



Reap Factory



The Greens

Caesar Salad สลัดซีซาร์ 🐷★

Crispy romaine lettuce, boiled egg, anchovies, Parmigiano Reggiano, croutons and bacon bits
ผักกาดโรเมน, ไข่ต้ม, ปลาแองโชวี, ซีซาร์มีจายโน เรจจายโน, ขนมหิงคุร์ตองซ์ และเบคอนกรอบ

Add-ons เพิ่มเนื้อสัตว์:

Grilled chicken ไก่ย่าง 70

Smoked salmon แซลมอนรมควัน 120

290

Harvest Salad สลัดฮาเวสท์ ★🌿🍷

Radicchio, wild rocket, tomato, cucumber, green apple, red radish, roasted pumpkin, pumpkin seeds and housemade ricotta cheese with aged balsamic dressing

ราดิชิโอ, ไรด์ร็อกเก็ต, มะเขือเทศ, แตงกวา, แอปเปิ้ลเขียว, แรดิชแดง, ฟักทองย่าง, เมล็ดฟักทอง กับชีสรีคอตต้าโฮมเมด และน้ำสลัดบัลซามิก

320

Savory Plates

Por Pia Pak ปอเปี๊ยะผัก 🌿

Deep-fried vegetarian spring roll with sweet chili sauce and sweet plum sauce
ปอเปี๊ยะผักทอดกรอบเสิร์ฟกับน้ำจิ้มบ๊วยหวาน

220

Salmon Tartare ทาร์ตาร์แซลมอน ★

Diced salmon tossed in shoyu sesame dressing, shallots, spring onion and Thai rice cracker
แซลมอนหั่นเต๋าคลุกซอสโชยุซา หอมแดง ต้นหอม เสิร์ฟพร้อมข้าวตัง

390

Som Tum Thai ส้มตำไทย ★🌿

Spicy Thai papaya salad with peanuts, tomato and green beans

ส้มตำไทยใส่ถั่วลิสง มะเขือเทศและถั่วงอก

270

Lab Tuna ลาบทูน่า ★🌿

Fresh diced tuna tossed in spicy chili dressing and Thai herbs in crispy golden cup

ทูน่าหั่นเต๋าคลุกพริก ข้าวคั่ว เสิร์ฟในกระทงทอง

390

Add cooked prawns เพิ่มกุ้ง 120

Satay Gai Rae Moo สะเต๊ะไก่และหมู

Thai marinated chicken & pork satay skewers with peanut sauce and cucumber relish

เนื้อไก่และเนื้อหมูเสียบไม้หมักซอสสะเต๊ะ เสิร์ฟพร้อมซอสจ๊วยและซอสถั่ว

320

Avocado Nachos 🌿

นาโช อะโวคาโด

Corn tortilla chips with avocado guacamole, sour cream, tomato, onion, coriander, olive, jalapeno and lime

แป้งข้าวโพดทอดคั่วทอด เสิร์ฟคู่กับทัวคาโมเล่, ซาวด์ครีม, มะเขือเทศ, หอม, พริก, มะกอก, ฮาลาเปโนและมะนาว

320

Soup Kettles

Mushroom Soup ซุปเห็ด 🌿

Locally produced creamy mushroom soup with truffle scent, served with homemade garlic-scented rustic bread

ซุปรีมหืดหอมกลิ่นทรัฟเฟิล เสิร์ฟคู่กับขนมหิงคุร์สตีคกระเทียม

270

Tom Yum Goong Nam Kon ★🌿

ต้มยำกุ้งน้ำข้น

Thailand's famous hot & sour prawn soup, seasoned with lemongrass and kaffir lime leaves

ซุต้มยำกุ้งน้ำข้นรสชาติเผ็ดเปรี้ยวหอมตะไคร้และใบมะกรูด

350

Tom Kha Gai ต้มข่าไก่

Chicken in coconut milk soup with lime, galangal, lemongrass and kaffir lime leaves

แกงกะทิต้มข่าไก่ใส่มะนาว ตะไคร้ และใบมะกรูด

270

Gaeng Jued Tao Hoo Moo Sub / Gai Sub

แกงจืดเต้าหู้หมูสับ / ไก่สับ

Clear vegetable & tofu soup with minced pork or minced chicken

แกงจืดเต้าหู้ใส่หมูสับ หรือไก่สับ

270

Between Bread

Mighty Mo Burger เบอร์เกอร์โมตี้ โม ★ 450

Premium ground Thai wagyu beef, cheddar cheese, lettuce, dill pickle and "Mighty Mo" sauce in a brioche bun, served with French fries

เนื้อวากิวพรีเมียมบนขนมปังบริยอช, ชีสเชดดาร์, ผักกาดหอม, แดงกวาดองกับซอสโมตี้ โม เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์

Chicken Burger เบอร์เกอร์ไก่ ★ 350

Golden-fried chicken thigh tossed with spicy hot sauce, brioche bun, apple slaw, served with French fries

สะโพกไก่ทอดกรอบ, ขนมปังบริยอช, สลัดแอปเปิ้ล, ไข่ดาวและเบคอน เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์

Club Sandwich คลับแซนด์วิช 🐱 350

Rustic baguette with grilled chicken, ham, bacon, fried egg, lettuce and tomato, served with French fries

ขนมปังบาแกตต์, ผักกาดหอม, มะเขือเทศ, ไข่ย่าง, แฮม, เบคอนและไข่ดาว เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์

Veggie Chip Butty Burrito 🌶️ 320

French fries, avocado, capsicum, tomato and shallots with Mexican spices wrapped in a tortilla, served with mixed salad & hot sauce

แป้งทอดนุ่มห่อ เฟรนช์ฟรายส์ อโวคาโด พริกหวาน มะเขือเทศ และหอมแดงคลุกเคล้ากับเครื่องเทศเม็กซิกัน เสิร์ฟคู่กับสลัดและซอสเผ็ด

The Classics

Fish & Chips ฟิชแอนด์ชิปส์ 450

Golden fried fillet, French fries & mushy peas served with tartar sauce & lemon

ปลาชุบแป้งทอดเหลืองกรอบ เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์ ซอสทาร์ทาร์และเลมอน

Five-Spiced Salmon แซลมอน 5 รส ★ 🌶️ 490

Grilled salmon fillet, glazed cherry tomatoes and potato fondant with Thai chili paste, capers and lime cream

แซลมอนย่าง มะเขือเทศและมันฝรั่งเคลือบซอสพริก เคเปอร์และซอสครีมมะนาว

Tri-Color Beef สเต็กเนื้อ 3 สี ★ 1,490

Grilled Australian beef tenderloin (200g) & mashed potato with a trio of sauces: asparagus, beetroot & pumpkin

เนื้อออสเตรเลีย 200 กรัมย่าง เสิร์ฟคู่กับซอสตรีโอ 3 สี หม้อไม้ฝรั่ง พักทอง และบัตร์ก เสิร์ฟคู่กับมันฝรั่งนวด

Chicken Supreme ไก่ซูพรีม 390

Grilled chicken supreme, mashed potato & sugar snap peas with mushroom cream sauce

ไก่ย่าง เสิร์ฟคู่กับมันฝรั่งนวด ถั่วเขียวและซอสครีมเห็ด

Oyakodon ข้าวหน้าไก่ราดไข่ 290

Rice bowl with chicken, egg, garlic, onion and spring onion, served with miso soup

ข้าวหน้าไก่, ไข่, กระเทียม, หัวหอมใหญ่, ต้นหอม เสิร์ฟพร้อมซุสมิโซะ

FLAVORS FROM INDIA

Tandoori Chicken Tikka ไททันดูรี ทิกกา
Tender marinated chicken in yogurt and spices, served with mint yogurt, lime and naan bread
ไก่นุ่มหมักโยเกิร์ตและเครื่องเทศ เสิร์ฟพร้อมโยเกิร์ตมินท์, มะนาวและแป้งนาน

350

Indian Butter Chicken บัตเตอร์ชิกเก้น
Spiced marinated Indian butter chicken, served with naan bread or basmati rice
แกงไก่หมักเครื่องเทศอินเดียและเนย เสิร์ฟพร้อมแป้งนานหรือข้าวบัสมาติ

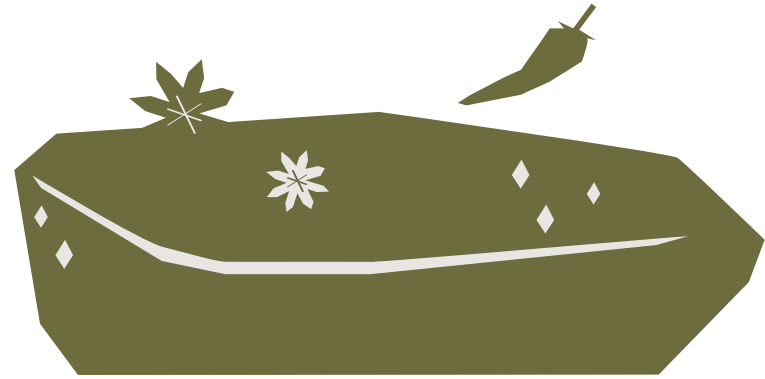
390

Paneer Makani พาเนีย มาคานี 🌿
Indian cheese in a rich tomato curry sauce, served with naan bread or basmati rice
ชีสก้อนอินเดียในซอสมะเขือเทศข้น เสิร์ฟคู่กับแป้งนาน หรือข้าวบัสมาติ

390

Basmati Rice ข้าวบัสมาติ 🌿 80
Steamed aromatic basmati rice with crispy shallots
ข้าวหอมบัสมาติสไตลอินเดียกับหอมเจียว

Naan Bread แป้งนาน 🌿 60
Flat leavened bread – plain, butter or garlic
แป้งนานรสเนย, รสกระเทียมหรือแบบรสธรรมดา



PASTA HOUSE

Choose pasta of your choice
เลือกเส้นพาสต้า:

Spaghetti เส้นสปาเก็ตตี้
Fettuccini เส้นเฟตตูชินี
Penne เส้นเพนเน่

Choice of the following sauces:

Bolognese ซอสโบโลเนส ★ 340
AA grade ground beef with onion, garlic, celery, carrot and tomato concasse
เนื้อเกรดAAสับ, หัวหอมใหญ่, กระเทียม, เซเลอรี, แครอทและมะเขือเทศคองคาเซ่

Carbonara ซอสคาโบนาร่า 🐷 340
Smoked bacon, egg and Parmigiano Reggiano cheese
เบคอนรมควัน, ไข่และชีสพาร์มีจาน เรจจาโน

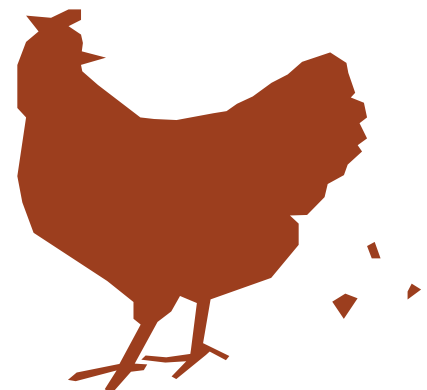
All'Arrabbiata ซอสอาราเบียตต้า 🌶️🌿 290
Chili, onion, garlic, fresh tomato, tomato concasse and sweet basil
พริก, หัวหอมใหญ่, กระเทียม, มะเขือเทศสด, มะเขือเทศคองคาเซ่และใบโหระพา

Fresh Basil & Tomato 🌿 290
ใบโหระพาสดและมะเขือเทศ
Sautéed fresh tomato, onion, garlic, tomato concasse and sweet basil
มะเขือเทศสดผัดกับหัวหอมใหญ่, กระเทียม, มะเขือเทศคองคาเซ่และใบโหระพา

Agljo Olio e Peperoncino 🌶️🌿 290
ซอสอาลิโอ ออลิโอ เอ: เปเปอร์องซิโน
Extra virgin olive oil, dried chili, garlic, basil and parsley
พริกแห้ง, กระเทียม, ใบโหระพาและพาร์สลีย์ ผัดในน้ำมันมะกอกบริสุทธิ์

THAI FAVORITES

- Phad Thai ผัดไทย** ★ 🌶️ 250/340
Stir-fried rice noodles, bean curd, egg and beansprouts, with a choice of chicken or prawns
ผัดไทยผัดใส่เต้าหู้, ไข่, ถั่วงอกและเนื้อไก่หรือกุ้ง
- Kuay Tiew Phad Si-Ew ผัดซีอิ้ว** 240/330
Stir-fried flat rice noodles with soya sauce and a choice of pork or chicken/ beef, prawns or seafood
เส้นใหญ่ผัดซีอิ้ว เลือกใส่เนื้อหมูหรือเนื้อไก่/ เนื้อวัว, กุ้ง หรือทะเล
- Phad Ka Prao ผัดกะเพรา** ★ 🌶️ 240/330
A choice of wok-fried vegetables, ground chicken or ground pork/ sliced beef, prawns or seafood in spicy holy basil sauce, served with jasmine rice
ผัดใบกะเพรา เลือกใส่ผัก, เนื้อไก่สับ หรือเนื้อหมูสับ/ เนื้อวัว, กุ้ง หรือทะเล เสิร์ฟพร้อมข้าวสวยหอมมะลิ
- Khao Phad ข้าวผัด** 240/330
Fried rice with onion, tomato, spring onion and a choice of vegetables, pork or chicken/ beef, prawns or seafood
ข้าวผัดหัวหอมใหญ่, มะเขือเทศ, ต้นหอม เลือกใส่ผัก, เนื้อหมู หรือเนื้อไก่/ เนื้อวัว, กุ้ง หรือทะเล
- Goong Sauce Ma-kham กุ้งซอสมะขาม** 430
Golden-fried tiger prawns with tamarind sauce and fried shallots, served with jasmine rice
กุ้งลายเสือทอดราดซอสมะขาม โรยหอมเจียว เสิร์ฟพร้อมข้าวสวยหอมมะลิ
- Gai Phad Med Ma-Muang ไก่ผัดเม็ดมะม่วง** ★ 🌶️ 290
Golden-fried chicken fillet with cashew nuts, vegetables, chili paste and soya sauce, served with jasmine rice
ไก่ทอดกรอบกับเม็ดมะม่วงและผักต่างๆ ผัดในพริกเผา และซอสตัวเหลือง เสิร์ฟพร้อมข้าวสวยหอมมะลิ
- Gaeng Kiew Wann แกงเขียวหวาน** ★ 🌶️ 290
Thai green curry with eggplant, basil and a choice of chicken, pork/ beef, served with jasmine rice
แกงเขียวหวานใส่มะเขือม่วง, ใบโหระพาและเนื้อไก่, เนื้อหมูหรือเนื้อวัว เสิร์ฟพร้อมข้าวสวยหอมมะลิ
- Gaeng Massaman Gai แกงมัสมั่นไก่** ★ 🌶️ 290
Massaman chicken curry with potato, shallots and peanuts, served with jasmine rice
มัสมั่นแกงไก่ใส่มันฝรั่ง, หอมเจียวและถั่วลิสง เสิร์ฟพร้อมข้าวสวยหอมมะลิ




Side Dishes

Fried Egg ไข่ดาว	50
French Fries เฟรนช์ฟรายส์	120
Mashed Potatoes มันฝรั่งบด	120
Steamed Jasmine Rice ข้าวสวยหอมมะลิ	50
Steamed Mixed Vegetables ผักรวมมิตรหนึ่ง	120
Stir-fried Mixed Vegetables ผัดผักรวมมิตร	150



GOURMET PIZZA

Margherita พืชชามาร์การิตา 	290	Diavola พืชชาดีอาโวล่า	440
Tomato, mozzarella cheese and basil มะเขือเทศ, ชีสมอซซาเรลล่าและใบโหระพา		Tomato, mozzarella cheese and pepperoni มะเขือเทศ, ชีสมอซซาเรลล่าและเปปเปอร์โรนีย์	
Vegeteriana พืชชามังสวิรัต 	320	Prosciutto Crudo Rucola e Parmigiano พืชชาโพรซุโต ครูด รุกอลา เอ ปาร์มีจาน	460
Tomato, mozzarella cheese, eggplant, onion, zucchini, spinach, mushroom and capsicum มะเขือเทศ, ชีสมอซซาเรลล่า, มะเขือม่วง, หัวหอมใหญ่, ชูกินี, ผักโขม, เห็ดและพริกหวาน		Tomato, mozzarella cheese, Parma ham, rocket, Parmigiano Reggiano cheese and basil pesto มะเขือเทศ, ชีสมอซซาเรลล่า, พาร์มาแฮม, ร็อกเก็ต, ชีสปาร์มีจาน เรจจาโนและซอสเพสโตใบโหระพา	
Frutti di Mare พืชชาฟรุตตี ดี มาเร	460	Salmon Affumicato พืชชาแซลมอนรมควัน	460
Tomato, mozzarella cheese, shrimp, squid, mussels, tuna, black olives, garlic and parsley มะเขือเทศ, ชีสมอซซาเรลล่า, กุ้ง, ปลาหมึก, หอยแมลงภู่, หน่อ, มะกอกดำ, กระเทียมและพาร์สลีย์		Tomato, mozzarella cheese, smoked salmon, shallots, capers & dill มะเขือเทศ, ชีสมอซซาเรลล่า, แซลมอนรมควัน, หอมแดง, เคเปอร์ และผักชีลาว	

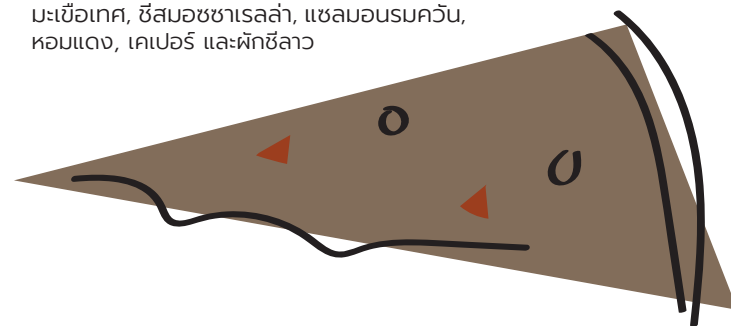
Additional Toppings ท็อปปิ้งเพิ่มเติม

Mushroom, tomato, spinach, capsicum, eggplant, onion, zucchini, olives
เห็ด, มะเขือเทศ, ผักโขม, พริกหวาน, มะเขือยาว, หัวหอมใหญ่, ชูกินี, มะกอก

50/ item

Mozzarella cheese, brie cheese, Feta cheese, cheddar cheese
ชีสมอซซาเรลล่า, ชีสบริ, ชีสเฟต้า, ชีสเชดดาร์

100/ item



Ham, bacon, tuna, anchovy, chicken
แฮม, เบคอน, หน่อ, ปลาแองโชว, ไก่

70/ item

Parma ham, pepperoni, smoked salmon, shrimp, squid, New Zealand mussels
พาร์มาแฮม, เปปเปอร์โรนีย์, แซลมอนรมควัน, กุ้ง, ปลาหมึก, หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์

120/ item

Sweetest Treats

Khao Niew Ma Muang ★ 🍷
ข้าวเหนียวมะม่วง

Thai mango sticky rice with mung beans, coconut sorbet and coconut sauce

ข้าวเหนียวมะม่วงราดน้ำกะทิและตัวเขียวซีก

290

Pumpkin Crème Brûlée ★
ครีม บรูเล่ฟักทอง

Thai inspired pumpkin coconut custard, crispy sweet pumpkin, pumpkin seeds, chocolate crumble and coconut sauce

ครีม บรูเล่ฟักทองหรือสังขยาฟักทอง เสิร์ฟพร้อมฟักทองหวานกรอบ, เมล็ดฟักทอง, ช็อกโกแลตครัมเบิ้ลและน้ำกะทิ

290

Chocolate Fondant ★
ช็อกโกแลตฟองดอง

Rich dark chocolate lava cake with vanilla ice cream, chocolate crumble, fresh strawberries and strawberry sauce

เค้กช็อกโกแลตลาวาเข้มข้น เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา, ช็อกโกแลตครัมเบิ้ล, สตรอว์เบอร์รี่สดและซอสสตรอว์เบอร์รี่

290

Coconut Panna Cotta
พานาคอตตำมะพร้าว

Coconut panna cotta, coconut powder, crispy coconut, white chocolate crumble, coconut meringue and fresh strawberries

พานาคอตตำมะพร้าวเสิร์ฟพร้อมผงมะพร้าว, มะพร้าวกรอบ, วัตช์ช็อกโกแลตครัมเบิ้ล, เมอแรงค์มะพร้าวและสตรอว์เบอร์รี่สด

290

Tropical Fresh Fruit 🍷
ผลไม้เขตร้อน

Seasonal fresh Thai fruits

ผลไม้สดตามฤดูกาล

250

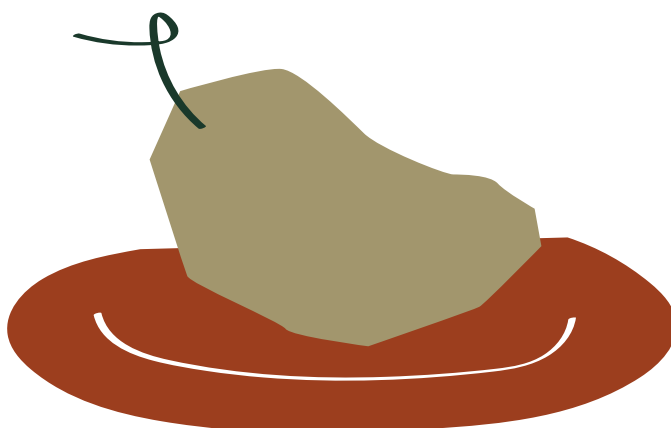
Ice Cream (scoop)
ไอศกรีมรสชาติต่างๆ

Locally produced ice cream in a choice of flavors:

Madagascan vanilla bean, dark Belgian chocolate, strawberry sorbet, young coconut sorbet, passionfruit sorbet, and Thai mango sorbet

มาดากัสการ์วานิลลาบีนส์, ดาร์กเบลเยียนช็อกโกแลต, ซอร์เบตสตรอว์เบอร์รี่, ซอร์เบตมะพร้าวอ่อน, ซอร์เบตเสาวรส, ซอร์เบตมะม่วง

140



Signature Drinks

Coffee Affogato	190
Orangecano	190
Greenesso	190
Tiramisu Coffee	190
Cafe Lemon Cream Cheese	190
Yuzu Soda	190
Lychee Rose Soda	190

Coffee

	Hot/Cold
Espresso	99
Double Espresso	130
Americano	99/109
Latte	105/115
Cappuccino	115
Espresso Macchiato	105
Coffee Macchiato	105

TEA

Or Tea Collection Tea Bag

Tiffany's Breakfast (Organic) English Breakfast Black Tea	99
Duke's Blues (Organic) Earl Grey with Corn Flower	99
Towering Kung Fu Keeman Congu Black Tea	99
Beeeee Calm (Organic) Chamomile with Honey and Vanilla Flavoring	99
Merry Peppermint (Organic) Licorice Roots, Peppermint, Fennel, Basil, Peppermint Flavoring	99
Ginseng Beauty (Organic) Green Tea with Licorice Root, Lemongrass, Natural Ginseng Flavoring and Ginseng Root	99

Or Tea Collection in a Pot

Jasmine Green Tea (Organic) Chinese Green Tea with Jasmine Parts	150
La Vie En Rose Apple, Rosehip Shells, Rose Petals and Black Tea	150
Beeeee Calm (Organic) Camomile with Honey and Vanilla Flavoring	150
Queen Berry (Organic) Hibiscus, Elderberry, Current, Rosehip, Black Currant, Strawberry Pieces and Natural Flavoring	150

Smoothies

Turf Green Spinach Soy Milk, Mango Puree and Mango Juice	180
Primrose Yellow Pineapple, Banana, Low Fat Milk, Roasted Cashew Nut and Honey	180
Pale Green Avocado, Yogurt, Mint leave, Lychee Juice and Honey	180

MILKSHAKE

Strawberry-Banana Milkshake	180
Coconut Pineapple Milkshake	180
Chocolate Peanut Butter Milkshake	180

Fresh Juice of the Day 150

(Please ask our staff for today's menu)

Signature Cocktails

Berry Duchess Gin Infused Queen Berry, Maraschino Liqueur, Orange Juice	350	Twenty & One Green Beefeater Gin, Triple Sec, Blue Curacao, Ginger, Pineapple	350
Spritz Me Amadeus Select, Speaking Wine, Soda Water and Olive	350	Mai "Thai-Dye" Tornado Rum, Dark Rum, Grenadine, Lime Juice, Orange Juice, Pineapple Juice and Orange	350
Rosy Martini Flor de Caña Rum, Rose Syrup, Lime Juice, Sherry	350	Moscow Mule Kickin' Copper Vodka, Syrup, Lime Juice, Ginger Beer/ Ginger Ale, Mint, Lemon and Lime	350
Passion Siam Absolute Vodka, Malibu, Passion Fruit, Lemongrass, Soda Water ,Chili	350	Coca Rhapsody Jack Daniels, Martini Rosso, Campar	350
Vodkpresso Button Vodka, Coffee Liqueur, Espresso Syrup, Bean Coffee	350		

Beer

Chang	145	Corona	180
Asahi	160	Paulaner	250
Budweiser	160		

Mocktails of the day 250
(Please ask our staff for today's menu)

SOFT DRINKS

Pepsi	90	Water Still	
Pepsi Max	90	Evian 330ml.	150
7 Up	90	Evian 750ml.	220
7 Up Zero	90	Chang Drink Water 500ml	49
Schweppes Tonic	90	Water Sparkling	
Ginger Ale	90	Evian 330ml.	210
Red Bull (Imported)	190	Evian 750ml.	310
		Rock Mountain	90

SPIRITS

Aperitif

Select Spirits	240
Campari	280
Lillet Blanc	240
Martini Rosso/Bianco	240
Ricard	260

Liquor

Amaretto Grande Genova	270
Caffee Bortghetti	390
Coconut Liquor	390

Blended Whisky

Chivas Regal 12 Yr	500
Ballantine's 17 Yr	350
<i>Irish</i>	
John Jameson	250

Whiskey

Jack Daniels	280
--------------	-----

Bourbon

Michter's US 1 Kentucky Straight	500
----------------------------------	-----

Cognac

H by Hine VSOP	390
----------------	-----

Brandy

Vecchia Romagna Etichetta Nera	290
--------------------------------	-----

Eau de Vie

La Maison Fontaine Verte	500
--------------------------	-----

Calvados

Calvados Fine	250
---------------	-----

Digestifs

Grappa Alambicco	290
Limoncello	250

Vodka

Absolut Vodka	225
Grey Goose Wheat France	450
Absolut Elyx	380

Tequila & Cachaca

Omlega Gold	240
Cenote Tequila Reposado	390

Rum

Flor de Cana Extra Dry Brown	240
Flor de Cana Extra Dry White	240
Chalong Bay Natural	285
Gosling Black Seal Rum	240

Whisky Single Malt

The Glenlivet 12 Yr.	450
The Glenlivet 18 Yr.	1100
Arran Lochranza Reserve Malt	350

GIN

Glass/Bottle

<i>Thailand</i>	
Iron Balls	350/5,250

<i>England</i>	
Beefeater	240/3,750

<i>Italy</i>	
Malfy Original	350/4,400

<i>Scotland</i>	
Hendrick's	380

<i>Japan</i>	
Roku	299

<i>Germany</i>	
Monkey 47	450