

BREAKFAST

อาหารเช้า

AMERICAN BREAKFAST อาหารเช้าสไตล์อเมริกัน

Baht

Orange, Apple, Guava or Tomato Juice

570

ท่านสามารถเลือกน้ำผลไม้ 1 รายการ เช่น น้ำส้ม น้ำแอปเปิ้ล น้ำฝรั่ง น้ำมะเขือเทศ

Tropical Fruit Platter ผลไม้รวมตามฤดูกาล

Baker's Basket with your Choice Croissant, Danish,

Muffins, White or Whole- Wheat Toast, Preserves and Butter

ขนมปังต่างๆวางในตระกร้า เช่น คริวชองต์ เดนิช มัฟฟิน ขนมปังโฮลวีท หรือ ขนมปังเนื้อมะเขือเทศ

และเนย

Two Farm Egg- Fried, Scrambled, Poached, Boiled or Omelets

ไข่ดาว 2 ฟอง ไข่คน ไข่ลวก ไข่ต้ม ไข่นึ่ง

Served with Crispy Bacon, Chicken Sausage, Provencal Tomato

and Hash Brown Potato เสิร์ฟพร้อมเบคอนทอดกรอบ ไส้กรอกไก่ มะเขือเทศย่าง มันฝรั่งบดทอด

Freshly Brewed Coffee, Decaffeinated Coffee, Tea, Hot Chocolate

or Fresh Milk

ท่านสามารถเลือกเครื่องดื่ม 1 รายการ เช่น กาแฟสด กาแฟฟลาฟॉนต้า ชา ช็อคโกแลตร้อน หรือ นมสด

THAI BREAKFAST อาหารเช้าสไตล์ไทย

570

Orange, Apple, Guava or Tomato Juice ท่านสามารถเลือกน้ำผลไม้ 1 รายการ

เช่น น้ำส้ม น้ำแอปเปิ้ล น้ำฝรั่ง น้ำมะเขือเทศ

Tropical Fruit Platter ผลไม้รวมตามฤดูกาล

Congee or Boiled Rice with your Choice of Minced Pork Minced Chicken

or Sea bass with Condiments โจ๊ก หรือ ข้าวต้ม (หมูบด ไก่บด หรือ ปลากระพง พร้อมเครื่องปรุง)

Freshly Brewed Coffee, Decaffeinated Coffee, Tea, Hot Chocolate

or Fresh Milk

ท่านสามารถเลือกเครื่องดื่ม 1 รายการ เช่น กาแฟสด กาแฟฟลาฟॉนต้า ชา ช็อคโกแลตร้อน หรือ นมสด

JAPANESE อาหารเช้าสไตล์ญี่ปุ่น

610

Orange, Apple, Guava or Tomato Juice

ท่านสามารถเลือกน้ำผลไม้ 1 รายการ เช่น น้ำส้ม น้ำแอปเปิ้ล น้ำฝรั่ง น้ำมะเขือเทศ

Grilled Salmon with Miso Soup, Omelet, Pickled Vegetable, Seaweed

and Steamed Rice แรลมอนย่างกับซุปรมิโซะ ไข่หวาน ผักดอง สาหร่าย และข้าวสวย

Freshly Brewed Coffee, Decaffeinated Coffee, Tea, Hot Chocolate

or Fresh Milk

ท่านสามารถเลือกเครื่องดื่ม 1 รายการ เช่น กาแฟสด กาแฟฟลาฟॉนต้า ชา ช็อคโกแลตร้อน หรือ นมสด



= Vegetarian



= Contains Nuts



= Contains Shellfish



= Spicy



ROOM SERVICE

Available 24 hours

Dial 62

In your room and in the restaurants, our Chef is pleased to offer you various menus or dishes of the day.

Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances

All prices are inclusive of government tax and 10% service charge

A LA CARTE BREAKFAST

Baht
160

Juices น้ำผลไม้

Orange, Pineapple, Watermelon, Tomato, Guava, Apple, Tangerine or Carrot

น้ำส้ม น้ำสับปะรด น้ำแตงโม น้ำมะเขือเทศ น้ำฝรั่ง น้ำแอปเปิ้ล น้ำส้มเขียวหวาน หรือ น้ำแครอท

Fresh Fruit Platter ผลไม้สดตามฤดูกาล

220

Watermelon, Pineapple, Papaya, Cantaloupe, Apple

แตงโม สับปะรด มะละกอ แคนตาลูป แอปเปิ้ล

Yoghurt โยเกิร์ต

170

Low Fat, Plain, Flavored (Blueberry, Strawberry, Apple Cinnamon, Honey Lemon) โยเกิร์ตไขมันต่ำ โยเกิร์ตธรรมชาติ โยเกิร์ตรสชาติต่างๆ เช่น บลูเบอร์รี่

สตอเบอรี่ แอปเปิ้ลและซินนามอน น้ำผึ้งมะนาว

Cereal (Choice of Cereal) ซีเรียลต่างๆ

175

Cornflakes, Organic Muesli, All Bran, Coco Pops, Special K, Bircher Muesli, Oatmeal Served with Cold Milk, Hot Milk or Soya Milk

คอร์นเฟลกส์ มูสลีออร์แกนิก รำข้าวต่างๆ โกโก้พ็อบ สเปเชียลค บิเชอร์มูสลี ข้าวโอ๊ต เสิร์ฟพร้อมนมเย็น หรือ นมร้อน หรือ นมถั่วเหลือง

Waffle or Pancake วาฟเฟิลและแพนเค้ก

220

Fruit Compote, Vanilla Sauce, Chocolate Sauce or Maple Syrup

ผลไม้แช่อิ่ม ซอสวานิลลา ซอสช็อกโกแลต หรือ เมเปิ้ลไซรัป

Fresh from Our Baker (Selection of 3 Item)

220

ขนมปังอบสด ใหม่ (ท่านเลือกได้ 3 รายการ)

- Danish เดนิช 🥐
- Butter Croissant คริวชองค์เนยสด
- Muffin มัฟฟิน
- White Toast ขนมปังแผ่นเนื้อขาว
- Whole-Wheat Toast ขนมปังแผ่นโฮลวีท
- Multi Grain Bread ขนมปังมัลติเกรน
- Bread Roll ขนมปังเบรดโรล

Eggs ไข่

360

Two Egg any Style with Bacon, Chicken Sausage, Hush Brown Potato and Provencal Tomato

ท่านสามารถเลือกเมนูไข่ 2 รายการ เช่น ไข่ดาว ไข่คน ไข่ลวก ไข่ต้ม

หรือ ไข่บูน พร้อมด้วยเบคอน ไส้กรอกไก่ มันฝรั่งบด และมะเขือเทศย่าง

Three eggs Omelets – Plain or with Cheese, Ham, Tomato, Mushroom, Bell Pepper or Onion with Bacon, Chicken Sausage, Hush Brown Potato and Provencal Tomato

ไข่อ่อนเล็ด 3 ฟอง ท่านสามารถเลือกแบบสดดั้งเดิม หรือท่านเลือกใส่ ชีส แฮม มะเขือเทศ เห็ด พริกไทย หรือ หัวหอม

Khao Tom ข้าวต้ม

295

Boiled Rice with Minced Chicken, Minced Pork or Sea bass and Soft Egg

ข้าวต้มไก่บด หมูบด ปลากระพง และไข่นุ่ม

ALL DAY 24 HOUR DINING

WESTERN อาหารสไตล์ยุโรป

APPETIZER เมนูทานเล่น

Bresaola เนื้อเค็มสไตล์ตะวันตก

Air Dried Beef with Rocket Salad, Parmesan Cheese and Lemon Olive Oil Dressing

เนื้อตากแห้งกับผักสลัดร็อกเกต ซีสพามาซาน และน้ำสลัดน้ำมันมะกอกเลมอน

Baht
370

Smoked Salmon แซลมอนรมควัน

Norwegian Smoked Salmon with Green Tea Cream Cheese with Orange, Pistachio and Black Olive Biscotto

แซลมอนนอร์เวย์รมควัน กับ ครีมชีสชาเขียว พร้อมด้วย ส้ม ถั่วพิสตาชิโอ

และ ขนมปังบิสคอกกิติมะกอกดำ

490

Chicken Liver Pate ตับไก่บด

Chicken Liver, Port Pate with Raspberry

and Green Peppercorn Chutney served with Crispy French Bread

ตับไก่ ปุ้งด้วยโรสแมรี่ พรักไทยอ่อน เสริฟพร้อมขนมปังฝรั่งเศสกรอบ

390

Calamari Friti ปลาหมึกสไตล์อิตาลี

Deep Fried Calamari with Tartar Sauce and Lemon Wedges

ปลาหมึกทอดสไตล์อิตาลี กับซอสถาการและเนื้อเลมอน

320

SALAD สลัด

Poke Bowl ข้าวหน้าปลาดิบสไตล์ฮาวาย

Rice Berry, Raw Salmon, Avocado, Mango, Papaya, Cashew Nuts, Quinoa, Japanese Seaweed, Carrot, Cucumber and Japanese Sesame Dressing

ข้าวหน้าปลาดิบสไตล์ฮาวาย ข้าวโรซ์เบอร์รี่ ปลาแซลมอนดิบ อกไก่ทอด มะม่วง มะละกอ เบ็ดมะม่วงหิมพานต์ คีนัว สาหร่ายญี่ปุ่น แครอท แตงกวา และน้ำสลัดมาสไตล์ญี่ปุ่น

410

Caesar Salad ซีซาร์สลัด

Caesar Salad with Croutons, Bacon, Parmesan Flakes with Grilled Rosemary Chicken Breast or Crispy Parma Ham or Cajun Spiced Grilled Prawns 

ซีซาร์สลัด ขนมปังทอดกรอบโฮมเมดครุตองซ์ เบคอน ซีสพาร์เมซาน

ท่านสามารถเลือกได้ 3 อย่าง คือ อกไก่ย่างโรสแมรี่ หรือ พาร์มาแฮมกรอบ หรือ กุ้งย่างรสเผ็ดสไตล์คาจู

410

Papaya Avocado Salad ส้มตำอโวคาโด

Papaya, Avocado, Cashew Nut, Lettuce Salad with Ginger Vinaigrette

and Fresh Mint มะละกอ อโวคาโด เบ็ดมะม่วงหิมพานต์ ผักกาดดอง สลัดน้ำจิงและใบสะระแหน่สด

360

Mediterranean Quinoa Salad สลัดคีนัวสไตล์เมดิเตอร์เรเนียน

Quinoa, Cherry Tomato, Black Olive, Artichoke, Sun Dried Tomato, Basil and Mozzarella with Apple Cider Vinegar

and Extra Virgin Olive Oil คีนัว มะเขือเทศเชอร์รี่ มะกอกดำ มะเขือเทศตากแห้ง ใบโหระพา ซีสส้มแอปเปิ้ล

และพร้อมน้ำสลัดสูตรเฉพาะประกอบไปด้วยน้ำส้มสายชูแอปเปิ้ลไซเดอร์และน้ำมันมะกอก

380

PASTA พาสต้า

Pasta of your choice with sauce of your choice

Spaghetti, Linguine, Penne, Farfalle Bolognese, Carbonara, Amatriciana, Tomato and Basil , Pesto 

คุณสามารถเลือกซอสและพาสต้าตัวนี้

เส้นพาสต้าท่านสามารถเลือกได้ 1 รายการ ได้แก่ สปาเกตตี้ ลิงกวีนี เพนเน่ และฟาร์ฟาเล่

ท่านสามารถเลือกซอสได้ 1 รายการ ได้แก่ โบลองเนส คาโบนาร่า อมาทริเซีย มะเขือเทศ และบราซึล

430

SOUP ซุป

Pumpkin Soup, Pumpkin Seed, Pumpkin Oil

ซุปรักทอง พร้อมเสิร์ฟด้วยเมล็ดฟักทอง และ น้ำมันฟักทอง

Sweet Potato, Garlic and Chili Soup with Garlic Bread

ซุปรังหวานใส่กระเทียม และ ซุปรสจัดจ้านพร้อมเสิร์ฟด้วยขนมปังกระเทียม

290

240

THAI MENU

เมนูอาหารไทย

APPETIZER AND SALAD เมนูเรียกน้ำย่อยและสลัด Baht 250

Phod Pia Pak โป๊ยะผัก 
Vegetable Spring Roll with Plum Sauce

Sate Moo or Gai สะเต๊ะหมูหรือสะเต๊ะไก่  340
Thai pork or chicken skewers with peanut dip and traditional condiments

Som Tam Thai Kung Yung and Khao Mun ข้าวมันส้มตำไทยกุ้งย่าง 490
Papaya salad with grilled prawns and coconut rice

Yum Talay ยำทะเล  360
Spicy seafood with cucumber, tomato, and onion

Larb Gai or Moo ลาบไก่ หรือ หมู 295
Spicy Minced Pork or Chicken Salad with Shallots, Mint, Lime and Roasted Ground Rice
ลาบหมู หรือ ลาบไก่ คลุกเคล้าด้วย หัวหอม ใบสาระแหน่ มะนาว และข้าวคั่ว

SOUP ซุ๊ป
Tom Yum Gai, Kung or Talay ต้มยำไก่ หรือ กุ้ง หรือ ทะเล  370/430
Spicy and sour coconut milk soup with chicken, prawns or seafood

Tom Kha Gai ต้มข่าไก่ 370
Galangal coconut milk soup with chicken

NOODLE AND RICE ก๋วยเตี๋ยวและข้าว
Phad See Eaw Pak, Gai, Nuea, Moo or Talay 310/430
ผัดซีอิ๊วผัก ไก่ เนื้อ หมู หรือ ทะเล
Stir fried flat noodles with vegetables , chicken, beef, pork or seafood 

Phad Thai Hor Khai ผัดไทห่อไข่   450
Stir fried noodles with prawns wrapped in egg net

Khao Phad Moo, Gai ข้าวผัดหมู ไก่ 370
Fried rice with pork or chicken

Khao Phad Goong ข้าวผัดกุ้ง  440
Fried Rice with Prawn

CURRY ประเภทแกง
Gaeng Massaman Gai or Nuea แกงมัสมั่นไก่ หรือ เนื้อ  395
Massaman curry with chicken or beef

Gaeng Kiew Wan Gai, Moo, Kung or Pak   395
แกงเขียวหวานไก่ หมู กุ้ง หรือ ผัก
Green curry with chicken, pork, prawns  or vegetables

Panaeng Gai, Moo or Kung แพนงไก่ หมู หรือ กุ้ง   410/480
Thick coconut milk red curry with Chicken, Pork or Prawns

Gaeng Phet Ped Young แกงเผ็ดเป็ดย่าง 420
Roasted Duck Breast in Red Curry
อกเป็ดย่างในแกงเผ็ด

Cho Chee Pla Salmon ฉู่ฉี่ปลาแซลมอน  440
Thick Coconut Milk Red Curry with Salmon
พริกแกงเผ็ดคลุกเคล้าด้วยหัวกะทิ และปลาแซลมอน

SANDWICH, BURGER AND WRAP

แซนวิช เบอร์เกอร์ แอป

Baht

Signature Wagyu Beef Burger or Cheese Burger

470

เมนูแนะนำ เบอร์เกอร์เนื้อวากิว หรือ เบอร์เกอร์ชีส

Sesame Bun, Wagyu Beef Patty, Emmentaler Cheese, Lettuce, Tomatoes, Pickled Cucumber and Chefs Burger Sauce

ขนมปังวา เนื้อวากิว ชีสเอ็มเมนเทเลอร์ ผักกาดหอม มะเขือเทศ แตงกวา

และราดซอสเบอร์เกอร์สูตรพิเศษของทางเรา

Vegetarian Burger

เบอร์เกอร์มังสวิรัติ 

430

Whole Wheat Bun, Vegetable Patty, Spicy Sesame Tofu Mayonnaise, Sautéed Shitake Mushroom, Caramelized Shallots and Lettuce

ขนมปังโฮลวีท ผักกอก ซอสมายองเนสเห็ดนึ่งสุกเคล้าด้วยเต้าหู้และวา เห็ดชิทาคะนัต และหัวหอมคaramelized และผักกาดหอม

Triple Salmon Sliders

เบอร์เกอร์สไลด์เตอร์ทรีปลาแซลมอน

460

Black Ink Bun, Salmon Patty, Mango Chutney, Avocado Mash,

Turmeric Chili Lime Aioli ขนมปังดำน้ำหมึกดำ ปลาแซลมอนลอบ ซอสมะม่วง แมสอโวคาโด

ซอสอัลยอลี่คลุกเคล้าด้วยพริก ขมิ้นและมะนาว

Club Sandwich

คลับแซนวิช

460

Farmers Bread with Egg, Bacon, Tomato, Lettuce, Chicken and Avocado

ขนมปังธัญพืช ไข่ เบคอน มะเขือเทศ ผักกาดขาว เนื้อไก่ และอโวคาโด

Grilled Eggplant Focaccia

แซนวิชฟอคาเซียมะเขือย่าง

340

Grilled Eggplant, Tomato, Basil and Mozzarella Focaccia Sandwich

มะเขือย่าง มะเขือเทศ ใบโหระพา ขนมปังฟอคาเซียสไลด์ลิ้นลิ้นและชีสโมซซาเรลล่า

Spicy Peanut Chicken Mango Wrap

แรปไก่ มะม่วง น้ำราดถั่วลิสงรสเผ็ด 

350

Shredded Chicken, Mango, Spicy Peanut Dressing, Corn Flour Tortilla

ไก่ฉีก มะม่วง น้ำราดถั่วลิสงรสเผ็ด และแป้งทอร์ติลล่า

All Burgers, Sandwiches and Wraps are served with your choice of French Fries or Curly Fries

PIZZA พิซซ่า

Baht

Classics

รสคลาสสิก

Pizza Margherita

พิซซ่ามารีทต้า 

360

Tomato Sauce, Mozzarella and Basil

ซอสมะเขือเทศ ชีสมอสซาเรลล่าและ ใบโหระพา

Pizza Prosciutto, Rucola e Parmigiano

490

พิซซ่าโปรสชุตโต้ ร็อกเก็ตชีสพามีซาน

Tomato Sauce, Parma Ham, Rocket Salad and Saved Parmesan Cheese

พิซซ่าโปรสชุตโต้ ร็อกเก็ตชีสพามีซาน ซอสมะเขือเทศ พาร์มาแฮม ผักสลัดร็อกเก็ตชีสพามีซาน

Pizza Frutti di Mare

พิซซ่า ฟรุติดี ดี มาเร 

490

Tomato Sauce, Seafood, Garlic and Chili

ซอสมะเขือ ชีฟู้ด กระเทียม และพริก

Pizza Salami Piccante

พิซซ่าซาลามีรสเผ็ด

460

Tomato Sauce, Spicy Salami and Mozzarella

ซอสมะเขือเทศ ซาลามีรสเผ็ด และชีสมอสซาเรลล่า

Thai Flavored Pizza

พิซซ่าสไตล์ไทย

Pizza Phad Krapaow Moo

พิซซ่ากระเพาะหมู

380

Pizza with Spicy Thai Basil and Minced Pork Meat

พิซซ่ารสเผ็ด สไตล์ไทย คลุกเคล้าด้วยใบกระเพราและเนื้อหมูสับ

Tom Yum Pizza

พิซซ่าต้มยำ 

490

Lemongrass flavored Seafood Pizza with Tom Yum taste

พิซซ่าคลุกเคล้าด้วยเครื่องต้มยำทะเล

MAIN COURSE

อาหารจานหลัก

Baht

BBQ Pork Spare Ribs ซีโครงหมูบาร์บีคิว 680

Slow Grilled BBQ Spare Ribs with Garlic Mash Potatoes and Grilled Vegetable ซีโครงหมูบาร์บีคิว เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบดคลุกเคล้าด้วยกระเทียม และผักย่าง

Cod Fish and Chips with Tartar Sauce, Lemon and Malt Vinegar 840

ปลาโคด และ มันฝรั่งทอดกรอบ เสิร์ฟพร้อมซอสทาร์ทาร์ เลมอน และน้ำส้มสายชูหมักจากมอลต์

FROM THE GRILL เมนูย่าง

Australian Beef Rib Eye 300 grams เนื้อริบอายออสเตรเลีย 300 กรัม 2190

Australian Striploin 250 grams เนื้อสันนอกออสเตรเลีย 250 กรัม 1200

Australian Beef Tenderloin Prime Grade 200 grams 1490

เนื้อสันในออสเตรเลีย เกรดพรีเมียม 200 กรัม

Australian lamb chops 200 grams ซีโครงแกะออสเตรเลีย 200 กรัม 1190

Chicken Breast 200 grams อกไก่ 200 กรัม 570

Snow Fish filet 200 grams ปลาหิมะ 200 กรัม 990

Norwegian Salmon Filet 200 grams ปลาแซลมอนนอร์เวย์ 200 กรัม 760

With your grill pick 1 choice of side vegetable, side potato and sauce

ท่านสามารถเลือกเครื่องเคียง 1 เมนู ดังนี้

Side vegetable: เมนูเครื่องเคียงประเภทผัก

- Wok fried Asian Vegetables ผัดผักสไตล์เอเชีย
- Ratatouille สตูว์ผัก
- Sautéed Creamy Spinach ผัดผักโขมและครีม
- Sautéed Mushroom ผัดเห็ด
- Mixed Salad สลัดรวม

Side Potato: เมนูเครื่องเคียงประเภทมันฝรั่ง

- Garlic Mashed มันฝรั่งบดสกระเทียม
- Sweet Potato and Leek Gratin มันฝรั่งอบชีส
- French Fries or Curly Fries เฟรนช์ฟรายหรือมันฝรั่งเกลียวทอด

Sauce ซอส

- Béarnaise ซอสเบลเนส สไตล์ฝรั่งเศส
- Mint ซอสมินต์
- Black Pepper ซอสพริกไทยดำ
- Red Wine ซอสไวน์แดง
- Mushroom Cream ซอสครีมเห็ด
- Thai Spicy Seafood ซอสน้ำจิ้มซีฟู้ด

ASIAN COMFORT CORNER AVAILABLE

FROM 11AM TO 11PM

Baht

Hokkien Noodle บะหมี่ฮกเกี้ยน  360

Fried Egg Noodle with Shrimp and BBQ Pork

บะหมี่ไข่ผัดกุ้งและหมูแดง

Roasted Duck Noodle บะหมี่เป็ดย่าง 370

Baked Shredded Roasted Duck with Vermicelli Noodle

เส้นหมี่เป็ดย่าง

Chinese Style Prawns กุ้งผัดซอส X.O  670

Wok Fried Prawns with XO Sauce and Steamed Rice

กุ้งผัดซอส X.O. เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย

Pork Filet หมูผัดเปรี้ยวหวาน 360

Wok Fried Pork Filet in Sweet and Sour Sauce with Steamed Rice

หมูผัดเปรี้ยวหวาน เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย

Miso Ramen ราเมนมิโซะ 290

Miso Noodle Soup, Pork Neck, Boiled Egg, Nori Seaweed

ราเมนมิโซะ เสิร์ฟด้วย คอหมู ไข่ต้ม และโนริสาหร่าย

Tom Yum Ramen ราเมนต้มยำ  320

Spicy Lemongrass Noodle Soup with Seafood

ราเมนต้มยำซีฟู้ด

Buta Tonkatsu Don ข้าวหน้าหมูทงคัตสึด้ง 440

Breaded Pork Cutlet served on a Bed of Rice

ข้าวหน้าหมูทอดชุบ

Shake Teri Don ข้าวหน้าปลาแซลมอนย่างเทริยากิ 570

Grilled Salmon with Teriyaki Sauce served on Steamed Rice

All Curries are served with Steamed Rice

อาหารดังกล่าวเสิร์ฟพร้อมข้าวสวย

เมนูมังสวิรัต

Quinoa Poke Ball สลัดข้าวคีนัว

Quinoa, Rice Berry, Avocado, Mango, Papaya, Cashew Nut,
Carrot, Cucumber, Seaweed in Japanese Sesame Dressing
คีนัว ข้าวไรซ์เบอร์รี่ โอวาคาโด มะม่วง มะละกอ เม็ดมะม่วงหิมพานต์ แครอท แตงกวา
สาหร่าย น้ำสลัดมาสไตน์ญี่ปุ่น

Honey Roasted Pumpkin Salad สลัดฟักทองย่างน้ำผึ้ง 320

Honey Roasted Pumpkin, Pecan Nuts, Cherry Tomatoes,
Red Onion, Rocket Salad in Balsamic Dressing

ผักทอดย่างน้ำมัน ตัวพืชเค็ม มะเขือเทศ หัวหอม ถั่วสัลดรีโอเกด น้ำสลัดบิซซามิก

Watermelon Salad	สลัดแตงโม	220
------------------	-----------	-----

Watermelon, Cucumber and Iceberg Salad
in Minted Ginger Vinaigrette

แตงโม แตงกวา ผักสลัดไอซ์เบิร์ก น้ำสลัดขิงและมินต์

Naam Tok Hed	น้ำตกเห็ดรวม	200
--------------	--------------	-----

Spicy Mixed Mushroom with Roasted Ground Rice,
Thai Herbs and Lime Dressing

เห็ดรวมสเน็ด ข้าวคั่ว สมุนไพรไทย น้ำมะนาว

Mussaman Wrap แกรมมีสมันห่อด้วยแป้งทอดกล่ำ 280

Sweet Potato in Mussaman Curry wrapped in Tortilla
with Peanuts, Crispy Shallots and Romaine Lettuce
มันฝรั่งหวาน ผัดกาดหวาน ราดด้วยซอสมิสมัน และห่อด้วยแป้งทอดกรอบ
พร้อมโรยหอมเจียว

Phad Thai Jae ผัดไทจาน 200

Stir Fried Rice Noodle with Tamarind Sauce, Vegetable,
Peanuts and Tofu

เส้นจันทรี่ผัดคลุกเคล้าซอสมะขาม นัท ถั่ว และเต้าหู้



DESSERT ของหวาน	Baht
Lemongrass Crème Brule ครีมบลูเล่	280
Passion Fruit Panna Cotta with Balsamic Mango Salad, Strawberry Coulis	280
พานาคอตต้าสาวรส สลัดมะม่วงบาลซมิก วอสสตรอเบอร์รี่	
New York Oreo Cheese Cake with Raspberry Swirl	280
ชีสเค้กนิวยอร์กโอรีโอ และราสเบอร์รี่	
Green Tea Tiramisu Cake เค้กทiramisuชาเขียว	280
Apple Pie with Bourbon Vanilla Sauce and Vanilla Ice Cream	280
แอปเปิ้ลพายกับซอสวานิลลาและไอศกรีมวานิลลา	
Tropical Fruit Platter ผลไม้สดตามฤดูกาล	250

.....	
BEVERAGES	
เครื่องดื่ม	Baht
THE SIGNATURE	320
Atrium Spritzer Johnnie Walker Gold Label, Amaretto, Apple Juice, Lime Juice, Soda Water	
Orange Gold Johnnie Walker Gold Label, Martini Rosso, Grand Marnier, Ginger Ale	
Suwanaross Smirnoff Vodka, Malibu, Lime Juice, Sprite	
One Night In Bangkok Tres Magueyes Tequila Gold, Grand Marnier, Beer, Lime Juice, Mint Leaves	
Lychee Martini Smirnoff Vodka, Lychee Liqueur, Lime Juice	
Pisang Dai Pampero Rum, Crème De Banana, Triple Sec, Fresh Banana	
THE CLASSIC	320
Mai Tai Pampero Rum, Captain Morgan, Orange Curaçao, Pineapple Juice, Orange Juice, Lime Juice, Grenadine Syrup	
Cosmopolitan Smirnoff Vodka, Cointreau, Cranberry Juice, Lime Juice	
Bloody Mary Smirnoff Vodka, Fresh Lime, Tomato Juice, Tabasco Sauce, L&P Sauce, Salt	
Alexandria Brandy, Crème de Cacao, Milk	
Margarita / Strawberry / Blue (Frozen / Shake)	
Tres Magueyes Tequila, Triple Sec, Lime Juice	
Daiquiri / Strawberry / Banana	
Pampero Rum, Triple Sec, Lime Juice / Strawberry / Banana	
Blue Hawaii Pampero Rum, Blue Curacao, Pineapple Juice	
Martini Gordon’s Gin, Dry Vermouth	
Piña Colada Pampero Rum, Malibu, Pineapple Juice, Coconut Cream	
Caipirinha Cachaça, Lime, Sugar, Soda	
Mojito Pampero Rum, Lime, Sugar, Mint Leaves, Soda	
Mojito Strawberry	
Pampero Rum, Strawberry, Lime, Sugar, Mint Leaves, Soda	
Long Island Pampero Rum, Gordon’s Gin, Smirnoff Vodka, Tres Magueyes Tequila, Triple Sec, Coke, Lime Juice	
B 52 Kahlua, Bailey’s, Grand Marnier	
Screwdriver Smirnoff Vodka, Orange Juice	
Singapore Sling Gordon Gin, Cherry Herring, Lime Juice, Grenadine Syrup, Soda Water	
Black Russian Smirnoff Vodka, Kahlua	
Tom Collins Gordon’s Gin, Lime Juice, Sugar Syrup, Soda	
Tequila Sunrise Tequila, Orange Juice, Grenadine Syrup	
Manhattan Bourbon Whisky Jim Beam, Sweet Vermouth	
Whisky Sour Johnnie Walker Gold Label, Lime Juice, Angostura Bitter, Soda Water	

All prices are inclusive of government tax and 10% service charge

BEVERAGES

Baht
230

THE NON-ALCOHOLIC

Strawberry Punch Strawberry, Orange Juice, Pineapple Juice, Lime Juice, Grenadine Syrup

Banana Bee

Fresh Banana, Pineapple Juice, Lime Juice, Honey, Sprite

Co-Colada

Pineapple Juice, Coconut Cream, Lime Juice, Sugar Syrup

Mojito Zero

Fresh Lime, Brown Sugar, Mint Leaves, Soda

Bloody Maria

Fresh Lime, Tomato Juice, Tabasco Sauce, L&P Sauce, Salt

WATER & SOFT DRINKS

San Benedetto (750ml.) 350

San Benedetto (500ml.) 220

Badoit (750ml.) 350

Perrier (330ml.) 225

Evian glass bottle (750ml.) 350

Evian (500ml.) 220

Minéré (500ml.) 89

Soft Drinks (325ml.) 160

(Coke, Coke Zero, Fanta Orange, Ginger Ale, Soda, Sprite or Tonic)

FRESH JUICES 160

Guava, Grapefruit, Pineapple, Watermelon, Cantaloup, Orange, Carrot, Apple, Coconut, Lime

COFFEE AND HOT BEVERAGE

Americano 180

Espresso 180

Decaffeinated 180

Cappuccino 210

Latte macchiato 210

Double Espresso 320

Hot chocolate 180

Ovaltine / Milo 180

VARIETY OF TEAS 180

English breakfast / Earl grey / Green Tea / Camomile

All prices are inclusive of government tax and 10% service charge

BEVERAGES

	Baht
BEER (DRAUGHT)	280 / 800
Singha (mug / pitcher)	
Asahi (mug / pitcher)	
.....	
BEER (BY THE BOTTLE)	260
Singha / Heineken / Tiger / Carlsberg	
.....	
ARTISAN CRAFT BEER (BY THE BOTTLE)	
Chalawan Pale Ale	295
.....	
IMPORT BEER (BY THE BOTTLE)	
Corona Beer	400
Asahi Beer	280
.....	
APERITIF (BY GLASS 45ML.)	260
Campari / Fernet Branca / Martini Bianco / Martini Extra Dry / Martini Rosso / Pernod / Ricard / Pimm's No 1.	
.....	
SHERRY & PORT (BY GLASS 45ML.)	260
Harvey's Bristol Cream / Taylor's Ruby / Tio Pepe	
.....	
EAU DE VIE (BY GLASS 30ML.)	290
Calvados / Akvavit / Framboise / Poire Williams / Kirsch	
.....	
PREMIUM WHISKEY (BY GLASS 30ML.)	
Johnnie Walker Blue Label	990
Johnnie Walker Gold Label	390
.....	
REGULAR WHISKEY (BY GLASS 30ML.)	
Johnnie Walker Black Label	330
Johnnie Walker Swing	420
.....	
IRISH WHISKEY (BY GLASS 30ML.)	290
John Jameson	
.....	
THAI WHISKEY (BY GLASS 30ML.)	189
Maekong	
.....	
MALT WHISKEY (BY GLASS 30ML.)	
Glenmorangie The Lasanta (Sherry Wood)	490
Glenmorangie The Original 10 years	380
Glenmorangie The Quinta Ruban	490

All prices are inclusive of government tax and 10% service charge

BEVERAGES

	Baht
PREMIUM COGNAC (BY GLASS 30ML.)	890
Hennessy X.O / Remy Martin X.O / Martell Cordon Bleu	
COGNAC (BY GLASS 30ML.)	350
Martell VSOP / Remy Martin VSOP / Hennessy VSOP	
ARMAGNAC (BY GLASS 30ML.)	360
Sempé Armagnac	
BOURBON WHISKEY (BY GLASS 30ML.)	260
Jack Daniels / Jim Beam	
CANADIAN WHISKEY (BY GLASS 30ML.)	260
Canadian club	
GIN (BY GLASS 30ML.)	
Gordon's Gin	290
Tanqueray Gin	310
PREMIUM VODKA (BY GLASS 30ML.)	
Belvedere Vodka	390
Ketel one	320
VODKA (BY GLASS 30ML.)	290
Smirnoff Black Vodka / Smirnoff Vodka	
RUM (BY GLASS 30ML.)	290
Pampero Blanco Rum / Capt. Morgan Dark Rum	
TEQUILA (BY GLASS 30ML.)	
Don Julio Reposado	460
Tres Magueyes Blanco	290
CREME & LIQUEURS (BY GLASS 30ML.)	290
Amaretto / Bailey's cream / Southern Comfort	
Grand Marnier / Kahlua / Tia Maria	



DON'T HESITATE TO CALL US AT 62

We thank you for allowing a 30-min service time after passing your order.

All prices are inclusive of government tax and 10% service charge