

ชาวนบ้าน

CHOW BARN



APPETIZER

ขนมปังกระเทียม Garlic Bread Butter	130.-
มันฝรั่งทอด Peri wedge	165.-
ไส้กรอกอีสาน Chow Barn sausage	165.-
เฟรนช์ฟรายด์ทอด French Fries	165.-
ปีกไก่ทอดกระเทียม Garlic Chicken Wings	195.-
ปีกบนไก่ทอด Fried Chicken Buffalo Wing BBQ Sauce	200.-
ปากเปิดทอด Deep Fried Duck Mouth	200.-
หมูหมักน้ำปลาแดดเดียวทอด Fried Sun-dried Pork	200.-

THAI SPICY SALAD

ตำข้าวโพดไข่เค็ม (ไทย / ปลาร้า) Spicy Corn Salad with Salted Egg	300.-
ตำถั้วฝักยาว Spicy Long Bean	300.-
ลัมตำโคราช Korat Spicy Papaya Salad	300.-

SALAD

ยำข้าวปุ้นปลาร้าหอม Rice Noodle Spicy Salad in Esarn Fermented	200.-
ลาบข้าวปุ้นเห็ดรวม Spicy Mushroom & Rice Noodle Salad	200.-
ลาบหมู / ลาบไก่ Esarn Pork Larb / Chicken	245.-
ยำเนื้อสะตู่ Esarn Beef Tartare	465.-
ยำผักซีหมูกรอบ Crispy Pork Belly & Coriander Salad	375.-
ลาบเป็ด Spicy Duck Salad	260.-
ลาบวุ้นเส้นหมูสับกุ้งสด Spicy Glass Noodle Pork and Prawn Salad	190.-
ยำวุ้นเส้นหมูสับกุ้งสด Glass Noodle Pork and Shrimp Salad	190.-
ยำรวมมิตร Spicy Mixed Seafood and Mince Salad	230.-
ยำมาม่าหมูสับ Spicy Cooked instant Noodle with Mince Pork Salad	170.-
ยำแหนมสด Thai Spicy Sour Pork Salad	170.-
ซูปหน่อไม้ Bamboo Shoot Spicy Salad	165.-
จู้แซลม่อน Esarn Style Fresh Salmon in Crispy Wonton	320.-
น้ำตักปลาคังมะนาวสด Spicy Kang Fish Fresh Lime	260.-
หมกหน่อไม้ E-San Stream Bamboo Shoot	180.-
แหนมห่อใบตองย่างเตาถ่าน Grilled Fermented Pork in Banana Leaf	250.-
ปลาส้มทอด Fried Marinated Fish	250.-

ข้าวบ้าน

CHOW BARN



THAI SOUP

แกงหน่อไม้หวานและเห็ดรวม ใบย่านาง Esarn Bamboo Shoot & Mushroom Soup	265.-
แกงอ่อมไก่บ้านแบบอีสาน Esarn Spicy Chicken Broth	275.-
แกงเห็ดรวม Esarn Mixed Wild Mushroom Soup	270.-
แกงป่าหมูป่า Thai Hot Spicy Curry Wild Boar Pork	260.-
ต้มแซ่บหมูแดง Thai Hot & Sour Minced Pork Balls Soup	290.-
ต้มแซ่บเนื้อน้องลาย Thai Hot & Sour Beef Shank Soup	420.-
ต้มยำโปิ๊ะแตกปลาคัง Thai Hot & Sour Kang Fish Soup	270.-
ต้มยำไก่บ้าน Thai Hot & Sour Local Chicken Soup	260.-

STIR FRIED

สปาเก็ตตี้ซีเมาทะเล Spicy Spaghetti seafood with Hot Basil	260.-
ผัดฉ่าปลาคัง Stir Fried Kang Fish with Hot Thai Herb	250.-
ผัดเผ็ดหมูป่า Wild Boar Pork Red Curry with Thai Herb	250.-
ผัดหมี่โคราช Korat Stir-Fried Noodle with Pork Belli	170.-
ผัดซีอิ้วหมู / ไก่ Stir Fried Fiat Noodle with Pork / Chicken	140.-
ผัดมาม่าเย็นตาโพทะเล Thai Hot & Sour Beef Shank Soup	420.-
ผัดมาม่าเย็นตาโพทะเล Stir Fried Cooked instant Noodle Pink Sauce with Seafood	160.-
ผัดมาม่าต้มยำกุ้ง Spicy Cooked instant Noodle with Prawn Soup	150.-

RICE

ข้าวหมกก้อนทอดปลาเค็มอบหม้อดิน เสิร์ฟกับน้ำพริกตาแดง Claypot-Baked Pork and Salt Fish Patty Rice with Red Chili Paste	275.-
ข้าวผัดน้ำพริกแจ่วบ่องสมุนไพรกับ หมูเค็ม Sun-Dried Salted Pork Fried Rice with Thai Anchovy Chili Paste	265.-
ข้าวหมกมันเนื้อและเนื้อย่างอบเตาถ่าน Claypot-Baked Rice with Beef Tallow	400.-
ข้าวกระเพราหมูกรอบ Stir-Fried Crispy Pork Belly with Hot Basil Leaves	180.-
ข้าวผัดเครื่องแกงหมูกรอบ Stir-Fried Crispy Pork Belly with Red Curry Sauce	180.-
ข้าวกระเพราเนื้อน้องลายตุ๋น Stir-Fried Stewed Beef Shank with Hot Basil	200.-
ข้าวกระเพราเนื้อแดดเดียวใส่หน่อไม้ Stir-Fried Sun-Dried Beef and Bamboo with Hot Basil	170.-
ข้าวกระเพราหมูแดดเดียวใส่หน่อไม้ Stir-Fried Sun-Dried Pork and Bamboo with Hot Basil	170.-
ข้าวผัดฉ่าทะเลเดือด Stir-Fried Seafood with Hot Thai Herb	185.-
ข้าวกระเพราหมูสับ Stir Fried Pork with Hot Basil	160.-
ข้าวกระเพราไก่สับ Stir Fried Chicken with Hot Basil	160.-
ข้าวกระเพราเนื้อสับ Stir Fried Beef with Hot Basil	180.-

ข้าวบ้าน

CHOW BARN



GRILLED

- เนื้อหมูติดซี่โครงหมักข้ามคืนในซอสสามเกลอ 395.-
Marinated Pork Chops
- สันคอหมูหมักข้ามคืนย่างเตาถ่าน 395.-
Marinated Pork Collar
- หมูสามชั้นย่างเกลือ 270.-
Grilled Salted Pork Belly
- หมูย่างจิ้มแจ่วกับข้าวเหนียวปั้นเกลือ 400.-
Grilled Pork serve with Grilled Sticky Rice
- เนื้อริบอายออสเตรเลียย่างเตาถ่าน 695.-
Australian Ribeye Steak
- ไก่คองฟีเนื้อนุ่มสไตล์เกรีย่างเตาถ่าน 500.-
Peri-Style Grilled Chicken Confit

PIZZA

- พิซซามาร์การิต้า 320.-
Margherita Pizza
- พิซซาฮาวายไฉ่ยน 340.-
Hawaiian Pizza
- พิซซากระเพราไก่ 330.-
Stir-Fried Chicken and Basil Pizza

WESTERN

- แชลมอนย่างซอสครีมไวน์ขาว 700.-
Grilled Salmon Steak with White Wine Cream Sauce
- ซี่โครงหมูอบน้ำผึ้งซอสบาบีคิว 650.-
Braised Pork Ribs with Honey and BBQ Sauce
- ปลากระพงย่างซอสครีมเลมอนเนย 600.-
Grilled Seabass with Lemon Butter Sauce
- เนื้อสตริปลอยย่างซอสไวน์แดง 700.-
Grilled Strip in Red Wine Sauce
- หมูติดซี่โครงย่างซอสบาบีคิว 600.-
Grilled Pork Spare Ribs with Barbecue Sauce
- สปาเก็ตตี้คาบอนาร่า 260.-
Spaghetti Cabonara Cream Sauce
- สปาเก็ตตี้ พริกแห้ง เบคอน และกระเทียม 260.-
Spaghetti aglio e olio with crispy bacon
- ผักโขมอบชีสโรยอัลมอนด์ 230.-
Baked Spinach Allmond Slide

WESTERN SOUP

- ซूपฟักทอง 260.-
Pumpkin Soup
- ซूपเห็ด 290.-
Wild Musroom Soup

ข้าวบ้าน

CHOW BARN



SIDE

มันฝรั่งทอด Peri Fries	100.-
ฟักทองอบ Baked Pumpkin	65.-
มันฝรั่งอบ Baked Potatoes	65.-
ข้าวโพดปิ้ง Grilled Corn	65.-
กระเทียมย่าง Grilled Garlic Clove	50.-
ข้าวเหนียวปิ้ง Grilled Sticky Rice	65.-
ข้าวปุ้นปิ้ง Grilled Rice Noodles	50.-
ขนมจีน Rice Noodles	50.-
ตะกร้าผักปลอดสารจากสวนหลังบ้าน Organic Vegetable Basket	50.-
ข้าวเหนียว (กระติบ) Sticky Rice	50.-
ข้าวสวย (จาน) Steam Rice (Dish)	50.-
ข้าวสวย (โถ) Steam Rice (Bowl)	100.-

DESSERT

ข้าวบ้านซันเดย์ Chow Barn Sundae	210.-
ทับทิมกรอบ Tubtim Krob in Coconut Milk	100.-
บัวลอยน้ำกะทิ Bua Loy in Coconut Milk	145.-
ลอดช่องน้ำกะทิ Lod Chong in Coconut Milk	100.-
เจลาทีนเย็น โรยเกล็ดน้ำตาลทรายแดง Iced Grass jelly with Brown Sugar	100.-

KIDS MENU

ปีกไก่ทอด I want To Go KFC (Chicken Wing)	140.-
นักร้องไก่ I Don't Know (Chicken Nugget)	130.-
ข้าวผัดไก่ทอด I Don't Hangry (Fried Rice Chicken)	130.-
ปลาชุบแป้งทอด I Don't Care (Fish and Chips)	140.-
ขนมปังแฮมกับชีส I want To Go Home (Ham and Cheese)	130.-



ชิวบ้าน
CHOW BARN

Food Menu



เมนูอาหาร



ตำถาด ส้มตำไทย
Thai Papaya Salad

ราคา

199.-



ปลากะพงทอดน้ำปลา
Fried sea bass with fish sauce

ราคา

599.-



ตำถาด ส้มตำปลาร้า
Spicy papaya salad with
fermented fish sauce

ราคา

199.-



ปลากะพงลวกสมุนไพร
Steamed Sea Bass with Herbs

ราคา

599.-



ตำถาด ส้มตำไทยกุ้งสด
Thai Papaya Salad with Shrimp

ราคา

259.-



น้ำตกคอกหมูย่างกระทะร้อน
Grilled pork neck in a hot pan

ราคา

229.-



ตำถาด ส้มตำปลาร้ากุ้งสด
Spicy papaya salad with
fermented fish sauce, Shrimp

ราคา

259.-



คอกหมูย่างกระทะร้อน จิ้มแจ่ว
Grilled pork neck in a hot pan
Jaew E-san dipping sauce

ราคา

249.-



ตำถาด ส้มตำหมูตุ๋น
Spicy papaya salad with Pork

ราคา

259.-



ต้มยำกุ้งน้ำข้น
Spicy prawn soup

ราคา

349.-



ข้าวผัดมันปูคอกหมูย่าง
Crab fried rice with
grilled pork neck

ราคา

249.-



แกงจืดเต้าหู้หมูเด้ง
Pork Tofu Soup

ราคา

259.-

MAIN COURSE

CRISPY PORK BELLY WITH FISH SAUCE

Marinated Fish Sauce Pork Belly, Organic Vegetable Basket, Tamarind Chili Sauce and Sea food Sauce

265.-



SPICY CHICKEN STEAK

Grilled Spicy Chicken, Baked Pumpkin Grilled Garlic Clove, Fried Potato Wedges with Gravy Sauce /Pepper Sauce/Tamarind Chili Sauce

309.-

KUROBUTA PORK CHOP BLACK PEPPER STEAK

Marinated Kurobuta Pork Chop in Black Pepper, Baked Pumpkin, Grilled Garlic Clove, Fried Potato Wedges, With Gravy Sauce /Pepper Sauce /Tamarind Chili Sauce

409.-

KUROBUTA PORK COLLAR HOT & SPICY STEAK

Marinated Kurobuta Pork Collar in Hot & Spicy, Baked Pumpkin, Grilled Garlic Clove, Fried Potato Wedges with Gravy Sauce/ Pepper Sauce /Tamarind Chili Sauce

409.-



GRILLED SEA BASS STEAK

Grilled Sea Bass Fillet, Baked Pumpkin, Grilled Garlic Clove, Fried Potato Wedges, With Sriracha Mayo Sauce

409.-



PORK CHOP STEAK XL

Pork Chop 400 G, Baked Pumpkin, Grilled Garlic Clove, Fried Potato Wedges With Gravy Sauce /Pepper Sauce /Tamarind Chili Sauce

545.-

MIXED GRILL PLATTER

Pork Chop 400 G, Grilled Sea Bass Fillet, Grilled Spicy Chicken, Marinated Kurobuta Pork Chop in Black Pepper, With Baked Pumpkin, Grilled Garlic Clove, Fried Potato Wedges With Gravy Sauce /Pepper Sauce /Tamarind Chili Sauce /Sriracha Mayo Sauce

999.-

STEAK MENU



MOO KRA TA AT CHOW BARN

เซตเมนู Set Menu

SET FOR TWO (สำหรับ 2 ท่าน) **850.-**

สันคอหมู Pork Collar, หมูสามชั้น Pork Belly, อกไก่ Chicken Breast, ตับหมูนุ่ม Pork Liver, ลูกชิ้นหมู Pork Meatball, ไข่ไก่ 1 ฟอง Egg, ข้าวสวย Steamed Rice

SET FOR FOUR (สำหรับ 3-4 ท่าน) **1,100.-**

สันคอหมู Pork Collar, หมูสามชั้น Pork Belly, อกไก่ Chicken Breast, ตับหมูนุ่ม Pork Liver, กุ้ง Shrimps, ปลาหมึกกรอบ Pickled Squid, ลูกชิ้นหมู Pork Meatball, ไข่ไก่ 1 ฟอง Egg, เส้นแกว Kelp Noodles, ข้าวผัดกระเทียม หรือ ข้าวสวย Garlic Fried Rice or Steamed Rice

FAMILY SET (สำหรับ 4-6 ท่านขึ้นไป) **1,700.-**

สันคอหมู Pork Collar, หมูสามชั้น Pork Belly, อกไก่ Chicken Breast, ตับหมูนุ่ม Pork Liver, กุ้ง Shrimps, ปลาหมึกกรอบ Pickled Squid, ปลาหมึก Fresh Squid, แมงกะพรุน Jellyfish, เนื้อพีกานยา Picanha, เนื้อริบอาย Rib eye, ลูกชิ้นหมู Pork Meatball, เต้าหู้ปลา Fish Tofu, เต้าหู้ไข่ Egg Tofu, ไข่ไก่ 2 ฟอง 2 Eggs, เส้นแกว Kelp Noodle, ข้าวผัดกระเทียมหรือข้าวสวย Garlic Fried Rice or Steamed Rice

น้ำจิ้ม (Dipping Sauce) รวมในเซตประกอบด้วย

สูตรโคราช Korat Signature
น้ำจิ้มซีฟู้ด Seafood
น้ำจิ้มบาร์บีคิว BBQ Sauce

รายการเนื้อ Meat Selection

สันคอหมู Pork Collar	120
หมูสามชั้น Pork Belly	120
อกไก่ Chicken Breast	90
ตับหมูนุ่ม Pork Liver	90
เนื้อพีกานยา Picanha	180
เนื้อริบอาย Rib eye	180
กุ้ง Shrimps	150
ปลาหมึก Fresh Squid	150
ปลาหมึกกรอบ Pickled Squid	120
แมงกะพรุน Jellyfish	90
ลูกชิ้นหมู Pork Meatball	90
เต้าหู้ปลา Fish Tofu	90
เต้าหู้ไข่ Egg Tofu	90
ไข่ไก่ 2 ฟอง 2 Eggs	30

ผัก Vegetables

ผักกาดขาว Chinese Cabbage	60
ผักบุ้ง Morning Glory	60
ข้าวโพด Corn	60
คื่นช่าย Celery	60
กะหล่ำปลี Cabbage	60
เห็ดเข็มทอง Enoki Mushroom	60
เห็ดออริจิ Eryngii Mushroom	60
แครอท Carrot	60
ผักกวางตุ้ง Bok Choy	60
เส้นแกว Kelp Noodle	60
วุ้นเส้น Glass Noodles	60

ข้าว Rice

ข้าวผัดกระเทียม Garlic Fried Rice	120
ข้าวสวย Steamed Rice	30

All set menus are inclusive of mixed vegetables, mushrooms, egg tofu, glass noodles, rice and three types of dipping sauces

All prices are inclusive of 7% government tax and 10% service charge

VEGETARIAN MENU

ชิวบ้าน
CHOW BARN

OPEN HOURS: 11.00-23.00

APPETIZERS

ปอเปี๊ยะผักทอดน้ำจิ้มบัว Crisp Fried Vegetarian Spring Roll	170.-
ปอเปี๊ยะยวรสต น้ำจิ้มซีฟู้ดถั่วลิสงคั่ว Vietnamese Fresh Vegetable Spring Roll with Thai Spicy Sauce	170.-
เต้าหู้ทอดน้ำจิ้มไก่ถั่วลิสงคั่ว Deep Fried Soybean Curd with sweet Chili Peanut Sauce	170.-
ทอดมันข้าวโพด น้ำจิ้มไก่ถั่วลิสงคั่ว Deep Fried Corn Pancake Sweet Plum sauce	170.-
เห็ดหอมแดดเดียวทอด น้ำจิ้มแจ่ว Fried Sun dried Mushroom with Jaew Sauce Thai Style	190.-

STIR FRIED AND CURRY

เต้าหู้ทอดสามรส Deep Fried Tofu with Spicy Three Flavored sauce	210.-
เต้าหู้ผัดพริกไทยดำ Stir Fried Tofu with Black pepper Sauce	210.-
ผัดกระเพราเห็ดรวม Stir Fried Mushroom with Hot basil	210.-
แกงกะหรี่เต้าหู้ Yellow Curry Tofu with Potato	210.-
เต้าหู้ทรงเครื่อง Sticky Gravy with Crispy Tofu	210.-
แกงเขียวหวานผักทองกับเต้าหู้ Homemade Green Curry with Tofu and Organic Pumpkin	230.-

SALADS

ยำวุ้นเส้นเต้าหู้ Spicy Glass Noodle Salad with Tofu	160.-
ยำเห็ดรวม Spicy Mushroom salad	170.-
ยำส้มโอ Pomelo Salad	170.-
สลัดผักรวม ซอสน้ำผึ้งมะนาว Mixed Green Salad With Honey Lemon Dressing	180.-
สลัดฟักทองอบกับเห็ดย่าง Roasted Pumpkin and Mushroom Salad	180.-
สลัดคีนัว อะโวคาโด Quinoa Avocado Salad	190.-
ส้มตำไทย Spicy Green Papaya Salad, Thai Style	200.-
ส้มตำไทยข้าวโพด Spicy Corn Salad	200.-

SOUPS

ต้มยำเห็ดรวม Tom Yam Mushroom Soup	230.-
ต้มจืดเต้าหู้ Clear Soup with Tofu	230.-
ต้มข่าเห็ด Mushroom in Coconut milk Soup	230.-
ซूपเห็ด Mushroom Cream Soup	260.-
ซूपข้าวโพด Corn Cream Soup	260.-
ซूपฟักทอง Pumpkin Cream Soup	260.-

VEGETARIAN MENU

ชาวนบ้าน
CHOW BARN

OPEN HOURS: 11.00-23.00

RICES

ผัดซีอิ้วผักและเต้าหู้ Stir Fried Flat Noodle with Vegetable Tofu	160.-
ผัดไทวุ้นเส้นผัก Pad Thai Mung Bean Noodles with Vegetable	170.-
ผัดวุ้นเส้น Stir Fried Mung Bean Noodles	170.-
ผัดหมีโคราช Korat Stir Fried Noodles with Tofu	170.-
ข้าวผัดรถไฟ Thai Style Dark Soy Fried Rice	190.-
ข้าวอบสับปะรด Baked Pineapple Curry Rice	190.-
สปาเก็ตตี้ผัดขี้เมา Stir Fried Spaghetti with Garlic, Chili and Hot Basil	190.-

DESSERTS

ทับทิมกรอบ Tubtim Krob in Coconut Milk	100.-
ลอดช่องน้ำกะทิ Lod Chong in Coconut Milk	100.-
เจาก้วยเย็น โรยเกล็ดน้ำตาลทราย แดง Iced Grass jelly with Brown Sugar	100.-
บัวลอยน้ำกะทิ Bua Loy in Coconut Milk	145.-
ชาวนบ้านซันเดย์ Chow Barn Sundae	300.-

SIDES

ข้าวปั้นปัง Grilled Rice Noodles	50.-
ผักทองอบ Baked Pumpkin	65.-
มันฝรั่งอบ Baked Potatoes	65.-
ข้าวโพดปัง Grilled Corn	65.-
ข้าวเหนียวปัง Grilled Sticky Rice	65.-
มันฝรั่งทอด Peri Fries	100.-
ข้าวเหนียวหนึ่ง (กระต๊อบ) Sticky Rice	50.-
ข้าวสวย (จาน) Steam Rice (Dish)	50.-
ข้าวสวย (โถ) Steam Rice (Bowl)	100.-

BEER

Chang	150.-
Singha	150.-
Heineken	150.-
Asahi	150.-
Leo	150.-
Busaba Ex-Weisse	280.-
Chatri IPA	280.-
Chalawan Pale Ale	280.-
Say Play Cold IPA	280.-
Hoegaarden	280.-
Hoegaarden Rosé	280.-

FRESH JUICE

Fresh Orange	120.-
Fresh Coconut	120.-
Lime	120.-

SMOOTHIE

Mango	150.-
Coconut	150.-
Strawberry & Yoghurt	150.-
Pineapple, Orange & Yoghurt	150.-
Melon	150.-
Green Apple	150.-

HOMEMADE SODA

Elderflower & Cucumber	150.-
Summer Berries	150.-
Virgin Mojito	150.-
Cherry Tale	150.-
Water Melon Mojito	150.-

WATER & SOFT DRINK

Drinking Water	30.-
San Pellegrino Sparkling 75cl 50 cl	250/120.-
Coke, Sprite, Fanta, Schweppes Tonic	60.-



ชิวบาร์น
CHOW BARN

THE YARD COCKTAILS

Zesty Old Fashioned	280.-
Jameson, angostura bitters	
The Bow St. Collins	280.-
Jameson, Lillet Blanc, elderflower liqueur, soda	
Winter Citrus Punch	280.-
Jameson, grapefruit juice, cinnamon syrup, soda	
Sorrento Sour	280.-
Jameson, sweet vermouth, angostura bitters	
Lillet Blanc Tonic	280.-
Lillet Blanc, tonic, cucumber	

CLASSIC COCKTAILS

Negroni	280.-
Gin, Campari, sweet vermouth	
Whiskey Sour	280.-
Bourbon, lime, sugar	
Margarita	280.-
Tequila, lemon, triple sec	
Manhattan	280.-
Bourbon, sweet vermouth, angostura bitters, orange bitters	
Mojito	280.-
Rum, lime, sugar, mint, soda	
Singapore Sling	280.-
Gin, Grand Marnier, pineapple juice, soda	

WINE

	Glass	Bottle
Sparkling		
Bocchoris Cava Brut NV		2,000.-
Noche Y Dia Brut Nature		2,490.-
White		
Anakena Birdman Sauvignon Blanc	280.-	1,400.-
Alpamanta Natal Sauvignon Blanc		2,200.-
Ca di Rajo Pinot Grigio DOC		2,200.-
Kumeu Villager Chardonnay		2,390.-
Red		
Rival Shiraz	280.-	999.-
Bodegas Angosto La Tribuna, Syrah blend		2,600.-
Chateau Haut Montplaisir Tradition Cahors		2,700.-
La Tribuna Syrah Bleand		2,600.-
Chateau Massereau Graves		4,990.-
Rosé		
Granmonte Sakuna Rosé		2,000.-
Domaine de Fondrèche Rosé		2,500.-

BRANDY VSOP

Remy Martin VSOP	250.-	5,500.-
Hennessy VSOP	250.-	6,500.-

All prices are inclusive of 7% government tax and 10% service charge.

WHISKY

	Glass	Bottle
Johnnie Walker Gold Label	250.-	5,700.-
Conadian Club	200.-	3,500.-
Jameson	200.-	3,500.-
Jameson Black Barrel	250.-	4,900.-
Chivas Regal 12 Years	200.-	4,300.-
Johnnie Walker Red Label	160.-	2,500.-
Johnnie Walker Black Label	200.-	3,900.-
Grant's	200.-	3,000.-
Jim Beam	200.-	3,500.-
Jack Daniel's	200.-	3,500.-
Jack Daniel's Honey	200.-	3,000.-

GIN

Beefeater	160.-	2,500.-
Gordon's	190.-	2,500.-
Bombay Sapphire	190.-	3,500.-
Monkey 47 Dry	380.-	6,200.-
KiNoBi	420.-	7,700.-
Tanqueray	220.-	3,500.-
Hendrick's	250.-	5,500.-
Tanqueray No.TEN	320.-	6,700.-

VODKA

Smirnoff	250.-	3,500.-
Absolut Blue	190.-	2,600.-
Ketel One	190.-	2,600.-
Grey Goose	280.-	5,700.-
Bangyikhan	250.-	2,600.-

TEQUILA

Pepe Lopez	190.-	3,500.-
Sierra Silver	190.-	3,500.-
Don Julio Blanco	280.-	5,700.-

RUM

Mekhong	150.-	2,500.-
Havana Club 3 Years	190.-	2,600.-
Captain Morgan Dark Rum	190.-	2,600.-
Bacardi White Rum	190.-	2,500.-

LIQUEUR/APERITIF

Pernod	190.-
Bailey's	190.-
Kahlua	190.-
Vermouth Martini Extra Dry	190.-
Martini Rosso	190.-
Malibu	190.-
Midori Melon	190.-
Campari	190.-
Lillet Blanc	190.-

All prices are inclusive of 7% government tax and 10% service charge.