

APPETIZERS

Mixed Appetizer Set	270
Appetizer platter for sharing featuring chicken wings, chicken satay, vegetable spring rolls and vegetable samosas served with tamarind chutney, spicy BBQ, spicy peanut and sweet plum sauces ออร์ดิฟรอม: ปีกไก่ทอด สะเต๊ะไก่ ปอเปียะผัก และซาโมซ่าผัก	
Toong Tong	160
Deep-fried wonton skin wraps filled with aromatic Thai prawn paste served with sweet chili sauce กุ้งทองกุ้ง	
Por Pia Thod	160
Vegetable spring rolls served with a sweet & spicy dipping sauce ปอเปียะผัก เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มสาหร่าย	
Fish Fingers	160
Deep-fried fish served with tartar sauce ฟิชฟิงเกอร์: เนื้อปลาทอดกรอบเสิร์ฟพร้อมซอสถักรัต	
Chicken Wings (6 pcs.)	170
Crispy-fried chicken wings served with a sweet & spicy dipping sauce ปีกไก่ชุบแป้งทอด 6 ชิ้น เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มสาหร่าย	
Vegetable Samosas	170
Served with minted yoghurt and tamarind chutney ซาโมซ่าผัก เสิร์ฟพร้อมซอสมะขามและซอสมินท์โยเกิร์ต	
Calamari	190
Deep-fried calamari rings in butter served with tartar sauce ปลาหมึกชุบแป้งทอด เสิร์ฟกับซอสถักรัต	
Satay Gai (10 pcs.)	210
Marinated chicken satay served with a spicy peanut sauce and condiments สะเต๊ะไก่	

SOUPS AND SALADS

Mushroom Cream Soup	170
Wild mushroom cream soup with garlic oil essence ซุปริมเห็ด	
Onion Soup with Asparagus	160
Slow-cooked onions with butter, thyme, leek, shallots and vegetable stock ซุปลือหอมกับหน่อไม้ฝรั่งและใบโหระพา	
Caesar Salad	180
With shaved Parmesan cheese, croutons, crispy bacon and roasted chicken breast สลัดซีซ่า กับชีสพาร์มาเชน ขนนปังกรอบ เบคอนกรอบ และ ออไก่อบ	
Greek Salad	150
Cucumber, sliced tomatoes, olives and red onions with marinated feta cheese dressed in a red wine vinaigrette สลัดกรีก เสิร์ฟพร้อมขนนปัง และน้ำสลัดบัลซามิก	
Traditional Caprese Salad	185
Mozzarella cheese and succulent tomatoes topped with balsamic reduction สลัดคาปริซ: มะเขือเทศและชีสมอสซารีล่า เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดบัลซามิก	
Mango tiger prawn salad	320
Mango salad with tiger prawn, quinoa and tamarind paprika sauce สลัดมะม่วงลูก เสิร์ฟพร้อมกุ้งลายเสือ ธัญพืช และซอสมะขาม ใส่ปาปริกา	
Quinoa Salad	270
Pan-fried salmon with garden salad, mixed nuts, granola, quinoa and orange vinaigrette สลัดฟิรรวมเสิร์ฟพร้อมซอสมอนและธัญญาพืชน้ำสลัดส้มชั้นควิก	

PASTA AND SPAGHETTI

Make your own Pasta dish	210
Your choice of spaghetti or penne Served with Bolognese or carbonara sauce เส้นสปาเก็ตตี้ หรือ เพนเน่ เลือกเสิร์ฟพร้อมซอสเนื้อ หรือซอสคาโบนาร่า	
Tom Yum Spaghetti	275
With tiger prawns, mushroom and coriander สปาเก็ตตี้ต้นยำทะเล	
Vegetarian Lasagna	200
With tomato sauce and basil oil ลาซานญาผักซอสมะเขือเทศ	

CHEF'S HIGHLIGHTS

BBQ Chicken Satay	210
Grilled chicken with sautéed vegetables, spinach and mashed potatoes served with BBQ sauce สะเต๊ะไก่บาร์บีคิว	
Australian Grilled Beef (200 grams)	550
Grilled Australian beef with sautéed vegetables, spinach and mashed potatoes served with gravy สเต็กเนื้อออสเตรเลียซอสเกรวี่	
Grilled Norwegian Salmon	350
Grilled salmon with sautéed vegetables, spinach and mashed potatoes served with white wine cream sauce สเต็กปลาแซลมอนนอร์เวย์ย่างซอสไวน์ขาว	
BBQ Beef RIB EYE Skewers (150 grams)	220
Marinated grilled Australian beef skewers with capsicum, spinach and mashed potatoes served with BBQ sauce เนื้อย่างเสียบไม้ เสิร์ฟพร้อมซอสบาร์บีคิว	
Side Dishes	100
Mashed potatoes, spinach, roasted potatoes or mixed salad มันบด / ผักโขมผัดซีส/ มันฝรั่งอบ/ สลัดฟิรรวม	
French fries	120
มันฝรั่งทอด	
Mode Pad Thai	250
Thailand's famous stir-fried noodles with tiger prawns ผัดไทยกุ้งลายเสือ	

BURGERS & SANDWICHES

Maitria Big Boss	330
Our big boss of a burger stacked with a 150 gr Australian prime beef patty grilled your style, cheddar cheese, crispy bacon, fried egg, bell peppers, grilled onions and romaine lettuce served with homemade mustard-apple เฮอร์เกอร์เนื้อวัวออสเตรเลีย 150 กรัม ซีสซัดดาว ไข่ดาว เบคอนกรอบ และผักย่าง เสิร์ฟพร้อมแอปเปิ้ลมัสตาร์ดซอส	
The Mode	320
150 gr pure beef burger with caramelized onions, dill gherkins, tomato and cheddar cheese on a toasted sesame seed bun เฮอร์เกอร์เนื้อวัว 150 กรัม เสิร์ฟพร้อมหอมผัด ผักชีฝรั่ง มะเขือเทศ และซีสซัดดาว	
Club Sandwich by Mode Style	230
The classic club with roasted chicken, sliced tomatoes, iceberg lettuce, fried egg and crispy bacon คลับแซนด์วิชไก่กับเบคอน เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่ง	
Vegetarian Burger	220
150 gr mushroom and tofu burger with roasted cherry tomatoes on a roman salad เฮอร์เกอร์เต้าหู้กับเห็ดหอมสด 150 กรัม	

All sandwiches and burgers are served with French fries
แซนด์วิชและเฮอร์เกอร์ทุกจาน เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด

THAI DISHES

Yam Woon Sen Talay	210
Spicy Thai glass noodle salad with minced pork and seafood ยำวุ้นเส้นทะเล	
Gai Tod-Som Tum	210
Thai-style fried chicken served with green papaya salad and peanuts ไก่ทอดเสิร์ฟพร้อมส้มตำ	
Gai Pad Med Mamuang	220
Stir-fried chicken with cashew nuts ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์	
Tom Yum Goong	230
Thailand's classic hot and sour prawn soup ต้มยำกุ้ง	
Tom Kha Gai	210
Fragrant coconut cream soup with chicken ต้มข่าไก่	
Phanaeng Nua	220
The classic Thai curry with juicy beef and peanuts in a thick homemade coconut curry แกงเขียวหวานเนื้อ	
Khao Pad	
ข้าวผัด	
Served with:	
chicken or pork ไก่ หรือหมู	180
prawns กุ้ง	220

THAI DISHES

Pad Kra Pao	180
Stir-fried pork, chicken or beef with hot basil leaves ข้าวผัดกระเพราหมู ไก่ หรือเนื้อ	
Pad See-Eew	180
Stir-fried flat noodles with pork or chicken ผัดซีอิ้วหมู หรือไก่	

Pad Kra Pao and Khao Pad are served with a fried egg.
ผัดกระเพราและข้าวผัดทุกจาน เสิร์ฟพร้อมไข่ดาว

All our traditional dishes are served with one portion of steamed rice.
อาหารไทยเสิร์ฟพร้อมข้าวสวย

DESSERTS

Mango Sticky Rice	150
A traditional combination of ripe Thai mango, sweet sticky rice and coconut cream sauce ข้าวเหนียวมะม่วง	
Chocolate Fondant	150
Warm chocolate pudding with vanilla ice cream ช็อคโกแลตเสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา	
Selection of Ice Cream	80
Vanilla, Chocolate, Strawberry วานิลลา, ช็อคโกแลต, สตรอเบอร์รี่	
Tiramisu	150
Traditional Italian tiramisu เค้กทิรามิสุ	
Seasonal Fresh Fruit Platter	120
Assorted seasonal fresh fruits ผลไม้รวมตามฤดูกาล	



Allow us to fulfil your needs – please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or intolerances.
Prices are in Thai Baht and are subject to 7% VAT and 10% service charge.