

SNACKS

| | |
|--|-----|
| ROASTED CASHEW NUTS (A)(S)(V)(P) | 140 |
| เมล็ดมะม่วงหิมพานต์อบพริกสมุนไพร | |
| SNACK PLATTER COMBO (A)(S)(V)(P) | 680 |
| Sun-dried fried beef, pork skewers, fermented sour pork sausages, chicken wings (Korean mop sauce) | |
| อาหารว่างรวมหลากหลาย | |
| เนื้อแดดเดียว หมูปิ้ง ไส้กรอกอีสาน ปีกไก่ทอดแบบเกาหลี | |
| THAI PRAWN CRACKERS, THAI CHILLI PASTE (S)(V) | 120 |
| ข้าวเกรียบกุ้งเสิร์ฟกับน้ำพริกเผา | |
| GAO YANG COMBO (P)(S)(V) | 520 |
| Chicken, shrimp, fermented sour pork sausages served with tamarind sauce | |
| รวมของอย่าง ๑ ไม้ | |
| PULLED PORK SPRING ROLLS (A)(P)(S)(V)(P) | 240 |
| Served with mustard sauce | |
| เปาะเปี๊ยะทอดใส่หมูเสิร์ฟกับมัสตาร์ดซอส | |
| FRIED BABY CALAMARI (S)(V)(P) | 260 |
| Homemade sweet and sour sauce | |
| ปลาหมึกทอดเสิร์ฟกับซอสเปรี้ยวหวาน | |
| SAI KROK ESAN (S)(V) | 170 |
| Fermented sour pork sausages | |
| ไส้กรอกอีสาน | |

| | |
|---|-----|
| NUTS & BOLTS (A)(S)(P)(V) | 150 |
| ขนมขบเคี้ยวรวมสโตนัลเบียร์รี่พบบลิต | |
| TUA SAMUN PRAI (S)(P) | 150 |
| Assorted roasted nuts with hot & sour, lemongrass, kaffir lime leaves | |
| ถั่วรวมมิตรอบสมุนไพร | |
| MOO / NUA DAED DEAW (P)(S)(V)(P) | 240 |
| Sun-dried fried pork or beef served with homemade spicy sauce | |
| หมู / เนื้อแดดเดียวเสิร์ฟกับน้ำจิ้มแจ่ว | |
| EN KOR GAI THOD (S)(V) | 240 |
| Deep-fried chicken tendons served with Thai sweet chilli dipping sauce | |
| เอ็นข้อไก่ทอดกรอบเสิร์ฟกับซอสพริก | |
| MOO PING NAM JIM JAEW (S)(V)(P) | 170 |
| 24 hour marinated pork skewers served with Thai aromatic herbs and chilli sauce | |
| หมูปิ้งเสิร์ฟกับน้ำจิ้มแจ่ว | |
| SAI-OUA CHIANG MAI PORK SAUSAGE (S)(V)(P) | 240 |
| Spicy pork sausage and crispy pork rinds served with condiments | |
| แคบหมูกับไส้อั่วเสิร์ฟกับเครื่องเคียง | |
| CHICKEN WINGS (S)(V) | 290 |
| Korean mop sauce, sesame seeds, yuzu pickles OR Thai style with spicy sauce | |
| ปีกไก่ทอดซอสเกาหลีเสิร์ฟกับแตงตงยuzu หรือ ปีกไก่ทอดเสิร์ฟกับน้ำจิ้มแจ่ว | |
| NAEM MOO THOD (S)(V) | 230 |
| Deep-fried fermented pork | |
| แหนมหมูทอด | |
| LAAB MOO THOD (S)(V)(P) | 280 |
| Deep-fried minced pork | |
| ลาบหมูทอด | |
| YUM NAEM MOO GROB (S)(V)(P) | 290 |
| Thai spicy deep-fried fermented pork salad | |
| ยำแหนมหมูกรอบ | |

TACO

| | |
|--|-----|
| CRISPY WHITING FISH (3 PCS) (S)(V)(P) | 200 |
| Chipotle aioli, pickled cabbage, pico de gallo, Soft corn tortilla | |
| ทาโก้ปลา | |
| POPCORN SHRIMP (3 PCS) (S)(V)(P) | 200 |
| Chipotle aioli, pickled cabbage, Flour tortilla | |
| ทาโก้กุ้ง | |
| ZESTY PORK MOJO (3 PCS) (S)(V) | 200 |
| Coriander salsa verde, pico de gallo, Flour tortilla | |
| ทาโก้หมู | |
| BEEF CHEESE "BURGER" (3 PCS) (P)(S)(V) | 230 |
| Cheddar cheese, burger sauce, dill pickle, Flour tortilla | |
| ทาโก้เนื้อชีสเบอร์เกอร์ | |

BEER REPUBLIC

BREWS AND BITES

INTERNATIONAL

| | |
|--|---------------|
| THE SMASH BURGER (P)(S)(V) | 450 |
| American cheddar, yuzu pickles, red onion, secret sauce, brioche bun and fries | |
| เบอร์เกอร์เนื้อเสิร์ฟกับซอสพิเศษสโตนัลเบียร์รี่พบบลิตและมันฝรั่งทอด | |
| BLUE CHEESE, MUSHROOM, SMASH BURGER (P)(S)(V) | 490 |
| Roquefort cheese, mushroom, grilled onion, wholegrain mustard mayo, sour, pickles and fries | |
| เบอร์เกอร์ บลูชีส และเห็ดเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด | |
| POO JA BURGER (S)(V)(P) | 450 |
| Deep-fried patty of minced pork and crab meat, lettuce, coriander, tomatoes, cucumber, Sriracha mayonnaise and fries | |
| เบอร์เกอร์ปูเจ้าเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด | |
| THE REPUBLIC CHICKEN QUESADILLA (S)(V) | 340 |
| Ancho-spiced chicken, cheese, house pickled jalapenos, avocado crema | |
| แป้งทอดโรตีย่างใส่ไก่ ชีส จารบาปีโน่ซอส อะโวคาโด | |
| CHEESY SPINACH QUESADILLA (S)(V)(P) | 320 |
| Spinach, cheese, avocado crema and fries | |
| แป้งทอดโรตียา ใส่ผักโขม ชีส อะโวคาโด และมันฝรั่งทอด | |
| BEER BATTERED FISH AND CHIPS (A)(P)(S)(V)(P) | 390 |
| Served with Tartar sauce | |
| ปลาชุบแป้งทอดเสิร์ฟกับซอสทาร์ทาร์และมันฝรั่งทอด | |
| TENNESSEE BBQ PORK RIBS (A)(S)(V)(P) | Half rack 340 |
| Tennessee BBQ sauce, apple slaw | กลาง |
| ซีโรทหมูย่างซอสเทนเนสซีเสิร์ฟกับแอปเปิ้ลดอง | Full rack 560 |
| | ใหญ่ |

| | |
|--|-----------------------------|
| GRILLED AUSTRALIAN BEEF RIB EYE (300 G.) (P)(S)(V) | 990 |
| Peppercorn sauce, roasted garlic and fries | |
| เนื้อริบอายย่างเสิร์ฟกับกระเทียมอบและมันฝรั่งทอด | |
| NACHOS (S)(V)(P) | 290 |
| Cheese, refried beans, sour cream, onions, jalapeño, salsa and avocado crema | Add Pulled pork 160 |
| นาโชสเสิร์ฟกับซอสชีสและเครื่องเคียง | เพิ่ม เนื้อหมู |
| | Braised beef short ribs 180 |
| | เนื้อวัว |
| SLOAN'S BARBEQUE SAUSAGE PLATTER (P)(S)(V) | 460 |
| Chef's sauerkraut, curry sauce, Dijon mustard | |
| ไส้กรอกย่างรวมมิตรเสิร์ฟกับเคอริซอสและซาวเคราท์ | |
| BEER REPUBLIC CRISPY PORK KNUCKLE (A)(S)(V) | 460 |
| Chef's sauerkraut, mustard, gravy and homemade spicy sauce | |
| ขาหมูทอดกรอบเสิร์ฟกับมัสตาร์ด ซอสเกรวี่ และน้ำจิ้มซีฟู้ด | |
| BEER-ROASTED CHICKEN (A)(S)(V)(P) | Half Chicken 340 |
| Served with homemade spicy sauce | ไก่ครึ่งตัว |
| ไก่อบเบียร์เสิร์ฟกับกระเทียมอบ | Whole Chicken 460 |
| | ไก่ทั้งตัว |

PASTAS

| | |
|---|-----|
| SPAGHETTI KEE MAO TALAY (S)(V)(P) | 330 |
| Stir-fried with seafood (Thai style) | |
| สปาเก็ตตี้ชี้เมาทะเล | |
| SPAGHETTI AOP BACON, MUSHROOM (S)(V)(P) | 300 |
| Garlic, chilli, mushroom, bacon | |
| สปาเก็ตตี้ผัดน้ำมัน กระเทียม พริก เห็ด และเบคอน | |

THAI FAVOURITES

| | |
|--|-----|
| TOM YUM GOONG (S)(V)(P) | 330 |
| Hot and sour soup with prawns, lemongrass, mushroom, galangal, kaffir lime | |
| ต้มยำกุ้ง | |
| PHAD KAPRAO MOO (S)(V)(P) | 240 |
| Stir-fried minced pork and hot basil | |
| ผัดกะเพราหมูสับ | |
| PHAD KAPRAO NUA (P)(S)(V)(P) | 260 |
| Stir-fried minced beef and hot basil | |
| ผัดกะเพราเนื้อสับ | |
| KHAO PHAD BEER REPUBLIC (S)(V)(P) | 300 |
| Fried rice with prawns, crab and sweet pork | |
| ข้าวผัดเบียร์รี่พบบลิต | |
| PHAD THAI GOONG (S)(V)(P) | 310 |
| Thai style fried rice noodles with prawns | |
| ผัดไทยกุ้ง | |
| YUM NUA YANG (P)(S)(V)(P) | 310 |
| Grilled beef salad (Thai style) | |
| ยำเนื้อย่าง | |

| | |
|---|-----|
| YUM SOM - O (S)(V)(P) | 240 |
| Spicy pomelo salad with roasted coconut | |
| ยำส้มโอ | |
| SOM TAM (S)(V)(P) | 230 |
| Spicy green papaya salad, dried shrimp, long bean, cashew nuts | |
| ส้มตำไทย | |
| YUM WOON SEN (S)(V)(P) | 230 |
| Vermicelli noodles, pork, celery, lime | |
| ยำวุ้นเส้นหมูสับ | |
| PHAD PAK BOONG (S)(V)(P) | 220 |
| Stir-fried morning glory with garlic & chilli | |
| ผัดผักบุ้งไฟแดง | |
| GAENG KIEW WAAN GAI (S)(V)(P) | 320 |
| Green curry with chicken, eggplant, sweet basil | |
| แกงเขียวหวานไก่ | |
| LAAB PED (S)(V) | 290 |
| Thai spicy salad with minced duck, shallot, chilli, roasted rice, mint leaves | |
| ลาบเป็ด | |
| KHOR MOO YANG (S)(V)(P) | 330 |
| Grilled pork neck served with Thai aromatic herbs and chilli sauce | |
| คอหมูย่างเสิร์ฟกับน้ำจิ้มแจ่ว | |
| GAI PHAD MED MAMUANG HIMMAPHAN (S)(V) | 270 |
| Stir-fried marinated chicken, cashew nuts, chilli | |
| ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ | |
| GAI TAKRAI THOD GROB (S)(V) | 260 |
| Deep-fried marinated chicken with crispy lemongrass | |
| ไก่ตะเคว้ทอดกรอบ | |
| PLA KAPONG THOD NAM PLA (S)(V)(P) | 680 |
| Deep-fried marinated sea bass served with spicy sweet green mango salsa | |
| ปลากะพงทอดนำปลาเสิร์ฟกับยำมะม่วงสามรส | |

SALADS

| | |
|--|-----|
| THE CLASSIC CAESAR (A)(S)(V) | 280 |
| Romaine lettuce, anchovies, parmesan, croutons, bacon | |
| ซีซาร์สลัด | |
| BERRY TOMATOES & BOCCONCINI CHEESE (S)(V) | 260 |
| Organic green leaves, roasted red bell pepper, sunflower seeds, honey mustard dressing | |
| สลัดมะเขือเทศ บอคคองชินีชีส และน้ำสลัดขี้ผึ้ง มัสตาร์ด | |

ADDITIONAL - เพิ่มความอร่อยให้สลัดของคุณ

| | |
|-------------|------------|
| Chicken 120 | Shrimp 180 |
| ไก่ | กุ้ง |

SIDES

| | |
|---------------------------------------|----|
| CREAMY BAKED CHEESE SPINACH (A)(S)(P) | 90 |
| ผักโขมอบชีส | |
| HOMEMADE COLESLAW (A)(S)(P) | 90 |
| โคเลสลอว์ | |
| SHOESTRING FRIES (S)(V) | 90 |
| มันฝรั่งทอด | |
| STEAMED JASMINE RICE (S)(P) | 50 |
| ข้าวสวย | |

DESSERTS

| | |
|---|-----------------------------------|
| S'MORE WAFFLES (A)(S)(V) | 250 |
| Whipped cream, chocolate sauce, strawberry ice cream, vanilla ice cream, marshmallow | |
| วaffleเสิร์ฟกับไอศกรีมสตอร์วเบอร์รี่ วานิลลา และมาร์ชเมลโลว์ | |
| BANANA FRITTERS (A)(S)(V) | 190 |
| Black sesame ice cream | |
| กล้วยหอมทอดเสิร์ฟกับไอศกรีมงาดำ | |
| CRÈME BRÛLÉE CHEESECAKE (A)(S)(V) | 210 |
| Whipped vanilla cream, strawberry sauce | |
| ครีมบลูเชีสเค้กเสิร์ฟกับวิปครีมวานิลลาและซอสสตอร์วเบอร์รี่ | |
| COOKIE MONSTER ICE CREAM (A)(S)(V)(P) | 250 |
| White chocolate sauce, vanilla ice cream, chocolate ice cream, oreo cookie bites, whipped cream | |
| ไอศกรีมคูกิมอนสเตอร์เสิร์ฟกับซอสไวท์ช็อกโกแลต ไอศกรีมวานิลลา ไอศกรีมช็อกโกแลต คูกิโอรีโอ และวิปครีม | |
| HÄAGEN-DAZS ICE CREAM SELECTION (2 SCOOPS) 250 | |
| Mango | Salted caramel (A)(S) |
| มะม่วง | คาราเมลเค็ม |
| Strawberry (A) | Vanilla caramel brownie (A)(S)(V) |
| สตอร์วเบอร์รี่ | วานิลลาคาราเมลบราวน์ |

| | | |
|-------------|-----------------|------------------|
| (A) Alcohol | (P) Beef | (D) Dairy |
| (O) Eggs | (S) Gluten free | (V) Nuts |
| (S) Seafood | (P) Pork | (S) Sesame seeds |
| (P) Spicy | (V) Vegan | (P) Vegetarian |

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government taxes.

BARTENDER'S LEGACY

| | |
|--|-----|
| LA-MOON Absolut Vodka, Jose Cuervo Tequila, peach syrup, pineapple & lemon juice | 320 |
| BECAUSE OF YOU Beefeater Gin, Triple Sec, orange & lemon juice, Pink grapefruit syrup | 310 |
| HAPPY BLUE Jose Cuervo Tequila, Blue Curaçao, pineapple & lemon juice, soda water | 330 |
| BROOKLYN SOUR Bulleit Rye Whiskey, lemon juice, honey, red wine | 320 |
| LAZY LADY Absolut Vodka, lemon & cranberry juice, aloe vera, rose water, ginger ale | 310 |
| SEA AND SAND Havana Club 3 yr Rum, Cherry Heering, Grenadine, pineapple & orange juice, Rosso Vermouth | 310 |
| LOVELY BY MANGUO Havana Rum 3 & 7 yr, lime juice, mango purée | 330 |

VINTAGE CLASSICS

| | |
|---|-----|
| MOJITO Havana Club 3 yr Rum, lime, mint, soda water | 300 |
| MARGARITA Jose Cuervo Tequila, Triple sec, lime juice, salt rim | 320 |
| COSMOPOLITAN Absolut Vodka, Cointreau, lime & cranberry juice | 310 |
| PIÑA COLADA Havana Club 3 yr Rum, Malibu, pineapple juice, cream | 310 |

MOCKTAILS

| | |
|--|-----|
| BEE'S TONIC Lychee & pineapple syrup, Fever Tree Indian Tonic | 150 |
| TEATOTAL Earl Grey tea, lemon & apple juice, black pepper | 160 |
| RASPBERRY SMASH Crushed raspberries, lemon juice, tonic water | 150 |
| LAZY SOBER LADY Lemon, cranberry & aloe vera juice, rose water, ginger ale | 160 |

BEER REPUBLIC

BREWS AND BITES

LONDON HEART

| | | | |
|--|-----|---|-----|
| IRON BALLS With Fever Tree Indian Tonic Garnish: Lime wheel, pineapple and basil | 380 | TANQUERAY With Fever Tree Indian Tonic Garnish: Lime wheel and lemon twist | 380 |
| <i>Distilled in Ekkamai with ginger and lemongrass</i> | | <i>An extremely dry gin balanced with a healthy garnish of citrus</i> | |
| 4 PILLARS SHIRAZ GIN With Fever Tree Indian Tonic Garnish: Dried orange wheel | 420 | HENDRICK'S With Fever Tree Elderflower Tonic Water Garnish: Cucumber and rose petal | 420 |
| <i>This gin is steeped with Shiraz grapes for 8 weeks. Oof!</i> | | <i>Delightfully infused after distillation with cucumber and rose</i> | |

PROHIBITION LEGENDS

| | Glass | Bottle | | Glass | Bottle |
|----------------------------|-------|--------|---------------------------------------|-------|--------|
| WHISKEY | | | VODKA | | |
| SINGLE MALTS | | | Absolut 220 2,600 | | |
| Glenmorangie 12 yr | 290 | 4,900 | Belvedere 290 | 4,900 | |
| Glenfiddich 12 yr | 290 | 4,900 | Grey Goose 290 | 4,900 | |
| Glenfarclas 12 yr | 650 | 9,000 | GIN | | |
| Mc Callan 12 yr | 700 | 15,000 | Beefeater 220 2,600 | | |
| BLENDS | | | Tanqueray 250 3,000 | | |
| Ballentine's | 210 | 2,600 | Iron Balls 250 3,900 | | |
| Chivas Regal 12 yr | 240 | 3,500 | Hendricks 290 4,500 | | |
| Johnnie Walker Black Label | 240 | 3,500 | TEQUILA | | |
| IRISH | | | Jose Cuervo Especial Silver 220 2,600 | | |
| Jameson | 220 | 3,000 | Olmecca Gold 220 2,600 | | |
| BOURBON | | | COGNAC | | |
| Jim Bean | 230 | 3,000 | Hennessy V.S.O.P. 330 6,500 | | |
| Jack Daniel Black | 250 | 3,500 | Remy Martin V.S.O.P. 330 6,500 | | |
| RUM | | | | | |
| Bacardi | 220 | 2,600 | | | |
| Havana Club 3 yr | 220 | 2,600 | | | |
| Havana Club 7 yr | 280 | 3,300 | | | |

IF YOU'RE LOOKING
FOR A SOFTER TIME
SCAN HERE!



Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government taxes.

NO MIXERS, NO MERCY

Shot or not to shot, that is the question!!!

| | |
|--|-----|
| JÄGERBOMB Jägermeister, Red Bull | 290 |
| B52 Kahlua, Baileys, Grand Marnier | 290 |
| TEQUILA PAF Tequila Rose Cuervo, tonic, salt, lime | 290 |
| BEERTAILS | |
| FLAMMING DR. PEPPER Singha Beer, Havana Club 3 yr Rum, Amaretto | 310 |
| HOPPY MARRY Singha Beer, Gin Beefeater, orange & lime juice, pomegranate syrup | 300 |
| BEER VERY BERRY Rum Havana Club 3 yr, Liefmans Beer, lime juice | 300 |
| B DARK RUSSIAN Guinness, Vodka Absolut, Kahlua, bitter chocolate | 320 |
| LAGERITA Singha Beer, Jose Cuervo Tequila, Cointreau, lime juice | 310 |
| SUMMER SHANDY Kronenbourg 1664 White, lime juice, soda water | 300 |

SPARKLING

| | Glass | Bottle |
|---|-------|--------|
| FOLLADOR PROSECCO D.O.C Venetto, Italy | 250 | 1,200 |

WHITE

| | | |
|--|-----|-------|
| SAUVIGNON, BLANC LAMADOR Maule Valley, Chile | 230 | 1,100 |
| CHARDONNAY, PINICAL ESTATE Riverina, NSW, Australia | 240 | 1,150 |
| PINOT GRIGIO, COLLE CORVIANO Abruzzo, Italy | 250 | 1,200 |

RED

| | | |
|---|-----|-------|
| MERLOT, LAMADOR Maule Valley, Chile | 230 | 1,100 |
| CABERNET SAUVIGNON, DE BORTOLI Hunter Valley, NSW, Australia | 270 | 1,300 |
| SHIRAZ, THOMAS GOSS McLaren Vale, SA, Australia | 280 | 1,350 |