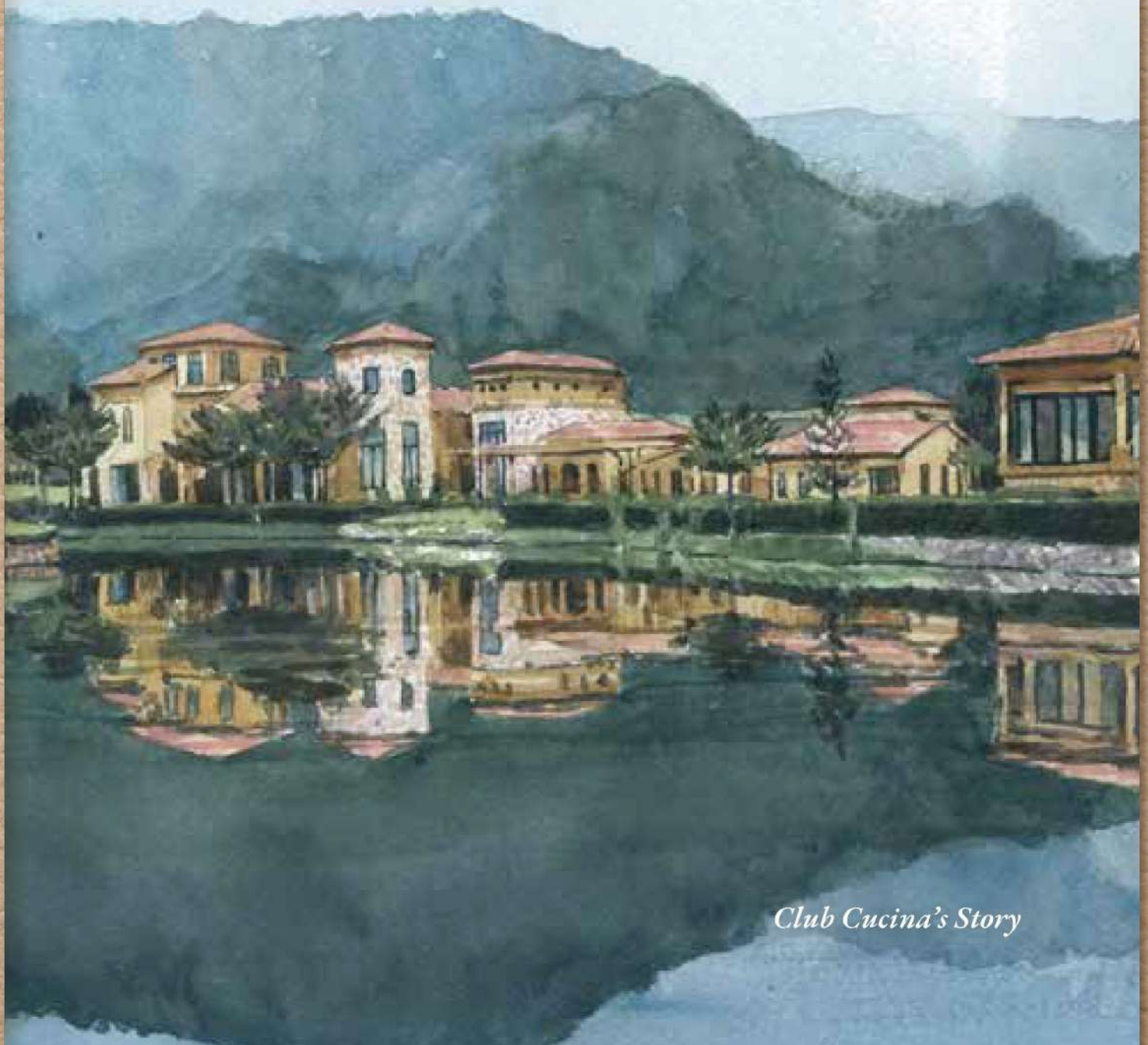


# Club Cucina

Is a fine-dining restaurant situated in the embrace of Khao Yai's natural beauty. This gastronomical destination allows you to enjoy the horizon-pool view and mountainous Khao Yai National Park backdrop as you savour tasty international cuisines ranging from the most authentic to the sophisticated Thai, Chinese, and European dishes.

For Toscana Valley residents, this place is a community hub where family members and friends meet and hang out. Club Cucina would definitely fulfill your moments with delicate cuisines, delightful drinks, and divine view.



*Club Cucina's Story*

# CHEF'S RECOMMENDATION

012 🐟🌶️🌶️  
 เมี่ยงปลากระพงทอด 2 แซ่บ  
 Fried sea bass with two spicy sauce  
 790.-

029 🐟  
 ข้าวหมกปลาแซลมอน  
 Salmon biryani  
 550.-

058 🌶️🌶️  
 แกงคั่วใบชะพลูกุ้งและปู  
 Curry coconut milk betel leaf  
 with shrimp and crab meat  
 450.-

041 🌶️🌶️🌶️  
 น้ำพริกปลาร้า  
 เล็กร่วมผักสด  
 Long Rue chili paste  
 served with fresh vegetables  
 350.-

060 🐟  
 ซุปกระเพาะปลา  
 น้ำแดงเนื้อปู  
 Chinese fish maw soup  
 with crab meat  
 300.-

🐮 : Beef 🐷 : Pork 🐟 : Fish 🦐 : Shrimp 🐔 : Chicken 🥚 : Egg 🥛 : Dairy 🌰 : Nut 🌿 : Vegetable 🍃 : Vegan 🍴 : Chef's recommended dishes

\*All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT / Pictures shown for illustrative only.

Club Cucina : 098 196 8781

# CHEF'S RECOMMENDATION

014 🌶️🐷🐟  
 ราดหน้าฮ่องกงเต้  
 Stir-fried noodle with  
 Hokkaido scallops, crab,  
 squid, shrimp ball, shrimp,  
 bacon in Chinese gravy  
 590.-

047 🐟  
 ปูนิ่มทอดซอสมะขาม  
 Fried soft-shell crab  
 with tamarind sauce  
 480.-

005 🌶️🌶️🌶️  
 การะเวกสอดไส้  
 Chinese pork sausage  
 and egg roulade  
 400.-

002 🌶️🐷🐟  
 แอ็กิน  
 Fried shrimp roll  
 450.-

059 🌶️🌶️  
 แกงเผ็ดเปิดรมควัน  
 Red curry with smoked duck  
 400.-

🐮 : Beef 🐷 : Pork 🐟 : Fish 🦐 : Shrimp 🐔 : Chicken 🥚 : Egg 🥛 : Dairy 🌰 : Nut 🌿 : Vegetable 🍃 : Vegan 🍴 : Chef's recommended dishes

\*All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT / Pictures shown for illustrative only.

Club Cucina : 098 196 8781

001 🍷 🐷

หมูทอดสมุนไพร  
Fried pork with herbs  
300.-

005 🍷 🐷 🍴 🍳

การะเวกสอดไส้  
Chinese pork sausage and  
egg roulade  
400.-

🍴 🐷 🍷 007

กระเพาะปลา  
ผัดแห้งเนือปู  
Stir-fried fish maw  
with crab meat  
490.-

002 🍷 🐷 🍴 🍳

แอกิ้น  
Fried shrimp roll  
450.-

## APPETIZERS

🐮 : Beef 🐷 : Pork 🐟 : Fish 🍤 : Shrimp 🐔 : Chicken 🍳 : Egg 🥛 : Dairy 🌰 : Nut 🌿 : Vegetable 🍃 : Vegan 🍷 : Chef's recommended dishes

\*All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT / Pictures shown for illustrative only.

Club Cucina : 098 196 8781

## APPETIZERS

🍷 🍴 009

ปล่าปลาแซลมอน  
Spicy salmon salad with  
lemon grass and mint leaf  
450.-

010

012

013

003 ทอดมันกุ้ง  
Deep fried shrimp cakes  
450.-

004 ปีกไก่ทอด  
Fried chicken wings  
250.-

006 ถั่วค็อกเทลสมุนไพร  
Herbal cocktail beans  
200.-

008 ยำวุ้นเส้นทะเล  
Vermicelli salad with seafood (shrimp, squid, mussels)  
350.-

010 ยำส้มโอกุ้งกรอบ  
Spicy crispy shrimp and pomelo salad  
450.-

011 ลาบทะเล  
Spicy seafood salad (shrimp, squid, mussels, sea bass)  
480.-

012 เมี่ยงปลากะพงทอด 2 แซ่บ  
Fried Sea bass with two spicy sauce  
790.-

013 ส้มตำทอดกับไข่เค็มกุ้ง  
Crispy papaya salad with salted egg and shrimp  
300.-

🐮 : Beef 🐷 : Pork 🐟 : Fish 🍤 : Shrimp 🐔 : Chicken 🍳 : Egg 🥛 : Dairy 🌰 : Nut 🌿 : Vegetable 🍃 : Vegan 🍷 : Chef's recommended dishes

\*All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT / Pictures shown for illustrative only.

Club Cucina : 098 196 8781

# RICE & NOODLE

014  
**ราดหน้าฮ่องกงเต้**  
*Stir fried noodle with Hokkaido scallops, crab, squid, shrimp ball, shrimp, bacon in Chinese gravy*  
**590.-**



019



020

015 **ราดหน้าซีโครงหมูคะน้าย่องกง** 250.-  
*Special stir fried noodle with pork ribs in Chinese gravy*

016 **ราดหน้าเต้าซี่ปลาคะน้าย่องกง** 220.-  
*Spicy stir fried noodle with fish in soybean paste gravy*

017 **เกี๊ยวน้ำกุ้งหมูแดง** 250.-  
*Wonton shrimp soup and roast pork*

018 **สุกี้แห้งทะเลสดเด็ด** 280.-  
*Spicy dry seafood sukiyaki (shrimp, squid, mussels)*

019 **ผัดไทไข่กุ้ง** 300.-  
*Pad Thai with shrimp and capelin roe*

020 **เฟอเนื้อ** 280.-  
*Vietnamese beef noodle soup*

🐄 : Beef 🐷 : Pork 🐟 : Fish 🦐 : Shrimp 🐔 : Chicken 🥚 : Egg 🥛 : Dairy 🌰 : Nut 🌿 : Vegetable 🍃 : Vegan 🍴 : Chef's recommended dishes

\*All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT / Pictures shown for illustrative only. Club Cucina : 098 196 8781

🐔 🐷 🥚 026

**ข้าวผัดสับปรดกึ่ง**  
*Pineapple fried rice with shrimp*  
**290.-**



023 🐔 🐷 🥚

**ข้าวหน้าไก่ราชวงศ์**  
**เสิร์ฟพร้อมไข่ดาว**  
**และกุนเชียง**  
*Royal chicken rice served with fried egg and Chinese sausage*  
**220.-**

# RICE & NOODLE

🐄 : Beef 🐷 : Pork 🐟 : Fish 🦐 : Shrimp 🐔 : Chicken 🥚 : Egg 🥛 : Dairy 🌰 : Nut 🌿 : Vegetable 🍃 : Vegan 🍴 : Chef's recommended dishes

\*All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT / Pictures shown for illustrative only. Club Cucina : 098 196 8781

🐷🍴 028

ข้าวเบอร์เกอร์หมูซอสใบชะพลู  
Rice pork burger with betel leaf sauce  
240.-



029 🐟

ข้าวหมกปลาเซลมอน  
Salmon biryani  
550.-



021 ข้าวผัดน้ำพริกเผากุ้งขาววัง 250.-  
Special fried rice with homemade shrimp paste  
🐷🍴🍴

022 ข้าวผัดน้ำพริกขี้หนือ 250.-  
กับปลาสดทอด  
Fried rice with pork chili paste and fried gourami  
🐷🍴🍴

024 ข้าวอบกุนเชียงหม้อดินไก่ 220.-  
Rice with Chinese sausage and chicken  
🍴🐷

025 ข้าวอบกุนเชียงหม้อดินกุ้ง 290.-  
Rice with Chinese sausage and shrimp  
🍴🍴🍴

027 ข้าวผัดเนื้อปูก้อน 260.-  
Crab meat fried rice  
🍴

030 ข้าวผัดคะน้าปลาเค็ม 220.-  
ทรงเครื่อง  
Stir fried rice with Chinese kale and salted fish  
🍴🍴

031 ข้าวขาหมูรสเด็ด 250.-  
Rice with stewed pork leg  
🍴🐷

## RICE & NOODLE

🐷 : Beef 🐷 : Pork 🐟 : Fish 🍴 : Shrimp 🍴 : Chicken 🍴 : Egg 🍴 : Dairy 🍴 : Nut 🍴 : Vegetable 🍴 : Vegan 🍴 : Chef's recommended dishes

\*All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT / Pictures shown for illustrative only.

Club Cucina : 098 196 8781

## MAIN COURSES

🐟 032

ปลากระพง (ตัว)  
นึ่งมะนาว / นึ่งซีอิ๊ว  
Steamed sea bass with lime / soy sauce  
650.-



🐷 : Beef 🐷 : Pork 🐟 : Fish 🍴 : Shrimp 🍴 : Chicken 🍴 : Egg 🍴 : Dairy 🍴 : Nut 🍴 : Vegetable 🍴 : Vegan 🍴 : Chef's recommended dishes

\*All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT / Pictures shown for illustrative only.

Club Cucina : 098 196 8781

# MAIN COURSES

🐟🍴👤 034

เนื้อปลาสอดไส้กุ้ง  
นึ่งมะนาว / นึ่งซีอิ๊ว  
Steamed Stuffed Fish  
with Shrimp with Lime/Soy Sauce  
500.-



033 ปลากระพง (ตัว) ทอดน้ำปลา 650.-

Fried Sea Bass with Fish Sauce



035 กุ้งอบวุ้นเส้น 400.-

Baked shrimp with vermicelli



036 ปลาหมึกผัดไข่เค็ม 300.-

Stir-fried squid with salted egg



037 ซีโครงหมอบยอดผักคะน้าฮ่องกง 280.-

Baked Pork Ribs with Hong Kong Kale



038 ไก่คั่วกระเพรากรอบสมุนไพร 280.-

Crispy Basil Chicken with Herbs



039 กุ้งผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ 400.-

Stir-fried shrimp with cashew nuts



046 กุ้งทอดซอสมะขาม 350.-

Fried Shrimp with Tamarind Sauce



🐮 : Beef 🐷 : Pork 🐟 : Fish 🍤 : Shrimp 🐔 : Chicken 🥚 : Egg 🥛 : Dairy 🌰 : Nut 🥬 : Vegetable 🌱 : Vegan 🍴 : Chef's recommended dishes

\*All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT / Pictures shown for illustrative only.

Club Cucina : 098 196 8781

🐟🍴👤 043

ปลากระพงลุยสวน  
Fried sea bass with spicy mixed herb  
780.-



🐷🍴👤 040

หลนเนื้อปู เสริฟพร้อมผักสด  
Crab meat with minced pork cooked in  
coconut cream served with fresh vegetables  
450.-



041 🐷🍴👤

น้ำพริกปลาร้าเสริฟพร้อมผักสด  
Long Rue chili paste  
served in fresh vegetables  
350.-

042 🐷🍴

น้ำพริกหมูโคราช เสริฟพร้อมผักสด  
Moo Korat chili paste served with fresh vegetables  
350.-



# MAIN COURSES

🐮 : Beef 🐷 : Pork 🐟 : Fish 🍤 : Shrimp 🐔 : Chicken 🥚 : Egg 🥛 : Dairy 🌰 : Nut 🥬 : Vegetable 🌱 : Vegan 🍴 : Chef's recommended dishes

\*All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT / Pictures shown for illustrative only.

Club Cucina : 098 196 8781

# MAIN COURSES



045

ผัดเผ็ดไก่สมุนไพร  
Stir fried spicy chicken with herbs  
280.-

048

ขาหมูพะโล้  
Stewed pork leg  
390.-



047

ปูนิ่มทอดซอสมะขาม  
Fried soft-shell crab  
with tamarind sauce  
480.-

044

ห่อหมกทะเลย่าง  
Grilled seafood with  
curry paste (fish, shrimp,  
squid, mussels)  
250.-

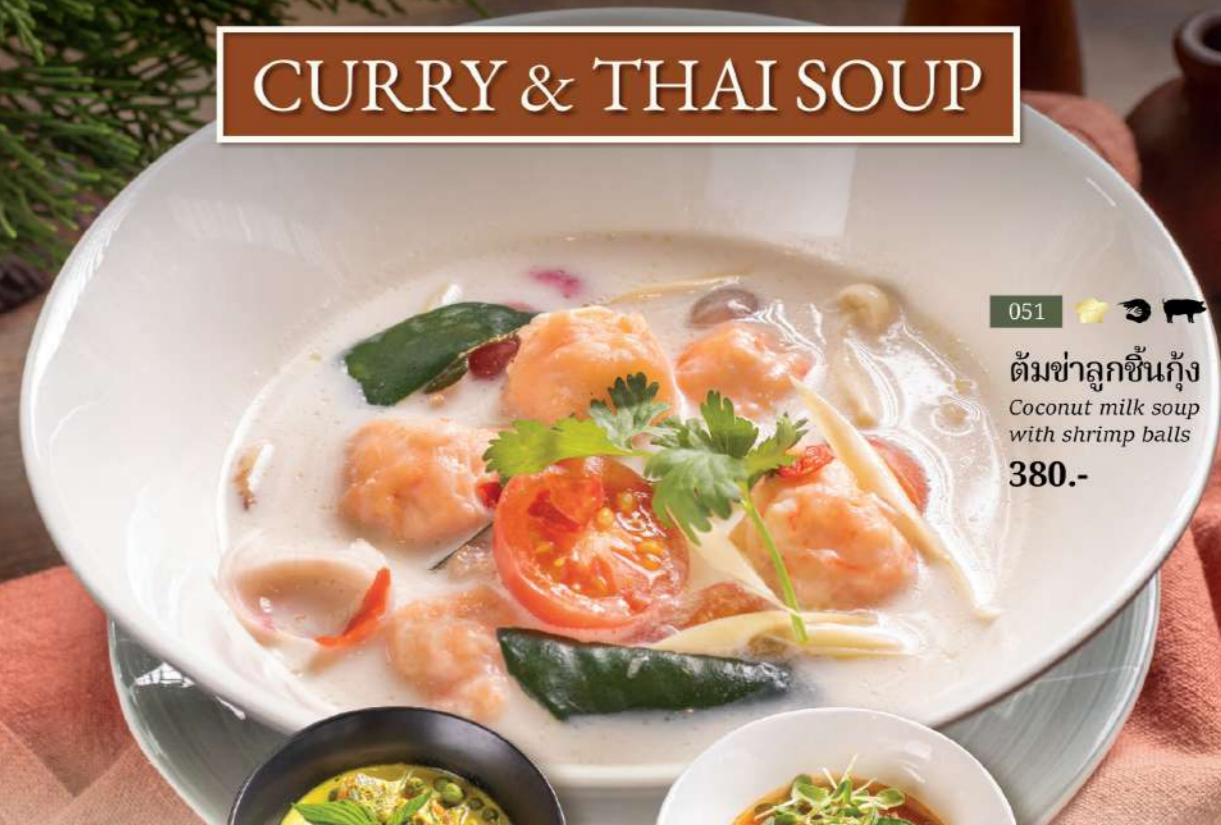


🐄 : Beef 🐷 : Pork 🐟 : Fish 🦐 : Shrimp 🐔 : Chicken 🥚 : Egg 🥛 : Dairy 🌰 : Nut 🌿 : Vegetable 🍄 : Vegan 🍽️ : Chef's recommended dishes

\*All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT / Pictures shown for illustrative only.

Club Cucina : 098 196 8781

# CURRY & THAI SOUP



051

ต้มข่าลูกชิ้นกุ้ง  
Coconut milk soup  
with shrimp balls  
380.-

050



058

049 แกงพะเนียงซี่โครงหมู  
Panang curry pork ribs  
300.-

050 แกงเขียวหวานปลาแซลมอน  
Green curry coconut milk with salmon  
450.-

052 ต้มยำทะเล (น้ำใส หรือ น้ำข้น)  
Spicy Tom Yum seafood (clear soup or cream soup)  
350.-

053 ต้มโคล้งเนื้อปลากะพง  
Spicy sour soup with sea bass  
350.-

054 แกงส้มผักรวมกุ้ง  
Sour soup with mixed vegetables and shrimp  
350.-

055 แกงส้มผักรวมปลาสด  
Sour soup with mixed vegetables and gourami  
350.-

059



055



056 แกงจืดเต้าหู้หมูสับสาหร่าย  
Clear soup with tofu, minced pork and seaweed  
300.-

057 ต้มส้มปลากะพง  
Sour soup with sea bass  
350.-

058 แกงคั่วใบชะพลูกุ้งและปู  
Curry coconut milk betel leaf with shrimp and crab meat  
450.-

059 แกงเผ็ดเป็ตรมควั่น  
Red curry with smoked duck  
400.-

060 ซุปกระเพาะปลาเนื้อปู  
Chinese fish maw soup with crab meat  
300.-

🦆 : Duck

🐄 : Beef 🐷 : Pork 🐟 : Fish 🦐 : Shrimp 🐔 : Chicken 🥚 : Egg 🥛 : Dairy 🌰 : Nut 🌿 : Vegetable 🍄 : Vegan 🍽️ : Chef's recommended dishes

\*All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT / Pictures shown for illustrative only.

Club Cucina : 098 196 8781

## RICE PORRIDGE

- |   |       |  |       |
|---|-------|--|-------|
| 061 หมูสับผัดหน้าเลียบ<br><i>Stir-fried minced pork with Nam Liap</i>   | 200.- | 067 ต้นอ่อนทานตะวันผัดน้ำมันหอย<br><i>Stir-fried sunflower sprouts with oyster sauce</i> | 160.- |
| 062 มะระจีนผัดไข่<br><i>Stir-fried bitter melon with egg</i>  | 180.- | 068 ผัดผักบุ้งไฟแดง<br><i>Stir-fried morning glory</i>                                   | 160.- |
| 063 ไข่เจียวไชโป๊<br><i>Omelet with radish</i>  | 160.- | 069 กะหล่ำปลีผัดน้ำปลา<br><i>Stir-fried cabbage with fish sauce</i>                      | 150.- |
| 064 หมูสับนึ่งไข่เค็ม<br><i>Steamed minced pork with salted egg</i>   | 220.- | 070 ถั่วงอกผัดเต้าหู้หมูสับ<br><i>Stir-fried bean sprouts with tofu and minced pork</i>  | 200.- |
| 065 หมูสับนึ่งปลาเค็ม<br><i>Steamed minced pork with salted fish</i>  | 220.- | 071 ปลากระพงผัดคื่นฉ่าย<br><i>Stir-fried sea bass with Chinese celery</i>                | 300.- |
| 066 ยำกุนเชียงไข่เค็มกับเกี๊ยมฉ่าย<br><i>Spicy Chinese sausage, salted egg and pickled mustard greens salad</i> | 200.- | 072 กวางตุ้งไต้หวันผัดน้ำมันหอย<br><i>Stir-fried Taiwanese kale with oyster sauce</i>    | 180.- |
|   |       | 073 ยำปลาสลิดทอดกรอบ<br><i>Crispy fried gourami spicy salad</i>                          | 250.- |

🐄 : Beef 🐷 : Pork 🐠 : Fish 🦐 : Shrimp 🐔 : Chicken 🥚 : Egg 🥛 : Dairy 🌰 : Nut 🌿 : Vegetable 🌱 : Vegan 🍴 : Chef's recommended dishes

\*All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT / Pictures shown for illustrative only.

Club Cucina : 098 196 8781

## VEGETARIAN



- |  |       |  |       |
|--|-------|--|-------|
| 074 เต้าหู้ทอด<br><i>Deep fried tofu</i>   | 150.- | 083 เห็ดรวมผัดซีอิ้ว<br><i>Stir-fried mixed mushrooms with soy sauce</i> | 200.- |
| 076 ผัดกระเพราเต้าหู้เห็ดรวม<br><i>Stir-fried tofu with holy basil and mixed mushrooms</i> | 200.- | 084 ข้าวหอมมะลิ (ถ้วย)<br><i>Jasmine rice (cup)</i>                      | 35.-  |
| 077 เต้าหู้ราดพริก<br><i>Tofu with chili sauce</i>   | 200.- | 085 ข้าวหอมมะลิ (โถ)<br><i>Jasmine rice (pot)</i>                        | 120.- |
| 078 ต้มยำเห็ดรวม<br><i>Tom yum with mixed mushrooms</i>                                    | 200.- | 086 ข้าวไรเบอร์รี่ (ถ้วย)<br><i>Riceberry (cup)</i>                      | 40.-  |
| 079 ลาบเต้าหู้เห็ดรวม<br><i>Spicy minced tofu with mixed mushrooms</i>                     | 200.- | 087 ข้าวต้ม (ถ้วย)<br><i>Rice porridge (cup)</i>                         | 40.-  |
| 081 จู๋ฉีเต้าหู้<br><i>Chue Chee tofu</i>  | 200.- | 088 ข้าวต้ม (โถ)<br><i>Rice porridge (pot)</i>                           | 120.- |
| 082 เต้าหู้นึ่งมะนาว<br><i>Steamed tofu with lime</i>                                      | 200.- | 089 ผักรวมดอง<br><i>Pickled vegetable</i>                                | 65.-  |

🐄 : Beef 🐷 : Pork 🐠 : Fish 🦐 : Shrimp 🐔 : Chicken 🥚 : Egg 🥛 : Dairy 🌰 : Nut 🌿 : Vegetable 🌱 : Vegan 🍴 : Chef's recommended dishes

\*All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT / Pictures shown for illustrative only.

Club Cucina : 098 196 8781



# CHEF'S RECOMMENDATION

043 🍷 🍴 🐷

ซีโครงหมูอบน้ำผึ้งสมุนไพร  
เสิร์ฟพร้อมมันบดและ  
ข้าวโพดหวานย่าง  
Honey and herb pork ribs served with  
mashed potatoes and grilled sweet corn  
550.-



🍷 🍴 🍴 🍴 035

พิซซ่าครีมสลัดกุ้งและไข่ปลาแคปปลิน  
Pizza with shrimp and caplin roe cream salad  
(shrimp, caplin roe, cream salad, mozzarella cheese)  
600.-



018 🍷 🍴

บรูตาต้าสลัด  
Burrata Salad  
690.-



🍷 🍴 🍴 022

ซูปซันเห็ดทรัฟเฟิล กับขนมปังกระเทียม  
Truffle mushroom cream soup with garlic bread  
450.-



003 🍷

มันบดอบชีส  
ข้าวโพดกับเนื้อปู  
Mashed potatoes with  
corn cheese  
and crab meat  
420.-



# CHEF'S RECOMMENDATION

🍷 🍴 🍴 045

โทมาฮอกหมูย่าง  
เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด  
กับสับปะรดย่าง  
และซอสเห็ดทรัฟเฟิล  
Grilled tomahawk pork  
served with french fries,  
grilled pineapple and  
truffle mushroom sauce  
650.-



049 🍷 🍴

ขาแกะตุ๋นซอสไวน์แดง  
Stewed lamb leg  
in red wine sauce  
1,090.-



047 🍷 🍴

อกเป็ดรมควันกับ  
มันบดซอสส้ม  
Smoked duck breast with mashed  
potatoes and orange sauce  
500.-



🍷 🍴 🍴 011

ชีสรวมเสิร์ฟพร้อม  
เปปเปอร์นีย์, พามาแฮม,  
ผลไม้ และถั่วต่างๆ  
Cheese platter  
(peperoni, parma ham,  
fruits and nuts)  
890.-



🍷 🍴 🍴 042

ข้าวริซอตโต้แซฟฟรอนทะเล  
Saffron seafood risotto rice  
(shrimp, squid, mussels, sea bass)  
550.-



🍷 : Lamb 🍷 : Duck

🍷 : Beef 🍷 : Pork 🍷 : Fish 🍷 : Shrimp 🍷 : Chicken 🍷 : Egg 🍷 : Dairy 🍷 : Nut 🍷 : Vegetable 🍷 : Vegan 🍷 : Chef's recommended dishes

\*All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT / Pictures shown for illustrative only.

Club Cucina : 098 196 8781

🍷 : Beef 🍷 : Pork 🍷 : Fish 🍷 : Shrimp 🍷 : Chicken 🍷 : Egg 🍷 : Dairy 🍷 : Nut 🍷 : Vegetable 🍷 : Vegan 🍷 : Chef's recommended dishes

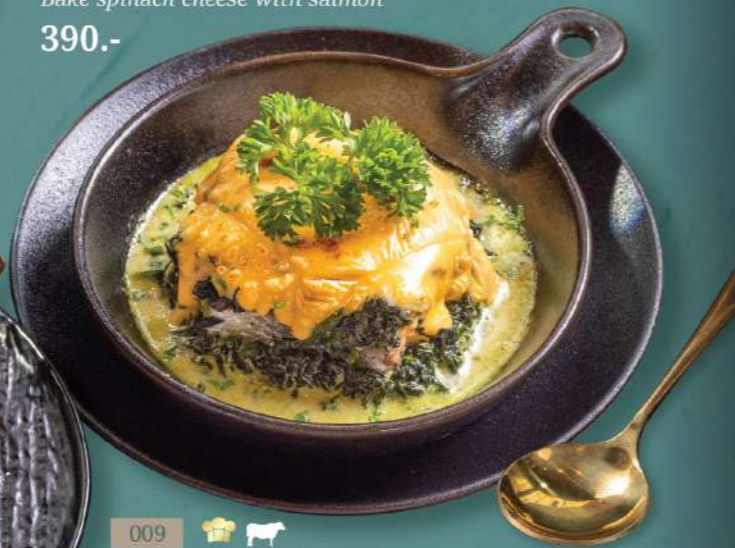
\*All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT / Pictures shown for illustrative only.

Club Cucina : 098 196 8781



010 🐷  
พามาแฮม เสิร์ฟพร้อมเมล่อน  
Parma ham served with melon  
380.-

002 🐟 🥗  
ผักโขมอบชีสแซลมอน  
Bake spinach cheese with salmon  
390.-



009 🍷 🐮  
เนื้อริบอายออสเตรเลียคลุกพริก 250 g.  
Australian rib eye steak with chili  
1,100.-



🐟 🐷 🥗 011  
ชีสรวมเสิร์ฟพร้อม เปปเปอร์นีย์, พามาแฮม,  
ผลไม้ และถั่วต่างๆ  
Cheese platter (peperoni, parma ham, fruits and nuts)  
890.-



004 🥗  
หอยเชลล์ฮอกไกโด  
อบเนยกระเทียม  
Hokkaido scallops baked  
with garlic butter  
650.-

## APPETIZERS

🐮 : Beef 🐷 : Pork 🐟 : Fish 🦐 : Shrimp 🐔 : Chicken 🥚 : Egg 🥛 : Dairy 🌰 : Nut 🥗 : Vegetable 🌱 : Vegan 🍷 : Chef's recommended dishes

\*All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT / Pictures shown for illustrative only.

Club Cucina : 098 196 8781

## APPETIZERS

003 🍷 🥗  
มันบดอบชีสข้าวโพดกับเนื้อปู  
Mashed potatoes with corn cheese and crab meat  
420.-



001 🐟 🥗  
ผักโขมอบชีส  
Bake spinach with cheese  
250.-

005 🐮 🥗  
ลาซานญาเนื้อ  
Beef lasagna  
380.-

006 🐷 🥗  
ลาซานญาหมู  
Pork lasagna  
320.-

007 🥗  
มันฝรั่งสอดไส้ชีส  
Potatoes stuffed with mozzarella cheese  
250.-

008 🐷 🥗  
ไส้กรอกอิตาเลียน  
รวมย่างกับมันบด  
Grilled Italian sausages and mashed potatoes  
500.-

🐮 : Beef 🐷 : Pork 🐟 : Fish 🦐 : Shrimp 🐔 : Chicken 🥚 : Egg 🥛 : Dairy 🌰 : Nut 🥗 : Vegetable 🌱 : Vegan 🍷 : Chef's recommended dishes

\*All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT / Pictures shown for illustrative only.

Club Cucina : 098 196 8781

# SANDWICHES & BURGERS

014 🍷 🍖 🥚

โฮมเมดเบอร์เกอร์เนื้อ  
Homemade beef burger  
350.-



012 แฮมชีสแซนด์วิช  
Ham and cheese sandwich

250.-



013 คลับแซนด์วิช  
Club sandwich

250.-



015 โฮมเบอร์เกอร์หมูดำคุโรบุตะ  
Homemade Kurobuta pork burger

300.-



🍖 : Beef 🍖 : Pork 🐟 : Fish 🦐 : Shrimp 🐔 : Chicken 🥚 : Egg 🥛 : Dairy 🌿 : Nut 🌱 : Vegetable 🍄 : Vegan 🍷 : Chef's recommended dishes

\*All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT / Pictures shown for illustrative only.

Club Cucina : 098 196 8781



018



017



023



022

# SALAD & SOUP

016 ซีซาร์สลัดเมคอนกรอบ  
Crispy bacon caesar salad

300.-



017 ร็อกเก็ตพามาแฮมกับเฟต้าชีส  
Rocket salad with parma ham and feta cheese

490.-



018 บูรราต้าสลัด  
Burrata salad

690.-



019 สลัดกุ้งแก้วเผือกกรอบ  
Shrimp salad with crispy taro

450.-



020 สลัดอกเป็ดรมควันกับ  
บัลซามิกเวนิก้าอันนี้  
Smoked duck breast salad with honey balsamic vinegar

380.-



021 ซุปผักอิตาเลียน  
กับขนมปังกระเทียม  
Italian vegetable soup with garlic bread

180.-



022 ซุปซันเห็ดทรัฟเฟิล  
กับขนมปังกระเทียม  
Truffle mushroom cream soup with garlic bread

450.-



023 ซุปซันกุ้งกับขนมปังกระเทียม  
Shrimp cream soup with garlic bread

220.-



🦆 : Duck

🍖 : Beef 🍖 : Pork 🐟 : Fish 🦐 : Shrimp 🐔 : Chicken 🥚 : Egg 🥛 : Dairy 🌿 : Nut 🌱 : Vegetable 🍄 : Vegan 🍷 : Chef's recommended dishes

\*All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT / Pictures shown for illustrative only.

Club Cucina : 098 196 8781

027

สปาเก็ตตี้รสเด็ดสยาม  
Siam spicy spaghetti (shrimp, squid, mussels, sea bass)  
350.-



030

สปาเก็ตตี้พอร์คบอลซอสมะเขือเทศและชีส  
Spaghetti with pork balls in tomato and cheddar cheese  
320.-



031

สปาเก็ตตี้ซอสไข่เค็มเนื้อปูก้อน  
และไข่ปลาแคปปลิน  
Spaghetti with salted egg sauce and crab meat  
450.-



028

เฟตตูชินี่ผัดกระเทียมพริกไทยดำ  
กับซี่โครงหมอบนน้ำผึ้งสมุนไพร  
Fettuccine with garlic and black pepper  
and honey herb baked pork ribs  
320.-

## PASTA

Beef Pork Fish Shrimp Chicken Egg Dairy Nut Vegetable Vegan Chef's recommended dishes

\*All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT / Pictures shown for illustrative only.

Club Cucina : 098 196 8781

## PASTA

026

แองเจิลแฮร์กึ่งกระเทียม  
ไข่ปลาแคปปลิน  
Angel hair shrimp with garlic and capelin roe  
350.-



024 สปาเก็ตตี้เส้นดำผัดกุ้ง และเบคอน  
Spaghetti squid ink with shrimp and bacon

350.-

025 สปาเก็ตตี้เส้นดำแซลมอน กับผักโขมครีมซอส  
Spaghetti squid ink with salmon and spinach on cream sauce

350.-

029 สปาเก็ตตี้ผัดพริกแห้ง กระเทียมปลาสลิด  
Spaghetti with dried chili, garlic and gourami

300.-

Beef Pork Fish Shrimp Chicken Egg Dairy Nut Vegetable Vegan Chef's recommended dishes

\*All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT / Pictures shown for illustrative only.

Club Cucina : 098 196 8781

# PIZZA

035 🍷 🍴 🍴 🍴

พิซซ่าครีมสลัดกุ้งและไข่ปลาแคปปลิน  
 Pizza with shrimp and caplin roe cream salad  
 (shrimp, caplin roe, cream salad, mozzarella cheese)  
 600.-



032 ทอสกานาพิซซ่า  
 Toscana pizza (ham, tomato, mushroom, pepers, black olive, mozzarella cheese)  
 380.-

033 พิซซ่าคาโบนาร่า  
 Carbonara pizza (bacon, ham, egg, onion, mozzarella cheese)  
 450.-

034 พิซซ่าโฟร์ซีซั่น  
 Four-season pizza (smoked salmon, parma ham, salami and bacon, mozzarella cheese)  
 500.-

# PIZZA

🍷 🍴 039

พิซซ่าพอร์คบอลดับเบิลชีส  
 Double cheese pork balls pizza  
 (pork ball, mozzarella cheese, cheddar cheese)  
 450.-



036 🍷

พิซซ่าโฟร์ชีส  
 Four cheese pizza (guoda cheese, mozzarella cheese, cheddar cheese, parmesan cheese)  
 550.-



🍷 🍴 🍴 038

พิซซ่าครีมซอสทรัฟเฟิล  
 Pizza with truffle cream sauce  
 (black truffle, champignon mushrooms, mozzarella cheese)  
 850.-



037 🍷 🍴

พิซซ่าปุลลิเอ (Pugliese)  
 Pugliese pizza (onion, tomato, black olive, mozzarella cheese)  
 350.-



🍷 : Beef 🍴 : Pork 🍴 : Fish 🍴 : Shrimp 🍴 : Chicken 🍴 : Egg 🍴 : Dairy 🍴 : Nut 🍴 : Vegetable 🍴 : Vegan 🍴 : Chef's recommended dishes

\*All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT / Pictures shown for illustrative only. Club Cucina : 098 196 8781

🍷 : Beef 🍴 : Pork 🍴 : Fish 🍴 : Shrimp 🍴 : Chicken 🍴 : Egg 🍴 : Dairy 🍴 : Nut 🍴 : Vegetable 🍴 : Vegan 🍴 : Chef's recommended dishes

\*All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT / Pictures shown for illustrative only. Club Cucina : 098 196 8781



045 🍷 🍴 🌿

โทมาฮอกหมูย่าง เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด  
กับสับปะรดย่างและซอสเห็ดทรัฟเฟิล  
Grilled tomahawk pork, served with french fries,  
grilled pineapple and truffle mushroom sauce  
650.-



🍷 🍴 🌿 042

ข้าวริซอตโต้แซฟฟรอนทะเล  
Saffron seafood risotto  
(shrimp, squid, mussels, sea bass)  
550.-



046 🍴 🌿

สะโพกไก่ย่างกับซอสม้าซาร่า  
Stir-fried chicken thigh in masala sauce  
served with garlic butter fried rice  
350.-



🍷 🍴 🌿 043

ซี่โครงหมูอบน้ำผึ้งสมุนไพร  
เสิร์ฟพร้อมมันบดและ  
ข้าวโพดหวานย่าง  
Honey and herb pork ribs served with  
mashed potatoes and grilled sweet corn  
550.-

## MAIN COURSES

🍷 : Beef 🍴 : Pork 🍷 : Fish 🍴 : Shrimp 🍷 : Chicken 🍴 : Egg 🍷 : Dairy 🍴 : Nut 🍷 : Vegetable 🍴 : Vegan 🍷 : Chef's recommended dishes

\*All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT / Pictures shown for illustrative only.

Club Cucina : 098 196 8781

## MAIN COURSES

040 🍷 🍴

สเต็กปลาเซลมอนนอร์เวย์ กับไข่ปลาเซลมอน  
เสิร์ฟพร้อมเลมอนดีวซอสหรือ เพสโต้ซอส  
Norwegian salmon steak with salmon roe,  
lemon dew sauce or pesto sauce  
650.-



041 สเต็กปลาทะเลซอสแคปเปอร์ 450.-  
Sea bass steak with caper sauce

044 ขาหมูเยอรมันเสิร์ฟพร้อม  
มันบดและซาวเคราท์ 790.-  
German pork knuckle served with mashed potatoes  
and sauerkraut

🍷 : Beef 🍴 : Pork 🍷 : Fish 🍴 : Shrimp 🍷 : Chicken 🍴 : Egg 🍷 : Dairy 🍴 : Nut 🍷 : Vegetable 🍴 : Vegan 🍷 : Chef's recommended dishes

\*All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT / Pictures shown for illustrative only.

Club Cucina : 098 196 8781

# MAIN COURSES

049 🍷 🐏 🍷

**ขาแกะตุ๋นซอสไวน์แดง**  
Stewed lamb leg in red wine sauce  
1,090.-



051 ออسترเลียริบอาย 250g. MB 4+

Australian angus rib eye steak served with grilled vegetables, roasted garlic and pepper sauce 250 g.



1,500.-

052 ออسترเลียเซอร์ลอยด์ 250g. MB 4+

Australian angus sirloin steak served with grilled vegetables, roasted garlic and pepper sauce 250 g.



1,500.-

053 คาโกชิม่าริบอายวากิลัญญี่ปุ่น A5 250g.

Japanese Kagoshima A5 rib eye Wagyu served with grilled vegetables, roasted garlic and pepper sauce 250 g.



1,950.-

🐏 : Lamb

🐂 : Beef 🐷 : Pork 🐟 : Fish 🍤 : Shrimp 🐔 : Chicken 🥚 : Egg 🥛 : Dairy 🌰 : Nut 🌿 : Vegetable 🌱 : Vegan 🍷 : Chef's recommended dishes

\*All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT / Pictures shown for illustrative only.

Club Cucina : 098 196 8781

# MAIN COURSES

🐂 🍷 009

**เนื้อริบอายออสเตรเลียคลุกพริกย่าง 250g.**  
Australian rib eye steak with chili  
1,100.-



051 🐂

**ออสเตรเลียริบอาย 250g. MB 4+**  
Australian angus rib eye steak served with grilled vegetables, roasted garlic and pepper sauce 250 g.  
1,500.-

054 🐂 🕒 1 Hour to cook.

**ออสเตรเลียโทโมฮอก 1.5Kg. MB 2+**  
Australian angus tomohawk beef served with grilled mixed vegetables, Thai spicy sauce, red wine sauce and pepper sauce 1.5 Kg.  
6,500.-

050 🍷 🐂

**ข้าวผัดมันเนื้อแซฟฟรอน**  
**เล็รฟ์พร้อมออสเตรเลียเนื้อ**  
**ริบอายย่าง และน้ำจิ้มแจ่ว 125g.**  
Fried rice with beef fat served with grilled Australian rib eye and Thai spicy sauce  
790.-

🐂 : Beef 🐷 : Pork 🐟 : Fish 🍤 : Shrimp 🐔 : Chicken 🥚 : Egg 🥛 : Dairy 🌰 : Nut 🌿 : Vegetable 🌱 : Vegan 🍷 : Chef's recommended dishes

\*All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT / Pictures shown for illustrative only.

Club Cucina : 098 196 8781

# DESSERTS

059

บัวลอยมะพร้าวอ่อน  
Bua Loi with young  
coconut meat  
150.-



060

บัวลอยงาดำน้ำขิง  
Bua Loi with black sesame  
with ginger  
100.-



058

กล้วยหอมทอด  
Fried banana with honey  
150.-



055

บราวนี่  
เสิร์ฟพร้อมไอศกรีม  
Brownie served with ice cream  
200.-



056

บลูเบอร์รี่ชีสพาย  
Blueberry cheese pie  
250.-

061

ลูกตาลลอยแก้วน้ำอัญชัน  
Floating palm fruit in butterfly pea juice  
90.-

057

ขนมปังอบเนยราดน้ำผึ้ง  
เสิร์ฟพร้อมไอศกรีม  
Honey toast served with ice cream  
250.-

# DRINKS

HOT DRINK • COLD DRINK • SIGNATURE DRINK  
FRESH JUICE

034

เมล่อนปั่น  
Melon Smoothie  
140.-



036

แตงโมปั่น  
Watermelon Smoothie  
120.-



026

น้ำส้มคั้นสด 100%  
Fresh Orange Juice  
250.-



048

เสาวรสโซดา  
Passion Fruit Soda  
120.-



030

น้ำผึ้งมะนาวโซดา  
Honey Lime Soda  
130.-



027

น้ำมะพร้าวอ่อน (ลูก)  
Fresh Coconut Water  
160.-



019

แบล็กคอฟฟี่น้ำส้ม  
Black Coffee Orange  
180.-



🐄 : Beef 🐷 : Pork 🐟 : Fish 🍤 : Shrimp 🐔 : Chicken 🥚 : Egg 🥛 : Dairy 🌰 : Nut 🌿 : Vegetable 🍃 : Vegan 🍴 : Chef's recommended dishes

\*All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT / Pictures shown for illustrative only.

Club Cucina : 098 196 8781

\*All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT / Pictures shown for illustrative only.

\*Club Cucina : 098 196 8781



## HOT DRINK

1. อเมริกาโน่ร้อน <i>Americano</i>	100.-	6. คาราเมลมัคคิอาโตร้อน <i>Coffee Caramel Macchiato</i>	150.-
2. เอสเปรสโซร้อน <i>Espresso</i>	100.-	7. โกโก้ร้อน <i>Cocoa</i>	110.-
3. คาปูชิโน่ร้อน <i>Cappuccino</i>	110.-	8. ชาเขียวมัทฉะนมสดร้อน <i>Matcha Green Tea Milk</i>	150.-
4. ลาเต้ร้อน <i>Latte</i>	110.-	9. น้ำผึ้งมะนาวร้อน <i>Lime Honey</i>	110.-
5. คาเฟ่มอคค่าร้อน <i>Caffe Mocha</i>	120.-	10. ชาอู่หลงมะนาวน้ำผึ้งร้อน <i>Oolong Tea with Lime Honey</i>	120.-

## COLD DRINK

11. อเมริกาโน่เย็น <i>Americano</i>	110.-	19. แบล็กคอฟฟี่น้ำส้ม <i>Black Coffee Orange</i>	180.-
12. คาปูชิโน่เย็น <i>Cappuccino</i>	120.-	20. ชาไทยเย็น <i>Thai Milk Tea</i>	120.-
13. ลาเต้เย็น <i>Latte</i>	120.-	21. ชาดำเย็น <i>Black Tea</i>	110.-
14. คาเฟ่มอคค่าเย็น <i>Caffe Mocha</i>	160.-	22. ชามะนาวเย็น <i>Iced Tea Lemon</i>	130.-
15. คาราเมลมัคคิอาโตเย็น <i>Coffee Caramel Macchiato</i>	180.-	23. ชาเขียวนมสดเย็น <i>Green Milk Tea</i>	120.-
16. คอฟฟี่ & ทีลาเต้ <i>Coffee &amp; Tea Latte</i>	160.-	24. พรีเมียมมัทฉะน้ำมะพร้าว <i>Premium Matcha Coconut</i>	160.-
17. อเมริกาโน่น้ำมะพร้าวเย็น <i>Americano Coconut</i>	150.-	25. คาราเมลบัตเตอร์เบียร์ <i>Caramel Butter Beer</i>	150.-
18. โกโก้เย็น <i>Cocoa</i>	120.-		

## SIGNATURE DRINK

40. คาเฟ่คูนาคอฟฟี่ <i>Caffe Cucina Coffee</i>	150.-	42. แซงเกรียม็อกเทล <i>Sangria Mocktail</i>	160.-
41. มัทฉะมินต์ลาเต้ <i>Matcha Mint Latte</i>	150.-	43. พรีเมียมมัทฉะอัฟโฟกาโต้ <i>Premium Matcha Affogato</i>	220.-

## FRESH JUICE

26. น้ำส้มคั้นสด 100% <i>Fresh Orange Juice 100%</i>	250.-	29. น้ำมะนาวเย็น <i>Lime Juice</i>	110.-
27. น้ำมะพร้าวอ่อน (ลูก) <i>Fresh Coconut Water</i>	160.-	30. น้ำผึ้งมะนาวโซดา <i>Honey Lime Soda</i>	130.-
28. น้ำแตงโมคั้นสด 100% <i>Fresh Watermelon Juice 100%</i>	120.-		

\*All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT / Pictures shown for illustrative only.

Club Cucina : 098 196 8781

## DRINKS

FRESH JUICE SMOOTHIE • MILKSHAKE • ITALIAN SODA  
COCKTAIL • DRINKING WATER



041  
มัทฉะมินต์ลาเต้  
*Matcha Mint Latte*  
150.-

042  
แซงเกรียม็อกเทล  
*Sangria Mocktail*  
160.-

043  
พรีเมียมมัทฉะอัฟโฟกาโต้  
*Premium Matcha Affogato*  
220.-

040  
คาเฟ่คูนาคอฟฟี่  
*Caffe Cucina Coffee*  
150.-

\*All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT / Pictures shown for illustrative only.

Club Cucina : 098 196 8781

## FRESH JUICE SMOOTHIE

31. น้ำส้มปั่น <i>Fresh Orange Smoothie</i>	200.-	34. น้ำมะนาวปั่น <i>Lime Smoothie</i>	120.-
32. มะพร้าวปั่น <i>Coconut Smoothie</i>	160.-	35. แดงโม่งปั่น <i>Watermelon Smoothie</i>	120.-
33. เมล่อนปั่น <i>Melon Smoothie</i>	140.-	36. สับปะรดปั่น <i>Pineapple Smoothie</i>	120.-

## MILKSHAKE

37. สตอเบอร์รี่มิลค์เชค <i>Strawberry Milkshake</i>	160.-	39. วานิลลามิลค์เชค <i>Vanila Milkshake</i>	160.-
38. เสาวรสมิลค์เชค <i>Passion Fruit Milkshake</i>	160.-		

## ITALIAN SODA

44. แอปเปิ้ลเขียวอิตาลีเลียนโซดา <i>Green Apple Italian Soda</i>	100.-	46. สตอว์เบอร์รี่อิตาลีเลียนโซดา <i>Strawberry Italian Soda</i>	120.-
45. ลิ้นจี่อิตาลีเลียนโซดา <i>Lychee Italian Soda</i>	100.-	47. Passion Fruit Soda <i>Passion Fruit Soda</i>	120.-

## COCKTAIL

48. Whiskey Sour ( Whiskey, Mekhong )	350.-	51. Butterfly Pea Mojito ( White Rum )	350.-
49. Margarita ( Tequila, Triple Sec )	350.-	52. Ever Green ( Mekhong )	350.-
50. Bees Nees ( Gin )	350.-	53. Martini Espresso ( Kahlua, Bailbys )	400.-

## DRINKING WATER

54. Aura 500 ML.	40.-	57. San Pellegrino Water 750 ML.	200.-
55. Evian Water 500 ML.	80.-	58. Acqua Panna Water 500 ML.	150.-
56. San Pellegrino Water 500 ML.	130.-	59. Acqua Panna Water 750 ML.	200.-

\*All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT / Pictures shown for illustrative only.

Club Cucina : 098 196 8781

## DRINKS

SOFT DRINK • BEER • SPIRIT • PALLINI



048

Whiskey Sour  
( Whiskey, Mekhong )  
**350.-**

053

Martini Espresso  
( Kahlua, Bailbys )  
**400.-**

051

Butterfly Pea Mojito  
( White Rum )  
**350.-**

052

Ever Green  
( Mekhong )  
**350.-**

\*All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT / Pictures shown for illustrative only.

Club Cucina : 098 196 8781

## SOFT DRINK

60. Coke (Can) 325 ML.	40.-	64. Schweppes Lemon Soda (Can) 330 ML.	40.-
61. Coke Zero (Can) 325 ML.	40.-	65. Schweppes Ginger Ale (Can) 330 ML.	40.-
62. Pepsi (Can) 325 ML.	40.-	66. Schweppes Tonic (Can) 330 ML.	40.-
63. Sprite (Can) 325 ML.	40.-		

## BEER

67. Singha Beer (Can) 320 ML.	110.-	74. Corona (Bottle) 330 ML.	200.-
68. Singha Beer (Bottle) 620 ML.	180.-	75. Hoegaarden Original (Bottle) 330 ML.	280.-
69. Heineken Beer (Can) 320 ML.	120.-	76. Hoegaarden Rose (Bottle) 248 ML.	280.-
70. Heineken Beer (Bottle) 620 ML.	190.-	77. Paulaner Hefe Weissbier (Bottle) 500 ML.	350.-
71. Tawanabng Weizen (Can) 320 ML.	120.-	78. Paulaner Hefe Weissbier Dunkel (Bottle) 500 ML.	350.-
72. Tawanabng Rose (Can) 320 ML.	120.-		
73. Tawanabng India Pale Ale (Can) 320 ML.	120.-		

## SPIRIT

79. Choya Umeshu Classic 650 ML. (26% Alc.Vol)	1,750.-	86. Hennessy V.S.O.P 700 ML. (40% Alc.Vol)	3,800.-
80. Chivas 700 ML. (40% Alc.Vol)	2,300.-	87. Glenfiddich 12 years old 700 ML. (40% Alc.Vol)	3,100.-
81. Swing 750 ML. (40% Alc.Vol)	3,300.-	88. Glenfiddich 15 years old 700 ML. (40% Alc.Vol)	4,000.-
82. Black Label 1,000 ML. (40% Alc.Vol)	2,500.-	89. Glenfiddich 18 years old 700 ML. (40% Alc.Vol)	5,800.-
83. Green Label 750 ML. (43% Alc.Vol)	2,950.-	90. Macallan Double Cask 12 years old 700 ML. (40% Alc.Vol)	6,200.-
84. Gold Label 750 ML. (40% Alc.Vol)	3,300.-	91. Yamazaki 12 years old 700 ML. (43% Alc.Vol)	19,500.-
85. Blue Lable 750 ML. (40% Alc.Vol)	12,500.-		

## PALLINI

92. Pallini limoncello 500 ML (26% Alc.Vol)	990.-	93. Limon D'oro Limoncello 2L (26% Acl.Vol)	1,690.-
--	-------	--	---------