



VIE LOUNGE

Appetizer

THB

"Taste of Thailand" platter (Grilled pork shoulder, chicken satay, shrimp spring rolls and sundried beef)	420
"รสชาติแห่งสยาม" คอหมูย่างแจ่ว, สะเต๊ะไก่, ปอเปี๊ยะกุ้งและเนื้อแดดเดียว	
"Som Tam Thai" Green papaya salad, chili, lime, peanuts	280
ส้มตำไทย	
BBQ chicken with Jaew sauce	350
ไก่ย่างน้ำจิ้มแจ่ว	
Quinoa salad, charred vegetables, feta cheese	320
สลัดกินวุ้นกับผักย่างและเฟต้าชีส	
Crispy squid, smoked paprika, aioli	360
ปลาหมึกทอดกรอบกับพริกป่นเสิร์ฟพร้อมกับซอสกระเทียมมายองเนส	
BBQ chicken wings, potato wedges	350
ปีกไก่ทอดคลุกซอสบาร์บีคิวกับมันฝรั่งทอดเปลือกทอด	
Satay Trio: pork, chicken, and beef satay served with peanut sauce and pickled cucumber	380
สะเต๊ะสามสหาย (หมู ไก่ เนื้อ) เสิร์ฟพร้อมซอสถั่ว และแตงกวาดอง	
Caesar salad: Fresh romaine lettuce, Parmesan cheese, croutons and anchovies topped with your choice of: ซาช่าสลัด : ผักกาดโรเมน พามซานชีส ขนมปังกรอบ และปลาแอนโชวี เสิร์ฟกับ	
•Grilled Cajun chicken.....	380
สันในไก่ย่างหมักเครื่องเทศคาจัน	
•Tiger prawns.....	400
กุ้งลายเสือ	
•Smoked salmon.....	400
ปลาแซลมอนรมควัน	
•Organic Sous vide egg.....	330
ไข่ลวกแบบออนเซ็น	
French fries	180
มันฝรั่งทอด เฟรนช์ฟรายส์	
Potato wedges with sour cream and BBQ sauce	200
มันฝรั่งทอดเปลือกกับซอสบาร์บีคิวและซาว์ครีม	

Entrée

THB

The Classic Club Sandwich	320
Toasted brioche, grilled chicken breast, shredded iceberg, flat omelette and fried bacon	
คลาสสิกคลับ: แขนงวิชานมปังบริโอเสิร์ฟพร้อมอกไก่ย่าง, ผักกาดแก้วหั่น, ไข่ดาว และเบคอนทอด	
The VIE Club Sandwich	320
Toasted multi-grain bread, truffle mayonnaise, lettuce, poached chicken breast, comté cheese & bacon	
เดอะ วี คลับ: แขนงวิชานมปังธัญพืชเสิร์ฟพร้อมทรัฟเฟิลมายองเนส, ผักกาดหอม, อกไก่ต้ม, ชีสกอมเต้และเบคอน	
American wagyu beef burger with cheddar cheese and fried egg served with French fries	400
เบอร์เกอร์เนื้อวากิวอเมริกัน ชeddarชีส และไข่ดาวทอด เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด	
Slow cooked chicken breast roll, truffle mayonnaise, soft hotdog bun, coleslaw	350
แขนงค็อกซ์ไก่กับมายองเนสทรัฟเฟิลในขนมปังฮ็อทดอกเสิร์ฟพร้อมกับสลัดโคลสลอว์	



VIE LOUNGE

Entrée

THB

"Pad Thai" Thai fried noodles with fresh prawn and tamarind sauce	320
ผัดไทยกุ้งสด	
Thai fried rice with pork or chicken served with fried egg	280
ข้าวผัดหมู หรือ ไก่ เสริฟพร้อมไข่ดาว	
Stir-fried noodles with pork or chicken and kale	280
ผัดซีอิ้วหมู หรือ ไก่	
Spicy minced wagyu beef fried rice with holy basil and fried egg	350
ข้าวผัดกะเพราคอกเนื้อวากิว เสริฟพร้อมไข่ดาว	

Pizza

THB

VIE Supreme	370
Prosciutto ham, artichoke, sun-dried tomato, black olive, mozzarella cheese, fresh basil	
วี ซูพรีม แฮมโปรสซุโต + อาร์ติโชค + มะเขือเทศตากแห้ง + โอลีฟดำ + ซีสมอสซารรลล่า + ไบโหระพาสด	
Seafood Pescatora	350
Mixed seafood, tomato sauce, mozzarella cheese	
ซีฟู้ด ปลาสดาโตร่า ซีฟู้ดรวม + ซอสมะเขือเทศ + ซีสมอสซารรลล่า	
Hawaiian Delight	330
Traditional Hawaiian pizza with ham, pineapple	
ฮาวายี้ยน ดิลไลท์ พิซซ่าฮาวายี้ยนสูตรต้นตำรับ กับแฮม + สับปะรด	
Veggie	300
Mushroom, bell pepper, onion, fresh tomato, mozzarella cheese, black olives	
มังสวิรัตินี้ด + พริกหยวก + หัวหอม + มะเขือเทศสด + ซีสมอสซารรลล่า + โอลีฟดำ	

Dessert

THB

Ice cream or sorbet (1 scoop)	90
ไอศกรีม หรือ เซอร์เบต (1 ลูก)	
Fresh fruit platter	220
ผลไม้สดรวม	
French crème brûlée	280
คัสตาร์ดแครมบรูเล่	
Cocoa sliced with vanilla ice-cream	230
โกโก้สไลด์เสิร์ฟกับไอศกรีมวานิลลา	
New York cheese cake with chocolate ice-cream	250
นิวยอร์กชีสเค้ก เสริฟพร้อมไอศกรีมช็อกโกแลต	
Chocolate tart with raspberry sorbet	250
ช็อกโกแลตทาร์ตกับราสเบอร์รี่เซอร์เบต	
Espresso tiramisu	200
ทiramisu เอสเปรสโซ	
Cheese platter with dried fruits and biscuits	400
ชีสรวม ผลไม้แห้งและขนมปังกรอบ	

All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax