

INTERNATIONAL FOOD

SNACKS

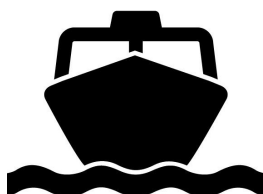


1	PEANUTS	ถั่วทอด	65
2	CASHEW NUTS	เม็ดมะม่วงหิมพานต์	110
3	FRENCH FRIES S/L	เฟรนช์ฟรายส์ S/L	115/160
4	FRIED VIENNA SAUSAGES	ไส้กรอกเวียนนาทอด	160
5	CANAPES PINEAPPLE & CHEESE S/L	ชีสและสัปรด คานาเป้ S/L	155/195
6	CANAPES PINEAPPLE & CHEESE WITH CHERRIES S/L	(เพิ่มเชอร์รี่) S/L	175/230
7	CRISPY SHREDDED MUSHROOMS WITH SESAME SEEDS AND KAFFIR LIME LEAVES	เห็ดแดดเดียวทรงเครื่อง	120

APPETIZERS



8	GARLIC BREAD	ขนมปังกระเทียม	95
9	BAKED GARLIC CHEESE BREAD	ขนมปังกระเทียมอบชีส	110
	10 SPICY GARLIC CHILLI PRAWNS	กุ้งทอดกระเทียมพริกแห้งน้ำมันมะกอก	130
11	CALAMARI WITH TARTAR SAUCE		175
12	MIXED DELIGHT (6 ASSORTED FRIED STARTERS) SHRIMP AND MUSHROOM IN BATTER, QUAIL EGG-SHRIMP BALLS, PUMKIN IN BATTER, VEGETARIAN SPRING ROLLS, CRISPY MUSHROOMS, SERVED WITH PLUM - AND GARLIC SAUCE รวมมิตรทอดกรอบ (เสิร์ฟพร้อมผักดอง, น้ำจิ้มบ๊วย 3 รส, ซอสกระเทียม) กุ้งทอดเทมปุระ, เห็ดชุบแป้งทอด, ทอดมันกุ้งไข่คน, พักทองชุบแป้งทอด, เห็ดแดดเดียว, ปอเปี๊ยะเจ	S/L	200/255
13	BAKED MUSSELS WITH GARLIC SAUCE AND CHEESE SERVED IN TRADITIONAL EARTHENWARE (COOKING TIME 20 MINUTES)	หอยแมลงภู่อบซอสกระเทียม และชีส (20 นาที)	175

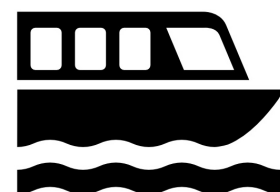


NIGHTLY DINNER CRUISE

75 min.

180B only

Ask staff for information



Credit card minimum purchase amount 300b.

บัตรเครดิตยอดตั้งแต่ 300b.

SOUP

SERVED WITH ROLL AND BUTTER



14 FRENCH ONION SOUP	ซุปรูขี้หอมแบบฝรั่งเศส	155
15 CREAM OF MUSHROOM SOUP	ซุปรูครีมเห็ด	140
16 CREAM OF TOMATO SOUP	ซุปรูมะเขือเทศ	140
17 CREAM OF ASPARAGUS SOUP	ซุปรูครีมหน่อไม้ฝรั่ง	180
18 CREAM OF PUMPKIN SOUP	ซุปรูครีมฟักทอง	160

SALAD : WESTERN STYLE



: VINAIGRETTE	วินิเกรต	
: OIL & VINEGAR	ออยล์ & วินิการ์	
: SESAME	เซซามิ เดรสซิ่ง	
: BALSAMIC	บัลซามิค	
19 THE RIVERSIDE SALAD (SAUSAGE, CHICKEN, PINEAPPLE, CHEESE)	สลัดริมฝั่ง (ไส้กรอก, ไก่, สับปะรด, ชีส)	185
20 SMOKED DUCK SALAD (SESAME DRESSING)	สลัดเป็ดรมควัน (เซซามิ, น้ำสลัด)	210
21 TUNA SALAD	สลัดปลาทูน่า	170
22 MIXED SALAD	สลัดผัก	115
23 SMOKED SALMON SALAD	สลัดปลาแซลมอนรมควัน	195
24 CAESAR SALAD WITH CAESAR DRESSING	ชีซาร์สลัด	185

SANDWICH



25 THE RIVERSIDE TOASTED SANDWICH (EGGS, HAM, PINEAPPLE, CHEESE. CHICKEN)	แซนด์วิชริมบิง (ไข่, แฮม, สับปะรด, ชีส, ไก่)	200
26 TOASTED CLUB SANDWICH	คลับแซนด์วิช	195
27 TOASTED CHEESE SANDWICH	แซนด์วิชชีส	140
28 TOASTED B.L.T. SANDWICH (BACON, LETTUCE, TOMATO)	แซนด์วิชเบคอน, ผักสลัด, และ มะเขือเทศ	170
29 TUNA SANDWICH	แซนด์วิชปลาทูน่า	150

BURGER



30 THE RIVERSIDE BEEF BURGER (FRIED EGG, PINEAPPLE)	ริเวอร์ไซด์เบอร์เกอร์ (ไข่ดาว, สับปะรด)	225
31 BEEF BURGER	เบอร์เกอร์เนื้อ	195
32 CHEESE BEEF BURGER	ชีสเบอร์เกอร์	210
33 BACON CHEESE BEEF BURGER	เบคอนชีสเบอร์เกอร์	235
34 FISH BURGER WITH TARTAR SAUCE	เบอร์เกอร์ปลากับตาต้าซอส	195
35 CHICKEN STEAK BURGER	เบอร์เกอร์สเต็กไก่	180

PIZZA & PASTA



PIZZA COOKING TIME 20 MINUTES

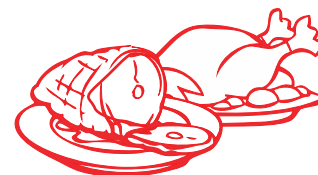
36 CHEESE PIZZA	พิซซ่าชีส	280
37 VEGETARIAN PIZZA	พิซซ่าเจ	285
38 PINEAPPLE & CHEESE PIZZA	พิซซ่าสับปะรดและชีส	295
39 HAM PIZZA (WITH ONION AND BELL PEPPER)	พิซซ่าแฮม	310
40 SALAMI PIZZA (WITH ONION AND BELL PEPPER)	พิซซ่าซาลามิ	310
41 CHARCOAL GRILLED CHIANGMAI SAUSAGE PIZZA	พิซซ่าไส้อ้ว	305
42 SPAGHETTI BOLOGNAISE	สปาเก็ตตี้ซอสเนื้อ	175
43 VEGETARIAN SPAGHETTI (WITH TOMATO SAUCE AND MUSHROOMS)	สปาเก็ตตี้ใจ (ซอสมะเขือเทศและเห็ด)	170
44 SPAGHETTI CARBONARA (EGG, CHEESE, HAM, BACON AND CREAM)	สปาเก็ตตี้ "คาบอนาร่า" (สปาเก็ตตี้ ผัดไข่-ชีส-แฮม-เบคอนและครีม)	200

VAT INCLUDED

NO SERVICE CHARGE

MAIN DISHES

SERVED WITH VEGETABLES AND FRENCH FRIES OR BAKED POTATOES OR CROQUETTE OR SAUTEED POTATOES EXCEPT FOR DISHES WITH *



BEEF :

45	FILLET STEAK 200G		405
	WITH :		
	CHEESE AND PINEAPPLE (RIVERSIDE SPECIAL)	ชีสและสับปะรด	
	BACON WRAPPED (FILLET MIGNON)	ฟิลเลมียอง(ห่อเบคอน)	
	PEPPER SAUCE	ราดซอสพริกไทย	
	BARBEQUE SAUCE	ราดซอสบาร์บีคิว	
	MUSHROOM SAUCE	ราดซอสเห็ด	
46	BRATWURST SAUSAGE (WITH GRAVY)	ไส้กรอกลูกวัวรมควัน (ซอสเกรวี่เนื้อ)	270
47	MIXED GRILL (BEEF, PORK, CHICKEN)	มิกซ์กริล(เนื้อ,หมู,ไก่)	405

PORK :

* 48	PORK CUT WITH BACON PEPPER SAUCE	สเต็กหมูราดซอสเบคอนพริกไทย	350
49	WIENER SCHNITZEL	วีเนอร์ ชนิทเชิล	330
* 50	GERMAN PORK KNUCKLE (COOKING TIME 20 MINUTES)	ขาหมูเยอรมัน (20 นาที)	380
* 51	BBQ PORK RIBS	ซี่โครงหมู บาร์บีคิว	380

CHICKEN :

52	CHICKEN CORDON BLEU	กอร์ดอง เบลอร์ไก่	375
53	CHICKEN STEAK WITH PEPPER GRAVY	สเต็กไก่ราดซอสเกรวี่พริกไทย	330
* 54	BBQ CHICKEN SATAY WITH PEANUT SAUCE AND ROTI	ไก่สะเต๊ะ เสิร์ฟพร้อมโรตีสี่	270

DUCK :

* 55	DUCK A L'ORANGE (ROASTED DUCK BREAST IN ORANGE SAUCE)	เนื้อเป็ดอบซอสส้ม	390
------	--	-------------------	-----

FISH :

* 57	FISH & CHIPS WITH TARTAR SAUCE	ฟิช แอนด์ ชิปส์	330
* 59	GRILLED SEA BASS WITH SPINACH AND PARMESAN CHEESE SAUCE	สเต็กปลากะพงกับผักโขมผัดเนย และซอสพามาซาน	405