



EDEN

BY THE LAKE

**THE FINEST METROPOLITAN RESTAURANT & LOUNGE
IN BOAT AVENUE, PHUKET**



SOUPS СУПЫ



1

Tom Kha Gai

Creamy Coconut Soup with Chicken, Galangal, Lemongrass & Kaffir Lime Leaves

Том Кха Гай

Сливочный Кокосовый Суп с Курицей (Куриная ножка), Галангал, Лемонграсс и Листья Кафрского Лайма

250

+

2



Tomato Cream Soup

Cherry Tomato / Croutons / Basil / Fresh Cream

Томатный Суп-Пюре

Жареные помидоры черри / Сухарики / Базилик / Свежие сливки

290

+

3



Fresh Vegetable Soup

Chef's selected Vegetables of the Day

Суп - Пюре из Свежих Овощей

Отборные овощи дня от шеф-повара

290

+

4



Tom Yum Seafood

Chef's selected Seafood, Lemongrass & Galangal in a traditional hot & sour creamy Soup

Том Ям с Морепродуктами

Отборные Морепродукты от Шеф-Повара, Лемонграсс и Галангал в традиционном кисло-горячем сливочном Супе

290

+

5



Porcini Mushroom Soup

Creamy Porcini & French Butter Soup

Суп из Белых Грибов

Крем-суп из белых грибов и французского масла

390



= Recommendation
= Рекомендация

STARTERS



6

Fine De Claire N°3 Oysters

Fine De Claire Oysters are perfect for those wanting light, refreshing & balancing Flavors.

A: 3 pcs | 350 • B: 6pcs | 650 • C: 12pcs | 1,250

*

7

Octopus Carpaccio

Octopus / Heirloom Tomato / Mango Puree / Red Pepper
Pomegranate / Parmesan Cheese

490

*

8

Andaman Red Snapper Ceviche

Red snapper cured in Lemon / Shallots / Mango / Potatoes

390

*

9

Eden Salmon Tartare

Smoked & Fresh Salmon / Chef's Dressing / Dill / Shallots Cucumber / Beetroot

490

*

10

Beef Carpaccio

Australian Tenderloin / Shallots / Arugula Salad / Parmesan
Pine Nuts / Quail Egg / Italian Pesto Sauce

590

*

11

Chef's Signature Beef Tartare Trio

Australian Tenderloin / Argentinian Prime Angus / NZ Black Angus
All the Ingredients on the Side

650

*

12

Smoked Tasmanian Salmon A la Tsar

Smoked Salmon / Horseradish Sauce / Capers

690

*

13

Pan Fried Foie Gras

Seared Foie Gras / French Style Brioche / Mixed Jam / Dried Fig / Rockets

890

*

14

Terrine Foie Gras from Périgord

Foie Gras / Dried Fig / Blackberries / Green Apple / Prune

990



= Recommendation

Service Charge Included, Price are Subjected to 7% VAT





ЗАКУСКИ

Устрицы Фин де Клер № 3

Устрицы Фин де Клер идеально подходят для тех, кто любит легкие, освежающие и сбалансированные вкусы.

A: 3 pcs | 350 • B: 6pcs | 650 • C: 12pcs | 1,250



7

Карпаччо из Осьминога

Осьминог / Сорт томатов Хейрлум / Пюре из манго / Красный перец Гранат / Пармезан

590

8

Чевиче из Андаманского Красного Снэппера / окуня

Отборный красный снэппер со свежим лимоном / Лук-шалот / Свежее манго / Отварной Картофель

390

9

Тартар из Лосося Эдэм

Копченый и свежий лосось / Соус от шеф-повара / Укроп / Лук-шалот Огурец / Свекла

490

10

Карпаччо из Говядины

Вырезка / Лук-шалот / Руккола / Пармезан / Кедровые орехи Перепелиные яйца / Итальянский соус песто

590

11

Фирменный Тартар из Говядины Трио от Шеф-повара

Австралийская вырезка / Аргентинский Прайм Ангус / Новозеландский Блэк Ангус Все ингредиенты подаются отдельно

650

12

Копченый Тасманский Лосось по-Царски

Копченый лосось / Соус с хреном / Каперсы

690

13

Жареная фуа-гра на сковороде

Обжаренная фуа-гра / Бриошь по-французски / Смешанное варенье Сушеный инжир / руккола салат


890

14

Террин из Фуа-гра из Перигорд

Фуа-гра / Сушеный инжир / Ежевика / Зеленое яблоко Чернослив

990

 = Рекомендация

Service Charge Included, Price are Subjected to 7% VAT

SALADS



15

Tropical Salad

Mixed Salad / Avocado / Passion Fruit / Mango / Tomato
Passion Fruit Dressing

290

16

Greek Watermelon Salad

Watermelon / Cherry Tomatoes / Feta / Olives / Peppers
Cucumber / Walnut / Honey Lemon Dressing

290

17

Classic Greek Salad

Peppers / Feta / Cherry Tomato / Cucumber / Olives / Mint
Olive Oil / Balsamic Dressing

390

18

Classic Caesar Salad with Chicken

Grilled chicken / Romaine Lettuce / Croutons / Lemon
Juice / Olive Oil / Egg / Worcestershire Sauce / Anchovies
Garlic / Dijon Mustard / Parmesan Cheese

420

19

Chef's Eden Special

Tuna / Octopus / Green Salad / Yuzu Dressing.

450

20

Grilled Goat Cheese on a bed of Arugula

Goat Cheese / Arugula Salad / Dried Fig / Fried Apple / Walnuts
Honey Vinaigrette / Honey

490

21

Burrata "Mille Stelle" Salad

Tomato / Italian Basil / Pine Nuts / Lumpfish Caviar / Pesto Dressing

590



= Recommendation

Service Charge Included, Price are Subjected to 7% VAT

САЛАТЫ



15



Тропический Салат

Смешанный салат / Авокадо / Маракуйя / Манго / Помидор / Заправка с соком маракуйи

290



16



Арбузный Греческий Салат

Арбуз / Помидоры черри / Фета / Оливки / Перец / Огурец
Бальзамический уксус

290



17



Классический Греческий Салат

Перец / Фета / Помидоры черри / Огурец / Оливки / Мята
Бальзамический уксус / Оливковое масло / Заправка

390



18

Классический Салат Цезарь с Курицей

Курица-гриль / Римский салат / Гренки / Лимонный сок / Оливковое
масло / Яйца / Вустерский соус / Анчоусы / Чеснок / Дижонская
горчица / Сыр пармезан

420



19

Специальное Предложение Салат от Шеф-Повара Эдем

Тунец / Осьминог / Зеленый салат / Заправка юдзу

450



20



Жареный Козий Сыр на салате из Рукколы

Козий сыр / Салат из рукколы / Инжир / Жареное яблоко / Грецкий орех
Медовый соус / Мед

490



21



Салат с Бурратой «Милле Стелле»

Помидоры / Итальянский базилик / Кедровые орешки / Икра
пинагора / Соус песто

590



= Рекомендация

Service Charge Included, Price are Subjected to 7% VAT

COLD CUTS & CHEESES

НАРЕЗКИ И СЫРЫ

22

Small Board

2 Person Starter
or
1 Person Main Dish
Selection of Cold Cuts
& Cheese with
Cracker, Fruits and Jam
890

22

Маленькая

Закусочная Плата

Закуска на 2 Персоны или как
Основное Блюдо на 1 Персону:
Мясное Ассорти и Сыр с
Крекерами, Фруктами и Джемом
890



23

Large Board

4 Person Starter
or
2 Person Main
Selection of Cold Cuts &
Cheese with Cracker, Fruits
and Jam
1,790



23

Большая

Закусочная Плата

Закуска на 4 Персоны или как
Основное Блюдо на 2
Персоны:
Мясное Ассорти и Сыр с
Крекерами, Фруктами и
Джемом
1,790

24

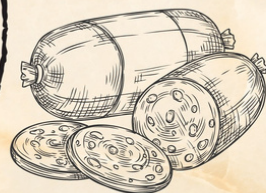
Small Gourmet Board

2 Person Starter
or
1 Person Main Dish
Exclusive selection of
Cold Cuts & Cheese with
Cracker, Fruits and Jam
1,190

24

Маленькая Закусочная Плата для Гурманов

Закуска на 2 Персоны или как
Основное Блюдо на 1 Персону:
Эксклюзивный набор Мясного
Ассорти и Сыра с Крекерами,
Фруктами и Джемом
1,190



25

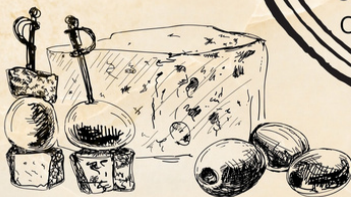
Large Gourmet Board

4 Person Starter
or
2 Person Main Dish
Exclusive selection of
Cold Cuts & Cheese with
Cracker, Fruits and Jam
2,250

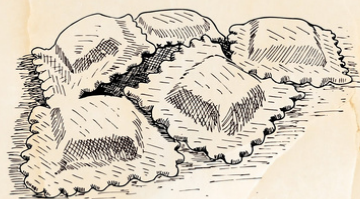
25

Большая Закусочная Плата для Гурманов

Закуска на 4 Персоны или
как Основное Блюдо на 2
Персоны:
Эксклюзивный набор Мясного
Ассорти и Сыра с Крекерами,
Фруктами и Джемом
2,250



EDEN'S FRESH PASTA



Choose your pasta : Spaghetti, Fettuccine, Tagliatelle or Penne



26

Aglia Olio

Olive Oil / Garlic / Chili / Cherry Tomato / Parmesan

390



27

Classic Carbonara

Tagliatelle / Egg Yolk / Roasted Pancetta / Parmesan

390



28



Wagyu Bolognese

Beef / Basil / Onion / Tomato / Carrots / Parmesan

490



29



Ravioli di Spinaci Gorgonzola

Ricotta stuffed Spinach Ravioli / Gorgonzola Sauce

490



30

Marinara Bianco

Fresh Seafood & Fisherman's Catch of the Day / White Wine Sauce

Garlic / Parsley

490



31



Chef's Ravioli di Truffle

Black ink Ravioli stuffed Truffle Mousse / Truffle Sauce Parmesan

690

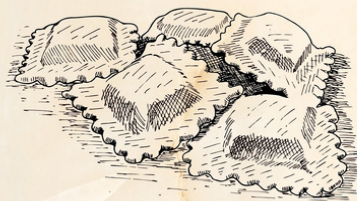
Spaghetti Gluten Free Available



= Recommendation

Service Charge Included, Price are Subjected to 7% VAT

СВЕЖАЯ ПАСТА ЭДЕМ



Выберите свой сорт пасты/ макарон: Спагетти, Фетучини, Таглиателле или Пенне

26

Аглио Олио/ Чесночок и оливковое масло 

Оливковое масло / Чеснок / Перец чили / Помидоры черри / Пармезан

390



27

Классическая Карбонара

Тальятелле / Яичный желток / Жареная Панчетта Пармезан

390



28

Вагю Болоньезе 

Говядина / Базилик / Лук / Помидоры / Морковь Пармезан

490



29

Равиоли с Шпинатом и Соусом Горгонзола 

Равиоли со шпинатом и рикоттой / Соус Горгонзола

490



30



Маринара Бьянко/ светлая паста

Свежие морепродукты и улов дня рыбака / Белый винный соус с чесноком / Петрушка

490



31

Равиоли с Трюфелем от Шеф-Повара  

Черные равиоли с трюфельным муссом/ Трюфельный соус / Пармезан

690

Имеются в наличии Спагетти без глютена



= Рекомендация



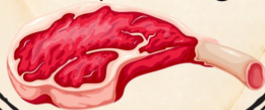
MEATS

STEP 1

Choose your Meat

M1.

**Australian
Black Angus 120 Day
Grain Fed Tomahawk**
480 per 100g



M2.

**Australian
Pure Black Angus
Ribeye MB 5+**
590 per 100g



M3.

**Australian T-Bone
Gold Angus**
420 per 100g



M4.

**New Zealand
Ribeye**
380 per 100g



M5.

**New Zealand
Tenderloin**
420 per 100g



M6.

**Australian
Lamb Chops**
420 per 100g



M7.

**AUS Black Angus
Grass Fed 120Day
Tenderloin**
480 per 100g



M8.

**Australian
Pure Black Angus
Striploin MB 5+**
590 per 100g



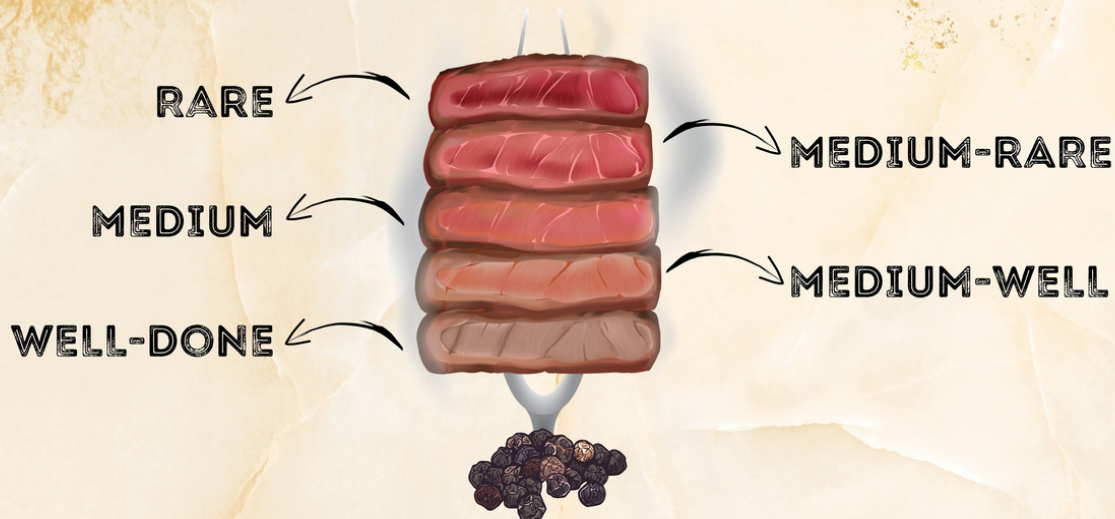
M9.

**Argentina
Tenderloin Grain Fed**
460 per 100g



COOKING LEVELS

STEP 2:



STEP 3:

Choose your Sauce:

S1:Red Wine	120
S2:Pink Peppercorn	120
S3:Creamy grinded Pepper	120
S4:Cream of Mushroom	120
S5:Blue Gorgonzola Cheese	120
S6:Bernaise	120
S7:Homemade Chimichurri	120
S8:Nam Jim Jaew	120
S9:Mint Gel	120

STEP 4:

Choose your Side:

S10:Spinach Gratin	250
S11:Potatoe Gratin	250
S12:French Style Sauteed Mushroom	250
S13:Truffle Mashed Potatoes	250
S14:Baked Potato	190
S15:Grilled Seasonal Vegetable	150
S16:Mashed Potatoes	150
S17:Garden Fresh Green Salad	120
S18:Hand Cut French Fries	120
S19:Bread Basket per Person	90
S20:Steamed Rice	50



МЯСО

ШАГ 1:

Выберите свой кусочек мяса:

М1.

Австралийский
Томагавк из говяжьей
вырезки Черного Ангуса
120-дневного зернового
откорма

480 per 100g



М2.

Австралийский
Чистый черный ангус
Рибай МБ 5+

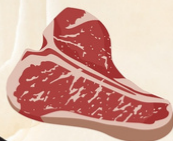
590 per 100g



М3.

Австралийский Ти-
Бон Золотого Ангуса

420 per 100g



М4.

Новозеландск й
Рибай

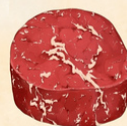
380 per 100g



М5.

Новая Зеландия
Вырезка

420 per 100g



М6.

Австралийские
бараньи ребрышки

420 per 100g



М7.

Говяжья вырезка -
Филе Черного Ангуса
120-дневного
травяного откорма из
Австралии

480 per 100g



М8.

Австралийский
Чистый черный ангус
Стриплойн МБ 5+

590 per 100g



М9.

Говяжья вырезка -
Филе зернового
откорма из
Аргентины

460 per 100g



УРОВНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ШАГ 2:



ШАГ 3:

Выберите свой соус:

S1:Соус из Красного Вина	120
S2:Соус из Розового Перца Горошком	120
S3:Сливочно - Перечный	120
S4:Сливочно - Грибной	120
S5:С Голубым Сыром Горгонзола	120
S6:Бернес Соус	120
S7:Домашний Соус Чимичурри	120
S8:Нам Джим Джэу Соус	120
S9:Мятный гель	120

ШАГ 4:

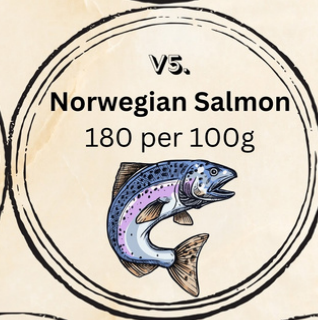
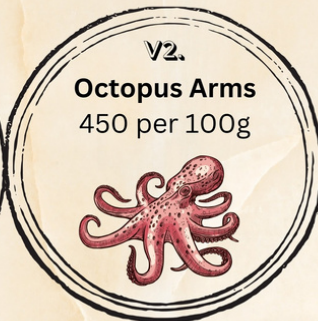
Выберите свой гарнир :

S10:Гратен из Шпината / Запеченный с Сыром Шпинат	250
S11:картофельный гратен	250
S12:Жареные Грибы по-Французски	250
S13:Трюфелем или просто Картофельное Пюре	250
S14:Бок Чой / Овощи	190
S15:Сезонные Овощи на Гриле	150
S16:Картофельное Пюр	150
S17:Свежий Зеленый Садовый Салат	120
S18:Картофель Фри Ручной Нарезки	120
S19:Корзинка с Хлебом на одного Человека	90
S20:Паровой Рис	50

GRILLED SEAFOOD

STEP 1:

Choose your Seafood:



STEP 2:

Choose your Sauce:

F1.Hollandaise	120
F2.Nam Jim Jaew	120
F3.Spicy Seafood	120
F4.Lemon Butter	120

STEP 3:

Choose your Side:

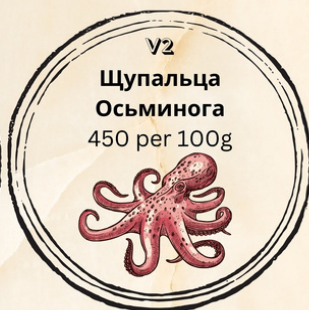
F5.Spinach Gratin	250
F6.Potatoe Gratin	250
F6.French Style Sauteed Mushroom	250
F7.Truffle Mashed Potatoes	250
F8.Mashed Potatoes	150
F9.Grilled Seasonal Vegetables	150
F10.Kenya Green Beans	150
F11.Baked Potato	190
F12.Garden Green Salad	120
F13.Hand Cut French Fries	120
F14.Steamed Rice	50

Service Charge Included, Price are Subjected to 7% VAT

МОРЕПРОДУКТЫ НА ГРИЛЕ

ШАГ 1:

Выберите для себя морепродукты:



ШАГ 2:

Выберите для себя соус:

F1. Голландский соус Холондес	120
F2. Нам Джим Джэу соус	120
F3. Острый соус для Морепродуктов	120
F4. Лимонный Сливочный	120

ШАГ 3:

Выберите свой гарнир :

F5. Гратен из Шпината / Запеченный с Сыром Шпинат	250
F6. Жареные Грибы по-Французски	250
F7. Трюфельное Картофельное Пюре	250
F8. Картофельное Пюре	150
F9. Сезонные Овощи на Гриле	150
F10. Кенийская Зеленая Стручковая Фасоль	150
F13. Печеный Картофель	190
F14. Свежий Зеленый Садовый Салат	120
F15. Картофель Фри Ручной Нарезки	120
F16. Паровой Рис	50

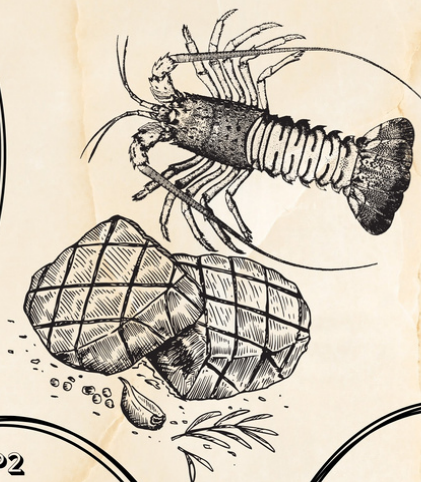
MEAT & SEAFOOD

PLATTER

P1

Surf&Turf Platter (2 Person)

Incl. 2 Side and 2 Sauce
AUS Ribeye (400g)
Seabass (1Piece)
Tiger Prawn (2Piece)
Grilled Squid (200g)
3,800



P3

Seafood Platter (2 Person)

Incl. 2 Side and 2 Sauce
Seabass (1Piece)
Tiger Prawn (2Piece)
Octopus (150g)
Grilled Squid (200g)
Salmon (150g)
3,200

P2

Surf&Turf Platter (4 Person)

Incl. 3 Side and 3 Sauce
AUS Ribeye (300g)
AUS Striploin MB5+
(300g)
Seabass (1Piece)
Lobster (1Piece)
Grilled Spuid (200g)
6,800

P4

Seafood Platter (4 Person)

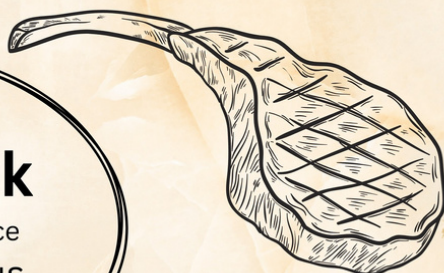
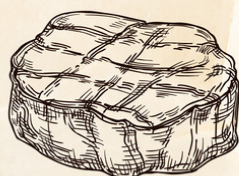
Incl. 3 Side and 3 Sauce
Seabass (1Piece)
Tiger Prawn (2Piece)
Grilled Squid (1Piece)
Octopus (200g)
Lobster (1Piece)
Salmon (200g)
6,200

STEAK SET'S

SET 1

Tomahawk

Incl. 2 Side and 2 Sauce
AUS Black Angus
1.2kg / 5,600



SET 3

Tenderloin

New Zealand
French Fries / Salad
300g / 1,450

SET 2

Striploin

AUS Pure Black Angus
(MB 5+)
French Fries / Salad
300g / 1,790

SET 4

Ribeye

New Zealand
French Fries / Salad
300g / 1,350

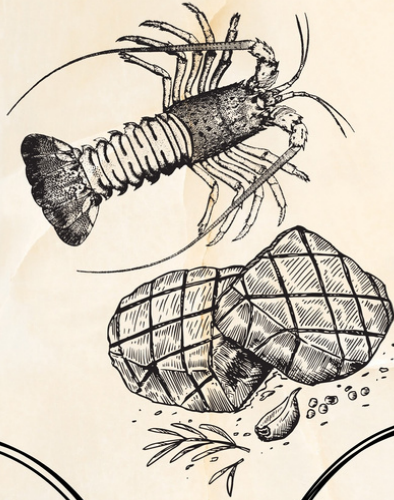
АССОРТИ ИЗ МЯСА И МОРЕПРОДУКТОВ

P1

серфинг и газон (2 человека)

включая 2 стороны и 2 соуса

АРГ Вырезка (200 г)
АУС Рибай (200г)
Морской окунь (1 шт.)
Тигровая креветка
(2 шт.)
Кальмар (200г)
3,800



P3

Блюдо из морепродуктов (2 человека)

включая 2 стороны и 2 соуса

Морской окунь(1шт.)
тигровая креветка
(2 шт.)
Осьминог(150г)
Кальмар(200г)
Лосось(150г)
3,200

P2

серфинг и газон (4 человека)

включая 3 стороны и 3 соуса

АУС Рибай (300г)
Австралийский
стриплойн МВ 5+ (300г)
Морской окунь (1 шт.)
Омар (1 шт.)
Кальмар
(200г)
6,800

P4

Блюдо из морепродуктов (4 человека)

включая 3 стороны и 3 соуса

Морской окунь(1шт.)
тигровая креветка(2 шт.)
Кальмар(1 шт.)
Осьминог(200г)
Омар(1 шт.)
Лосось(200г)
6,200

СТЕЙК-СЕТЫ



SET 1

Томагавк

АУС Черный Ангус
включая 2 стороны и 2 соуса
Картофель фри / салат
1.2 кг / 5,600



SET 3

Вырезка

Новая Зеландия
Картофель фри / салат
300 г / 1,450

SET 2

Стриплойн

АУС Чистый черный
ангус Картофель фри
салат
300 г / 1,790

SET 4

Рибай

Новая Зеландия
Картофель фри / салат
300 г / 1,350

INTERNATIONAL DISHES

SEAFOOD

32

Pan Grilled Calamari

Baby Squid / White Wine Sauce / Garlic / Parsley / Cherry Tomatoes / Potatoes

390

✦
33

Andaman Halibut

Filet de Halibut / Lemon Butter Sauce / Bok Choy / Steamed Rice

490

✦
34

Octopus A La Plancha

Octopus / Olive Oil / Lemon / Romesco Sauce / Cherry Tomatoes

Parsley / Potato

890

BEEF

35

Beef Stroganoff

Wagyu ARG Prime Angus / mashed Potato or Tagliatelle

690

CHICKEN

36

Catalan Chicken

Vegetables / Mixed Peppers / Zucchini Eggplant / Onion

Tomato / Herbs / White Wine Sauce

420

✦
37

Half Rotisserie Chicken

Ketchup & Mayo/ Green Salad / Hand Cut French Fries

550

LAMB

38

Australian Lamb Shank

Mashed potato / Edamame soy beans / Red Wine Lamb Sauce

890

PORK

39

Wiener Schnitzel

Pork Striploin / French fries / Lemon Juice / Mixed Berries Jam

420

✦
40

Roast Pork Knuckle

Pork Jus / Sauerkraut

690

МЕЖДУНАРОДНЫЕ БЛЮД

МОРЕПРОДУКТЫ

32

Кальмары на Греле

Мини кальмары / Белый винный соус / Чеснок / Петрушка Помидоры черри / Картофель

390



33

Андаманский Палтус

Филе палтуса / Сливочно-лимонный соус / Китайская капуста Паровой рис

490



34

Осьминог А Ла Планча

Осьминог / Оливковое масло / Лимон / Соус ромеско / Помидоры черри / Петрушка / Картофель

890

ГОВЯДИНА

35

Бефстроганов

Первосортный Бефстроганов из Аргентинской говядины Вагю Ангус Сливочное картофельное пюре или Тальятелле

690

ЯГНЕНОК

36

Австралийская Рулька Ягненка

Картофельное пюре, соевые бобы Эдамаме и соус из баранины

890

КУРИЦА

37

Курица по-Каталански

Овощи / Цветной перец / Цуккини / Баклажаны Лук Помидоры / Пряные травы

420



38

Половина Курицы-Гриль

Кетчуп и майонез/ Зеленый салат/ Картофель Фри Ручной Нарезки

550

СВИНИНА

39

Шницель

Свиная вырезка / картофель фри / лимонный сок / клюквенный джем

390



40

Жареная Свиная Рулька

Свиной соус / Квашеная капуста

690

EDEN SPECIALTIES

FROM BAVARIA

41

Bavarian Obatzda

Camembert / Caraway Seed / Capsicum/ Salt / Pretzel
320

✦

42

Bavarian Nürnberger Sausages

Mustard / Sauerkraut / Bread
390

✦

43

Currywurst

Bockwurst / Curry Sauce / Hand cut French Fries
420

✦

44



Bavarian Cordon Bleu

Pork Striploin / Ham / Obatzda / French fries / Lemon Juice / Mixed Berries Jam
450

FROM THAILAND

45

Khao Pad Seafood

Wok-fried Rice and Egg with mixed Seafood
290

✦

46

Thai Tapas

Chicken Satay, Vegetable Spring Roll and Shrimp Cake
290

✦

47

Wagyu Krapow Neua

Stir-fried Wagyu topside Beef, hot Basil, Chili in Oyster Sauce
390

✦

48

King Prawns Pomelo Salad

Andaman King Prawns mixed with spicy Thai Pomelo Salad
450

✦

49



Chef's Signature Massaman

Curry braised Wagyu Beef, slow-cooked in Coconut Curry with Potatoes
590

✦

50

Pla Tod Sam Rod

Whole fried Sea Bass with sweet Chili Sauce, Capsicum, Onion, Carrot
650



= Recommendation

Service Charge Included, Price are Subjected to 7% VAT

СПЕЦИАЛЬНОСТИ

ИЗ БАВАРИИ

41

Баварский Обацца

Камемберт сыр / Семена тмина / Соль / Паприка / Крендель - Бретцель

320



42

Баварский Нюрнбергские Колбаски

Горчица / Квашеная капуста / Хлеб

390



43



карривурст

Жареная колбаса / Соус Карри / Картофель Фри Ручной Нарезки

420



44

Кордон Блю

Свинная вырезка / Ветчина / Сыр / Картофель фри / Лимонный сок / Клюквенный джем

450



ИЗ ТАЙЛАНДА

45

Морепродукты Као Пад

Жареный в воке Рис и Яйцо с Морепродуктами

290



46

Тайский Тапас

Куриный Сатэ / Шашлычки, Роллы с овощной начинкой и Креветочные Котлетки

290



47

Вагю Крапау Ныа

Жареная Говядина Вагю, острый Базилик, Перец Чили в Устричном Соусе

390



48

Салат с Королевскими Креветками и Помело

Андаманские Королевские Креветки, смешанные с острым Тайским Салатом из Помело

450



49

Фирменный Массаман Карри от Шеф-Повара Марда

Карри из тушеной Говядины Вагю, приготовленной на медленном огне в приправленном специями Кокосовом Карри с Картофелем

590



50

Пла Тод Сам Род

Жареный Морской Окунь, подается со сладким Соусом со вкусом Чили, Паприкой, Луком и Морковью

650



= Рекомендация

Service Charge Included, Price are Subjected to 7% VAT

EDEN SELECTED BURGER

ИЗБРАННЫЕ БУРГЕРЫ ЭДЕМ



51

Crispy Chicken Burger

Chicken Breast / Cheddar / Pickles / Coleslaw / Tomatoes / Burger Sauce
Brioche Bun

Хрустящий Куриный Бургер

Куриная грудка / Чеддер / Соленья / Салат из капусты / Помидоры / Соус
для бургеров / Булочка бриошь

490



52



The Garden Burger

Protein Steak / Lettuce / Dried Tomatoes / Red Onion / Jalapeños / Cheddar
Chili Aioli / Brioche Bun

Садовый Бургер

Протеиновый стейк / Салат / Вяленые помидоры / Красный лук Халапеньо
острый перчик / Чеддер / Чили Айоли / Булочка бриошь

590



53

Eden Beef Burger

Argentinian Tenderloin Patty / Lettuce / Pickles / Barbecue Onions Tomato
Cheddar / Burger Sauce / Brioche Bun

Говяжий Бургер Эдем

Аргентинская котлета из вырезки / Салат / Соленья / Бекон
Обжаренный лук / Помидор / Чеддер / Соус для бургера / Булочка бриошь

690

DESSERT

54

Fruits of Thailand

Selection of local cut Fruits

A: 2 Person: 190

B: 4 Person: 360



55

Chocolate Fudge Brownie Sundae

Chocolate Ice Cream served with Chantilly Cream, Brownie & Toffee Sauce

260

56

Vanilla Crème Brulée

Delicate Egg Custard infused with real Madagascar Vanilla Beans.

280

57

Banana Split

Deconstructed Banana Split

Chocolate, Chantilly Cream, Vanilla Ice Cream

290



58

Wildberry Parfait

Smooth half set Frozen Dessert

Berries and Cream

320

59

Manaw Cheesecake

Lemon and Lime Cheesecake

350

60

Champagne Zabaglione

Served with fresh Strawberries and Mint

450

61

Pastry Chef's Selection

Selection of Macrons and artisan Chocolates

A: 2 Person: 520

B: 4 Person: 790



ICE CREAM

90 per Scoop

E1: Madagascar Vanilla

E2: Oreo Cookies

E3: Salted Caramel

E4: Senga Strawberry

E5: Dark Belgian Chocolate



SORBETS

90 per Scoop

E6: Namdokmai Mango

E7: Young Coconut



: Recommendation

Service Charge Included, Price are Subjected to 7% VAT

ДЕСЕРТЫ

54

Тайские фрукты

Ассорти из местных Фруктов на

А: 2 Персоны: 190

В: 4 Персоны: 360



55

Шоколадное Мороженое с Помадкой и Кусочками Брауни - Сандэ

Шоколадное Мороженое с Кремом Шантильи, Брауни и Соусом Тоффи

260

56

Ванильный крем-брюле

Нежный яичный заварной крем с добавлением настоящих бобов
мадагаскарской ванили

280

57

Банановый сплит

Банановый сплит в новом стиле

Шоколад, крем шантильи, ванильное мороженое

290



58

Парфе из диких ягод

Легкий воздушный полузамороженный десерт

Ягоды и сливки

320

59

Чизкейк Манау

Чизкейк с лимоном и лаймом

350

60

Забальоне из Шампанского (взбитый мусс/ пенка с шампанским)

Подается со свежей Клубникой и Мятай

450

61

Ассорти из Сладостей ручной работы от Шеф- Кондитера Каллума

Микс из Сладостей Ручной Работы от Шеф-Кондитера с печеньем Макарон и
Шоколадными Конфетками Артизан идеально подходит для

А: 2 Персоны: 520

В: 4 Персоны: 790



МОРОЖЕНОЕ

90 бат за шарик



СОРБЕТЫ

90 бат за шарик

E1:Мадагаскарская Ваниль

E2:Печенье Орео

E3:Соленая Карамель

E4:Клубника Сенга

E5:Темный Бельгийский Шоколад

E6:Намдокмай Манго

E7:Молодой Кокос



: Рекомендация

KIDS MENU

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

62

Mini Wagyu Burger

Wagyu Beef Sliders, mixed Iceberg Salad, Tomato, Mayonnaise served with hand cut French Fries

Мини Бургер Вагю

Говяжья нарезка Вагю, Салат «Айсберг», Помидоры, Майонез, подается с Картофелем Фри

280

63

Kids Wagyu Bolognese

Fun-sized Bolognese with mini Penne

Паста Болоньезе Вагю для детей

Порция Вагю Болоньезе с Макарошками Мини-Пенне

190

64

Mac n' Cheese

Macaroni and Cheddar Cheese

Макароны с Сыром

Макароны и Сыр Чеддер

A:

B:

with Paris Ham

without Paris Ham

С Ветчиной Пэрис

Без ветчины Пэрис

190

150

65

Fish Fingers n' Fries

Deep fried Snapper in Bread & Butter Crust, served with hand cut French Fries

Рыбные Палочки с Картофелем Фри

Обжаренный во фритюре Окунь в Хлебно - Сливочной корочке. Подается с Картофелем Фри

190

66

Nuggets n' Fries

Homemade Chicken Nuggets & hand cut French Fries

Наггетсы с Картофелем Фри

Домашние Куриные Наггетсы и Картофель Фри

190

67

Kids Pomodoro

Tomatoes, Garlic, Olive Oil with mini Penne

Макароны «Помодоро» для Детей

Помидоры, Чеснок, Оливковое масло с Макаронами Мини-Пенне

190

68

Hand Cut French Fries

Картофель Фри Ручной Нарезки

120

Service Charge Included, Price are Subjected to 7% VAT

THIS IS EDEN

Our seafood and meat selection has been carefully curated for our guests with love and passion.

Our produce is all fresh daily and subject to availability so each visit to Eden Grill will reveal new delights.

Satisfy your carnivorous cravings with our prime meat offerings from Argentina, Australia and New Zealand.

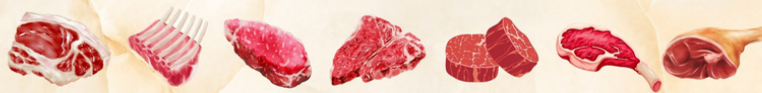
Design your own charcuterie platter by personally selecting your favorite cold cuts & cheeses from our deli display.



MEAT

Pick from select Beef cuts such as the incredible Tomahawk steak, classic filet mignon, porterhouse, top sirloin, striploin, ribeye, top round, or flat iron steak.

Even Lamb Chops, Pork Roast, Pork Knuckle and Rotisserie Chicken and more.



SEAFOOD

Choose from our fresh daily selection of seafood which includes various whole fish, lobsters, tiger prawns, octopus, scallops and more.



We invite you to peruse our butchery and deli