

# CHAR

## SHARING PLATTERS

Indulge in our Chef's Selection of delectably grilled meat and seafood, perfect for sharing!

### Under The Sea

Relish today's catch of imported and domestic seafood.

**Seabass (150g)**  
ปลาเกะ-พง (150 กรัม)

**Salmon (150g)**  
แซลมอน (150 กรัม)

**Tiger Prawns (2 pcs.)**  
กุ้งลายเสือ (2 ตัว)

**Japanese Scallops (4 pcs.)**  
หอยเชลล์ญี่ปุ่น (4 ตัว)

Served with two sides and two sauces  
เสิร์ฟพร้อมซอส 2 ชนิด และเครื่องเคียง 2 อย่าง

**1,800++**

### CHAR's Favourites

Love meat but aren't a beef-eater?  
Sample your way through these signature fire-grilled dishes!

**Sous-vide Pork Belly (150g)**  
หมูสามชั้นซูวี (150 กรัม)

**Sous-vide Pork Chop (225g)**  
พอร์คช็อปหมูซูวี (150 กรัม)

**Lamb Chops (3 pcs.)**  
เนื้อซี่โครงแกะ (3 ชิ้น)

**Grilled Jerk Chicken (500-600g)**  
ไก่ย่างเครื่องเทศสไตล์จาไมกา (500 - 600 กรัม)

Served with two sides and two sauces  
เสิร์ฟพร้อมซอส 2 ชนิด และเครื่องเคียง 2 อย่าง

**2,200++**

### Meat Deluxe

All cooked sous-vide and wet-aged before being finished in our wood-fire grill.  
Recommended to enjoy at medium-rare.

**Australian Wagyu Tenderloin (220g)**  
สเต็กเนื้อวากิวออสเตรเลีย ส่วนสันใน (220 กรัม)

**Angus 150 Days Grain-fed Rib Eye (220g)**  
สเต็กเนื้อแองกัส ส่วนสันแหลม เทรนเฟด 150 วัน (220 กรัม)

**Australian Wagyu Flank Steak (200g)**  
สเต็กเนื้อวากิวออสเตรเลีย ส่วนใบวัว (200 กรัม)

Served with two sides and two sauces  
เสิร์ฟพร้อมซอส 2 ชนิด และเครื่องเคียง 2 อย่าง

**2,500++**

### Sides

**Mashed Potatoes with Chopped Herbs**  
มันฝรั่งทอดสับสมุนไพร  
Add Truffle Paste 100  
เพิ่มทรัฟเฟิลพาสต์

**Fries with Spicy Honey Mustard & Sweet Lime Aioli**

มันฝรั่งทอดเสิร์ฟพร้อมซอสเผ็ดน้ำผึ้งและซอสครีมรสเปรี้ยว  
Add Truffle Oil 75  
เพิ่มน้ำมันทรัฟเฟิล

**Creamed Corn - Cheesy Béchamel, Grilled Corn, Cayenne Pepper**  
ข้าวโพดย่างชีสเบชีแอมเอล และพริกขี้หนู

**Garden Salad with balsamic vinaigrette, sun dried tomatoes**

สลัดผัก เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดบิซซอสและมะเขือเทศตากแห้ง

**Grilled Mixed Vegetables**  
ผักย่าง

**Creamy Spinach with Nutmeg, Garlic Butter, Crispy Garlic**

ผักโขมครีมกระเทียม จันทน์เทศ และกระเทียมทอดกรอบ

**Grilled Asparagus**  
หน่อไม้ฝรั่งย่าง

### Sauces

**3 Peppercorn Sauce**  
ซอสพริกไทย 3 ชนิด

**Mixed Mushrooms Sauce**  
ซอสเห็ดนานาชนิด

**Red Wine Sauce**  
ซอสไวน์แดง

**Lemon Butter Sauce**  
ซอสเนยเลมอน

**Seafood Sauce**  
ซอสซีฟู้ด

**Thai Spicy Jaew Sauce**  
ซอสขี้หนูเผ็ด

**Chimichurri Sauce**  
ซอสชีมูร์ริ

**Béarnaise Sauce**  
ซอสเบิร์นเนส

All prices are in Thai baht, subject to 10% service charge and 7% VAT  
ราคาคงตัวด้วยเงินบาทไทย 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

Please let us know if you have any food allergies, restrictions or special dietary needs.  
กรุณาแจ้งพนักงาน หากท่านมีอาการ หรือมีข้อควรระวังอื่นๆทางโภชนาการ



Under The Sea

CHAR's Favourites

Meat Deluxe