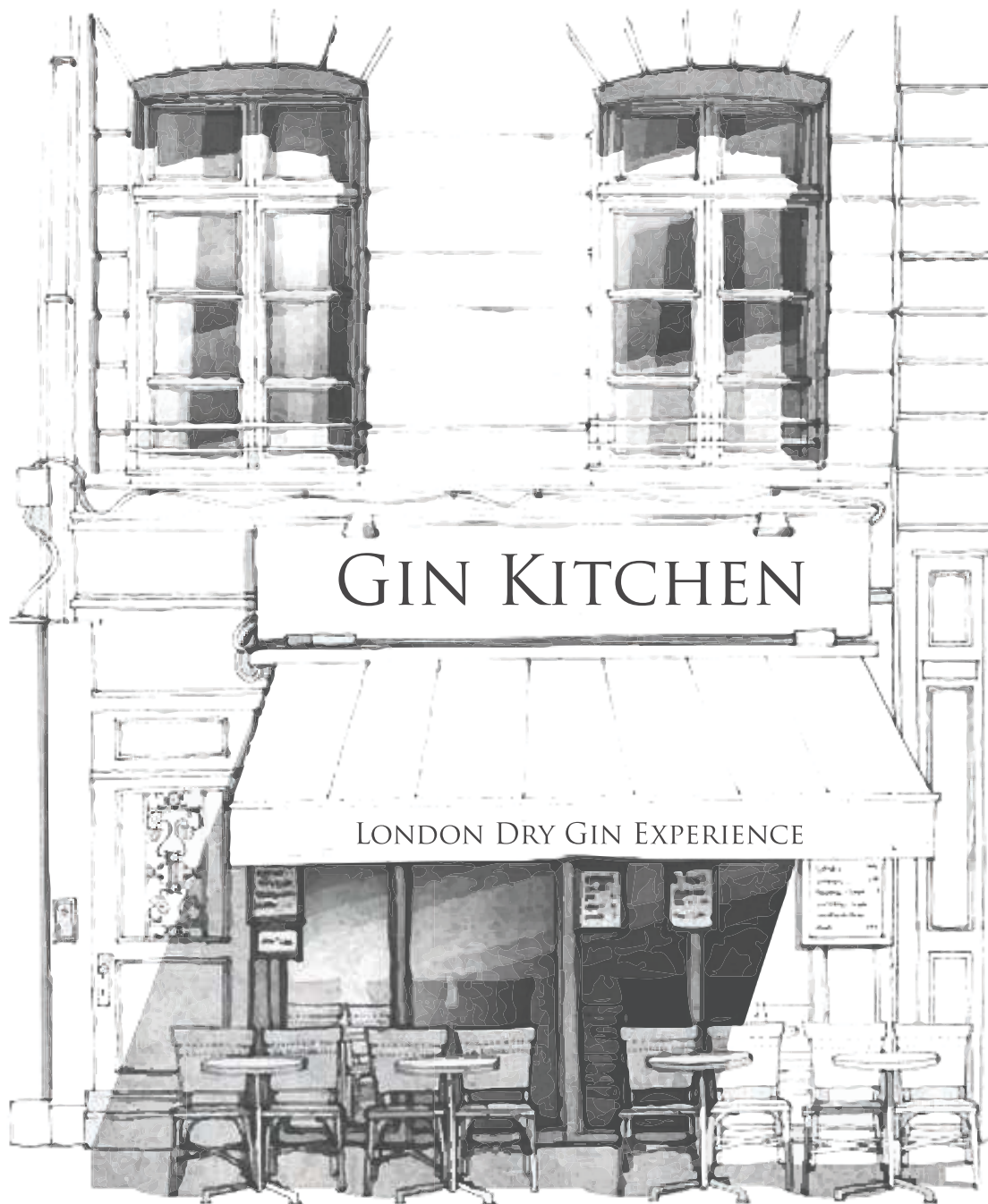


GIN
KITCHEN
LONDON DRY GIN EXPERIENCE



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 ในทุกๆเมนูที่รังสรรค์ขึ้น..

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

ประสบการณ์ของการกินเด็กที่สมบูรณ์แบบ 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 | <p>Garden Salad</p> <p>Mixed Garden Vegetable with Our Home-made Dressing</p> <p>การ์เดินสลัด</p> <p>สลัดผักรวม กับน้ำสลัดสูตรพิเศษจากทางร้าน</p> | 160 |
| <hr/> | | |
| 002 | <p>Avocado Mix Green Salad</p> <p>Asian Mix, Broccoli, Asparagus, Honey Lemon Vinaigrette</p> <p>อโวคาโดแอนด์กรีนสลัด</p> <p>สลัดผักรวม อโวคาโด กับน้ำสลัดน้ำผึ้งสูตรพิเศษจากทางร้าน</p> | 220 |
| <hr/> | | |
| 003 | <p>Cesar Salad</p> <p>Homemade Crouton, Bacon, Anchovy</p> <p>สลัดซีซ่า</p> <p>สลัดซีซ่า กับ เบบีคอกซ์ และชีส</p> | 190 |
| <hr/> | | |
| 004 | <p>Rocket + Parma Salad</p> <p>Arugula, Parma Ham with Honey Lemon Vinaigrette</p> <p>ร็อคเก็ตพาร์มาแฮมสลัด</p> <p>สลัดผักร็อคเก็ต พาร์มาแฮม กับเวนิเกริตเดรสซิ่ง</p> | 250 |

007

Tomato Burrata Cheese Salad



005 Jalapipiño Poppers 200

Deep Fried Jalapipiño 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 550

Cherry Tomato, Burrata, Balsamic Cream

บรูรตาชีส โดเมโต้สไลด์

บรูรตาชีส มาพร้อมกับสลัดผักรวม มะเขือเทศราชินี กับบาชามิกครีม

008 Gambas Al Ajillo 390

Prawn, Garlic, Chilli, Olive Oil

กุ้งลายเสือ ผัดเนย กระเทียม

กุ้งลายเสือผัดเนย กระเทียม พริกและน้ำมันมะกอก

009 Pan Seared Scallops 990

Green Pea Puree, Semi Dried Tomato, Balsamic

แพนเซียร์หอยเชลล์

หอยเชลล์ เสิร์ฟกับ พิวเว่กัวเขียว และมะเขือเทศชั้นทราย กับ บาชามิก

005



006



008



009



Soup

- | | | |
|-----|---|-----|
| 010 | Roasted Tomato Soup
ซูปมะเขือเทศ | 130 |
| 011 | Broccoli Soup
ซูปบร็อกโคลี่ | 130 |
| 012 | Truffle Mushroom Cream Soup
ซูปครีมเห็ด ทรัฟเฟิล | 140 |

010



012



011





017

Spaghetti Tom Yum Goong

Pasta

013 Spicy Aglio, Olio e Peperoncino 250

Spaghetti with Bacon, Garlic, Dried Chili, Olive Oli

สปาเก็ตตี้พริกแห้งเบคอน

สปาเก็ตตี้พริกแห้งเบคอน

014 Al Pesto Cremoso 260

Penne, Italian Basil

เพสโต้ซอส

เพนเน่ ซอสอิตาเลียนเบซิล

015 Penne Mushroom Cream 290

เพนเน่ ครีมเห็ด

016 Mac 'N' Cheese 250

Macaroni, Truffle Cheese Sauce, Herb Breadcrumbs

มักกะโรนีและชีส

มักกะโรนี อบทราฟเฟิลชีสซอส

017 Spaghetti Tom Yum Goong 490

Spaghetti with Tom Yam Sauce and Sea Food

สปาเก็ตตี้ต้มยำกุ้ง

สปาเก็ตตี้ทะเลรวม ซอสต้มยำกุ้ง

018 Al'Arrabbiata di Mare 490

Prawn, Salmon, Garlic, Italian Basil, Spicy Tomato Sauce

อะราเบียตต้า ดิ มาเร

สปาเก็ตตี้ ซอสเผ็ดสโตร์อิตาเลียน ใส่กุ้งและแซลมอน



014



016



018

Main Dish



019 Roasted Half Organic Chicken 350

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

ไก้ออร์แกนิกอบสมุนไพร

ไก่ครึ่งตัวอบสมุนไพร เสิร์ฟกับ ซิมิชูรี่ซอส และ มันฝรั่ง

020 Grilled Snow Fish 850

Snow Fish Grilled with Soya Sauce, Green Onion

ปลาหิมะย่าง

ปลาหิมะย่าง เสิร์ฟกับซอสถั่วเหลือง และต้นหอม



021 Fish & Chips 290

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 เชดดาร์ชีส เสิร์ฟพร้อมกับมันฝรั่งทอดและ โสมเมดไอโอดี

023 Grilled Ham & Cheese Sandwich 220

Gruyere Cheese, French Fries, Homemade Ketchup

แฮมชีสแซนวิช

แฮมชีสแซนวิช เสิร์ฟพร้อมกับเฟรนช์ฟราย

020
Grilled Snow Fish



024

Grilled Miso Salmon



024

Grilled Miso Salmon

550

Grilled Salmon with Miso Glaze, Grilled Asparagus, Japanese Pickle

แซลมอนย่าง ซอสมิโซะ

แซลมอนย่าง เสิร์ฟกับมิโซะเกลซ หน่อไม้ฝรั่งย่าง และจิงดอง



025

025

Grilled Pork Neck

280

Served with Nam Jim Jeaw

คอหมูย่างจิ้มแจ่ว

สติกคอหมูย่างจิ้มแจ่ว



026

026

Steam Rice with Krapow Beef 120 G

350

Stir Fried Argentinian Tenderloin with Rice and Sweet Basil Sauce

ผัดกะเพราเนื้อสันใน

เนื้อสันในจากอาร์เจนตินาผัดกะเพรา เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ

027

Steam Rice with Stir Fried Chicken Cashew Nut

190

Stir Fried Chicken with Cashew Nuts in Chili Pastes

ข้าวไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ



027

028

Steam Rice with Salmon Thod Nam Pla

290

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
เซอราโน 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 ไคลด์คัท | 490 |



036
Cheese Platter

Cheese

033 Truffle Gouda 50G 240
ทรัฟเฟิลโกวต้า

034 Gorgonzola 50G 490
กอร์กอนโซลา

035 Parmigiano Reggiano 50G 200
ปาร์มีจาโน เรจจาโน

036 Cheese Platter 790
3 Types of Cheeses 30G Each with Condiment and Bread
ชีสเพลตเตอร์



033



034



035



From The Grill

037 Argentinian Tenderloin **1,050**

Grilled Argentinian Tenderloin Served with Béarnaise Sauce

เนื้อเทนเดอร์ลอย (สันใน)

สเต็กเนื้อสันในจากอาร์เจนตินา เสิร์ฟกับซอสเบอร์เนส

038 AUS Dry Aged Black Onyx Striploin 200 G **1,190**

Grilled Dry Aged Striploin Served with Black Pepper Sauce

เนื้อสตริปลอยน์ จากออสเตรเลีย (สันนอกติดมัน)

เนื้อสตริปลอยน์ จากออสเตรเลีย เสิร์ฟพร้อมซอสพริกไทยดำ



039 AUS Wammco Lamb Rack **1,190**

Served with Mint Sauce

เนื้อแกะออสเตรเลีย

สเต็กเนื้อแกะ เสิร์ฟพร้อมมินต์ซอส



039
AUS Wammco
Lamb Rack



040



041



042



046



047

Side

- | | | |
|-------|--|-----|
| 040 | Steak Fries
เฟรนช์ฟราย | 90 |
| | | |
| 041 | Cajun Baby Potato
เบบี้มันฝรั่งทอด โรยผงคาจูน | 90 |
| | | |
| 042 | Potato Purée
มันฝรั่งบด | 90 |
| | | |
| 043 | Truffle Potato Purée
มันฝรั่งบดใส่น้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล | 120 |
| | | |
| 044 | Mix Green Salad
สลัดผักรวม | 90 |
| | | |
| 045 | Sautéed Vegetable
ผักรวมผัดกระทะร้อน | 90 |
| | | |
| 046 | Elote
Mexican Street Corn-Feta Cheese, Paprika, Mayonaise, Coriender, Lime
ข้าวโพดย่างสไตล์เม็กซิกัน | 160 |
| | | |
| 047 | Grilled Asparagus
หน่อไม้ฝรั่งย่าง | 90 |
| | | |

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	

050



051



053



055



057

Cheese cake



058



059

Desserts

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



GIN
KITCHEN
LONDON DRY GIN EXPERIENCE



“
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