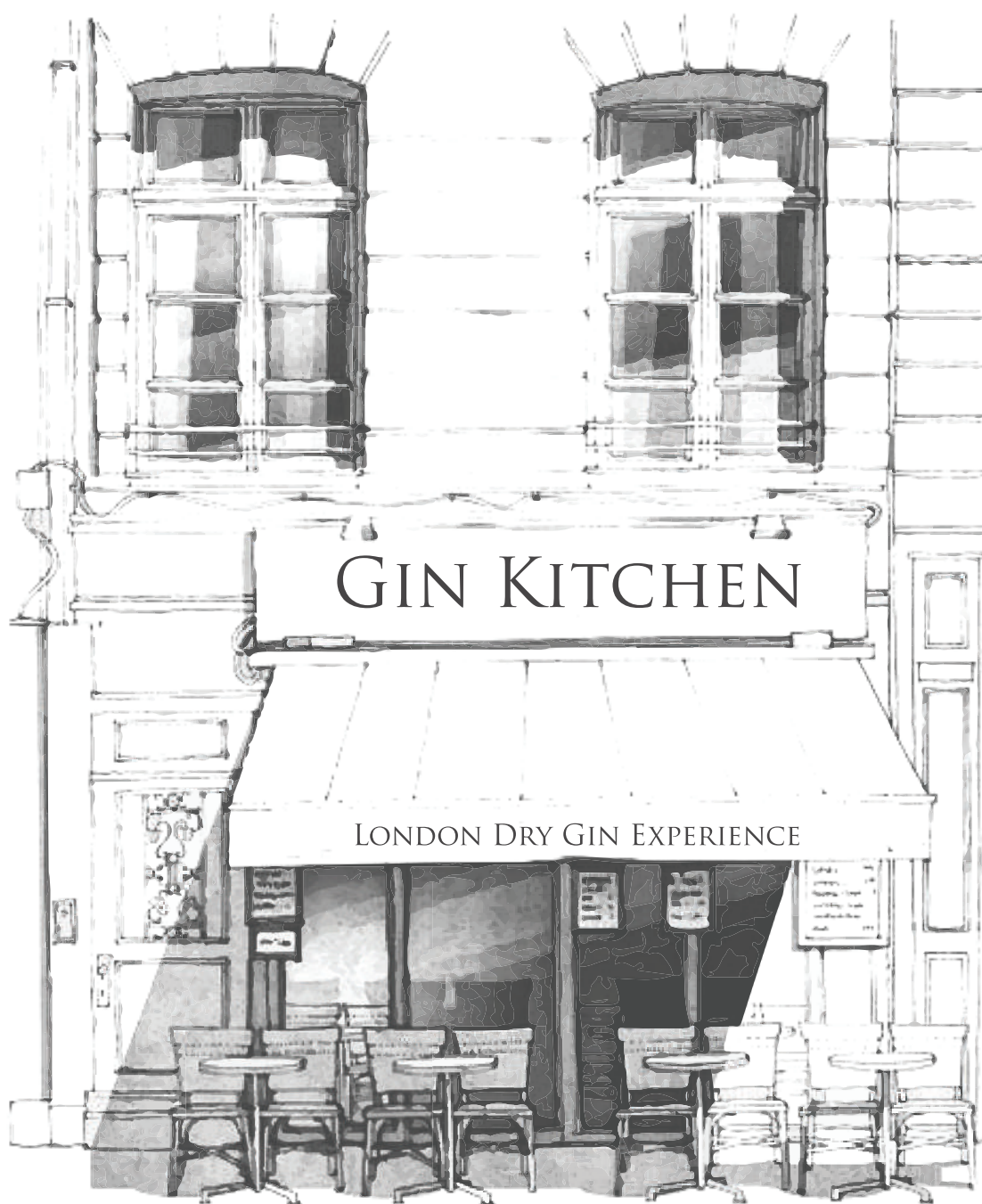


GIN
KITCHEN
LONDON DRY GIN EXPERIENCE



www.ginkitchen.club





Gin kitchen พร้อมให้คุณได้สัมผัสประสบการณ์การลิ้มลองรสชาติ "ที่คุณต้องกลับมาอีกครั้ง" ทุกเมนูผ่านการรังสรรค์ด้วยวัตถุดิบชั้นเลิศ จากความตั้งใจและแรงบันดาลใจจากเชฟมากประสบการณ์ ระดับโรงแรม 5 ดาว “*Gin kitchen*” *GIN* มาจาก *ORI – GIN* ภายใต้บริษัท *ORIGIN FOOD* ในเครือ *ONE ORIGIN* พวกเราค้นหาเมนูสุดพิเศษ พร้อมรังสรรค์วัตถุดิบชั้นเลิศในการปรุงอาหารครั้งนี้

ความพิเศษไม่ได้เพียง ความสด อร่อย แต่ทุกเมนูถูกรังสรรค์ผ่านวัตถุดิบจากท้องถิ่น ที่ผ่านกรรมวิธีแปรรูป เพื่อนำมาสู่วัตถุดิบชั้นเลิศ ในทุก ๆ เมนูที่รังสรรค์ขึ้น..

Gin kitchen ร้านอาหารนานาชาติสไตล์ยุโรป โดยเชฟผู้มากด้วยประสบการณ์ ที่เต็มไปด้วยแรงบันดาลใจ มีความตั้งใจที่จะส่งมอบรสชาติที่แท้จริงของวัตถุดิบชั้นดี ที่มาจากท้องถิ่นผ่านเทคนิคการปรุงอาหารด้วยสูตรที่ปรุงพิเศษ จาก “*Gin kitchen*” ที่จะช่วยให้คุณรู้สึกราวกับได้เดินทางไปสัมผัสรสชาติจากทั่วทุกมุมโลก

ประสบการณ์ของการกินสเต็กที่สมบูรณ์แบบ เสิร์ฟพร้อมซอสสูตรพิเศษจากทางร้าน ถือเป็นสวรรค์ของเหล่า “คนรักเนื้อ”ทั้งหลาย ซึ่งผู้ที่ได้ลิ้มลองจะต้องกลับมาอีกครั้ง

ทุกมื้อของคุณ จะเป็นช่วงเวลาสุดพิเศษ สำหรับการเฉลิมฉลอง
ในโอกาสพิเศษสำหรับคุณและคนพิเศษของคุณ..





A taste of stardom, at Gin Kitchen we serve good honest food. Our dedicated team of chefs and staff work hard to ensure that our foodie roots remain firmly grounded.

Local, fresh, innovative and always delicious. Our chefs are popular from 5 star hotels. We are family friendly, a great place to eat and the place to come for that special celebration, occasion or event.

*Our style is proudly British European and some popular very local healthy Thai food. We take influence and ingredients from **locally sourced produce suppliers** where every possible. Discover dishes from the past, back in vogue at the Gin Kitchen.*



004
Rocket + Parma Salad



001



002



003

Salad & Starters

001	Garden Salad	160
	Mixed Garden Vegetable with Our Home-made Dressing	
	การ์เดินสลัด	
	สลัดผักรวม กับน้ำสลัดสูตรพิเศษจากทางร้าน	
002	Avocado Mix Green Salad	180
	Asian Mix, Broccoli, Asparagus, Honey Lemon Vinaigrette	
	อโวคาโดแอนด์กรีนสลัด	
	สลัดผักรวม อโวคาโด กับน้ำสลัดน้ำผึ้งสูตรพิเศษจากทางร้าน	
003	Ceasar Salad	190
	Homemade Crouton, Bacon, Anchovy	
	สลัดชีซ่า	
	สลัดชีซ่า กับ เบคอน และชีส	
004	Rocket + Parma Salad	200
	Arugula, Parma Ham with Honey Lemon Vinaigrette	
	ร็อคเก็ตพาร์มาแฮมสลัด	
	สลัดผักร็อกเก็ต พาร์มาแฮม กับเวนิเกร์เดรซซิ่ง	



007
Tomato Burrata Cheese Salad

005 Jalapino Poppers 200
Deep Fried Jalapino with Aioli Sauce

จาลาปิโนป๊อปเปอร์
พริกสเปนชุบแป้งทอด เสิร์ฟกับ ไอโอล์ชีซอส

006 Cheese Stick 200
Deep Fried Cheese Stick with Aioli Sauce

ชีสแท่งทอดกรอบ
ชีสแท่งชุบแป้งทอด เสิร์ฟกับ ไอโอล์ชีซอส

007 Tomato Burrata Cheese Salad 320
Cherry Tomato, Burrata, Balsamic Cream

บรูรต้าชีส โตเมโต้สไลด์
บรูรต้าชีส มาพร้อมกับสลัดผักรวม มะเขือเทศราชินี กับบาชามิกครีม

008 Gambas Al Ajillo 320
Prawn, Garlic, Chilli, Olive Oil

กุ้งลายเสือ ผัดเนย กระเทียม
กุ้งลายเสือผัดเนย กระเทียม พริกและน้ำมันมะกอก

009 Pan Seared Scallops 380
Green Pea Puree, Semi Dried Tomato, Balsamic

แพนเซียร์หอยเชลล์
หอยเชลล์ เสิร์ฟกับ พิวเร่ถั่วเขียว และมะเขือเทศชิ้นดราย กับ บาชามิก



005



006



008



009

Soup

010	Roasted Tomato Soup	130
	ซูปมะเขือเทศ	
011	Broccoli Soup	130
	ซูปบร็อกโคลี่	
012	Truffle Mushroom Cream Soup	140
	ซูปครีมเห็ด ทราฟเฟิล	

010



012



011





017

Spaghetti Tom Yum Goong

Pasta

013	Spicy Aglio, Olio e Peperoncino Spaghetti with Bacon, Garlic, Dried Chili, Olive Oli สปาเก็ตตี้พริกแห้งเบคอน สปาเก็ตตี้พริกแห้งเบคอน	220
014	Al Pesto Cremoso Penne, Italian Basil เพสโต้ซอส เพนเน่ ซอสอิตาเลียนเบซิล	220
015	Penne Mushroom Cream เพนเน่ ครีมเห็ด	220
016	Mac 'N' Cheese Macaroni, Truffle Cheese Sauce, Herb Breadcrumb มักกะโรนีและชีส มักกะโรนี อบทาร์ฟเฟิลชีสซอส	250
017	Spaghetti Tom Yum Goong Spaghetti with Tom Yam Sauce and Sea Food สปาเก็ตตี้ต้มยำกุ้ง สปาเก็ตตี้ทะเลรวม ซอสต้มยำกุ้ง	320
018	Al'Arrabbiata di Mare Prawn,Salmon, Garlic, Italian Basil, Spicy Tomato Sauce อะราเบียตต้า ดิ มาเร สปาเก็ตตี้ ซอสเผ็ดสโตร์อิตาเลียน ใส่กุ้งและแซลมอน	350



014



016



018

Main Dish



019

019 Roasted Half Organic Chicken 320

Roasted Half Chicken, Baby Potato, Green Mojo, Chimichuri Sauce

ไก่ออร์แกนิกอบสมุนไพร

ไก่ครึ่งตัวอบสมุนไพร เสิร์ฟกับ ซิมิชีรูซอส และ มันฝรั่ง

020 Grilled Snow Fish 650

Snow Fish Grilled with Soya Sauce, Green Onion

ปลาหิมะย่าง

ปลาหิมะย่าง เสิร์ฟกับซอสถั่วเหลือง และต้นหอม

021 Fish & Chips 250

Deep Fried Fish and Chips with Lemon, Tatar Sauce, Green Pea Puree

ฟิชแอนด์ชิป

ปลาชุบแป้งทอดและมันฝรั่งทอด เสิร์ฟกับ ทาตาร์ซอสและถั่วเขียวพิวเร่

022 Giant Burger 390

Beef Burger with Cheddar Cheese, French Fries, Sriracha Aioli

เบอร์เกอร์เนื้อ

เบอร์เกอร์เนื้อ ชeddarชีส เสิร์ฟพร้อมกับมันฝรั่งทอดและ โสมเมดไอโอลี่

023 Grilled Ham & Cheese Sandwich 220

Gruyere Cheese, French Fries, Homemade Ketchup

แฮมชีสแซนวิช

แฮมชีสแซนวิช เสิร์ฟพร้อมกับเฟรนช์ฟราย



021

020
Grilled Snow Fish





024
Grilled Miso Salmon

024 Grilled Miso Salmon 450
Grilled Salmon with Miso Glaze, Grilled Asparagus, Japanese Pickle
แซลมอนย่าง ซอสมิโซะ
แซลมอนย่าง เสิร์ฟกับมิโซะเกลซ หน่อไม้ฝรั่งย่าง และจิงดอง



025 Grilled Pork Neck 280
Served with Nam Jim Jeaw
คอหมูย่างจิ้มแจ่ว
สแตกคอหมูย่างจิ้มแจ่ว



026 Steam Rice with Krapow Beef 120 G 280
Stir Fried Argentinian Tenderloin with Rice and Sweet Basil Sauce
ผัดกะเพราเนื้อสันใน
เนื้อสันในจากอาร์เจนตินาผัดกะเพรา เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ

027 Steam Rice with Stir Fried Chicken Cashew Nut 180
Stir Fried Chicken with Cashew Nuts in Chili Pastes
ข้าวไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ



028 Steam Rice with Salmon Thod Nam Pla 260
Deep Fried Salmon with Fish Sauce in Thai Style
แซลมอนทอดน้ำปลา
แซลมอนทอดน้ำปลา เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ



032
Mixed Cold Cuts



029



030



031

Cold Cut

029	Serrano Ham 50G Parma Ham with Condiment and Bread เซอรานโน แฮม	230
030	Coppa 50G Coppa with Condiment and Bread คอปป์	230
031	Chorizo 50G Chorizo with Condiment and Bread ชอริโซ	280
032	Mixed Cold Cuts 3 Types of Cold Cuts 30G with Condiment and Bread มิกซ์ ไคลดัท	590



036
Cheese Platter

Cheese

033	Truffle Gouda 50G	240
ทรัฟเฟิลโกวต้า		
034	Gorgonzola 50G	210
กอร์กอนโซลา		
035	Parmigiano Reggiano 50G	200
ปาร์มีจาโน เรจจาโน		
036	Cheese Platter	390
3 Types of Cheeses 30G Each with Condiment and Bread		
ชีสเพลตเตอร์		



033



034



035



From The Grill

037 Argentinian Tenderloin 650

Grilled Argentinian Tenderloin Served with Béarnaise Sauce

เนื้อเทนเดอร์ลอย (สันใน)

สเต็กเนื้อสันในจากอาร์เจนตินา เสิร์ฟกับซอสเบอ์เนส

038 AUS Dry Aged Black Onyx Striploin 200 G 790

Grilled Dry Aged Striploin Served with Black Pepper Sauce

เนื้อสตริปลอยน์ จากออสเตรเลีย (สันนอกติดมัน)

เนื้อสตริปลอยน์ จากออสเตรเลีย เสิร์ฟพร้อมกับซอสพริกไทยดำ

039 AUS Wammco Lamb Rack 890

Served with Mint Sauce

เนื้อแกะออสเตรเลีย

สเต็กเนื้อแกะ เสิร์ฟพร้อมกับมินต์ซอส



039

AUS Wammco
Lamb Rack



Side

040	Steak Fries	90
	เฟรนช์ฟราย	
041	Cajun Baby Potato	90
	เบบี้มันฝรั่งทอด โรยผงคาจูน	
042	Potato Purée	90
	มันฝรั่งบด	
043	Truffle Potato Purée	90
	มันฝรั่งบดใส่น้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล	
044	Mix Green Salad	90
	สลัดผักรวม	
045	Sautéed Vegetable	90
	ผักรวมผัดกระทะร้อน	
046	Elote	90
	Mexican Street Corn-Feta Cheese, Paprika, Mayonaise, Coriender, Lime	
	ข้าวโพดย่างสไตล์เม็กซิกัน	
047	Grilled Asparagus	90
	หน่อไม้ฝรั่งย่าง	

Sauce

048	Grevy	50
049	Black Pepper	50
050	Béarnaise	50
051	Smoked BBQ	50
052	Nam Jim Jeaw	50
053	Homemade Sriracha Aioli	50
054	Chimichuri	50
055	Green Mojo	50
056	Duo Mustard	50
	Dijon & Whole Grains Mustard	





057
Cheese cake



058



059

Desserts

057	Cheese Cake ชีสเค้ก	190
058	Tiramisu ทิรามิสุ	190
059	Dark Chocolate Brownie Macadamia Brownie ดาร์กช็อกโกแลตบราวนี่	190





“
FOOD IS OUR
PASSION AND
DINING OUR
SPECIALTY AT
GIN KITCHEN

”



BAR & RESTAURANT

68/2 Hampton Residence
Soi Sukhumvit 24 Bangkok

OPENING HOURS

Open Mon - Sun
8:00 - 23:00

Gin café
8:00 - 18:00

Gin Kitchen
11:00 - 23:00