

M
E
K
H
A

MENU

DINNER

Exceptional Dining Experience

*Creating memorable events,
intimate gatherings or a large
celebration with us*

Follow us on
Instagram: @mekha.bkk / @shanvillas.bkk

Join us
At MEKHA

Dear you

Mark your memorable
moment with delicious
harmony at MEKHA as
we combine the best
of European and Asian
flavors exclusively just
for ***you and yours.***

Mekha's crew



*I'm not serving a menu
I'm serving a story I'm
serving a conversation
and I want you to talk
back to me*

Mekha team

CHEF RECOMMEND

- *Zuke Tuna Tartarki*
- *Capellini Kra-praw with
Marinate Shrimps*
- *Smoked Salmon Pizza*
- *Salmon Fillet With Dashi
Velouté Cream Sauce*
- *Moscapone Yuzu*



STARTERS

Mekha Restaurant would like to present or hors d'oeuvres, appetizers. It is a small dish that is easy to eat. Served before the main meal in European food culture Or as an appetizer served cold or hot. Suitable to eat with drinks.

1. ZUKE TUNA TARTARKI

สั้กะทูน่าทากกิ

Zuke Tuna Tartaki Method
with Miso Spicy Homemade
Sauce

450 THB. **RECOMMEND**

2. CURED SALMON

เด็ยวร์แซลมอน

Cured Salmon Gravlox
with thai spicy dipping
sauce

390 THB. **RECOMMEND**

3. KOREAN FLAVOR BEEF TARTAR

โตะเรียนทาร์บีฟ

Dish of raw ground (minced)
Tenderloin beef with
Kochujang flavour

690 THB. **RECOMMEND**

4. KOREAN FLAVOR SALMON TARTAR

โตะเรียนทาร์แซลมอน

Dish of raw ground (minced)
Salmon with Kochujang
flavour

590 THB.





Including fried food, another highlight menu that we offer. To make an impression in the style of "One dish is not enough" there will be special ingredients added just for this dish only.

5. MEKHA MIX FRIES

รวมพริกทอดฟรายส์

Three Mixed Fried Salmon Belly, Squid Calamari and French-Fried Serve with Tata and Tomato Mayo Dipping Sauce.

450 THB. RECOMMEND

6. CRISPY CALAMARI

ถาหร้าท้าท้าซอส

Special Marinated Squid with Two Distinct Sauces. Tartar Sauce with Thai Herbal Aroma and Cayenne Chili

350 THB.

7. GRILLED MIXED SAUSAGE

ไ้กร้อกรวมย่าง

Chorizo, Bratwurt Sausage with Salads and Sauerkraut

390 THB.

8. FRENCH FRIES

เฟรนช์ฟรายส์

French Fries, Serve with Special Homemade Sauce

220 THB.



STARTERS

DRIED FRUIT

ความหอมหวานของลูกฟิก และความเปรี้ยวของแอปเปิ้ลอบแห้งทั้งสองชนิด จะช่วยให้มิติของเมนูนี้มีความสดชื่นขึ้น

MIXED NUTS

รสชาติความหอมมันของวอลนัท และ texture ความกรุบกรอบของอัลมอน ทำให้เกิดมิติ ที่ตัดกันได้ดีกับความเข้มข้นของชีส และมีประโยชน์ต่อสุขภาพ

CORNICHONS

ความสดชื่นและรสเปรี้ยวของคอร์นิชอง จะช่วยให้สมดุลของรสชาติอาหารและเนื้อสัมผัสสมบูรณ์มากยิ่งขึ้น

HONEY TUFFLE

น้ำผึ้งป่าและน้ำมันทรัฟเฟิล ส่วนผสมที่ปรุงขึ้นพิเศษ จากทางร้านเหมาะสำหรับทานกับซีก จะทำให้เพิ่มรสชาติสำหรับเมนูพิเศษนี้

CHARCUTERIE

PROSCIUTTO

เนื้อหมูส่วนสะโพกคัดสรรอย่างดี โดยใช้เกลือที่น้อยที่สุดเพื่อให้เนื้อคงความนุ่มไว้แต่ยังคงรสชาติที่เข้มข้น กลิ่นหอมหวานของแฮมฝรั่งเศสที่ผลิตในแถบปาร์มา

MIXED BERRY

เบอร์รี่รวม ผลไม้สดรสหวานอมเปรี้ยว สำหรับทานคู่กับชีสเป็นส่วนผสมที่ลงตัวช่วยตัดรสชาติ ครีมนี่ ทำให้เกิดรสสัมผัสที่หลากหลาย และเพิ่มมิติในรสชาติอาหารให้ดีขึ้น

COPPA HAM

จากเนื้อหมูส่วนคอคัดสรรสายพันธุ์พิเศษ ที่ให้ความนุ่ม นำมาหมักด้วยเครื่องเทศหลากหลายชนิด โดยหมักแบบแห้งในห้องควบคุมอุณหภูมิรสชาติเข้มข้น เหมาะสมทานคู่กับไวน์

SALAMI

เป็นไส้กรอกตากแห้งในห้องควบคุมความชื้น มีวัตถุดิบหลักเป็นส่วนหนึ่งของเนื้อแดงบดหยาบ ผสม ไวน์แดง กระเทียม น้ำมันถั่วพุดอิตาลี และเครื่องเทศหลายชนิดรวมไปถึงการรมควัน เพื่อให้กลิ่นและรสชาติที่ดีขึ้น

BRIE

ชีสชนิดหนึ่งที่มีแหล่งผลิตจากแคว้นหนึ่งของฝรั่งเศส เป็นเนยแข็งชนิดอ่อน มีเนื้อสัมผัสคล้ายครีม

MONTASIO

ชีสพื้นเมืองตระกูลอัลไพน์จากอิตาลี รสชาติจะอ่อนและเนื้อละเอียด

PARMIGIANO REGGIANO (PARMESAN)

ชีสเนื้อแข็ง ที่มีความชื้นน้อย มีความเค็มมัน รสชาติเข้มข้น

Ingredients on a plate



CHARCUTERIE

1. CHEESE PLATTER

ชีสพาน

Brie Cheese, Parmesan Cheese,
Montasio Cheese Truffle Honey with Dry Fruit,
Mixs Berry, Mixs Nuts and Crackers

520 THB. RECOMMEND

2. COLD CUTS PLATTER

โหดัดก

Prosciutto (Parma Ham), Salami,
Coppa Ham With Dry Fruit, Mix Nuts,
Cornichons, Black Olives

520 THB. RECOMMEND



SOUP

Satisfy your appetite and your taste buds with our soup and salad combos.

1. TRUFFLE CREAM SOUP

ซูปเห็ดทรัฟเฟิล

Mushroom Cream Soup, with a Rich and Intense Truffle Flavor

280 THB. **RECOMMEND**

2. PUMPKIN CREAM SOUP

ซูปฟักทอง

Made with Japanese Pumpkin, and Pumpkin Chips

220 THB.

This is a decadent lobster bisque that is surprisingly easy to prepare. You will be impressed and feel pampered. Serve this delicious soup with bread.



3. LOBSTER BISQUE SOUP

เสิร์ฟพร้อมกุ้งย่าง
และขนมปังกระเทียม

Mekha Style Lobster Bisque
Cream Soup Serve with
Garlic Bread and Tiger Prawn

495 THB. **RECOMMEND**



SALADS

These salad perfect salad for dinner parties! Healthy and delicious, each one can double as a main or side dish!

1. SMOKED DUCK A L'ORANGE

สลัดอกเป็ดรมควันซอสส้ม

Smoked Duck A L'Orange
Smoked Duck Breast Salad
with Orange Dressing

590 THB. **RECOMMEND**

2. PROSCIUTTO AND MELON

โปรสชุตโต้และเมล่อน

Prosciutto di Parma with melon and arugula salad

490 THB. **RECOMMEND**

3. CAPRESE SALAD

คาเปรี่ซ้สลัด

Caprese Salad sliced fresh mozzarella, and sweet basil, seasoned with salt, and olive oil with Mekha Balsamic Reduction

390 THB. **RECOMMEND**





4. SMOKED SALMON SALAD

สโมคแซลมอนสลัด

Smoked Salmon Salad
Special with Lime Yogurt
and Balsamic Dressing

390 THB. **RECOMMEND**

5. GRILLED SALMON CAESAR SALAD

กริลแซลมอนซีซาร์สลัด

Grilled Salmon with Organic
Green Salad and Caesar
Dressing

390 THB. **RECOMMEND**

PASTA



1. FETTUCCINE TRUFFLE CREAM SAUCE

สปาเก็ตตี้เฟตตูชินี่
ซอสครีมทรัฟเฟิล

Fettuccine truffle cream
sauce on top prosciutto
cracky and crispy

490 THB. **RECOMMEND**

2. VOLCANO VALLEY

สปาเก็ตตี้เฟตตูชินี่ซอสต้มยำ
กุ้งลายเสือ

Homemade Fettuccine with
Tom Yum cream Sauce on top
juicy Grilled tiger prawn

490 THB. **RECOMMEND**



**3. PENNE
SMOKED SALMON
PINK SAUCE**

เพนเน่ครีมซอสมะเขือเทศ
เสิร์ฟพร้อมแซลม่อนรมควัน

Penne with Cream and
Tomato Sauce Serve with
Smoked Salmon.

390 THB. **RECOMMEND**

**4. SPAGHETTI
CARBONARA**

สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า

Spaghetti Traditional
Slow Cooked in All its
Creamy.

390 THB.

*Taste matters. At MEKHA,
we believe in harmony and
our dishes reflect that.
the perfect combination of
European and Asian flavors
and go on a culinary journey
with us*

**5. CAPELLINI KRA-PRAW
WITH MARINATE
SHRIMPS**

แคปเปลลินีผัดซอสกะเพรา
เสริฟุ้งัดดอง

Capellini fried basil
(Kra-Praw sauce)
with marinate shrimps

450 THB. **RECOMMEND**



6. SPAGHETTI BOLOGNESE

สปาเก็ตตี้โบโลเนส

Spaghetti traditional slow cooked Bolognese Sauce are made with a mixture of beef mince

390 THB.



7. SPAGHETTI OLIO AGLIO AND PESTO SAUCE

สปาเก็ตตี้พริกแห้งเบคอน ซอสโหระพา

Spaghetti Bacon Garlic, Chili and Pesto Sauce

390 THB. RECOMMEND

PIZZA



MARGHERITA PIZZA

พิซซ่ามารีชีต้า

The Authentic Italian Pizza with tomato sauce, fresh mozzarella and basil, a drizzle of olive oil

420 THB.



PROSCIUTTO DI PARMA PIZZA WITH ARUGULA SALAD

พิซซ่าโปรสชุตโต้และผักร็อกเก็ต

Homemade Italian pizza top with prosciutto, Mozzarella cheese, tomato sauce and arugula

490 THB.

RECOMMEND



SMOKED SALMON PIZZA

พิซซ่าลโสมคแซลมอน

Smoked Salmon Pizza with Tomato Sauce

590 THB. RECOMMEND



DIAVOLA PIZZA

พิซซ่าดีอะโวล่า

Pepperoni Diavola Pizza. Spicy Tomato Sauce Mozzarella Cheese

450 THB.



TRUFFLE PIZZA

พิซซ่าทรัฟเฟิล

Home made Thin-Crust Pizza Baked to Perfection Intense with Truffle Aroma

490 THB. RECOMMEND

MAIN DISH



*Main dish that combines East and West together in both taste and appearance.
that our chef would like to present in the concept of modern EurAsian cuisine*

1. GIANT TIGER PRAWN

กุ้งลายเสือย่างซอสบัตเตอร์
มีสแตร์ดกกลัด

Grilled Giant Tiger Prawn Meat
Cooked in a Butter Mustard Garlic
Sauce with Caramelized Lemon

(L) 990 1 PX. THB.

(M) 1,190 2 PX. THB.

(XL) 1,190 1 PX. THB.

(XXL) 1,590 RECOMMEND 1 PX. THB.

2. SALMON FILLET WITH DASHI VELOUTÉ CREAM SAUCE

แซลมอนฟิเลต์กับซอสเวลูเต้ดาดชิ

Crispy Pan-Seared Salmon Fillets
with Dashi Velouté cream sauce

740 THB. RECOMMEND

3. ROASTED DUCK BREAST WITH RED CURRY SAUCE

อกเป็ดรมควันและซอสแกงเผ็ด

Grilled Duck Breast with Red Curry
Sauce Served with Lychee Gel
and Pineapple Marmalade

590 THB.



**4. KUROBUTA STEAK
WITH MISO CREAM
SAUCE**

สเต็กสันคอกหมูคุโรบута
Grilled Marinate Kurobuta
Pork with Miso Cream Sauce

650 THB. RECOMMEND

**5. AUSTRALIAN
TENDERLOIN STEAK**

สเต็กสันในออสเตรเลีย
Australian Tenderloin
Sous Vide at a Temperature
of 140 Degrees Served with
Jus Sauce

1,290 THB.



6. CHICKEN CONFIT

สะโพกไก่กึ่งไฟเสิร์ฟพร้อมมันบด
ทรัฟเฟิลและซอสแดนเบอร์รี่

Roasted Chicken Confit
and Truffle Mashed Potatoes
with Sautéed Vegetables
and Cranberry Sauce

590 THB. **RECOMMEND**



DESSERT

MOSCAPONE YUZU

มาสคาโปเนยซุสและซอสผลไม้
Moscavone Yuzu served with
Chocolate Waffle Crumble
and Berries Mango Sauce

350 THB. RECOMMEND

YUZU DARK CHOCOLATE TART

ทาร์ตช็อกโกแลตและซุส
This Dark Chocolate Tart
Yuzu flavour

350 THB.

PANNACOTTA WITH BERRY SAUCE

พานาคอตต้าครีมสดและซอสเบอร์รี่
Fresh Cream Panna Cotta
Served with Mixed Berries
Sauce

290 THB. RECOMMEND



CUSTARD BERRY TART

คัสตาร์ดมาร์ตและเบอร์รี่สด

Fresh Berry Custard
in Tart with Red Berry.

390 THB. **NEW**



ICE CREAM CROFFLE

ครอฟเฟิลไอศกรีม

Vanila Ice Cream Serve
with Croffle and Maple Syrup

250 THB. **NEW**



ICE CREAM PANCAKE

แพนเค้กไอศกรีม

Vanila Ice Cream Serve
with Pancake and Maple Syrup

250 THB. **NEW**

THANK *you*

M
E
/K
H
A

MENU

DRINK




Exceptional Dining Experience

*Creating memorable events,
intimate gatherings or a large
celebration with us*

Follow us on
Instagram: @mekha.bkk / @shanvillas.bkk



RED WINE

- | | |
|--|---|
| <p>1. CHATEAU FRANC-MAILLET POMEROL Merlot, Cabernet, Finca La Celia, France ★★★★★ 🇫🇷</p> | <p>6,700 THB.</p> <p></p> |
| <p>2. CHATEAU LAROQUE LES TOURS SAINT-EMILION G.CRU Merlot, Cabernet, France ★★★★★ 🇫🇷</p> | <p>4,200 THB.</p> <p></p> |
| <p>3. PARUSSO LANGHE NEBBIOLO Nebbiolo, Parusso, Italy ★★★★★ 🇮🇹</p> | <p>3,300 THB.</p> <p></p> |
| <p>4. BELLINGHAM HOMESTEAD SHIRAZ PAARL Shiraz, Bellingham, South Africa 🇿🇦</p> | <p>3,000 THB.</p> |
| <p>5. SAN FELICE CHIANTI CLASSICO DOCG Sangiovese 80%, Colorino 10%, Pugnitello 10%, San Felice, Italy 🇮🇹</p> | <p>2,500 THB.</p> |
| <p>6. ROBERT MONDAVI PRIVATE SELECTION CABERNET SAUVIGNON Cabernet Sauvignon, USA 🇺🇸</p> | <p>1,990 THB.</p> |
| <p>7. ALTA VISTA ESTATE CLASSIC VIVE MALLBEC Malbec, Alta Vista Estate, Argentina 🇦🇷</p> | <p>1,900 THB.</p> |
| <p>8. SANTA EMA STE RESERVA CABERNET SAUVIGNON MAIPO CABERNET SAUVIGNON Cabernet Sauvignon, Santa Ema, Chile 🇨🇱</p> | <p>1,800 THB.</p> |
| <p>9. MONTES CABERNET SAUVIGNON (CLASSIC) Cabernet Sauvignon, Chile 🇨🇱</p> | <p>1,790 THB.</p> |
| <p>10. OUDE KAAP CABERNET MERLOT Cabernet Sauvignon, Merlot Oude Kaap, South Africa 🇿🇦</p> | <p>1,650 THB.</p> |
| <p>11. ANNALINA MARLBOROUGH PINOT NOIR Pinot Noir, New Zealand 🇳🇿</p> | <p>1,600 THB.</p> |
| <p>12. HARDYS VR CABERNET SAUVIGNON Cabernet Sauvignon, Australia 🇦🇺</p> | <p>1,590 THB.</p> |
| <p>13. HARDYS VR SHIRAZ Shiraz, Australia 🇦🇺</p> | <p>1,590 THB.</p> |

WHITE WINE

1. FANTINEL SANT'HELENA SAUVIGNON 2016 75CL 2,650 THB.

Sauvignon Blanc, Fantinel Italy ★★★★★ 🇮🇹



2. JEFF CARELL SIGN OF THE TIME CHARDONNAY 2,100 THB.

Chardonnay, Craggy Range, France ★★★★★ 🇫🇷



3. SANTA EMA STE RESERVA SAUVIGNON BLANC MAIPO 1,860 THB.

Sauvignon Blanc, Santa Ema, South Africa 🇿🇦

4. BODEGAS PIQUERAS WHITE LABE SAUVIGNON 1,800 THB.

Sauvignon Blanc, Verdejo, Bodegas Piqueras, Spain 🇪🇸

5. BORGO SANLEO PINOT GRIGIO DOC VENEZIE 1,690 THB.

Pinot Grigio, Ceretto, Italy 🇮🇹

6. ANNALINA MARLBOROUGH SAUVIGNON BLANC 1,620 THB.

Sauvignon Blanc, New Zealand 🇳🇿

7. HARDYS VR CHARDONNAY 1,490 THB.

Chardonnay, Australia 🇦🇺



SPARKLING & PROSECCO CHAMPAGNE

1. LAURENT-PERRIER LA CUVÉE BRUT 4,600 THB.
Blended, Champagne France ★★★★★ 🇫🇷



PROSECCO

1. BORGIO SANLEO PROSECCO 1,800 THB.
BRUT DOC
Glera, Borgo Sanleo France 🇫🇷

SWEET WINE

1. FANTINEL BORGIO TESIS VERUZZO 1,790 THB.
FRIULANO DOLCE
Friulano, Damilano Italy 🇮🇹

SPARKLING WINE

1. CHARES DU LAC SPECIAL 1,590 THB.
RECIPE MOUSSEUX BRUT
Vin de France, France 🇫🇷

ROSE WINE

1. DOMAINE PELLEHAUT 1,590 THB.
HARMONIE ROSE
Tannat, Syrah, Merlot, cab.sab, France 🇫🇷



COCKTAIL

SIGNATURE

- 1. MEKHA SPRITZ** RECOMMEND 390 THB.
Aperol, Sparkling Wine, Tonic
- 2. ENCHANTED ROCK** 390 THB.
Absolute Elyx, Lime, Pomegranate, Apple
- 3. MAKANI HIKINA** 350 THB.
Havana Light Rum, Egg, Lime
- 4. DESIERTO** 350 THB.
Montezuma Blue Tequila, Lime, Angostura Bitters
- 5. SIROCO** 350 THB.
Barton Gin, Campari, Dry Vermouth, Pineapple, Lime
- 6. SANGRIA** RECOMMEND 350 THB.
Red wine, Bourbon Whisky, Mix fruit

CLASSIC

- 1. NEGRONI** 350 THB.
Gin, Sweet Vermouth, Campari
- 2. MANHATTAN** 350 THB.
Bourbon, Sweet vermouth, Bitters
- 3. DRY MARTINI** 390 THB.
Vodka and Vermouth
- 4. MOJITO** 350 THB.
Havana Light Rum, Lime, Brown sugar, Mint
- 5. LONG ISLAND** 350 THB.
Rum, Gin, Triple Sec, Vodka, Tequila, juice
- 6. COSMOPOLITAN** 350 THB.
Vodka, Triple Sec, Lime
- 7. WHISKEY SOUR** 350 THB.
Bourbon, Lime, Egg white
- 8. OLD FASHIONED** 350 THB.
Bourbon, Bitters
- 9. SEX ON THE BEACH** 350 THB.
Gin, Jimador, Campari, Peach Snape, Lime, Pineapple

SPARKLING

- 1. BELLINI** 390 THB.
Peach Syrup with Sparkling Wine
- 1. MOMOSA** 390 THB.
Orange Syrup with Sparkling Wine
- 1. KIR ROYAL** 390 THB.
Black Currant Syrup with Sparkling Wine





SPIRITS

WHISKEY

1. MONKEY SHOULDER **RECOMMEND** 2,990 THB.
2. CHIVAS 12 YEARS 2,890 THB.
3. CHIVAS XV 3,690 THB.
4. JOHNNIE WALKER BLACK LABAL 2,590 THB.
5. JOHNNIE WALKER GREEN LABAL 3,590 THB.
6. JOHNNIE WALKER GOLD LABAL 3,790 THB.
7. REGENCY 1,790 THB.

Gin

1. HENDRICKS 3,590 THB.
2. TANQUERAY 2,490 THB.

Rum

1. NUSA CANA WHITE 1,790 THB.
2. NUSA CANA SPICE 1,790 THB.
3. SAILOR JERRY 2,790 THB.

Vodka

1. GREY GOOSE 3,690 THB.
2. ABSOLUT ELYX 3,690 THB.
3. BELVEDERE 3,690 THB.

Tequila

1. KAH REPOSARDO 3,490 THB.
2. KAH BIANCO 2,990 THB.

BEVERAGE

Beer By Bottle

1. HOEGAARDEN ROSÉ - 500ML 350 THB.
2. HEINEKEN - 320ML 250 THB.
3. ESTRELLA DAMM - 320 ML 240 THB.
4. SINGHA - 320ML 220 THB.

Mocktail

1. ASHTA LAKSHMI RECOMMEND 280 THB.
Cinnamon, Apple, Lime, Honey
2. AVERRUNCUS 280 THB.
Lime, Pineapple, Orange
3. XIPE TOTEC 280 THB.
Tabasco, Mango, Lime
4. ISHTAR RECOMMEND 280 THB.
Pomegranate, Lychee, Rose, Lime

Alcohol Free

1. ITALIAN SODA 180 THB.
Peach / Kiwi / Green apple / Strawberry / Blueberry
2. JUICE 150 THB.
Orange / Apple / Pineapple
3. SOFT DRINKS 60 THB.
Coca Cola / Coca Cola Zero / Sprite / Schweppes /
Ginger Ale / Tonic / Soda
4. WATER & ICE 60 THB.
Bottle of Water / Bucket of Ice
each

Corkage Charge

Wine **THB 800.-** per bottle

Spirit & Liquor **THB 1,000.-** per bottle



THANK *you*