



Settled in Nai Lert Park – Bangkok’s urban oasis, Lady L Bistro is a neighbourhood eatery offering European bistro classics.

The rotating menu of a handful of savoury, breakfast dishes, live stations, brasserie line, a la carte specials, weekend roasts and brunches create exquisite atmosphere and dining pleasures.

Lady L Bistro was designed with Thanpuying Lursakdi Sampatisiri aka “Lady L” in mind, using several types of marble and conservatory style décor to create a sophisticated, inviting ambiance.

The timeless look plays with a palette and patterns to reminisce the flair of “Lady L’s” refined lifestyle.

Open everyday from 9.00 am to 10.00 pm  
for breakfast, lunch, dinner, and weekend brunch.



## Chef's recommendations

### SALAD

Parma Ham, Mozzarella, Nectarines and Figs 580  
พาร์มาแฮม ชีสมอสซาเรลล่า เนคทารีนและลูกฟิก

### MAIN COUSE

Beef Wellington, Red Wine Sauce 1,480  
แป้งพายสอดไส้ เนื้อสันใน เห็ด ดับบด ซอสไวน์แดง

Grilled Australian Rack of Lamb, Sautéed,  
New Potatoes, Baby Carrots, Red Wine Sauce 1,480  
ซี่โครงแกะออสเตรเลียย่าง มันฝรั่ง แครอท ซอสไวน์แดง





## SOUP

☞	French Onion Soup ซุปลหัวหอม	380
	Wild Mushroom Cappuccino in Bread Bowl ซุปลครีมเห็ดในขนมปัง	350
☞	Crab Bisque ซุปล้านปู	390

### ☞ Signature dish

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





## SALAD

Classic Caesar 350

With Chicken 430

With Smoked Salmon 470

ซีซาร์สลัด

🍴 Cobb Salad, Red Wine Vinaigrette 520  
chicken breast, crispy bacon, boiled egg, tomato, avocado, blue cheese  
สลัดผักคอส ออโต้ เบคอนกรอบ ไข่ต้ม มะเขือเทศ อโวคาโด บลูชีส น้ำสลัดไวน์แดงวินิเกรท

Whole Avocado Shrimp Cocktail 490

อโวคาโด กุ้งลวกผสมมายองเนส

Rocket Salad, Grilled Shrimps, Mango, Lemon Honey Dressing 450

ร็อคเก็ตสลัด กุ้งย่าง มะม่วงสุก น้ำสลัดน้ำผึ้งเลมอน

Baby Rocket Salad, Fresh Pears, Blue Cheese, Lemon Honey Dressing 350

เบบี้ร็อคเก็ตสลัด ลูกแพร์ บลูชีส น้ำสลัดน้ำผึ้งเลมอน

## STARTER

Charcuterie Platter \*4 types of cold cuts\* 890

Cheese Platter \*4 types of cheeses\* 890

Grilled Italian Sausages, Mashed Potatoes, Rocket Salad 380

ไส้กรอกอิตาเลียน มันบด สลัดเบบี้ร็อคเก็ต

Pan-Fried Foie Gras with Raspberry Sauce, Rocket Salad 950

ตับห่าน ซอสราสเบอร์รี่ สลัดเบบี้ร็อคเก็ต

🍴 Classic Escargot 820

หอยทากฝรั่งเศส อบซอสเนยกระเทียม

“The Tart” Truffle–Onion–Bacon Tart 350

ทาร์ตทรัฟเฟิล หัวหอมและเบคอน

Crab Cake Croquette with Honey Mustard Sauce 680

ครีอกเกเนียวู ซอสมีสคาร์ดผสมน้ำผึ้ง

Baked U.S. Scallops with Garlic Butter Sauce 550





## HOMEMADE THIN CRUST PIZZAS

🍷 Smoked Salmon, Capers, Mustard, Mayonnaise, Mozzarella Cheese 450  
 พิซซ่าหน้าแซลมอนรมควัน แคปเปอร์ มัสตาร์ด มายองเนส ชีสมอสซาเรลล่า

Italian Sausage, Mozzarella Cheese, Basil 350  
 พิซซ่าหน้าไส้กรอกอิตาลี ชีสมอสซาเรลล่า โหระพาอิตาลี

🍷 Mixed Mushrooms 350  
 Champignon mushroom, Straw mushroom, Shiitake mushroom,  
 Oringi mushroom, Shimeji mushroom, Mozzarella cheese and Truffle oil  
 พิซซ่าหน้าเห็ดรวม เห็ดแชมปิญอง เห็ดฟาง เห็ดหอม เห็ดออริจินจิ เห็ดชิมเมจิ  
 ชีสมอสซาเรลล่า น้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล

Classic Margherita 450  
 พิซซ่ามาการิตา โหระพาอิตาลี ซอสมะเขือเทศ ชีสมอสซาเรลล่า

Hawaiian 350  
 พิซซ่าหน้าแฮมและสับปะรด ซอสมะเขือเทศ ชีสมอสซาเรลล่า

🍷 Parma Ham, Rocket Leaves topped with Truffle Oil 450  
 พาร์มาแฮม เบบี้อีกเก็ต น้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล

Vegetarian 350  
 Spinach, Tomato, Black Olive, Champignon Mushroom and Mozzarella Cheese  
 พิซซ่าผักรวม ผักโขม มะเขือเทศ มะกอกดำ เห็ดแชมปิญอง ชีสมอสซาเรลล่า

## EXTRA TOPPINGS 100

Select 3 items\*

Parma Ham 35 g.	Black Olives 15 g.	Mozzarella Cheese 40 g.
พาร์มาแฮม 35 กรัม	มะกอกดำ 15 กรัม	มอสซาเรลล่าชีส 40 กรัม

Ham 30 g.	Tomatoes 15 g.	Parmesan Cheese 10 g.
แฮม 30 กรัม	มะเขือเทศ 15 กรัม	พามาซานชีส 10 กรัม

Smoked Salmon 35 g.	Spinach 15 g.	Blue Cheese 15 g.
แซลมอนรมควัน 35 กรัม	ผักโขม 15 กรัม	บลูชีส 15 กรัม

Anchovies 20 g.	Mixed Mushrooms 35 g.	Gorgonzola Cheese 15 g.
แองโชวี 20 กรัม	เห็ดรวม 35 กรัม	กอร์กอนโซลาชีส 15 กรัม

Italian Sausage 50 g.	Rocket Leaves
ไส้กรอกอิตาลี 50 กรัม	ร็อกเก็ต

Sweet Basil  
 สวีทเบซิล



## PASTA

	Classic Carbonara คาโบนาร่า	520
	Wagyu Bolognese ซอสเนื้อวากิว	550
✧	Truffle Cream Sauce ซอสครีมทรัฟเฟิล	490
✧	Seafood A.O.P ซีฟู้ด กุ้ง ปลาหมึก หอยเชลล์ พริกแห้งและกระเทียม	690
	Arrabiata ซอสมะเขือเทศและพริกแห้ง	420
✧	Wagyu Beef Lasagna ลาซานญาเนื้อวากิว	520
	Spinach Lasagna ลาซานญาผักโขม	490

## Choice of pasta

Spaghetti  
เส้นสปาเก็ตตี้

Penne  
เส้นเพนเน

Angel Hair  
เส้นแองเจิลแฮร์

Fettuccine  
เส้นเฟตตูชินี

### ✧ Signature dish

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





## MAIN COURSE

🍴	Duck Confit, Mashed Potatoes, Sautéed Baby Carrots, Red Wine Sauce สะโพกเป็ดหนังกรอบ มันฝรั่งบด เบบีแครอท ซอสไวน์แดง	580
	Fillet of Crispy Skin Salmon, Rosti, Champagne Sauce ปลาแซลมอนหนังกรอบ มันฝรั่งฝอยทอง ซอสแชมเปญ	590
🍴	Whole Roasted Baby Chicken, Sautéed Baby Carrots, Roasted Potatoes ไก่ตัวเล็กหมักเครื่องเทศย่าง มันฝรั่ง และแครอท	620
	Kurobuta Pork Chop, Sautéed Peas and Mashed Potatoes, Mustard Sauce พอร์คชอปหมูคุโรบุตะ ถั่วลันเตา มันบด ซอสมัสตาร์ด	690
	Slow Cooked Lamb Shank, Shallots in Red Wine Sauce , Mashed Potatoes ขาแกะตุ๋นไวน์แดง มันบด	950
	Steak Frites, Bearnaise Sauce สเต็กเนื้อสันนอกย่าง มันฝรั่งทอด ซอสเบอร์เนส	1,200
	Chicken Wellington, Red Wine Sauce แป้งพายสอดไส้ สะโพกไก่ เบคอน เห็ด คับบด ซอสไวน์แดง	790
🍴	Baked Whole Seabass with Lemon Butter Sauce ปลาทะเลพงซอสเนยมะนาว	590
	Chicken Pot Pie สะโพกไก่ แครอทและถั่วลันเตาในครีมซอส อบพร้อมแป้งพาย	380
	Pulled Pork Burger with BBQ Sauce, French Fries, Coleslaw เบอร์เกอร์ หมูฉีกในซอสบาร์บีคิว มันฝรั่งทอด สลัดกะหล่ำปลี	450
	Fish & Chips, Tartar Sauce, Malt Vinegar ปลาค็อดชุบแป้งทอดสโตร์อังกฤษ มันฝรั่งทอด	650
	Crispy Pork Knuckle with Sauerkraut ขาหมูทอด กะหล่ำปลีดอง	690

## SIDE DISHES

Homemade French Fries มันฝรั่งทอดกรอบ	100	Onion Rings หัวหอมทอด	100
Steamed Buttered Spinach ผักโขมผัดเนยและนม	100	Classic Buttered Peas and Carrots ถั่วลันเตา แครอทผัดเนยและนม	100





## DESSERT

☞	Sticky Toffee Pudding with Homemade Salted Caramel Ice Cream พุดดิ้งอินทผลัม ซอสบัตเตอร์สก็อตช์ ไอศกรีม ซอลต์แคคาราเมล	350
	Apple Phyllo Tart with Homemade Vanilla Ice Cream แอปเปิ้ลทาร์ท ไอศกรีมวานิลลา	350
	Dark Chocolate Fondant ฟองดองใส่ช็อคโกแลต	390
	Crêpes Suzette เครปซูเซตต์ ไอศกรีมวานิลลา	295
☞	Pavlova with Mixed Berries เมอแรงค์ไข่ขาวอบกรอบ หน้าเบอร์รี่รวม	320
	Crème Caramel คาราเมลคัสตาร์ด ลูกพรุณบรันดี	220

### ☞ Signature dish

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