

---

## 100°E BANGKOK

### FRESH ASIAN BABY GREENS (V)

*with tamarind dressing, shallot and crispy garlic*

**220.-**

### SPICY POPCORN CHICKEN TENDERS

*with kaffir lime, shallots and smoky chili crisps served with sweet and spicy sauce*

**180.-**

### BEEF FLANK STEAK FROM JAVA

*marinated in oyster sauce, chili, galangal, kaffir lime and lemongrass, with toasted rice crust and cucumber herbal slaw*

**420.-**

### SPICY SEAFOOD AND KOREAN NOODLE

*daily catch of fresh seafood tossed with Korean glass noodle and spicy seafood dressing, tomato, red onion and cilantro*

**290.-**

### PEANUT AND TURMERIC CHICKEN

*Boneless chicken slow cooked in peanut sauce, served with pickled*

**160.-**

---

## 45°E AT SEA

### GREEN PAPAYA FRIES (V)

*Bear battered and deep-fried, served with Bay of Bengal curry sauce*

**85.-**

### BAKED PORK CHOP ON THE BONE

*in nam prik pao marinated served with mashed potatoes, grilled green and apple sauce*

**420.-**

### BRAISED BEEF CHEEK GULF OF TONKIN

*in red wine and five spice ship's gravy with boiled egg, served with a steamed soft bun*

**340.-**

---

## 9°E COPENHAGEN

### SMOKED PEPPER MACKEREL

*with hardtack ship's biscuits and Scandinavian horseradish sauce*

**270.-**

### SEABASS TARTARE

*with green apple, herbs and avocado served with crispy bread*

**340.-**

### CITRUS MARINATED SALMON

*lightly seared, with fennel cream cheese, lemon confit and fennel greens*

**290.-**

### CRUNCHY FISH SLIDERS

*Halibut fish with fresh iceberg, Danish remoulade and homemade dill gherkin on a soft bun*

**160.- / pc**

## OYSTERS

---

SIGNATURE FINE DE CLAIRE (FRANCE)

**88** / **390** / **720**  
PER PIECE / PER HALF DOZEN / PER DOZEN

TSARSKAYA (FRANCE)

**160**  
PER PIECE

GILLARDEAU (FRANCE)

**160**  
PER PIECE

CUNNIGAR DUNGARVAN (IRELAND)

**140**  
PER PIECE

SAMPLER BASKET (CHEF'S CHOICE)

**720** / **1,250**  
PER HALF DOZEN / PER DOZEN

## SEAFOOD BASKETS

---

REGULAR SEAFOOD BASKET 950.-

*Banana shrimp, scallop in half shell and whelk clams with signature seafood sauce served on ice*

SIRIMAHANNOP FISH & CHIPS 420.-

*deep-fried crispy Halibut fillet in panade batter served with papaya fries, remoulade and Bengal curry sauce*

SIRIMAHANNOP FISH TACOS 480.-

*4 soft shell flour tortillas, battered and fried fish sticks, Iceberg, sour cream, avocado and jalapeno pickled*

## CURRY BASKETS

---

BEEF CHEEK GREEN CURRY 340.-

*succulent braised beef green curry, served with a griddled roti and steamed rice*

GULF OF THAILAND SPICY 320.-

EGGPLANT CURRY (V)

*Cassava, tomato and smoky long eggplant in devilishly spicy and sour Southern Thai curry, served with griddled roti and steamed rice*

SMOKED FISH SPICY HERBAL SOUP 320.-

*Nordic smoked mackerel in herbal and spicy fish soup with lemongrass, galangal and straw mushroom served with steamed rice or rice berry*

MAKE YOUR NIGHT MORE SPECIAL  
WITH AN EXCLUSIVE CAPTAIN'S MENU  
PLEASE BOOK IN ADVANCE WITH US!

## 100° องศาตะวันออก

สลัดผักและสมุนไพรรไทย (มังลวรัถ)

น้ำสลัดมะขามสูตรพิเศษ

220.-

ไก่ทอดสไปซี่ป๊อปปอร์น

พร้อมสมุนไพรรอบ ซอสหวาน

180.-

เนื้อย่างสมุนไพรรเกาะชวา

ปรุงเครื่องเทศและข้าวคั่ว เลิฟพร้อมสลัดแตงกวา

420.-

ยำจับแซททะเล

ยำวุ้นเส้นเกาหลี ซีฟู้ด และน้ำยำรสเด็ด

290.-

ไก่ตุ๋นเครื่องขมิ้นและซอสสะเดี๊ยะ

พร้อมอาจาด

160.-

## 45° องศาตะวันออก

มะละกอกทอด (มังลวรัถ)

พร้อมน้ำจิ้มสูตรแกงกะหรี่เบงกอล

85.-

พอร์คชอปราดซอสน้ำพริกเผา

เลิฟผู้มันบด บรอกโคลี และซอสแอปเปิล

420.-

แก้มวัวตุ๋นไวน์แดงและเครื่องพะโล้

เลิฟพร้อมไข่ต้มเครื่องเทศ และแป้งหมั่นโถว

340.-

## 9° องศาตะวันออก

ปลาแมกเคอเรลรมควัน

เลิฟพร้อมขนมปังทะเลสาบ ทัชชอร์สแรดิช

270.-

ทาร์ทาร์ปลากระพง

แอปเปิลเขียว อะโวคาโด และขนมปังกรอบ

340.-

ปลาแซลมอนรมควันย่าง

เฟนแนลครีมชีส และกิงฟีไมออน

290.-

เบอร์เกอร์ปลาฮาไลบัท

ผักกาดแก้ว แตงกวาดอง และเดนิชเรมูลาด

160.- ต่อชิ้น

## หอยนางรม

ฟิน เดอ แคลร์ (ฝรั่งเศส)

88.- / 390.- / 720.-  
ต่อตัว / ต่อครึ่งโหล / ต่อโหล

จิลลาร์โด (ฝรั่งเศส) 160.- /ตัว

ชาร์สกายา (ฝรั่งเศส) 160.- /ตัว

คันทิการ์ ดันการ์แวน (ไออร์แลนด์) 140.- /ตัว

หอยนางรมชุดพิเศษ

(คัดสรรโดยเชฟ)

720.- / 1,250.-  
ต่อครึ่งโหล / ต่อโหล

## ซีฟูดบาสเก็ท

ซีฟูดบาสเก็ท 950.-

กุ้งแชบ๊วย หอยเชลล์ หอยหวาน และน้ำจิ้มซีฟูดสูตรพิเศษ

ฟิช แอนด์ ชิปส์ 420.-

ปลาฮาไลบักซุบแป้งทอดกรอบ เลิฟพร้อมพรายล์มะละกอ และซอสสไตล์ลิริมหรณพ

ลิริมหรณพ ทากี้ 480.-

ทากี้สอดไส้ปลาทอด พร้อมซาว์ครีม อะโวคาโด พริกแดง และมะเขือเทศซัลซ่า (4ชิ้น)

## เคอร์รี่ บาสเก็ท

แกงเขียวหวานแก้มวัว 340.-

เลิฟคู่กับโรตีสี และข้าวสวย

แกงเผ็ดมะเขือยาว (มังสาวิธ) 320.-

สูตรเฉพาะแบบแกงใต้ เลิฟคู่กับโรตีสี และข้าวสวย

ต้มโคล้งตำรับนอร์ดิค 320.-

ปลาแมคเคอเรลรมควัน สมุนไพรไทยและพริกแห้ง เลิฟคู่กับข้าวสวย หรือข้าวโรซ์เบอร์รี่