

PEDRO

Churrascaria & Steakhouse

INTERNATIONAL A LA CARTE CUISINE



SOUP



TRUFFLE MUSHROOM SOUP

Wild mushroom soup with truffle oil and croutons

ซูปเห็ดทรัฟเฟิล
220



GRATINATED ONION SOUP

Caramelized onion broth topped with a melted cheese crouton

ซูปหัวหอม
180



BRAZILIAN SHRIMP SOUP

With coconut milk and paprika powder

ซูปกุ้งบราซิล
200



SALAD & APPETIZERS

LEVANTINE FATTOUSH SALAD

With dukkah crusted seared tuna loin

สลัดซามฟาดูซเลบานอน

350



PERUVIAN NIKKEI MAKI SUSHI

Salmon and crab salad maki roll, pineapple & jalapeno salsa and smoked tabasco mayo

ซูชิโรนิกเกอิ สโตล์เปรู
320



SEARED HOKKAIDO SCALLOP TIRADITO

Mango, lime, honey and shoyu dressing

ติราดิตอหอยเชลล์ออกโทโดอย่าง

380



SALMON TARTAR

Organic hand cut salmon fillet with cornichons, capers, shallots and French mustard

ทาร์ตาร์ปลาแซลมอน

350



★ Pedro's highlight menu

🇧🇷 Brazilian special

🌿 Vegetarian

All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.

If you have any food allergies or prefer not to include any ingredients in your food, please inform the staff before ordering.

CHEF'S RECOMMENDATION

FEIJOADA (BRAZILIAN BLACK BEANS STEW)

Pork sausage, pork hock, bacon and black beans served with Brazilian rice
เฟอโจอาดา สตูว์ถั่วดำบราซิล ซาหุญ เบคอน
โรตีสายดำ พร้อมข้าวบราซิล
480



BRAZILIAN SEAFOOD SOUP

Tomato soup with shrimps, mussels, red snapper and squid topped with crab meat and served with garlic bread
ซูปซีฟู้ดบราซิลเลียน
350



WAGYU TARTARE 'A LA MONTMARTRE'

Hand-cut raw beef wagyu tenderloin served with French fries, condiments and pickles
สลัดเนื้อวากิวทาร์ทาร์
420



DESSERT



BRAZILIAN PUDDING

SEASONAL FRESH FRUITS

Seasonal sliced fruits
ผลไม้รวมตามฤดูกาล

150

BRAZILIAN PUDDING

Baked milk, cream, and egg custard
พุดดิ้งบราซิลเลียน

190

CHOCOLATE PINATA SMASH CAKE

Chocolate Dome filled with dark chocolate mousse and white chocolate pearls
เค้กพิญญาดาร์กช็อกโกแลต

230

BRAZILIAN PASSION FRUIT MOUSSE

Sweetened condensed milk, cream and fresh passion fruit puree
มูสบราซิลเลียน

190

ICE-CREAM FLAVOR SELECTION (SCOOP)

Chocolate / vanilla / strawberry / chocolate chip / coconut
ไอศกรีม

90

CHURROS

Fried dough with cinnamon, sugar and chocolate sauce
ซูโร

180



CHOCOLATE PINATA SMASH CAKE



CHURROS

★ Pedro's highlight menu

 Brazilian special

 Vegetarian

All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.

If you have any food allergies or prefer not to include any ingredients in your food, please inform the staff before ordering.

FROM THE LAND

AUSTRALIAN ANGUS GRASS FED

เนื้อแองกัสออสเตรเลียเลี้ยงธรรมชาติ

RIB EYE 300 G. 1,200

เนื้อสันในแลมบริบอาย 300 กรัม

STRIPLOIN 250 G. 1,000

เนื้อสันนอก 250 กรัม



AUSTRALIAN BLACK ANGUS GRAIN FED

เนื้อแบล็คแองกัสออสเตรเลียขุนด้วยธัญพืช

JACK'S CREEK แจ็คส์ครีก

★ BLACK ANGUS TENDERLOIN 150 G. 1,100

เนื้อสันในแบล็คแองกัส 150 กรัม

★ BLACK ANGUS TENDERLOIN 300 G. 1,650

เนื้อสันในแบล็คแองกัส 300 กรัม

★ BLACK ANGUS RIB EYE 300 G. 1,500

เนื้อสันในแลมบริบอายแบล็คแองกัส 300 กรัม

AUSTRALIAN BLACK ANGUS 4 - 6 WEEK DRY AGED

เนื้อแบล็คแองกัสออสเตรเลียดรายเอจ 4-6 สัปดาห์

JACK'S CREEK แจ็คส์ครีก

★ BLACK ANGUS RIB EYE 300 G. 1,800

เนื้อสันในแลมบริบอายแบล็คแองกัส 300 กรัม

JAPANESE TAJIMA BEEF เนื้อวากิวทาจิมะญี่ปุ่น

★ RIB EYE 300 G 2,300

เนื้อสันในแลมบริบอาย 300 กรัม

PREMIUM CUT (AUSTRALIA)

พรีเมียมคัต

JACK'S CREEK แจ็คส์ครีก

★ WAYGU TENDERLOIN MBS 4/5 200 G 2,000

เนื้อวากิวสันใน MBS 4/5 200 กรัม

MARBLING SCORE (MBS)

Marbling score rates fat content in meat.

Higher scores mean better flavor and tenderness.

Range: 0 to 10, with higher scores being more desirable.

AUSTRALIAN LAMB

เนื้อแกะออสเตรเลีย

LAMB CHOP 250 G. 1,100

ชีโครงแกะย่าง 250 กรัม

KUROBUTA PORK

หมูคุโรบูตะ

KUROBUTA TOMAHAWK 500 G. 750

หมูคุโรบูตะโทมาฮอว์ค 500 กรัม

FROM THE OCEAN

FRENCH SNOW FISH 250 G. 1,020

ปลาหิมะ 250 กรัม

GINDARA COD FISH 200 G. 750

ปลาค็อดจินดารา 200 กรัม

COOKING STYLES

Grilled charcoal / Oven baked / Poached

ย่างเตาถ่าน / อบ / ต้ม

LAND AND OCEAN PRODUCTS
ARE SERVED WITH
ONE COMPLIMENTARY
SIDE DISH AND SAUCE OF YOUR CHOICE

CHOICE OF SIDE DISHS

BABY BROCCOLI AND MORNAY SAUCE 150

เบบี้บรอกโคลีซอสมอร์เนซ

CHARCOAL GRILLED BABY CARROTS WITH 150

BUTTER & GRANA PADANO CHEESE

เบบี้แครอทย่างเนย และชีสกรานา ปาดานโน

SAUTÉED CHAMPIGNON MUSHROOMS WITH 150

FRESH HERB AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

ฟัดเห็ดแชมปิญองกับสมุนไพร และน้ำมันมะกอก

CREAMED ENGLISH BABY SPINACH 150

ครีมผักโขมฝรั่งเศส

HOMEMADE SWEET POTATOES FRIES 150

มันหวานทอดโฮมเมด

 FAROFA 150

ฟารอฟา

CHOICE OF SAUCES

RED WINE SAUCE 130

ซอสไวน์แดง

ROSEMARY AND CONFIT GARLIC SAUCE 130

ซอสโรสแมรี่และกระเทียมคอนไฟต์

BEARNAISE SAUCE 130

ซอสเบอาร์เนส

MUSHROOM SAUCE 130

ซอสเห็ด

GREEN PEPPER CORN SAUCE 130

ซอสพริกไทยดำ

SEAFOOD SAUCE 130

น้ำจิ้มซีฟู้ด

★ Pedro's highlight menu

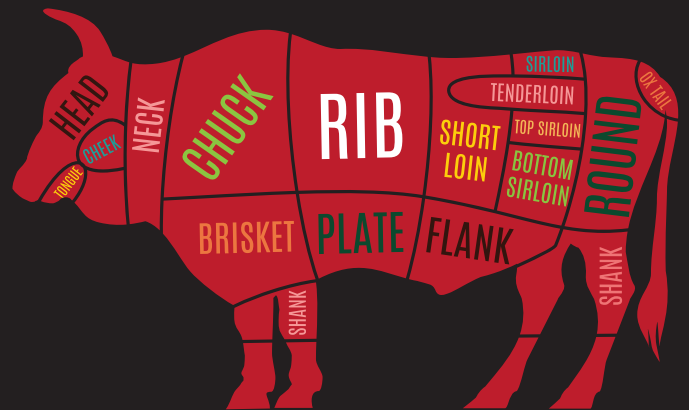
 Brazilian special

All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.

If you have any food allergies or prefer not to include any ingredients in your food, please inform the staff before ordering.

PEDRO

Churrascaria & Steakhouse



MARBLING SCORE (MBS)



MEAT COOKING LEVEL

RARE

MEDIUM RARE

MEDIUM

MEDIUM WELL

WELL DONE



RIBEYE DRY AGED WITH
CREAM TRUFFLE SAUCE AND BABY BROCCOLI



AUSTRALIA BLACK ANGUS DRY AGED 4-6 WEEK - RIBEYE



AUSTRALIA BLACK ANGUS GRAIN FED - TENDERLOIN



FRENCH SNOW FISH

