

Cowboy Menu

Appetizer

BBQ Chicken Wings ***	150
ปีกไก่ทอดคลุกซอสบาบีคิว	
Quesadilla	160
เคซาดีญา แป้งทอดทึบไส้เซเดอชีส เพลโต้	
ผสมหมูหมักบาบีคิว	
French Fries	120
มันฝรั่งทอด	
Bonanza Fries ***	210
มันฝรั่งทอด โรยหน้าด้วยชีส และราดซอสเกรวี	

Salads & Sandwiches

Wedge Salad	140
ผักสลัดโรยเบคอนกับน้ำสลัดเทาส์ซัน ไลน์แลนด์	
Waldorf salad ***	180
ผักสลัดผสมวอลนัท แอปเปิ้ล	
อุนุ่นราดด้วยน้ำสลัดมัสดาร์ตมายองเนส	
Chicken Salad	160
สลัดไก่ทอดราดซอสมัสดาร์ตมายองเนส	
Tuna & Cheese Grilled Sandwich	180
แซนวิชทูน่ากับเชดดาชีสย่างเนย	
Ham & Cheese Grilled Sandwich	170
แซนวิชแฮมกับเชดดาชีสย่างเนย	
Grilled Cheese Sandwich	150
แซนวิชโหระพากับเซเดอชีส	

Mains

Crispy dory with creamy dill sauce	220
ปลาดีออรี่ทอดกรอบราดซอสครีมผักชีลาว	
Bonanza Ribeye Steak	470
สเต็กริบอายส์	
Pork loin with white wine sauce	390
สเต็กหมูราดด้วยซอสไวน์ขาวกับแอปเปิ้ล	
Southern Fried Chicken with homemade	390
Biscuit	
ไก่ทอดมันบดราดซอสเกรวี เสริฟกับโฮมเมดบิสกิต	
Pulled Pork Burger ***	195
เบอร์เกอร์หมูหมักสูตรพิเศษอบนาน 8 ชั่วโมง	
Bonanza Burger	220
โบนันซ่าเบอร์เกอร์เนื้อกับเบคอนเสริฟด้วยซอสมะเขือเทศ	
มัสดาร์ตมายองเนส	
Pulled Pork Pasta	210
พาสต้าหมูอบซอสไวน์แดงกับเนย	
Pesto Pasta Shrimp ***	190
เพลโต้พาสต้าซอสโหระพากุ้ง	
Macaroni fried Chicken, shrimp	150
มักกะโรนีผัดไก่ , กุ้ง	

Thai Menu

Stir- Fried chicken with cashew nuts	130
ไก่ผัดเม็ดมะม่วง	
Stir- Fried fish with celery	140
ปลาผัดคื่นฉ่าย	
Salted fried chicken	120
ปีกไก่ทอดเกลือ	
Deep fried marinated pork or beef	130
หมู, เนื้อ แดงเดี่ยว	
Spicy roasted pork with Chinese	140
Kale salad	
ยำหมูย่างก้านคะน้า	
Spicy seafood salad	150
ยำทะเล	
Fried Omelet	100
ไข่เจียว	
Stir-Fried Chinese kale with beef in	
oyster sauce	120
ผัดคะน้าเนื้อน้ำมันหอย	
Grilled Pork	150
คอหมูย่าง	
Stir Fried Tofu in Chinese Style	140
เต้าหู้ทรงเครื่อง	

Grilled Beef	160
เนื้อย่าง	
Stir-Fried mixed vegetables	100
ผัดผักรวมมิตร	
Crispy pork fried in holy basil	150
ผัดกระเพราหมูกรอบ	
Shrimp and acacia in tamarind based soup	150
แกงส้มชะอมทอดกุ้ง	
Green curry with chicken pork or beef	120
แกงเขียวหวาน หมู , เนื้อ	
Soup with chicken, galangal root and	120
Coconut milk	
ต้มข่าไก่	
Spicy seafood soup (Tom Yum)	130
ต้มยำไก่	
Mild soup with vegetables, minced pork	120
And bean curd	
แกงจืดเต้าหู้หมูสับ	
Spicy prawn soup	150
ต้มยำกุ้ง	

One Plate Dish

Fried rice with pork, chicken or beef ข้าวผัดหมู , ไก่ หรือ เนื้อ	120
Fried rice with shrimp or squid ข้าวผัดกุ้ง , ปลาหมึก	140
Basil fried rice with pork, chicken or beef	120
ข้าวราดกระเพราหมู, ไก่ หรือ เนื้อ	
Basil fried rice with shrimp or squid	140
ข้าวกระเพรากุ้ง , ปลาหมึก	
Stir-fried noodles in thick sauce With pork, chicken or beef	120
ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าหมู , ไก่ หรือ เนื้อ	
Stir-fried noodles in thick sauce with Seafood	140
ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าทะเล	
Spicy fried noodles in peppercorn With pork, chicken or beef	120
ก๋วยเตี๋ยวผัดซี๊เมามหมู, ไก่ หรือ เนื้อ	

Spicy fried noodles in peppercorn with seafood	150
ก๋วยเตี๋ยวผัดซี๊เมาทะเล	
Fried noodles with pork or chicken ก๋วยเตี๋ยวผัดซี๊อ้วหมู, ไก่	120
Fried noodles with seafood	150
ก๋วยเตี๋ยวผัดซี๊อ้วทะเล	
Stir- fried rice marinated ข้าวผัดน้ำพริกขิงเรือ	160
Local specialty fried noodle ผัดหมี่โคราช	120
American fried rice ข้าวผัดอเมริกัน	150

Beverages

Still water	25	Heineken Beer (Small or Large)	80,160
น้ำเปล่า		เบียร์ไฮเนเก้น	
Frozen fruit juice (Cantaloupe, Orange, lemon and watermelon)	80	Singha Beer (Small or Large)	70,140
น้ำผลไม้ปั่น (แคนตาลูป, ส้ม, มะนาว, แดงโม)		เบียร์สิงห์	
Cola, Fanta	40	Beer Lao	120
โคล่า , แฟนต้า		เบียร์ลาว	
Ice Lemon tea	70	Hoegaarden	350
ชามะนาว		โฮการ์เด็น	
Honey Lemon	90	Stella Artois	300
น้ำผึ้งมะนาว		สเตลล่า อาร์ทัว	
Thai milk Tea	70	Hennessy	2200
ชาเย็น		เฮนเนสซี	
Hot Tea	55	Black Label	2000
ชาร้อน		แบล็คเลเบิ้ล	
Cappuccino (Hot or Ice)	90,70	Red Label	1800
คาปูชิโน่ (ร้อน, เย็น)		เรดเลเบิ้ล	
Espresso	85, 65	Soda	25
เอสเปรสโซ่		โซดา	
Mocha (Hot, Iced)	95, 80		
มอคค่า (ร้อน, เย็น)			
Americano (Hot, Ice)	85,65		
อเมริกาโน่ (ร้อน, เย็น)			

Cocktail

Signature Cocktails

Bonanza Sour	170
Pina Colada	160
Margarita	150
Shaken Margarita	150
Frozen Margarita	200
Mint Julip	170
Mojito	170
Tequila Sunrise	140
Negroni	160
Sidecar	200
Mudslide	170
Caipirinha	160
Lemon Drop	160
B-52	130
Lamborghini	130
Black Russian	130
White Russian	130
Martini (Gin or Vodka)	140

Mocktails

Sweet Sunrise	60
Virgin Colada	90
Virgin Mojito	100
Shirley Temple	80
Cherry Coke	60

Your choice of one alcohol type any 1 mixer

Alcohol Types

Baileys	130
Bourbon	140
Cachaca	140
Campari	130
Cointreau	130
Cinzano Rosso	130
Cinzano Blanco	130
Gin	120
Hennessy	170
Kahlua	130
Malibu	120
Rum	120
Spiced Rum	120
Tequila	120
Vodka	120
Whiskey	120

Mixers

Apple Juice
Coffee
Coke
Coke Zero
Ginger Ale
Orange Juice
Pineapple Juice
Milk
Tonic
Soda
Sprite
Tonic

Dessert

Doughnut Balls โดนัทบอลโรยน้ำตาลไอซิ่ง	120
Bread Pudding พุดดิ้งขนมปัง	130
Ice Cream Sunday ไอศกรีมเสิร์ฟพร้อมวุ้นครีมกับกล้วย	150

Assorted flavors Ice cream

Swiss Chocolate สวิสช็อกโกแลต	55
Japanese green tea ชาเขียว	55
Rum Raisin รัมเรซิน	55
Passion Fruit Sorbet เสาวรส ซอร์เบ	55
Young Coconut Sorbet มะพร้าว ซอร์เบ	55

Vanilla Bean วานิลลา บีน	55
Cookie & Cream คุกกี้ แอนด์ ครีม	55
Seasonal mixed fruits ผลไม้ตามฤดูกาล	120,140
Desserts of the day ขนมหวานประจำวัน	80

Wine List

Vina Maipo Bi-Varietal Sauvignon Blanc / Chardonnay 599

Varietal: Sauvignon Blanc, Chardonnay
Tasting Notes: Bright greenish-yellow. Fruity aromas, rich in peaches and apples and citric notes. Very fresh, soft, balance and semi-dry Wine
Food Pairing: All kinds of fish and soft-flavoured seafood

Vina Maipo Bi-Varietal Cabernet Sauvignon / Merlot 599

Varietal: Cabernet Sauvignon, Merlot
Tasting Notes: Intense ruby red, with violet hues. Candied fruits, especially red plums, with chocolate notes. Harmonic tannins, medium body and good aftertaste
Food Pairing: Grilled red meat, pasta, and cheese

Vina Maipo Bi-Varietal Syrah / Cabernet Sauvignon 599

Varietal: Syrah, Cabernet Sauvignon
Tasting Notes: Bright dark ruby red, with violet hues with fruit aromas, with nice intensity, combined with oak. Round, tasty and full-bodied wine, enjoy with all kind of meat and spicy food
Food Pairing: All kind of meat and spicy food

Vina Maipo Vitral Sauvignon Blanc 988

Varietal: Sauvignon Blanc
Tasting Notes: It is a bright yellow wine, with fresh and highly expressive aromas with peaches and gooseberry notes. Gentle, round and mouth filling wine with a fresh and crisp acidity
Food Pairing: Tempura and spice mussels

Vina Maipo Vitral Syrah 988

Varietal: Syrah
Tasting Notes: A dark deep purple wine, with attractive aromas of black cherry, currant and chocolate flavor. Rounded wine with soft and sweet tannins, finishing with a lively acidity to balance the intense flavors
Food Pairing: beef

Vina Maipo Vitral Cabernet Sauvignon 988

Varietal: Cabernet Sauvignon
Tasting Notes: It is an intense dark ruby red wine, with gorgeous aromas of cherry, blackcurrant and dark plums with toasted oak. Medium bodied with silky tannins and a long ripe fruit and berry after taste
Food Pairing: Stir fried beef with peppers

Famille Castel Cuvée de France Medium 599

Sweet White

Varietal: Blended White

Tasting Note: Expressive, full, flavoursome and brilliant straw yellow with subtle greenish highlights. Powerful, with pleasing scents of quince and pear

Food Pairing: Perfect as an aperitif, or to partner desserts

Famille Castel Cuvée de France Medium 599

Sweet Red

Varietal: Blended Red

Tasting Note: Full and flavoursome with subtle bluish highlights.

Aromas of red and black fruits supple, rounded and velvety

Food Pairing: A perfect partner for grilled white meats with spicy

flavours, or sweet and sour dishes

Famille Castel Cuvée de France Dry Red 599

Varietal: Blended Red

Tasting Note: Expressive, rounded, flavoursome, glossy ruby red colour. Intense aromas of red fruits, redcurrant and raspberry with a subtle nuance of pine

Food Pairing: Aperitif, or serve with a selection of charcuterie, poultry or cheeses

Chateau Malbec

1489

Varietal: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec

Tasting Notes: Purple colour with shimmering highlights.

Elegant on the nose with intense flavours of sun-drenched red fruits; barrel ageing adds a subtle edge of elegant oak. Supple on the attack, with warm, powerful tannins which balance well with the delightful flavours of very ripe berries. A long, well-balanced finish indicates excellent keeping potential

Food Pairing: A great match for fine charcuterie, poultry, a good, juicy pork cutlet, red meats, duck and mature cheeses

Maison Louis Girard Chablis

1199

Varietal: Chardonnay

Tasting Notes: Clear pale gold, displays notes of honey, ripe white

fruits and dried fruit, leading into a wide array of flavours on the palate. The mouthfeel is full and smooth, harmonising perfectly with the fresh vein of minerality

Food Pairing: Excellent served with carpaccio of tuna, sea bream with lemon or goat's cheese

Rosé d'Anjou

779

Varietal: Gamay – Grolleau

Tasting Notes: Subtle aromas of red berry fruits and flowers on the

nose., Supple, fruity, crisp and light-bodied

Food Pairing: Prawn Ravioli, Sun Dried Tomato and Green Asparagus