผักสลัดโรยไก่ย่างเนื้อนุ่ม เครื่องเทศพริกหวานแดง กับซอส	
Warm Marinated Vegetables Salad	150.-
Char-grilled mixed vegetables with Feta cheese and mint pesto dressing สลัดผักย่างแบบอบร้อน กับพาร์มาชีส และน้ำสลัดใบสะระแหน่	
Caesar Salad	150.-
Crisp romaine, croutons and bacon tossed together with Parmesan and peppery Caesar dressing สลัดชีสโรเมน ผักมันจอส ผักมันจอส และฟองชีสโรเมนพริกขี้หนู และน้ำสลัดชีสพริกขี้หนู	
Mediterranean Salad	190.-
Clams, mussels, shrimps, scallops and calamari steamed served on a bed of lettuce with herbed vinaigrette สลัดเปลือกหอยเสียบ หอยนางรม หอยเชลล์ กุ้ง หอยแครง ปลาหมึก และน้ำสลัดใบสะระแหน่ or substitute the dressing of your choice Shallot-balsamic, French, Thousand Island, Italian, Lemon vinaigrette หรือเลือกน้ำสลัดตามความชอบ น้ำสลัดบีแซนดาโรเมน, น้ำสลัดฝรั่งเศส, น้ำสลัดอเมริกันไอแลนด์, น้ำสลัดไอซ์ทาเรียน, น้ำสลัดมะเขือบง	
Minestrone Soup	90.-
Countrystyle vegetable broth with pasta ซุ้มน้ำซุปผักสไตล์ชนบท พร้อมเส้นพาสต้า	
Creamy Pumpkin Soup	90.-
Served with crab meat flakes ซุ้มน้ำซุปผักครีม ผักชีฝรั่ง	
Lobster and Coconut Bisque	140.-
With coriander and Blue cheese ซุ้มน้ำซุปกุ้งเสียบรสเข้มข้น ผักชี และชีสบลู	



Chinese Promotion Celebrate the Year of the Dog

Chinese Egg Drop Soup Chi Tan T'ang Served with its blanket of crab meat	140.-
Stuffed Tofu Cantonese Style Served with flavored sauce and pork-shrimp paste	170.-
Stir-Fried Fillet of Red Snapper Served with bell pepper in black bean sauce	190.-
Stir-Fried Chicken Breast Served in its red wine sauce topped with sesame seeds	190.-
Fried Soft Shell Crab Served with crushed garlic and black pepper sauce	220.-
Sizzling Beef Tenderloin Sliced beef tenderloin marinated and sautéed in a light brown sauce served on hot plate	250.-
Steamed Dorne of Salmon Served with scallions accompanied by a ginger and plum sauce	250.-



Traditionally served with organic rice
Additional serving of white or organic rice at 30+ Baht
All prices are subject to applicable government tax

Pasta

Vegetarian Lasagna	210.-
Spinach and eggplant in a light cream sauce over home made pasta ผักโขมและมะเขือยาวอบด้วยซอสครีมโฮมเมดพาสต้า	
Lasagna	210.-
Ground beef and fresh herbs in a tomato sauce with home made pasta gratinated with Parmesan cheese เนื้อบดและผักสดในซอสมะเขือเทศพาสต้าโฮมเมดอบชีสพาร์เมซาน	
Linguini Crab Meat	250.-
Served with crab meat, tomato, chili sauce and pine nuts เสิร์ฟพร้อมปูอัด มะเขือเทศ และเม็ดสน	
Spaghetti Napolitano	160.-
With plum tomato sauce and fresh basil ซอสมะเขือเทศสดและใบโหระพา	
Spaghetti Bolognese	180.-
With a sauce of minced beef, onions, tomatoes and herbs ซอสเนื้อบด หัวหอม มะเขือเทศ และผักสด	
Tagliatelle Carbonara	200.-
Pan-fried bacon, egg and Parmesan cream sauce เบคอนทอด ไข่ และซอสครีมพาร์เมซาน	
Fettuccini Primavera	200.-
Variety of fresh vegetables sautéed and served with pesto sauce ผักสด ผัดไฟกลางเสิร์ฟพร้อมซอสเพสโต	

Pizza

**With fresh tomatoes, basil, oregano
and mozzarella cheese**

Small 165.- / Large 270.-

พิซซ่าทำเนื้อมีผักสด ใบโหระพา ออริกาโน่ และมอสซารีลล่าชีส

Additional toppings

Ham, salami, onion, mushrooms, spinach, capsicum,
olives, sweet corn, chicken, bell pepper, extra cheese Each 10.-

ส่วนพิเศษหน้าพิซซ่าเพิ่มเติม : เอม ซาลามี หัวหอมใหญ่ เห็ด พริกหยวก
เบคอน ข้าวโพด เนื้อไก่ พริกหวาน ชีส

Parma ham, artichokes, Blue cheese, tuna, shrimps, anchovies, egg Each 20.-

แฮมสด อาร์ติโชก บลูชีส ปลาทูน่า ชิมูรี แอนโชวีไข่

Tom Yum Pizza 250.-

Spicy sour river prawns and straw mushrooms served with tomato concasse
พิซซ่าทำเนื้อมีกุ้งแม่น้ำและเห็ดเข็มทองเสิร์ฟพร้อมซอสมะเขือเทศ

Japanese Pizza 250.-

Shrimps, broccoli, sweet corn, and bamboo shoots topped with mayonnaise
พิซซ่าทำเนื้อมีกุ้งแม่น้ำ บรอกโคลี ข้าวโพดหวาน และหน่อไม้ฝรั่งท็อปปิ้งมายองเนส

Made to order sandwiches

Grilled Ham and Cheese Sandwich 150.-

Served with coleslaw and fried potatoes
เสิร์ฟพร้อมสลัดกะหล่ำปลีและมันฝรั่งทอด

De Meglio Club 180.-

Marinated chicken breast, bacon, sun dried-tomato, goat cheese spread
on Focaccia bread served with French fries
อกไก่หมักรสเปรี้ยว เบคอน มะเขือเทศแห้งชีสแพนเนตตีเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด

Spiced Turkey 170.-

With sautéed bell peppers and spicy steak sauce
served on a crunchy baguette with potato skins
เสิร์ฟพร้อมพริกหยวกและซอสสเต็กรสเผ็ดบนขนมปังฝรั่งเศสกรอบพร้อมผิวมันฝรั่งทอด

Beef or Chicken Burger Your Way 170.-

Onions, bacon, tomato, fried egg and your choice of Gruyere,
Blue or Cheddar cheese served with bell peppers
เบคอนชีสชีสหรือไข่ทอดและผักสดเสิร์ฟพร้อมพริกหยวก
เลือกส่วนพิเศษของคุณ : กะหล่ำปลีชีส บลูชีส หรือ แฉดาร์ ชีส พริกหวาน หัวหอมใหญ่ เฝื่อน มะเขือเทศ แอปเปิ้ล

Desserts

Tiramisu 85.-

Composed of a layer of sponge cake soaked with coffee liqueur
filled with zabaglione flavored cream and dusted with cacao
ทiramisu เค้กเนื้อสปันจ์เค้กชุบเหล้ากาแฟครีมซาบะญอนโรยผงโกโก้

Panna Cotta 110.-

Italian favorite, vanilla cream with mixed berry fruit coulis
แพนนาคอตตาครีมวานิลลาผสมผลไม้รสเปรี้ยว

De Meglio Bread Pudding 110.-

Pineapple bread pudding with warm coconut sauce
ขนมปังพุดดิ้งรสผลไม้รสเปรี้ยวเสิร์ฟพร้อมซอสมะพร้าวอุ่น

Your Choice from the Pastry Counter Daily prices

เค้ก แฉดาร์

Home Made Chocolate Brownie 120.-

Served with vanilla ice cream
ช็อคโกแลตโฮมเมดเสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา

De Meglio Signature Dishes

Mussels Marinara	190.-
Steamed in a sauce of curry, served on a bed of rice with coconut milk, lemon grass and cilantro កម្រិតស្រោច ទឹកស្រាវប្រើប្រាស់ក្នុង ទឹកស្រាវ និង ប្រើប្រាស់	
Ravioli of Crayfish	240.-
Poached medallion of crayfish in house made pasta, braised leeks with corn and vanilla sauce ស្រាវចំរុះប្រើប្រាស់ ប្រើប្រាស់ផ្ទះ ប្រើប្រាស់ ប្រើប្រាស់ ប្រើប្រាស់	
Garlic Fried Rice	140.-
With caramelized garlic cloves, scallions, basil and topped with a fried egg ប្រើប្រាស់ក្រូច ក្រូច ក្រូច ក្រូច ក្រូច	
Shrimp Alfredo	220.-
Ribbons of pasta tossed in a velvet cream sauce with Parmesan cheese then topped with lightly grilled shrimp ប្រើប្រាស់ប្រើប្រាស់ ប្រើប្រាស់ប្រើប្រាស់ ប្រើប្រាស់ប្រើប្រាស់	
Salmon De Meglio	280.-
Grilled salmon fillet with asparagus and honey mustard sauce ប្រើប្រាស់ ប្រើប្រាស់ ប្រើប្រាស់ ប្រើប្រាស់ ប្រើប្រាស់	
Beef & Blue	285.-
Roast beef layered on a hard roll with blue cheese sautéed onion, served with herbed mayonnaise and sautéed potatoes ប្រើប្រាស់ប្រើប្រាស់ ប្រើប្រាស់ប្រើប្រាស់ ប្រើប្រាស់ប្រើប្រាស់	
Surf & Turf	420.-
Beef tenderloin grilled and served with fried shrimp and scallops, complimented by grilled zucchini and roasted garlic mashed potatoes ប្រើប្រាស់ប្រើប្រាស់ ប្រើប្រាស់ប្រើប្រាស់ ប្រើប្រាស់ប្រើប្រាស់	
Sea Bass Fillet	270.-
Pan fried fillet of sea bass with spring onions, fresh cherry tomatoes, olives and mixed vegetables ប្រើប្រាស់ប្រើប្រាស់ ប្រើប្រាស់ប្រើប្រាស់ ប្រើប្រាស់ប្រើប្រាស់	
Chicken Cordon Bleu	270.-
Prosciutto and Swiss cheese folded in a tender chicken breast, breaded and sautéed until golden brown ប្រើប្រាស់ប្រើប្រាស់ ប្រើប្រាស់ប្រើប្រាស់ ប្រើប្រាស់ប្រើប្រាស់	
Grilled Lamb Chops	320.-
Herbal marinated NZ lamb chops grilled to your liking then served with zucchini stew and caramelized sweet potato ប្រើប្រាស់ប្រើប្រាស់ ប្រើប្រាស់ប្រើប្រាស់ ប្រើប្រាស់ប្រើប្រាស់	
Medallions of Pork Tenderloin	290.-
Served with mash potatoes and apple sauce ប្រើប្រាស់ប្រើប្រាស់ ប្រើប្រាស់ប្រើប្រាស់ ប្រើប្រាស់ប្រើប្រាស់	