

MENU

STARTERS

- Issan Salmon with Crispy Panipuri** 290
(อีสานแซลมอนพานิปูรี) (Signature Dish)
Marinated Spiced Salmon with Fresh Herbs, Salmon Roe, and Basil Crumb
- Brioche Toast with Prawns & Salsa** 270
(บียอชกึ่งซัลซา) (Signature Dish)
Seared Butter Prawns and Sweet Purple Japanese Potato, Italian Salsa, Pesto Mayo, and Coral
- Avocado Taco** 270
(อโวคาโต้ทาโก้) (Signature Dish)
Avocado Tempura with Tobiko (Flying Fish Roe) & Gochujang Cream and Millet Tempura

SALADS

- Pomelo with Soft Shell Crab or Hokkaido Scallop** 320/399
(ยำส้มโอกับปูนิ่มทอด หรือ หอยเชลล์ย่าง) (Best Signature Dish)
Served with Fresh Herbs, Smoked Crispy Coconut, Quail Egg, and Fried Lotus
- Caesar Salad with Shrimp or Soft Shell Crab** 320/399
(ซีซาร์สลัดกุ้ง หรือ ปูนิ่มทอด) (Signature Dish)
Served with Romaine, Grilled Bacon, and Croutons Brioche
- Spicy Angus Beef Salad (Yum Nua Yang)** 390
(ยำเนื้อย่าง) (Signature Dish)
Grilled Beef and Salsa Vegetables with Spiced Chili Aioli

TWIST FRIED RICE

- Japanese Rice with Chicken or Salmon Teriyaki** 190/290
(ข้าวญี่ปุ่นเสิร์ฟพร้อมไก่เทรียากิ หรือปลาแซลมอนเทรียากิ)
- Fried Rice with Shrimp** (ข้าวผัดกุ้ง) 220
- Fried Rice with Egg** (ข้าวผัดไข่) 159

- Black Pepper Calamari with Salted Egg of Chaiya** 250
(ปลาหมึกคลุกทอดกับซอสไข่เค็ม)
Lemongrass – Ginger with Classic Hongkong Egg Sauce and Pickled Jalapenos
- Satay Twist by David** 220
(ทวิสต์สะเต๊ะบายเดวิด) (Signature Dish)
Grilled Chicken and Pork Served with Peanut Sauce and Cucumber Relish

- Seared Tuna Spiced Guacamole** 290
(ทูน่ากริลกับคัวกาโมเล่)
Italian & Thai Herb Guacamole Style and Tortilla
- Calamari Salad Seafood Mayo Sauce** 250
(สลัด ปลาหมึกทอดกับซอสซีฟู้ดมายโอ)
Deep Fried Squid with Seafood Mayo Sauce & Vegetables
- Spiced Grilled Pork Neck Salad** 250
(ยำคอหมูย่าง)
Served with Fresh Vegetables and Spicy Chili Sauce
- Luang Prabang Salad** 220
(สลัดหลวงพระบางหมูสับ)
Original Salad of Luang Prabang from Laos - with Minced Pork

- Fried Rice with Seafood (Shrimp & Squid)** 220
(ข้าวผัดทะเล)
- Fried Rice with Chicken** (ข้าวผัดไก่) 190

SOUPS

- Mushroom Soup** 290
(ซูปเห็ด)
- Pumpkin Soup (Signature Dish)** 290
(ซูปฟักทอง)
- Green Pea Soup** 290
(ซูปถั่วเขียว)
- Twist Bisque and Grilled Shrimp** (ซูปบิสก์กุ้งทวิสต์) 250
Sautéed Cabbage with Grilled Butter Shrimp
- Cauliflower Cream Soup** (ซูปกะหล่ำดอก) 250
Served with Toasted Bread with Fried Cauliflower

PASTA & THAI NOODLES

- Khoa Soi Linguini with Chicken or River Prawns/Beef** 250/320
(ข้าวซอยลิงกิวินีกับไก่บ้วน หรือ กุ้งแม่น้ำย่าง)
- Spaghetti Seafood Tomyum** (สปาเก็ตตี้ต้มยำทะเล) 320
- Stir Fried Squid Ink Spaghetti with Spicy Thai Herbs and Seafood** 320
(สปาเก็ตตี้หมึกดำผัดซีเม้าซีฟู้ด)
- Spaghetti Pesto with Shrimp** (สปาเก็ตตี้เพสโตกุ้ง) 290
- Tuna Linguine with Spiced Ebiko Gochujang Cream Sauce** 290
(ลิงกิวินีทูน่ากับกุ้งซอสโคชูจังเผ็ด)
- Spaghetti Beef Bolognese** 250
(สปาเก็ตตี้ซอสเนื้อ)
- Spaghetti Carbonara** (สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า) 250
- Classic Aglio Olio Spaghetti** (สปาเกตตี้โอรี่โอ้) 250

SIDE DISHES

- Mashed Potato** 90
- Japanese Rice** 65
- Jasmine Rice** 55
- Potato Wedges** 90
- Edamame** 50
- Roti (4 Pieces)** 65

*All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government tax.



MAIN DISHES

Grilled Roasted Rack of Lamb 1399

Stir-Fried Vegetables With Chilli Shrimp Paste served with Black Pepper Sauce and Mash Potato, Mint Jelly

ซี่โครงแกะย่างครีมเบิลเสิร์ฟพร้อมผักผัดน้ำพริกมันกุ้งและเจลลี่มินท์

Australian Black Angus Beef Tenderloin with Special Coconut Mushroom Risotto 1350

Mixed Mushrooms Sautéed with Mushroom Sauce

สเต็กเนื้อแองกัสสันในย่าง กับต้มข่าริซอสโต้เห็ดผัดรวม และซอสเห็ด

Australian Black Angus Beef Striploin MB4 1250

Baby Carrots, Asparagus and Cherry Tomatoes with Rosemary Gravy

เนื้อสันนอกแองกัส จากออสเตรเลีย เสิร์ฟพร้อมกับผักโขตและโรสแมรี่ซอส

Grilled Atlantic Snow Fish & River Prawns 1149

Spiced Chili & Garlic Sauce with Sautéed Mushroom, Purple Japanese Sweet Potato Purée

ปลาหิมะและกุ้งแม่น้ำย่างเสิร์ฟพร้อมมันม่วงญี่ปุ่นฟูเร่และซอสพริกกระเทียม

Du-O Akami Tuna and Hokkaido Scallop (Signature Dish) 890

Toasted Focaccia with Sauteed Spinach and MISO Chili Reduction

ดูโอปลาทูนากับหอยเชลล์ฮอกไกโดและขนมปังไฟรคาเซียย่างอบเนยและซอสมิโซะ

VEGETARIAN & VEGAN

Spaghetti Pesto Tofu and Dried Tomato 220

สปาเก็ตตี้เพสโต้เต้าหู้และมะเขือเทศ

Spaghetti Tomato 190

สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ

Massaman Beef Cheeks (Signature Dish) 720

Slow Cooked Beef in Massaman, served with Pickled Doi Kham & Grilled Sticky Rice Luang Prabang

มัสมั่นแก้มวัว เสิร์ฟกับผักดองจากดอยคำและข้าวเหนียวปิ้งหลวงพระบาง

Pan-Roasted Duck Breast with Wild Honey Thyme 599

Wild Honey & Fresh Thyme, Mixed Berry Sauce and Chimichurri Sauce with Crispy Avocado

อกเป็ดย่างน้ำผึ้งป่ากับใบไทม์และซิมิซูริซอสและมิคซ์เบอร์รี่ซอสกับอโวคาโดทอดกรอบ

Roasted-Tikka Norwegian Salmon (Signature Dish) 520

Moroccan Sautéed Lentils with Sweet Baby Carrots and Red Curry Cream

ปลาแซลมอนนอร์เวย์อบกับสลัดถั่วเลนทิลโมร็อกโกและครีมซอสแกงเผ็ด

Duck Confit with Red Curry and Seasonal Fruit 520

เป็ดกึ่งไฟกับซอสแกงเผ็ดและผลไม้ตามฤดูกาล

Grilled White Snapper 490

Mediterranean Apple & Wheat Corn Salsa with Garlic Butter Cream Fondue

ปลากระพงขาวย่างกับเบคอน เสิร์ฟพร้อมมันม่วงและซอสเนยกระเทียม

DESSERT

Smoked Coconut Crème Brûlée (Signature Dish) 270

โคโคนัทครีมบูเร่

Twist Sticky Toffee Pudding (Signature Dish) 250

ทวิสตีฟุดดิ้ง

Banana Fritter with Vanilla Sauce 190

กล้วยหอมทอดซอสวานิลลา

Twist Mix Berry Cheese Cake 190

ทวิสตีมิคซ์เบอร์รี่ชีสเค้ก

Apple Crumble 190

แอปเปิ้ล ครัมเบิ้ล

HOMEMADE ICE CREAM

1 Scoop / 75.-

Classic Vanilla Bean

Macadamia Nut

Ferrero Rocher Chocolate

Espresso Coffee

Peach & Lychee Sorbet

Strawberry Sorbet

Thai Sweetmeat (Kha Nom Khrok Ice Cream) (Signature Dish)

Green Curry with Vegetables 159

แกงเขียวหวานผักรวม



MENU

STARTERS

- Issan Salmon with Crispy Panipuri** 290
(อีสานแซลมอนปานิปูรี) (Signature Dish)
Marinated Spiced Salmon with Fresh Herbs, Salmon Roe, and Basil Crumb
- Brioche Toast with Prawns & Salsa** 270
(บียอชกึ่งซาลซา) (Signature Dish)
Seared Butter Prawns and Sweet Purple Japanese Potato, Italian Salsa, Pesto Mayo, and Coral
- Avocado Taco** 270
(อโวคาโต้ทาโก้) (Signature Dish)
Avocado Tempura with Tobiko (Flying Fish Roe) & Gochujang Cream and Millet Tempura

SALADS

- Pomelo with Soft Shell Crab or Hokkaido Scallop** 320/399
(ยำส้มโอกับปูนิ่มทอด หรือ หอยเชลล์ย่าง) (Best Signature Dish)
Served with Fresh Herbs, Smoked Crispy Coconut, Quail Egg, and Fried Lotus
- Caesar Salad with Shrimp or Soft Shell Crab** 320/399
(ซีซาร์สลัดกุ้ง หรือ ปูนิ่มทอด) (Signature Dish)
Served with Romaine, Grilled Bacon, and Croutons Brioche
- Spicy Angus Beef Salad (Yum Nua Yang)** 390
(ยำเนื้อย่าง) (Signature Dish)
Grilled Beef and Salsa Vegetables with Spiced Chili Aioli

TWIST FRIED RICE

- Japanese Rice with Chicken or Salmon Teriyaki** 190/290
(ข้าวญี่ปุ่นเสิร์ฟพร้อมไก่เทริยากิ หรือปลาแซลมอนเทริยากิ)
- Fried Rice with Shrimp** (ข้าวผัดกุ้ง) 220
- Fried Rice with Egg** (ข้าวผัดไข่) 159

- Black Pepper Calamari with Salted Egg of Chaiya** 250
(ปลาหมึกคลุกทอดกับซอสไข่เค็ม)
Lemongrass – Ginger with Classic Hongkong Egg Sauce and Pickled Jalapenos
- Satay Twist by David** 220
(ทวิสต์สะเต๊ะบายเดวิด) (Signature Dish)
Grilled Chicken and Pork Served with Peanut Sauce and Cucumber Relish

- Seared Tuna Spiced Guacamole** 290
(ทูน่ากริลกับคัวกาโมเล่)
Italian & Thai Herb Guacamole Style and Tortilla
- Calamari Salad Seafood Mayo Sauce** 250
(สลัด ปลาหมึกทอดกับซอสซีฟู้ดมายโอ)
Deep Fried Squid with Seafood Mayo Sauce & Vegetables
- Spiced Grilled Pork Neck Salad** 250
(ยำคอหมูย่าง)
Served with Fresh Vegetables and Spicy Chili Sauce
- Luang Prabang Salad** 220
(สลัดหลวงพระบางหมูสับ)
Original Salad of Luang Prabang from Laos - with Minced Pork

- Fried Rice with Seafood (Shrimp & Squid)** 220
(ข้าวผัดทะเล)
- Fried Rice with Chicken** (ข้าวผัดไก่) 190

SOUPS

- Mushroom Soup** 290
(ซูปเห็ด)
- Pumpkin Soup (Signature Dish)** 290
(ซูปฟักทอง)
- Green Pea Soup** 290
(ซูปถั่วเขียว)
- Twist Bisque and Grilled Shrimp** (ซูปบิสก์กึ่งทวิสต์) 250
Sautéed Cabbage with Grilled Butter Shrimp
- Cauliflower Cream Soup** (ซูปกะหล่ำดอก) 250
Served with Toasted Bread with Fried Cauliflower

PASTA & THAI NOODLES

- Khoa Soi Linguini with Chicken or River Prawns/Beef** 250/320
(ข้าวซอยลิงกิวินีกับไก่มันวอน หรือ กุ้งแม่น้ำย่าง)
- Spaghetti Seafood Tomyum** (สปาเก็ตตี้ต้มยำทะเล) 320
- Stir Fried Squid Ink Spaghetti with Spicy Thai Herbs and Seafood** 320
(สปาเก็ตตี้หมึกดำผัดซีเมสซีฟู้ด)
- Tuna Linguine with Spiced Ebiko Gochujang Cream Sauce** 320
(ลิงกิวินีทูน่ากับกุ้งซอสโคชูจังเผ็ด)
- Spaghetti Pesto with Shrimp** (สปาเก็ตตี้เพสโตกุ้ง) 290
- Spaghetti Beef Bolognese** 250
(สปาเก็ตตี้ซอสเนื้อ)
- Spaghetti Carbonara** (สปาเก็ตตี้คาโบนาล่า) 250
- Classic Aglio Olio Spaghetti** (สปาเกตตี้โอรโไว้) 250

SIDE DISHES

- Mashed Potato** 90
- Japanese Rice** 65
- Jasmine Rice** 55
- Potato Wedges** 90
- Edamame** 50
- Roti (4 Pieces)** 65

MAIN DISHES

Grilled Roasted Rack of Lamb 1399

Stir-Fried Vegetables With Chilli Shrimp Paste served with Black Pepper Sauce and Mash Potato, Mint Jelly

ซี่โครงแกะย่างครีมเบิลเสิร์ฟพร้อมผักผัดน้ำพริกมันกุ้งและเจลลี่มินท์

Australian Black Angus Beef Tenderloin with Special Coconut Mushroom Risotto 1350

Mixed Mushrooms Sautéed with Mushroom Sauce

สเต็กเนื้อแองกัสสันในย่าง กับต้มข่าริซอสโต้เห็ดผัดรวม และซอสเห็ด

Australian Black Angus Beef Striploin MB4 1250

Baby Carrots, Asparagus and Cherry Tomatoes with Rosemary Gravy

เนื้อสันนอกแองกัส จากออสเตรเลีย เสิร์ฟพร้อมกับผักโขมและโรสแมรี่ซอส

Grilled Atlantic Snow Fish & River Prawns 1149

Spiced Chili & Garlic Sauce with Sautéed Mushroom, Purple Japanese Sweet Potato Purée

ปลาหิมะและกุ้งแม่น้ำย่างเสิร์ฟพร้อมมันม่วงญี่ปุ่นฟูเร่และซอสพริกกระเทียม

Du-O Akami Tuna and Hokkaido Scallop (Signature Dish) 890

Toasted Focaccia with Sauteed Spinach and MISO Chili Reduction

ดูโอปลาทูนากับหอยเชลล์ฮอกไกโดและขนมปังไฟรคาเซียย่างอบเนยและซอสมิโซะ

VEGETARIAN & VEGAN

Spaghetti Pesto Tofu and Dried Tomato 220

(สปาเก็ตตี้เพสโต้เต้าหู้และมะเขือเทศ)

Spaghetti Tomato 190

สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ

Massaman Beef Cheeks 720

(Signature Dish)

Slow Cooked Beef in Massaman, served with Pickled Doi Kham & Grilled Sticky Rice Luang Prabang

บ๊วยแก้มวัว เสิร์ฟกับผักดองจากดอยคำและข้าวเหนียวบึ่งหลวงพระบาง

Pan-Roasted Duck Breast with Wild Honey Thyme 599

Wild Honey & Fresh Thyme, Mixed Berry Sauce and Chimichurri Sauce with Crispy Avocado

อกเป็ดย่างน้ำผึ้งป่ากับใบไทม์และซิมิซูริซอสและมิชเชอร์รี่ซอสกับอโวคาโดทอดกรอบ

Roasted-Tikka Norwegian Salmon 520

(Signature Dish)

Moroccan Sautéed Lentils with Sweet Baby Carrots and Red Curry Cream

ปลาแซลมอนนอร์เวย์อบกับสลัดถั่วเลนทิลโมรอกโคและครีมซอสแกงเผ็ด

Duck Confit with Red Curry and Seasonal Fruit 520

เป็ดกึ่งไฟกับซอสแกงเผ็ดและผลไม้ตามฤดูกาล

Grilled White Snapper 490

Mediterranean Apple & Wheat Corn Salsa with Garlic Butter Cream Fondue

ปลากระพงขาวย่างกับเบคอน เสิร์ฟพร้อมมันม่วงและซอสเนยกระเทียม

DESSERT

Smoked Coconut Crème Brûlée 270

(Signature Dish)

โคโคนัทครีมบูเร่

Twist Sticky Toffee Pudding 250

(Signature Dish)

ทวิสต์พุดดิ้ง

Banana Fritter with Vanilla Sauce 190

กล้วยหอมทอดซอสวานิลลา

Twist Mix Berry Cheese Cake 190

ทวิสต์มิชเบอรี่ชีสเค้ก

Apple Crumble 190

แอปเปิ้ล ครัมเบิ้ล

HOMEMADE ICE CREAM

1 Scoop / 75.-

Classic Vanilla Bean

Macadamia Nut

Ferrero Rocher Chocolate

Espresso Coffee

Peach & Lychee Sorbet

Strawberry Sorbet

Thai Sweetmeat (Kha Nom Khrok Ice Cream) (Signature Dish)

Green Curry with Vegetables 159

แกงเขียวหวานผักรวม



*All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government tax.