



# WINDOWS

*Café & Restaurant*

## MENU

519/1 M.7 T. Namphrea, Hang Dong, Chiangmai 50230

Tel | +66 53 111 832



## Salad

**Tomato caprese salad** | สลัดมะเขือเทศแฮร์ลอมกับชีสมอสซาเรลลา 290

*Fresh Heirloom tomatoes with basil pesto and creamy buffalo mozzarella*

**Roasted vegetable salad** | สลัดผักหลากหลายชนิดย่าง 220

*Roasted aubergine, zucchini, capsicum, pesto and feta cheese*

**Smoked duck and mandarin salad** | สลัดอกเป็ดรมควันกับส้ม 320

*Smoked duck slices with fennel, orange and green salad, mandarin vinaigrette*

**Voyageur du sud Salad** | สลัดนักเดินทางใต้ 380

*Green salad, grilled scallops, fresh herb, mango chutney, French dressing*



## Soup

**Bisque King Prawn soup** | ซุปบิซซ์กุ้ง 290

*King prawn soup with light cream*

**Mushroom truffle soup** | ซุปเห็ดกับทรัฟเฟิล 290

*Cream of wild mushroom and truffle puree*

**Tom yum goong** | ต้มยำกุ้งแม่น้ำ 290

*Spicy thai creamy soup with river prawn and fragrance thai herb*

**Tom ka hed** | ต้มข่าเห็ดนางฟ้า 270

*Mild mushroom and coconut milk soup with herb*

## Pasta

**Spaghetti pesto with grilled Hokkaido scallop**

| สปาเกตตีหอยเชลล์ฮอกไกโดย่าง ซอสเพสโต 420

**Spaghetti Ebiko** | สปาเกตตีครีมไข่กุ้ง 390

*Spaghetti ebiko cream sauce with grilled tiger prawn*

**Spaghetti with bacon, dried Karen chili**

| สปาเกตตีเบคอน พริกกระเหรี่ยง 380

**Rigatoni meat ragout** | ริกาโตนิซอสเนื้อตุ๋นไวน์แดง 420

*Rigatoni with slow cook beef chuck in red wine sauce*

**Gnocchi with spring vegetables** | แป้งยอกกีผัดเนยสมุนไพรและผักหลากหลายชนิด 380

*Pan fried potato gnocchi in herb butter with variety of vegetables and cheese*



## Main

### **Fruit de mer platter | แพลตเตอร์ชาวประมง 790**

*Grilled scallop, mussel, tiger prawn and sea bass served with Thai-style herb sauce and garlic butter sauce*

### **Poached seabass with white wine | ปลากระพงนึ่งสุมนไวน์ในไวน์ขาว 690**

*Poached skinless seabass in herb white wine, spinach and potato*

### **Steak & fries with café de Paris-style sauce | สเต็กในซอสสไตล์คาเฟ่เดอปารีส 1550**

*200g. Premium Grass-fed AUS Ribeye steak served with herb butter sauce, fries and salad*

### **Salmon & scallop with café de paris style sauce | แซลมอนกับหอยเชลล์ย่างในซอสสไตล์คาเฟ่เดอปารีส 890**

*Grilled salmon and scallop in herb butter sauce, fries and salad*

### **Grilled Tiger prawns with spiced couscous | กุ้งลายเสือย่าง คู่สุกกับซัลซามะม่วง 580**

*Grilled Tiger prawns with spiced couscous and mango salsa*

### **Pork fillet saltimbocca | หมูสันในพันแฮมพาร์มาและชีส ใบเสจ แอปเปิ้ลย่าง 690**

*Grilled Pork tenderloin with Parma ham, sage and cheese.*

*Served with fried potato, apple and gravy*



## Sandwiches and Others

### **Grilled veggie sandwich & fries | แซนวิช**

**ผักย่างกับเฟสโต้ 320**

*Grilled sandwich with grilled vegetable, pesto and melted cheese*

### **Steak sandwich & fries | สเต็กแซนวิชกับ**

**เฟรนช์ฟรายด์ 450**

*French baguette sandwich with grilled AUS tenderloin steak, grilled onion and mustard sauce*

### **Club house sandwich & fries | คลับเฮาส์แซนวิช 390**

*3-toast sandwich with grilled chicken, egg, ham, bacon, cheese, tomato and lettuce*

### **Classic cheese burger & fries | ชีสเบอร์เกอร์**

**เนื้อวากิว 420**

*150g. wagyu beef burger with cheddar cheese and onion mustard sauce*

### **Fish & chips | ฟิชแอนด์ชิปส์ 460**

*Deep fried beer-battered seabass with tartar sauce and fries*



## Local Flavours

*From beloved classics of Thai cuisine to traditional delicacies from the region passed down through generations, our fine selection of Local Flavour reflects a rich culinary heritage. Each and every one of our chefs has honed their skills in the kitchens where their families lovingly prepared these dishes at home, ensuring an authentic and heartfelt dining experience.*

### **Tom yum goong | ต้มยำกุ้งแม่น้ำ 290**

*Spicy thai creamy soup with river prawn and fragrance thai herb*

### **Tom ka hed | ต้มข่าเห็ดนางฟ้า 270**

*Mild mushroom and coconut milk soup with herb*

### **Khao soi gai | ข้าวซอยไก่สูตรโบราณ 340**

*Northern-style noodle curry soup with chicken*

### **Pad thai goong | ผัดไทกุ้งแม่น้ำ 390**

*Stir-fried rice noodle in sweet and sour tamarind sauce, chives, tofu and river prawn*

### **Kra - Pao (spicy) | ข้าวกระเพราเนื้อวากิวไข่ดาว 420**

*Stir - Fried Wagyu beef with holy basil and chili, jasmine rice, fried egg*

### **Masala Hang lay curry | แกงอั้งเลหุแบบพื้นเมือง 360**

*Slow cooked pork belly in Thai-Northern style curry, jasmine rice*

### **Crab fried rice | ข้าวผัดเนื้อปู 390**

*Egg fried rice with crab meat*



## Kids menu

### **Kids fish and chips |**

**ฟิชแอนด์ชิปส์เด็ก 290**

### **Kids spaghetti carbonara |**

**สปาเกตตีคาโบนาร่าเด็ก 250**

### **Kids chicken fingers |**

**ไก่ฟิงเกอร์เด็ก 200**

## Side dish

### **Green Salad with herb vinaigrette |**

**สลัดผัก 120**

### **French fries | เฟรนช์ฟราย 120**

### **Mashed potato | มันบด 120**

### **Steam vegetable | ผักลวก 140**

## Refreshing Sodas



### **Roman Elder Flower Sparkling 190**

*Fresh elder flower, elder flower syrup, Fresh lime juice topped with San Pellegrino 250ml*

### **Spring Apricot Tree 190**

*Chinese apricot syrup, Fresh lime juice topped with San Pellegrino 250ml*

### **Peach Blossom 190**

*Peach syrup, elder flower syrup, Fresh lime juice, topped with San Pellegrino 250ml*

### **Passiflora Limonade 190**

*Fresh passion fruit, passion fruit syrup, Fresh lime juice topped with San Pellegrino 250ml*

## House Mocktails



### **Ancient Arabesque 180**

*Roselle juice, Strawberry syrup, Fresh lime juice*

### **Rose du jardin 180**

*Lychee, Rose syrup, Fresh lime juice, Rosemary sprig*

### **Burmese Lacquer 180**

*Mixed berry juice, Chinese apricot syrup, Fresh lime juice and Red grenadine*

### **Le Bal d'Orient 180**

*Orange juice, Passion fruit juice, Fresh lime juice and Red grenadine*

### **Snowdrop Blossom 180**

*Tamarind juice, Elder flower syrup, Fresh lime juice*

### **River Khan in the mist 180**

*Fresh lime, Fresh lime juice, Mint leaves, sugar and Soda*

## Fresh juices

165

### **Watermelon Juice**

### **Orange Juice**

### **Coconut Juice**



## Chilled juices

80

### **Apple**

### **Orange**

### **Pineapple**

### **Tomato**

### **Lime**



## Still, Mineral & Sparkling Water

**San Pellegrino 750 ml 250**

**San Pellegrino 250 ml 120**

**Aquapanna 1000 ml 250**

**Singha Water 500 ml 35**

## Soft Drinks

**Coca Cola 70**

**Coca Cola Zero 70**

**Ginger Ale 70**

**Sprite 70**

**Tonic Water 70**

**Soda Water 70**

## *Dessert*



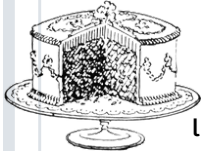
### **Rich Chocolate mousse Rondeau**

มูสช็อกโกแลตเค้ก โทโก้เข้มข้นจากไร่สุพรรณ 290

### **Homemade Ice cream | ไอศกรีมโฮมเมด**

160

*1 scoop of chocolate, vanilla or strawberry sorbet*



### **Royal Spiced Cake**

เค้กเครื่องเทศ ครีมชีส 280

### **Fine Chocolate torte**

เค้กช็อกโกแลตทอร์ต 280

### **Affogato | อาโฟกาโต 220**

*Single espresso with a scoop of vanilla ice cream*

## *Coffee and Tea*

### **Coffee Hot or Cold**

Single Espresso 120

Americano 120

Double Espresso 160

Café Latte 140

Cappuccino 140

### **Selection of TWG tea**

By pot 250



*Earl grey, Oolong Prestige, Organic Sencha, English Breakfast or Camomile*

### **Hot Chocolate 180**

