

DRINK LIST

COCKTAILS

Arun Cocktails

235

Raspberry Mango Rush

Gin Gordon, raspberry, mango, fresh orange juice and milk

Blueberry Lemonade

Vodka, cream de cassis, riva chamomile tea, fresh blueberry juice, sour - mix and sprite

Lychee & Raspberry Martinez

Gin Gordon, lychee liqueur, riva green tea, lychee, fresh raspberry and sour - mix

Riva Arun Tea Time

Gin Gordon, riva arun earl grey tea, marmalade, honey syrup and lemon juice

Mango Drifting

Light rum, mango juice, fresh mango sour-mix and mint leaves

Riva Sunset

Smirnoff, Strawberry liqueur, strawberry puree, lemon juice and syrup

Summer Sun Kiss

Vodka, lemon cello, jasmine ta, apple juice, sour- mix, fresh strawberry, fresh blueberry and ginger ale

Tom Yam Martini

Vodka, triple sec, sour -mix, chili and lemongrass

Underneath the Mango Tree

Vodka, Malibu, sour - mix and fresh mango

Babble Blush

Vodka, lychee liqueur, cranberry juice and sour- mix

One More Please

Vodka, fresh strawberry, fresh lime, mint leaves, white and brown sugar

Strawberry Mojito

Mekhong, lime juice, strawberry and soda

Signature Cocktails

255

Sweet Lagoon

Gin Gordon, blue curacao liqueur, lychee liqueur, lychee juice, fresh lychee and espuma foam

River Blue

Vodka, blue curacao, lime, lemon, orange, sour-mix and soda

Pina Pandan

Sailor jerry spiced rum, malibu coconut liqueur, pineapple juice, lime juice, coconut juice and coconut cream

Riva Passion

Jim Beam, orange curacao liqueur, passion fruit puree, sour-mix and ginger ale

Arun Mojito

Sailor jerry spiced Rum, mint leave, lime wedge, lime juice, simple syrup, fresh ginger and soda water

Summer Sunshine

White rum, Riva jasmine tea, apple juice, sour-mix, fresh strawberry, fresh blueberry and ginger ale

Signature Martini

295

Flavours Martini

(Choice of Lychee or Mango or Cranberry or Strawberry or Passion fruit or Pommaganate)

Vodka, dry martini, add flavour as you favorite

Yellow & Red

Vodka, dry martini, mango and strawberry

Riva Martini

Vodka, gin, rum and dry martini

Rose River

Vodka, martini rosso and raspberry liqueur

Sweet Martini

Gin, dry martini, blue curacao

Classic Cocktails

235

Flavours Mojito

(Choice of Mango or Strawberry or Cranberry or Lychee)
Mekhong, mint leaves, lime wedges, white sugar topped with soda water

Mai Tai

Dark rum, orange curacao, pine apple juice, orange juice, sweet & sour and red grenadine

Pina Colada

White rum, malibu, pine apple juice, coconut milk and sweet & sour

Flavours Daiquiri

(Choice of Passion fruit or Strawberry or Cranberry)

White rum, lime juice and syrup

Margarita

Tequila, Triple sec and sweet & sour

Bloody Mary

Vodka, tomato juice, lime juice, salt, lea & perrine, pepper tabasco and black pepper

Old Fashioned

Bourbon whisky, fresh orange, white sugar and aroma bitter

Long Iceland Ice Tea

Gin, rum, vodka, tequila, triple sec and sweet & sour topped with coke

Singapore Sling

Gin, cherry heering, Benedictine D.O.M., orange juice, sweet & sour, red grenadine topped with soda water

Whisky Sour

Whisky, aroma bitter and Sweet and Sour

Cosmopolitan

Vodka, triple sec, canberry juice, lime juice, syrup

SPRITS

Rum

Bacardi	190
Mekhong	190
Phraya	210

Scotch Whisky

190

Johnnie Walker Red Label

Premium Scotch Whisky

225

Chivas Regal
Ballentine's 12 year old
Johnnie Walker Black Label

Malt Whisky

Glenfiddich	225
Old Pulteney 12 year	240
Old Pulteney 17 year	325
Old Pulteney 21 year	410

American & Canadian Whisky

225.-

Jim Beam
Jack Daniel's
Canadian Club

Irish Whisky

225.-

John Jameson

Vodka

190.-

Smirnoff
Absolute
(Flavours of Mandarin or Citrus or Vanilla or Raspberry)

Gin

Gordon's 190.-
Tanqueray 190.-
Bombay 225.-

Cognac V.S.O.P.

Hennessy 340.-

Cognac X.O.

435.-

Hennessy

Tequila

170.-

Sierra Gold
Sierra Silver

Liqueurs

225.-

Amaretto
Cointreau
Grand Manier
Kahlua
Sambuca
Bailay's Irish Crème
Benedictine D.O.M.
Malibu
Limoncello
Midori

Aperitifs

210.-

Martini Bianco
Martini Extra Dry
Martini Rosso
Campari
Ricard

Beer

Asahi Beer 155.-
Chang Beer 155.-
Heineken Beer 155.-
Singha Beer 155.-
Corona 275.-
Hoegaarden 275.-

NON - ALCOHOL

Soft Drinks

80

Coke
Coke Zero
Fanta Orange
Sprite
Ginger ale
Soda
Tonic

Sparkling Water

San Pellegrino 550 ml	145
San Pellegrino 750 ml	230
Perrier 330 ml	130

Still Water

Mineral Water 500 ml.	50
-----------------------	----

MOCKTAILS

140

Raspberry Sunrise

Raspberries, mango, fresh orange and milk

Wake Up Lemonade

Riva chamomile tea, blueberry juice, sugar, syrup, lemon juice and sprite

Summer Tea

Riva jasmine tea, apple juice, sour-mix, fresh strawberry fresh blueberry and ginger ale

Berry Sunset

Cranberry juice, strawberry juice and sour-mix

COFFEE & TEA

Coffee

	HOT	COLD
Americano	85	90
Espresso	85	90
Cappuccino	85	90
Latte	85	90
Decaf Coffee	85	90
Macchiato	85	90
Ristretto	85	90
Mocha	85	90
Chocolate	85	90

Tea

	HOT
English Breakfast	85
Earl Gray	85
Darjeeling	85
Peppermint	85
Camomile	85
Jasmine	85
Green tea	85

Fruit Juice

120

Apple
Lime
Orange
Coconut
Pineapple
Watermelon

Smoothies

140

Watermelon
Pineapple
Coconut
Strawberry
Orange
Banana



TWIST OF THAI

APPETIZER & SALAD

Moo Yang Bai Cha Phu Grilled marinated minced kurobuta pork wrapped with wild betel leaf served with homemade tamarind หมูคุโรบุตเย่างใบชะพลู	280
Combo Springs Rolls Deep fried vegetable spring roll and larb moo spring roll served with sweet plum sauce and chili sauce ปอเปี๊ยะผักและปอเปี๊ยะลาบหมูเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มบ๊วยและซอสพริก	290
Yum Salmon Sa Mun Prai Thai style salad with fried salmon chunks, sweet & sour dressing infused with fresh Thai herbs topped with crispy rice crackers ยำปลาแซลมอนกับสมุนไพรไทย คลุกเคล้าด้วยซอสมะขาม และโรยด้วยข้าวตังทอดกรอบ	290
Calamari Salted Eggs Deep fried squid tossed with ebiko & salted egg yolk aioli topped with salmon roe ปลาหมึกทอดคลุกเคล้ากับซอสไข่กุ้งเค็มเอโอลี โรยด้วยไข่ปลาแซลมอนนอร์เวย์ และดอกโสนเทมปุระ	325
Apple Feta Cheese & Spinach Salad Fresh and crunchy baby spinach tossed with 12 years balsamic dressing topped with apple, pecan and feta cheese สลัดใบผักโขมอ่อนกับแอปเปิ้ล และ ชีสเฟต้า ราดซอสบัลซามิก	350
Passion Scallop Pan seared Hokkaido scallops, pea puree, sauteed spinach served with passion fruit butter cream sauce หอยเชลล์ฮอกไกโดย่างเสิร์ฟกับถั่วลันเตาและผักโขมผัดไวน์ขาว ราดซอสเสาวรส	360
Ahi Tuna Salad Ahi tuna mixed drizzled with soya sauce, sesame oil, ginger, shallots, spring onions and avocados tossed with mixed salad leaves and topped with tomatoes and crispy focaccia bread สลัดปลาทูน่าคลุกเคล้ากับซอสซีอิ๊วญี่ปุ่น และน้ำสลัดงา	380
Crispy Duck & Foie Gras Salad Minced duck mixed with ground roasted rice, dried chili, Thai herbs topped with crispy duck skin, pan seared foie gras and aceto balsamic 25 years reduction ลาบเป็ดหนังกรอบคลุกเคล้ากับต้นห่านย่าง ราดซอสน้ำส้มบัลซามิก 25 ปี แบบเข้มข้น	390
Pepper Beef Tataki Sliced wagyu beef A5, brushed with kee mao sauce, truffle mash potatoes and stir fried leek with sweet soya butter sauce เนื้อวากิวญี่ปุ่น A5 ย่างซอสซีเม่าเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบดกลิ่นเห็ดทรัฟเฟิล และ ต้นกระเทียมญี่ปุ่น	470

SOUP

Tom Khaa Kai Sous Vide Traditional coconut cream soup with galangal, slow cooked chicken breast, shimeji and eringi mushrooms ซุปล่มข่าโบราณใ้ก้ซุวี กับเห็ดชิเมจิ และ เห็ดโคนหลวงญี่ปุ่น	240
Tom Yum Goong Spicy and sour soup with prawns, lemongrass, galangal kaffir lime leaves and mushroom ต้มยำกุ้ง	300
Wild Mushroom Soup Puree of portobello mushrooms, sweet brown mushrooms, with double cream ซุพเห็ดโพตาเบโล	360

SIDE DISH

Steamed Sticky Rice ข้าวเหนียว	70
Steamed Pandan Rice ข้าวหอมใบเตย	80
Steamed Rice Berry ข้าวหอมไรซ์เบอร์รี่	80
French Fries มันฝรั่งทอด	145
Mixed Salad สลัดผักกับซอสบัลซามิก	155
Truffle Mash Potatoes มันฝรั่งบดกลิ่นเห็ดทรัฟเฟิล	155
Baby Creamed Spinach ผักโขมอบชีส	165

MAIN DISHES

Green Curry Duck Confit Slow cooked for 3 hrs. in olive oil, avocados, served with roti and grilled baby aubergines เปิดต้นน้ำมันมะกอกกับแกงเขียวหวานใส่อะโวคาโด มะเขือพวงและใบโหระพา เสิร์ฟ พร้อมกับแผ่นแป้งโรตีสี่ และ มะเขือม่วงย่าง	470
Spicy Chorizo Spaghetti Spaghetti with garlic, basil, dried chili, chorizo sausage topped with pepperoni and pulled pork served with parmigiano reggiano สปาเก็ตตี้ผัดพริกแห้ง กระเทียม ใบโหระพา ไส้กรอกสเปน โรยด้วยหมูฝอยและชีสพามาซาน	470
Fettuccine Tom Yum Goong Homemade fettuccine with tom yum herbs sauce and grilled king river prawns พาสต้าเฟตตูชีนีผัดซอสต้มยำกุ้ง	580
River Prawns Pad Thai Wok fried rice noodle with river prawns, tamarind sauce, bean sprouts, chives, tofu served with Thai vegetables ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ	580
Miso Glazed Snow Fish Marinated snow fish with miso, creamy potatoes, peas and carrot with beurre blanc sauce ปลาหิมะย่างซอสมิโซะ	680
Pork Calvados Pan grilled pork tenderloin glaze with apricot, truffle mash potatoes, apple calvados, sauteed spicy french bean, foie gras and onion relish สันในหมูย่างเสิร์ฟ พร้อมกับ แอปเปิ้ลย่างเหล้าคาวาโดส, ตับห่านย่าง และ มันฝรั่งบดกลิ่นเห็ดทรัฟเฟิล	680
Bacon Wrapped Chicken Cream cheese filled chicken wrapped with gruyere cheese and roasted bacon with creamy risotto ไก่ยัดไส้ชีสห่อด้วยเบคอนอบกรอบ เสิร์ฟพร้อมข้าวริซอตโตหอมกรุ๊ป	720
Tamarind Lamb Grilled lamb cutlets with herbs, tamarind sauce, Bok Choy and curry roasted sweet potatoes ซี่โครงแกะย่างกับซอสมะขาม ผักบ็อกชอย และ มันเทศซอสแกงกะหรี่	850
Black Angus Steak Grilled black angus 100z striploin topped with cafe de Paris butter with Roasted garlic, grilled tomatoes and truffle mash potatoes เนื้อสันนอกวัวย่าง กับซอสเนยสมุนไพรฝรั่งเศส และกระเทียมอบ	1,450
Riva Seafood Platter Combination of grilled king prawn, steamed river prawns, seared salmon, baked scallops, sauteed blue mussels and mini octopus served with baked potatoes and grilled vegetables Portion for 1 Person Portion for 2 Persons อาหารทะเลหลากหลายชนิดเสิร์ฟพร้อมซอส 4 สรสชาติ	1,175 2,350
Mixed Grilled Platter Charcoal-grilled US black angus striploin, Australian lamp cullet, pork loin, chicken breast and chorizo sausage served with grilled vegetable and mashed potato เนื้อหลากหลายชนิดย่างบนเตาถ่านเสิร์ฟพร้อมผักย่างและมันฝรั่งบด	1,250

SOMETHING SWEET

Crepe Brulèe Cheesecake ออกโทโดครีมบูเล่ชีสเค้ก Hokkaido soft cake infused cream brulee	155
Chocolate Souffle ช็อคโกแลตซุฟเฟลร้อน Bake chocolate soft cake served with organic vanilla ice cream and chocolate sauce	165
Mixed Berry Pie พายสโตนโธมเมดกับเบอร์รี่หลากหลายชนิด Homemade mixed wild berries pie and organic vanilla ice cream	190
Coconut Ice Cream ไอศกรีมกะทิสด Traditional Thai Coconut ice cream	220
Mango & Sticky Rice ข้าวเหนียวมะม่วง Ripe Mango, sticky rice topped with coconut cream sauce and yellow bean	230
Apple Strudel แอปเปิ้ลสตูดี้ Bake apples and raisins wrapped in filo pastry served with caramel sauce and vanilla ice cream	250