



BREAKFAST & LUNCH & DINNER

MENU





Beef Stroganoff

เนื้อสันในแองกัสเกรดพรีเมียม
ราดซอสไวน์แดง ทานพร้อมริชโซ่
พาสต้ารูปเมลิ่ข้าว

THB 550



Penne Italian Sausage

พาสต้าเพนเน่ผัดไส้กรอกอิตาลี
หมักเครื่องเทศหอมมะเขือเทศ

THB 350



Arrabiata Squid Ink Pasta Seafood (Spicy)

อาราเบียตาสปาเก็ตตี้หมึกดำ ทะเล

THB 395



Homemade Smoke Bacon Scambled Egg

โฮมเมดสโมคเบคอน เคลือบเมเปิ้ลไซรัป, ไข่กวนอาหารเช้า
สไตล์อเมริกัน และสลัดผักในสวนทานพร้อมขนมปังปิ้ง

THB 295



KALE Quinoa Salad Chicken/ Beef

สลัดคัล ควินัว เนื้อสันในย่าง/ ไก่ย่าง

THB 295/ 385

Menu of The Month

Chicken stuffed Bacon Mushroom Spinach / Capers sauce

395





HOMEMADE GREEK YOGURT

/ Topping : homemade granola, fresh berry, honey, peach

275 THB



Tea Factory Signature Breakfast



Homemade Smoke Bacon with Scrambled Egg



Sunrise in Ho Chi Minh

Free Range Eggs LE BRUNCH

All the eggs come from our free range happy chicken farm

ALC ALL DAY BREAKFAST

Omelet with Norwegian smoked salmon, pork sausage, crispy bacon, deep fried ham, sautéed mushrooms, caramelized beetroot and chef selected salad served with toast.

ไข่ออมเล็ทแบบโฮมเมด เสริฟกับปลาแซลมอนรมควัน ได้กรอกหมู เบคอน แฮมทอด เห็ดผัด และสลัดผักในสวนทานพร้อมขนมปังปิ้ง

THB 295

TEA FACTORY SIGNATURE BREAKFAST

Fresh scrambled egg with pork sausage, crispy bacon, ham, tomatoes salsa and garden salad of the day served with a slice of grilled country bread toast.

ไข่กวนอาหารเช้าสไตล์อเมริกัน เสริฟกับได้กรอก เบคอนอบกรอบ แฮม ซัลซ่าและสลัดผักในสวนทานพร้อมขนมปังปิ้ง

THB 290

SUN RISE IN HO CHI MINH

Vietnamese style fried eggs topped with sautéed Chinese sausage, minced pork, Vietnamese sausage and tri-color veggies served with toast.

ไข่กะทะสไตล์เวียดนาม โรยหน้าด้วยเครื่องเคียงผัด กุนเชียง หมูสับ หมูยอ ผักสามสี ทานคู่กับขนมปังปิ้ง

THB 195

EGG WITH PORK BOLOGNESE SAUCE

Fried egg with pork bolognese and bread

ไข่ดาวในซอสหมูสับมะเขือเทศ เสริฟกับ ขนมปัง

THB 195

HOMEMADE SMOKE BACON SCAMBLED EGG

New

THB 295

Homemade smoke bacon with maple syrup, crumbled egg, and chef selected salad served with toast.

โฮมเมดสโมคเบคอนเคลือบเมเปิ้ลไซรัป, ไข่กวนอาหารเช้าสไตล์อเมริกัน และสลัดผักในสวนทานพร้อมขนมปังปิ้ง

LE PETIT DEJEUNER / LES PLATS DU JOUR / LE DINER

#tea factory and more

The above prices do not include 10% service charge



Homemade LE PETIT PLAT

SOUP

Homemade Onion Ring

หัวหอมทอด

THB 125

Potato Fries

มันฝรั่งทอด

THB 135

Deep Fried Calamari

ปลาหมึกชุบแป้งทอด

THB 220

Trio Cheese Spinach with Grilled Bacon Gratin

ผักโขมอบชีส, เบคอน

THB 195

Macaroni Gratin

มักรีนอบชีส

THB 185

Nacho

นาโช้

THB 220

Garlic Bread

ขนมปังกระเทียม

THB 95

Garlic Clams with Garlic Bread

หอยลายผัดเนยกระเทียม เสริฟกับขนมปังกระเทียม

THB 195

Garden Pumpkin Cream Soup

ครีมผักทอง

THB 185

French Onion Soup

หัวหอม

THB 250

Champignon Cream Soup

ครีมเห็ดแชมปิญอง

THB 250



LE PETIT DEJEUNER / LES PLATS DU JOUR / LE DINER

#tea factory and more

The above prices do not include 10% service charge



Caesar Salad

Duck Confit with Green Rocket, and Peach



Crab Meat Salad with Grilled Pineapple



Homemade
FRESH

SALAD

Grilled Chicken with Mixed Vegetable Salad

ไก่ย่างผักสลัดรวม

THB 275

Caesar Salad

ซีซาร์สลัด

THB 275

Prawn Purple Cabbage Avocado and Pleach Salad

สลัดกุ้ง กะหล่ำปลีม่วง อโวคาโด และ พีช

New

THB 295

Crab Cake Salad with Grilled Pineapple

สลัดเนื้อปู สับปะรดย่าง

THB 355

Duck Confit with Green Rocket, and Peach

สลัดเป็ดร่อน ผักร็อคเก็ต และพีช

THB 275

Smoke Salmon with Green Rocket and Strawberry Balsamic

สลัดสโมคแซลมอน ร็อคเก็ต สตอว์เบอร์รี่บัลซามิก

THB 295



LE PETIT DEJEUNER / LES PLATS DU JOUR / LE DINER

tea factory and more

The above prices do not include 10% service charge

TEA FACTORY FOOD



**EGG BENEDICT AND HAM
with HOLLANDAISE SAUCE
on Focaccias**

THB 195



**SMOKE SALMON WASABI
SAUCE on Focaccias**

THB 235



**CHICKEN CEASAR
CROISSANT**

THB 245



**EGG BACON and CHEESE
CROISSANT**

THB 245



**SPINACH AND BACON
QUESADILLAS**

THB 235 New

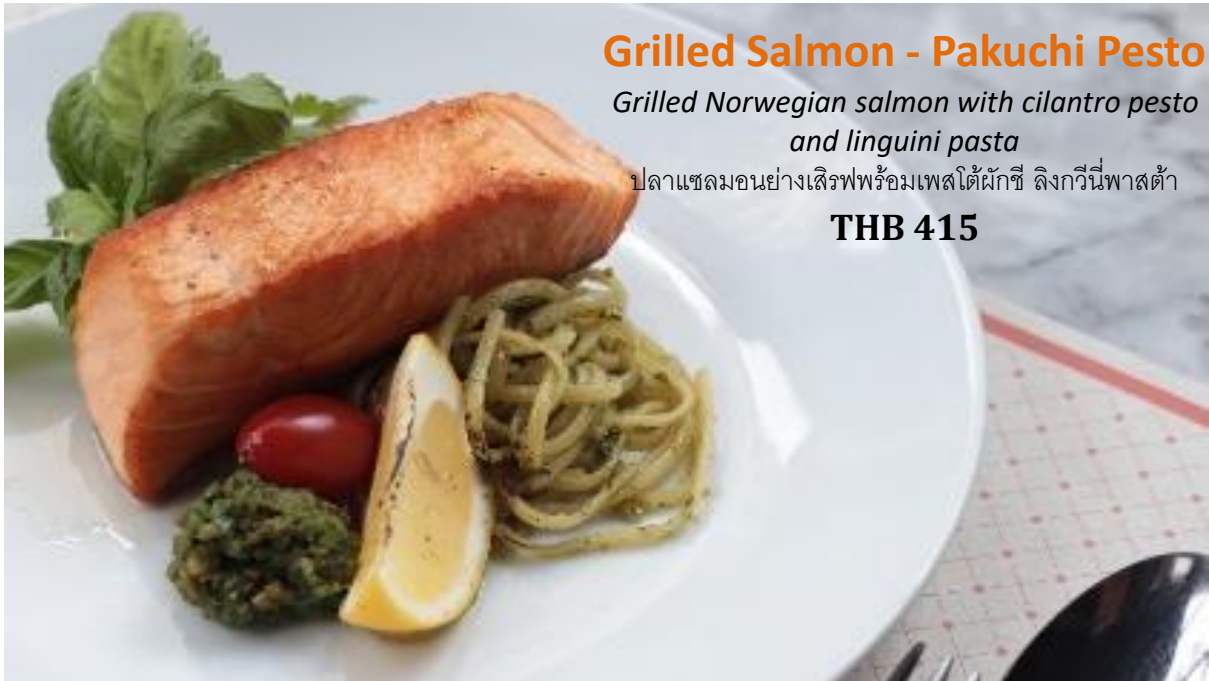
LE PETIT DEJEUNER / LES PLATS DU JOUR / LE DINER

#tea factory and more

The above prices do not include 10% service charge



Healthy YUMMY



Grilled Salmon - Pakuchi Pesto

Grilled Norwegian salmon with cilantro pesto and linguini pasta

ปลาแซลมอนย่างเสิร์ฟพร้อมเพสต์ได้ผักชี ฝรั่งวีนี่พาสต้า

THB 415



CHICKEN FAJITAS BOWL

Fajitas marinated chicken, chickpeas, tomato salsa, avocado, fresh corn, black beans and crispy corn tortillas

ไก่ย่างสไตล์แม็กซิกันหมักเครื่องเทศ ถั่วลูกไก่ ซัลซามะเขือเทศ อโวคาโด

ข้าวโพด ถั่วดำและแป้งตอติญ่ากรอบ

THB 285



KALE QUINOA BEEF/CHICKEN SALAD

Kale with quinoa, grilled beef tenderloin or grilled chicken

New

สลัดเคล ควินัว เนื้อสันในย่าง/ไก่ย่าง

THB 385/295

LE PETIT DEJEUNER / LES PLATS DU JOUR / LE DINER

#tea factory and more

The above prices do not include 10% service charge



LE PETIT DEJEUNER / LES PLATS DU JOUR / LE DINER

tea factory and more



LINGUINI VONGOLE Spicy THB 295



SPAGHETTI CRAB MEAT Spicy THB 420

PASTA

Spaghetti with Tomato Sauce

THB 230

สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ

Spaghetti Grill River Prawns with Garlic and Pepper

THB 325

สปาเก็ตตี้กุ้งแม่น้ำย่าง ผัดกระเทียม และมันกุ้ง

Linguini Vongole (Spicy)

THB 295

ลิงกวินีหอยลายผัดกระเทียม ใบโหระพา และพริกแห้ง

Spaghetti Bacon Dried Chili AOP (Spicy)

THB 275

สปาเก็ตตี้เบคอนกรอบผัดกระเทียม พริกแห้งและน้ำมันมะกอก โรยด้วยพาร์เมซานชีส

Spaghetti Carbonara

THB 275

เมนูคลาสสิกจากโรม สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า ซอสที่ได้จากไข่แดง ครีมสดและชีส ผัดรวมกับเบคอนรมควัน

Spaghetti Kee Mao Sea food (Spicy)

THB 380

สปาเก็ตตี้ซีเมาทะเล

Arrabiata Squid Ink Pasta Sea food (Spicy)

New

THB 395

อาราเบียตต้าสปาเก็ตตี้หมึกดำ ทะเล

Beef Stroganoff

New

THB 550

เนื้อสันในแองกัสเกรดพรีเมียม ราดซอสไวน์แดง

ทานพร้อมกับริชโซ่ พาสต้ารูปเมลิ็ดข้าว

LE PETIT DEJEUNER / LES PLATS DU JOUR / LE DINER

#tea factory and more

The above prices do not include 10% service charge



SPAGHETTI TEA LEAF (SPICY) THB 285



SPAGHETTI FRIED PRAWN WITH GARLIC AND PEPPER THB 325

PASTA

Linguini Mushroom Cream Sauce Truffle Oil

THB 295

เห็ดหอมผัดกระเทียมพาร์สลีย์น้ำมันมะกอก ซอสครีมสดและไวน์ขาวน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล

Spaghetti Bolognese

THB 275

สปาเก็ตตี้เนื้อ โปโลเนส

Spaghetti Pork Bolognese

THB 250

สปาเก็ตตี้หมู โปโลเนส

Spaghetti Lamb Stew

THB 325

สปาเก็ตตี้สตูเนื้อแกะเครื่องเทศไพรว่องซ์และผักสดสไตล์ฝรั่งเศส

Spaghetti Tea Leaves with Fresh Chili (Spicy)

THB 285

สปาเก็ตตี้ใบชารสจัดจ้าน ผัดกระเทียมและพริก ทานคู่กับเบคอนกรอบ

Spaghetti Crab Meat with Fresh Chilli and Basil (Spicy)

THB 420

สปาเก็ตตี้เนื้อปูก้อนผัดใบยี่ห่วย่า กระเทียมและพริกสดรสร้อนแรง

Penne Chicken Alfredo

THB 275

เพนเน่ พาสตาซอสครีมเนื้อไก่

Penne Italian Sausage Pink Sauce

New

THB 350

พาสต้าเพนเน่ผัดไส้กรอกอิตาเลียนหมักเครื่องเทศซอสครีมมะเขือเทศ

LE PETIT DEJEUNER / LES PLATS DU JOUR / LE DINER

tea factory and more

The above prices do not include 10% service charge



Homemade
BURGER

LE PETIT DEJEUNER / LES PLATS DU JOUR / LE DINER

tea factory and more

Homemade **BURGER**

Oh là là, it's a **BEEF BURGER!** แซมเบอเกอร์เนื้อ THB 295

Three different types of beef seasoned with thyme, oregano, and garlic confit, shaped into patties and grilled to perfection. The burger is complemented with crispy red oak and butterhead lettuce straight from the garden, onions, caramelised beetroot, tomato, pickles, melted cheddar cheese, topped with our house sauce

There's a LAMB in the garden แซมเบอเกอร์แกะ THB 350

***Aromatic lamb burger** marinated with herbs from our garden and carefully grilled before adding a topping of lettuce, pickles, onions, caramelised beetroot, ratatouille, glazed baby carrots, tomato, melted cheddar cheese, and special sauce, so good that you will imagine a lamb strolling in the garden !*

Organic PORK Story แซมเบอเกอร์หมู THB 285

*If bold flavours don't scare you, then try our hand grind **pork burger** seasoned with aromatic herbs and topped with red oak and butterhead lettuce, onion, pickles, caramelised beetroot, fresh tomato, bacon and cheddar cheese*

CRAB, my way! แซมเบอเกอร์เนื้อปู THB 375

*Our version of **crab burger** in a seaside town, Fresh crabmeat shaped into patties flavoured with cilantro, green onion, lime, and spiced. Perfected with our wasabi sauce.*

Choice of burger bun

White bread ขนมปังขาว or **Carbon bread** ขนมปังดำ

LE PETIT DEJEUNER / LES PLATS DU JOUR / LE DINER

tea factory and more

The above prices do not include 10% service charge



Homemade
**THIN CRUST
PIZZA**

**SALMON PEACH
TRIO CHEESE PIZZA**

*Smoked Salmon, Peach,
Fresh Rocket*

พิซซ่า หน้าปลาแซลมอน พีช และผัก
ร็อกเก็ตสด

THB 295



ROMA TOMATO PIZZA

*Classic tomatoes marinara
and basil pizza*

พิซซ่าซอสมะเขือเทศและใบโหระพา

THB 235



SPINACH BACON PIZZA

*Spinach, bacon, Bechamel sauce
and cheese*

พิซซ่าผักโขม เบคอน

THB 235



CARBONARA PIZZA

*Carbonara sauce, bacon,
and cheese*

พิซซ่าคาโบนาร่าครีมซอสและเบคอน

THB 235

LE PETIT DEJEUNER / LES PLATS DU JOUR / LE DINER

tea factory and more

The above prices do not include 10% service charge

LE SIGNATURE



Australian Marble Sirloin Stake

Melt in your mouth sirloin steak, grilled zucchini, carrot, green beans and baked potato

สเต็กเนื้อนุ่มเสิร์ฟพร้อมซุสกีวี แครอท ถั่วแขกย่างและมันฝรั่งอบ

THB 1,250

LE PETIT DEJEUNER / LES PLATS DU JOUR / LE DINER

#tea factory and more

The above prices do not include 10% service charge

LE SIGNATURE



Grilled Pork Chop

Center cut pork chop, infused thyme oil, apple sauce puree, garlic and tomato confit, baked white potato half

พอร์คซีอปลาย่างพร้อมใบทามาย์ วางบนซอสแอปเปิ้ล
กระเทียม มะเขือเทศกึ่งพี มันฝรั่งผ่าครึ่งอบร้อน

THB 495



Duck Confit With Black Pepper and Strawberry Sauce

Traditional French duck leg confit, house made sweet and savory sauce with taro puree and carrot puree

เป็ดร่อนกึ่งพีสไตล์ฝรั่งเศสในซอสพริกไทยดำ
และซอสสตอว์เบอร์รี่ เสริฟคู่กับเผือกบดและ
แครอทบด

THB 385

Grilled Lamb Rack with Ratatouille, Mashed Potato

Grilled rack of lamb Provençal, tri-color ratatouille, creamy mash potato

แกะย่าง วางบนแร้ทตาตุย เสริฟพร้อมมันบดอบชีส

THB 975



LE PETIT DEJEUNER / LES PLATS DU JOUR / LE DINER

tea factory and more

The above prices do not include 10% service charge

LE SIGNATURE



Grilled Salmon with Crab Meat, Green Apple, Avocado Salad Wasabi Dressing

Grilled salmon served with Fresh crab meat, green apple cubes, sweet lemon peel mixed with wasabi dressing molded on top of creamy avocado cubes.

แซลมอนย่างเสิร์ฟกับสลัดเนื้อปู แอปเปิ้ลเขียว ผีวมะนาวคูลูกด้วยวาซาบิซอส วางบนอโวคาโดหั่นเต๋า

THB 490



Grilled Norwegian Salmon with Rocket Salad and Balsamic Dressing

Grilled salmon steak with pesto sauce drizzling on top, rocket salad balsamic dressing

ปลาแซลมอนย่างราดเพสต์โต้ซอส เสริฟพร้อมสลัดร็อกเก็ตราดด้วยน้ำสลัดบัลซามิก

THB 375

Seabass White Wine Sauce

Pan seared sea bass, sautéed shitake, mashed potato and white wine cream sauce

สเต็คปลากระพง ทานคู่กับเห็ดชิทาเกะผัด มันฝรั่งบด ราดด้วยซอสไวน์ขาว

THB 490



LE PETIT DEJEUNER / LES PLATS DU JOUR / LE DINER

#tea factory and more

The above prices do not include 10% service charge

LE SIGNATURE

Risotto Duck Confit

with slow cooked duck confit, strawberry brawn sauce. asparagus, sear peach and baby carrot

ริซอตโต้เป็ดร่อน

THB 490



Risotto Di Mare

served with grilled prawn, seared Japanese vongole, local seabass and drill cream sauce. Top with caramelised beetroot and lumpfish cavier

ริซอตโต้ทะเล

THB 490



Momma's BBQ Baby Back Ribs

Slow roasted half rack barbecue ribs, grilled vegetables, French fries, garlic bread

ซีโครงหมูย่างราดด้วยบาร์บีคิวซอสสูตรเด็ด เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด ผักย่าง และขนมปัง

กระเทียม

THB 595

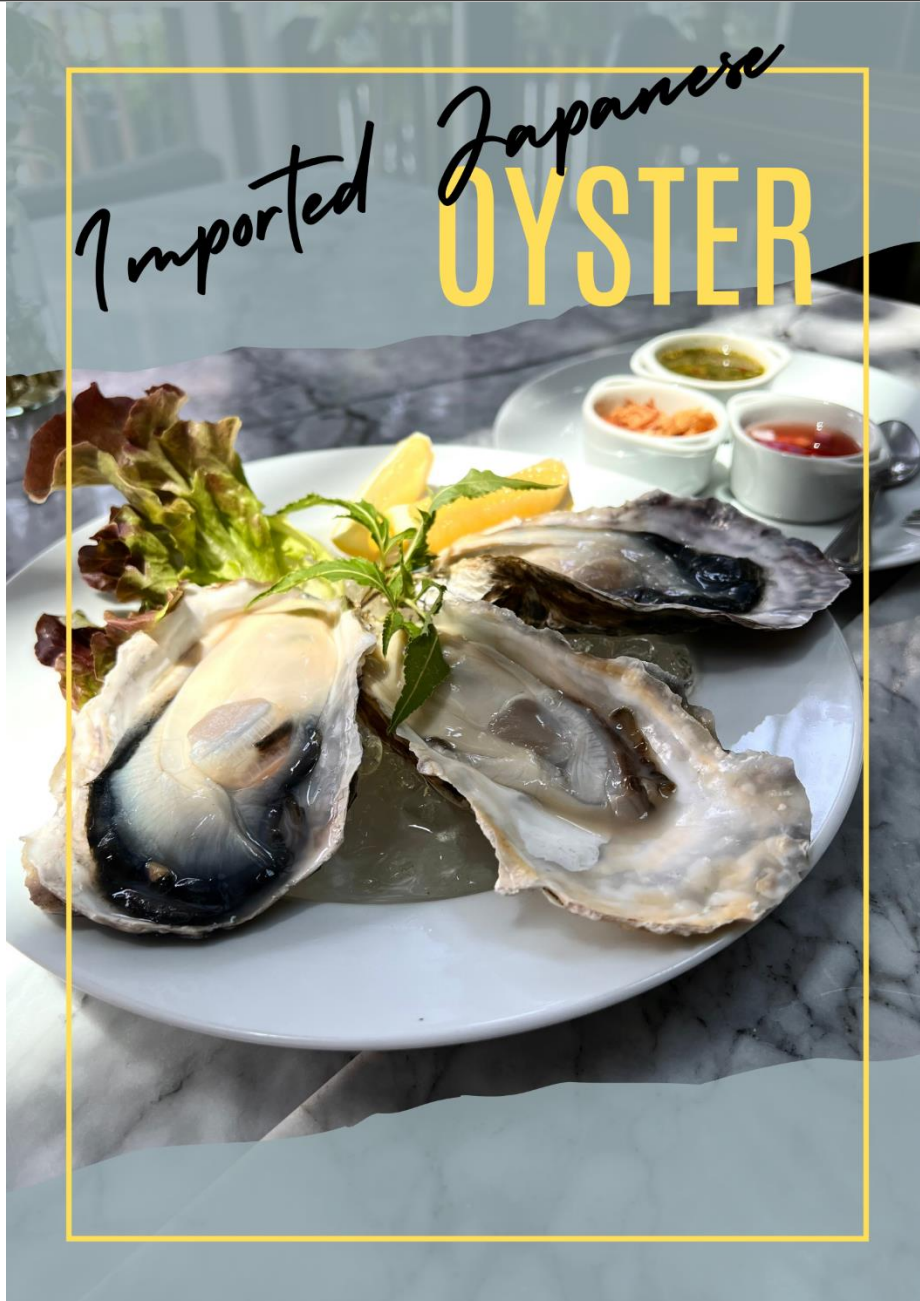


LE PETIT DEJEUNER / LES PLATS DU JOUR / LE DINER

#tea factory and more

The above prices do not include 10% service charge

Japanese **OYSTER**



IMPORTED OYSTER FROM JAPAN

*The most famous
oyster producer in
Japan
and the 2nd largest
oyster exporter in
the world*

**3 for THB
450**
(Extra 1 for 150)

LE PETIT DEJEUNER / LES PLATS DU JOUR / LE DINER

#tea factory and more

The above prices do not include 10% service charge