

1. อาหารเรียกน้ำย่อยและสลัด

อาหารยุโรปคลาสสิก

Carpaccio Calabrese เนื้อดิบคาร์ปากซิโอ คาราเบรเซ่
เนื้อสันในดิบสไลด์บาง เสิร์ฟพร้อมน้ำมันมะกอก, พามาซานชีส
27๐

Lamb Lettuce Salad with Egg
สลัดผักกาดหอมยุโรป เสิร์ฟพร้อมไข่ต้มสับ
27๐

Lamb Lettuce Salad Casa
สลัดผักกาดหอมยุโรปสูตรเชฟปาสคาล
กับเฟต้าชีส, พริกและมะเขือเทศ
33๐

Gambas al Ajillo
กุ้งกระเทียมสไลด์ของสเปนในน้ำมันกระเทียม เสิร์ฟในหม้อเหล็ก
29๐

My own smoked Salmon
เซลมอนจากนอร์เวย์รมควันสูตรเชฟปาสคาลมาพร้อมกับเครื่อง
32๐

Scallops in Garlic Butter
หอยเชลล์ผัดเนยกระเทียม น้ำมันาวและผักชีฝรั่ง
32๐

The traditional Beef Tatar ทาร์ทาร์เนื้อแบบดั้งเดิม
เนื้อสันในดิบทรงเครื่อง สับละเอียด (เตรียมและโชว์ที่โต๊ะของคุณ)
38๐

Parma Ham with Melon พาร์มาแฮมและเมล่อน
39๐

Pan-fried Duck Liver ตับเป็ดทอด (ฟิวกราส์)
กับครีมเปรี้ยวผสมต้นหอมจีน มะเขือเทศและหัวหอมขั้วนี้
55๐

อาหารไทย

Som Tam Thai ส้มตำไทย
ปรุงรสอย่างพิถีพิถันจากรัตถุดิบที่คัดมาเฉพาะส่วนที่ดีที่สุด.
28๐

Yam Moo Yang ยำคอหมูย่าง
หมูย่างจ๋าๆรสชาติกลมกล่อม พร้อมผักกรอบกรอบทานเพลิน
28๐

Yam Talay ยำทะเล
เมนูอาหารสดเด็ดจัดจ้าน
ทั้ง กุ้ง, ปลาหมึก, หอยลาย, หอยเชลล์
29๐

Yam Nua Yang Nam Tok ยำเนื้อย่างน้ำตก
เนื้อสันในคัดสรรมาอย่างดี
29๐

Satay สะเต๊ะ
กำเนิดมาจากเกาะชวาหรือเกาะสุมาตราในประเทศอินโดนีเซีย ...
ทางร้านมีให้เลือกทั้ง เนื้อวัว - ไก่ - หรือหมูสะเต๊ะ
29๐

Laarb ลาบ
อาหารท้องถิ่นทางภาคอีสาน
ทางร้านมีให้เลือกทั้ง เนื้อวัว - ไก่ - หรือหมู
29๐

Tod Man Kung ทอดมันกุ้ง
เสิร์ฟพร้อมซอสสามชนิด
ซอสถั่วเหลืองพิเศษ, ซอสกระเทียมและพริกและมายองเนส, ซัลซ่า
29๐

2. ซุปและพาสต้า

อาหารยุโรปคลาสสิก

Onion Soup ซุปหัวหอมตามแบบฝรั่งเศส
ปรุงด้วยไวน์แดงและโหระพา กราแดงกับชีส
18๐

Seafood Soup ซุปซีฟู้ดเมดิเตอร์เรเนียน
เสิร์ฟพร้อมกุ้ง, ปลาหมึก, หอยกับมะเขือเทศและผักสด
19๐

Hungarian Goulash Soup ซุปสตูว์เนื้อวัวฮังการี
19๐

Beef Soup ซุปเนื้อกับไวน์แดง ผักและไขกระดูกในน้ำซุปเนื้อ
320

Lobster Soup ซุปล็อบสเตอร์แบบดั้งเดิม
ทำจากล็อบสเตอร์สดจากแคนาดาปรุงด้วยเครื่องเทศและสมุนไพรที่คัดสรร
เสิร์ฟพร้อมวิปครีมและเหล้าคอนญัก
33๐

White Asparagus Soup ซุปครีมหน่อไม้ฝรั่งขาว
ทำจากหน่อไม้ฝรั่งขาวสดจากประเทศเยอรมนี
36๐

Spaghetti Bolognese สเปาเก็ตตี้โบลองเนส(เนื้อวัว)
ซอสเนื้อทำจากเนื้อสับและมะเขือเทศสด
39๐

Spaghetti Vongole สเปาเก็ตตี้หอยลาย
เลือกซอสมะเขือเทศ, ซอสครีม, หรือ น้ำมันมะกอก กระเทียม ผักชีฝรั่ง
39๐

Spaghetti Seafood สเปาเก็ตตี้ทะเล
เลือกซอสมะเขือเทศ, ซอสครีม, หรือ น้ำมันมะกอก กระเทียม ผักชีฝรั่ง
49๐

Spaghetti Lobster สเปาเก็ตตี้ล็อบสเตอร์
เลือกซอสมะเขือเทศ หรือ ซอสไวน์ขาวกับผักชีลาว
55๐

Mushroom Risotto ริซอตโต้เห็ด
ทำจากข้าวคานาโรรีจากประเทศอิตาลี ผสมเห็ดป่า
49๐

อาหารไทย

Tom Yam ต้มยำกุ้ง
อาหารไทยที่กลายเป็นเอกลักษณ์อย่างหนึ่งของประเทศไทย
Prawn 29๐

Seafood ต้มยำทะเล
29๐

Tom Kha Gai ต้มข่าไก่
รสชาติกลมกล่อมจากวัตถุดิบชั้นดี
29๐

Guoy Tiaw ก๋วยเตี๋ยวน้ำใส
(เนื้อ หมู ไก่ หรือ กุ้ง)
29๐

Fried Rice เมนูข้าวผัด
With Egg ข้าวผัดไข่
26๐

With Chicken or Pork ข้าวผัดไก่หรือหมู
28๐

With Shrimps ข้าวผัดกุ้ง
29๐

With Seafood ข้าวผัดซีฟู้ด
29๐

With Beef ข้าวผัดเนื้อ
29๐

With Crabmeat ข้าวผัดปู
45๐

Fried Noodle เมนูผัดซีอิ๊ว
With Egg ผัดซีอิ๊วไข่
26๐

With Chicken or Pork ข้าวผัดไก่หรือหมู
28๐

With Shrimps ข้าวผัดกุ้ง
29๐

With Seafood ข้าวผัดซีฟู้ด
29๐

With Beef ข้าวผัดเนื้อ
29๐

With Crabmeat ข้าวผัดปู
45๐

3. อาหารประเภทปลาและอาหารทะเล

อาหารยุโรปคลาสสิก

Salmon Steak สเต็กปลาแซลมอน

ปลาแซลมอนสดนำเข้าจากนอร์เวย์ กับซอสครีมโหระพา
45๐

Calamares กาลามาเร่ส ฟรีโดส

ปลาหมึกทอดในแป้งกรอบ เสิร์ฟพร้อมซอสจิ้มสามอย่าง:
ซอสค็อกเทล, ซอสทาร์ทาร์, ซอสมายองเนสกระเทียมและพริก
45๐

Baramundi เมนูพิเศษ คาชู ปาสคาล สุขภาพดีและอร่อย

ปลากะพงขาว อบในเกลือ
กับซอสฮอลแลนเดซ หรือซอสโยเกิร์ตผสมมะนาวสดและแตงกวา
59๐

Dover Sole ปลาโดเวอร์โซล

ปลาตาเดียนำเข้าจากฝรั่งเศส ทอดกับเนย, พาร์สลีย์และมะนาว
99๐

Lobster ลอบสเตอร์สดจากแคนาดา (550-650 กรัม)

ย่างและปรุงด้วยมะนาว, น้ำมันมะกอก, กระเทียมและผักชีฝรั่ง
81๐

Lobster ล็อบสเตอร์เทอร์มิดอร์สูตรต้นตำรับ (550-650 กรัม)

ล็อบสเตอร์สดกับเห็ดทรัฟเฟิลสดกราแต่งกับซอสฮอลแลนเดซ
11๐๐

อาหารไทย

Gaeng Kew Wan Kung แกงเขียวหวานกุ้ง

เมนูอาหารไทยยอดนิยมที่ต่างชาติชื่นชอบ
41๐

Kung pad Met Mamuang กุ้งผัดเม็ดมะม่วง

กุ้งผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์, หัวหอมใหญ่, พริกหวานสามสี
41๐

Pad Kapraw Kung ผัดกระเพรากุ้ง

ผัดกระเพรากลิ่นหอมในกะเพรา รสจัดจ้าน
41๐

Pla Kapong Nueng Manau ปลากระพงนึ่งมะนาว

ผสมผสานความอร่อยอย่างลงตัวได้ในคำเดียว
55๐

Pla Kapong Rad Prik ปลากระพงราดพริก

รสชาติเข้มข้น หอมอร่อยจัดจ้าน
52๐

Pla Kapong tod Kratiem ปลากระพงทอดกระเทียมพริกไทย

รสชาติกลมกล่อมหอมอร่อย กรอบนอกนุ่มใน
52๐

Stir-fried Lobster ล็อบสเตอร์ผัดขิง (550-650 กรัม)

แคนเดียน ล็อบสเตอร์ ผัดขิง อร่อยเลิศคำ
81๐

Lobster Curry ล็อบสเตอร์ผัดผงกะหรี่ (550-650 กรัม)

รสชาติเข้มข้นกลมกล่อม หอมอร่อย
81๐

4. อาหารจานหลักประเภทเนื้อสัตว์

อาหารยุโรปคลาสสิก

Beef Goulash สตูว์เนื้อวัวฮังการีแบบดั้งเดิม
ปรุงด้วยกะหล่ำปลีสดอง, หัวหอม, พริก, กระเทียมและครีมเปรี้ยว
44๐

Lamb Stew สตูว์เนื้อแกะสไตล์ชาวเบลเยียม
เนื้อแกะจากออสเตรเลีย ต้นในเบียร์ดำและหอมใหญ่
44๐

Wiener Schnitzel วินเนอร์ ชนิตซ์เชิลยั๊กซ์!
หมูชุบแป้งและเกล็ดขนมปังทอด ใหญ่ที่สุดในพัทยา!
Large "ขนาดใหญ่" 49๐
Not so Big "ขนาดไม่ใหญ่มาก" 39๐

Pork Knuckle ขาหมูเยอรมัน
ขาหมูกรอบฉ่ำ (ขาหลัง)เสิร์ฟพร้อมกะหล่ำปลีสดอง
52๐

Stroganoff บีฟ สโตรกานอฟ(เนื้อสันในจากนิวซีแลนด์)
ผัดกับปาปริก้า ซอสครีมเปรี้ยว กับ แดงกวาดอง และหัวหอม
65๐

Rack of Lamb “รสชาติทางตอนใต้ของฝรั่งเศส”
ซี่เนื้อโครกแกะอบ ปรุงรสด้วยสมุนไพรเจ็ดชนิด
88๐

อาหารไทย

Gai pad Met Mamuang ไก่ผัดเม็ดมะม่วง
เนื้อไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์, หัวหอมใหญ่, พริกหวานสามสี
38๐

Gaeng Kew Wan Gai แกงเขียวหวานไก่
เมนูอาหารไทยยอดนิยมที่ต่างชาติชื่นชอบ
39๐

Pad Kapraw Chick or Pork ผัดกระเพราไก่หรือหมู
หนึ่งในเมนูเบสิกสุดโปรด
38๐

Pad Kapraw Beef ผัดกระเพราเนื้อ
หนึ่งในเมนูเบสิกสุดโปรด
44๐

Nua pad Nam Mann Hoy เนื้อผัดน้ำมันหอย
เนื้อสันในผัดน้ำมันหอย หัวหอม, พริก, ถั่วลันเตา
44๐

Gaeng Pet Nua Yang แกงเผ็ดเนื้อย่าง
เนื้อสันในย่างในซอสแกงเผ็ดพร้อมกับองุ่น, สับปะรดและมะเขือยาวอ่อน
48๐

5. อาหารประเภทย่าง

อาหารยุโรปคลาสสิก

สเต็กหมู
Pork Steak

จากไทย
(TH)



นุ่ม
Tender

เล็ก	150 gr	390	B
กลาง	300 gr	560	B
ใหญ่	500 gr	790	B

เนื้อสันใน
Beef Tenderloin

เนื้อแองกัสจากออสเตรเลีย
(AUS)



นุ่มมาก
Very Tender

เล็ก	100 gr	760	B
กลาง	200 gr	1090	B
ใหญ่	300 gr	1440	B

ริบอายสเต็ก
Rib Eye Steak

เนื้อแองกัสจากนิวซีแลนด์
(AUS)



นุ่มปานกลาง
Medium Tender

เล็ก	150 gr	760	B
กลาง	300 gr	910	B
ใหญ่	500 gr	1260	B

สเต็กเนื้อสันนอก
Siirloin Steak

เนื้อแองกัสจากออสเตรเลีย
(NZ)



นุ่ม
Tender

เล็ก	150 gr	880	B
กลาง	300 gr	1170	B
ใหญ่	500 gr	1750	B

ชีเนื้อโครงแกะ
Lamb Cutlet

จากออสเตรเลีย
(AUS)



นุ่ม
Tender

1 ชิ้น.	80 gr	550	B
3 ชิ้น.	240 gr	840	B
5 ชิ้น.	400 gr	1140	B

6. เครื่องเคียงสำหรับอาหารจานหลัก

สำหรับอาหารยุโรปคลาสสิก

อาหารจานหลักทั้งหมดเสิร์ฟพร้อมกับ เครื่องเคียง

โปรดเลือกเครื่องเคียงสองอย่าง สำหรับอาหารจานหลักหนึ่งที หากต้องการเพิ่ม คิดที่ 50 บาท

All Main Dishes are served with Side Dishes

Please choose two (2) Side Dishes, each additional serving is at 50 Baht **เพิ่มที่ 50 บาท**

ผัดผักรวมมิตรสไตล์เอเชีย

ผักโขมผัด

แครอทและกะหล่ำดาวผัด

สลัดผักสด

ข้าวธัญพืช

เส้นพาสต้าผัดเนย

มันฝรั่งผัด

มันฝรั่งบด

มันฝรั่งต้ม

มันฝรั่งอบชีส

เฟรนช์ฟรายส์

มันฝรั่งทอดสไตล์สวิส

มันฝรั่งอบและเครื่องเคียง (+120)

Stir-fried Asian Vegetables Mix

Sautéed Spinach

Glazed Carrots & Brussels Sprouts

Small mixed Salad

Wild Rice Mix

Buttered Pasta

Potatoes

-Roasted

-Mashed

-Boiled

-Gratin

-French Fries

-Swiss Röschti

-Baked Potato & condiments (+120)

ซอสปรุงรส

กรุณาเลือกหนึ่ง (1) ซอส สั่งเพิ่มคิด 50 บาท

ซอสเนยสมุนไพร

ซอสครีมเห็ด

ซอสไวน์แดง

ซอสแบร์เนสของชาวฝรั่งเศส

ซอสฮอลแลนด์

มัสตาร์ด

ซอสพริกไทยดำ

Sauces

Café de Paris

Mushroom Cream Sauce

Red Wine Sauce

Béarnaise

Hollandaise

Assorted Mustards

Black Pepper Sauce

For special Promotions visit our website www.casa-pascal.com

All our prices are subject to 10% service charge and 7% v.a.t.