

PIZZA - PASTA - TAPAS - BAR

Estd.

2016



ROSSINI

— **STEAKHOUSE** —



MENU

TAPAS

Cold Cuts & Cheese



1 - French Saucisson (50 g) - โซชีซง 150.-

2 - Spanish Chorizo (50 g) - โซริโซ 130.-

3 - Italian Parma Ham (50 g) - พาร์มาแฮม 150.-

4 - Smoked Duck Breast (50 g) - อากเป็ดรมควัน 120.-

5 - Parmesan Cheese (50 g) - พาเมซานชีส 140.-

6 - Italian Gorgonzola Cheese (50 g) - กอร์กอนโซลาชีส 150.-

7 - Swiss Emmental Cheese (50 g) - สวิสเอ็มเมนทัลชีส 115.-

8 - Mixed Roasted Nuts - ถั่วผสมคั่ว 90.-

9 - Mixed Cold Cuts & Cheese Platter 650.-

มีชีสโคลด์คัทและชีสแพนเดอร์

TAPAS

Selection

15



14



12



10



11



13



16



- 10 - Chicken Wings Barbecue - ปีกไก่ทอดซอสบาร์บีคิว 200.-
 11 - Cheesy Beef Nachos - มาโครนีชีส 250.-
 12 - Bruschetta Chorizo & Guacamole - บรูสเกตต้าโชริโซ กวากาโมเล 160.-
 13 - Bruschetta Parma Ham & Mascarpone - บรูสเกตต้าพาร์มาแฮม มาสคาร์พอนชีส 160.-
 14 - Pork Skewer with Peanut Sauce - หมูเสียบไม้ 120.-
 15 - Chicken Tenderloin Skewer with Honey Paprika - สันในไก่ย่างหมักน้ำผึ้งปาปริก้า 140.-
 16 - French Snail "Escargot" Garlic Parsley Butter (1/2 Dozen) - เอสคาโกตอนเนอร์กะเทียม 450.-

All prices are inclusive of 7% TAX. No Service Charge will be applied.

TAPAS

SeaFood



19



18



17



20



21



22

17 - Calamari with Tartar Sauce - คณิตปูแป้งทอดซอสอาร์ตาร์ 270.-

18 - Scampi Prawn in Garlic Parsley Lemon Butter Sauce - กุ้งขาวผัดเนยกระเทียม 350.-

19 - Spanish Black Mussels with Chorizo Tomato Sauce - หอยแมลงภู่สเปนอบโชริโซซอสมะเขือเทศ 380.-

20 - Bruschetta Salmon with Lemon Mascarpone Sour Cream - บรูสเกตตาแซลมอน มาสคาร์โปเนชีส ซาวครีม 240.-

21 - Deep-fried Shrimp Cake with Sweet Plum Sauce - ทอดมันกุ้ง 150.-

22 - Mixed Seafood in Thai Spicy Sauce - ยำรวมมิตรทะเล 280.-

All prices are inclusive of 7% TAX. No Service Charge will be applied.

TAPAS

Vegetarian



- 23 - Truffle Potato & Cheese Croquette - มันฝรั่งกลั่นทรัฟเฟิลคลุกเกล็ดขนมปังทอด 120.-
 24 - Baked Shiitake Mushroom Head Stuffed with Cheese - เห็ดหอมอบครีมชีส 140.-
 25 - Spanish Omelet with Salsa Tomato - ไข่เจียวสโตนัสเปิน 90.-
 26 - Cheesy French Fries with Crispy Bacon Chips - เบคอนชีสเฟรนช์ฟรายส์ 140.-
 27 - French Fries with Dips - เฟรนช์ฟรายส์ 100.-
 28 - Deep-Fried Mozzarella Cheese Ball - มอสซarellaซ่าชีสมอล 160.-
 29 - Deep-Fried Vegetable Egg Rolls with Sweet Plum Sauce - ปอเปี๊ยะทอดไส้ผัก 120.-

All prices are inclusive of 7% TAX. No Service Charge will be applied.

Salad



30 - Caesar Salad "Rossini Style" 350.-

Romaine & Iceberg Salad with Bread Crouton
Bacon Chips and Parmesan Cheese

ซีซาร์สลัด



31 - Grilled Chicken Salad 330.-

Lettuce Iceberg Cherry Tomato Cucumber
Red Onion Yellow Corn Red Beans Parmesan
Chips and Cheddar Cheese
Creamy Ranch Dressing

สลัดไก่ย่าง



32 - Beef Bone Marrow 390.-

Roasted with Rock Salt, Garlic Parsley served with Bread Crouton

โบนมาร์โรวอบซอสเนยกระเทียม



33 - Mediterranean Salmon Salad 380.-

Pan-fried Salmon Fillet (100 g) Green Oak Red Oak
Cucumber Cherry Tomato Green Olive
Red Onion and Bread Crouton
Creamy Garlic French Dressing

เมดิเตอร์เรเนียนแซลมอนสลัด



34 - Salmon Carpaccio - (80 g) 280.-

Thin Sliced of Salmon Fillet with Thai Spicy Lime Sauce

ยำปลาแซลมอนสไตล์คาร์ปาซิโอ

HEALTHY
SELECTION

**FRESH
&
TASTY**

35 - Beetroot & Potato Salad

220.-

Beetroot & Potato Salad with Red Onion & Parsley
Garlic Confit & Dijon Mustard Mayonnaise
สลัดบีทรูทและมันฝรั่งซอสดีจอนมัสตาร์ด

36 - Bistro Salad

280.-

Boiled Potato Ham Cucumber Bell Pepper
Cherry Tomato Bread Crouton Black Olive
Tuna Emmental Cheese and Soft Poached Egg
บิสโทรสลัด

37 - Pan-Fried "Foie Gras" Duck Liver

Mixed Salad with Truffle Dressing

Red Berries Sauce

1 Slice **750.-** 2 Slices **1,490.-**

ฟัวกราส์ย่างราดเบอรี่ซอส

38 - Smoked Duck Breast Salad

250.-

Green Oak Red Oak Salad Green Apple
Roasted Peanuts and Raspberry Dressing
สลัดอกเป็ดรมควันราดเบอรี่ซอส

39 - Tomato & Avocado Tartar

320.-

Tomato & Avocado Tartar with Grilled Tiger Prawn
Italian Balsamic Vinegar Dressing
สลัดอะโวคาโดและกุ้งลายเสือ

SOUP



40 - Creamy Mixed Mushroom Soup - ซุปเห็ด 180.-

41 - French Onion Soup - ซุปหัวหอมสไตล์ฝรั่งเศส 240.-

42 - Prawn & Lobster Bisque Soup - ซุปกุ้งล็อบสเตอร์ 220.-

43 - Creamy Pumpkin Soup - ซุปฟักทอง 180.-

44 - Mexican Style Yellow Corn Soup - ซุปข้าวโพด 160.-

45 - Broccoli & Bacon Cheddar Cheese Soup Served in French Bread - ซุปบรอกโคลีชีสเบคอนชีส 260.-

All prices are inclusive of 7% TAX. No Service Charge will be applied.

RISOTTO

Mare e Monti



**BEST
SELLER**

46 - Mushroom & Scallop Risotto

810.-

Creamy Mushroom Risotto with Pan-seared Hokkaido Scallops and New Zealand Mussels Paprika and Aged Parmesan Cheese

ริซอตโต้เห็ดและหอยเชลล์ออกโทโต



RISOTTO

Polpo e Aragosta Con Chorizo

47 - Octopus Risotto

450.-

Octopus Risotto with Spanish Chorizo Aged Parmesan Cheese and Lobster Bisque Foam

ริซอตโต้ปลาหมึกมีทอชิกิโชริโซ



48 - Chicken Fettuccine

320.-

Fettuccine with Grilled Chicken Tenderloin and Mushroom Parmesan Cream Sauce

เฟตตูชินี่ไก่ย่างเห็ดครีมซอส



49 - Spaghetti Carbonara

320.-

Spaghetti Carbonara Sauce with Bacon and Parmesan Cream Sauce

สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า



50 - Spaghetti Garlic Bacon Chili

280.-

Spaghetti with Garlic Mushroom Crispy Bacon and Dried Chili

สปาเก็ตตี้เบคอนกระเทียมพริกแห้ง



51 - Spaghetti Meat Balls

480.-

Spaghetti with Australian Beef Brisket Meatballs in Tomato Sauce and Aged Parmesan Cheese

สปาเก็ตตี้มีทบอลเนื้อ



52 - Beef Cheek Ragout Fettuccine

580.-

Fettuccine with Australian Beef Cheek Ragout

เฟตตูชินี่สเตอ์เนื้อวอกันแดง



All prices are inclusive of 7% TAX. No Service Charge will be applied.



53 - Penne Salmon

480.-

Penne with Salmon (100 g) and Spinach
Sun Dried Tomato Cream Sauce
เพนเนแซลมอนครีมซอส



54 - Black Ink Spaghetti Vongole

280.-

Black Ink Spaghetti with Clams and Bacon in
White Wine Sauce
สปาเก็ตตี้หอยลายผัดไวน์ขาว



55 - Spicy Seafood Spaghetti

320.-

Spaghetti Thai Style "Pad Kee Mao Talay"
สปาเก็ตตี้ผัดซี๊ทะเล



56 - Beef Lasagna

450.-

Baked Lasagna with Grounded Beef Tomato Sauce
Bechamel Sauce and Mozzarella Cheese
ลาซานญากะหล่ำเป็ดฟีน



57 - Spaghetti Scallops

650.-

Pan Seared Hokkaido Scallops with
Creamy Lobster Sauce
สปาเก็ตตี้หอยเชลล์ซอสโกโด้



Margherita



58 - Pizza Margherita

240.-

Fresh Tomato Black Olive & Mozzarella Cheese
พิซซ่ามาร์เกริต้า

King



59 - Pizza King

350.-

Fresh Tomato Mushroom Ham Chorizo Black Olive
Mozzarella Cheese
พิซซ่าคิง

Popeye



60 - Pizza Popeye

380.-

Mascarpone Cheese Onion Spinach Bacon
Mozzarella Cheese
พิซซ่าป๊อปปาย

Napoletana



61 - Pizza Napoletana Anchovy

350.-

Fresh Tomato Black Olive Mozzarella Cheese
Baby Caper Anchovy
พิซซ่าเนโปลิตานา

BEST IN TOWN
Italian
Pizza



62 - Pizza Parma Ham Truffle

520.-

Fresh Tomato Mushroom Parma Ham Truffle Oil
Mozzarella Cheese
พิซซ่าพาร์มาแฮมทรัฟเฟิล

Four Cheese



63 - Pizza Four Cheese

420.-

Mascarpone Mozzarella Swiss Emmental Gorgonzola
พิซซ่าโฟร์ชีส

Seafood



64 - Pizza Seafood

520.-

Fresh Tomato Onion Bell Pepper Shrimp Squid Mussels
พิซซ่าซีฟู้ด

Hawaiian



65 - Pizza Hawaiian

480.-

Fresh Tomato Ham Bacon Shrimp Bell Pepper Pineapple
พิซซ่าฮาวายเียน

Carbonara



66 - Pizza Carbonara

450.-

Ham Mushroom Onion Garlic Bacon Cream Egg Parmesan
พิซซ่าคาโบนาร่า

BEST IN TOWN
Italian
Pizza



**MOST
POPULAR**

67 - Pizza American

450.-

Fresh Tomato Pork Sausage Bacon Ham Mushroom Olive
Mozzarella Cheese and Cheddar Cheese
พิซซ่าอเมริกัน



68 - Crispy Chicken Leg

280.-

Crispy Chicken Leg with Mashed Potato and Onion Sauce

สะโพกไก่ทอดกรอบเสิร์ฟพร้อมมันบดราดเกรวี่ซอส



69 - Pork Chop

590.-

Pork Chop with Pineapple Sweet & Sour Sauce

พอร์คชอปราดซอสเปรี้ยวหวาน



70 - Pork Tenderloin

420.-

Pork Tenderloin Wrapped with Bacon and Creamy Green Peppercorn Sauce

สเต็กสันในหมูราดซอสพริกไทย



71 - Chicken Breast "Schnitzel"

380.-

Chicken Breast "Schnitzel" with French Fries Mushroom Sauce

อกไก่ชุบเกล็ดขนมปังทอดใส่ซอสเห็ด

เสิร์ฟพร้อมมันบดราดซอสเห็ด



72 - Banger & Mash

580.-

Spanish Chorizo & French Toulouse Sausage with Mashed Potato and Onion Sauce

ไส้กรอกสเปนและฝรั่งเศสเสิร์ฟพร้อมมันบด



73 - Duck Breast Black Pepper Sauce

620.-

Pan-seared Duck Breast on the Skin with Black Pepper Sauce

อกเป็ดราดซอสพริกไทยดำ





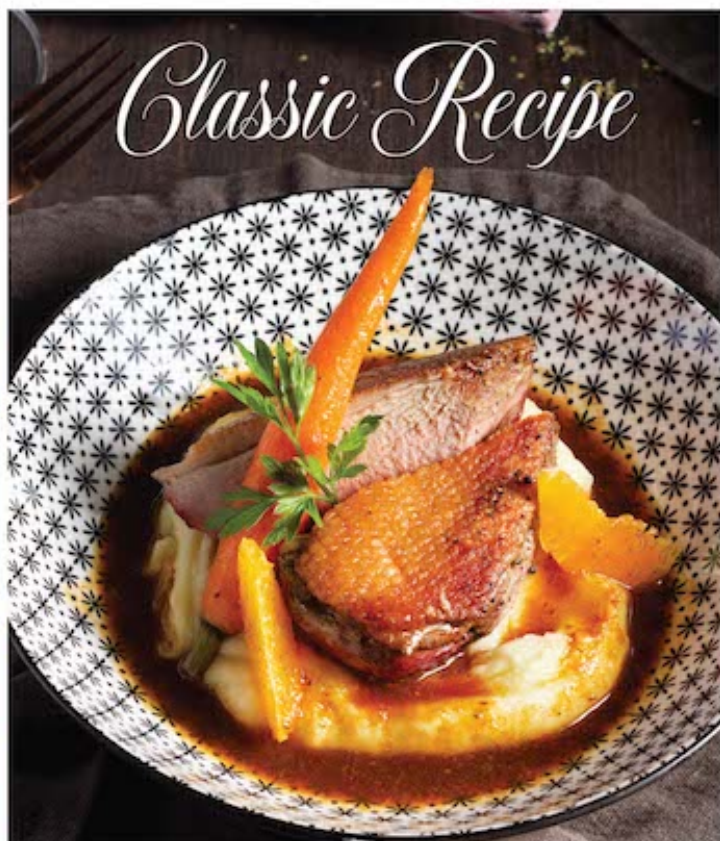
74 - Duck Breast "Rossini"

1,450.-

Duck Breast "Rossini" with Pan-fried "Foie Gras"
Duck Liver and Rossini Truffle Sauce

อกเป็ดรอสซีนีโฟล์

เสิร์ฟพร้อมฟัวกราส์และทรัฟเฟิลซอส



Classic Recipe

75 - Duck Breast Orange Sauce

590.-

Duck Breast with Orange Sauce Mashed Potato
Glazed Carrot and Orange with Duck Reduction

อกเป็ดราดซอสส้ม

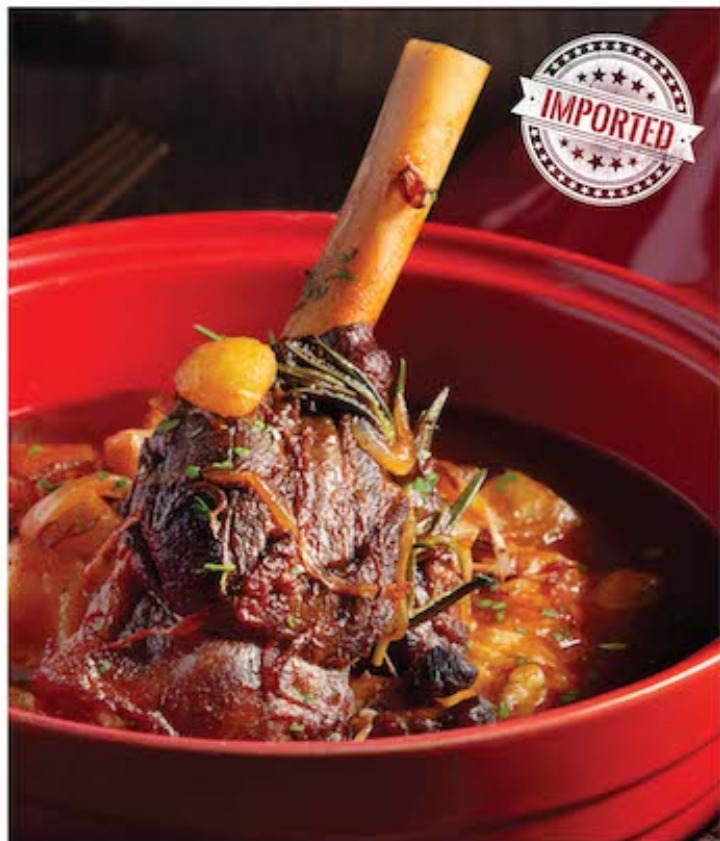


76 - Lamb Chop - Half Rack

1,590.-

Grilled Australian Lamb Chops with Sauteed Bell
Pepper and Rosemary Sauce

ชีโครงแกะออสเตรเลียย่างโรสแมรี่ซอส



77 - Lamb Shank

950.-

6 Hours Slowly Cooked Lamb Shank Rosemary and
Red Wine Sauce Mashed Potato

สตูว์ขาแกะในซอสไวน์แดง





78 - Fish & Chips

520.-

Sea Bass Fillet in Beer Batter served with French Fries and Tartar Sauce
 ปลาแซลมอนทอดในเบียร์



79 - Sea Bass

520.-

Pan-Fried Sea Bass Fillet on the Skin with Lemon Butter Cream Sauce and Sautéed Spinach
 ปลาแซลมอนทอดในเบียร์

All prices are inclusive of 7% TAX. No Service Charge will be applied.



80 - Black Mussels - Spain

980.-

Spanish Black Mussels with White Wine and Cream Sauce Served with French Fries
หอยนางรมดำเป็นอบซอสครีมไวน์ขาว

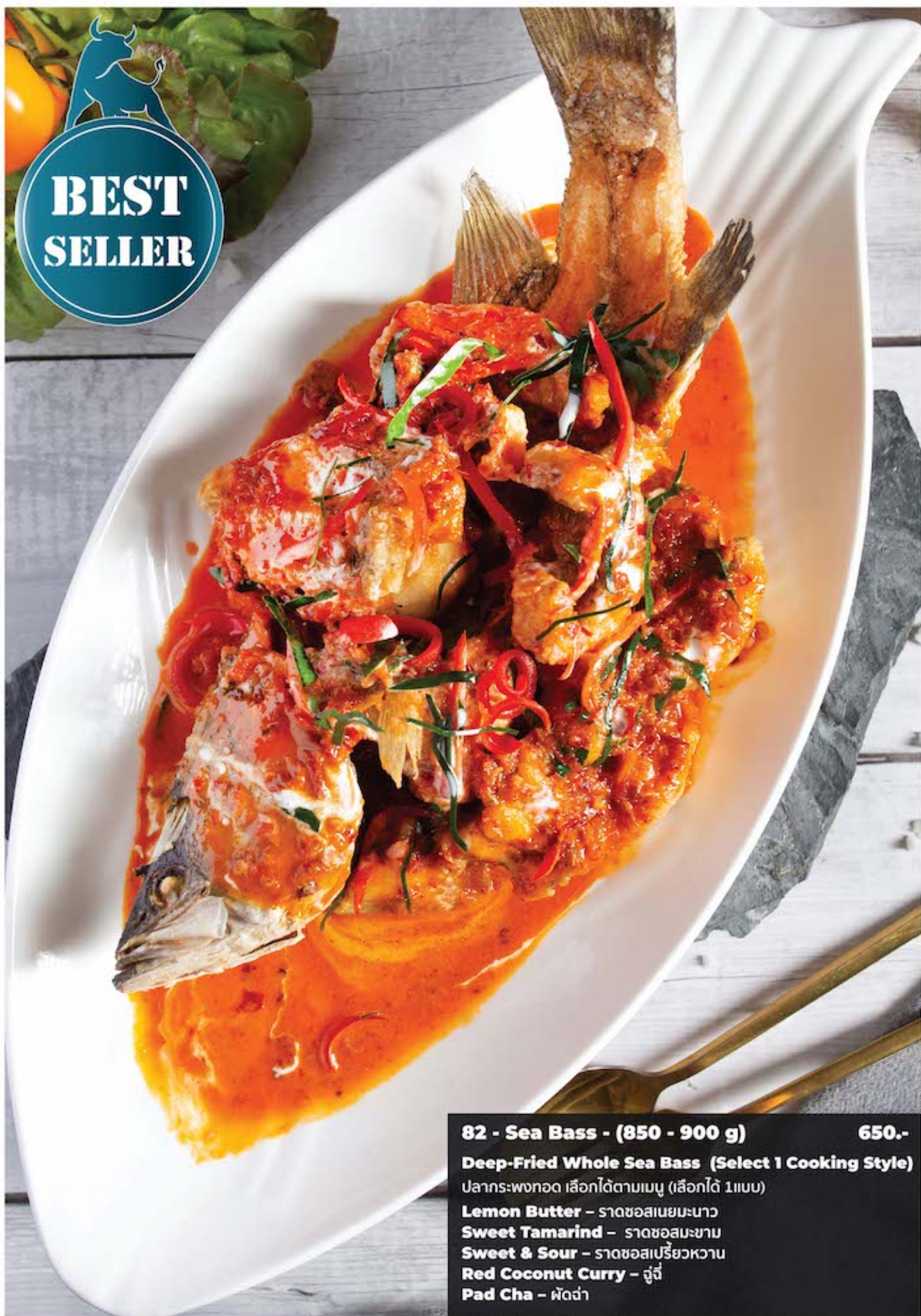


81 - Salmon Rockfeller

680.-

Baked Salmon (150 g) with Spinach and Mushroom in Puffed Pastry Lemon White Wine Cream Sauce
แซลมอนพัฟอบผักโขมซอสครีมขาว

All prices are inclusive of 7% TAX. No Service Charge will be applied.



82 - Sea Bass - (850 - 900 g)

650.-

Deep-Fried Whole Sea Bass (Select 1 Cooking Style)

ปลากระพงทอด เลือกได้ตามเมนู (เลือกได้ 1แบบ)

Lemon Butter - ราดซอสเนยมะนาว

Sweet Tamarind - ราดซอสมะขาม

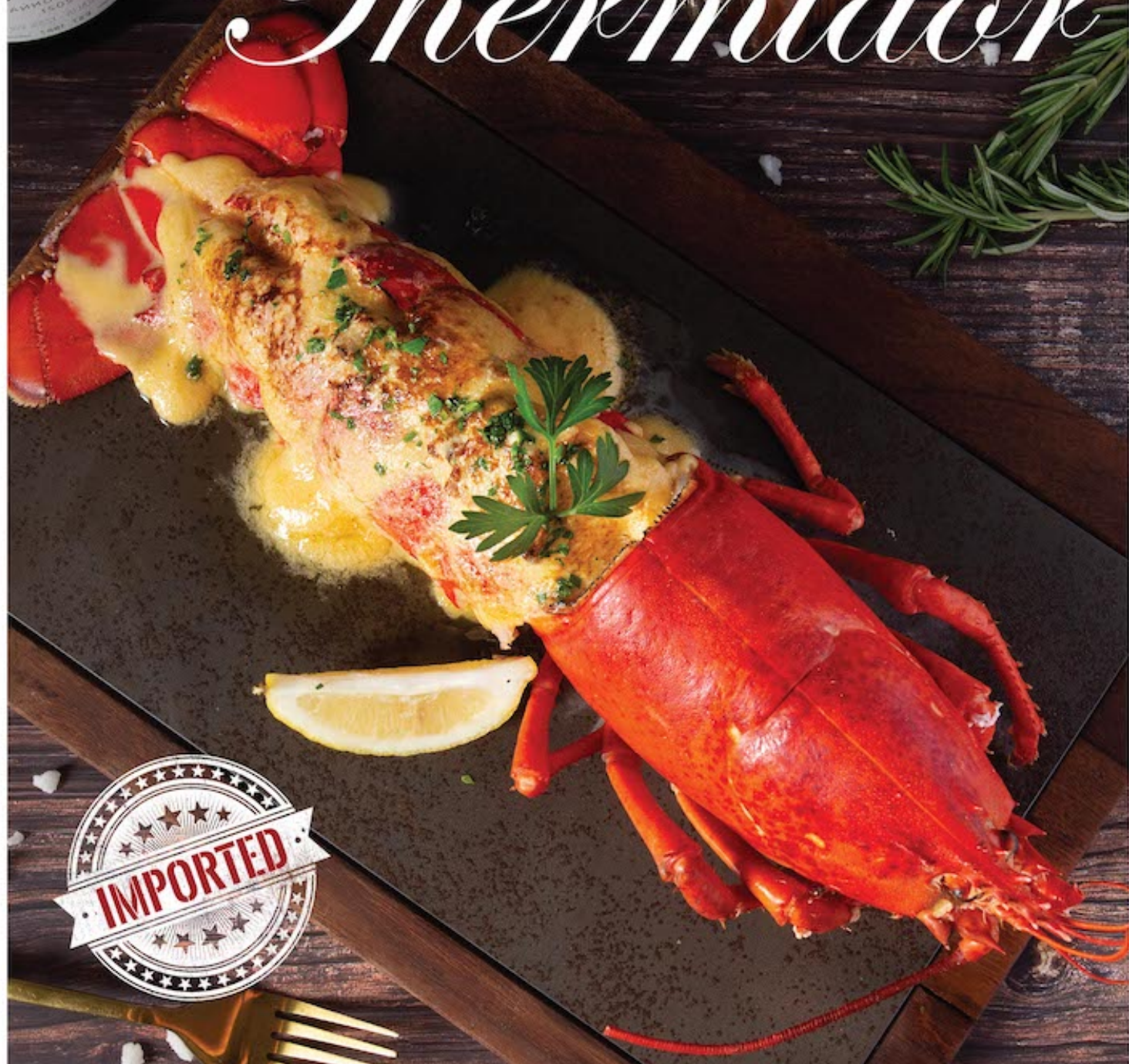
Sweet & Sour - ราดซอสเปรี้ยวหวาน

Red Coconut Curry - ชู๊ฉี่

Pad Cha - ผัดฉ่า

All prices are inclusive of 7% TAX. No Service Charge will be applied.

Lobster Thermidor



83 - Maine Lobster

MARKET PRICE*

Maine Lobster "Thermidor Style"

Shallots Brandy Cream Dijon Seed Mustard & Hollandaise

ล็อบสเตอร์เทอมีดอร์



All prices are inclusive of 7% TAX. No Service Charge will be applied.



100% THAI FRENCH CHAROLAIS

84 - Hanger Steak - Thai French Charolais
 แฮงเกอร์สเต็ก (เนื้อสันลอย) ไทยเฟรนช์
 (280-300 g) **910.-**



100% AUSTRALIAN BEEF

85 - Striploin 120 Days Grass Fed - AUS
 สตรีปลอยน์ออสเตเรเลีย (เนื้อสันนอก)
 (300 g) **1,150.-**



100% AUSTRALIAN WAGYU

86 - Striploin Wagyu Marble Score 4-5 - AUS
 สตรีปลอยน์วากิวออสเตเรเลีย (เนื้อสันนอกวากิว)
 (200 g) **1,750.-**



100% AUSTRALIAN BEEF

87 - Ribeye 120 Days Grass Fed - AUS
 ริบอายออสเตเรเลีย
 (300 g) **1,550.-**



100% THAI FRENCH CHAROLAIS

88 - T-Bone Steak - Thai French Charolais
 ทีโบนสเต็ก ไทยเฟรนช์
 (450 - 500 g) **1,650.-**



100% AUSTRALIAN BEEF

89 - Tenderloin 120 Days Grass Fed - AUS
 เทนเดอร์ลอยน์ออสเตเรเลีย (เนื้อสันใน)
 (200 g) **1,450.-**

All prices are inclusive of 7% TAX. No Service Charge will be applied.

SIDE DISH SELECTION

French Fries เฟรนช์ฟรายส์	100.-	Green Salad ผักสลัด	100.-
Mashed Potato มันบด	120.-	Spinach Bechamel Gratin ผักโขมซอสเบซามิลกราแตง	120.-
French Potato Gratin โปเตโต้กราแตงสไตล์ฝรั่งเศส	120.-	Broccoli & Cauliflower Gratin บล็อกโคลี่ดอกกะหล่ำซอสเบซามิลกราแตง	120.-
Sauteed Potato มันฝรั่งผัดเนยกระเทียม	120.-	Mushroom Garlic Parsley ผัดเห็ดรวมกระเทียมพาสลีย์	120.-

SAUCE SELECTION

Each Steak comes with one sauce of your choice - For extra sauce 40.-



**Mushroom
Cream Sauce**



**Green Peppercorn
Brandy Sauce**



**Red Wine
Reduction**



**Dijon mustard
Cream Sauce**



**Tarragon
Bearnaise**



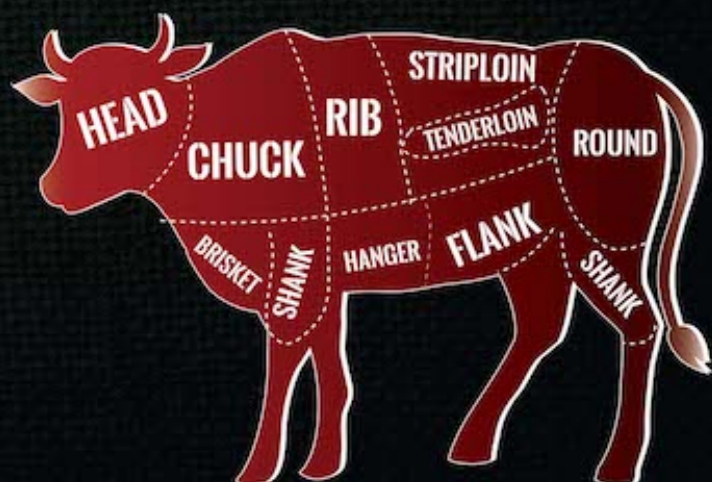
**Gorgonzola
Cream Sauce**



**Black Pepper
Brandy Sauce**



Barbecue



All prices are inclusive of 7% TAX. No Service Charge will be applied.

Steak Diane

90 - Steak Diane - (200 g)

1,590.-

Australian 120 Days Grass Fed Beef Tenderloin
with Champignon and Brandy Cream Sauce

สเต็กเนื้อสันในออสเตรเลียราดซอสเห็ด



Black Pepper Steak

91 - Black Pepper Steak - (200 g)

1,490.-

Australian 120 Days Grass Fed Beef Tenderloin
with Black & Green Pepper Brandy Cream Sauce

สเต็กเนื้อสันในออสเตรเลียราดซอสพริกไทยดำและพริกไทยเขียว



All prices are inclusive of 7% TAX. No Service Charge will be applied.



Steak Tartare

92 - Beef Steak Tartare with Bone Marrow - (150 g) 1,590.-

Australian 120 Days Grass Fed Beef Tenderloin with Dijon Mustard Ketchup
Caper Pickles Onion Tabasco Worcestershire Sauce and Bone Marrow
สเต็กเนื้อชาร์มารีโนนแบร์โร



Hanger Steak Parisian

93 - Hanger Steak Parisian - (300 g) 1,150.-

Thai - French Charolais Hanger Steak - Onglet served with Chef
Secret Sauce "Parisian Style"

แฮงเกอร์สเต็ก (เนื้อสันลอย) สเต็กชาร์มารีโนนแบร์โร



Beef Tenderloin Wellington



94- Beef Tenderloin Wellington - (400 - 450 g)

2,950.-

Australian 120 Days Grass Fed Beef Tenderloin with Mushroom in Puff Pastry
Beef Demi Glace & Red Wine Reduction Sauce.

บีฟเวอลิ่งตัน

Sharing Dish for 2 - 4 Persons - 35 Minutes
Two Side Dishes of Your Choice.



Beef Tenderloin Rossini



95 - Beef Tenderloin Rossini - (200 g)

2,250.-

Australian 120 Days Grass Fed Beef Tenderloin
Served on Canape, Topped with Pan-fried Duck Liver
Glazed with Rossini Sauce



สเต็กเนื้อสันในบรอซซีนีสไตล์ เซิร์ฟพร้อมฟัวกราส์และทรัฟเฟิลซอส



All prices are inclusive of 7% TAX. No Service Charge will be applied.

CLASSIC



96 - Classic Beef Cheese Burger 450.-

Australian Grounded Beef Brisket (150 g)
Cheddar Cheese served with French Fries
คลาสสิกชีสเบอร์เกอร์



BACON LOVER



97 - Beef Cheese Burger & Bacon 480.-

Australian Grounded Beef Brisket (150 g)
Crispy Bacon and Cheddar Cheese served with French Fries
เบคอนชีสเบอร์เกอร์



BLUE CHEESE



98 - Beef Blue Cheese Burger 490.-

Australian Grounded Beef Brisket (150 g)
Gorgonzola Cheese served with French Fries
บลูชีสเบอร์เกอร์



SMASH



99 - Smash Pork Spare Ribs Burger 650.-

Soft & Juicy Pork Spare Ribs (350 g)
Homemade Barbecue Sauce Served with French Fries
สแมชซี่โครงหมูบาร์บีคิวเบอร์เกอร์

DOUBLE DECKER



100 - Double Beef Cheese Burger 780.-

Double Australian Grounded Beef Brisket (300 g)
Double Cheddar Cheese served with French Fries

ดับเบิลชีสเบอร์เกอร์



BBQ RIBS



101 - BBQ Pork Spare Ribs - Half Rack 750.-

Pork Spare Ribs Slowly Baked for 4 Hours Served with Homemade
Barbecue Sauce served and French Fries

ซี่โครงหมูอบซอสบาร์บีคิว

All prices are inclusive of 7% TAX. No Service Charge will be applied.

SWEET DESSERT



102 - Panna Cotta 140.-
Vanilla Panna Cotta with Red Fruits Sauce
พานาคอตต้า ไอศกรีมวานิลลา



103 - Rossini's Red Velvet 140.-
Softy and Velvety Sponge Cake
Mixed Red Fruit Sauce
เรสซินีรีดเวลเวทเค้ก



104 - Raspberry Mousse 160.-
Sweet Duo Coconut & Raspberry
with Red Fruit Sauce
ราสเบอร์รี่มูส



105 - Profiteroles 140.-
Choux Pastry with Ice Cream topped with
Chocolate Sauce and Red Fruit Sauce
โพรฟิเตอร์โรว์

106 - Ice-Cream by Scoop ไอศกรีมรสต่างๆ 80.-

Vanilla	วานิลลา	Lemon	มะนาว
Chocolate	ช็อกโกแลต	Chocolate chips	ช็อกโกแลตชิพส์
Strawberry	สตรอเบอร์รี่	Coconut	กะทิ



107 - Dark Chocolate Lava 180.-
Belgium Dark Chocolate Lava served with
Vanilla Ice Cream
ช็อกโกแลตลาวา

108 - Honey Toast**180.-**

Toasted Bread with Honey and Butter
Served with Ice-Cream and Whipped Cream
ฮันนี่โทสต์

**109 - Lemon Tart****140.-**

Sweet Lemon Tart with Italian Meringue
Red Fruit Sauce
เลมอนทาร์ท

**110 - Creme Brulee****180.-**

Soft Vanilla Creme Brulee with Brown Sugar
Caramel Crust
เครมบริวเล่

**111 - Rossini's Cheesecake****160.-**

Light and Creamy Cheesecake with
Mixed Red Fruits
ชีสเค้ก

**112 - The Chocolate Bomb****280.-**

Caramelized Banana with Soft & Creamy Mascarpone Mousse
Flambeed with Whisky
ช็อกโกแลตระเบิด

ชีสเค้กเลมอน สลัดผลไม้ ราสเบอร์รี่ ซอสชีสเค้ก

* For Adult Only

