

PEDRO

Churrascaria & Steakhouse

INTERNATIONAL A LA CARTE CUISINE



SOUP

TRUFFLE MUSHROOM SOUP

Wild mushroom soup with truffle oil and croutons
ซูปก้อนรฟฟิลา
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
สลัดซารบฟาดูซเมานันดิน
350



PERUVIAN NIKKEI MAKI SUSHI

Salmon and crab salad maki roll, pineapple & jalapeno salsa and smoked tabasco mayo
ซุชิโรบิกเคอ นิกเคอเมงู
320



SEARED HOKKAIDO SCALLOP TIRADITO

Mango, lime, honey and shoyu dressing
ติราดิดอกฮอกไกโดสคอลลอปโตโยชาง
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
 เฝอโจอาดา สตูว์ถั่วดำบราซิล หมูยอ เบคอน
 ไรซ์บรอกนุ เสิร์ฟพร้อมข้าวบราซิล
 480



BRAZILIAN SEAFOOD SOUP

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



WAGYU TARTARE 'A LA MONTMARTRE'

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



DESSERT



BRAZILIAN PUDDING

SEASONAL FRESH FRUITS

Seasonal sliced fruits
 ผลไม้รวมตามฤดูกาล

150

BRAZILIAN PUDDING

Baked milk, cream, and egg custard
 พุดดิ้งบราซิลเสียน

190

CHOCOLATE PINATA SMASH CAKE

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

230



CHOCOLATE PINATA SMASH CAKE

BRAZILIAN PASSION FRUIT MOUSSE

Sweetened condensed milk, cream and fresh passion fruit puree
 มูสบราซิลเสียน

190

ICE-CREAM FLAVOR SELECTION (SCOOP)

Chocolate / vanilla / strawberry / chocolate chip / coconut
 ไอศกรีม

90

CHURROS

Fried dough with cinnamon, sugar and chocolate sauce
 ชูโร

180



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
เนื้อสันแกลมริบอายุ 300 กรัม

STRIPLOIN 250 G. 1,000
เนื้อสันนอก 250 กรัม



JACK'S CREEK

a World's Steak Challenge-winning beef producer, offers premium-quality beef with exceptional taste, tenderness, and marbling.

AUSTRALIAN BLACK ANGUS GRAIN FED

เนื้อแบล็คแองกัสออสเตรเลีย ขูดด้วยฮัญพิซ

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
เนื้อสันแกลมริบอายุแบล็คแองกัส 300 กรัม

AUSTRALIAN BLACK ANGUS 4 - 6 WEEK DRY AGED

เนื้อแบล็คแองกัสออสเตรเลียร่ายเอจ 4-6 สัปดาห์

JACK'S CREEK แจ็คส์ครีก

★ **BLACK ANGUS RIB EYE 300 G.** 1,800
เนื้อสันแกลมริบอายุแบล็คแองกัส 300 กรัม

JAPANESE TAJIMA BEEF เนื้อวากิวทาจิมะญี่ปุ่น

★ **RIB EYE 300 G** 2,300
เนื้อสันแกลมริบอายุ 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
ซี่โครงแกะย่าง 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 DISHES

BABY BROCCOLI AND MORNAY SAUCE 150
เบบี้บรอกโคลีซีสมอร์เนซอส

CHARCOAL GRILLED BABY CARROTS WITH BUTTER & GRANA PADANO CHEESE 150
เบบี้แครอทย่างเนย และชีสกรานาปา ดาตาโป

SAUTÉED CHAMPIGNON MUSHROOMS WITH FRESH HERB AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 150
ผักเห็ดแชมปิญองกับสเนนุไฟร์ และน้ำมันมะกอก

CREAMED ENGLISH BABY SPINACH 150
ครีมผักโขมฝรั่ง

HOMEMADE SWEET POTATOES FRIES 150
มันหวานทอดโฮมเมด

🇧🇷 **FAROFA** 150
ฟารอฟา

CHOICE OF SAUCES

RED WINE SAUCE 130
ซอสไวน์แดง

ROSEMARY AND CONFIT GARLIC SAUCE 130
ซอสโรสแมรี่และกระเทียมคองไฟต์

BERNAISE SAUCE 130
ซอสเบอาร์แนส

MUSHROOM SAUCE 130
ซอสเห็ด

GREEN PEPPER CORN SAUCE 130
ซอสพริกไทยดำ

SEAFOOD SAUCE 130
น้ำจิ้มซีฟู้ด

PEDRO

Churrascaria & Steakhouse



RIBEYE DRY AGED WITH CREAM TRUFFLE SAUCE AND BABY BROCCOLI



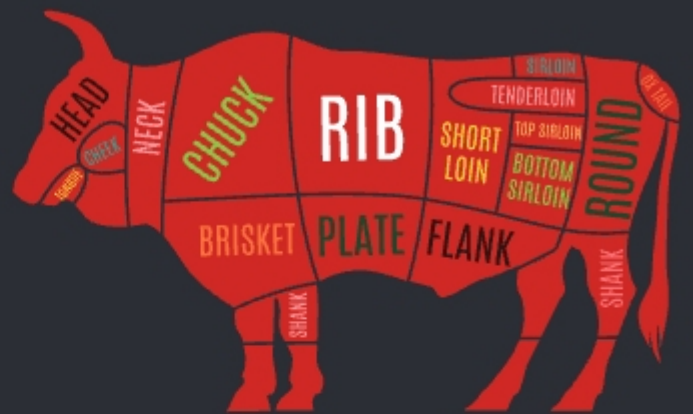
AUSTRALIA BLACK ANGUS DRY AGED 4-6 WEEK - RIBEYE



AUSTRALIA BLACK ANGUS GRAIN FED - TENDERLOIN



FRENCH SNOW FISH



MARBLING SCORE (MBS)



MEAT COOKING LEVEL



RARE

MEDIUM RARE

MEDIUM

MEDIUM WELL

WELL DONE

