



Eat Sight Story Food Menu

เมนูอาหารอีท ซายท์ สตอรี

สำรองที่นั่งได้ที่
Reserve for the best view
083-988-8735

Seasonal Menu

เมนูแนะนำประจำเดือน



**Grilled Hokkaido Komochi Hotate “Japanese Scallop”
with Linguine Pasta Pesto Sauce and Sundried Tomatoes**

285

หอยเชลล์ฮอกไกโดย่าง เสิร์ฟพร้อมเส้นพาสต้าลิวกวีนีเพสโตเข้มข้น และซันดรายโทเมโท



**Baked Hokkaido Komochi Hotate “Japanese Scallop”
with Mixed Mushroom, Spinach, and Cheese**

285

หอยเชลล์ฮอกไกโดอบชีส เห็ดรวม ผักโขม

Price is subject to 10% service charge and 7% VAT

Special Menu from Escargot

เมนูพิเศษจากหอยหวาน

Escargot with Cheese 190

Escargot baked with spinach and mozzarella cheese
Served with garlic bread

หอยหวานอบชีสผักโขม เสิร์ฟพร้อมขนมปังเนยกระเทียม

Black Pasta Escargot 180

Sauteed escargot with black fettuccine squid ink in
Arabiatta sauce

เพตตุซีนี่หมักดำผัดหอยหวานในซอสมะเขือเทศรสจัด

Phla Escargot ปล่าหอยหวานแอปเปิ้ล 180

Escargot cooked with sweet chili paste, shallot,
lemon grass, mint leaves and apple

ปล่าหอยหวานแอปเปิ้ล - หอมแดง - พริกขี้หนู - สารระเหย -
พริกเผา รสจัดจ้าน

Thod Mun Escargot กอดมันหอยหวาน 180

Deep fried pancake escargot, prawn, mushroom,
Thai herbs, served with sweet and spicy sauce

กอดมันหอยหวาน - กุ้ง - เห็ด - เครื่องเทศไทย

Price is subject to 10% service charge and 7% VAT



Pizza Lover

หลากหลายเมนูพิซซ่า

Seafood Pizza พืชชาซีฟู้ด	320
------------------------------------	-----

Seafood, zucchini, mozzarella cheese, and tomato sauce

Italian Sausage Pizza พืชชาไส้กรอกอิตาลี	310
---	-----

Spicy italian sausage, mushroom, mozzarella cheese, and tomato sauce

Salami Pizza พืชชาซาลามิ	320
-----------------------------------	-----

Spicy milano salami, mozzarella cheese, and tomato sauce

Slice Beef Tenderloin Pizza พืชชาเนื้อสันในย่าง	310
--	-----

Sliced grilled beef tenderloin cooked with Thai herbs, chili, mint leaves, mozzarella cheese

Pizza Hawaiian พืชชาฮาวาย	310
------------------------------------	-----

Cooked ham, crab stick, pineapple, mozzarella cheese

Pizza Tuna Anchovies พืชชาทูน่าแองโชวี	290
---	-----

Tuna, anchovies, chili, basil, onion, and mozzarella cheese

Pizza Margarita พืชชาแมกกาไรต้า	260
--	-----

Mozzarella cheese, tomato sauce, Italian basil

Smoked Salmon Pizza พืชชาสโมคแซลมอน	350
--	-----

Mozzarella cheese, tomato sauce, smoked salmon and mascarpone cheese

Stir Fried Pork Pizza พืชชาผัดกระเพราหมูบดน้ำผึ้ง	310
--	-----

Mozzarella cheese with stir fried pork and Thai style crispy hot basil



Pizza Magarita | พืชชำมาการิต้า 260

Mozzarella cheese, tomato sauce, italian basil

Appetizer อาหารทานเล่น

Deep fried pork knuckle ขาหมูทอดกรอบ	280
---	-----

Deep fried smoked pork knuckle served with sauerkraut

Kao Neaw Moo Yang ข้าวเหนียวคอกหมูอบน้ำผึ้ง	260
--	-----

Roasted pork neck with honey served with Pandan sticky rice

Chicken Satay ไก่สะเต๊ะ	205
----------------------------------	-----

Grilled chicken in coconut milk, curry, served with peanut sauce and toast

Prawn Thai spring roll ปอเปี๊ยะกุ้ง	205
--	-----

Deep fried spring roll with shrimp, red cabbage, served with sweet and sour dip

Sauteed spinach ผักโขมผัดกระเทียม น้ำมันมะกอก โรยด้วยเบคอนทอดกรอบ	195
--	-----

Sauteed spinach with garlic, extra virgin olive oil, and crispy bacon

Price is subject to 10% service charge and 7% VAT



Soup ซุป

Pumpkin Cream Soup คريمةซุปฟักทอง	190
-------------------------------------	-----

Crab meat light tomato soup ซุปเนื้อปูทะเล	215
--	-----

Tom Yam Koong Mae Naam ต้มยำกุ้งแม่น้ำ	290
--	-----

Groper river prawn soup with Thai herbs, chili paste, mushroom, spicy and sour taste

Tom Khar Kai ต้มข่าไก่	215
--------------------------	-----

Chicken in coconut soup with mushroom, lime, galangal and coriander



Salad สลัด

Soft Shell Crab Salad | สลัดปูนิ่มทอดกรอบ 280

Deep fried crispy soft shell crab with organic salad and red vinegar dressing

Caesar Salad - Grilled tiger prawn | ซีซาร์สลัด - กุ้งย่าง 325

Fresh cos salad with grilled white tiger prawn, garlic bread, crispy bacon, Caesar dressing
สลัดผักคอสคลุกซอสซีซาร์ เสิร์ฟพร้อมกุ้งย่าง ขนมปังกรอบ และ เบคอนกรอบ

Smoked duck breast salad | สลัดอกเป็ดรมควัน 305

Smoked duck breast with Granny Smith apple and Valencia orange sauce
สลัดอกเป็ดรมควัน และ แอปเปิ้ล ราดด้วยซอสส้มวาเลนเซีย

AUS grilled beef Salad | สลัดเนื้อสันในออสเตรเลีย 385

AUS. Grilled beef tenderloin with mixed salad and mustard dressing
สลัดเนื้อสันในออสเตรเลียย่าง เสิร์ฟพร้อมมัสมั่นดาร์เดสซึ่งสโตนีย์ปูน

Smoked salmon trout salad | สลัดปลาแซลมอนเทร้ารมควัน 290

Norwegian smoked salmon trout with organic salad, beetroot with balsamic dressing



Thai Style Salad สลัดแบบไทยๆ

Yam Som O Koong | ยำส้มโอกุ้ง 255

Pomelo salad with prawns cocktail mixed in coconut milk, chili paste, crispy shallot

Thai grilled beef and eggplant salad | ยำเนื้อมะเขือเผา 255

Grilled beef with chili and lime, spring herb, fish sauce, and grilled eggplant

Yam Yod Ma Phrao On | ยำยอดมะพร้าวอ่อน ไส้กรอกอีสาน 255

Coconut sprout spicy salad with minced pork and grilled Thai Eastern sausage

Som tam Thai Koong | ส้มตำไทยกับกุ้งแช่บ๊วยย่าง 225

Thai style papaya salad served with grilled white tiger prawn

Yam Ruam Mid Seafood Ka Na | ยำรวมมิตรซีฟู้ดใส่ยอดคะน้าฮ่องกง 275

Mixed seafood with chili, lime, spring herb, fish sauce, and kale salad



Thai Style Salad สลัดแบบไทยๆ

Spicy mixed fruit salad with prawn | ยำผลไม้รวมกุ้ง 250

Mixed fruit salad with spring onion, lime, and prawn

Phla Salmon | ปลาแซลมอน มะม่วงทอดกรอบ 350

Deep fried Salmon cook with chili paste, shallot, lemongrass, crispy mango, sweet and sour sauce

Yam Woonsen Ruam Mid Seafood | ยำวุ้นเส้นทะเลก้านคะน้า 275

Seafood with grass noodle, chili, lime, spring herb, fish sauce, and kale salad

Yam Kah Moo Thod | ยำขาหมูทอดกรอบ 295

Deep fried pork knuckle with spicy salad

Yam Ka Na Hongkong Nuea Yang | ยำคะน้าฮ่องกงเนื้อย่าง 270

Grilled beef salad with kale in spicy and sour Thai style cook



Pasta & Noodle

Spaghetti seafood with fried egg 315

สปาเก็ตตี้ผัดซีเมารวมมิตรซีฟู้ด และไข่ดาวกรอบ

Spaghetti with mixed seafood in spicy sauce, chilli, garlic, green peppercorn, basil, served with fried egg

Spaghetti Thai river fish 275

สปาเก็ตตี้ผัดกระเทียม พริกแห้ง ค่าน้ำซ่งกงปลาสด

Spaghetti stir fried with garlic, dried chillies, kale and deep fried gourami Thai river fish

Fettuccine Carbonara Italian sausage 295

เฟตตูชินี่ผัดกับไส้กรอกอิตาลีและเบคอนครีมซอส

Egg Fettuccine Carbonara with Italian sausage, bacon cream sauce and cheese

Penne salmon pink cream sauce 315

เพนเน่พาสต้าผัดปลาแซลมอนรมควัน ครีมซอสมะเขือเทศ

Penne Tomato Salmon in pink cream sauce, spring onion, topped with smoked salmon

Spaghetti Bolognese 295

สปาเก็ตตี้ผัดกับซอสเนื้อและไวน์แดง

Spaghetti Bolognese with Red Wine Sauce



Pasta & Noodle

เส้นหมี่ผัดพริกขี้หนู เสิร์ฟพร้อมกุ้งแช่บ๊วยย่าง Sen Mee Pad Prikkinoon Koong Yang	265
---	-----

Stir fried rice vermicelli with grilled white tiger prawn, chili, kale, and mushroom

ผัดไทยห่อไข่กับกุ้งแช่บ๊วยย่าง Pad Thai Koong	265
--	-----

Fried rice noodle with tofu, sweet radish, peanut, tamarind sauce, and grilled white tiger prawn, wrapped with egg

สปาเก็ตตี้ผัดน้ำมันมะกอก รวมมิตรซีฟู้ด เสิร์ฟพร้อมขนมปังอบชีส Spaghetti Seafood bruchetta	315
--	-----

Spaghetti with mixed seafood, extra virgin olive oil, fresh tomato sauce served with homemade bruchetta

สปาเก็ตตี้ผัดเบคอนกรอบกับกระเทียมและมะเขือเทศสดในซอสรสจัด Spaghetti crispy bacon	295
---	-----

Spaghetti with crispy bacon, roasted garlic, cherry tomato in spicy sauce

ข้าวริซอตโต ผัดกับแซฟฟรอน รวมมิตรซีฟู้ด เสิร์ฟพร้อมกุ้งลายเสือย่าง Risotto seafood tiger prawn	425
---	-----

Risotto Saffron with Seafood with Grilled Tiger Prawn

ข้าวริซอตโตเห็ดรวม ในซอสเห็ดโพรซินีกับน้ำมันทรัฟเฟิล Risotto muschroom porcini truffle	380
---	-----

Risotto with Mushroom and Porcini Cream Sauce and Truffle oil



Rice เมนูข้าว

Pineapple fried rice | ข้าวอบสัปปะรดกึ่งแช่บิวย่าง 225

Fried rice with Grilled white tiger prawn, ham, cashew nut, raisins, pineapple with yellow curry powder

Green curry fried rice | ข้าวผัดแกงเขียวหวานกับเนื้อทอด 225

Fried rice with green curry served with deep fried beef

Shrimp paste & salmon fried rice ข้าวผัดมันกุ้งกับแซลมอนทอด 255

Fried rice with shrimp paste and deep fried salmon



Thai Dish กับข้าวไทยไทย

Pha Naeng Nuea | แพนงเนื้อ-มันฝรั่งทอดกรอบ 285

Beef in thick red curry, coconut cream, and crispy potato

Kang Kaew Whan Koong | แกลงเขียวหวานกุ้งแม่น้ำ 295

River prawn in green curry and coconut milk

Poo Nim Pad Pong Ka-ree | ปูนิ่มผัดผงกะหรี่ 290

Deep fried soft shell crab cooked with yellow curry powder Thai herbs spring vegetable and egg

Pla Kapong Phad Preaw Whan | ปลากระพงผัดเปรี้ยวหวาน 285

Sauteed Sea bass with cucumber, pineapple, tomato, in sweet and sour sauce

Kai Pad Met Mamuang | ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ 270

Deep fried chicken sliced cooked in sweet chili paste, onion, and cashew nut

Price is subject to 10% service charge and 7% VAT



Thai Dish กับข้าวไทยไทย

กุ้ง,ปูนิ่ม ทอดกระเทียมพริกไทย | Koong or Poo Nim Tod Kratiam Priktaï 285

Deep fried prawn or soft shell crab cooked in garlic and pepper

ปลากระพงผัดคื่นช่าย | Pla Kapong Pad Kuen Chai 285

Sautéed sea bass filleted stir with Chinese celery, garlic, spring onion, oyster sauce, xo sauce

งูฉี่กุ้ง-มันฝรั่งทอดกรอบ | Chu Chi Koong - Crispy Potato 320

Deep fried prawn with chili paste, coconut milk, and curry sauce

งูฉี่ปลาแซลมอน | Chu Chi Pla Salmon 365

Deep fried salmon with chili paste, coconut milk, and curry sauce

เนื้อสันในผัดผักกะเพรากรอบ | Nuae San Nai Pad Cha Krapao Krob 280

Sauteed beef tenderloin with pepper corn, Thai herbs, and crispy hot basil

เนื้อเซอร์ลอยด์ออสเตรเลียงย่างจิ้มแจ่ว | Grilled AUS Sirlion Chili Sauce 485

Grilled AUS Beef Sirloin Marinated Served with Fresh Vegetable and Chili Sauce

ปลากระพงทอดน้ำปลา ผัดผักปวยเล้ง | Pla Kapong Tod Nam Pla 285

Deep fried seabass in fish sauce, served with sauteed Chinese spinach

Price is subject to 10% service charge and 7% VAT



Main Dish อาหารจานหลัก

Duck Leg Config with Red Saverkraut | ขาเป็ดตุ๋นน้ำมันมะกอก-กะหล่ำม่วงดอง 415

Duck Leg Config with Red Saverkraut and grilled green apple, and cinnamon honey sauce

Grilled king tiger prawn 455

กุ้งลายเสือใหญ่ย่าง เสริฟพร้อมข้าวผัด ผักย่าง และซอสมายองเนส

Grilled king tiger prawn served with saffron fried rice, mayonnaise sauce and grilled vegetable

Grilled Chicken Breast | อกไก่อบชีส-แฮม-ซอสเห็ด 435

Baked chicken breast with cheese, ham, and mushroom cream sauce

Roasted Salmon Saffron Mussel Sauce | ปลาแซลมอนอบซอสหอยน้ำฝรั่ง-หอยแมลงภู่ 485

Roasted Salmon served with crust potato and saffron mussel sauce

Pork Chop | ซีโรงหมูอบกับซอสลูกพรุนและมันบด 435

Pork chop with prune sauce and mashed potato

Nuea San Nai Aus Yang | เนื้อสันในออสเตรเลียย่าง 790

AUS. Pan grilled tenderloin with stir fried spinach, grilled mixed vegetables and periqueux sauce

Pla Kapong Yang | ปลากระพงย่างซอสเครื่องเทศสดกับผักย่าง 385

Grilled sea bass fillet with green herbs sauce served with grilled vegetable

Price is subject to 10% service charge and 7% VAT



Dessert ของหวาน

Homemade Tiramisu	225
--------------------------	-----

โฮมเมด ทิรามิสุ

Millefeuille	225
---------------------	-----

มิลล์เฟย มาสคาโพนเนสส์ สตอว์เบอร์รี่สด

with fresh strawberries and mascarpone cheese mousse

Mango black sticky rice	205
--------------------------------	-----

ข้าวเหนียวมะม่วง เสิร์ฟพร้อมข้าวเหนียวดำ-ไอศกรีมกะทิ

Sticky rice with sweet mango served with coconut ice cream

Trio Panna Cotta พานาคอตต้า 3สี 3ชั้น	220
--	-----

Yellow Mango - Coconut - Pea flower cream panacotta

Lod Chong in Young Coconut ลอดช่องในมะพร้าวอ่อน	185
--	-----

Thai style dessert rice noodles made of rice eaten pandanus flavor in young coconut

Crepe Suzette in Orange Sauce with Vanilla Ice Cream	205
---	-----

เครปซูเช็ก เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา

Price is subject to 10% service charge and 7% VAT





Trio Panna cotta 220

Panna cotta with yellow mango, coconut cream, and pea flower mousse



**Millefeuille with fresh strawberries and
mascarpone cheese mousse**

Special drinks เมนูเครื่องดื่มใหม่

Before Sunset Coffee	145
-----------------------------	-----

Refreshing Before Sunset	140
---------------------------------	-----

Affogato with Vanilla Ice cream	160
--	-----

Orange Coffee	160
----------------------	-----

Coco Presso	190
--------------------	-----

Blended Coco Presso	190
----------------------------	-----

Price is subject to 10% service charge and 7% VAT

Orange Tonic Espresso



Refreshing Before Sunset



Coco Presso

Before Sunset Coffee





Blended Coco Presso



Affogato with Vanilla Ice cream

Private party is also available.
Please kindly contact 083-988-8735

The warm and cozy Eat Sight Story restaurant,
overlooks the river with the majestic backdrop of the
Rattanakosin skyline, serving an Asian fusion food daily

Facebook : ESSDeck
IG : ess.bangkok