blue sky

THE CELESTIAL

SIGNATURE COCKTAIL COLLECTION

A TASTE BEYOND THE STARS



THB 490 / GLASS

7 SIGNATURE CREATIONS INSPIRED BY THE UNIVERSE
EXCLUSIVELY AT BLUE SKY RESTAURANT AND BAR

PRICE IS INDICATED IN THAI BAHT, SUBJECT TO10% SERVICE CHARGE AND 7% GOVERNMENT TAX.
ราคาดังกล่าวยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จและภาษามูลค่าเพิ่ม

blue sky

Monday

THE PALE MOON

วันจันทร์ | เยลโลว์ มูน



THB 490

Vibe

Soft, serene, and a relaxing start to the week.

Drink Style

Smooth and refreshing Features delicate notes of Elderflower, Yuzu, Gold rum.

อารมณ์

นุ่มนวล สงบ และเป็นการเริ่มต้นสัปดาห์อย่างผ่อนคลาย

สไตล์เครื่องดื่ม

ดื่มง่าย สดชื่น พร้อมกลิ่นหอมละมุนของเอลเดอร์ฟลาวเวอร์ ยูซุ โกลด์รัม

Price is indicated in Thai baht, subject to10% service charge and 7% government tax.
ราคาดังกล่าวยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จและภาษามูลค่าเพิ่ม

blue sky

Tuesday
PINK NEBULA
วันอังคาร | เนบิวลา

THB 490



Vibe
Energetic, vibrant, romantic.

อารมณ์
สดใส มีพลัง และโรแมนติก

Drink Style
Fruity and bold. A base of Gin infused with Raspberry, Rhubarb

สไตล์เครื่องดื่ม
โทนผลไม้ชัดเจน รสจัดจ้าน
ใช้จินผสานราสป์เบอร์รี รูบาร์บ

Price is indicated in Thai baht, subject to10% service charge and 7% government tax.
ราคาดังกล่าวยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จและภาษามูลค่าเพิ่ม

blue sky

Wednesday

EMERALD AURORA

วันพุธ | ออโรรามรกต



THB 490

Vibe
Balance, flow, communication.

Drink Style
Herbal and crisp.
A refreshing blend of Mint, Basil, or Green Apple mixed with Gin

อารมณ์
สมดุล ลื่นไหล และเปิดรับการสื่อสาร

สไตล์เครื่องดื่ม
สดชื่นแบบเฮอร์บัล ผสานมินต์ ใบโหระพา หรือแอปเปิลเขียว กับจิน

Price is indicated in Thai baht, subject to10% service charge and 7% government tax.
ราคาดังกล่าวยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จและภาษามูลค่าเพิ่ม

blue sky

Thursday
GOLDEN FLARE

วันพฤหัส | เปลวสุริยา



THB 490

Vibe
Wisdom, prosperity, sophistication.

อารมณ์
ปัญญา ความมั่งคั่ง และความสง่างาม

Drink Style
Complex and bold.
Flavours of Blood Orange and Passion Fruit with a hint of warming spices, Teqila

สไตล์เครื่องดื่ม
ซับซ้อนและโดดเด่น ผสานบลัดออเรนจ์ เสาวรส กลิ่นเครื่องเทศอุ่น ๆ และตากีลา

Price is indicated in Thai baht, subject to10% service charge and 7% government tax.
ราคาดังกล่าวยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จและภาษามูลค่าเพิ่ม

blue sky

Friday
BLUE GALAXY
วันศุกร์ | บลู กาแล็กซี



THB 490

Vibe
Freedom, celebration, luxury (The Signature Day).

Drink Style
Sophisticated and sparkling. Using Blue Curaçao or Butterfly Pea topped with Prosecco.

อารมณ์
อิสระ การเฉลิมฉลอง และความหรูหรา

สไตล์เครื่องดื่ม
หรูหรา มีประกาย ใช้บลูคูราเซา หรืออัญชัน ท็อปด้วยโพรเซคโค

Price is indicated in Thai baht, subject to10% service charge and 7% government tax.
ราคาดังกล่าวยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จและภาษามูลค่าเพิ่ม

blue sky

Saturday
TWILIGHT ECLIPSE

วันเสาร์ | อุปราคาแห่งสนธยา

THB 490



Vibe
Mysterious, enchanting,
and the allure of the night.

Drink Style
Deep and rich.
A blend of Blackberry, Blueberry,
or a Shiraz wine reduction and vodka.

อารมณ์
ลึกลับ น่าหลงใหล และเสน่ห์ยามค่ำคืน

สไตล์เครื่องดื่ม
เข้มลึกและนุ่มนวล ผสานแบล็กเบอร์รี
บลูเบอร์รี หรือไวน์ชีราซ และ วอดกา

Price is indicated in Thai baht, subject to10% service charge and 7% government tax.
ราคาดังกล่าวยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จและภาษามูลค่าเพิ่ม

blue sky

Sunday

SOLAR FLARE

อาทิตย์ | เปลวสุริยัน



THB 490

Vibe

Power, radiance,
and a spirited finale.

Drink Style

Zesty and intense. Features Pomegranate or Strawberry balanced with aromatic bitters and Teqila.

อารมณ์

พลัง ความเปล่งประกาย
และการปิดท้ายอย่างมีชีวิตชีวา

สไตล์เครื่องดื่ม

สดชื่นจัดจ้าน ใช้ทับทิมหรือสตรอว์เบอร์รี
ตัดรสด้วยบิทเทอร์หอม ๆ และตากีลา

Price is indicated in Thai baht, subject to10% service charge and 7% government tax.
ราคาดังกล่าวยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จและภาษามูลค่าเพิ่ม

SALADS



Baby spinach & Quinoa salad — THB 390
sun-dried tomatoes, sweet corn, almond slices and lemon dressing
สลัดผักโขมและควินัว มะเขือเทศอบแห้ง ข้าวโพดหวาน ถั่วอัลมอนด์ และน้ำสลัดเลมอนน้ำมันมะกอก



Hearty-roasted butternut squash, wild rocket & apple salad, — THB 490
dried cranberries, cinnamon, pecans, maple & ginger dressing
สลัดร็อคเก็ตบัตเตอร์นัทและแอปเปิ้ล แครนเบอร์รี่แห้ง ถั่วพีแคนอบ และน้ำสลัดน้ำมันมะกอกกลิ่นขิง



Fresh baby cos Caesar salad — THB 390
crispy glazed maple bacon, garlic croûtons, anchovies and parmesan
สลัดผักคอส เบคอนกรอบเคลือบน้ำเชื่อมเมเปิ้ล ขนมปังกระเทียม และชีสพาร์เมซาน



Pan-fried tiger prawns with orange sauce and tropical fruit salad — THB 860
tiger prawns, orange citrus, truffle oil, mixed fresh vegetables and mixed berries
กุ้งลายเสือย่าง เสิร์ฟพร้อมซอสส้มและสลัดผลไม้รวม

Signature Vegetarian Pork Nut Seafood Alcohol

All prices are subjected to 10% service charge and 7% Government tax.
ราคาดังกล่าวยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จและภาษีมูลค่าเพิ่ม

RAW BAR

blue sky



6 Freshly shucked oysters THB 690
Vendée fines de claire no. 3
หอยนางรม ฟีน เดอ แคลร์ เบอร์ 3
จากประเทศฝรั่งเศส จำนวน 6 ตัว



6 Freshly shucked oysters THB 690
Cancale organic no. 3
หอยนางรมออร์แกนิคเบอร์ 3 จากเมืองแคนเกล
ประเทศฝรั่งเศส จำนวน 6 ตัว



Hokkaido scallop ceviche THB 990
grapefruit, microgreens, baerii caviar
หอยเชลล์ฮอกไกโดเซวิชเช่คลุกน้ำสลัดเกรฟฟรุต และไข่ปลาคาเวียร์



Yellowfin tuna tartar THB 590
horseradish & avocado purée, pickled radish
and slow-cooked quail egg
เนื้อปลาหางเหลืองสดทาร์ทาร์ อะโวคาโดและฮอสราดิชบด
หัวไชเท้าดองและไข่นกกระทา



Angus beef tartar THB 590
pickled mushrooms, grilled ciabatta chips, English mustard,
tomato & Sriracha sauce and sous vide egg yolk
เนื้อวัวสดทาร์ทาร์ปรุงด้วยมัสตาร์ด เสิร์ฟพร้อมเห็ดดอง
และขนมปังอิตาเลี่ยนอบกรอบ, ไข่แดง

Signature Vegetarian Pork Nut Seafood Alcohol

All prices are subjected to 10% service charge and 7% Government tax.
ราคาดังกล่าวยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จและภาษีมูลค่าเพิ่ม

blue sky

SOUP



Wild mushroom and truffle soup with croissant THB 350

Mixed wild mushrooms, truffle oil and milk foam

ซุปเห็ดป่าและเห็ดทรัฟเฟิลเสิร์ฟพร้อมขนมปังครัวซอง



Lobster bisque soup THB 450

Lobster, shrimp and milk foam

ซุปล็อบสเตอร์

PASTA



Spaghetti Carbonara THB 690

Egg yolks,cripy bacon and parmesan cheese

สปาเก็ตตี้คาโบนารา



Spaghetti Seafood Kee-Mao THB 890

Thai basil, green pepper corn, red chilli, mixed seafood and Tiger prawn

สปาเก็ตตี้ขี้เมาทะเล

Signature Vegetarian Pork Nut Seafood Alcohol

All prices are subjected to 10% service charge and 7% Government tax.

ราคาดังกล่าวยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จและภาษีมูลค่าเพิ่ม

STARTERS



Oven-baked Arctic cod brandade — THB 590

poached egg, Béarnaise sauce and crispy air-dried beef

เนื้อปลาคอดเค็มผัดเนยและมันฝรั่งอบ เสิร์ฟพร้อมไข่ลวก ซอสเนยแบร์เนส และเนื้อรมควันกรอบ



Grilled Arctic red king crab legs — THB 1,190

garlic butter and dill

ขาปูยักษ์ย่างเนยกระเทียมและผักชีฝรั่ง

Signature Vegetarian Pork Nut Seafood Alcohol

All prices are subjected to 10% service charge and 7% Government tax.

ราคาดังกล่าวยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จและภาษีมูลค่าเพิ่ม

STEAKS



Angus flank (bavette)
สเต็กเนื้อวัวดำออสเตรเลียส่วนท้อง
THB 1,390



Acres organic grass-fed beef
Australia beef fillet
สเต็กเนื้อสันในออสเตรเลียออร์แกนิค
THB 1,590



Westholme wagyu, Queensland, Australia
Picanha (rump cap)
สเต็กเนื้อวากิวออสเตรเลียส่วนสะโพก
THB 1,590



270-days chilled, grain-fed black Angus beef
Rangers Valley farms, NSW, Australia,
New York strip MB3+ marbling
สเต็กเนื้อวัวดำออสเตรเลียสันนอก
THB 1,790



Rib-eye MB3+ marbling
สเต็กเนื้อวัวดำออสเตรเลียริบอาย
THB 1,790

Signature Vegetarian Pork Nut Seafood Alcohol

All prices are subjected to 10% service charge and 7% Government tax.
ราคาดังกล่าวยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จและภาษีมูลค่าเพิ่ม

STEAKS

blue sky



400-days chilled, grain-fed wagyu beef and Margaret river farms — THB 1,990

Western Australia Rib-eye

สเต็กเนื้อวากิ้วออสเตรเลียริบอาย



USDA Prime black Angus beef — THB 1,990

USA Filet mignon

สเต็กเนื้อวัวดำสันในอเมริกาเกรดพรีเมี่ยม

Signature Vegetarian Pork Nut Seafood Alcohol

All prices are subjected to 10% service charge and 7% Government tax.

ราคาดังกล่าวยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จและภาษีมูลค่าเพิ่ม

blue sky

HOW DO YOU LIKE YOUR STEAK?

Rare

COOL RED CENTER

INTERNAL TEMPERATURE: 52°c

Medium Rare

WARM RED CENTER

INTERNAL TEMPERATURE: 57°c

Medium

WARM PINK CENTER

INTERNAL TEMPERATURE: 63°c

Medium Well

SLIGHTLY PINK CENTER

INTERNAL TEMPERATURE: 66°c

Well Done

LITTLE OR NO PINK

INTERNAL TEMPERATURE: 71°c



Very Well Done

ACCOMPANIMENT

blue sky



Broccoli, roasted garlic and brown butter
บร็อคโคลี่ผัดเนยกระเทียม THB 150



Onion rings tempura
เทมปุระหอมหัวใหญ่ THB 150



Forest mushrooms, rosemary and caramelised garlic
เห็ดรวมผัดโรสแมรี่ กระเทียม THB 150



Blue Sky signature
ratatouille
บลูสกาย สตูผักราตาตุย THB 150



Macaroni and cheese
มะกะโรนีอบชีส THB 150



French fries, Himalayan salt and herbs
โฮมเมดมันฝรั่งทอด THB 150
กลุกเกลือหิมาลายา



Truffle cream potatoes, chives and pesto
มันฝรั่งบดครีมเห็ดทรัฟเฟิล THB 150



Roasted heirloom carrots
แครอทอบสมุนไพร THB 150



Baked spinach with cheese
ผักโขมอบชีส THB 150

Signature Vegetarian Pork Nut Seafood Alcohol

All prices are subjected to 10% service charge and 7% Government tax.
ราคาดังกล่าวยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จและภาษีมูลค่าเพิ่ม

blue sky

SELECTION OF SAUCES

Extra sauce THB 90



VEGAN MENU



Homemade Italian sausage skewers THB 550

olive oil, roasted crimini mushrooms, red onions and plant-based barbecue sauce

ไส้กรอกมังสวิรัติย่าง พร้อมเห็ดอบน้ำมันมะกอก หอมแดง และซอสบาร์บีคิว



Homemade vegan burger THB 550

mushrooms, onions & garlic patties, avocado, tomato & cilantro guacamole, multigrain crusted, brioche bun, baby spinach salad and vegan house ranch dressing

เบอร์เกอร์ผักอะโวคาโดกัวคาโมเล่ เสิร์ฟพร้อมสลัดผัก และน้ำสลัดแรนช์มังสวิรัติ

Signature Vegetarian Pork Nut Seafood Alcohol

All prices are subjected to 10% service charge and 7% Government tax.

ราคาดังกล่าวยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จและภาษีมูลค่าเพิ่ม

MEAT



Slow-cooked chuck ribs THB 1,390
oven-roasted barbecue beef ribs, garlic & celery root mash
ซี่โครงเนื้อวัวดำออสเตรเลียอบซอสบาร์บีคิว กระเทียม และมันฟรั่งบดขึ้นฉ่าย



Grilled lamb rack THB 1,590
Wammco farm, Western Australia. handpicked mushrooms, artichoke, charbroiled eggplant and rosemary lamb jus
สเต็กซี่โครงแกะออสเตรเลียเสิร์ฟพร้อมเห็ดย่าง อาร์ติโชคดอง มะเขือม่วง และซอสแกะโรสแมรี่



Organic Kurobuta pork tenderloin cooked sous-vide THB 790
Calvados cream, caramelised apples and mashed potatoes
สเต็กหมูคุโรบุตะสันใน เสิร์ฟพร้อมแอปเปิ้ลผัดและมันฟรั่งบด



Grilled pork chop with vegetables and mushroom sauce THB 690
Pork chop, herbs, roasted vegetables and mushroom cream sauce
สันนอกหมูติดกระดูกย่างเสิร์ฟพร้อมผักย่างทานคู่กับซอสเห็ด

Signature Vegetarian Pork Nut Seafood Alcohol

All prices are subjected to 10% service charge and 7% Government tax.
ราคาดังกล่าวยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จและภาษีมูลค่าเพิ่ม

MEATS



Australian wagyu beef burger THB 550
multigrain crusted brioche bun, smoked provolone, caramelised onions and potato wedges

เบอร์เกอร์เนื้อวากิวออสเตรเลีย เสิร์ฟพร้อมหัวหอมผัดไวน์แดง ชีสเชดด้าและมันฝรั่งทอด



Roasted organic free range THB 690
half-baby chicken & herbs, French fries and red wine sauce

ไก่ออร์แกนิคอบสมุนไพรครึ่งตัว เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอดและซอสไวน์แดง



Smoked organic free range duck breast THB 950
cooked sous-vide, truffle cream potatoes, baby carrots and red wine duck giblet gravy

อกเป็ดออร์แกนิคย่างรมควัน เสิร์ฟพร้อมมันบดครีมเห็ดทรัฟเฟิล, เบบี้แครอทและซอสไวน์แดงเครื่องในเป็ด



Grilled Tenderloin and baked river prawn with cheese THB 2,290
tenderloin wagyu Australian and river prawns

เนื้อสันในย่างเสิร์ฟพร้อมกุ้งแม่น้ำอบชีส

Signature Vegetarian Pork Nut Seafood Alcohol

All prices are subjected to 10% service charge and 7% Government tax.
ราคาดังกล่าวยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จและภาษีมูลค่าเพิ่ม

FISH & SEAFOOD

blue sky



Oven-roasted Scottish salmon THB 790
mashed potatoes & ginger, asparagus, salmon caviar and beurre blanc
ปลาแซลมอนอบเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบดกลิ่นขิง หน่อไม้ฝรั่ง ไข่ปลาแซลมอนและซอสครีมเนยสด



Grilled black cod, baby spinach THB 1,150
puff pastry ring, squid ink tapioca cracker and lemon butter sauce
ปลาคอดย่างเสิร์ฟพร้อมผัดผักโขมราดซอสครีมเลมอน และแป้งพัฟกรอบ, แครกเกอร์สาคูหมึกดำ



Blue king prawns, parsley salad, garlic aioli confit and cheddar THB 990
กุ้งแม่น้ำย่างอบชีสเสิร์ฟพร้อมสลัดผักชีฝรั่ง มายองเนสกระเทียมชีสเชดด้า



Pan-fried snow fish with lemon butter sauce THB 990
ปลาหิมะทอด เสิร์ฟพร้อมซอสเนยมะนาว

Signature Vegetarian Pork Nut Seafood Alcohol

All prices are subjected to 10% service charge and 7% Government tax.
ราคาดังกล่าวยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จและภาษีมูลค่าเพิ่ม

SHARING PLATTERS

Served with our signature ratatouille side dish and your choice of sauce



270-days chilled, grain-fed black Angus beef

Rangers Valley farms, NSW, Australia
Porterhouse

สเต็กเนื้อวัวดำออสเตรเลียทีโบน น้ำหนัก 1 กิโลกรัม THB 2,900



Mixed grilled Australian beef and meat

Angus tenderloin, lamb rack,
wagyu rib-eye, wagyu striploin, Angus flank steak

สเต็กเนื้อออสเตรเลียรวมย่าง เนื้อวัวดำสันใน เนื้อซี่โครงแกะ เนื้อวากิวริบอาย เนื้อวากิวสันนอก เนื้อวัวดำส่วนท้อง THB 3,290



Surf & turf THB 5,990

1 grilled lobster, 2 river prawns, 4 oysters chilled
or Rockefeller, Angus tenderloin, lamb rack

อาหารทะเลและสเต็กเนื้อรวมย่าง, กุ้งล็อบสเตอร์, กุ้งแม่น้ำ,
หอยนางรมสด หรือแบบอบชีสผักโขม, เนื้อวัวดำสันใน และเนื้อซี่โครงแกะ



Grilled seafood tower THB 5,990

1 lobster, 2 Alaskan king crab legs, 4 river prawns,
12 oysters chilled or Rockefeller
Served with spicy seafood sauce & lemon mayonnaise

อาหารเลรวมย่าง กุ้งล็อบสเตอร์ ขาปูยักษ์อลาสก้า
กุ้งแม่น้ำ หอยนางรมสด หรือแบบอบชีสผักโขมเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มซีฟู้ด
และมายองเนสเลมอน

Signature Vegetarian Pork Nut Seafood Alcohol

All prices are subjected to 10% service charge and 7% Government tax.
ราคาดังกล่าวยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จและภาษีมูลค่าเพิ่ม

SASHIMI



Kihada maguro
Yellow fin tuna
ปลาโอ
THB 380



Sake
New Zealand King salmon
ปลาแซลมอนนิวซีแลนด์
THB 450



Hotategai
Scallops
หอยเชลล์
THB 650



Sashimi moriawase "Ume"
Assorted sashimi "UME" (2 persons)
Salmon, tuna, suzuki, shimesaba, tako, kanikama
ปลาดิบรวม (สำหรับ 2 ท่าน)
THB 750

Signature Vegetarian Pork Nut Seafood Alcohol

All prices are subjected to 10% service charge and 7% Government tax.
ราคาดังกล่าวยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จและภาษีมูลค่าเพิ่ม

DESSERTS



Raspberry mousse — THB 290
& white chocolate citrus cream
มูสราสพ์เบอร์รี่กับไวท์ช็อคโกแลตครีมมะนาวและผลไม้



Soufflé cheesecake — THB 290
yoghurt truffle cream & fresh berries
ซูเฟล่ชีสเค้ก โยเกิร์ตทรัฟเฟิลครีมและเบอรี่สด



Cappuccino chocolate cup — THB 290
cappuccino mousse, almond candy and milk foam
คาปูชิโน่ช็อคโกแลตมูสครีมและคาราเมลอัลมอนด์



Mont Blanc parfait — THB 290
chestnut & vanilla mousse cream and raspberry jelly
เกาลัดและวนิลามูสครีมสอดไส้ราสพ์เบอรี่เจลลี่



Vegan forest fruits & strawberry cream cake — THB 290
chocolate fudge, strawberry cream, fresh fruits and berry sauce
เค้กวีแกนช็อคโกแลตฟัดจ์ ครีมสตรอเบอร์รี่ ผลไม้สดและซอสเบอร์รี่

Signature Vegetarian Pork Nut Seafood Alcohol

All prices are subjected to 10% service charge and 7% Government tax.
ราคาดังกล่าวยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จและภาษีมูลค่าเพิ่ม