



## 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  
ปีกไก่ทอดไทยหรืออเมริกัน

**NACHOS** 265  
Cheese, refried beans, sour cream, onions,  
jalapeños, salsa and avocado crema  
นาโชส เสริฟกับซอสซัลซ่าและเครื่องเคียง

**NAM MOO TOD** 240  
Deep-fried fermented pork sausage  
แหนมซี่โครงหมูทอด

**DEEP-FRIED CALAMARI** 220  
House-made sweet and sour sauce  
ปลาหมึกชุบแป้งทอดเสริฟกับซอสเปรี้ยวหวาน

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

**CRYSTAL WHITEBAIT** 210  
Five spice salt  
ปลาเงินทอดคลุกเครื่องเทศ

**CRISPY PORK** 220  
House-made spicy sauce  
หมูทอดเสริฟกับน้ำจิ้มแจ่ว

**FRIED PIG EARS** 210  
Spicy tamarind sauce  
หูหมูกรอบกับซอสมะขาม

**CHIANG MAI PORK SAUSAGE AND CRISPY PORK RINDS** 220  
With condiments  
แค้นหมูกับไส้จุกเสริฟกับเครื่องเคียง

**THAI PRAWN CRACKERS** 110  
Thai chilli paste  
ข้าวเกรียบกุ้งเสริฟกับน้ำพริกเผา

**CRISPY FRIED BABY CRAB** 250  
Sweet and sour sauce  
ปูชุบแป้งทอดเสริฟกับซอสเปรี้ยวหวาน

**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  
สลัดผักรวมใส่ อโวคาโด 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 THALAY** 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 Thai 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 หรือ ผัก

**GAI PHAD MED MAMOUNG HIMMAPHAN** 250  
Stir-fried chicken with cashew nuts and chili  
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  
ข้าวผัดเบียร์กับปูและหมูหวาน

**PLA KRAPONG TOD NAM PLA** 490  
Deep-fried sea bass served with spicy mango sauce  
ปลากระพงทอดนำปลาเสริฟกับซอสมะม่วงสามรส

“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 - เสริฟกับกระเทียมอบ

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

**SLOW COOKED BBQ PORK RIBS** ซี่โครงหมูย่าง  
**HALF RACK** ครึ่งตัว 230 **WHOLE RACK** ทั้งตัว 400

**SLOW COOKED BBQ BEEF RIBS** ซี่โครงเนื้อย่าง  
**HALF RACK** ครึ่งตัว 300 **WHOLE RACK** ทั้งตัว 540

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

**BEER REPUBLIC CRISPY PORK KNUCKLE** 390  
House-made sauerkraut, mustard, gravy and  
house-made spicy sauce  
ขาหมูทอดกรอบเสริฟกับมีดสตาร์ค ซอสเกรวีและน้ำจิ้มซีฟู้ด

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

**GRILLED PORK TENDERLOIN 390**  
With vegetables and red chilli jam  
หมูสันในย่างเสริฟพร้อมผักต้มและแยมพริกแดง

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

## SIDES

Wedge potatoes - มันฝรั่งทอด 90  
Mashed potatoes - มันฝรั่งบด 90  
House-made coleslaw - โคลสลาว์ 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 360**  
Mayonnaise, Tartare, Andalouse sauce  
มันฝรั่งทอดเสริฟกับซอสมายองเนส 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”

**THE REPUBLIC BURGER** 395  
Bacon, Monterey Jack cheese and sweet onion  
in a Brioche bun with fries and spicy slaw  
เคอร์รี่พับลิคเบอร์เกอร์กับขนมปังบริยอชใส่เบคอน เนยแข็ง และหัวหอม  
เสริฟกับมันฝรั่งทอดและโคลสลาว์

**THE REPUBLIC CHICKEN BURGER** 370  
Grilled chicken breast, barbeque sauce, red onion  
served in flatbread with fries  
ริพับลิคเบอร์เกอร์ย่างกับซอสบาร์บีคิว ใส่ผักกาดหอม มะเขือเทศ  
หัวหอมแดง เสริฟกับมันฝรั่งทอด

**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  
เคอร์รี่พับลิคเบอร์เกอร์ย่างกับขนมปังบริยอช  
ใส่เนยแข็งสวิส โสมเมดซอส แยมหัวหอม และมันฝรั่งทอด

**BEER BATTERED FISH AND HOUSEMADE CHIPS** 350  
Tartare sauce  
ปลาชุบแป้งทอดเสริฟกับซอสทาร์ทาร์และมันฝรั่งทอด

**PULLED PORK SANDWICH** 390  
Spicy slaw, BBQ sauce, crispy onions  
on brioche loaf with fries  
แซนด์วิชหมูแฮมสเปนราดซอสบาร์บีคิว  
เสริฟกับขนมปังบริยอชกับหัวหอมใหญ่ทอดกรอบและสลัดรสเผ็ด

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

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

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

## DESSERTS

**WAFFLES** 200  
Whipped cream, chocolate sauce, strawberry ice cream  
green tea ice cream, salted caramel nuts and banana  
ว๊อฟเฟิลเสริฟกับท็อปปิ้งที่คุณชื่นชอบ  
วิปครีม ซอสช็อกโกแลต ไอศกรีมรสสตอเบอรี่  
ไอศกรีมรสชาเขียว คาราเมลซอสสเค็ม และกล้วยหอม

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

**BANANA FRITTERS** 200  
Black sesame with ice cream  
กล้วยหอมทอดเสริฟกับไอศกรีมงาดำ

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

**SALTED CARAMEL ICE CREAM SUNDAE** 200  
Peanuts, popcorn, chocolate sauce, snickers, whipped cream  
ไอศกรีมคาราเมลช็อคช็อคเครื่อง

**MANGO TRIFLE** 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.