



DEAR FRIENDS.
BISTRO

MENU

BRUNCH & DINNER

BRUNCH
11.30-14.00

OPEN HOUR
11.30-21.30

OPEN SOURDOUGH



Smoked Salmon Open Sourdough

★ Smoked Salmon 290.-

smoked salmon, creme fraiche, pickles, caper fruit, tomato
แซลมอนรมควันพรีเมียมหอมละมุน ทานกับครีมสดเปรี้ยวนุ่ม สด แต่งกวาดอง ผลเคเปอร์ดอง มะเขือเทศ



Eggs Open Sourdough

Eggs Open Sourdough 200.-

mashed avocado, feta cheese, tomato

Eggs : Fried/Scrambled/ Poached

อะโวคาโดบด เฟต้าชีส มะเขือเทศ

เลือก: ไข่ดาวทอด / ไข่คน / ไข่ดาวน้ำ



Coppa Truffle Open Sourdough

★ Coppa Truffle 290.-

Coppa, wild rocket, apricot, balsamic, truffle cream
คอปป์าแฮมนุ่มรสกลมกล่อม ไวลด์ร็อกเก็ต แอปริคอต บัลซามิก ครีมทรัฟเฟิลหอมฟุ้ง



Greek Open Sourdough

Greek Open Sourdough 200.-

mashed avocado, tomato salsa, feta cheese, olive

อะโวคาโดบด ซัลซามะเขือเทศ เฟต้าชีส มะกอก

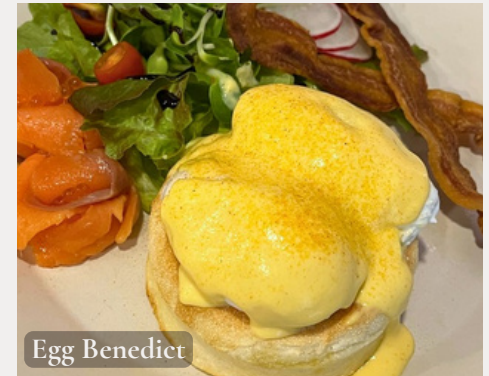


French Toast

★ Recommended menu

LINE : @DEARFRIENDS.BISTRO

CLASSIC DISHES



Egg Benedict

★ Egg Benedict 320.-

smoked salmon, salmon roe, salad, bacon, cheddar muffin, hollandaise
ไข่แดงเยิ้มๆ ราดซอสซอลแลนเดสหอมมัน เสริฟบนเชดดาร์มัฟฟินให้รสเข้มข้น



Souffle Omelette

Souffle Omelette (20 min) 240.-

bacon, salad, hollandaise sauce

ฟองไข่เนื้อนุ่มฟู หอมเนยละมุน บวกความสดชื่นจากผักสดใหม่และซอสซอลแลนเดส

French Toast 240.-

vanilla ice cream, pistachio, maple syrup, blueberry or seasonal fruit

ขนมปังผิวกรอบด้านในนุ่มละลาย หอมเนยสุดๆ ทานกับไอศกรีมวานิลลาพรีเมียม เย็นๆ ตัดความอุ่นของทอสต์ พร้อมบลูเบอร์รี่ พิตาชิโอ ฟินจนหยุดไม่อยู่

SANDWICHES



Sourdough Sandwiches

FAST Sourdough Sandwiches

- Pesto (tomato, cheddar) 220.-
- Ham & Cheese 240.-
- Cubano 240.-
(pickled jalapeño, mustard, gherkin, cheddar, ham)

+add 2 bacon 40.-

แซนวิชชาวเออร์โด เปร์ริยานิด หอมชีสดี
อ่อนๆ เนื้อนุ่มหนึบ มีให้เลือกทั้ง 3 แบบ
ซอสเพสโต้หอมมัน คลาสสิกแฮมชีส หรือ
สไลต์คิวบา หอมมัสตาร์ดเปร์ริยหวานเค็ม



Quesadilla

FAST ★ Quesadilla with Peach Salsa

- Chicken & Cheese 320.-
- Mozzarella 320.-

แผ่นตอร์ตียา กรอบนอกนุ่มใน กัดไปเจอ
ความร้อนจากชีสละลายเยิ้มๆ หอมมัน เพิ่ม
ความสดชื่นแบบซัมเมอร์ด้วยพีชซัลซ่า ตอร์
ติยามีให้เลือกทั้งแบบไส้ไก่ชีส หรือชีสล้วน

BRUNCH



Dear Friends Breakfast

★ Dear Friends Breakfast 340.-

smoked salmon, salmon roe, salad
Paris ham, sourdough, mozzarella
Eggs : Fried/Scrambled/ Poached

เมนูมือเช้าสุดพิเศษที่รวมของดีไว้ครบใน
จานเดียว แซลมอนรมควันพรีเมียม ไข่
แซลมอน แสมกลีมหอมอ่อนๆ ขนมปังชาว
เออร์โด อบใหม่หอมๆ มอสซาเรลล่าสด
สลัดผักสดกรอบ ไข่เลือกได้ตามใจ
เลือก: ไข่ดาวทอด/ไข่คน/ไข่ดาวน้ำ



Açaí Bowl

Açaí Bowl 280.-

coconut water, seasonal fruit,
superfood

เมนูซูเปอร์ฟู้ดจากผลไม้ป่าแถบเมซอน
เนื้ออะซาอีเนียนๆ เหมือนไอศกรีม รสหวาน
อมเปรี้ยว ทานคู่ผลไม้ตามฤดูกาล ทั้งอร่อย
และ guilt-free



Waffle & Chicken

Waffle & Chicken 340.-

beetroot waffle, fried chicken

+add 1 egg benedict 45.-



Sausage Stew Casserole

Sausage Stew Casserole 340.-

pork stew, sausage, egg, tortilla



Tuna Poke Bowl

Tuna Poke Bowl 360.-

tuna, seaweed, sous vide egg,
edamame, tobiko, japanese rice

COLD PRESSED JUICE

No.1 Triple C (400ml) 160.-

pineapple orange passion fruit
honey

more on drinks menu

APPETIZER



★ Octopus & Fries 380.-

octopus, lotus root, onion ring,
caper fruit, bell pepper
หนวดปลาหมึก รากบัว หอมทอด
ผลเคปเปอร์ พริกหยวก



★ Escargot 490.-

parsley, garlic, butter searved with
baguette

หอยทากฝรั่งเศสเสิร์ฟพร้อมขนมปังบาเกตต์



Garlic Bread 4 pc 120.-



★ Cheese Board 590.-

charcuterie, brie, mozzarella,
cheddar, coppa, mortadella, caper
fruit, assorted nuts, honey

ชีสบอร์ด ชีสปรี เซดดาร์ชีส มอสซาเรลลา
มอทาเดลลา คอปปา ถั่วและผลไม้ตาม
ฤดูกาล



Onion Rings 140.-



Corn Ribs 155.-

French Fries 120.-



★ Shrimp Gambas 420.-

shrimp, garlic, olive oil, chilli
กุ้งเนื้อสดแน่นฉ่ำซอส น้ำมันมะกอก
กระเทียมรสชาติเข้มข้น



Sourdough Bread 4 pc 140.-

SOUP



★ Truffle Soup 250.-

truffle, potato, orinji mushroom

+add 1 bread 35.-

Mushroom Soup 200.-

potato, orinji mushroom

SALAD



Salmon Citrus Salad

★ Salmon Citrus Salad 320.-

smoked salmon, lemon, orange, cream, pink pepper, mixed leaves
สลัดซิกเนเจอร์ของร้าน แซลมอนรวมควันเข้า
กันได้ดีกับส้มสดและน้ำสลัดเปรี้ยวสดชื่น



Dear Friends Salad

★ Dear Friends Salad 340.-

tuna, beetroot, seaweed, almond, edamame, tomato, mixed leaves
สลัดซิกเนเจอร์ของร้าน สไลด์ญี่ปุ่น ทูน่า
เลือกได้แบบสดหรือย่าง ยำสาหร่าย ถั่วแระ
ญี่ปุ่น ป๊าทูท มะเขือเทศและสลัดสด



Greek Salad

Greek Salad 290.-

feta, cucumber, tomato, watermelon, olive, mixed leaves, baguette



Fresh Mozzarella Salad

★ Fresh Mozzarella Salad 290.-

fior di latte, peach, walnut, tomato, rocket, parmigiano, olive oil, balsamic
มอสซาเรลลาชีสสด พืช วอลนัท มะเขือเทศ
ชีสพาร์มิจาโน ผักสลัดร็อกเก็ต



Quinoa Salad

Quinoa Salad 290.-

quinoa, job's tear, chickpea, beetroot, feta, pomegranate, mint, apple cider, mixed leaves

เมนูสุขภาพ ด้วยธัญพืชซูเปอร์ฟู้ดหลาย
ชนิดปรุงด้วยน้ำสลัดแอปเปิ้ลไซเดอร์ ควินัว
ลูกเต๋อย ถั่วลูกไก่ ป๊าทูท เฟต้าชีส ทับทิม
ผักสลัด



Beetroot Salad

Beetroot Salad 290.-

rocket, beetroot, sourcream, pistachio, tomato, feta, almond sauce

ป๊าทูทอบจนหอมมัน ทานกับชาวดครีม ถั่วพิส
ตาชิโอ มะเขือเทศ ผักสลัดและเฟต้าชีส



Chicken Ma Kwaen Salad

Chicken Ma Kwaen Salad 350.-

crispy skin chicken tight marinated in Northern spice, feta cheese, balsamic, mixed leaves, baguette

สลัดไก่หมักมะแขว่น เอาไปชุว้จนนุ่ม แล้ว
ทอดให้หนังกรอบ



Ceasar Salad

Ceasar Salad 290.-

parmigiano, sousvide egg, croutons, bacon, mixed leaves

ผักคอสคลุกน้ำสลัดซีซาร์ ไข่ซูวี เบคอน
กรอบ ครูดองซ้หอมเนย ชีสพาร์มิจาโน

PASTA



Truffle Spaggetti

★ Truffle Spaggetti 360.-

summer black truffle, mushroom, cream, shallot

สปาเก็ตตี้เหินยวนุ่มผัดซอสครีมเห็ด
ทรัฟเฟิลเข็มเข็มหอมฟุ้งแบบพรีเมียม



Truffle Sausage Spaggetti

Truffle Sausage Spaggetti 380.-

Italian sausage, summer black truffle, mushroom, cream, shallot



Pesto Spaggetti Smoked Salmon

Pesto Spaggetti

pesto, tomato, parmigiano

- Smoked Salmon 360.-
- Bacon 260.-



Spicy Shrimp Spaggetti

★ Spicy Shrimp Spaggetti 420.-

shrimp, ikura, tobiko, chilli, basil, cream

ซอสครีมมันกุ้ง ผัดแบบเผ็ดจัดจ้านด้วย
พริกขี้หนูซอยสไลต์ไทย เสริฟพร้อมกุ้ง
ไข่แซลมอน และไข่กุ้งแบบพรีเมียม



Chilli Bacon Linguine

Chilli Bacon Linguine 260.-

bacon, garlic, basil, chilli, onion, mushroom, parmigiano, bread crumb



Carbonara Spaggetti

Carbonara Spaggetti 280.-

bacon, egg yolk, parmigiano, cream



Smoked Salmon Spaggetti

Smoked Salmon Spaggetti 380.-

smoked salmon, mozzarella, parmigiano, sun dried tomato, pink sauce

RAVIOLI



Ricotta Ravioli Seafood

★ Ricotta Ravioli Seafood 550.-

ravioli stuffed with ricotta, Italian lemon basil sauce, shrimp, squid, mussels

ราวิโอรีสอตไส้ชีสรีคอตตา ซอสสมุนไพรรอ
อิตาเลียนออริยรสชาติสดชื่นเข้ากันได้กับ
ซีฟู้ด

GNOCCHI

GLUTEN
FREE



Scallop Truffle Gnocchi

★ **Scallop Truffle Gnocchi 550.-**
scallop, lemon cream, mushroom,
parmigiano, potato gnocchi, truffle,
potato fries.



Pork Ragu Gnocchi

Pork Ragu Gnocchi 350.-
tomato pork ragu, parmigiano,
fresh cream, sun dried tomato,
potato gnocchi



Gnocchi Alfredo

Gnocchi Alfredo 300.-
parmigiano, potato gnocchi,
mushroom, cream, bacon

RISOTTO

GLUTEN
FREE



Truffle Risotto

★ **Truffle Risotto 380.-**
fried mushroom, parmigiano,
truffle sauce, risotto, mushroom



Sea bass Risotto

★ **Sea bass Risotto 450.-**
Sea bass, white wine, beetroot,
parmigiano, cream, mushroom,
tomato, sun dried tomato



Salmon Risotto

Salmon Risotto 550.-
Norwegian salmon, salmon roe,
pesto, parmigiano, tomato, sun
dried tomato,



Seafood Risotto

Seafood Risotto 420.-
squid ink, risotto, shrimp, squid,
mussel, tomato, dried fish flake,
green olive

STEAK



Angus Striploin 980.-
(please wait 20 min)

Australian Grain fed MB4 250g

แองกัส สันนอก มาเบล 4

Steak serves with truffle cream, sautéed potato, brussels sprout, mushroom, carrot, salad, truffle salt

Choose
(Medium-rare / Medium / Well-done)
+add truffle salt 30.-



Wagyu Blade Steak 450.-
Australian Wagyu blade steak
เนื้อวากิวส่วนใบพาย

MAIN COURSE



Duck Confit
★ Duck Confit with Peach 460.-
homemade duck leg confit, peach, peach & white wine sauce, sautéed potato, brussels sprout, mushroom, carrot



Fish & Chips
★ Sea Bass Fish & Chips 420.-
fresh sea bass, crispy thin crust, fries, onion ring, homemade tartar



Cod with beurre blanc 490.-
(please wait 20 min)
Mosaic cod, beurre blanc, potato terrine, edamame, salmon roe



Frog Legs 350.-
French style frog legs, parsley, garlic, lemon, white wine, cream, fries



Almond Crusted Salmon 550.-
(please wait 20 min)
Norwegian salmon, hollandaise, mustard, parmigiano, almond, fries, salad



Spiced Ribs & Fries 420.-
spiced and mustard marinated ribs, fries, onion ring

THAI FOOD



Grilled Pork Neck

★ Grilled Pork Neck 320.-

Thai twist marinated pork, aromatic spices and herbs, fried shallot. Served with Thai spicy dipping sauce, fresh cucumber



Tom Yum Salmon

Tom Yum Salmon 550.-

Thai-twisted Tom Yum with Norwegian Salmon

Tom Yum Goong (Shrimp) 420.-



Rice Cracker & Pork Dipping

Rice Cracker & Pork Dipping 220.-

Thai twist marinated pork, aromatic spices and herbs, fried shallot. Served with Thai spicy dipping sauce, fresh cucumber



Seabass Spicy Salad

Seabass Spicy Salad 350.-

watermelon, fried shallot, dried black kingfish, cane sugar



Glass Noodle Salad

Glass Noodle Salad 320.-

Thai twist marinated pork, aromatic spices and herbs, fried shallot. Served with Thai spicy dipping



Pineapple Fried Rice

Pineapple Fried Rice 250.-

pineapple, onion, cashewnut, chinese sausage, raisin, shredded pork



Watermelon with Dried Fish

Watermelon with Dried Fish 220.-

watermelon, fried shallot, dried black kingfish, cane sugar



Thai Style Watermelon Salad

Thai Style Watermelon Salad 240.-

pineapple, onion, cashewnut, chinese sausage, raisin, shredded pork

SALAD VEGAN



★ Dear Friends Salad 340.-



grilled tempeh, wakame, tomato, edamame, almond, seaweed, salad, soy sauce dressing

Greek Salad 290.-

tomato, cucumber, black olive, watermelon, feta cheese, lemon & olive oil dressing, baguette

For Vegan : please order no cheese and no baguette



Quinoa Salad 290.-

quinoa, chickpea, job's tears, beetroot, pomegranate, mint, fresh salad, feta cheese, coconut sugar & apple cider dressing

For Vegan : please order no cheese

Beetroot Salad 290.-

beetroot, pistachio, almond butter, rocket salad, coconut sugar & apple cider dressing, sour cream, tomato, feta cheese

For Vegan : please order no cheese and no sour cream

PASTA VEGAN PLANT BASED



★ Gnocchi Pesto Plant Meat 260.-

pesto, tomato, plant meat, cashew

For Vegan : please order no cheese

 Linguine Plant Meat 260.-

mushroom, basil, chilli, plant meat, cheese, crouton

For Vegan : please order no cheese and no crouton

THAI VEGAN PLANT BASED



★ Plant Meat on Rice 250.-

plant meat, Thai dipping sauce, lime, salt, chilli, coconut sugar syrup, minced roasted rice, sous-vide egg,

For Vegan : please order no egg



Plant Meat Spicy Salad 250.-

seared plant meat, lime, salt, chilli, coconut sugar syrup, shallot, coriander, minced roasted rice



Pineapple Fried Rice & Plant Meat 250.-

pineapple, onion, curry powder, raisin, cashew nut, egg, plant meat

For Vegan : please order no egg

COLD PRESSED JUICE

No.1 Triple C (400ml) 160.-

pineapple orange passion fruit honey

SOFT DRINK

Drinking Water 60cl 25.-

Soda 32cl 30.-

Coke 32cl (Original / Zero) 30.-

Evian Sparkling 75cl 185.-

CAKE



Tiramisu

★ **Tiramisu** 180.-

Best selling. Creamy & high quality mascapone. homemade ladyfinger soaked with liqour and coffee sauce.

Wild Berry Cheesecake 160.-

Carrot Cake 160.-

Intense Chocolate Cake 160.-



Triple Chocolate Mousse

Triple Chocolate Mousse 180.-

SIGNATURE DESSERT



Dark Chocolate Souffle

★ **Dark Chocolate Souffle** 280.-
(20 min freshly bake by order)

Soft and melt in your mouth. enjoy hot & cold favourite with vanilla ice cream and white chocolate sauce.

Raspberry Souffle 280.-

with vanilla icecream, pistachio, raspberry souce, whipped cream



French Toast

French Toast 240.-

vanilla ice cream, pistachio, maple syrup, blueberry or seasonal fruit

**Soft-baked Cookie** 95.-

Oat raisin / Red velvet / Caramel pecan
Dark chocolate / Caramel biscuit
Matcha white chocolate

**Beetroot Waffle** 240.-

vanilla ice cream, meringue, pistachio, maple syrup, banana, berries, seasonal fruit, almond crumble

**Canelé** 90.-

Orange / Vanilla
Chocolate / Matcha / Houjicha

**Madeleine** 50.-

Butter / Lemon / Chocolate / Matcha

Macaroon 50.-**Chocolate Bon Bon** 50.-**Vanilla Ice cream** 90.-

PREMIUM COOKIES



Sable Breton

Sable Breton bag (6pc) 90.-

box (16pc) 225.-

Lavender bag (6pc) 90.-

box (16pc) 225.-

Scottish bag (6pc) 90.-

Shortbread box (16pc) 225.-

BISTRO

DEAR FRIENDS,
BISTRO

COFFEE TEA JUICE SODA
SMOOTHIE CHOCOLATE

OPEN HOUR

11.30-21.30

COFFEE

Espresso Single	50.-
Espresso Double	80.-
Americano (Hot/Iced)	90.-
Latte (Hot/Iced)	95.-
Cappuccino (Hot/Iced)	95.-
Mocha (Hot/Iced)	120.-
Caramel Macchiato <u>Iced</u>	120.-
Extra Espresso Shot	+30.-
Almond Milk	+20.-



Affogato 140.-



Belgian Chocolate

CHOCOLATE

Belgian Chocolate (Hot/Iced)	120.-
Lavender Chocolate (Hot/Iced)	120.-
Rose Chocolate (Hot/Iced)	120.-

JAPANESE TEA & MORE

Pure Matcha (Hot/Iced)	140.-
Matcha Latte (Hot/Iced)	160.-
Matcha Turmeric Latte <u>Iced</u>	160.-
Matcha Butterfly Pea Latte <u>Iced</u>	160.-
Matcha Azuki Bean <u>Blended</u>	180.-
Hojicha Latte (Hot/Iced)	120.-
Hojicha Caramel Latte <u>Iced</u>	120.-
Sakura Latte (Hot/Iced)	120.-
Earl Grey Latte (Hot/Iced)	120.-

SODA

Blue Curacao บลูคูราโซ่	120.-
Fresh Lemon Soda	120.-
Raspberry & Roselle	120.-
Rose & Strawberry	120.-



Blue Curacao



Peach Banana

SMOOTHIE

Peach Banana Yogurt	150.-
Raspberry & Plum	150.-
Mango & Passion Fruit	150.-
Strawberry Yogurt	150.-
Banana Chocolate	150.-

COLD PRESSED JUICE

400ml per glass	160.-
No.1 Triple C	pineapple orange passion fruit honey
No.2 Tropical Holiday	coconut pineapple chia seed
No.3 Wake Up Call	orange carrot chia seed
No.4 Exotic Passion	passion fruit carrot apple
No.5 Balance	pineapple beetroot ginger
No.6 All Time Classic	carrot apple beetroot
No.7 Apple & Cinnamon	cos lettuce pineapple apple cinnamon
No.8 Veggie Ginger Surprise	cos lettuce pineapple ginger

AFTERNOON TEA



Tea Pot, Refillable 150.-

Tiramisu Tea assam coffee
cocoa nibs camomile

ชาที่ราเมิส หอมเข้มข้นด้วยกาแฟ ชาดำอัลสัม
โกโก้ nibs และคาโมมายลีให้ความหอม

rose lavender roselle Mindspring

มายด์ สปริง หอมดอกไม้สดชื่น

กุหลาบ เชียงราย ลาเวนเดอร์ กระเจี๊ยบ

Daytime Calm rose cocoa nibs

เดย์ไทม์ คาล์ม นุ่มผ่อนคลาย

กุหลาบ เชียงราย โกโก้ nibs

Summer Solstice

butterfly pea pandan lemongrass mulberry

ซัมเมอร์ ซอลทิส หอมสดชื่นแบบไทย

อัลมอนด์ ตะไคร้ ใบเตย ใบหม่อน

Organic Rose (Chiang Rai)

Ginger & Lemongrass

Chrysanthemum

Earl Grey

Oolong No.17

MOCKTAIL

Virgin Mojito	140.-
Sunset orange pineapple	160.-
passion fruit roselle honey	
Yuzu Strawberry	140.-
Mango Tango mango peach	140.-
passion fruit	

SOFT DRINK

Drinking Water 60cl	25.-
Soda 32cl	30.-
Coke 32cl (Original / Zero)	30.-
Evian Sparkling 75cl	185.-

DEAR FRIENDS,
BISTRO

LINE OFFICIAL
@DEARFRIENDS.BISTRO

French Bistro
Coffee Tea

BISTRO

DEAR FRIENDS,
BISTRO

COCKTAIL CRAFT BEER
WINE SPARKLING

OPEN HOUR

11.30-21.30

COCKTAIL

Vodka Orange Blossom contains egg white	320.-
Campari Orange	320.-
Old Pal rey, dry vermouth, campari	320.-
Negroni gin, sweet vermouth, campari	320.-
Gin & Tonic lime	260.-
Orange Mojito triple sec, mint, lime, sugar	260.-
Margarita tequila, cointreau, lime	320.-

MOCKTAIL

Virgin Mojito	140.-
Sunset orange pineapple passion fruit roselle honey	160.-

WINE BY GLASS

HAPPY HOUR 17:00 - 20:00

<u>Italy</u> Red La Piuma - Montepuciano	280.-
<u>Italy</u> White La Piuma - Orvieto	280.-

WHITE WINE BY BOTTLE

<u>Italy</u>	
La Piuma - Orvieto	1,380.-

SPARKLING WINE BY BOTTLE

<u>Italy</u>	
Villa Sandi Prosecco Brut	1,680.-

RED WINE BY BOTTLE

<u>France</u>	
Château Le Clou Du Pin - Bordeaux	1,550.-
Maison Bouey - Malbec	1,680.-
<u>Italy</u>	
La Piuma - Montepuciano	1,380.-
Santoro - Primitivo	1,400.-
<u>Argentina</u>	
Salentein Portillo - Carbernet Sauvignon	1,550.-

CRAFT BEER

Mahanakhon 50cl (Hazy IPA / Pale Ale)	230.-
Chiang Mai Beer (Red IPA / Weizen / Pilsner)	220.-
Stella Artois Lager	220.-
Hoegaarden	250.-
Heineken 32cl	120.-
Singha 32cl	85.-
Sapporo Premium Lager	230.-
Beer Lao Gold Lager	160.-



Happy Hour

DEAR FRIENDS,
BISTRO

LINE OFFICIAL
@DEARFRIENDS.BISTRO

French Bistro
Cocktail Wine