

BREAKFAST

อาหารเช้า

AMERICAN BREAKFAST อาหารเช้าสไตล์อเมริกัน

Orange, Apple, Guava or Tomato Juice

Baht

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 ครีซของต์ เดนิช มัฟฟิน ขนมปังโฮลวีก หรือ ขนมปังเนืองาว แยมผลไม้

และเนย

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

ไข่ดาว 2 ฟอง ไข่คน ไข่ลวก ไข่ต้ม ไข่ผำวน

Served with Crispy Bacon, Chicken Sausage, Provencal Tomato

and Hash Brown Potato เสิร์ฟพร้อมเบคอนทอดกรอบ ไส้กรอกไก่ มะเขือเทศย่าง มันฝรั่งทอดทอด

Freshly Brewed Coffee, Decaffeinated Coffee, Tea, Hot Chocolate

or Fresh Milk

ท่านสามารถเลือกเครื่องดื่ม 1 รายการ เช่น กาแฟสด กาแฟคาเฟอีนต่ำ 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 วิก หรือ ข้าวต้ม (หมูบด ไก่บด หรือ ปลากระพง พร้อมเครื่องปรุง)

Freshly Brewed Coffee, Decaffeinated Coffee, Tea, Hot Chocolate

or Fresh Milk

ท่านสามารถเลือกเครื่องดื่ม 1 รายการ เช่น กาแฟสด กาแฟคาเฟอีนต่ำ 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 แซลมอนย่างกับซุสมิโซะ ไข่หวาน นัตโด้ง สาหร่าย และข้าวสวย

Freshly Brewed Coffee, Decaffeinated Coffee, Tea, Hot Chocolate

or Fresh Milk

ท่านสามารถเลือกเครื่องดื่ม 1 รายการ เช่น กาแฟสด กาแฟคาเฟอีนต่ำ 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 spcial dietary requirements, food allergies or food intolerances

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

A LA CARTE BREAKFAST

Juices น้ำผลไม้

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

น้ำส้ม น้ำสับปะรด น้ำแตงโม น้ำมะเขือเทศ น้ำฝรั่ง น้ำแอปเปิ้ล น้ำส้มเขียวหวาน หรือ น้ำแครอท

Baht
160

Fresh Fruit Platter ผลไม้สดตามฤดูกาล

Watermelon, Pineapple, Papaya, Cantaloupe, Apple

แตงโม สับปะรด มะละกอ แคนตาลูป แอปเปิ้ล

220

Yoghurt โยเกิร์ต

Low Fat, Plain, Flavored (Blueberry, Strawberry, Apple Cinnamon,

Honey Lemon) โยเกิร์ตไขมันต่ำ โยเกิร์ตธรรมชาติ โยเกิร์ตรสชาติต่างๆ เช่น บลูเบอร์รี่

สตอเบอรี่ แอปเปิ้ลและซินนามอน น้ำผึ้งมะนาว

170

Cereal (Choice of Cereal) ซีเรียลต่างๆ

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

คอร์นเฟลกส์ นูสลีออร์แกนิก ราข้าวต่างๆ โกโก้ป๊อป สเปเชียลเค บิเชอร์มูสลี่ ข้าวโอ๊ต เสิร์ฟพร้อมนมเย็น หรือ นมร้อน หรือ นมถั่วเหลือง

175

Waffle or Pancake วาเฟิลและแพนเค้ก

Fruit Compote, Vanilla Sauce, Chocolate Sauce or Maple Syrup

ผลไม้แช่อิ่ม ซอสวานิลลา ซอสช็อกโกแลต หรือ เมเปิ้ลไซรัป

220

Fresh from Our Baker (Selection of 3 Item)

ขนมปังอบสด ใหม่ (ท่านเลือกได้ 3 รายการ)

- Danish เดนิช 
- Butter Croissant คริวซองค์เนยสด
- Muffin มัฟฟิน
- White Toast ขนมปังแผ่นเนื้อขาว
- Whole-Wheat Toast ขนมปังแผ่นโฮลวีท
- Multi Grain Bread ขนมปังมัลติเกรน
- Bread Roll ขนมปังเบรตโรล

220

Eggs เมนูไข่

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

ท่านสามารถเลือกเมนูไข่ 2 รายการ เช่น ไข่ดาว ไข่คน ไข่ลวก ไข่ต้ม

หรือ ไข่นึ่ง 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

ไข่อบมิลล์ 3 ฟอง ท่านสามารถเลือกแบบสดตัวเต็ม หรือท่านเลือกใส่ ชีส แฮม มะเขือเทศ เห็ด พริกไทย หรือ หัวหอม

360

Khao Tom ข้าวต้ม

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

ข้าวต้มไก่บด หมูบด ปลากระพง และไข่นุ่ม

295

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

ALL DAY 24 HOUR DINING

WESTERN อาหารสไตล์ยุโรป

APPETIZER เมนูทานเล่น

Bresaola เนื้อเค็มสไตล์อิตาลี

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

เนื้อตากแห้งกับผักสลัดร็อกเกต ชีสพามาซาน 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 ขนมปังบิสคอตตีมะกอกดำ

490

Chicken Liver Pate ตับไก่อบ

Chicken Liver, Port Pate with Raspberry

and Green Peppercorn Chutney served with Crispy French Bread

ตับไก่ ปูรด้วยโรสแมรี่ พรักไทยอ่อน เสริฟพร้อมขนมปังฝรั่งเศสกรอบ

390

Calamari Friti ปลาหมึกสไตล์อิตาลี

Deep Fried Calamari with Tartar Sauce and Lemon Wedges

ปลาหมึกทอดสไตล์อิตาลี กับซอสทาร์ทาร์และเนื้อเลมอน

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 ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ปลาแซลมอนดิบ อกวาคาโด มะม่วง มะละกอ เม็ดมะม่วงหิมพานต์ คีนัว สาหร่ายญี่ปุ่น แครอท แตงกวา และน้ำสลัดวาซาไคญี่ปุ่น

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 ขนมปังทอดกรอบโฮมเมดครัตองซ์ เบคอน ชีสพาร์มาซาน

ท่านสามารถเลือกได้ 3 อย่าง คือ อกไก่ย่างโรสแมรี่ หรือ พาร์มาแฮมกรอบ หรือ กุ้งย่างรสเผ็ดสไตล์คาจู

410

Papaya Avocado Salad สลัดตำอโวคาโด 🥑🥕

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

and Fresh Mint มะละกอ อโวคาโด เม็ดมะม่วงหิมพานต์ 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 ชีสโมzzarella

และพร้อมน้ำสลัดสูตรเฉพาะประกอบไปด้วยน้ำส้มสายชูแอปเปิ้ลไซเดอร์และน้ำมันมะกอก

380

PASTA พาสต้า

Pasta of your choice with sauce of your choice

Spaghetti, Linguine, Penne, Farfalle Bolognese, Carbonara, Amatriciana,

Tomato and Basil 🥕, Pesto 🥕

คุณสามารถเลือกซอสและพาสต้าดังนี้

เส้นพาสต้าท่านสามารถเลือกได้ 1 รายการ ได้แก่ สปาเกตตี้ ลิงกวีนี เพนเน่ และฟาร์ฟาเล่

ท่านสามารถเลือกซอสได้ 1 รายการ ได้แก่ โบโลเนส คาร์บอนาร่า อมาทริเชีย มะเขือเทศ และบราซิ

430

SOUP ซุป

Pumpkin Soup, Pumpkin Seed, Pumpkin Oil

ซุปฟักทอง พร้อมเสิร์ฟด้วยเมล็ดฟักทอง และ น้ำมันฟักทอง

Sweet Potato, Garlic and Chili Soup with Garlic Bread

ซุปมันฝรั่งหวานใส่กระเทียม และ ซุปรสจัดจ้านพร้อมเสิร์ฟด้วยขนมปังกระเทียม

290

240

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

ขนมปังมา 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 ผักอบ ซอสมายองเนสเนื้ดเนสคลุกเคล้าด้วยเต้าหู้และมะเขีตึกาเทศ หัวหอมผัด และผักกาดหอม

Triple Salmon Sliders

เบอร์เกอร์สไลด์เตอร์กิปเปิ้ลปลาแซลมอน

460

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

Turmeric Chili Lime Aioli ขนมปังดำหมึกดำ ปลาแซลมอนอบ ซอสมะม่วง แยมสอว์ดา

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

แซนวิชฟอคคาคีเยมะเขือย่าง

340

Grilled Eggplant, Tomato, Basil and Mozzarella Focaccia Sandwich

มะเขือย่าง มะเขือเทศ ใบโหระพา ขนมปังฟอคคาคีเยสไลต์เปลี่ยนและชีสโมซซาเรลล่า

Spicy Peanut Chicken Mango Wrap

แรปไก่ มะม่วง น้ำราดถั่วลิสงรสเผ็ด 

350

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

ไก่ฉีก มะม่วง น้ำราดถั่วลิสงรสเผ็ด และแป้งทอร์ทิลล่า

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

PIZZA พิชซ่า

Baht

Classics

รสคลาสสิก

Pizza Margherita

พิชซ่ามารการิตา 

360

Tomato Sauce, Mozzarella and Basil

ซอสมะเขือเทศ ชีสมอสซาเรลล่าและ ใบโหระพา

Pizza Prosciutto, Rucola e Parmigiano

490

พิชซ่าโปรสจูดิโด้ ร็อกเก็ตชีสพามีซาน

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

พิชซ่าโปรสจูดิโด้ ร็อกเก็ตชีสพามีซาน ซอสมะเขือเทศ พาร์มาแฮม ผักสลัดร็อกเก็ตชีสพามีซาน

Pizza Frutti di Mare

พิชซ่าฟรุติดีดีมาร 

490

Tomato Sauce, Seafood, Garlic and Chili

ซอสมะเขือ ซีฟู้ด กระเทียม และพริก

Pizza Salami Piccante

พิชซ่าซาลามี่รสเผ็ด

460

Tomato Sauce, Spicy Salami and Mozzarella

ซอสมะเขือเทศ ซาลามี่รสเผ็ด และชีสมอสซาเรลล่า

Thai Flavored Pizza

พิชซ่าสไตล์ไทย

Pizza Phad Krapaow Moo

พิชซ่ากระเพราหมู

380

Pizza with Spicy Thai Basil and Minced Pork Meat

พิชซ่ารสเผ็ด สไตล์ไทย คลุกเคล้าด้วยใบกระเพราและเนื้อหมูสับ

Tom Yum Pizza

พิชซ่าต้มยำ 

490

Lemongrass flavored Seafood Pizza with Tom Yum taste

พิชซ่าคลุกเคล้าด้วยเครื่องต้มยำทะเล

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

MAIN COURSE

อาหารจานหลัก

Baht

BBQ Pork Spare Ribs ซี่โครงหมูบาร์บีคิว

680

Slow Grilled BBQ Spare Ribs with Garlic Mash Potatoes

and Grilled Vegetable ซี่โครงหมูบาร์บีคิว เสริฟพร้อมมันฝรั่งบดคลุกเคล้าด้วยกระเทียม และผักย่าง

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

840

ปลาโคด และ มันฝรั่งทอดกรอบ เสริฟพร้อมซอสทาร์ทาร์ 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

เนื้อสันในออสเตรเลียเกรดพรีเมียม 200 กรัม

Australian lamb chops 200 grams ซี่โครงแกะออสเตรเลีย 200 กรัม

1190

Chicken Breast 200 grams ออโต้ 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

ท่านสามารถเลือกเครื่องดื่ม 1 เมนู ดังนี้

Side vegetable: เมนูเครื่องดื่มประเภทผัก

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

Side Potato: เมนูเครื่องดื่มประเภทมันฝรั่ง

- 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. เสริฟพร้อมข้าวสวย

Pork Filet หมูผัดเปรี้ยวหวาน

360

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

หมูผัดเปรี้ยวหวาน เสริฟพร้อมข้าวสวย

Miso Ramen ราเม่นมิโสะ

290

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

ราเม่นมิโสะ เสริฟด้วย คอหมู ไข่ต้ม และโนริสาหร่าย

Tom Yum Ramen ราเม่นต้มยำ

320

Spicy Lemongrass Noodle Soup with Seafood

ราเม่นต้มยำซีฟู้ด

Buta Tonkatsu Don ข้าวหน้าหมูทงคัตสึ

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

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

THAI MENU

เมนูอาหารไทย

APPETIZER AND SALAD เมนูเรียกน้ำย่อยและสลัด		Baht
Phod Pia Pak ปอเปี๊ยะผัก 	Vegetable Spring Roll with Plum Sauce	250
Sate Moo or Gai สะเต๊ะหมูหรือสะเต๊ะไก่ 	Thai pork or chicken skewers with peanut dip and traditional condiments	340
Som Tam Thai Kung Yung and Khao Mun ข้าวมันส้มตำไทยกุ้งย่าง	Papaya salad with grilled prawns and coconut rice	490
Yum Talay ยำทะเล  	Spicy seafood with cucumber, tomato, and onion	360
Larb Gai or Moo ลาบไก่ หรือ หมู	Spicy Minced Pork or Chicken Salad with Shallots, Mint, Lime and Roasted Ground Rice	295
ลาบหมู หรือ ลาบไก่ คลุกเคล้าด้วย หัวหอม ใบสาระแหน่ มะนาว และข้าวคั่ว		
SOUP ซุ๊ป		
Tom Yum Gai, Kung or Talay ต้มยำไก่ หรือ กุ้ง หรือ ทะเล  	Spicy and sour coconut milk soup with chicken, prawns or seafood	370/430
Tom Kha Gai ต้มข่าไก่	Galangal coconut milk soup with chicken	370
NOODLE AND RICE ก๋วยเตี๋ยวและข้าว		
Phad See Eaw Pak, Gai, Nuea, Moo or Talay	Stir fried flat noodles with vegetables  , chicken, beef, pork or seafood 	310/430
Phad Thai Hor Khai ผัดไทห่อไข่  	Stir fried noodles with prawns wrapped in egg net	450
Khao Phad Moo, Gai ข้าวผัดหมู ไก่	Fried rice with pork or chicken	370
Khao Phad Goong ข้าวผัดกุ้ง 	Fried Rice with Prawn	440
CURRY ประเภทแกง		
Gaeng Massaman Gai or Nuea แกงมัสมั่นไก่ หรือ เนื้อ 	Massaman curry with chicken or beef	395
Gaeng Kiew Wan Gai, Moo, Kung or Pak  	แกงเขียวหวานไก่ หมู กุ้ง หรือ ผัก	395
Green curry with chicken, pork, prawns  or vegetables		
Panaeng Gai, Moo or Kung แพนงไก่ หมู หรือ กุ้ง  	Thick coconut milk red curry with Chicken, Pork or Prawns	410/480
Gaeng Phet Ped Young แกงเผ็ดเป็ดย่าง	Roasted Duck Breast in Red Curry	420
อกเป็ดย่างในแกงแดง		
Cho Chee Pla Salmon ฉู่ฉี่ปลาแซลมอน 	Thick Coconut Milk Red Curry with Salmon	440
พริกแกงแดงผัดคลุกเคล้าด้วยหัวกะทิ และปลาแซลมอน		

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

VEGETARIAN

เมนูมังสวิรัต

Baht

Quinoa Poke Ball

200

Quinoa, Rice Berry, Avocado, Mango, Papaya, Cashew Nut, Carrot, Cucumber, Seaweed in Japanese Sesame Dressing
คีนัว ข้าวไรซ์เบอร์รี่ อวคาโด มะม่วง มะละกอ เบ็ดมะม่วงหิมพานต์ แครอท แตงกวา
สาหร่าย น้ำสลัดมาสไตล์ญี่ปุ่น

Honey Roasted Pumpkin Salad

320

Honey Roasted Pumpkin, Pecan Nuts, Cherry Tomatoes, Red Onion, Rocket Salad in Balsamic Dressing
ฟักทองย่างน้ำผึ้ง ถั่วพีแคน มะเขือเทศ หัวหอม มักสลัดร็อกเก็ต น้ำสลัดบัลซามิก

Watermelon Salad

220

Watermelon, Cucumber and Iceberg Salad in Minted Ginger Vinaigrette
แตงโม แตงกวา มักสลัดไอซ์เบิร์ก น้ำสลัดขิงและมินต์

Naam Tok Hed

200

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

Mussaman Wrap

280

Sweet Potato in Mussaman Curry wrapped in Tortilla with Peanuts, Crispy Shallots and Romaine Lettuce
มันฝรั่งหวาน ผัดกะดหวาน ราดด้วยซอสมัสมั่น และห่อด้วยแป้งทอทีล่า
พร้อมโรยหอมหริยว

Phad Thai Jae

200

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



DESSERT ของหวาน	Baht
Lemongrass Crème Brule ครีมบลูเล่	280
Passion Fruit Panna Cotta with Balsamic Mango Salad, Strawberry Coulis	280
พานาคอตต้าเสาวรส สลัดมะม่วงบาสซิค วอสสตรอบอร์รี่	
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

THE SIGNATURE	Baht 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, Creme De Banana, Triple Sec, Fresh Banana	
THE CLASSIC	320
Mai Tai Pampero Rum, Captain Morgan, Orange Curacao, 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, Creme 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 Cachaga, 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

THE NON-ALCOHOLIC

Baht
230

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 (B, GLASS 30ML.) 890

Hennessy X.O / Remy Martin X.O / Martell Cordon Bleu

COGNAC (B, GLASS 30ML.) 350

Martell VSOP / Remy Martin VSOP / Hennessy VSOP

ARMAGNAC (B, GLASS 30ML.) 360

Sempé Armagnac

BOURBON WHISKEY (B, GLASS 30ML.) 260

Jack Daniels/ Jim Beam

CANADIAN WHISKY (B, GLASS 30ML.) 260

Canadian club

GIN (B, GLASS 30ML.)

Gordon's Gin 290

Tanqueray Gin 310

PREMIUM VODKA (B, GLASS 30ML.)

Belvedere Vodka 390

Ketel one 320

VODKA (B, GLASS 30ML.) 290

Smirnoff Black Vodka/ Smirnoff Vodka

RUM (B, GLASS 30ML.) 290

Pampero Blanco Rum/ Capt. Morgan Dark Rum

TEQUILA (B, GLASS 30ML.)

Don Julio Reposado 460

Tres Magueyes Blanco 290

CREME & LIQUEURS (B, 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