

ZILA
STREET BISTRO & BAR



WHERE STONE MEETS

Exquisite Street Food

Where Stone Meets Exquisite Street Food

Experience the fusion of elegance and flavor at Zila Street Bistro & Bar. Our concept revolves around the captivating beauty of stone balanced against an exquisite selection of street food dishes. We meticulously source the finest ingredients, ensuring that every bite is a celebration of exceptional taste, unique dining experience.

สถานที่ซึ่งหินมาบรรจบกับ Street food ชั้นเลิศ

สัมผัสประสบการณ์การผสมผสานของความสวยงามและรสชาติที่ Zila Street Bistro & Bar ด้วยแนวคิดของเราที่ผสมความงามอันน่าหลงใหลของหินเข้าให้เข้ากับสมดุลกับอาหารท้องถิ่น อาหารที่เรารวบรวมอย่างประณีต และคัดสรรวัตถุดิบชั้นเลิศอย่างพิถีพิถัน เพื่อให้มั่นใจว่าทุกคำที่คุณทาน เหมือนเป็นการเฉลิมฉลองสุดยอดของรสชาติอาหาร และคุณจะได้ประสบการณ์การรับประทานอาหารมีเอกลักษณ์เฉพาะที่ร้าน

#ZilaStreetBistroandBar #MASONexperience



ALL DAY DINING

Dish Story

MASON and Chefs—crafted appetizers and salads that are small, flavor-packed delights served before the main course. Whether savored as an appetizer or side dish, these delectable creations, enhance your dining experience with a delightful touch.

อาหารเรียกน้ำย่อยและสลัดที่ MASON รังสรรค์ทำขึ้นเองโดยเฉพาะ คัดสรรวัตถุดิบที่อัดแน่นไปด้วยรสชาติ เสริฟก่อนอาหารจานหลัก ไม่ว่าจะรับประทานเป็นอาหารเรียกน้ำย่อยหรือกับข้าว การสร้างสรรค์ที่น่าลิ้มลองเหล่านี้ ช่วยเพิ่มประสบการณ์การรับประทานอาหารของคุณด้วยรสสัมผัสที่น่ารื่นรมย์

ALL DAY DINING APPETIZER & SALAD

THAI & ASIAN FOOD

- ZILA GRILLED PORK NECK JIM JAE0,** THB 590
Charcoal - Grilled Kurobuta Pork Neck with Homemade Spicy Tamarind and Roasted Rice Sauce
สันคอหมูทุกรอบย่างจิ้มแจ่ว
-  **PLA GOONG LAI SEUA - Grilled Tiger Prawns,**   THB 590
Thai Herbal Salad and Tom Yum Mayonnaise
ปลาทุ้งลายเสิร์ฟย่างพร้อมสมุนไพรไทยและซอสต้มยำมายองเนส
- YAM WUN SEN THA LE - Spicy Seafood**   THB 490
and Glass Noodle Salad, Tomato, Onion and Celery
ยำวุ้นเส้นทะเล
-  **SA PHOK GAI YANG KHA MIN** THB 350
Grilled Turmeric Chicken, Thai Style Marinated Chicken Thigh, Sweet Chili Sauce and Spicy Tamarind and Roasted Rice Sauce
สะโพกไก่ย่างขมิ้นเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มไก่และน้ำจิ้มแจ่ว
-  **CHON BURI JAENG LON - Grilled Fish Cakes,**  THB 350
Fish Mousse Mixed with Curry and Thai Herbs, Cucumber Salsa
แจ่งลอน หรือทอดมันย่าง อาหารพื้นบ้านของชาวชลบุรี

If you have a food allergy or a special dietary requirement please notify your server or chef, we are more than happy to recommended. Prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.



Grilled tiger prawns served with Thai herbs and spicy tom yum mayonnaise, prepared from local seafood market-sourced prawns by skilled chefs to offer a modern MASON twist.

Another highly recommended dish.

ปลาทุ้งลายเสิร์ฟย่างเสิร์ฟพร้อมสมุนไพรไทยและซอสต้มยำมายองเนส โดยใช้ทุ้งลายเสิร์ฟย่างที่นำมาจากตลาดประมงท้องถิ่นและเซฟนำมาปรุงรสให้ทันสมัยขึ้นในสไตล์มินิมอล เป็นอีกเมนูที่อยากให้ลองชิมกัน

ALL DAY DINING APPETIZER & SALAD

WESTERN FOOD

EVERYDAY HEALTHY SALAD

Mixed Green Organic Leaves + Feta,
Chiang Mai Strawberries, Almonds and Chia Seeds
สลัดผักออร์แกนิกเพื่อสุขภาพกับเฟต้าชีส เสิร์ฟพร้อมสตอเบอรี่สด อัลมอนต์กับเมล็ดเจีย

THB 540

FRUITY NUTTY SALAD RED WINE

Poached Pear and Rocket Salad, Candied Walnut
and Brie Cheese

ลูกแพร์ต้มไวน์แดงกับสลัดผักร็อกเก็ต ถั่ววอลนัทเคลือบน้ำตาลและบริชี

THB 590

CAESAR SALAD WITH GRILLED CHICKEN BREAST

+ Soft Boiled Egg, Parmesan, and Crispy Bacon
ชีสซอสและอกไก่ย่าง เสิร์ฟพร้อมไข่สุก พาร์เมซานชีสกับเบคอนกรอบ

THB 420

ALL DAY DINING
appetizer & salad



Fruity Nutty Salad Red Wine

 Chef Recommended  Vegan  Vegetarian  Nuts
 Shellfish  Mild Spicy  Medium Spicy  Spicy

If you have a food allergy or a special dietary requirement please notify your server or chef, we are more than happy to recommend.
Prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.

ASIAN

Dish Story

Thai cooking places emphasis on lightly prepared dishes with strong aromatic components and a spicy edge



การทำอาหารไทยเน้นอาหารที่ปรุงแบบเบาๆด้วยส่วนผสมที่มีกลิ่นหอมแรงและมีรสเผ็ดร้อน เชฟได้คิดสรรวัตถุดิบท้องถิ่น คุณภาพระดับพรีเมียมและนำมาปรุงรสใหม่ในสไตล์ของแมสลิ้น เพื่อให้ทุกคนได้ลิ้มลอง

LIQUIDS

THAI SOUP

TOM KHA KAI - Coconut Milk + Mushroom,
Chicken and Galangal Soup
ต้มข่าไก่

THB 320

TOM YAM GOONG - Smoked Chili Paste  
+ Kaffir Lime Leaves, Lemongrass and Prawns
ต้มยำกุ้ง

THB 490

WESTERN SOUP

ROASTED TOMATO SOUP  
+ Basil Pesto and Garlic Bread
ซूपมะเขือเทศ เสิร์ฟพร้อมซอสเพสโตใบโหระพาและขนมปังกระเทียม

THB 320

 **LOBSTER BISQUE SOUP** is a thick, rich, creamy soup 
consisting of pureed vegetables and seafood or a
thickened seafood stock that is then finished with cream
ซूपมันกุ้งลือตเตอร์

THB 490

FRENCH ONION SOUP

ซूपหอมใหญ่สไลด์ฝรั่งเศส

THB 320



Lobster

BISQUE SOUP

THB 490

If you have a food allergy or a special dietary requirement please notify your server or chef, we are more than happy to recommend.
Prices are subject to 10% service charge and 7% government tax

ZILIA

STREET BISTRO & BAR

Pla Hi Ma

NUNG KHING

THB 1,100

Snow Fish, Leek, Mushroom, Soy Sauce, Ginger, Coriander and Sesame Oil

ปลาหิมะนึ่งกับซีอิ๊วและเครื่องปรุงรสพร้อมผัก ที่ให้กลิ่น สี และเนื้อสัมผัสอร่อย

เนื้อปลาชุ่มฉ่ำและเคลือบด้วยน้ำมันงาที่มีกลิ่นหอมเล็กน้อย



If you have a food allergy or a special dietary requirement please notify your server or chef, we are more than happy to recommend.
Prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.

ZILA

STREET BISTRO & BAR



Camb
MASSAMAN
THB 820



Kao Soi
GAI UDON
THB 460

If you have a food allergy or a special dietary requirement please notify your server or chef, we are more than happy to recommend.
Prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.



Phad Thai
GOONG LAI SEUA
THB 690




Tiger Prawn, Rice Stick Noodles, Tamarind Sauce, Garlic Chives, Tofu and Sweet-Salted Radish
ผัดไทยกุ้งลายเสือ ผัดไทยเป็นอาหารริมทางที่พบได้ทั่วไปในประเทศไทย ผัดไทยเมนูเพื่อสุขภาพนี้ทำจากเส้นก๋วยเตี๋ยว ผัดกับไข่และ
เต้าหู้ สิ่งที่ดีงรสชาติดูออกจากจานคือการผสมผสานของซอสที่เป็นเอกลักษณ์ - เนื้อมะขามเปียก กุ้งแห้ง และน้ำปลา จานนี้เสิร์ฟ
พร้อมกับตัวลิสงคั่วและมะนาว

MAIN COURSE

THAI FOOD

-  **GOONG LAI SEUA SAUCE MAKHAM**  THB 790
Deep Fried Tiger Prawns, Shallot and Tamarind Sauce
 กุ้งลายเสือทอดราดซอสมะขามกับหอมเจียว
- PHAD CHA THALAY**   THB 590
Mixed Seafood + Young Green Peppercorns, Chili and Sweet Basil
 ผัดฉ่าทะเล ผักไทยอ่อนกับสมุนไพรไทย
-  **LAMB MASSAMAN**  THB 820
Lamb Shank Massaman Curry and Crispy Potatoes
 มีกลิ่นชาเค-ตุ๋น
-  **PLA HI MA NUNG KHING** - Snow Fish, Leek, Mushrooms, Soy Sauce, Ginger, Coriander and Sesame Oil THB 1,100
ปลาหมิ่นนึ่งซิง ต้นกระเทียม เห็ดหอม ซิอิ้วและน้ำมันงา
-  **PHAD THAI GOONG LAI SEUA** - Tiger Prawn, Rice Stick Noodles,   THB 690
Tamarind Sauce, Garlic Chives, Tofu and Sweet-Salted Radish
 ผัดไทยกุ้งลายเสือ
-  **KAO SOI GAI UDON** - Northern Thai Curry Chicken Thigh,  THB 460
Japanese Wheat Flour Noodle and Japanese Pickled
 ข้าวซอยไก่ตุ๋น เสิร์ฟพร้อมผักดองสไตล์ญี่ปุ่น
-  **KRA PRAO GAI, MOO OR NUEA**  THB 390
Chicken, Pork or Beef + Red Chili and Hot Basil Leaves
 แกงพริกไก่ หมูหรือเนื้อ
-  **KAO PHAD SUP PA ROD GOONG**  THB 490
Fried Rice Prawn, Sriracha Pineapple, Raisins, Yellow Curry Powder and Egg
 ข้าวผัดสันปะตศริราชาใส่กุ้ง ลูกท้อ พริกขี้หนูและไข่



- PLA KRA PHONG THOD NAM PLA** - Fried Sea Bass Fillet with Fish Sauce, Spicy Mango Salad, Cashew Nuts, Shallot and Chili   THB 490
ปลากระพงทอดนึ่งปลา เสิร์ฟพร้อมยำมะม่วง
- GAENG KEOW WAN NEUA** THB 450
Green Curried Beef with Vegetables and Sweet Basil 
 แกงเขียวหวานเนื้อ
- MUK PHAD KAI KEAM** THB 490
Stir-Fried Squid with Salted Egg, Bell Pepper, Celery and Onion
 ปลาหมึกผัดซอสไข่เค็ม พริกหวาน ขึ้นฉ่ายและหอมใหญ่
- PHAD PHAK RUAM,** THB 320
Wok Fried Vegetable - Mixed Market Vegetable, Garlic and Oyster Sauce
 ผัดผักรวม

-  Chef Recommended  Vegan  Vegetarian  Nuts
 Shellfish  Mild Spicy  Medium Spicy  Spicy

*If you have a food allergy or a special dietary requirement please notify your server or chef, we are more than happy to recommend.
 Prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.*

MAIN COURSE



WESTERN

Dish Story

Indulge in a creative variety of Western cuisine at MASON. Delight in the rich flavors of our carefully crafted steaks, the exquisite selection of ingredients in our gourmet burgers, and the delicate balance of herbs and spices in our Kinds of pasta. Experience the exceptional combination of flavors in our delicious pizzas, and savor the freshness of our vibrant salads.

ดื่มด่ำกับอาหารตะวันตกที่สุดสร้างสรรคิ หลากหลายเมนูที่ MASON เพลิดเพลินกับรสชาติที่เข้มข้นของสเต็ก อีกทั้งส่วนผสมที่เราคัดสรรอย่างดีเพื่อใช้ทำเบอร์เกอร์อันรสเลิศของเรา และความสมดุลที่ละเอียดอ่อนของสมุนไพรและเครื่องเทศในพาสต้าประเภทต่างๆ ของเรา สัมผัสประสบการณ์ ส่วนผสมอันประณีตในพิซซ่าแสนอร่อยของเรา และลิ้มรสความสดของสลัดและสีสันทันทีที่คุณต้องลองสักครั้ง



Seafood PLATTER

THB 3,500

Experience a tantalizing ensemble of grilled seafood delights and oceanic flavors. Indulge in succulent Grilled Tiger Prawn, tender Grilled Soft Cuttlefish, and flavorful Grilled Seabass Fillet, each served with a side of grilled vegetables and a delectable seafood dipping sauce.

This platter promises an unforgettable meal.

ชุดอาหารทะเลย่างและรสชาติเย้ายวนใจ อิ่มอร่อยกับกุ้งลายเสือเนื้อนุ่ม ปลาหมึกย่าง และเนื้อปลากระพงย่างรสกลมกล่อม เสิร์ฟพร้อมผักย่างและน้ำจิ้มซีฟู้ดรสเด็ด งานนี้รับประกันประสบการณ์การรับประทานอาหารใหม่ที่อยากจะลิ้มเสียน

If you have a food allergy or a special dietary requirement please notify your server or chef, we are more than happy to recommend.
Prices are subject to 10% service charge and 7% government tax

Cheese & COLD CUTS

Delight In a selection of cheeses, including Blue, Cheddar, and Parmesan, accompanied by Onion Marmalade Chutney and Truffle Honey. A perfect balance of flavors, our Charcuterie Board offers a tantalizing combination of cheeses, cold cuts, fruits, dried fruits, crackers, jam, and honey. Be set off on a journey of tastes and textures, savoring wonderful pairings across our Charcuterie Board.

เพลิดเพลินกับชีสที่เซเลกชันของเราดีรสอย่างดี เช่น Blue, Cheddar และ Parmesan พร้อมด้วย Onion Marmalade Chutney และ Truffle Honey ดึงเข้ากับรสชาติที่ลงตัว Charcuterie Board ด้วยส่วนผสมที่เย้ายวนใจของชีส เนื้อหั่น ผลไม้สด ผลไม้แห้ง แครกเกอร์ แยม และน้ำผึ้ง เตรียมพร้อมและ ลิ้มรสชีสชั้นเลิศและส่วนผสมที่คิดสรรมาดีทีสุด สำหรับชาริตูเออริ



CHEESE & COLD CUTS

MINI CHEESE - SELECTION OF CHEESES BOARD

Blue | Cheddar | Parmesan + *Onion Marmalade Chutney and Truffle Honey*
ชีสรวม 3 ชนิด นูชีส เซดดาชีส พาร์เมซานชีส เสิร์ฟพร้อมแยมหอมใหญ่และน้ำผึ้งกลิ่นทรัฟเฟิล

THB 590

CHARCUTERIE BOARD - SELECTION OF CHEESES

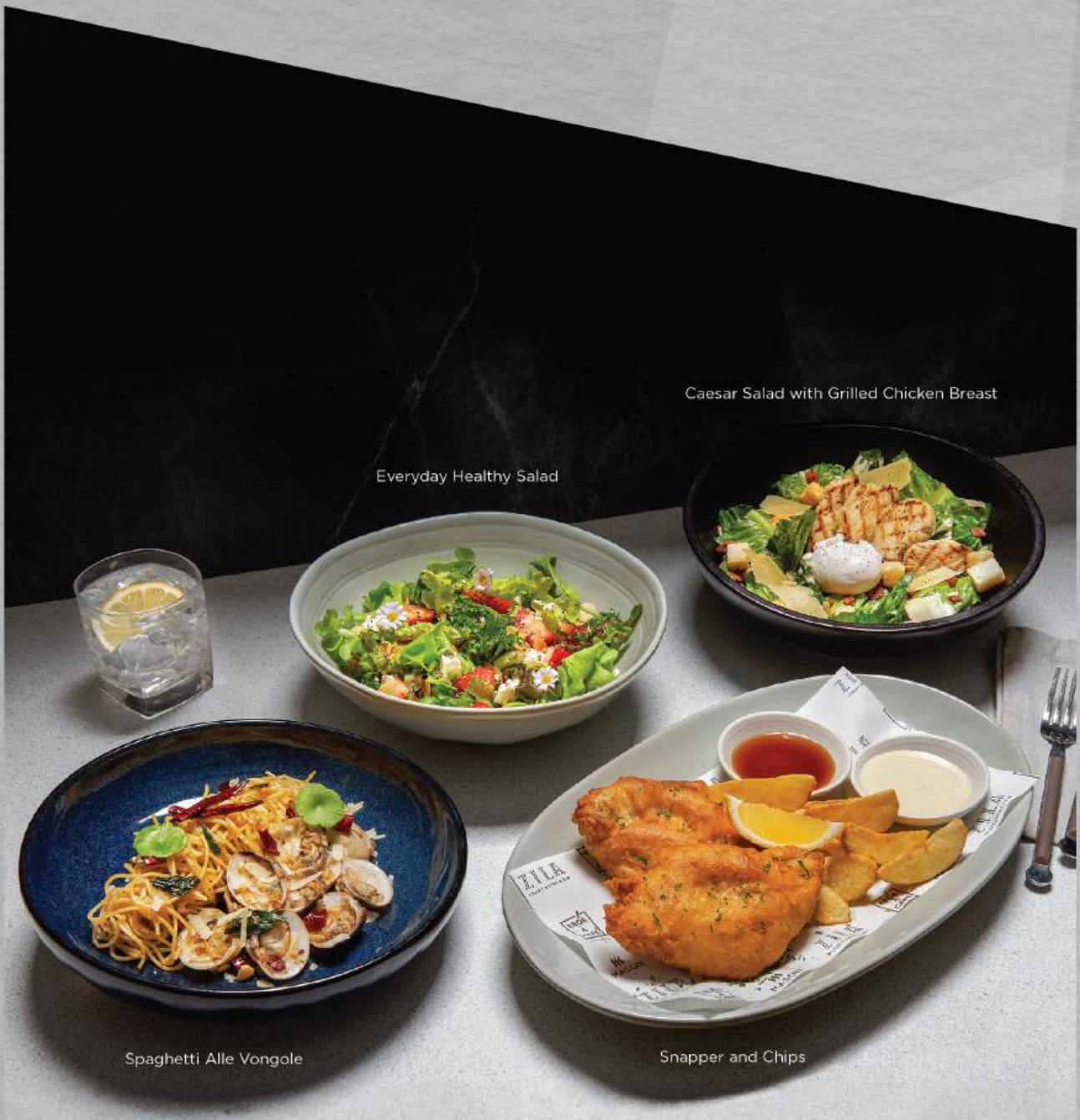
Cold Cut, Fruit, Dried Fruits, Crackers, Jam and Honey
โคลด์คัทชีส ผลไม้แห้ง แครกเกอร์ แยมและน้ำผึ้ง

THB 1,690

*If you have a food allergy or a special dietary requirement please notify your server or chef, we are more than happy to recommended.
Prices are subject to 10% service charge and 7% government tax*

WESTERN FOOD

-  **SEARED LAMB CHOP**  THB 1,890
Grilled Scallop with Miso Blue Cheese and Japanese Seaweed
ซีโรนึ่งย่าง เสิร์ฟพร้อมหอยเชลล์ ซอสบลูชีสกับมิโซะและสาหร่ายทะเลปรุงรส
-  **GRILLED BEEF FILLET STEAK 200G** THB 2,100
Jack's Creek Australian Black Angus Beef Tenderloin Grain Fed + Red Wine Sauce, Potato Wedges and Creamed Spinach
เนื้อสันในวัวออสเตรเลียเลี้ยงด้วยธัญพืชอย่าง ซอสไวน์แดง มีฝรั่งทอดตัดเปลือกและผักโขมผัดครีม
- SALMON ON FIRE PAN-FRIED SALMON** THB 690
Mesclun Lettuces, English Pea Puree and Sun-Dried Tomato
แซลมอนย่าง สลัดผักกับถั่วลันเตาต้มและมะเขือเทศตากแห้ง
- SNAPPER AND CHIPS** - *Battered White Snapper Fish + Hand-Cut Potatoes, Tartar Sauce and Malt Vinegar.* THB 620
ปลากระพงขาวชุบแป้งทอด เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอดตัดเปลือก การ์ตูนซอสและน้ำส้มจากข้าวบอลลี่
-  **GRILLED KUROBUTA PORK CHOP** THB 750
Steamed Asparagus, Green Peas, Lemon Scented Olive Oil and Black Pepper Sauce
ซีโรนึ่งหมูคุโรบุดะย่าง หน่อไม้ฝรั่งนึ่ง ถั่วลันเตา ผักลอบสเตอร์และซอสพริกไทยดำ



If you have a food allergy or a special dietary requirement please notify your server or chef, we are more than happy to recommend.
Prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.

A BIT ON THE SIDE

MESCLUN LETTUCES + *Red Wine Vinaigrette* THB 290

สลัดผักรวมกับน้ำสลัดไวน์แดง

CREAMED SPINACH THB 290

ผักโขมผัดครีม

MAC AND CHEESE + *Thyme and Almonds* THB 390

มันกะโรชีออนชีส ใส่ใบไทม์และถั่วอัลมอนต์อบ

POTATO PUREE, *Truffle Scent and Green Onions* THB 290

มันฝรั่งบดใส่น้ำมันเห็ดทรัฟเฟิลและต้นหอม

DEEP-FRIED HAND-CUT POTATOES ROSEMARY THB 290

+ *Garlic, Ketchup and Seeded Mustard Mayo*

มันฝรั่งทอดตัดเปลือกคลุมโรสแมรี่กับกระเทียม เสิร์ฟพร้อมซอสมะเขือเทศ และซอสเมล็ดมัสตาร์ดมายองเนส

Mac and Cheese



A Bit On
THE SIDE

 Chef Recommended  Vegan  Vegetarian  Nuts
 Shellfish  Mild Spicy  Medium Spicy  Spicy

*If you have a food allergy or a special dietary requirement please notify your server or chef, we are more than happy to recommend.
Prices are subject to 10% service charge and 7% government tax*

Seared LAMB CHOP

THB 1,890

Grilled Scallop with Miso Blue Cheese and Japanese Seaweed
ซีโครงแกะย่าง เสิร์ฟพร้อมหอยเชลล์ ซอสบลูชีสกับมิโซะ และสาหร่ายทะเลปรุงรส Surf and turf เป็น
อาหารที่มีทั้งอาหารทะเลและเนื้อสัตว์ ที่เชฟต้องการนำเสนอความแตกต่างอย่างลงตัว รวมถึงซอสและ
เครื่องเคียงที่มีความแตกต่างกันมากจนหลายคนคิดว่าไม่น่าจะเข้ากันได้



If you have a food allergy or a special dietary requirement please notify your server or chef, we are more than happy to recommend.
Prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.

ZILA

STREET BISTRO & BAR

Grilled Beef

FILLET STEAK

THB 2,100

Grilled Beef Fillet Steak - 200g Jack's Creek Australian Grain-Fed Black Angus Beef Tenderloin, Red Wine Sauce, Potato Wedges and Creamed Spinach Bred, grown and fed in a prime agricultural region, Jack's Creek Black Angus cattle boast even marbling and healthful qualities resulting from their stress-free care.

เนื้อสันในวัวออสเตรเลียเลี้ยงด้วยธัญพืชอย่าง ซอสไวน์แดง มันฝรั่งทอดตัดเปลือกและผักโขมผัดครีม
วัวพันธุ์ Jack's Creek Black Angus เนื้อวัวที่ไม่เหมือนใครจากการได้รับการผสมพันธุ์และเลี้ยงด้วยเมล็ดพืช
ในพื้นที่การเกษตรที่ดีที่สุด ช่วยให้วัวมีวงจรชีวิตที่ปราศจากความเครียด ทำให้เนื้อวัวมีลายหินอ่อนที่สม่ำเสมอ ปลอดภัย
และ ดีต่อสุขภาพ



If you have a food allergy or a special dietary requirement please notify your server or chef, we are more than happy to accommodate.
Prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.

Salmon
ON FIRE
THB 690



Pan-Fried Salmon, Mesclun Lettuce, English Pea Puree and Sun-Dried Tomato
Fine salmon pan-seared to feature crispy skin and tender, juicy flesh, served with a
green pea sauce and sun-dried tomatoes. An absolute must try.

แซลมอนย่าง สลัดผักกั้มตัวอันเตามด และมะเขือเทศตากแห้ง
แซลมอนย่างในกระทะ หนึ่งกรอบ เนื้อนุ่มชุ่มฉ่ำ เสิร์ฟพร้อมซอสตัวลันเตาและมะเขือเทศตากแห้ง ต้องลองสักครั้ง

If you have a food allergy or a special dietary requirement please notify your server or chef, we are more than happy to recommend.
Prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.

SANDWICHES

& Burgers

Meat and buns, are a familiar combination that's taken a step up here in our kitchen. Our chef's creative recipes make sure your sandwiches are more than the sum of their parts. It starts from quality imported meat like Australian Angus beef, to how we cook, and finally the elements added to make our offering stand out. hurry food but please slowly eating

เนื้อและขนมปัง เป็นส่วนผสมที่คุ้นเคยซึ่งได้รับการยกระดับในครัวของเรา สูตรสร้างสรรค์ของเชฟของเราทำให้แซนวิชของคุณเป็นมากกว่าส่วนประกอบ เริ่มต้นจากเนื้อนำเข้าคุณภาพอย่างเนื้อแองกัสออสเตรเลีย ไปจนถึงวิธีการปรุง และสุดท้ายคือองค์ประกอบที่เพิ่มเข้ามาเพื่อให้ผลิตภัณฑ์ของเราโดดเด่น



SANDWICHES & BURGERS

CIABATTA, BEEF PASTRAMI SANDWICH THB 550

+ *Coleslaw, Yellow Mustard and Potato Wedges*

แซนด์วิชเนื้อวัวอบเครื่องเทศ เสิร์ฟพร้อมสลัดกะหล่ำปลี บิสซาร์ดและมันฝรั่งทอดตัดเปลือก

CLASSIC CLUB SANDWICH THB 450

+ *Bacon, Egg, Chicken, Tomato, Lettuce and French Fries*

คลับแซนด์วิช เบคอน ไข่ ไก่ มะเขือเทศ สลัดและมันฝรั่งทอด



ZILA BURGER - *Australian Black Angus Patty + Bacon, Cheese,* THB 590

Tomato, Lettuce, Grilled Sriracha Pineapple and French Fries

เบอร์เกอร์เนื้อวัวออสเตรเลีย เบคอน ชีส มะเขือเทศ สลัด สับปะรดศรีราชาย่างและมันฝรั่งทอด

GRILLED CHICKEN BURGER - *Cajun Spiced Chicken Thigh* THB 480

+ *Grilled Bacon, Dill Mayo, Rocket and Potato Wedges*

เบอร์เกอร์สะโพกไก่หมักเครื่องเทศเจสัน เบคอนย่าง เสิร์ฟกับซอสมายองเนสผักชีลาว

ร็อกเก็ตและมันฝรั่งทอดตัดเปลือก




Spaghetti Aglio E Olio with Grilled Salmon



ZILA Burger



Pasta & BURGER

PASTA

SPAGHETTI AGLIO E OLIO WITH GRILLED SALMON,  THB 520



Garlic and Dried Chili

พาสต้าผัดกระเทียมพริกแห้งเสิร์ฟพร้อมปลาแซลมอนย่าง

FETTUCCINE BASIL PESTO SAUCE   THB 740

& *Grilled Tiger Prawn, Sun-Dried Tomato and Parmesan Cheese*

พาสต้าผัดซอสเพสโตใบโหระพาเสิร์ฟพร้อมกุ้งลายเสือย่าง มะเขือเทศตากแห้งกับพาร์เมซานชีส

SPAGHETTI ALLE VONGOLE, *White Clam, Garlic,*   THB 450

Chili Flakes, Parsley and White Wine





พาสต้าผัดหอยตลับใส่พริกแห้งกับกระเทียม ผักชีฝรั่งและไวน์ขาว







FETTUCCINE CLASSIC RAGU BEEF BOLOGNESE, THB 550

Thai Angus Beef, Onion, Celery, Carrot, Red Wine and Parmesan Cheese

พาสต้าซอสเนื้อโคขุนไทย หอมใหญ่ ขึ้นฉ่าย แครอท ไวน์แดงและพาร์เมซานชีส

 Chef Recommended  Vegan  Vegetarian  Nuts

 Shellfish  Mild Spicy  Medium Spicy  Spicy

*If you have a food allergy or a special dietary requirement please notify your server or chef, we are more than happy to recommended
Prices are subject to 10% service charge and 7% government tax*



PIZZA

QUATTRO FORMAGGI PIZZA, 🍷

Tomato Sauce, Blue Cheese, Parmesan, Goat Cheese and Mozzarella Cheese

พิซซ่าชีส 4 ชนิด บลูชีส พาร์เมซานชีส ชีสเนอแพะและมอสซาลล่าชีส

THB 570



SEAFOOD PIZZA + Capers, Oregano and Mozzarella Cheese 🍷

พิซซ่าซีฟู้ด เคปเปอร์ ออริกาโนและมอสซาลล่าชีส

THB 670

ITALIAN SALAMI PIZZA, Salami, Black Olive, Basil and Mozzarella Cheese

พิซซ่าซาลามี่ มะกอกดำ โหระพาและมอสซาลล่าชีส

THB 570



MARGHERITA PIZZA, Cherry Tomato, Basil and Mozzarella Cheese 🍷

พิซซ่ามาร์การิต้า มะเขือเทศ โหระพาและมอสซาลล่าชีส


THB 470



If you have a food allergy or a special dietary requirement please notify your server or chef, we are more than happy to recommended. Prices are subject to 10% service charge and 7% government tax


VEGAN FRIENDLY


LARB HED - Mushroom + Shallot and Green Onions   THB 310
Garlic and Dried Chili
 ลาบเห็ด เมนูอาหารเพื่อสุขภาพ


 **MANGO AND AVOCADO SALAD**  THB 420
+ Sesame and Miso Dressing, Dark Chocolate Shavings
 สลัดมะม่วงลูกท้อกับอโวคาโด น้ำสลัดน้ำขมิ้นจากถั่วเขียว ช็อกโกแลตขูดฝอย

TOM KHA HED - Coconut Milk + Mushroom and Galangal Soup  THB 290
 ต้มข่าเห็ด

TOFU PHAD PRIK KELUX - Deep Fried Tofu Stir-Fried with Garlic,   THB 350
Chili and Green Onions
 เต้าหู้ทอดผัดพริกกับกระเทียมและต้นหอม

PREAW WAN TOFU - White Tofu + Sriracha Pineapple, Onion,  THB 390
Tomato, Capsicum and Green Onion
 เต้าหู้ผัดเปรี้ยวหวาน สับปรอดศรีราชา หอมใหญ่ มะเขือเทศ พริกหวานและต้นหอม

TOFU STEAK - Grilled Vegetable, Mushroom and Gochujang  THB 450
 สเต็กเต้าหู้ เสริฟพร้อมผักย่าง เห็ดและซอสพริกเกาหลี

PENNE TOMATO SAUCE + Fresh Oregano and Basil  THB 450
 พาสต้าผัดซอสมะเขือเทศ











Tofu Steak



Mango and Avocado Salad

Vegan FRIENDLY

 Chef Recommended  Vegan  Vegetarian  Nuts
 Shellfish  Mild Spicy  Medium Spicy  Spicy

*If you have a food allergy or a special dietary requirement please notify your server or chef, we are more than happy to recommended.
 Prices are subject to 10% service charge and 7% government tax*

A person is pouring oil from a glass bottle into a large wooden bowl filled with green leafy vegetables. The person is also holding a wooden spoon. In the foreground, there are several small glass bowls containing various ingredients like seeds and nuts, and a plate of fresh vegetables. The background is dark and out of focus.

VEGETARIAN

Dish Story

Veganism is a philosophy and way of living which seeks to reduce the exploitation of animals as far as practicable and possible. This lifestyle entails the food on your plate, clothes or cosmetics you buy, other fabrics and materials like leather sofas as well as zoos or horse riding. The main foods vegans don't eat are meat, fish, seafood, dairy, eggs, honey and other by-products.

มังสวิรัตเป็นปรัชญาและวิถีชีวิตที่พยายามลดการแสวงหาผลประโยชน์จากสัตว์เท่าที่จะปฏิบัติได้และเป็นไปได้ไลฟ์สไตล์นี้เกี่ยวข้องกับอาหารบนจานของคุณ เสื้อผ้าหรือเครื่องสำอางที่คุณซื้อ ผ้าและวัสดุอื่นๆ เช่น โซฟาหนัง ตลอดจนสวนสัตว์หรือการขี่ม้า อาหารหลักที่มังสวิรัตไม่กินคือ เนื้อสัตว์ ปลา อาหารทะเล นม ไข่ น้ำผึ้ง และผลพลอยได้อื่นๆที่เป็นผลิตภัณฑ์จากสัตว์

KIDS MEALS

SOLDIERS SANDWICH HAM
and Cheese Sandwich + Green Salad
แอมชีลแซนด์วิช เซิร์ฟพร้อมสลัดผักใบเขียว

THB 380

BUDDHA BOWL - Penne Tomato Sauce + Fresh Oregano and Basil 🌿
พาสต้าผัดซอสมะเขือเทศ

THB 380

👨‍🍳 **CHICK CHIC NUGGETS**, Chicken Nuggets
+ Steamed Vegetables and Mashed Potato
ไก่ชุบแป้งทอด เซิร์ฟพร้อมผักนึ่งและมันฝรั่งบด

THB 380

👨‍🍳 **MAC 'N' CHEESE** + Thyme and Almonds 🥕
มีกาคะโรชีมอบชีส ใส่มัสคาโดเน่และถั่วอัลมอนด์อบ

THB 380

👨‍🍳 **CREAMY & DELICIOUS** - Fettucine Carbonara,
Creamy Parmesan Cheese and Crispy Bacon
พาสต้าซอสครีม พาร์เมซานชีส และเบคอนกรอบ

THB 360

WONDER FISH AND CHIPS + French Fries and Tartar Sauce
ปลาชุบแป้งทอด เซิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอดกับซอสทาร์ทาร์

THB 360

EGG FRIED RICE + Mixed Vegetables
ข้าวผัดไข่ใส่ผัก

THB 320

Big Meals

FOR LITTLE PEOPLE



ONLY IF YOU'VE BEEN GOOD

GO HEALTHY - Fruit Cocktail Crumble + Honey Yoghurt 🥕
สลัดผลไม้กับข้าวไร้ตอบกรอบ เซิร์ฟพร้อมน้ำผึ้งโยเกิร์ต

THB 290

👨‍🍳 **MANGO HERE** - Mini Mango Plate + Sticky Rice and Coconut Cream 🌿
ข้าวเหนียวมะม่วงจานเล็ก

THB 250

SUNDAE VIBES - Chocolate Ice Cream Sundae + Vanilla Ice-Cream,
Chocolate Ice-Cream, Chocolate Sauce, Strawberry and Banana
ชีสโกโก้และเชนเดย์

THB 360

👨‍🍳 Chef Recommended 🌿 Vegan 🥕 Vegetarian 🥜 Nuts
🦞 Shellfish 🌶️ Mild Spicy 🌶️ Medium Spicy 🌶️ Spicy

If you have a food allergy or a special dietary requirement please notify your server or chef, we are more than happy to accommodate.
Prices are subject to 10% service charge and 7% government tax

Mango and Sticky Rice is a longstanding dish found throughout Southeast Asia that is made with sticky rice steamed in coconut milk served with ripened mango. In Thailand, the dessert is a popular favorites that is enjoyed year-round but especially during the hot summer.

ข้าวเหนียวมะม่วงเป็นขนมพื้นเมืองของเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ประกอบด้วยข้าวเหนียวหนึ่งในกะทิ เสริฟพร้อมมะม่วงสุกรสหวาน ซึ่งประเทศไทย เรียกว่า ข้าวเหนียวมะม่วง เป็นขนมยอดนิยมชนิดหนึ่งของไทย ที่หาทานได้ตลอดทั้งปี และนิยมรับประทานในช่วงฤดูร้อน



Khao Niew MAMUANG

THB 290

If you have a food allergy or a special deity requirement please notify your server or chef, we are more than happy to recommended.
Prices are subject to 10% service charge and 7% government tax

DESSERT



KHAO NIEOW MAMUANG

Mango Plate + Sticky Rice, Chia Seeds and Coconut Cream
ข้าวเหนียวมะม่วง

THB 290

BUALOY NAM KING - *Glutinous Rice Flour,*

Black Sesame Seeds and Hot Ginger Tea
บัวลอยงาดำ เสริฟพร้อมน้ำขิง

THB 290



WORLD WAR II DESSERT - *Green Apple, Rolled Oats,*

Cranberries, Lemon and Vanilla Ice-Cream
แอปเปิ้ลการ์ต ซอสครีมเบอร์รี่ ผิวเลมอนและไอศกรีมวานิลลา

THB 460

DARK SIDE OF THE MOON - *Whipping Cream,*

Chocolate Ice-Cream and Fresh Berry

ช็อกโกแลตลาวา เสริฟพร้อมวิปครีม ไอศกรีมช็อกโกแลตและเบอร์รี่สด

THB 460

PICK ME UP CAKE, *Mango and Passion Sauce*

ทiramisu เสริฟพร้อมมะม่วงและซอสเสาวรส

THB 420

LAMINATED DOUGH

Nutella, Caramelized Banana and Marshmallow
การ์ตกล้วยกับนุกเทลล่าและมาร์ชเมลโล่

THB 460



BAKED BRIX TOAST, *Almond Crush with Raspberry Sorbet*

and Vanilla Cream Sauce

บิกทอส เคลือบด้วยตัวอัลมอนต์ เสริฟพร้อมราสเบอร์รี่เซอร์เบทและวานิลลาครีมซอส

THB 480

MIXED FRUIT PLATTER

Fresh Cut Tropical Thai Fruits in the Season
ผลไม้สดตามฤดูกาล

THB 240

SELECTION OF ICE-CREAM SCOOP

ไอศกรีม และเซอร์เบท

| Vanilla

| Chocolate

| Mango

| Coconut

| Strawberry

| Raspberry Sorbet

THB 220



World War II Dessert

Baked Brix Toast



Chef Recommended



Vegan



Vegetarian



Nuts



Shellfish



Mild Spicy



Medium Spicy



Spicy

If you have a food allergy or a special dietary requirement please notify your server or chef, we are more than happy to recommended.
Prices are subject to 10% service charge and 7% government tax

DESSERT



#ZilaStreetBistroandBar

#MASONexperience

DRINK MENU



ZILA
STREET BISTRO & BAR

When stone blends with artistry, it creates distinctive beverages at Zila Bistro and Bar. Our bartenders, with their passion for art, creative thinking, and deep knowledge, have brought forth a concept that transforms art into signature drinks. These drinks possess an authentic taste and a profound blend that they have skillfully crafted. Whether you seek a classic whiskey or a stone-inspired cocktail that warms your soul, we are so proud in delivering this exceptional experience to you.

เมื่อหินผสมกับผลงานศิลปะ สร้างสรรค์เครื่องดื่มที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่

Zila Street Bistro and Bar

เรามีบาร์เทนเดอร์ที่มี ความหลงใหลในงานศิลปะ, ความคิดสร้างสรรค์, และความรู้ที่ลึกซึ้ง ได้นำแนวความคิดเกี่ยวกับศิลปะ สร้างสรรค์ออกมาเป็นเครื่องดื่มที่มีความเป็นเอกลักษณ์ รสสัมผัสที่ลงตัวและการผสมผสานอย่างล้ำลึกที่พวกเขาสร้างขึ้นอย่างชาญฉลาด ไม่ว่าคุณจะทำสิ่งมองหาวิสที หรือค็อกเทลที่ทำให้จิตวิญญาณของคุณอบอุ่นและมีพลัง หรือค็อกเทลที่ได้แรงบันดาลใจจากหิน เรามีความภาคภูมิใจที่จะส่งต่อประสบการณ์และมอบความพิเศษนี้แก่คุณตลอดไป



ZILA

STREET BISTRO & BAR

CHAMPAGNE *Cocktails*

| Bellini

| Kir Royal

| Midori Fizz

THB 480

| Mimosa

| Rossini



Champagne Cocktails **MIMOSA**

MASON *Signature* COCKTAILS

THB 380

| TURQUOIZILA

White Rum, Blue Curacao, Rose' Syrup, Pineapple Juice, Lime Juice

| SUMMER SIPPER

Vodka, Orange Liqueur, Mango Puree, Lime Juice, Soda Water

| SUNDOWNER

White Rum, Dark Rum, Orange Curacao, Mango Juice, Pineapple Juice, Lime Juice, Strawberry Syrup

| ULTRA VIOLET

White Rum, Orange Liqueur, Butterfly Peas Juice, Lime Juice, Sugar Syrup

| MELODY OF THE SEA

Vodka, Raspberry, Midori, Lime Juice, Sugar Syrup, Sprite, Fresh Strawberry

| RUBY PROMISE

Tequila Gold, Grand Marnier, Pomegranate Juice, Lime Juice, Sugar Syrup, Schweppes Lime Soda

| CANDLE LIGHT

Absolut Citron, Cointreau, Orange Juice, Passionfruit, Lime Juice, Sugar Syrup

Prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.

Signature Cocktails

TURQUOIZILA



ZILA

STREET BISTRO & BAR

Melody of
THE SEA



Signature Cocktails

ZILA

STREET BISTRO & BAR

Summer
SIPPER



Signature Cocktails

ZILA

STREET BISTRO & BAR

Sun
DOWNER



Signature Cocktails

Margarita
Classic Cocktails



CLASSIC *Cocktails*

- | | |
|----------------------|------------------|
| Blue Hawaii | Caipirinha |
| Cosmopolitan | Dry Martini |
| Bloody Mary | Mai Tai |
| Margarita | Mojito |
| Long Island Iced Tea | Pina Colada |
| Zombie | Singapore Sling |
| Strawberry Daiquiri | Tequila Sunrise |
| Whiskey Sour | Sex on the Beach |

THB 350

Prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.

Classic Cocktails



Cosmo
POLITAN



Signature Mocktails

MOCKTAILS

THB 250

- | **PASSIONZILA** *Passionfruit, Mint, Lime, Soda*
- | **TOPICAL SWEETIE** *Guava Juice, Orange juice, Red grenadine*
- | **MANGO BREEZE** *Mango juice, Passionfruit Syrup, Lime Juice and Schweppes Lime Soda*
- | **SHIRLEY TEMPLE** *Maraschino Cherry Syrup, Lime juice, Top with Ginger Ale*
- | **BERRY DELIGHT** *Blueberry, Lime, Apple Juice, Raspberry Syrup*

Prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.

Signature
MOCKTAILS



Duo FUSION

THB 220

- | AKANI Thai Tea with Espresso
- | COCOA TREES Thai Tea with Cocoa
- | HAVEST TIME Matcha Green Tea with Purple Sweet Potato
- | EMPIRE MATCHA Green Tea with Thai Tea



THAI HERBAL Drinks

THB 180

- | ROSE MARRY Roselle & Rose
- | BUTTERFLY EFFECT Butterfly Pea & Lime
- | THE ROBUST Longan & Bael
- | GRASS HERBAL Lemongrass, Honey, Lemon
- | PEARL & FLOWER Chrysanthemum & Pandan



Prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.

ZILA COLD *Pressed Juices*

Drinking cold pressed juice helps to detoxify the body and enhances the function of internal organs. A cleansed body means your organs can better release any build-up of toxins and revive immunities more efficiently. Our juices are made from selected organic ingredients for your health.

การดื่มน้ำสกัดเย็นจะช่วยร่างกายขับสารพิษและทำให้ระบบภายในสมดุล ช่วยขับสารพิษที่สะสมและสร้างภูมิคุ้มกันใหม่ได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น เราพิถีพิถันคัดสรรวัตถุดิบออร์แกนิกเพื่อสุขภาพของคุณ

- | | |
|---|---------|
| C CARE VITAMIN A Weight Loss, Carrot, Apple, Orange | THB 250 |
| BANANA POWER Banana, Orange, Strawberry | THB 250 |
| THE BARON VITAMIN C Slows skin aging Apple, Beetroot, Celery, Antioxidants | THB 280 |
| ANTIOXI Guava, Strawberry, Watermelon | THB 280 |
| B POWER VITAMIN K VITAMIN E Supports Healthy Vision Guava, Apple, Kiwi, Vitamin C | THB 280 |

Prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.



Freshly SQUEEZED JUICE

THB 220

- | Apple
- | Carrot
- | Guava
- | Pineapple
- | Lime
- | Mango
- | Orange
- | Watermelon
- | MASON Young Coconut

Freshly FRUITS FRAPPÉ

THB 220

- | Apple
- | Banana
- | Cantaloupe
- | Coconut
- | Guava
- | Kiwi
- | Lime
- | Pineapple
- | Orange
- | Mango
- | Strawberry
- | Watermelon

Freshly Brewed Coffee

THB 160 | THB 180 | THB 220

Hot | Iced | Frappé

- | Black Coffee
- | Americano
- | Cappuccino
- | Café Latte
- | Mocha
- | Espresso
- | Double Espresso

Prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.



CHAI DIM

Premium Tea

Discover the enchanting flavors of Tea Chaidim, where the essence of Thailand's organic tea leaves comes alive. Sourced from the tea gardens of Northern Thailand, our collection showcases the authentic taste and cultural heritage of Thai tea. Immerse yourself in the vibrant aromas and delicate flavors, as each sip takes you on a journey through nature's beauty and centuries-old traditions.

Experience the pure pleasure of Tea Chaidim and elevate your tea-drinking moments to new heights only at
ZILA STREET BISTRO & BAR.

ค้นพบรสชาติอันน่าหลงใหลของชา ชายด์ิม ที่ผลิตจากใบชาออร์แกนิก ที่มาจากสวนชาทางภาคเหนือของประเทศไทย ตัวเลือกในแต่ละรสชาติของเรานำเสนอรสชาติที่แท้จริงและมรดกทางวัฒนธรรมของชาไทย ดื่มด่ำไปกับกลิ่นที่มีชีวิตชีวาและรสชาติที่ละเอียดอ่อน ขณะที่จิบแต่ละครั้งจะพาคุณเดินทางผ่านความงามของธรรมชาติและประเพณีเก่าแก่หลายศตวรรษ สัมผัสความสุขอันบริสุทธิ์ของชา ชายด์ิม และยกระดับช่วงเวลาการดื่มชาของคุณให้สูงขึ้นไปอีกขั้นที่ ZILA STREET BISTRO & BAR เท่านั้น

Chaidim

ช่ายด์ิม

CHAI DIM PREMIUM TEA

- | English Breakfast
- | Chamomile Blossoms
- | Earl Grey
- | Dong Ding Oolong
- | Green Tea Jasmine
- | Lemongrass Pandan Butterfly Pea

THB 160

Prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.

ZILA

STREET BISTRO & BAR

Iced TEA

- | Original Iced Tea *Serve with Milk or Lemon*
- | Thai Iced Tea *Traditional Thai Style Iced Tea with Condensed Milk*
- | Iced Matcha Green Tea *Green Tea with Condensed Milk*

THB 220

Chocolate Hot | Iced

THB 220

Soft EMOTION

- | Coke
- | Sprite
- | Tonic Water
- | Schweppes Lime Soda
- | Coke Zero
- | Ginger Ale
- | Soda Water

THB 95

PURITY

MINERAL WATER | SPARKLING WATER

- | Mont Fleur 500 ml. THB 70
- | Evian 330 ml. THB 160
- | Evian 750 ml. THB 250
- | Acqua Panna 500 ml. THB 200
- | Acqua Panna 1,000 ml. THB 320
- | Perrier Sparkling 330 ml. THB 180
- | Perrier Sparkling 750 ml. THB 350
- | San Pellegrino 750 ml. THB 350



LOCAL Beer

- | Singha THB 220
- | Chang THB 220

IMPORTED Beer

- | Asahi THB 220
- | Heineken THB 250
- | Corona THB 280
- | Hoegaarden Original THB 320
- | San Miguel Light THB 220
- | Hoegaarden Rose THB 320

APERITIFS

- | Pernod THB 240
- | Martini Extra Dry THB 280
- | Martini Bianco THB 280
- | Ricard THB 240
- | Martini Rosso THB 280
- | Campari THB 240

Spirits

GIN

| | | |
|------------|-----------------|---------|
| Beefeater | | THB 240 |
| Tanqueray | Bombay Sapphire | THB 320 |
| Hendrick's | | THB 390 |

RUM

| | | |
|---------------------|--------------------|---------|
| Sang Som | Thai Rum Mae Khong | THB 220 |
| Bacardi Light | Cachaça Canario | THB 240 |
| Captain Morgan Dark | | THB 240 |
| Havana Club 7 Years | | THB 290 |

VODKA

| | | |
|------------|----------|---------|
| Absolut | Smirnoff | THB 240 |
| Grey Goose | | THB 340 |

TEQUILA

| | | |
|--------------------|-------------|---------|
| Sierra Silver | Sierra Gold | THB 240 |
| Don Julio Reposado | | THB 510 |

SCOTCH WHISKY

| | | |
|--------------------------|--|---------|
| Ballantine's Finest | | THB 260 |
| Dewar's Special Reserve | | THB 290 |
| JW. Black Label 12 years | | THB 320 |
| Chivas Regal 12 years | | THB 320 |
| JW. Gold Label Reserve | | THB 450 |

SINGLE MALT WHISKY

| | | |
|---|--|---------|
| Glenfiddich Single Malt Whisky 12 years | | THB 350 |
|---|--|---------|

BOURBON AMERICAN WHISKEY

| | | |
|-----------------------------|--|---------|
| Jim Beam | | THB 260 |
| Jack Daniel's | | THB 320 |
| Jack Daniel's Single Barrel | | THB 480 |

IRISH & CANADIAN WHISKEY

| | | |
|---------------|--------------|---------|
| Canadian Club | John Jameson | THB 260 |
|---------------|--------------|---------|

COGNAC

| | | |
|---------------|------------------|---------|
| Hennessy VSOP | | THB 420 |
| Martell VSOP | Remy Martin VSOP | THB 510 |
| Hennessy XO | | THB 990 |

DIGESTIFS

| | | |
|----------------------|-----------------------|---------|
| Amaretto | Apricot Brandy | THB 220 |
| Crème de Banana | Crème de Menthe Green | THB 220 |
| Crème de Cassis | Crème de Cacao | THB 220 |
| Malibu | | THB 220 |
| Lemon Cello | Jägermeister | THB 280 |
| Kahlua | Bailey's Irish Cream | THB 280 |
| Drambuie | Grand Marnie | THB 320 |
| Benedictine (D.O.M.) | | THB 320 |

Prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.



#ZilaStreetBistroandBar
#MASONexperience

WINE
LIST



ZILA
STREET BISTRO & BAR

WINE LIST

SPARKLING

- | | PRICE |
|--|-------|
| Belstar Brut Prosecco DOC Valdobbiadene Italy <i>Soft and elegant with berry flavors and a touch of almond and nutmeg</i> | 2,100 |
| Fleur De France Blanc De Blanc Brut Rich France 🏆 <i>and full on the palate, extended finish of fruity notes, very light and refreshing finish showing clean minerality and citrus. Perfect as an aperitif, also good with tapas</i> | 2,200 |

CHAMPAGNE

- | | |
|--|-------|
| Ernest Rapeneau Brut France <i>A delicious biscuity character with a creamy richness and brioche and floral notes</i> | 3,400 |
| Bollinger Special Cuvee France 🏆 <i>Beautiful aromatic complexity; ripe fruit and spicy aromas; hints of roasted apples, apple compote and peaches</i> | 9,000 |

ROSÉ

- | | |
|---|-------|
| Komaros Marche Italy <i>Full, velvety and balanced, with a rich structure. Delicate, with scents of cherries and white peaches</i> | 2,200 |
| Veuve Vernay Brut Rose France 🏆 <i>Well-balanced and fleshy. This beautiful rosé show on the the palate the same fruity flavours as the nose does. Some acidulous notes on the finish give it a pleasant freshness. A really enticing</i> | 2,700 |

RED WINE

- | | |
|---|-------|
| Catena Malbec Argentina 🏆 <i>Medium to full bodied - Deep aromas of ripe red and dark fruits joined by delicate violet and lavender notes, with traces of vanilla and mocha</i> | 2,700 |
| Bourgogne Pinot Noir France <i>Medium bodied - Scents of violet mixed with intense aromas of ripe black cherries and spices. Complex and well structured</i> | 2,700 |
| Sterling Vintner S Collection Merlot USA 🏆 <i>Full-bodied - Fresh mixed-berry jam, red cherry, milk chocolate and baked spice. Silky tannins and a lengthy finish</i> | 3,300 |
| Brunello di Montalcino Sangiovese Italy <i>Medium bodied - A "classic" obtained from clones of selected Sangiovese</i> | 6,100 |
| Torres Salmos Grenache Spain <i>Medium to full-bodied - Dark ruby red with purple highlights. Intense, rich and fragrant, with extraordinary fruit expression</i> | 7,500 |

🏆 RECOMMENDED

Prices are subject to 10% service charge and 7% government tax



WINE LIST

RED WINE

| | PRICE |
|--|-------|
| Penfolds bin2 Shiraz Mataro Australia <i>A full-bodied Australian red wine blend with terrific structure and depth. Perfect for grilled meats: smooth yet robust. finishes with dark fruits, pepper and spice.</i> | 2,900 |
| Penfolds Bin 138 Shiraz Mataro Grenache Australia <i>Raspberry-leaf and pastille fruits (blackberry) jostle to the fore. Juicy, dense and more-ish - a sophisticated varietal and regional matrix unfolds, stamped with Barossa integrity.</i> | 5,900 |
| Chianti Classico Banfi docg Red Wine Italy 🏆 <i>Celebrating the best Tuscan tradition Banfi offers a family of Chianti wines varied and complementary, unique in its style rich flavours, supple tannins and good acidity</i> | 2,900 |
| Woodcutters Shiraz Australia <i>Bold and hearty it shows ripe sweet fruit flavours with supple tannins Has quickly become a firm favourite of all the full-bodied</i> | 2,700 |



WHITE WINE

| | |
|--|-------|
| Lindemans Bin 95 Sauvignon Blanc Australia <i>Light bodied - Aromas of passionfruit, grapefruit, gooseberry and guava. Providing a fresh, crisp finish</i> | 2,400 |
| Pinot Grigio, DOC Collio Australia <i>Medium bodied - Floral, fruity, with delicate notes of acacia blossoms, banana and pineapple. Dry and balanced with an elegant varietal finish</i> | 2,900 |
| Trimbach Riesling AOC. Alsace France 🏆 <i>Medium bodied - Dark ruby red with purple highlights. Intense, rich and fragrant, with extraordinary fruit expression and exquisite dried fruit notes</i> | 3,300 |
| Kendall-Jackson Grand Reserve Chardonnay USA 🏆 <i>Medium bodied - Lush tropical fruit intertwined with lemon, lime and flora. Elegantly layered, exhibiting a rich texture with a hint of vanilla and spice to round out a long finish</i> | 4,000 |
| Casillero del Diablo reserva chadonnay Chile 🏆 <i>A fresh, medium-bodied Chardonnay, from Chile's cool climate Casablanca Valley, loaded with wonderfully ripe peach and pineapple flavours with a hint of vanilla spice. Perfect to savour on its own or with fish, white meat, and pasta with a creamy sauce</i> | 2,700 |
| Chateau ste michelle sauvignon blanc France <i>This wine offers fresh aromas of herbs and lavender with a beautiful floral note. Fresh and lively, this is bright with apple, peach, lime and floral flavors, lingering nicely on the gentle finish</i> | 2,900 |



RECOMMENDED

Prices are subject to 10% service charge and 7% government tax

WINE BY GLASS

SPARKLING WINE

| | BLT | GLS |
|--|-------|-----|
| Atto Primo Brut, Sparkling Italy <i>Fruity, with a pleasant, well -balance acidity and a refreshing aftertaste</i> | 1,800 | 420 |
| Fleur De France Blanc De Blanc Brut Rich France 🏆 <i>and full on the palate, extended finish of fruity notes, very light and refreshing finish showing clean minerality and citrus. Perfect as an aperitif, also good with tapas</i> | 2,200 | 420 |

RED WINE

| | | |
|--|-------|-----|
| Chilano Cabernet Sauvignon Chile 🏆 <i>Medium bodied- Intense and attractive fruit aromas, especially red plum, with herbal and chocolate notes</i> | 1,800 | 420 |
| Moulin de Gassac Merlot France <i>Medium bodied- Smooth and harmonious; hint of roast coffee, limestone and soils from the Cretaceous</i> | 1,800 | 420 |

WHITE WINE

| | | |
|---|-------|-----|
| Reservado Sauvignon Blanc Chile <i>Pale and bright greenish yellow. Aroma fruity with notes of herbs and peach. Refreshing and balanced</i> | 1,800 | 420 |
| DB Family Chardonnay Australia 🏆 <i>Medium bodied-Very pale straw with a greet tinge. Tight, Fresh pare and stone fruit balance by a subtle hint of oak</i> | 1,800 | 420 |

🏆 RECOMMENDED

Prices are subject to 10% service charge and 7% government tax

Prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.



#ZilaStreetBistroandBar
#MASONexperience