

# BEER REPUBLIC

## THE BITES

“LAUGHTER IS BRIGHTEST WHERE FOOD IS BEST”

<b>CHILLI EDAMAME</b> 🍴	130
Chilli spiced ถั่วแระซอสพริก	
<b>ROASTED CASHEW NUTS</b> 🍴	140
Thai style เม็ดมะม่วงหิมพานต์อบพริกสมุนไพร	
<b>CHICKEN WINGS</b>	210
Thai or Buffalo style ปีกไก่ทอดไทยหรือบารบีคิว	
<b>NACHOS</b> 🍴	265
Cheese, refried beans, sour cream, onions, jalapeños, salsa and avocado crema นาโชสเสิร์ฟกับซอสซัลซ่าและเครื่องเคียง	
<b>NAM MOO TOD</b> 🍴	240
Deep-fried fermented pork sausage แหนมซี่โครงหมูทอด	
<b>DEEP-FRIED CALAMARI</b>	220
House-made sweet and sour sauce ปลาหมึกชุบแป้งทอดเสิร์ฟกับซอสเปรี้ยวหวาน	
<b>KHOR MOO YANG</b>	220
Grilled pork neck with house-made spicy sauce คอหมูย่างเสิร์ฟกับน้ำจิ้มแจ่ว	
<b>CRYSTAL WHITEBAIT</b>	210
Five spice salt ปลาเงินทอดคลุกเครื่องเทศ	
<b>CRISPY PORK</b> 🍴	220
House-made spicy sauce หมูทอดเสิร์ฟกับน้ำจิ้มแจ่ว	
<b>PIG EARS</b> 🍴	210
Spicy tamarind sauce หูหมูกรอบกับซอสมะขาม	
<b>CHIANG MAI PORK SAUSAGE AND CRISPY PORK RINDS</b>	220
With condiments แคนหมูกับไส้หมูเสิร์ฟกับเครื่องเคียง 🍴	
<b>THAI PRAWN CRACKERS</b>	110
Thai chilli paste ข้าวเกรียบกุ้งเสิร์ฟกับน้ำพริกเผา	
<b>CRISPY FRIED BABY CRAB</b>	250
Sweet and sour sauce ปูชุบแป้งทอดเสิร์ฟกับซอสเปรี้ยวหวาน	

**HOME STYLE PASTA 330**

CHOOSE YOUR PASTA เลือกพาสต้าตามสไตล์ที่คุณชื่นชอบ Penne Rigate or Spaghetti เพนเน่ ริกาด้า หรือ สปาเกตตี้

- Carbonara Sauce - ซอสคาโบนาร่า 🍴
- AOP-aglio, olio, peperoncini-spicy! 🍴 - ซอสกระเทียมกับน้ำมันมะกอกและพริกแห้ง-รสจัด
- Italian Ragu (Bolognese) - ซอสมะเขือเทศและเนื้อสับ

## SALADS

<b>THE CLASSIC CAESAR</b> 🍴	230
Romaine lettuce, anchovies, Parmesan, croutons, bacon ซิซาร์สลัด	
<b>THE MIXED TOSSED</b> 🍴	190
Mixed leaves, tomato, cucumber, olive, carrot, radish, avocado, feta, balsamic dressing สลัดผักรวมใส่โอวาคาโด เนยแข็งเฟต้า และน้ำสลัดบัลซามิก	
<b>SOM TAM</b>	200
Spicy green papaya salad, dried shrimps, cashew nuts ส้มตำ	
<b>YAM SOM-O</b>	230
Spicy pomelo salad with roasted coconut ย่ำส้มโอ	
<b>NAM TOK KHOR MOO YANG</b> 🍴	250
Spicy grilled pork neck with mint leaves, lime and roasted rice น้ำตกคอหมูย่าง	
<b>YAM TALAY</b>	450
Spicy seafood salad ย่ำทะเล	

Add to your salad - เพิ่มความอร่อยให้กับสลัดของคุณด้วย

Chicken or Beef	เนื้อไก่ หรือ เนื้อวัว	100
Crab or Prawn	เนื้อปู หรือ กุ้ง	130

## THE LOCALS

<b>TOM YUM GOONG</b>	360
Hot and sour soup with prawn, lemongrass, galangal and lime ต้มยำกุ้ง	
<b>TOM SABB SI KRONG MOO</b> 🍴	270
Spicy and sour soup with pork spare ribs and aromatic Thai herbs ต้มแซ่บซี่โครงหมู	
<b>GAENG KIEW WAAN GAI RUE NUA RUE TOFU</b>	270
Green curry with chicken, beef or tofu แกงเขียวหวานไก่ เนื้อ หรือเต้าหู้	
<b>GAI PHAD MED MAMOUNG HIMMAPHAN</b>	250
Stir-fried chicken with cashew nuts and chilli ไก่ผัดเผ็ดเม็ดมะม่วงหิมพานต์	
<b>GAI TAKRAI TOD GROB</b>	260
Deep-fried marinated chicken with crispy lemongrass ไก่ตะไคร้ทอดกรอบ	
<b>PHAD KRAPRAO MOO</b> 🍴	230
Stir-fried minced pork and hot basil ผัดกระเพราหมู	
<b>PHAD THAI GOONG</b>	290
Fried rice noodles with prawns Thai style ผัดไทยกุ้ง	
<b>KHAO PHAD BEER REPUBLIC</b> 🍴	300
Fried rice with prawns, crab and sweet pork ข้าวผัดเบียร์กับปูและหมูหวาน	
<b>PLA KRAPONG TOD NAM PLA</b>	490
Deep-fried sea bass served with spicy mango sauce ปลากระพงทอดนำปลาเสิร์ฟกับซอสมะม่วงสามรส	

“IF WE'RE NOT SUPPOSED TO HAVE MIDNIGHT SNACKS, THEN WHY IS THERE A LIGHT IN THE FRIDGE”

## BIG BITES

<b>ROASTED CHICKEN</b> ไก่อบแบบที่คุณชื่นชอบ	
<b>HALF CHICKEN</b> ครึ่งตัว 220	<b>WHOLE CHICKEN</b> ทั้งตัว 390
Served with roasted garlic - เสิร์ฟกับกระเทียมอบ	
<b>CHOOSE YOUR STYLE</b>	
• Beer Republic roasted - อบเบียร์	
• Lime roasted - อบมะนาว	
<b>SLOW COOKED BBQ PORK RIBS</b> ซี่โครงหมูย่าง 🍴	
<b>HALF RACK</b> กลาง 230	<b>WHOLE RACK</b> ใหญ่ 400
<b>SLOW COOKED BBQ BEEF RIBS</b> ซี่โครงเนื้อย่าง	
<b>HALF RACK</b> กลาง 300	<b>WHOLE RACK</b> ใหญ่ 540
<b>SLOANE'S BARBECUED SAUSAGE PLATTER</b> 🍴	380
House-made sauerkraut, curry sauce, mustard mayo and house-made spicy sauce	
ใส่ผักกาดขาวรวมมีดรสเสิร์ฟกับเคอร์รี่ซอสและซาวเคราท์	
<b>BEER REPUBLIC CRISPY PORK KNUCKLE</b> 🍴	400
House-made sauerkraut, mustard, gravy and house-made spicy sauce	
ขาหมูทอดกรอบเสิร์ฟกับมีสตาโรต ซอสเกรวี่และน้ำจิ้มซีฟู้ด	

**SEARED MARINATED TUNA 360**  
With organic lettuce, roasted potatoes and cilantro dressing  
ปลาทูนย่างเสิร์ฟกับผักสลัด มันฝรั่งอบ และน้ำสลัดสมุนไพร

**GRILLED PORK TENDERLOIN** 🍴 390  
With vegetables and red chilli jam  
หมูสันในย่างเสิร์ฟพร้อมผักต้มและแยมพริกแดง

**THE VEGETABLE WRAP** 🍴 290  
Five spice tofu with bean sprouts, carrots, cucumbers, capsicum and avocado relish served with fries  
แซนด์วิชผักซอสโอวาคาโดเสิร์ฟกับมันฝรั่งทอด

## SIDES

Wedge potatoes	- มันฝรั่งทอด	90
Mashed potatoes	- มันฝรั่งบด	90
House-made coleslaw	- โคลสลอว์	90
Mac & 3 cheeses	- มะกะโรนีผัดชีสสามสาย	90
Creamed spinach	- ผักโขมอบครีมซอส	90
Deep-fried onion rings	- หัวหอมทอด	90
Sticky rice	- ข้าวเหนียว	40
Steamed Jasmine rice	- ข้าวสวย	40
Fried Egg	- ไข่ดาว	30

**BEER REPUBLIC BELGIAN FRIES** 🍴 360  
Mayonnaise, Tartare, Andalouse sauce  
มันฝรั่งทอดเสิร์ฟกับซอสมายองเนส ซอสทาร์ทาร์ และซอสแอนดาลูซ

**ADD TO YOUR FRIES - เพิ่มรสชาติด้วย**

Beef Chilli cheese	130
ซอสเนื้อกับเนยแข็ง	
BBQ pulled Pork with garlic mayo	110 🍴
ซอสหมูมายองเนสและกระเทียม	

## ALL TIME FAVOURITES

“I WON'T BE IMPRESSED WITH TECHNOLOGY, UNTIL I CAN DOWNLOAD FOOD”

<b>THE REPUBLIC BURGER</b> 🍴	395
Bacon, Monterey Jack cheese and sweet onion in a Brioche bun with fries and spicy slaw เคอร์รี่กับบลีคเบอร์เกอร์กับขนมปังบริยอชใส่เบคอน เนยแข็ง และหัวหอมเสิร์ฟกับมันฝรั่งทอดและโคลสลอว์	
<b>THE REPUBLIC CHICKEN BURGER</b>	370
Grilled chicken breast, barbeque sauce, red onion served in flatbread with fries ไร้ไขมันบลีคเบอร์เกอร์กับซอสบาร์บีคิว ใส่ผักกาดหอม มะเขือเทศ หัวหอมแดง เสิร์ฟกับมันฝรั่งทอด	
<b>THE BEER REPUBLIC WAGYU BEEF FONDUE BURGER</b>	495
Swiss cheese house-made dressing, onion marmalade, 🍴 bacon in a Brioche bun with fries and spicy slaw เคอร์รี่กับบลีคเบอร์เกอร์กับขนมปังบริยอช ใส่นายแข็งสวิส โสมเมดซอส แยมหัวหอม และมันฝรั่งทอด	
<b>BEER BATTERED FISH AND HOUSE-MADE CHIPS</b>	350
Tartare sauce ปลาชุบแป้งทอดเสิร์ฟกับซอสทาร์ทาร์และมันฝรั่งทอด	
<b>PULLED PORK SANDWICH</b> 🍴	390
Spicy slaw, BBQ sauce, crispy onions on brioche loaf with fries แซนด์วิชหมูแฮมสเปนรสซอสบาร์บีคิว เสิร์ฟบนขนมปังบริยอชกับหัวหอมใหญ่ทอดกรอบและสลัดรสเผ็ด	
<b>GRILLED AUSTRALIAN BEEF RIB EYE 300 g.</b>	600
Peppercorn sauce with roasted garlic and fries เนื้อริบอายย่างเสิร์ฟกับกระเทียมอบและมันฝรั่งทอด	
<b>GRILLED AUSTRALIAN BEEF FILLET 200 g.</b>	850
Béarnaise, house-made spicy sauce with roasted garlic and fries เนื้อสันในย่างเสิร์ฟกับเบร์เนสซอสและน้ำจิ้มแจ่ว	

“PEOPLE WHO LOVE TO EAT ARE ALWAYS THE BEST PEOPLE”

## DESSERTS

<b>WAFFLES</b> 🍴	200
Whipped cream, chocolate sauce, strawberry ice cream, green tea ice cream, salted caramel nuts and banana วัฟเฟิลเสิร์ฟกับท้อปปิ้งที่คุณชื่นชอบ วิปครีม ซอสช็อกโกแลต ไอศกรีมรสสตอเบอรี่ ไอศกรีมรสชาเขียว คาราเมลซอสรสเค็ม และกล้วยหอม	
<b>THAI COCONUT ICE CREAM</b> 🍴	200
Loaded with coconut jelly, sweet potato compote and palm seeds ไอศกรีมกะทิทรงเครื่อง	
<b>BANANA FRITTERS</b> 🍴	200
Black sesame with ice cream กล้วยหอมทอดเสิร์ฟกับไอศกรีมงาดำ	
<b>CHOCOLATE CHIP COOKIE SKILLET</b> 🍴	200
Black sesame with ice cream คุกกี้ช็อกโกแลต ไอศกรีมวานิลลา	
<b>SALTED CARAMEL ICE CREAM SUNDAE</b> 🍴	200
Peanuts, popcorn, chocolate sauce, snickers, whipped cream ไอศกรีมคาราเมลชั้นดีทรงเครื่อง	
<b>MANGO TRIFLE</b> 🍴	200
Mango, whipped cream and crunch พุดดิ้งมะม่วง	

🍴 = Contains pork มีส่วนผสมของเนื้อหมู

🍴 = Vegetarian มังสวิรัติ

All prices are in Thai Baht subject to 10% service charge and applicable government tax.