



THE BITES

“LAUGHTER IS BRIGHTEST WHERE FOOD IS BEST”

CHILLI EDAMAME 130
Chilli spiced
ถั่วแระซอสพริก

ROASTED CASHEW NUTS 140
Thai style
เม็ดมะม่วงหิมพานต์อบพริกสมุนไพร

CHICKEN WINGS 210
Thai or Buffalo style
ปีกไก่ทอดไทยหรือบารบีคิว

NACHOS 265
Cheese, refried beans, sour cream, onions,
jalapeños, salsa and avocado crema
นาโชสเสิร์ฟกับซอสซัลซ่าและเครื่องเคียง

NAM MOO TOD 240
Deep-fried fermented pork sausage
แหนมซี่โครงหมูทอด

DEEP-FRIED CALAMARI 220
House-made sweet and sour sauce
ปลาหมึกชุบแป้งทอดเสิร์ฟกับซอสเปรี้ยวหวาน

KHOR MOO YANG 220
Grilled pork neck with house-made spicy sauce
คอหมูย่างเสิร์ฟกับน้ำจิ้มแจ่ว

CRYSTAL WHITEBAIT 210
Five spice salt
ปลาเงินทอดคลุกเครื่องเทศ

CRISPY PORK 220
House-made spicy sauce
หมูทอดเสิร์ฟกับน้ำจิ้มแจ่ว

PIG EARS 210
Spicy tamarind sauce
หูหมูกรอบกับซอสมะขาม

CHIANG MAI PORK SAUSAGE AND CRISPY PORK RINDS 220
With condiments
แค้นหมูกับไส้จุกเสิร์ฟกับเครื่องเคียง

THAI PRAWN CRACKERS 110
Thai chilli paste
ข้าวเกรียบกุ้งเสิร์ฟกับน้ำพริกเผา

CRISPY FRIED BABY CRAB 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

THE CLASSIC CAESAR 230
Romaine lettuce, anchovies, Parmesan, croutons, bacon
ซีซาร์สลัด

THE MIXED TOSSED 190
Mixed leaves, tomato, cucumber, olive, carrot,
radish, avocado, feta, balsamic dressing
สลัดผักรวมใส่โอวาคาโด เนยแข็งเฟต้า และน้ำสลัดบัลซามิก

SOM TAM 200
Spicy green papaya salad, dried shrimps, cashew nuts
ส้มตำ

YAM SOM-O 230
Spicy pomelo salad with roasted coconut
ยำส้มโอ

NAM TOK KHOR MOO YANG 250
Spicy grilled pork neck with mint leaves,
lime and roasted rice
น้ำตกคอหมูย่าง

YAM TALAY 450
Spicy seafood salad
ยำทะเล

Add to your salad - เพิ่มความอร่อยให้กับสลัดของคุณด้วย
Chicken or Beef เนื้อไก่ หรือ เนื้อวัว 100
Crab or Prawn เนื้อปู หรือ กุ้ง 130

THE LOCALS

TOM YUM GOONG 360
Hot and sour soup with prawn, lemongrass,
galangal and lime
ต้มยำกุ้ง

TOM SABB SI KRONG MOO 270
Spicy and sour soup with pork spare ribs
and aromatic Thai herbs
ต้มแซ่บซี่โครงหมู

GAENG KIEW WAAN GAI RUE NUA RUE TOFU 270
Green curry with chicken, beef or tofu
แกงเขียวหวานไก่ เนื้อ หรือเต้าหู้

GAI PHAD MED MAMOUNG HIMMAPHAN 250
Stir-fried chicken with cashew nuts and chilli
ไก่ผัดเผ็ดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

GAI TAKRAI TOD GROB 260
Deep-fried marinated chicken with crispy lemongrass
ไก่ตะไคร้ทอดกรอบ

PHAD KRAPRAO MOO 230
Stir-fried minced pork and hot basil
ผัดกระเพราหมู

PHAD THAI GOONG 290
Fried rice noodles with prawns Thai style
ผัดไทยกุ้ง

KHAO PHAD BEER REPUBLIC 300
Fried rice with prawns, crab and sweet pork
ข้าวผัดเบียร์รสหวาน

PLA KRAPONG TOD NAM PLA 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

ROASTED CHICKEN ไก่อบแบบที่คุณชื่นชอบ
HALF CHICKEN ครึ่งตัว 220 **WHOLE CHICKEN** ทั้งตัว 390
Served with roasted garlic - เสิร์ฟกับกระเทียมอบ

CHOOSE YOUR STYLE
• Beer Republic roasted - อมเบียร์
• Lime roasted - อมมะนาว

SLOW COOKED BBQ PORK RIBS ซี่โครงหมูย่าง ๕
HALF RACK กลาง 230 **WHOLE RACK** ใหญ่ 400

SLOW COOKED BBQ BEEF RIBS ซี่โครงเนื้อย่าง
HALF RACK กลาง 300 **WHOLE RACK** ใหญ่ 540

SLOANE'S BARBECUED SAUSAGE PLATTER 380
House-made sauerkraut, curry sauce, mustard mayo
and house-made spicy sauce

BEER REPUBLIC CRISPY PORK KNUCKLE ๕ 400
House-made sauerkraut, mustard, gravy and
house-made spicy sauce
ขาหมูทอดกรอบเสิร์ฟกับมันฝรั่งคั่ว ซอสเกรวี่และน้ำจิ้มซีฟู้ด

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

GRILLED PORK TENDERLOIN ๕ 390
With vegetables and red chilli jam
หมูสันในย่างเสิร์ฟพร้อมผักต้มและแยมพริกแดง

THE VEGETABLE WRAP ๕ 290
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 - มะกะโรนีผัดชีสสามสหาย 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 ๕ 360
Mayonnaise, Tartare, Andalouse sauce
มันฝรั่งทอดเสิร์ฟกับซอสมายองเนส ซอสทาร์ทาร์ และซอสแอนดาลูซ

ADD TO YOUR FRIES - เพิ่มรสชาติด้วย
Beef Chilli cheese 130
ซอสเนื้อกับเนยแข็ง
BBQ pulled Pork with garlic mayo 110 ๕
ซอสหมูมายองเนสและกระเทียม

ALL TIME FAVOURITES

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

THE REPUBLIC BURGER ๕ 395
Bacon, Monterey Jack cheese and sweet onion
in a Brioche bun with fries and spicy slaw
เคอริ์ฟกับบลีคเบอร์เกอร์กับขนมปังบริยอชใส่เบคอน เนยแข็ง และหัวหอม
เสิร์ฟกับมันฝรั่งทอดและโคลสลอว์

THE REPUBLIC CHICKEN BURGER 370
Grilled chicken breast, barbeque sauce, red onion
served in flatbread with fries
ริ์ฟกับบลีคเบอร์เกอร์กับขนมปังบริยอชใส่ผักกาดหอม มะเขือเทศ
หัวหอมแดง เสิร์ฟกับมันฝรั่งทอด

THE BEER REPUBLIC WAGYU BEEF FONDUE BURGER 495
Swiss cheese house-made dressing, onion marmalade,
bacon in a Brioche bun with fries and spicy slaw
เคอริ์ฟกับบลีคเบอร์เกอร์กับขนมปังบริยอช
ใส่เนยแข็งสวิส โสมเมดซอส แยมหัวหอม และมันฝรั่งทอด

BEER BATTERED FISH AND HOUSE-MADE CHIPS 350
Tartare sauce
ปลาชุบแป้งทอดเสิร์ฟกับซอสทาร์ทาร์และมันฝรั่งทอด

PULLED PORK SANDWICH ๕ 390
Spicy slaw, BBQ sauce, crispy onions
on brioche loaf with fries
แซนด์วิชหมูแฮมสเปนรสซอสบารบีคิว
เสิร์ฟบนขนมปังบริยอชกับหัวหอมใหญ่ทอดกรอบและสลัดรสเผ็ด

GRILLED AUSTRALIAN BEEF RIB EYE 300 g. 600
Peppercorn sauce with roasted garlic and fries
เนื้อริบอย่างเสิร์ฟกับกระเทียมอบและมันฝรั่งทอด

GRILLED AUSTRALIAN BEEF FILLET 200 g. 850
Béarnaise, house-made spicy sauce
with roasted garlic and fries
เนื้อสันในย่างเสิร์ฟกับเบร์เนสซอสและน้ำจิ้มแจ่ว

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

DESSERTS

WAFFLES ๕ 200
Whipped cream, chocolate sauce, strawberry ice cream,
green tea ice cream, salted caramel nuts and banana
ว๊อฟเฟิลเสิร์ฟกับท้อปปิ้งที่คุณชื่นชอบ
วิปครีม ซอสช็อกโกแลต ไอศกรีมรสสตอเบอรี่
ไอศกรีมรสชาเขียว คาราเมลซอสสตีล และกล้วยหอม

THAI COCONUT ICE CREAM ๕ 200
Loaded with coconut jelly, sweet potato compote
and palm seeds
ไอศกรีมกะทิทรงเครื่อง

BANANA FRITTERS ๕ 200
Black sesame with ice cream
กล้วยหอมทอดเสิร์ฟกับไอศกรีมงาดำ

CHOCOLATE CHIP COOKIE SKILLET ๕ 200
Black sesame with ice cream
คุกกี้ช็อกโกแลต ไอศกรีมวานิลลา

SALTED CARAMEL ICE CREAM SUNDAE ๕ 200
Peanuts, popcorn, chocolate sauce, snickers, whipped cream
ไอศกรีมคาราเมลชั้นดีทรงเครื่อง

MANGO TRIFLE ๕ 200
Mango, whipped cream and crunch
ฟุดดิ้งมะม่วง

= Contains pork
มีส่วนผสมของเนื้อหมู

= Vegetarian
มังสวิรัติ

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