OPERATION ORDER
No. 1921-H-11

CLASSIFIED LEVEL
TOP SECRET

SURVEY SHEET
01 / 02

DATE
AUGUST 1921

The Service 1921 HOUSE

House signatures

Royal Oscietra Caviar — 5,990
รอยัล ออสเชียตรา คาเวียร์
Blinis, crème fraîche, chives, shallots, egg yolk

The Service Grand Platter — 2,990
เดอะ เซอร์วิส แกรนด์ แพลตเตอร์
Boston lobster tail, Alaskan king crab, tiger prawn, Hokkaido scallop, oyster no. 3 speciale, New Zealand mussel, Salmon crudo, roe
Green apple mignonette, lemon butter, seafood sauce, Marie Rose
Add Royal Oscietra caviar (30 g/tin) — 3,990
Dom Pérignon Vintage 2015 — 21,900

1921 Caviar & Wagyu — 990
รอยัล ออสเชียตรา คาเวียร์ และทาร์ทาร์เนื้อวากิว
Royal Oscietra caviar, wagyu beef tartare
Pickled shallots, English mustard, chives,
bone marrow mayonnaise and brioche

Appetisers

Roasted Bone Marrow — 480
ไขกระดูกวัวอบ
Onion and bacon jam, chimichurri, toasted sourdough

Oysters No. 3 Speciales — 990
หอยนางรมฝรั่งเศส
Fresh: 6 pcs, green apple mignonette, horseradish sauce
Baked: 6 pcs, bone marrow, pancetta, breadcrumbs

Beef Tartare — 780
ทาร์ทาร์เนื้อ
Bone marrow emulsion, Sriracha, egg yolk, pickles, Parmesan

King Crab Gratin — 480
กราแตงปูยักษ์อลาสกา
Apple and red radish slaw, warm brioche

Seared Hokkaido Scallops — 790
หอยเชลล์ฮอกไกโดย่างกระทะ
Celeriac purée, apple and bacon vinaigrette, dill oil

Spiced Calamari — 520
ปลาหมึกทอดปรุงรสเครื่องเทศ
Citrus marinade, Cajun spice, tartare sauce

Foie Gras on Brioche — 920
บริยอชฟัวกราส์
Onion and chervil jam, black truffle

Beef Short-Rib Croquettes — 560
โครเกต์เนื้อซี่โครงวัวตุ๋น
Chimichurri aioli

Blue Crab Bisque — 690
บิสก์ปูม้า
Tomato confit, chive oil

Truffle & Wild Mushroom Soup — 590
ซุปเห็ดป่าและเห็ดทรัฟเฟิล
Porcini cream and black truffle

Cheese & Charcuterie Board — 1,290
ชีสและชาร์คูเตอรีบอร์ด
Gorgonzola, Brie de Meaux AOP, Tomme de Savoie, bûche de chèvre, Parma ham, Napoli salami, truffle mortadella, pickles, dried fruit, crackers

Mains

Charcoal Grilled Spanish Octopus — 990
หมึกยักษ์สเปนย่างถ่าน
Pickled beetroots, brown butter crushed fingerling potatoes, burnt capsicum and hazelnut sauce

Lobster Tagliolini — 1,680
พาสต้าตัลโยลินีกุ้งมังกรบอสตัน
Boston lobster tail, tomato confit, shellfish bisque, tarragon cream
Upgrade to Phuket lobster — add 1,520

Braised Beef Cheek Pappardelle — 990
พาสต้าปาปาร์เดลเลกับเนื้อแก้มวัวตุ๋น
Salsa verde, bone marrow jus, smoked Parmesan

Beetroot Orzo — 720
พาสต้าออร์โซปรุงสไตล์ริซอตโตกับบีตรูตและชีสนมแพะจากเชียงใหม่
Wild honey-baked beetroot, Bûchette de Chiang Mai goat's cheese, toasted almonds

Sirin Farm Corn-Fed Chicken Breast — 760
อกไก่จากสิรินทร์ฟาร์มย่าง
Chicken demi-glace, mushroom fricassee,
black pudding, baby carrots

Tournedos Rossini — 2,650
ตูร์เนโดส์ รอสซินี
เนื้อสันในแองกัสย่าง เสิร์ฟพร้อมฟัวกราส์ เห็ดทรัฟเฟิลตามฤดูกาล และซอสมาเดราจูส์
Angus tenderloin, foie gras, seasonal truffles, Madeira jus

Wagyu Beef Burger — 720
เบอร์เกอร์เนื้อวากิว
House dry aged wagyu beef, aged for 35 days, Gruyère, bacon jam, crisp onions, house sauce, pickles

Salads

1921 House Salad — 480
สลัด 1921 เฮ้าส์
Charred baby cos, radicchio, cranberry, candied walnut, Syam is Blue dressing

Prawn Cocktail — 520
ค็อกเทลกุ้ง
Chilled prawns, avocado, baby gem, Marie Rose sauce, caviar

Local Heritage Tomato — 470
สลัดมะเขือเทศพันธุ์พื้นเมือง
Smoked olive oil dressing, goat's cheese

Burrata — 520
สลัดบูร์ราตา
Hazelnuts, preserved pear and local herbs elderflower vinaigrette

Our Caesar Salad
สลัดซีซาร์สูตร 1921 House
Baby cos, pancetta, Caesar dressing, slow-cooked egg
Classic | คลาสสิค — 460
Chargrilled chicken | อกไก่ย่าง — 480
Chiang Mai sausage | ไส้อั่วเชียงใหม่ — 490

THE SERVICE CLASSIFIED 1921 HOUSE

Recommended · Signature

Vegan · Vegetarian · Pork · Fish · Gluten · Crustacean · Mustard · Tree nuts · Molluscs · Dairy · Celery · Egg · Soybean · Local · Sesame · Sulphites

• Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness. • Consumption of raw or undercooked food is at the guest's discretion and risk.
• All our fruit, vegetables, pork, and poultry are sustainably sourced from local small-scale producers. • Our seafood is locally sourced wherever possible, and imported seafood is MSC certified.

Prices are in Thai baht, subject to 10% service charge and 7% tax.

OPERATION ORDER
No. 1921-H-11

SURVEY SHEET
02 / 02

CLASSIFIED LEVEL
TOP SECRET

18°46′53.8″N
99°00′13.4″E

From the grill

In-House Dry-Aged Beef

All our beef is dry-aged for a minimum of 30 days to maximise depth of flavour and tenderness.

Mayura Wagyu A4, Australia
เนื้อมายูราวากิว A4 จากออสเตรเลีย เลี้ยงด้วยอาหารสูตรช็อกโกแลตและขนมหวานนาน 500 วัน เจ้าของรางวัล Grand Champion จาก Wagyu Branded Beef Competition
F1 Japanese Black, fed chocolate and confectionery diet for 500 days Wagyu Branded Beef Competition Grand Champion
1 kg Tomahawk | โทมาฮอว์ก 9,900
300 g D-rump BMS 9+ | สันสะโพกดีรัม 3,350

Ornellaia Bolgheri Superiore DOC 2020 22,990

Miyazaki Wagyu A4, Japan
เนื้อมิยาซากิ วากิว จากเมืองมิยาซากิ, ญี่ปุ่น ขุนด้วยธัญพืชนาน 600 วัน
Kuroge Washu (Japanese Black Wagyu), grain fed for 600 days
200 g striploin | สันนอก 3,350
250 g tenderloin | สันใน 3,650

Harris Ranch USDA Prime, USA 2,550
เนื้อแองกัส แฮริส แรนช์ ยูเอสดีไพรม์ จากสหรัฐอเมริกา
เลี้ยงแบบปล่อยอิสระ กินหญ้า และขุนธัญพืชช่วงท้าย
American Angus, free range, grass fed and grain finished
300 g ribeye | ริบอาย

Westholme Wagyu, Australia 1,850
เนื้อเวสโฮล์มวากิว จากออสเตรเลีย ขุนด้วยธัญพืชนาน 330 วัน
Wagyu x Mitchell, grain fed 330 days
300 g Picanha BMS 4-5 | พิคานย่า

Stockyard Gold, Australia
เนื้อแบล็กแองกัส สต็อกยาร์ด โกลด์ จากออสเตรเลีย ขุนด้วยธัญพืชนาน 200 วัน
Black Angus, grain fed 200 days
250 g fillet | สันใน 2,150
300 g ribeye | สันแหลม 1,950
300 g striploin | สันนอก 1,850

Nguadoi Wagyu, Chiang Mai Thailand 1,780
เนื้องัวดอยวากิวจากเชียงใหม่ ขุนด้วยลำไยนาน 400 วัน
F1 Tajima x local Chiang Mai, longan fed 400 days
250 g flat iron | ใบพาย

The 1921 Meat Feast 2,650
ชุดรวมย่างซิกเนเจอร์ 1921 เฮาส์
Flat iron steak, chicken breast, Chiang Mai sausage, baby back pork ribs (200 g each)
สเต็กใบพาย, อกไก่ย่าง, ไส้อั่วเชียงใหม่ และซี่โครงหมูบาร์บีคิว (อย่างละ 200 กรัม)

Sous Vide & Chargrilled

Arigaton Pork Belly Ribs (250 g) 870
ซี่โครงสามชั้นหมูดำอาริกาตงย่าง หมูดำออร์แกนิกจากจังหวัดน่าน
Thick cut organic pork from Nan Province
Sriracha and pineapple glaze

Baby Back Pork Ribs (400 g) 890
ซี่โครงหมูบาร์บีคิว
Cider barbecue sauce

Half Rack of Tasmanian Lamb (350 g) 1,850
ซี่โครงแกะแทสเมเนียย่าง
Mint jus, chimichurri

Seafood

Scottish Salmon Fillet 1,390
ปลาแซลมอนสกอตแลนด์
Beurre blanc, salmon roe, dill oil

Gindara (Black Cod) 1,290
ปลาคอดจินดาระ
Charred over wood fire
Smoked leek, passionfruit glaze and miso beurre blanc

Phuket Lobster (650 g) 2,990
กุ้งมังกรภูเก็ต
Tarragon and garlic butter

Surat Thani Tiger Prawn (300 g) 990
กุ้งลายเสือสุราษฎร์ธานี
Passion fruit and lime sauce, chili prawn oil

Whole Andaman Mullet (800g) 990
ปลากระบอกอันดามัน
Grenobloise sauce and toasted hazelnuts

Taittinger Prestige Brut 8,390

Josper-Grilled Vegetables

Cajun-Spiced Cauliflower 590
ดอกกระหล่ำย่างผงคาจัน
Toasted almonds, celeriac purée, parsley and sherry vinegar dressing

Charcoal-Roasted Leek 590
กระเทียมต้นย่างถ่าน
Cauliflower mash and seaweed crust, romesco

Add-Ons

Rougié Premium Foie Gras (50 g) | ฟัวกราส์พรีเมียม Rougié 690
Royal Oscietra Caviar (10 g) | รอยัล ออสเซียตรา คาเวียร์ 990
Seasonal Truffles (3 g) | เห็ดทรัฟเฟิลตามฤดูกาล 550

Sides

- **Porcini and truffle mashed potatoes** | มันฝรั่งบดเห็ดพอร์ชินีและเห็ดทรัฟเฟิล
- **Buttered potato purée, spring onion** | มันฝรั่งบดเนย ต้นหอม
- **Triple-cooked chips, smoked sea salt** | มันฝรั่งทอดสามครั้ง โรยเกลือทะเลรมควัน
- **Grilled baby carrots, truffle honey, rosemary** | เบบี้แครอทย่าง น้ำผึ้งเห็ดทรัฟเฟิล และโรสแมรี
- **Charred asparagus, burnt butter hollandaise** | หน่อไม้ฝรั่งย่าง ซอสฮอลแลนเดสเนยบราวน์
- **Roasted heirloom tomatoes, smoked olive oil dressing** มะเขือเทศแอร์ลูมย่าง น้ำสลัดน้ำมันมะกอกรมควัน
- **Creamed spinach, cheddar, chives** | ผักโขมอบครีม เชดดาร์ชีส และกุยช่ายฝรั่ง
- **Cos salad, smoked vinaigrette, goat's cheese** | สลัดคอส น้ำสลัดรมควัน และชีสนมแพะ
- **Corn ribs, Cajun butter** | ข้าวโพดหวานย่าง เนยเคจัน

Sauces

- **Bone marrow gravy** | ซอสเกรวี่ไขกระดูก
- **Green peppercorn** | ซอสพริกไทยเขียว
- **Black truffle jus** | ซอสจูส์เห็ดทรัฟเฟิลดำ
- **Chilli and cacao jus** | ซอสจูส์พริกและโกโก้
- **Béarnaise** | ซอสแบร์เนส
- **Hollandaise** | ซอสฮอลแลนเดส
- **Chimichurri** | ซอสชิมิชูร์รี
- **Nam jim jaew** | น้ำจิ้มแจ่ว
- **Nam jim seafood** | น้ำจิ้มซีฟู้ด
- **longan jaew** | น้ำจิ้มแจ่วลำไย

Each grill item includes one side dish and one sauce. Additional side dishes are THB 260 each, and additional sauces are THB 160 each.
เมนูย่างทุกจานเสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียง 1 รายการ และซอส 1 ชนิด ตามที่ท่านเลือก เครื่องเคียงและซอสเพิ่มเติม ราคา 260 บาท และ 160 บาท ตามลำดับ

Desserts

Chocolate & Hazelnut 420
ช็อกโกแลตและเฮเซลนัต
Valrhona Araguani 72% fondant, hazelnut ice-cream, candied hazelnuts

Our Eton Mess 390
อีตัน เมส สูตรเฉพาะของ 1921 เฮาส์
Seasonal Chiang Mai strawberries, whipped cream, meringue, crème pâtissière, strawberry-mint granita, rhubarb gelato

Sticky Toffee Pudding 360
สติกกี้ ทอฟฟี พุดดิง เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมที่ทำจากฟักวานิลลาไทย
Served with Thai vanilla bean ice cream and toffee sauce

The Service Chocolate Caviar 520
ช็อกโกแลตคาเวียร์ เดอะ เซอร์วิส
Valrhona Guanaja 70% chocolate mousse, cocoa pearls, Chantilly mascarpone, salted caramel crumble

Yuzu Posset 360
ยูซุ พอสเซ็ต เสิร์ฟพร้อมครัมเบิลชอร์ตเบรดเอิร์ลเกรย์ ผลไม้ซิตรัสเชื่อม เลมอนเจล และเจลาโตเอิร์ลเกรย์
Earl Grey shortbread crumbs, candied citrus, lemon gel, Earl Grey Lavender gelato

1921 House Crumble 390
ครัมเบิล 1921 เฮาส์ - ครัมเบิลแอปเปิลและราสป์เบอร์รีจากม่อนแบรี อำแภอแม่ริม เสิร์ฟพร้อมชองตีญีครีม และเจลาโตวานิลลาเชียงราย
Mon's raspberry and apple crumbled, Chantilly cream, Chiang Rai vanilla gelato

Gelato 190
เจลาโต
Milk chocolate / hazelnut / Chiang Rai vanilla bean / rhubarb / blackberry
มิลก์ช็อกโกแลต, เฮเซลนัต, วานิลลาจากฟักวานิลลาเชียงราย, รูบาร์บ, แบล็กเบอร์รี

Sorbet 190
ซอร์เบต์
Mango / raspberry / young coconut / yuzu / Chiang Mai strawberry
มะม่วง, ราสป์เบอร์รี, มะพร้าวอ่อน, ยูซุ, สตรอว์เบอร์รีเชียงใหม่

Recommended · Signature

Vegan · Vegetarian · Pork · Fish · Gluten · Crustacean · Mustard · Tree nuts · Molluscs · Dairy · Celery · Egg · Soybean · Local · Sesame · Sulphites

- Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness.
- Consumption of raw or undercooked food is at the guest's discretion and risk.
- All our fruit, vegetables, pork, and poultry are sustainably sourced from local small-scale producers.
- Our seafood is locally sourced wherever possible, and imported seafood is MSC certified.

Prices are in Thai baht, subject to 10% service charge and 7% tax.