

APPETIZER



The Paz Platter เดอะ ปาซ แพลตเตอร์
Combination of marinated pork sausage, chicken wing, sour mushroom, grilled sticky rice and papaya salad

Larb Moo Tod ลาบหมูทอด
Deep-fried minced pork with spicy herbs crust

Crab Cigar Spring Rolls ขลุ่ยปู
Deep-fried marinated crab meat and minced pork spring roll served with sweet plum dipping sauce

Nacho Cheesy Spicy Dip นาโชส ชีสซี่ สไปซี่ ดิป
Melted cheddar cheese & spicy Sriracha sauce dip with nacho

Wing it! ปีกไก่ทอดน้ำปลา
Deep-fried boneless chicken wing marinated in fish sauce

Grilled Marinated Pork Neck สันคอหมูย่าง
Grilled marinated pork served with Thai style spicy sauce & fresh vegetables

Crispy Aromatic Shrimp กุ้งกรอบ
Deep-fried shrimps tossed with Sichuan pepper and salt



Crispy sweet corn ทอดมันข้าวโพด
Deep-fried sweet corn flake served with plum sauce



Spicy red chicken on skewer ไก่ย่างทอและ
Grilled marinated sous vide chicken with southern style curry paste

Grilled New Zealand Mussels in Garlic Butter หอยแอมलगู๋นิวซีแลนด์
ย่างเนยกระเทียม
Herb butter, garlic croutons and green chili seafood dip



Crispy Snapper Summer Rolls เมี่ยงปลาทะเล
DIY wrap with a selection of dried shrimps, toasted coconut, peanuts, shallot, ginger, lime and green leaves wrappers with caramelized sauce

Isarn Sausage Wrap อีสานห่อเบคอน
Deep fried isarn pork sausages wrapped with bacon

Salt & Pepper Tofu เต้าหู้พริกเกลือ
Deep-fried soft tofu sprinkled with salt, pepper and chili

Salmon Zaap แซลมอนแซ่บ
Salmon drizzled with lemongrass and spicy seafood sauce

Num Tok Ped น้ำตกเป็ด
Sous vide duck breast with fresh vegetables and spicy dressing

French Fries เฟรนช์ฟราย

SOUP

Mushroom Soup ซุปครีมขี้เห็ด

Sweet Corn Soup ซุปครีมข้าวโพด

Lobster Bisque ซุปกุ้ง

SALAD



The Paz Noodle Wrap ก๋วยเตี๋ยวมะนาวห่ออะปาซ
Noodle sheet, minced pork, spicy sauce and fresh salad leaves

Classic Caesar Salad สลัดซีซาร์
Cos leaves with crispy bacon & parmesan flakes

Soft Shell Crab Salad สลัดปูนิ่มทอด และครีมสลัดรสเผ็ด
Deep-fried soft shell crab, mixed greens with special spicy cream dressing

Puffed The Magic Salmon ยำแซลมอนฟู
Deep-fried salmon flakes served with green mango salad

Soft Shell Crab Somtum ส้มตำปูนิ่ม
Crispy soft shell crab with green papaya salad

Grilled Pork Slices with Fruit Somtum หมูย่างกับส้มตำผลไม้
Grilled pork slices with mixed fruit salad in chili-lime sauce



Yum Som-O ยำส้มโอกุ้งสด
Pomelo salad with shrimps, toasted coconut and crushed peanuts



Weeping Tiger เสือร้องไห้
Charcoal grilled beef sirloin served with Thai spicy herb sauce

Crispy Veggie Salad ยำผักรวมทอดกรอบ
Assorted deep-fried vegetables with minced pork in sweet & sour dressing

Yum Woonsen Talay ยำวุ้นเส้นทะเล
Spicy vermicelli and seafood Salad

SANDWICH & BURGER

Ham and Cheese Grilled แฮมชีสแซนวิช
Grilled ham and cheese sandwich served with french fries

Classic Club Sandwich คลับแซนวิช
Toasted bread, fried egg, ham, cheese crispy bacon, roasted chicken breast, lettuce served with french fries

Grilled Vegetable Panini พานินีผัก
Grilled sandwich filled with mozzarella cheese and mixed vegetables

Chicken Panini พานินี ชีสและไก่
Grilled sandwich filled with mozzarella cheese and chicken



Beef Burger เบอร์เกอร์เนื้อ
Grilled homemade beef burger, tomato, lettuce, mayonnaise served with french fries

Pork Burger เบอร์เกอร์หมู
Grilled homemade pork burger, tomato, lettuce, mayonnaise served with french fries

PASTA & NOODLE & RICE

Spaghetti Carbonara สปาเก็ตตี้คาร์บอนารา
The Paz style spaghetti with ham, bacon, onion, egg yolk

Spaghetti Olio สปาเก็ตตี้โอลิโอ
Spaghetti with crispy bacon, garlic, dry chili, black olive



Fettuccini Seafood Pink Sauce เฟตตูชินี่พังก์ซอสทะเล
Fettuccini in tomato concasse with mixed seafood

Spicy Spaghetti Kee Mao Seafood สปาเก็ตตี้ชี้เมาทะเล
Spaghetti stir-fried in Thai spicy herbs with seafood

Penne Chicken Truffle Cream Sauce
เพนเน่ซอสครีมทรัฟเฟิลไก่
Penne, chicken, truffle cream sauce

Penne Sautéed Vegetable Pesto Sauce
เพนเน่ซอสเพสต์ผักรวม
Penne assorted grilled vegetables, pesto sauce



Fettuccini Sai Aur เฟตตูชินี่ไส้อั่ว
Fettuccini with northern Thai sausages in cherry tomato sauce



The Paz Spaghetti Crab Curry
เดอะ ปาซ สปาเก็ตตี้ซอสแกงปู
Spaghetti with crab meat, Thai southern style curry sauce

Pineapple Fried Rice ข้าวผัดสับปะรด
Pineapple fried rice with Chinese sausage, ham, cashew nut and dried shredded pork

Pad Thai with Prawn ผัดไทยกุ้งสด
Stir-fried rice noodles with dried shrimps, bean curd, bean sprouts and prawns



Pad Mee Korat ผัดหมี่โคราช
Stir-fried rice noodles with house special sauce, bean curd, bean sprouts and pork

Lard Nar Tom Yum Ta-Lay ราดหน้าต้มยำทะเล
Fried flat rice noodle in sweet & sour sauce with seafood

Crab Fried rice ข้าวผัดปู
Fried rice with crab meat

Rice ข้าวสวย 40

Riceberry ข้าวไรซ์เบอร์รี่ 60

Bowl of Rice ข้าวโก 150



MAIN DISH

Grilled Salmon Steak แชลมอนสเต็ก
Crispy skin salmon steak served with lemon butter sauce

Australian Beef Striploin Steak
สเต็กเนื้อสันนอกติดมันออสเตรเลีย
Grilled with rosemary salt and served with mashed sweet potato, carrot, grilled vegetables and peppercorn sauce

Pork Chop
Pork Chop with grilled vegetables and apple sauce

BBQ Pork Sparerib ชีโครงหมูย่างซอสบาร์บีคิว
A rack of juicy barbecue pork spareribs served with french fries and coleslaw salad



Duck Confit Kaprao
สะโพกเป็ดตุ๋นสโตร์ฝรั่งเศสทอดน้ำมันเสิร์ฟกับซอสกะเพราแดง
Deep-fried duck confit with red kaprao sauce

Tom Som Pla Salmon ต้มส้มปลาแชลมอน
Sweet and sour flavored Thai-herb soup with fillet salmon

Goong Ma Kham กุ้งทอดซอสมะขาม
Deep-Fried prawns with tamarind sauce

Pla Thod Sam Rod ปลาทอดซอสสามรส
Deep-fried fillet of sea bass with three flavors sauce

Kaeng Som แกงส้มชะอมไข่มุกุ้งสด
Spicy and sour curry soup with vegetables & shrimps



Green Curry BBQ Pork โรตีสี่แกงเขียวหวานหมูย่าง
Green curry with BBQ-pork served with roti

Kaeng Phed Ped Yarnng แกงเผ็ดเป็ดย่าง
Red curry with BBQ duck, pineapple and basil

Stir-Fried Vegetables in Oyster Sauce ผัดผักรวม
Stir-fried mixed vegetable in oyster sauce

Choo Chee Goong จู๋จี๋กุ้ง
Deep-Fried prawns with thick red curry sauce and kaffer lime

Ta-Lay Phad Pong Curry ทะเลผัดผงกะหรี่
Sautéed mixed seafood with mild curry and celery

Ta-Lay Phad Kai Kem ทะเลผัดไข่เค็ม
Sautéed mixed seafood with salty egg and spring onion

Tom Yum Goong ต้มยำกุ้ง
Thai famous spicy and sour herb broth with shrimps

Tom Jued Tao Hoo Moo Sub ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ
Clear Soup with Tofu and Minced Pork

PIZZA

Pizza Margherita
พิซซ่ามาการิตต้า

Pizza Parma Ham
พิซซ่าพามาแฮม

Pizza Salami
พิซซ่าซาลามี่

Pizza Frutti Di Mare
พิซซ่าทะเล

Pizza Spinach & Bacon
พิซซ่าผักโขมและเบคอน

Pizza Rocket & Pamesan
พิซซ่าโรกเก็ตและชีสพามาซาน

Pizza Hawaiiian
พิซซ่าฮาวายีียน

Pizza Sai Aur
พิซซ่าไส้อั่ว

Pizza Kaprao Moo
พิซซ่ากะเพราหมู

DESSERTS



Honey Charcoal Toast อันนี่ชาร์โคลโทสต์
Buttered Charcoal Toast
served with green tea ice cream and banana

Chocolate Lava ช็อกโกแลตลาวา
Warm Chocolate lava with vanilla ice cream

Crème Brûlée ครีมนบรูเลย์
Classic crème brûlée and caramelized sugar

Crêpes Suzette เครปซอสส้มเสิร์ฟพร้อมวานิลลาไอศกรีม
Served with vanilla ice-cream & mixed fruit flambé



Classic Panna Cotta พานาคอตต้าราสเบอร์รี่ชอส
Panna cotta with raspberry sauce and mixed fruits

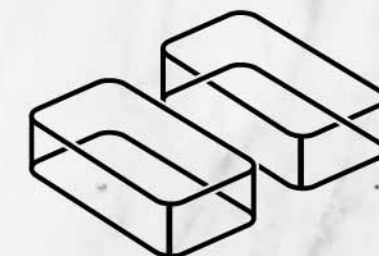
Red Velvet Waffle วาฟเฟิลเรดเวลวท
Red velvet waffle served with strawberry ice cream

Chocolate Fondue ชอคโกแลตฟองดู

Seasonal Fruits ผลไม้รวม
Assorted fresh fruits in season

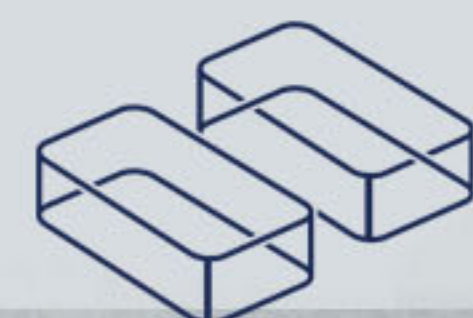
Cake of The Day เค้ก
Nutella Cake, Taro Cake, Chocolate Cake,
Banoffee, New York Cheesecake

Ice Cream ไอศกรีม
Strawberry, Tamarind, Lychee, Orange, Banana, Passionfruit, Raspberry,
Peach Lemon, Homemade Yogurt, Mixed Berry Yogurt, Milky Way



THE PAZ

KHAO YAI



THE PAZ
KHAO YAI

CRISPY SNAPPER SUMMER ROLLS เมี่ยงปลากระพง

NACHO CHEESY SPICY DIP
นาโชส์ ชีสซี่ สไปซี่ ดิป

SPICY RED CHICKEN ON SKEWER ไก่ย่างทอและ

CRISPY SWEET CORN ทอดมันข้าวโพด

THE PAZ PLATTER เดอะ ปาซ แพลตเตอร์

GRILLED MARINATED PORK NECK สันคอหมูย่าง



LARB MOO TOD ลาบหมูทอด

GRILLED NEW ZEALAND MUSSELS IN GARLIC BUTTER
หอยแครงย่างในเนยกระเทียม

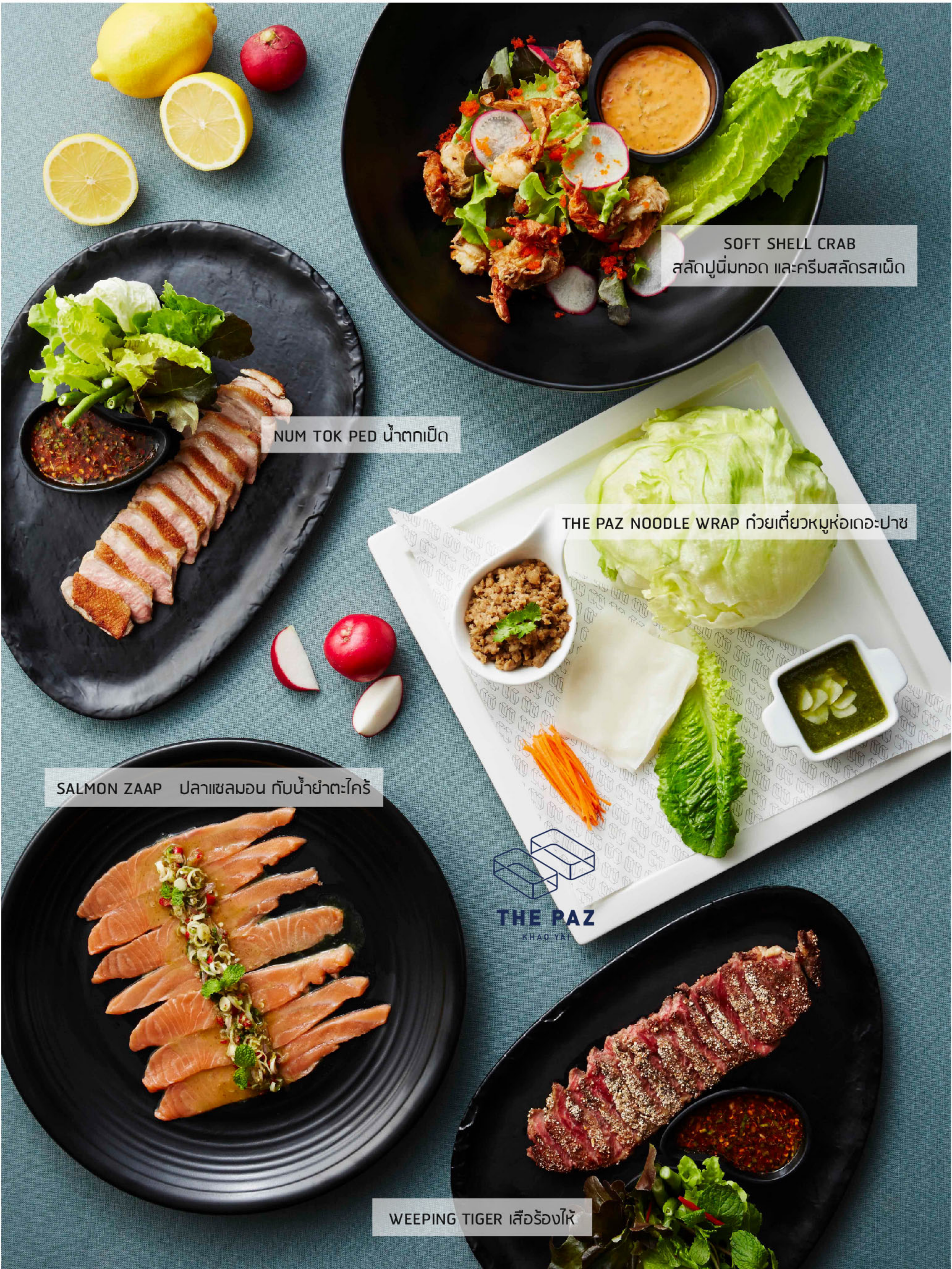
CRAB CIGAR SPRING ROLLS ปอเปี๊ยะปู

ISARN SAUSAGE WRAP อีสานห่อเบคอน

WING IT ! ปีกไก่ทอดน้ำปลา

SALT & PEPPER TOFU เต้าหู้พริกเกลือ

CRISPY AROMATIC SHRIMP กุ้งกรอบ



SOFT SHELL CRAB
สลัดปูนิ่มทอด และครีมสลัดรสเผ็ด

NUM TOK PED น้ำตกเป็ด

THE PAZ NOODLE WRAP ก๋วยเตี๋ยวหมูห่ออะปาซ

SALMON ZAAP ปลาแซลมอน กับน้ำยำตะไคร้

WEEPING TIGER เสือร้องไห้



PUFFED THE MAGIC SALMON ยำชลมอนฟู

GRILLED VEGETABLE SALAD สลัดผักย่าง

SOFT SHELL CRAB SOMTUM ส้มตำปูนิ่ม

YUM SOM-O ยำส้มโอทุ้งสด

CLASSIC CAESAR SALAD สลัดซีซาร์

GRILLED PORK SLICES WITH FRUIT SOMTUM
หมูย่างกับส้มตำผลไม้



MUSHROOM SOUP ซุปครีมขี้เห็ด

LOBSTER BISQUE ซุปกุ้ง

SWEET CORN SOUP ซุปครีมข้าวโพด

CHICKEN OR GRILLED VEGETABLE PANINI
พานินี ผักย่าง หรือ พานินีไก่

CLASSIC CLUB SANDWICH คลับแซนวิช

HAM AND CHEESE GRILLED แฮมชีสแซนวิช

PORK BURGER เบอร์เกอร์หมู

BEEF BURGER เบอร์เกอร์เนื้อ

PENNE GRILLED VEGETABLE PESTO SAUCE
เพนเน่ซอสเพสโตผักย่าง



CRAB FRIED RICE ข้าวผัดปู



PAD THAI WITH PRAWN ผัดไทยกุ้งสด



SPAGHETTI OLIO สปาเก็ตตี้โอลิโอ



LARD NAR TOM YUM TA-LAY รากหน้าต้มยำทะเล



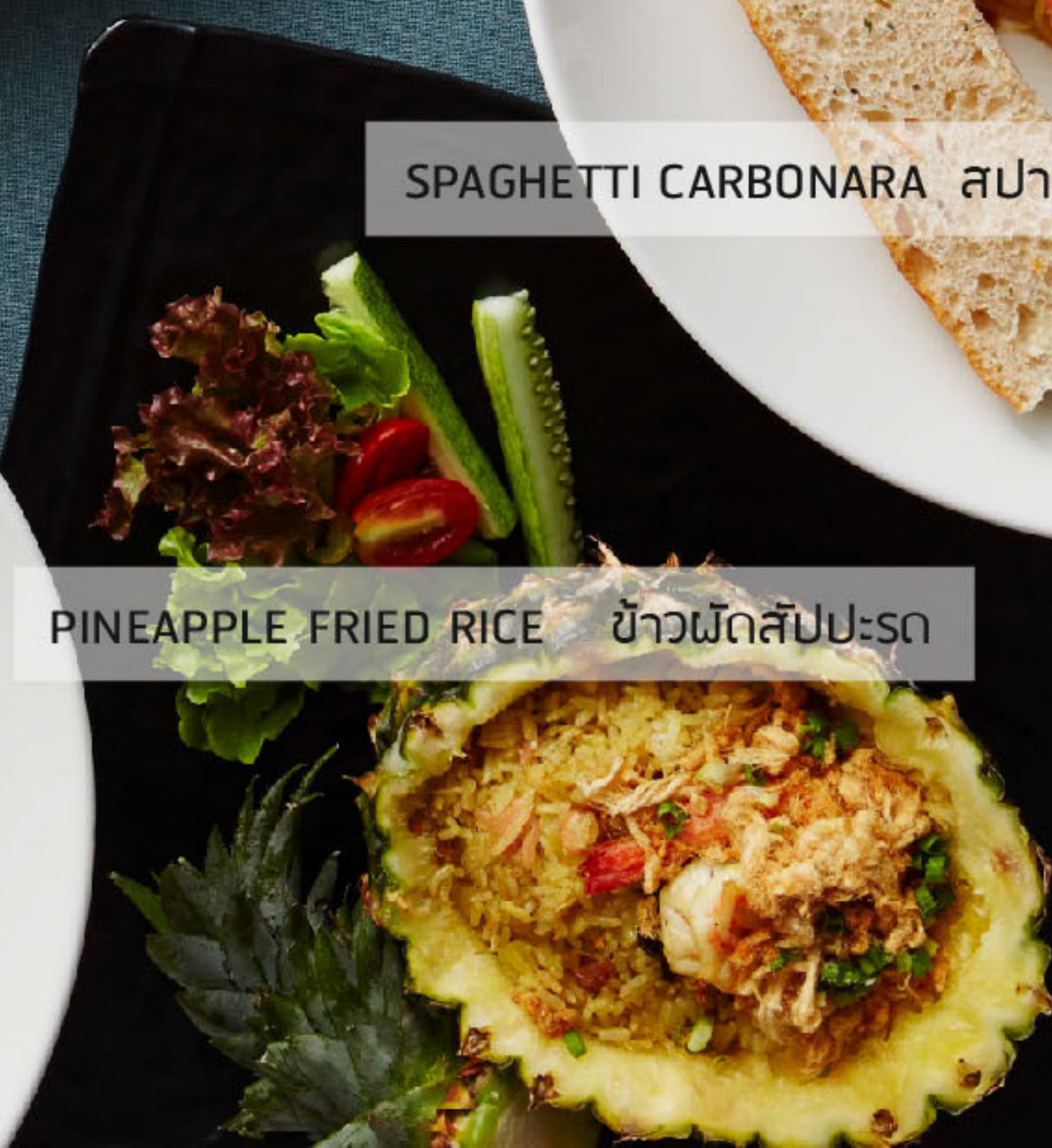
PENNE CHICKEN TRUFFLE CREAM SAUCE
เพนเน่ซอสครีมทรัฟเฟิลไก่



SPAGHETTI CARBONARA สปาเก็ตตี้คาร์บอนารา



PINEAPPLE FRIED RICE ข้าวผัดสับปะรด



SPICY SPAGHETTI KEE MAO SEAFOOD สปาเก็ตตี้ชี้เมาทะเล



FETTUCCINI SEAFOOD PINK SAUCE | เฟตตูกินีพังก์ซอสทะเล



FETTUCCINI SAI AUR | เฟตตูกินีไส้ฮั่ว



PAD MEE KORAT | ผัดหมี่โคราช



THE PAZ SPAGHETTI CRAB CURRY | เดอะ ปาซ สเปากีตตี้ซอสปู



TOM YUM GOONG ต้มยำกุ้ง



GOONG MA KHAM กุ้งทอดซอสมะขาม



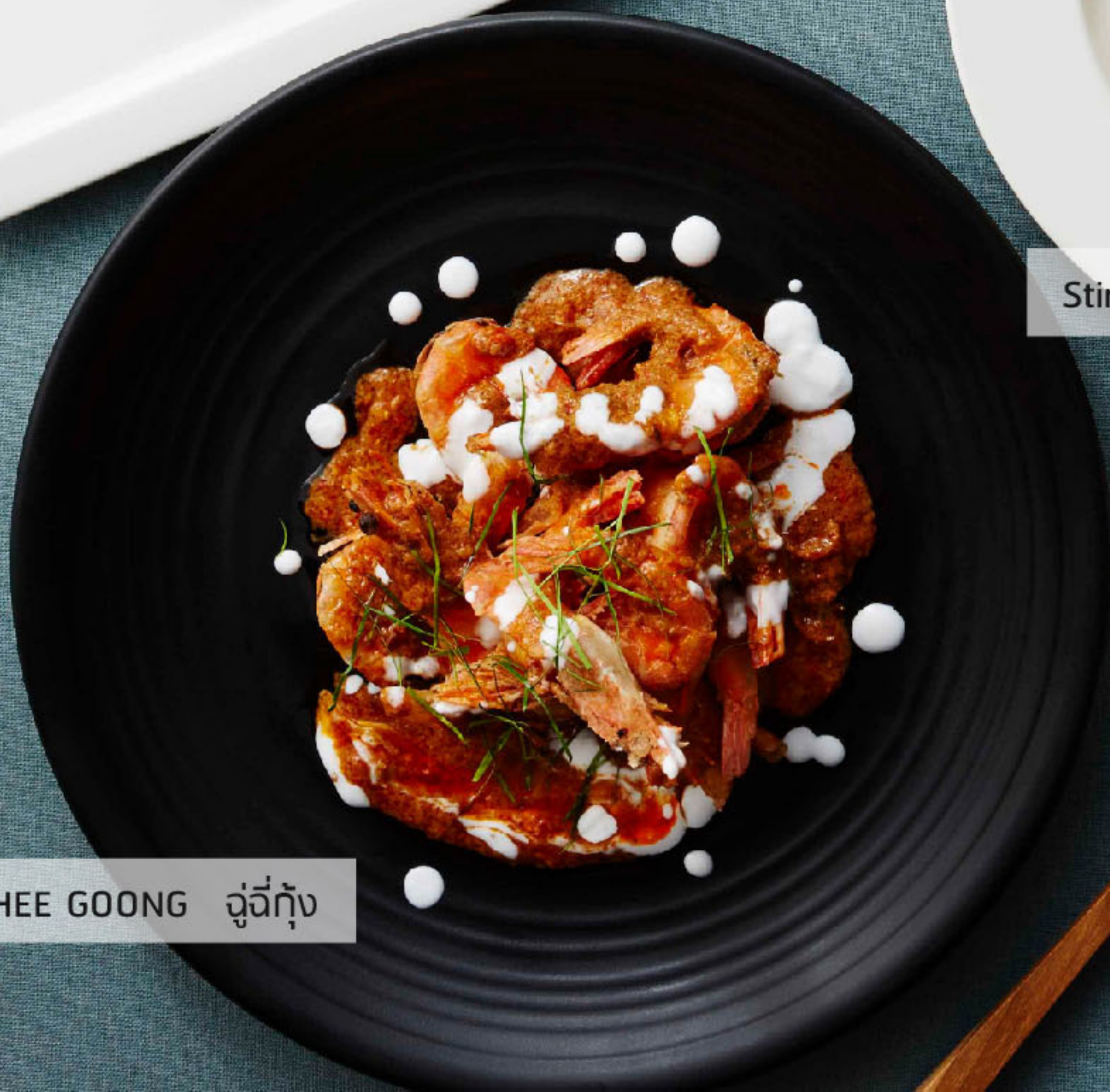
GRILLED SALMON STEAK แซลมอนสเต็ก



Stir-Fried Vegetables in Oyster Sauce ผักผักรวม



CHOO CHEE GOONG จู๊ฉี่กุ้ง



LAMP SHANK STEW สตูขาแกะออสเตรเลีย

GREEN CURRY BBQ PORK โรตีสานอกเขียวหวานสันคอหมูย่าง

AUS BEEF STRIPLOIN STEAK สเต็กเนื้อสันนอกติดมันออสเตรเลีย

KAENG SOM แกงส้มชะอมไข่กุ้งสด

LAMP POT PIE พายแกะตุ๋นสูตรพิเศษ

BBQ PORK SPARERIB ซี่โครงหมูย่างซอสบาร์บีคิว



DUCK CONFIT KAPRAO
สะโพกเป็ดตุ๋นสไตล์ฝรั่งเศสทอดน้ำมัน
เสิร์ฟกับซอสกะเพราแดง

TOM SOM PLA SALMON ต้มส้มปลาแซลมอน

PLA THOD SAM ROD ปลาทอดซอสสามรส

KAENG PHED PED YARNG แกงเผ็ดเป็ดย่าง

TA-LAY PHAD PONG CURRY ทะเลผัดพริกกระเทียม

TA-LAY PHAD KAI KEM ทะเลผัดไข่เค็ม

PIZZA GRILLED VEGGIES พืชชำผักย่าง

PIZZA PARMA HAM พืชชำพามาแฮม

PIZZA SALAMI พืชชำซาลามี่

PIZZA ROCKET & PAMESAN
พืชชำร็อกเก็ตและชีสพามาซาน

PIZZA KAPROA MOO พืชชำกะเพราหมู



PIZZA SAI AUR พืชชำไส้วัว

PIZZA SPINACH & BACON พืชชำผักโขมและเบคอน

PIZZA FRUTTI DI MARE พืชชำทะเล

PIZZA MARGHERITA พืชชำมาการิตต้า

PIZZA HAWAIIAN พืชชำฮาวายเียน

THE PAZ TOAST เดอะ ปาซ โทสต์



CLASSIC PANNA COTTA ฟานาคอตต้าราสเบอร์รี่ชอส



HONEY CHARCOAL TOAST ฮันนิชาร์โคลโทสต์



RED VELVET WAFFLE วาฟเฟิล เรดเวลวท



CRÈME BRÛLÉE ครีมนบรูลีย์ และ ผลไม้สด



CRÊPES SUZETTE
เครปซอสส้มเสิร์ฟพร้อมกับวานิลลาไอศกรีม



CHOCOLATE LAVA ช็อกโกแลตลาวา

Coffee

	HOT ร้อน	ICED เย็น	FRAPPE ปั่น
Espresso เอสเปรสโซ่	100	-	-
Americano อเมริกาโน่	100	110	-
Cappuccino คาปูชีโน่	100	120	130
Cafe Latte คาเฟ่ ลาเต้	100	120	130
Mocha มอคค่า	100	120	130
Caramel Macchiato คาราเมล มัคคิอาโต้	110	120	140
Caramel Capuccino คาราเมล คาปูชีโน่	110	120	140
Vanilla Latte วานิลลา ลาเต้	110	120	130
Americano Honey Lemon อเมริกาโน่ น้ำผึ้งมะนาว	-	120	-
Affogato อาโฟกาโต้ (กาแฟใส่อะคริมวานิลลา)	-	120	-
Espresso Pink Shake นมเย็นใส่กาแฟ	-	130	130
Extra Shot เพิ่มช็อต	50	50	50

Non Coffee

	HOT ร้อน	ICED เย็น	FRAPPE ปั่น
Chocolate ช็อกโกแลต	100	120	-
Babycino (Milk) เบบีชีโน่ (นม)	100	100	-
Classic Thai Tea ชาไทย	100	110	130
Classic Green Tea ชาเขียว	100	120	130
Pink Milk นมชมพู	100	120	130
Honey Lemon Tea ชามะนาวน้ำผึ้ง	110	110	-
Honey Lemon น้ำผึ้งมะนาว	100	110	-

Smoothies

// ฿140

Blueberry Smoothie สมูทตี้บลูเบอร์รี่	Passionfruit Smoothie สมูทตี้เสาวรส
Mango Smoothie สมูทตี้มะม่วง	Strawberry Smoothie สมูทตี้สตรอเบอร์รี่
Orange Smoothie สมูทตี้ส้ม	

THE PAZ Signature

// ฿150

Banana Honey Banana, Honey and Milk กล้วย น้ำผึ้ง
Berrinana Strawberry, Blueberry, Banana and Yogurt สตรอเบอร์รี่ บลูเบอร์รี่ กล้วย โยเกิร์ต
Mango Passionfruit Smoothie Mango, Passionfruit, Mint Leaves and Yogurt มะม่วง เสาวรส โยเกิร์ต สะระแหน่
Mango Delight Mango, Banana, Pineapple juice มะม่วง กล้วย สับปะรด
Mango Honey Mango, Honey and Milk มะม่วง น้ำผึ้ง นม
Morango Refreshing Watermelon, Pineapple, Strawberry, Mint leaves and Orange juice แตงโม สับปะรด สตรอเบอร์รี่ น้ำส้ม สะระแหน่
Hawaiian Smoothie Banana, Mango, Strawberry, Blueberry, Milk and Yoghurt กล้วย มะม่วง สตรอเบอร์รี่ บลูเบอร์รี่ นม โยเกิร์ต
Peppermint Sunrise Peppermint Tea, Orange Juice, Homemade Strawberry Puree ชาเปปเปอร์มินท์ น้ำส้ม ซอสสตรอเบอร์รี่

// ฿120

Fruit Juice

	ICED เย็น	FRAPPE ปั่น
Apple แอปเปิ้ล	100	130
Orange ส้ม	100	130
Mango มะม่วง	100	130
Lime มะนาว	110	130
Passionfruit เสาวรส	100	130
Pineapple สับปะรด	100	130
Strawberry สตรอเบอร์รี่	-	130
Watermelon แตงโม	-	130
Young Coconut มะพร้าว	120	140

Hot Tea

// ฿100

English Breakfast	Green Tea
Earl Grey	Pepper Mint

Milk Shake



Banana Milk Shake มิลค์เชคกล้วย	140
Banana Choco Milk Shake มิลค์เชคช็อกโกแลตกล้วย	150
Coconut Milk Shake มิลค์เชคมะพร้าว	150
Chocolate Milk Shake มิลค์เชคช็อกโกแลต	140
Vanilla Milk Shake มิลค์เชควานิลลา	140
Strawberry Milk มิลค์เชคสตรอเบอร์รี่	140

Italian Soda

Blueberry Soda บลูเบอร์รี่โซดา	100
Blue Hawaiian Soda บลูฮาวายเียนโซดา	100
Green Apple Soda แอปเปิ้ลเขียวโซดา	100
Mango Soda มะม่วงโซดา	100
Passionfruit Soda เสาวรสโซดา	100
Strawberry Soda สตรอเบอร์รี่โซดา	100
Lime Soda มะนาวโซดา	110
Honey Lemon Soda น้ำผึ้งมะนาวโซดา	120

Soft Drink

Coke โค้ก	70
Coke light โค้กไลท์	70
Sprite สปไรท์	70
Fanta Orange แฟนต้าส้ม	70
Ginger Ale จินเจอร์เอล	70
Schweppes Lemon Soda ชเวปส์มะนาวโซดา	70
Tonic Water โทนิค	70
Soda โซดา	40
The Paz Water น้ำเปล่า	40
Perrier (Sparkling Water) เปอริเย่	160

Signature Cocktail

THE PAZ’S DELIGHT 260
Rum, Malibu, Dark Rum, Orange Juice and Grenadine

KHAO-YAI DREAM 250
Thai Rum, Orange Curacao, Malibu, Orange, Pineapple, Lemon juice and Grenadine

MOONLIGHT 270
Vodka, Malibu, Orange Juice, Pineapple juice, Sweet & Sour

THE LITTLE VERDE 260
Midori, Malibu, Peach Schnapps, Lime Juice, Top Soda

GREEN FOREST 260
Midori, Malibu, Coconut Cream, Pineapple Juice and Sweet and Sour

GEILO BLUE 260
Vodka, Blue Curacao, Malibu, Lime, Top Sprite

STRAWBERRY MOJITO 260
Rum, Brown Sugar, Mint Leave Fresh Lime,Frozen Strawberry

FROZEN STRAWBEERY MARGARITA 280
Tequila, Triple sec, Strawberry Syrup, Lime Juice, and Frozen Strawberry

FROZEN MANGO MARGARITA 280
Tequila, Triple sec, Mango juice, Lime juice, and Fresh Mango

Mixed & Mocktail

// \$ 130

APPLE SPLASH
Green Apple, Lime juice, Sugar, Top Sprite

BLUE HAWAIIAN COLADA
Pineapple Juice, Blue Curacao, Coconut Milk

BUTTERFLY PEA CAIPIRINHA
Lime, Lime Juice, Sugar, Butterfly Pea Flowers Juice

FRUIT PUNCH
Orange Juice, Pineapple Juice, Lime Juice, Grenadine

VIRGIN PINA COLADA
Pineapple Juice, Coconut Milk

VIRGIN MOJITO
Lime, Lime Juice, Mint Leaves, Brown Sugar, Top Soda

Imported & Local Beer

SINGHA (S) 120

CHANG (S) 120

HEINEKEN (S) 140

HOEGAARDEN (S) 250

HOEGAARDEN ROSE (S) 250

CORONA 300

Classic Cocktail

AFTER EIGHT Bailey’s, Kahlua and Crème de Menthe

B 52 Layers of Kahlua, Bailey’s and Grand Marnier

BLACK RUSSIAN Vodka and Kahlua Over Ice

BLUE HAWAII Light Rum, Blue Curacao, Pineapple Juice

COSMOPOLITAN Vodka, Triple Sec, Cranberry and Lime Juice

CAIPIRINHA Bacardi Light Rum, lemon and Brown Sugar

CUBA LIBRE Bacardi Light Rum, Coke

DAIQUIRI Rum, Triple Sec and Lemon Juice

FROZEN BLUE MARGARITA Tequila, Blue Curacao and Lime

GIN FIZZ Gin, Lemon Juice, Syrup top soda

GIN SLING Gin, Cherry Heering, Lime Juice, Soda

HONEY BEE Gin, Orange Curacao, Lime, Honey, Pineapple Juice

KNOCK OUT Gin, Brandy, Crème de Menthe Green

KAMIKAZE Vodka, Triple Sec, Lime Juice

LONG ISLAND ICED TEA Gin, Rum, Vodka, Tequila and Coke

MAI-TAI Light Rum, Dark Rum, Orange Curacao, Orange Juice

MARGARITA Tequila, Triple Sec and lime Juice

MARTINI Gin and Dry Vermouth

MOJITO Mint Leaves, Light Rum, Brown Sugar and Lime Juice

NIGRONI Gin, Campari, Sweet Vermouth

ORANGE BLOSSOM Gin, Orange Juice

PINA COLADA Light Rum, Malibu and Coconut Milk

PINK LADY Gin, Triplesec, Lime Juice, Grenadine, Milk

SCREW DRIVER Vodka, Orange Juice

SINGAPORE SLING Gin, Cherry herring, D.O.M, Lemon, Soda

TEQUILA SUNRISE Tequila, Grand Manier, OJ, Sweet & Sour, Syrup

WHITE LADY Gin, Triplesec, Lime Juice, Sugar Syrup

WHITE RUSSIAN Vodka, Kahlua, Milk

ZOMBIE Light Rum, Orange Curacao, Pineapple Juice, Grenadine

All prices are subjected to 10% Service Charge and 7% Government Tax



Aperitif

	GLASS / SHOT កែវ / ឌីដ	BOTTLE បត្រ
VERMOUTH SWEET / DRY	180	-
CAMPARI	180	-
FERNET BRANCA	180	-

Whiskey

CANADIAN CLUB	180	1,600
CHIVAS REGAL	250	2,300
JACK DANIEL'S	250	2,500
JIM BEAM	250	2,000
JOHN JAMESON	250	2,300
JOHNNIE WALKER RED	180	1,600
JOHNNIE WALKER BLACK	250	2,300
JOHNNIE WALKER BLUE	-	19,000
GLENFIDDICH 12 YEARS	-	3,200

GIN VODKA RUM TEQUILA

BOMBAY SAPPHIRE	200	1,700
GORDON'S	180	1,600
SMIRNOFF	180	1,600
ABSOLUTE	180	1,600
BACARDI	200	1,600
CAPTAIN MORGAN	200	1,800
SIERRA SILVER	180	1,600
SIERRA GOLD	220	2,100

Brandy

HENESSY V.S.O.P.	350	5,600
HENESSY X.O.	550	11,000
GRAPPA RISERVA	220	1,900

Liqueur

D.O.M. BENEDICTINE	280	2,800
BAILEY'S IRISH CREAM	280	2,800
GRAND MARNIER	280	2,800
KAHLUA	280	2,800
MALIBU	280	2,800
MIDORI	280	2,800
SAMBUCA	280	2,800
AMARETTO	280	2,800
DRAMBUIE	280	2,800
COINTREAU	280	2,800



CLASSIC THAI TEA

THB 110

CLASSIC GREEN TEA

THB 120



CHOCOLATE MILKSHAKE

THB 140

BANANA HONEY

THB 150

ICED CHOCOLATE

THB 120



ORANGE BLACK COFFEE

THB 120



AMERICANO HONEY LEMON

THB 120



PEPPERMINT SUNRISE
THB 120



GREEN TEA HONEY LEMON

THB 120



Mango Passionfruit

THB 150

Strawberry Smoothie

THB 150

Yuzu Smoothie

THB 150

Green Apple Soda

THB 100

ITALIAN SODA

BUY ONE GET ONE FREE

Strawberry Soda

THB 100

Lychee Butterfly Pea Soda

THB 100

Passion Fruit Soda

THB 100

Blueberry Soda

THB 100



THE PAZ
KHAO YAI

Homemade Ice Cream

*

THB 55++

Milky Way



Strawberry



Passionfruit



Banana



Peach Lemon



**Mixed Berry
Yogurt**



Raspberry



Homemade Yogurt



THB 65++*

THE PAZ SIG- NATURE



TO-GO

โยเกิร์ตโฮมเมดสูตรพิเศษ

HOMEMADE YOGURT

150 GRAM 75 BAHT
500 GRAM 250 BAHT
1000 GRAM 500 BAHT

CAKE OF THE DAY

CHOCOLATE CAKE

TARO CAKE

BLUEBERRY CHEESECAKE

*Please ask for today's selection