

# BELGA

ROOFTOP BAR & BRASSERIE

# เมนูอาหาร

## WIFI

Username: belga  
Password: belgaon32

  belgabangkok



# หอยแมลงภู่ออบ

(1/2 กิโล / 1 กิโล)

\*หอยแมลงภู่ออบของทางร้านจะเสิร์ฟคู่กับเฟรนช์ฟรายโฮมเมดและมายองเนส

## มูส มารีเนียร์ (หอยแมลงภู่ออบซอสไวน์ขาว)

ซอสไวน์ขาว หอมแดง และพาร์สลีย์

590 บาท | 1,090 บาท

## มูส ต้มยำ (หอยแมลงภู่ออบซอสต้มยำ)

ซอสน้ำพริกเผา มะนาว และผักชี

590 บาท | 1,090 บาท



## มูส อูการ์เดน (หอยแมลงภู่ออบซอสเบียร์)

ซอสไวท์เบียร์ แปงเชดดำ และครีม

590 บาท | 1,090 บาท

## มูส เดอซัวร์ (หอยแมลงภู่ออบซอสประจำวัน)

ซอสพิเศษประจำวัน

590 บาท | 1,090 บาท

## "มูล ฟรีด"

หรือหอยแมลงภู่ออบเป็นเมนูที่ชาวเบลเยียมค้นพบขึ้นในปี 1781 แต่เดิมนั้นเมนูนี้ได้ถูกเรียกว่า "เนื้อสำหรับคนยากไร้" เนื่องจากประเทศเบลเยียมนั้นสามารถหาหอยแมลงภู่ออบและมันฝรั่งได้ง่าย เพราะมีพื้นที่ติดทะเลและเพาะปลูกมันฝรั่งได้เอง จึงเป็นเมนูที่ค่อนข้างถูกและหาทานง่าย แต่ในปัจจุบันกับเมนูนี้ได้ถูกเรียกว่า "ทองคำสีดำ" เพราะเป็นเมนูยอดนิยม ทำให้เริ่มหาทานยากขึ้นเรื่อยๆ และจะมีขายเฉพาะในร้านอาหารหรูในทั่วทวีปยุโรป

โดยเมนูนี้เป็นหนึ่งในเมนูที่ใครไปเบลเยียม หรือมาที่เบลก็ห้ามพลาด เพราะเชฟนิโคลัสของเราได้สรรหาหอยแมลงภู่ออบที่สด หวาน และมีคุณภาพในแต่ละฤดูกาลจากทั่วทุกมุมโลกมาเสิร์ฟให้คุณ พร้อมใส่ความเป็นเบลเยียมดั้งเดิมลงไป

สำหรับเฟรนช์ฟรายส์เราคิดค้นวิธีลับเฉพาะ โดยผ่านขั้นตอนการทำถึง 3 ครั้งด้วยกัน! จนทำให้เฟรนช์ฟรายส์โฮมเมดของเรากรอบนอกนุ่มในไม่เหมือนที่ไหนแน่ๆ

V- มังสวิรัต | B- เมนูแนะนำ | VE- วีแกน

\*โปรดแจ้งพนักงานทุกครั้งหากคุณมีอาการแพ้อาหารบางชนิด  
\*ราคาทั้งหมดยังไม่รวม 7% สำหรับภาษีมูลค่าเพิ่ม และ 10% สำหรับเซอร์วิสชาร์จ

## หอยนางรมสด

### หอยนางรมฝรั่งเศส

3 ชั้น 290 บาท | 5 ชั้น 470 บาท | 7 ชั้น 650 บาท

## ชีสและโคลด์คัท

### อาร์ทีซานชีส

เสิร์ฟคู่กับขนมปังกรอบ และแตงกวาดอง  
330 บาท | 520 บาท

V

### อาร์ทีซานนอลแพดเดอร์

ดรายเอจซ์แอม เนื้อก้อนหัวหมู  
โซชีสซง (ไส้กรอกฝรั่งเศส) และอาร์ทีซานชีส  
690 บาท | 1,190 บาท

### เฟรนช์ฟรายชีสโตลเบลกา

มะเขือเทศรสเผ็ดและกรูแยร์ชีส  
450 บาท

V

## สลัด

### สลัดผักชีโครี

ผักชีโครี ซีสคอมเต้ ถั่ววอลนัท ขึ้นฉ่าย และแอปเปิ้ลเขียว  
290 บาท

V

### สลัดกุ้งเกรย์ ชรัม

เสิร์ฟคู่กับมะเขือเทศ ผักกาดแก้ว และมายองเนส  
390 บาท

B

### สลัดลิเยซวส

ผักกาดแก้ว หมูสามชั้น มันฝรั่ง และไข่ต้ม  
290 บาท | 480 บาท

B

### เมสคลันสลัด

สลัดผักออแกร์นิก เสิร์ฟคู่กับซอสเบียร์วินเนเกรท  
200 บาท

VE

## ออเดิร์ฟพร้อม

### โครเก็ท

กุ้ง B | ชีส V B | ผสม  
390 | 290 | 450

### เอ็นโดฟ อู กราแตง

ปารีสแอม และเบชาเมลซอส  
290 บาท | 450 บาท

B

### ซูปัทรุทอย่างสมุนไพรมะเขือเทศ

พามาซานชีส โซรีโซและแครอท  
290 บาท

### มะเขือม่วงรมควัน

เสิร์ฟคู่กับควินัว โพนันท์ และซอสมะเขือเทศรสเผ็ด  
350 บาท

VE

### รีซอตโต้ เห็ดทรัฟเฟิล

แชมเปญ เห็ด และทรัฟเฟิล  
350 บาท | 590 บาท

V

### โครเก็ทปลาเค็ม

เสิร์ฟคู่กับซอสอาร์ติสันและเลมอน  
490 บาท

## ออเดิร์ฟ

### ลา เมริแกง

คาร์ทาร์เนื้อสุตรตันตำรับ (80 กรัม)  
เสิร์ฟคู่กับมายองเนส และขนมปังกรอบ  
490 บาท

### คาร์ทาร์ทูน่า

ซอสโซยุ น้ำมันงา มะนาว และผักชี  
450 บาท

B

### สลัดปูอะโวคาโดและเอ็นโดฟ

อะโวคาโด พริกแดงและซิง  
390 บาท

### ปลาแฮร์ริงหมัก

สลัดมันฝรั่งเสิร์ฟพร้อมเกรนมีสตาร์ดและฮอสแอสเรดิช  
390 บาท

### ตับไก่อบ

เสิร์ฟคู่กับขนมปังกรอบ องุ่น และผักดอง  
390 บาท



V-มังสวิรัต | B-เมนูแนะนำ | VE-วีแกน

\*โปรดแจ้งพนักงานทุกครั้งหากคุณมีอาการแพ้อาหารบางชนิด  
\*ราคาทั้งหมดยังไม่รวม 7% สำหรับภาษีมูลค่าเพิ่ม และ 10% สำหรับเซอร์วิสชาร์จ

# อาหารทะเล

## ปลากระพงย่างเนย

ถั่วขาวตุ๋นมะเขือเทศ แปนเซตดำ และปาปริก้ารมควัน  
790 บาท

## โดเวอร์ โซล มูนแยร์

มะกอกเขียว มะเขือเทศ ถั่วพอนด์โท โรสพาทวานและมันฝรั่งบด  
950 บาท

## กุ้งย่างเพอร์นอต

เสิร์ฟคู่กับซอสครีมบิสค์ พริกหวาน และข้าวพราฟ  
650 บาท

## หอยเชลล์ญี่ปุ่นย่างไฟ

ข้าวโพดหวานรมควันบด คะน้าและโชริโซ  
690 บาท

## แคนาดาเดียน ลีอบสเตอร์

ย่างซอสเนยกระเทียม และเบอร์เนซซอส  
ครึ่งตัว 1,090 บาท | หนึ่งตัว 1,950 บาท

## ซูปรากุ้งทะเลเนื้อ

ลีอบสเตอร์ครึ่งตัว หอยแมลงภู่ ขนมหิงกรอบและซอสรุ่ม  
1,290 บาท

## ปลาเค็ม

ซอสหอยแมลงภู่เวลูเต้ เฟนเนล องุ่นและถักรากอน  
690 บาท

B

\*เบลล่า ตั้งใจคัดสรรอาหารทะเลจากแหล่งที่ทำการประมงอย่างยั่งยืนเท่านั้น

# เครื่องดื่ม

## ฟรุตส์ เมซอง

เฟรนช์ฟรายโฮมเมด 250 บาท  
\*เสิร์ฟพร้อมมายองเนสสูตรพิเศษ

B V

## เฟรนช์ฟรายชีสโตลเบลล่า

มะเขือเทศรสเผ็ดและกรุแยร์ชีส  
450 บาท

V

## เมสคลันสลัด

เสิร์ฟกับซอสเมียร์วินเนเกรท  
180 บาท

VE

## ผักตามฤดูกาล

ผักอบสโตสโคคคือต  
190 บาท

V

## สโตเอ็ม

มันฝรั่งและผักบด  
190 บาท

V

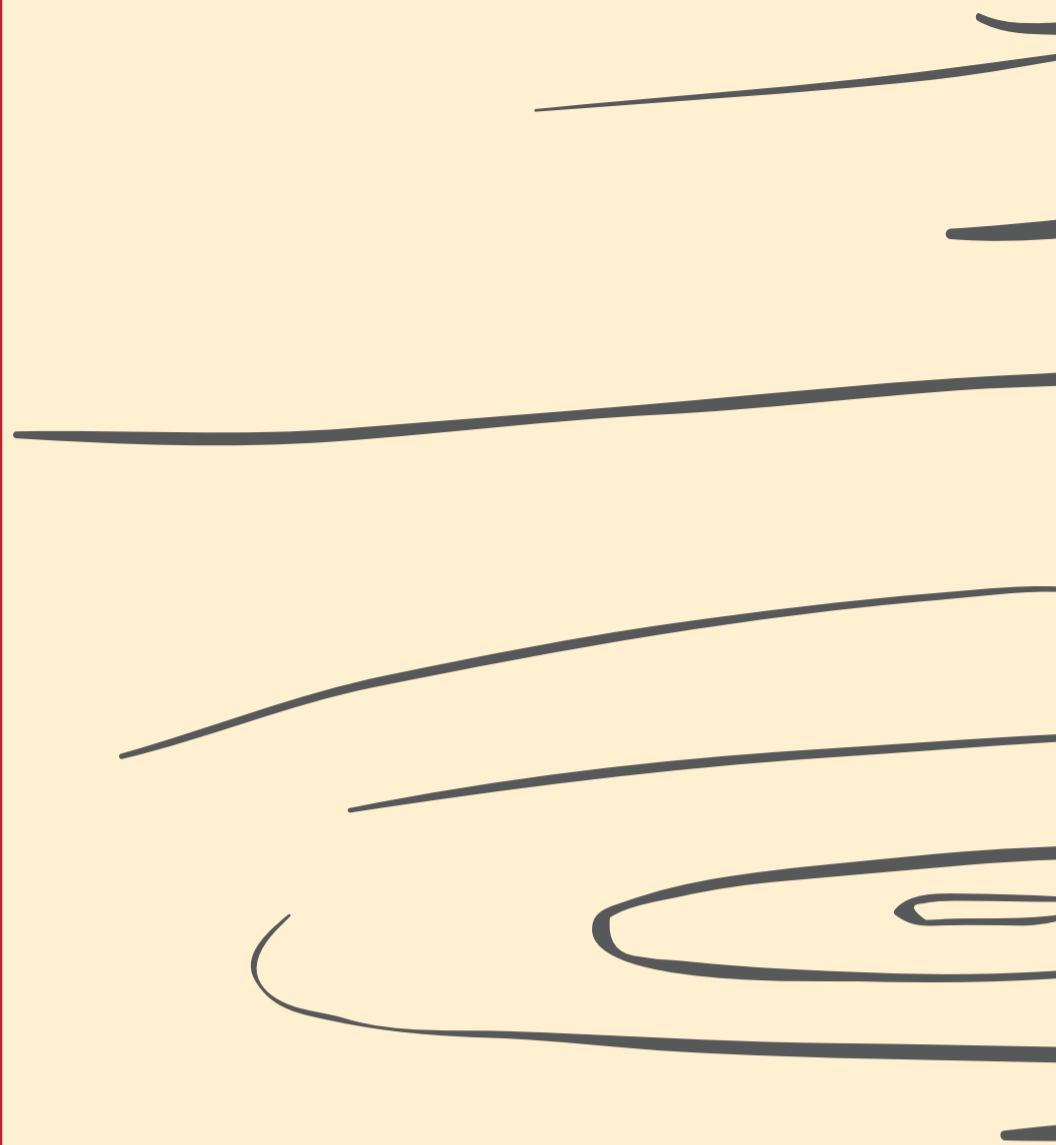
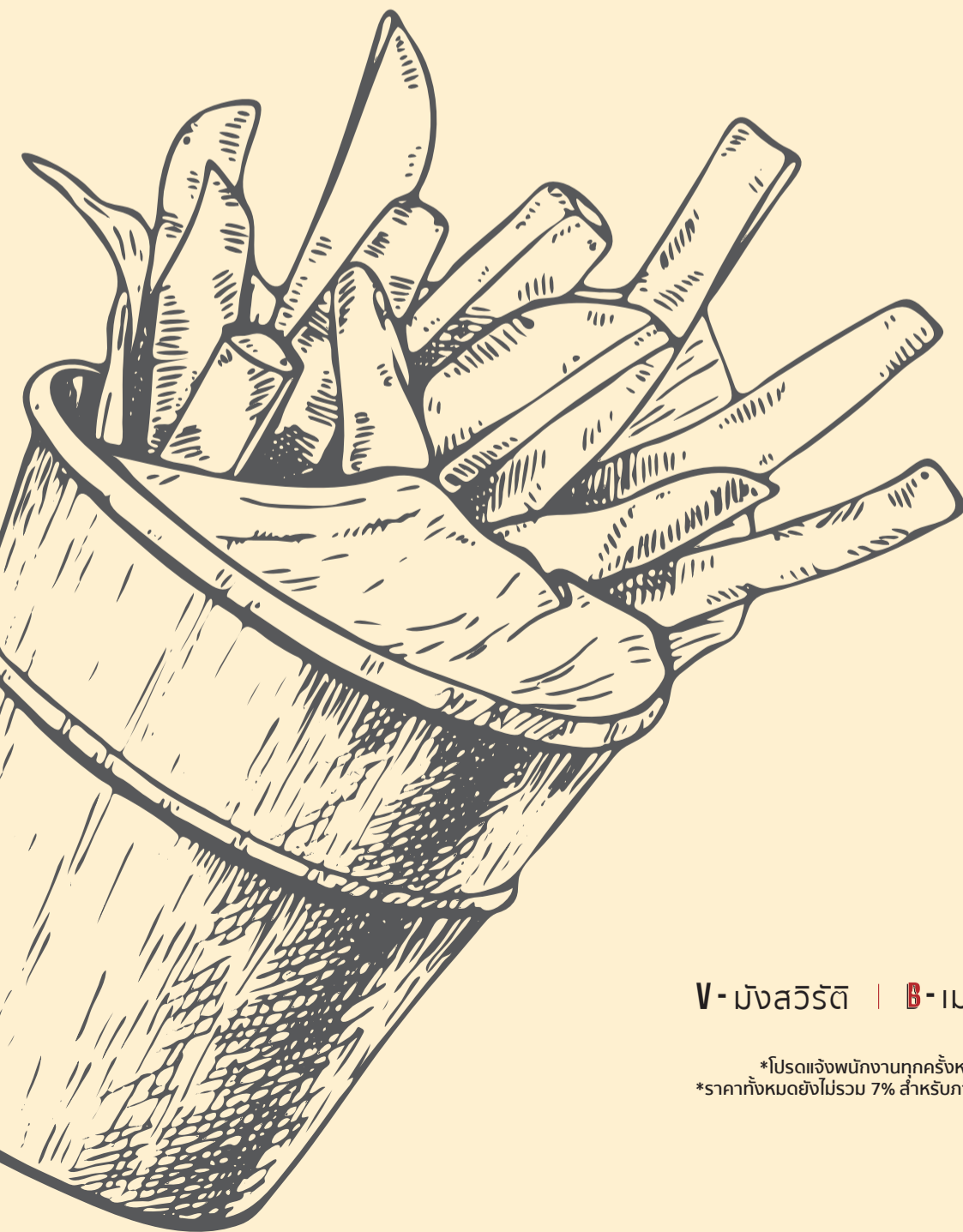
## กราแตงมันฝรั่งและเห็ดป่า

มันฝรั่ง เห็ดป่า ครีมและชีสคอมเต้  
250 บาท

V

V-มังสวิรัต | B-เมนูแนะนำ | VE-วีแกน

\*โปรดแจ้งพนักงานทุกครั้งหากคุณมีอาการแพ้อาหารบางชนิด  
\*ราคาทั้งหมดยังไม่รวม 7% สำหรับภาษีมูลค่าเพิ่ม และ 10% สำหรับเซอร์วิสชาร์จ



## เมนูต้น

### วอเตอร์โซอิ (สไตล์เซฟนิค)

อกไก่อบซอสไวน์ขาว และเห็ดแชมปิญอง  
650 บาท

B

### สามชั้นตุ๋นเบียร์ซิง

เสิร์ฟคู่กับหัวเขารีดบด กะหล่ำปลี และซิง  
620 บาท

### บุลส์ ซอส เลแปง

ลิ้นจี่อบมีทบอลตันตำรับ (เนื้อและหมู) และน้ำเกรวี่หัวหอม  
650 บาท

B

### คาโบนาร์ด อา ลา แอฟรมองต์

เนื้อตุ๋นเบียร์ น้ำสต็อกหมู มันฝรั่งบด และมีสตาร์ด  
790 บาท

B

### ขาเปิดตุ๋นเบียร์เซอร์รี่

กราแตงมันฝรั่งและเห็ดป่า พร้อมซอสเซอร์รี่  
600 บาท

## เมนูเนื้อแนะนำ

### ลา เมริกแกง

กาทาร์เนื้อสุตรตันตำรับ (120 กรัม)  
เสิร์ฟคู่มายองเนสโฮมเมด และขนมปังกรอบ  
750 บาท



## เมนูย่าง

### เบลก้าเบอร์เกอร์

เนื้อแกะออสเตรเลียอบด ขนมปังยี่ห่วย่า และซอสมะเขือเทศ  
ซัทนีสูตรพิเศษ  
590 บาท

B

### ซีโครงแกะอบ

กัวเลนทิลสีเขียว เทอร์นิตู่นเนยละลายซอสอบเซย  
1,390 บาท

### เสต็ก ฟรีตส์

เนื้อริบอายออสเตรเลียย่าง (280 กรัม)  
เสิร์ฟคู่เฟรนช์ฟรายโฮมเมด และสลัดผัก พร้อมซอส (เบอร์เนส,  
ไวน์แดง หรือพริกไทยอ่อน)

ซอลอยน์ (280กรัม) 990 บาท

ริบอาย (280กรัม) 1,290 บาท

### ค็อต เดอ เบ็ฟ, เนื้อริบอายติดกระดูก (1 กิโลกรัม)

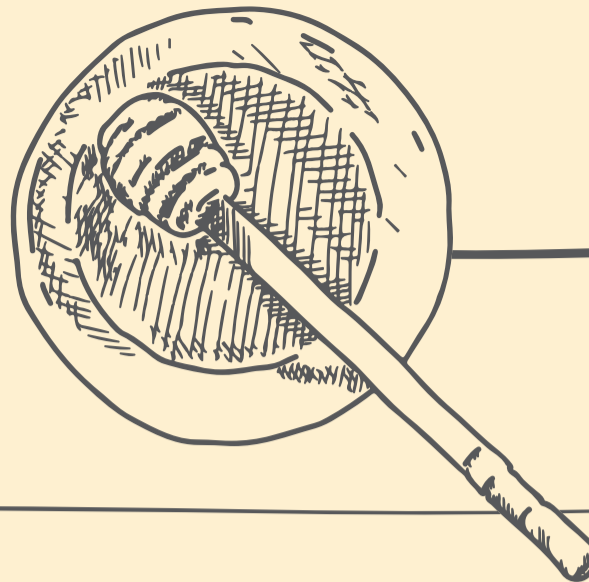
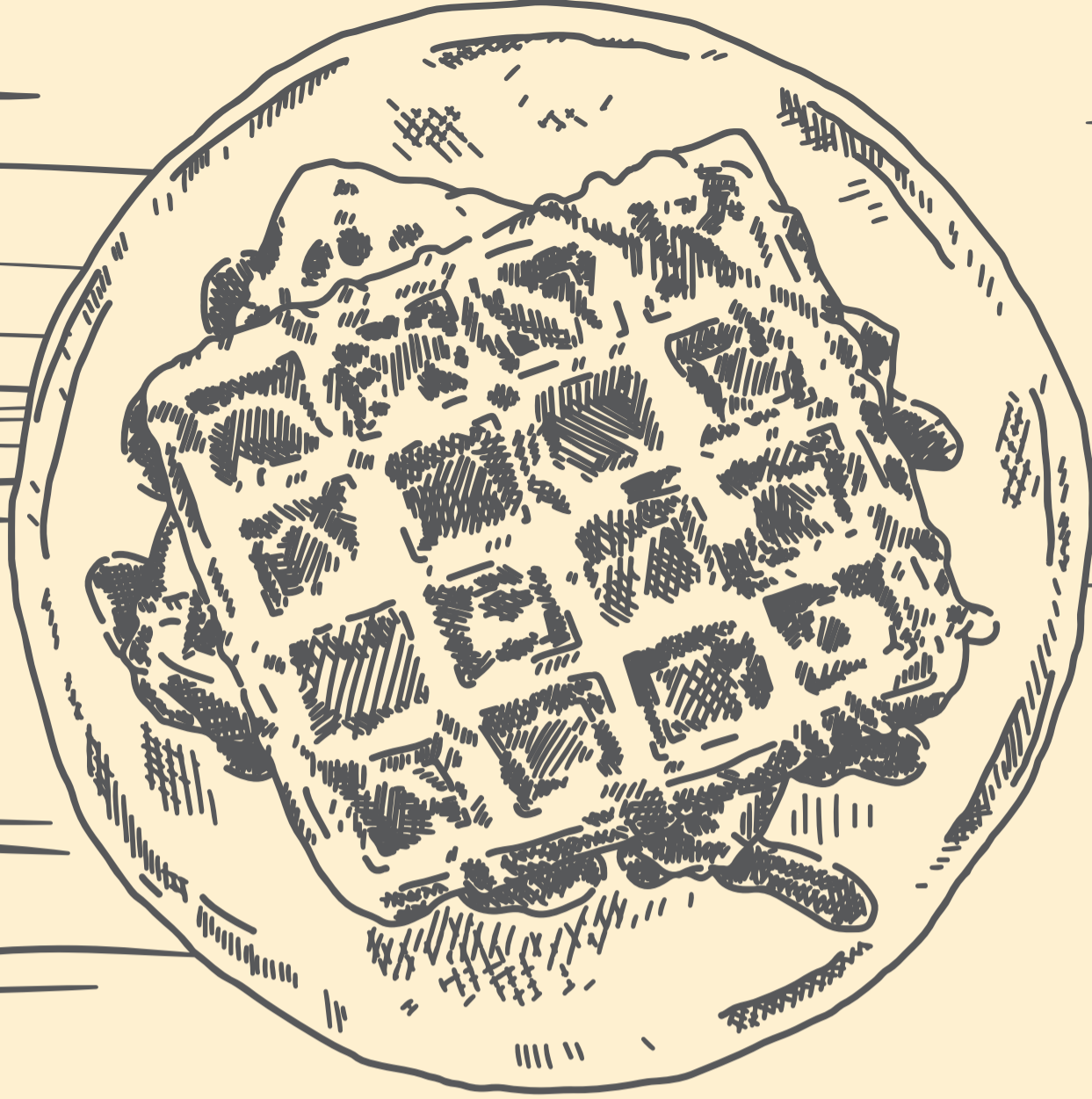
สำหรับ 2-4 ท่าน  
เสิร์ฟพร้อมซอสและเครื่องเคียงสองอย่าง  
3,190 บาท



V- มังสวิรัต | B- เมนูแนะนำ | VE- วีแกน

\*โปรดแจ้งพนักงานทุกครั้งหากคุณมีอาการแพ้อาหารบางชนิด  
\*ราคาทั้งหมดยังไม่รวม 7% สำหรับภาษีมูลค่าเพิ่ม และ 10% สำหรับเซอร์วิสชาร์จ

# เมนูของหวาน



## GAUFRES

วาฟเฟิลชื่อดังจากเบลเยียม

วาฟเฟิล หรือที่คนเบลเยียมเรียกว่า "Gaufres" เป็นที่รู้จักครั้งแรกในหนังสือเรื่อง "La patisserie et la Confiture" ในปี 1874 โดย Philippe Cauderlier ที่ได้เรียกขนมหวานชิ้นนี้ว่า "Gaufres de Bruxelles" หลังจากนั้นเชฟชื่อดังจากเบลเยียมก็ได้รังสรรค์เมนูนี้ขึ้นจนทำให้กลายมาเป็นเมนูขึ้นชื่อประจำเบลเยียมที่โด่งดังและมีขายทั่วโลก ที่เบลกาเองเราก็พร้อมจะเสิร์ฟวาฟเฟิลสูตรพิเศษเหมือนได้พาคุณไปทานวาฟเฟิลสูตรดั้งเดิมที่เบลเยียมเลยทีเดียว

## ของหวาน

### วาฟเฟิล

#### ลิช วาฟเฟิล

วาฟเฟิลเบลเยียมสูตรแป้งเหนียวนุ่ม  
250 บาท

#### บรีชเชิล วาฟเฟิล

วาฟเฟิลเบลเยียมสูตรแป้งบางกรอบ  
250 บาท

สามารถเลือกทานคู่กับเครื่องดื่มเพียง 2 ชนิด

ซอสช็อกโกแลตเบลเยียม

สตอว์เบอร์รี่สด

คาราเมลซอส

วานิลลาวิปครีม

ไอศกรีมวานิลลาโฮมเมด

หากต้องการสั่งเพิ่มเมนูละ 75 บาท

### แอม บลอส

ไอศกรีมวานิลลา ครีมสด

และซอสเบลเยียมช็อกโกแลต

250 บาท | 390 บาท

### เบลเยียมช็อกโกแลตมูส

เสิร์ฟคู่กับเนอแรงค์โกโก้

290 บาท

### ช็อกโกแลตฟองต์ดู

สำหรับ 2-4 ท่าน

เสิร์ฟคู่กับผลไม้ และขนมหวานต่างๆ

590 บาท

### ครีมเบิ้ลกล้วยหอม

เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมรัม เรซิน

390 บาท

### แอปเปิ้ล ทาร์ต

ครีม อัลมอนด์ และเบียร์

คาราเมล

290 บาท

### อาร์ทิกซานชีส

ชีสนำเข้าจากต่างประเทศ

330 บาท | 520 บาท

### ไอศกรีมและซอร์เบต

75 บาทต่อสคูป

วานิลลา

ช็อกโกแลต

เลาเวร

เบอร์รี่

\*โปรดแจ้งพนักงานทุกครั้งหากคุณมีอาการแพ้อาหารบางชนิด  
\*ราคาทั้งหมดยังไม่รวม 7% สำหรับภาษีมูลค่าเพิ่ม และ 10% สำหรับเซอร์วิสชาร์จ



**เดอะสไมล์**

# หอยแมลงภู่อบ

(1/2 กิโล / 1 กิโล)

\*หอยแมลงภู่อบของทางร้านจะเสิร์ฟคู่กับเฟรนช์ฟรายโฮมเมดและมายองเนส

## มุส มารีเนียร์ (หอยแมลงภู่อบซอสไวน์ขาว)

ซอสไวน์ขาว หอมแดง และผักพาร์สลีย์

ครึ่งกิโล 590 บาท | 1 กิโล 1,090 บาท

## มุส ตัมย่ำ (หอยแมลงภู่อบซอสตัมย่ำ)

ซอสน้ำพริกเผา มะนาว และผักชี

ครึ่งกิโล 590 บาท | 1 กิโล 1,090 บาท

B

## มุส จูการ์เดน

(หอยแมลงภู่อบซอสเบียร์)

ซอสไวท์เบียร์ แปงเชตต้า และครีม

ครึ่งกิโล 590 บาท | 1 กิโล 1,090 บาท

B

## มุส เดอซัวร์ (หอยแมลงภู่อบซอสประจำวัน)

ซอสพิเศษประจำวัน

ครึ่งกิโล 590 บาท | 1 กิโล 1,090 บาท

หอยแมลงภู่อบของทางร้านจะเสิร์ฟคู่กับเฟรนช์ฟรายโฮมเมดและมายองเนส

## ออเดิร์ฟเย็น

### สลัดลิเยซวส

ผักกาดแก้ว หมูสามชั้น มันฝรั่งและไข่ต้ม

290 บาท | 480 บาท

B

### ลา เมริแกง

การ์ทาร์เนื้อสุตรตันตำรับ (80 กรัม)  
เสิร์ฟคู่มายองเนส และขนมปังกรอบ

490 บาท

### การ์ทาร์ทูน่า

ซอสโยเกิร์ตมันงา มะนาว และผักชี

450 บาท

B

### สลัดปูอะโวคาโดและเอ็นโดฟ

อะโวคาโด พริกแดงและซิง

390 บาท

### อาร์ทีซานนอลแพดเดอร์

ดรายเอจซ์แอม เนื้อก้อนหัวหมู โซชีซง  
(ไส้กรอกฝรั่งเศส) และอาร์ทีซานชีส

690 บาท | 1,190 บาท

### อาร์ทีซานชีส

เสิร์ฟคู่กับขนมปังกรอบ และแอดกวดอง

330 บาท | 520 บาท

V

### ตับไก่อบ

เสิร์ฟคู่กับขนมปังกรอบ องุ่น และผักดอง

390 บาท

## เครื่องเคียง

### ฟริตส์ เมซอง

เฟรนช์ฟรายโฮมเมดพร้อมมายองเนสสูตรพิเศษ

250 บาท

B V

### เฟรนช์ฟรายชีสโตลเบลกา

มะเขือเทศรสเผ็ดและกรูแยร์ชีส

450 บาท

V

## หอยนางรมสด

### หอยนางรมฝรั่งเศส

3 ชั้น 290 บาท | 5 ชั้น 470 บาท | 7 ชั้น 650 บาท

V- มังสวิรัต | B-เมนูแนะนำ | VE-วีแกน

\*โปรดแจ้งพนักงานทุกครั้งหากคุณมีอาการแพ้อาหารบางชนิด  
\*ราคาทั้งหมดยังไม่รวม 7% สำหรับภาษีมูลค่าเพิ่ม และ 10% สำหรับเซอร์วิสชาร์จ

# ออเดิร์ฟพร้อม และ งานหลัก

## โครเก็ต

กุ้ง 390 | ชีส 290 | ผสม 450

B

## เบลก้าเบอร์เกอร์

เนื้อแกะออสเตรเลียเกรด 1 ชนบปังยี่หระ  
และซอสมะเขือเทศซอสุดพิเศษ  
590 บาท

B

## โครเก็ตปลาทอด

เสิร์ฟคู่กับซอสทาร์ทาร์ และเลม่อน  
490 บาท

## สามชั้นตุ๋นเบียร์ซิง

เสิร์ฟคู่กับหัวเขลารับด กะหล่ำปลี และซิง  
620 บาท

## วอเตอร์โซอิ (สไตล์เซฟนิโค)

อกไก่อบซอสไวน์ขาว และเห็ดแชมปิญอง  
650 บาท

B

## แคนาเดียน ลีอบสเตอร์

ย่างซอสเนยกระเทียม และเบอร์เนสซอส  
ครึ่งตัว 1,090 บาท | หนึ่งตัว 1,950 บาท

## ขาเปิดตุ๋นเบียร์เซอร์รี่

กราแตงมันฝรั่งและเห็ดป่า พร้อมซอสเซอร์รี่  
600 บาท

## สเต็ก พริตส์

เนื้อริบอายออสเตรเลียย่าง (280 กรัม)  
เสิร์ฟคู่กับพริกขี้หนูและซอส และสลัดผัก พร้อมซอส  
(เบอร์เนส, ไวน์แดง หรือพริกไทยอ่อน)  
1,290 บาท

# ของหวาน

## ลีเอช วาฟเฟิล

วาฟเฟิลเบลเยียมสูตรแป้งเหนียวนุ่ม เสิร์ฟพร้อมซอสช็อคโกแลตเบลเยียม  
สามารถเลือกทานคู่กับเครื่องเคียงระหว่าง  
วานิลลาวิปครีมหรือไอศกรีมวานิลลาโฮมเมด  
250 บาท

V- มังสวิรัติ | B- เมนูแนะนำ | VE- วีแกน

\*โปรดแจ้งพนักงานทุกครั้งหากคุณมีอาการแพ้อาหารบางชนิด  
\*ราคากั๊งหมดยังไม่รวม 7% สำหรับภาษีมูลค่าเพิ่ม และ 10% สำหรับเซอร์วิสชาร์จ