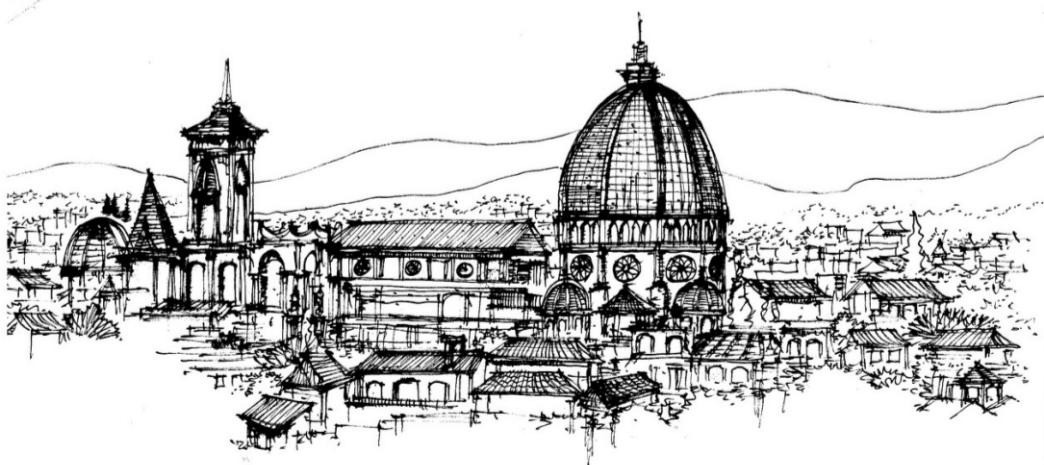


With more than a Decade of Experience in 'ITALIAN CUSINE' inspired by the childhood dreams of 'Sukumalawat' Brother and Sister become 'DUO CUCINA' Restaurant, in a chic, relaxing Chill-Out Atmosphere place to cool you down and enjoy Our Selected Wine with authentic Fine Italian Cuisine and recommended Thai dishes. Enjoy your meals!

















DUO CUCINA

Con oltre un Decennio di Esperienza nella 'CUCINA ITALIANA' ispirati dai sogni d'infanzia di 'Sukumalawat' Fratelli e Sorelle, diventa oggi 'DUO CUCINA' Ristorante, che Vi accoglie in un'elegante e rilassante Atmosfera Chill-Out dove sorvegliare il buon Vino e gustare Autentici Piatti Italiani e Thailandesi. Piatti consigliati anche dallo Chef. Godetevi I vostri pasti !

DUO CUCINA



APPETIZER

1. Parma Ham served with Melon (Prosciutto di Parma e Melone)  350
แฮมเล็ครสจากเมืองพาร์มา อิตาลี พร้อมเมล่อน
2. Mix Imported Salami (Salumi Misti) 350
ซาลามี่รสแตกต่างกันจากอิตาลี
3. Beef Carpaccio (Carpaccio di Manzo) 245
เนื้อดิบแช่เย็นสไลด์บาง ประุงรสสไตล์อิตาลี
4. Salmon Carpaccio (Carpaccio di Salmone) 275
ปลาแซลมอนดิบประุงรสสไตล์อิตาลี
5. Smoked Salmon (Salmone affumicato) 285
ปลาแซลมอนหอมกลิ่นรมควัน
6. Duo Spicy Salmon (Salmone di Pepperoncino)  260
ดูโอย้ำแซบปลาแซลมอนดิบ
7. NZ Mussels White Wine Sauce (Cozze Salsa Vino Bianco)  295
หอยแมลงภู่งจากนิวซีแลนด์ ผัดซอสไวน์ขาว
8. NZ Mussels Tomato Spicy Sauce (Cozze All Arrabiata) 295
หอยแมลงภู่งจากนิวซีแลนด์ ผัดซอสมะเขือเทศ
9. Clams Garlic Butter (Gratinati, Aglio, Burro di Vongole) 235
หอยลายอบเนย กระเทียม เสร์ฟพร้อมขนมปัง
10. Baby Clams White Wine Sauce (Vongole Sala Vino Bianco) 275
หอยลายผัดไวน์ขาว
11. Squid Ring (Fritto di Calamari) 280
ปลาหมึกชุบแป้งทอดสไตล์อิตาลี
12. Fried Fish Snack (Fritto Bocconcini di Pesce) 280
ปลาชิ้นเต๋าชุบแป้งทอด
13. Baked Spinach (Spinaci al Forno)  235
ผักโขมอบชีส
14. Baked Mushroom (Funghi al Forno)  235
เห็ดอบชีส
15. Egg Plant Pizzaoila (Malanzane alla Pizzaiola)   235
มะเขือม่วงประุงหน้าคล้ายพิซซ่า ซอสมะเขือเทศ ชีสและใบโหระพา
16. Mix Grilled Vegetable (Misto Verdure)  195
ผักหลากชนิดย่าง ประุงรสสไตล์อิตาลี
17. Mexican Cheese Dip   235
คอร์นชีพเสร์ฟคู่กับชีสอ่อนรสสไตล์เม็กซิกัน
18. Cheese Quesadilla   195
เคซาดิยาชีส สไตล์เม็กซิกัน
19. Spinach & Mushroom Quesadilla   215
เคซาดิยาผักโขมอบและเห็ด สไตล์เม็กซิกัน
20. Chicken Quesadilla 215
เคซาดิยาไก่ สไตล์เม็กซิกัน
21. Beef Quesadilla  235
เคซาดิยาเนื้อ สไตล์เม็กซิกัน
22. Grill Sausages Platter (Misto di Salsiccia Grigliate)  415
ไส้กรอกรวมย่าง
23. Chicken Pate served with Focaccia (Pate al Focaccia) 175
ตับบดเสร์ฟพร้อมขนมปัง
24. French Fries  150
มันฝรั่งทอด

ORGANIC SALAD

25. Caprese Salad (Caprese)   285
สลัดชีสและมะเขือเทศ ประุงรสน้ำส้มหมักบัลซามิกและน้ำมันมะกอกชนิดดี สไตล์อิตาลี
26. JJ's Asparagus Salad   255
เจจ สลัดหน่อไม้ฝรั่ง เห็ด ประุงรสน้ำส้มหมักบัลซามิกและน้ำมันมะกอกชนิดดี สไตล์อิตาลี
27. MiMi's Caesar Salad (Insalata alla Cesare)  255
ชีสชาติสไตล์มิมี
28. Rocket Salad (Insalata di Rucola) 285
สลัดผักร็อกเก็ต ประุงรสน้ำส้มหมักบัลซามิกและน้ำมันมะกอกชนิดดี สไตล์อิตาลี
29. Nicoise Salad (Insalata di Nicoise) 265
สลัดผักสไตล์ฝรั่งเศส (แมคคาเรล แองโชวี มะกอกดำ แคปเปอร์)

 DUO Recommend

www.duocucina.com

 Vegetarian

30. Salmon Salad (Insalata di Salmone Affumicato) 265
 สลัดผักแซลมอนรมควัน ปรงรสน้ำส้มหมักบัลซามิกและน้ำมันมะกอกชนิด สไตลล์อิตาลีเลียน
31. DUO Variety Salad (Insalata di alla DUO) 295
 สลัดผักรวมดูโอ กุ้ง เห็ด และเบคอน ปรงรสน้ำส้มหมักบัลซามิกและน้ำมันมะกอกชนิด สไตลล์อิตาลีเลียน

SOUP

32. Spinach Soup (Zuppa di Spinaci) 95
 ซุปผักโขมนอก
33. Mushroom Soup (Zuppa di Funghi) 95
 ซุปเห็ดขุ่น สไตลล์อิตาลีเลียน
34. Corn Soup (Zuppa di Granoturco) 95
 ซุปข้าวโพด
35. Minestrone Soup (Minestrone di Verdura) 135
 ซุปใสผักรวม สไตลล์อิตาลีเลียน
36. Onion Soup (Zuppa di Cipolle) 155
 ซุปหัวหอม สไตลล์อิตาลีเลียน
37. Prawn Soup (Zuppa di Gamberi) 155
 ซุปกุ้ง
38. Seafood Soup (Suppa Frutti di Mare) 185
 ซุปซีฟู้ด สไตลล์อิตาลีเลียน

RISOTTO

39. Mushroom Risotto (Risotto e Funghi) 295
 ข้าวโอ๊ตอิตาลีเลียน เห็ดสดและเห็ด Porchini จากอิตาลี
40. Asparagus Shrimp Risotto (Risotto Asparagi e Gamberi) 295
 ข้าวโอ๊ตอิตาลีเลียน หน่อไม้ฝรั่ง กุ้ง
41. Salmon Risotto (Risotto Salmone) 295
 ข้าวโอ๊ตอิตาลีเลียน แซลมอน
42. Seafood Risotto (Risotto Frutti di Mare) 315
 ข้าวโอ๊ตอิตาลีเลียน ซีฟู้ด

LASAGNA

43. Mushroom Lasagna (Lasagna di Funghi) 255
 ลาซานญ่าเห็ด
44. Eggplant Lasagna with Tomato Sauce (Melanzane alla Parmigiana) 255
 ลาซานญ่ามะเขือม่วง
45. Spinach Lasagna (Lasagna Spinaci) 255
 ลาซานญ่าผักโขม
46. Beef Lasagna (Lasagna Ragù di Manzo) 275
 ลาซานญ่าเนื้อ
47. Pork Lasagna (Lasagna Ragù di Maiale) 265
 ลาซานญ่าหมู

PASTA

FETTUCCINE

48. Garlic Chili Mushroom (Fettuccine Aglio, Olio e Funghi) 195
 ผัดแห้ง กระเทียม พริก เห็ด
49. Ham Cream Sauce (Fettuccine Panna Prosciutto Cotto) 195
 ซอสครีม แฮม
50. Stewed Beef Mushroom Fettuccine (Spezzatio di manzo e funghi fettuccine) 395
 เนื้อตุ๋นไวน์แดงใส่เห็ด เส้นเฟตตูกินี

PENNE

51. Spicy Tomato Sauce (Penne all'Arrabbiata) 195
 ซอสมะเขือเทศรสเผ็ด
52. Four Cheeses Cream Sauce (Penne Quattro Formaggi) 225
 ซอสครีม ชีสสี่ชนิด เซดดาชีส มอสซาเรลล่าชีส พาร์มีซานชีส บลูชีส
53. Bacon, Mushroom, Black olive, Tomato (Penne Alla Boscaiola) 245
 ซอสมะเขือเทศ ใส่มะกอกดำ เบคอนและเห็ด

RAVIOLI

54. Ravioli Spinach with Tomato Sauce (Ravioli di Spinaci Salsa Pomodoro) 265
 ราวิโอลี่ใส่ผักโขม ซอสมะเขือเทศ
55. Ravioli Spinach Mushroom Cream Sauce (Ravioli di Spinaci Salsa Panna Funghi) 265
 ราวิโอลี่ใส่ผักโขม ซอสครีมเห็ด
56. Ravioli Salmon Pink Cream Sauce (Ravioli di Salmone Salsa Rosa) 265
 ราวิโอลี่ใส่แซลมอน ซอสครีมมะเขือเทศ

PASTA

CAPPELLETTI

57. Cappelletti Ham with Cream Sauce (Cappelletti di Prosciutto Cotto Salsa Panna) 265
 แคปเปลเล็ตตีใส่แฮม ซอสครีม

SPAGHETTI

58. Garlic Chili Olive Oil (Spaghetti Aglio, Olio, Peperoncino) 195
 ผัดแห้ง พริก กระเทียม น้ำมันมะกอก
59. Garlic Chili Bacon and Mushroom (Spaghetti Aglio, Olio, Pancetta, Peperoncino e Funghi) 245
 ผัดแห้งพริก กระเทียม เห็ดและเบคอนทอด
60. Garlic Chili Italian Sausage (Spaghetti Aglio, Olio, Peperoncino e Salsiccia) 255
 ผัดแห้ง พริก ไส้กรอกอิตาลีเลียน
61. Garlic Chili Anchovy (Spaghetti Aglio, Olio, Peperoncino e Acciuga) 255
 ผัดแห้ง พริก กระเทียม และปลาแอนโชวี
62. Garlic Chili Baby Clams and Rocket (Spaghetti Aglio, Olio, Vongole e Rucola) 265
 ผัดแห้ง พริก กระเทียม หอยลาย และผักร็อกเก็ต
63. Garlic Chili Seafood (Spaghetti Frutti di Mare) 295
 ผัดแห้ง พริก กระเทียม ทะเล
64. Squid Ink Spaghetti Garlic Chili Seafood (Spaghetti Nero Frutti di Mare) 295
 สเปกเก็ตตีสีน้ำหมึกดำผัดแห้ง พริก กระเทียม ทะเล
65. Tomato Sauce (Spaghetti Salsa Pomodoro) 195
 ซอสมะเขือเทศ
66. Pork Sauce (Spaghetti al Ragù di Maiale) 225
 ซอสมะเขือเทศหมู
67. Beef Sauce (Spaghetti al Ragù di Manzo) 245
 ซอสมะเขือเทศเนื้อ
68. Bacon Spicy Tomato Sauce (Spaghetti all'Amatriciana) 245
 ผัดเบคอน ซอสมะเขือเทศรสเผ็ด
69. Anchovy Black Olive Tomato Sauce (Puttanesca) 265
 ผัดปลาเค็ม พริก มะกอกดำ ซอสมะเขือเทศ
70. Seafood Spicy Tomato Sauce (Spaghetti Frutti di Mare Pomodoro) 295
 ผัดทะเล ซอสมะเขือเทศรสเผ็ด
71. Carbonara (Spaghetti Alla Carbonara) 225
 ซอสครีมคาร์บอนารา
72. Ham Mushroom Cream Sauce (Spaghetti Alfredo) 245
 ซอสครีม เห็ด แฮม
73. Khee-mao Seafood (Thai Style) 295
 ชีมาทะเลรสเผ็ด
74. Chilli Paste with Baby Clams (Thai Style) 245
 ผัดหอยลาย น้ำพริกเผา
75. DUO Spaghetti (Carbonara / Squid Ink Spaghetti with Baby Clams) 315
 ดูโอสปาเก็ตตี (ซอสครีมคาร์บอนารา + เส้นดำผัดหอยลาย)

MEAT STEAK

76. AUS Rib Eye with Pepper Sauce (250g) 575
 สเต็กเนื้อสันหลังออสเตรเลีย ซอสพริกไทย
77. AUS Strip Lion Steak with Mushroom Sauce (250g) 575
 สเต็กเนื้อสันนอกออสเตรเลีย ซอสเห็ด
78. AUS Tenderloin Steak with Red Wine Sauce (250g) 695
 สเต็กเนื้อสันในออสเตรเลีย ซอสไวน์แดง
79. AUS Wagyu Steak with Mushroom Sauce (280g) 1,590
 สเต็กเนื้อวากิวออสเตรเลีย ซอสเห็ด
80. Braised Beef Osso Bucco with Red Wine Sauce 395
 น่องวัวอบ ซอสไวน์แดง
81. NZ Lamp Chop with Red Wine Sauce 2pcs. (250g) 655
 สเต็กขาแกะซี่โครงนิวซีแลนด์ ซอสไวน์แดง 3pcs. (370g) 935
82. Braised Lamb Shank with Red Wine Sauce 535
 ขาแกะตุ๋น ซอสไวน์แดง
83. Pork Chop with Pepper Sauce (250g) 355
 สเต็กหมูติดซี่โครง ซอสพริกไทย
84. Chicken Breast Steak with Mushroom Sauce (250g) 295
 สเต็กอกไก่ ซอสเห็ด
85. Braised Duck Breast with Orange Sauce 355
 อกเป็ดอบ ซอสส้ม



www.duocucina.com



FISH STEAK

86. Salmon Steak with Bell Pepper Sauce 375
สเต็กปลาแซลมอน ซอสพริกหวาน
87. Salmon Steak with Wasabi Cream Sauce 375
สเต็กปลาแซลมอน ซอสครีมวาซาบิ
88. Salmon Steak with Apple Sauce 375
สเต็กปลาแซลมอน ซอสแอปเปิ้ล
89. Sea Bass with Lemon Sauce 350
สเต็กปลากะพงขาว ซอสมะนาวเลมอน
90. Sea Bass with Pesto Sauce 350
สเต็กปลากะพงขาว ซอสใบโหระพาฝรั่ง
91. Sea Bass with White Wine Sauce 350
สเต็กปลากะพงขาว ซอสไวน์ขาว
92. Sea Bass with Mustard Sauce 350
สเต็กปลากะพงขาว ซอสมัสตาร์ด
93. Sea Bass with Mushroom Sauce 350
สเต็กปลากะพงขาว ซอสเห็ด
94. Sea Bass with White Wine Tomato Sauce 350
สเต็กปลากะพงขาว ซอสมะเขือเทศผสมไวน์ขาว
95. Fried Fish Steak 295
สเต็กปลาทอด

*Extra Side Dish : French Fries, Mashed Potato, Baked Potato, Steamed Vegetables, Fried Spinach 65

*เครื่องเคียงเพิ่มพิเศษ : มันฝรั่งทอด มันบด มันอบ ผักต้ม ผัดผักโขม

PIZZA 12"

96. Margherita 215
มาร์การิตา (ซอสมะเขือเทศ มอสเซอร์ล่าชีส)
97. Four Cheeses 320
ชีสสี่ชนิด (เชดด้าชีส มอสเซอร์ล่าชีส พาร์มีซานชีส บลูชีส)
98. Napoli (Anchovies) 320
นาโปลี (แองโชวี ซอสมะเขือเทศ มอสเซอร์ล่าชีส)
99. Ham and Mushroom 320
แฮมและเห็ด (ซอสมะเขือเทศ มอสเซอร์ล่าชีส)
100. Parma Ham 355
พาร์มาแฮม (ซอสมะเขือเทศ มอสเซอร์ล่าชีส)
101. Parma Ham / Rocket 395
พาร์มาแฮม โรยด้วยผักโรกเก็ต
102. Salami and Black Olives 355
ซาลามี่และมะกอกดำ (ซอสมะเขือเทศ มอสเซอร์ล่าชีส)
103. Italian Sausage 335
ไส้กรอกอิตาลีเลียน (ซอสมะเขือเทศ มอสเซอร์ล่าชีส)
104. Smoked Salmon 345
ปลาแซลมอนรมควัน (ซอสครีม มอสเซอร์ล่าชีส)
105. Seafood 375
ทะเล (ซอสมะเขือเทศ มอสเซอร์ล่าชีส)
106. DD Double DUO Pizza (Four Cheeses, Parma Ham, Italian Sausage, Ham&Mushroom) 395
ดูโอ พิซซ่าสี่หน้า (ชีสสี่ชนิด พาร์มาแฮม ไส้กรอกอิตาลีเลียน แฮมและเห็ด)
107. Chef's Pizza (Anchovies, Black olive, Ham, Italian Sausage, Mushroom) 395
เชฟพิซซ่า พิซซ่ารวมรสอิตาลีเลียน (ปลาเค็มแองโชวี มะกอกดำ แฮม ไส้กรอกอิตาลีเลียน เห็ด)
- *Extra Topping : Cheese 65 Baht, Meat 100 Baht
 *เพิ่มพิเศษ : เพิ่มชีส 65 บาท, เพิ่ม Meat 100 บาท

HOMEMADE DESSERT

108. Tiramisu Cake 140
เค้กทiramisu
109. DUO Tiramisu (Tiramisu with Chocolate Ice-cream) 185
ดูโอ ทiramisu กับไอศกรีมช็อกโกแลต
110. Pana Cotta with Strawberry Sauce 105
แพนนาคอตต้า ราดซอสสตรอปเบอร์รี่
111. DUO Panna Cotta (Pana Cotta with Strawberry Ice-cream) 155
ดูโอ แพนนาคอตต้า กับไอศกรีมสตรอปเบอร์รี่

HOMEMADE DESSERT

112. Roll Crape with Vanilla Ice-cream 165
เครปห่อไอศกรีมราดด้วยซอสช็อกโกแลต
113. Crape with Banana and Vanilla Ice-cream 175
เครปห่อกล้วยหอมราดซอสคาราเมลและช็อกโกแลต เสิร์ฟคู่ไอศกรีมวานิลลา
114. Ice-cream : Vanilla, Chocolate, Strawberry, Tiramisu 85
ไอศกรีมวานิลลา ช็อกโกแลต สตรอปเบอร์รี่ ทiramisu
115. DUO Variety Ice-cream 195
ไอศกรีมรวมดูโอ
116. Sorbet : Lemon, Strawberry, Blueberry, Passion Fruit 85
เซอร์เบทมะนาว สตรอปเบอร์รี่ บลูเบอร์รี่ และเสาวรส
117. DUO Variety Sorbet 195
ดูโอ เซอร์เบทรวม
118. Vanilla Ice-cream Topped with Espresso Coffee 175
ไอศกรีมวานิลลาราดกับกาแฟเอสเปรสโซ
119. Vanilla Ice-cream Topped with Amaretto 255
ไอศกรีมวานิลลาราดกับเหล้ามาเร็ตโต

BEVERAGES

SOFT DRINKS

- Water, Ice 25
 Soda, Pepsi, Pepsi MAX, Sprite, Ginger Ale, 35
 Lemon Schweppes, Lemon Ice Tea 35
 Orange Juice 75
 Fruit Soda (Passion Fruit, Strawberry, Raspberry, 85
 Red Berry, Kiwi, Peach, Cherry Blossom)
- Perrier Mineral Water 120

HOT DRINK

- Espresso 65
 Latte, Cappuccino 75
 Lipton Tea, Japanese Green Tea, Ginger Tea 65
 Hausbrandt Italian Espresso, Decaf Coffee 85

COLD DRINK

- Ice Coffee, Latte, Cappuccino, Espresso 85
 Ice Tea 85

BEER (330ml.)

- Singha 85
 Heineken 95
 Hoegaarden 235
 Paulaner Original, Muncher Hell, WeiBbier 175
 Paulaner Dunkel (500 ml.) 265
 Erdinger Dunker, Erdinger Urweisse (500 ml.) 265

WHISKY (GLASS/BOTTLE 1 Lt.)

- Red Label 155/1,290
 Black Label, Chivas Regal, Jack Daniel's 165/1,890
 Double Black Label 185/2,150

COCKTAIL

- Margarita, Gin Tonic, Screw Driver, Mai Tai, 235
 Baileys, Amaretto, Jägermeister, Grappa, Limoncello
 Bombay Gin, Sky Vodka, Patron Tequila, 275
 Hennessy Cognac

DUO Red/White Wine

- Glass/ Craft(S)/Craft(L) 185/495/835
 +Cortage charge 400 Baht +10% Service charge