

# Room Service Menu at Novotel

SCAN FOR YOUR MENU



**NOVOTEL**

BANGKOK SUVARNABHUMI AIRPORT

# BREAKFAST

## อาหารเช้า

Baht

### AMERICAN อาหารเช้าสไตล์อเมริกัน

650

#### Orange, Apple, Guava or Tomato Juice

ท่านสามารถเลือกน้ำผลไม้ 1 รายการ เช่น น้ำส้ม น้ำแอปเปิ้ล น้ำฝรั่ง น้ำมะเขือเทศ

#### Tropical Fruit Platter ผลไม้รวมตามฤดูกาล

#### Baker's Basket with Your Choice of Croissant, Danish, Muffins, White or Whole Wheat Toast, Preserves and Butter

ขนมปังต่างๆ วางในตะกร้า เช่น คริวซันต์ เดนิช มัฟฟิน ขนมปังโฮลวีท หรือ

ขนมปังเนื้อขาว แยมผลไม้ และเนย

#### Two Farm Eggs Any Style with Your Choice

#### Fried, Scrambled, Poached, Boiled or Omelet Served with Crispy Bacon, Chicken Sausage, Provencal Tomato and Hash Brown Potato

ท่านสามารถเลือกเมนูไข่ 2 รายการ เช่น ไข่ดาว ไข่คน ไข่ดาวน้ำ ไข่ต้ม ไข่ผัดพร้อม

เบคอนทอดกรอบ ไส้กรอกไก่ มันฝรั่งทอด และมะเขือเทศย่าง

#### Freshly Brewed Coffee, Decaffeinated Coffee, Tea, Hot

#### Chocolate or Fresh Milk ท่านสามารถเลือกเครื่องดื่ม 1 รายการ เช่น กาแฟสด

กาแฟคาเฟอีนต่ำ ชา ช็อคโกแลตร้อน หรือ นมสด

### THAI อาหารเช้าสไตล์ไทย

650

#### 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 กาแฟคาเฟอีนต่ำ ชา ช็อคโกแลตร้อน หรือ นมสด



= Vegetarian



= Contains Nuts



= Contains Shellfish



= Spicy



## ROOM SERVICE

Available 24 hours

Dial 62

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

*All prices are inclusive of 7% government tax and 10% service charge.*

# A LA CARTE BREAKFAST

Baht

**Juices** น้ำผลไม้ 🥕 180  
 Orange, Pineapple, Watermelon, Tomato, Guava, Apple, Tangerine or Carrot น้ำส้ม น้ำสับปะรด น้ำแตงโม น้ำมะเขือเทศ น้ำฝรั่ง น้ำแอปเปิ้ล น้ำส้มเขียวหวาน หรือ น้ำแครอท

**Fresh Fruit Platter** ผลไม้สดตามฤดูกาล 250  
 Watermelon, Pineapple, Papaya, Cantaloupe, Apple, Banana แตงโม สับปะรด มะละกอ แคนตาลูป แอปเปิ้ลกล้วย

**Yoghurt** โยเกิร์ต 170  
 Low Fat, Plain or Flavored (Blueberry, Strawberry, Apple Cinnamon or Honey Lemon) โยเกิร์ตไขมันต่ำ โยเกิร์ตธรรมชาติ โยเกิร์ตรสชาติต่างๆ เช่น บลูเบอร์รี่ สตรอเบอร์รี่ แอปเปิ้ลและซินนามอน น้ำผึ้งมะนาว

**Cereal** ซีเรียลต่างๆ 175  
 Cornflakes, Organic Muesli, All Bran, Coco Crunch, Special K, Bircher Muesli or Oatmeal Served with Cold Milk, Hot Milk or Soya Milk คอร์นเฟลกส์ มูสลีออร์แกนิก ออลเบรน โกโก้ครันช์ สเปเชียลเค มิเชอร์มูสลี ข้าวโอ๊ต เสิร์ฟพร้อมนมเย็น หรือ นมร้อน หรือ นมถั่วเหลือง

**Waffle or Pancake** วาฟเฟิลและแพนเค้ก 280  
 Fruit Compote, Vanilla Sauce, Chocolate Sauce or Maple Syrup ผลไม้แช่อิ่ม ซอสวนิลลา ซอสช็อกโกแลต หรือ เมเปิ้ลไซรัป

**Fresh from Our Baker** (Selection of 3 Items) 230  
**ขนมปังอบสดใหม่** (ท่านสามารถเลือกได้ 3 รายการ)  
 • Danish เดนิช 🥞 • Whole Wheat Toast ขนมปังแผ่นโฮลวีก  
 • Butter Croissant ครีวซอกคิเนยสด • Multi Grain Bread ขนมปังมัลติเกรน  
 • Muffin มัฟฟิน • Bread Roll ขนมปังเบรดโรล  
 • White Toast ขนมปังแผ่นเนื้อขาว

**Eggs** ไข่ 360  
 Two Eggs any Style with Bacon, Chicken Sausage, Hush Brown and Provencal Tomato ท่านสามารถเลือกเมนูไข่ 2 รายการ เช่น ไข่ดาว ไข่คน ไข่ลวก ไข่ต้ม หรือ ไข่ต้ม เสิร์ฟพร้อมเบคอนทอดกรอบ ไส้กรอกไก่ มันฝรั่งทอด และมะเขือเทศย่าง  
**Three Eggs Omelet – Plain or with Cheese, Ham, Tomato, Mushroom, Bell Pepper or Onion** ไข่ออมเล็ต 3 ฟอง ท่านสามารถเลือกแบบรสดั้งเดิม หรือเลือกใส่ ชีส แฮม มะเขือเทศ เห็ด พริกหวาน หรือ หัวหอม 380

**Boiled Rice** ข้าวต้ม 320  
 Boiled Rice with Minced Chicken, Minced Pork or Sea Bass and Soft Egg ข้าวต้มไก่บด หมูบด ปลากระพง และไข่ลวก

.....

## ASIAN COMFORT CORNER AVAILABLE FROM 11:00AM TO 10:30PM

**Crispy Duck Roll** ปอเปี๊ยะเปิดย่างทอด 290  
 Deep-fried Roasted Duck Spring Roll

**Hokkien Noodles** บะหมี่ฮกเกี้ยน 480  
 Fried Egg Noodles with Shrimp and BBQ Pork บะหมี่ไข่ผัดกุ้งและหมูแดง

**Roasted Duck Noodles** บะหมี่เป็ดย่าง 480  
 Egg Noodle Soup with Shredded Roasted Duck

**Chinese Style Prawns** กุ้งผัดซอสเอ็กซีโอ เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย 720  
 Wok Fried Prawns with X.O Sauce Served with Steamed Rice

**Sweet and Sour Pork** หมูผัดเปรี้ยวหวาน เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย 420  
 Wok Fried Pork Filet in Sweet and Sour Sauce Served with Steamed Rice

**Rad Naa Talay Sen Grop** ราดหน้าทะเล 🦀 490  
 Crispy Flat Noodle with Seafood in Brown Gravy

**Tom Yum Ramen** ราเมนต้มยำทะเล 🦀 480  
 Spicy Lemongrass Noodle Soup with Seafood

# ALL DAY 24 HOUR DINING

## INTERNATIONAL อาหารนานาชาติ

Baht

### APPETIZERS AND SALADS เมนูทานเล่น และสลัด

#### Bresaola เนื้อเค็มสไลด์ตะวันตก

390

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

เนื้อตากแห้งกับผักสลัดร็อคเกต ชีสพามาเชาน และน้ำสลัดน้ำมันมะกอกเลมอน

#### Smoked Salmon แรมมอนรมควัน

490

Smoked Salmon with Green Tea Cream Cheese and Orange, Pistachio and Black Olive Biscotto แรมมอนรมควันกับครีมชีสชาเขียว พร้อมด้วยขนมปังบิสคอตติมะกอกดำ ส้ม ถั่วพิสตาชิโอ

#### Chicken Liver Pate ตับไก่อบ

390

Chicken Liver, Port Pate with Raspberry and

Green Peppercorn Chutney Served with Crispy French Bread

ปลาตัดไก่ กับซอสราสเบอร์รี่พริกไทยอ่อน เสริฟพร้อมขนมปังฝรั่งเศสกรอบ

#### Calamari Fritti ปลาหมึกสไลด์อิตาลี

380

Deep Fried Calamari with Tartar Sauce and Lemon Wedge

ปลาหมึกทอดสไลด์อิตาลี กับซอสทาร์ทาร์

#### Poke Bowl ข้าวหน้าปลาดิบสไลด์ฮาวาย 🍍

450

Rice Berry, Raw Salmon, Avocado, Mango, Papaya, Cashew Nut, Quinoa, Japanese Seaweed, Carrot, Cucumber and Japanese Sesame Dressing ข้าวหน้าปลาดิบสไลด์ฮาวาย ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ปลาแรมมอนดิบ อโวคาโด มะม่วง มะละกอ เม็ดมะม่วงหิมพานต์ คีนัว สาหร่ายญี่ปุ่น แครอท แตงกวา และน้ำสลัดวาสาด์ญี่ปุ่น

#### Caesar Salad ซีซาร์สลัด 🦀

430

Caesar Salad with Croutons, Bacon, Parmesan Flakes

with Grilled Rosemary Chicken Breast or Crispy Parma Ham

or Cajun Spiced Grilled Prawns ขนมปังทอดกรอบโฮมเมคครุตองซ์

เบคอน ชีสพามาเชาน ท่านสามารถเลือกหน้าสลัดได้ 1 รายการ เช่น อกไก่ย่างโรสแมรี่ หรือ พาร์มาแฮมกรอบ หรือ กุ้งย่าง

#### Papaya Avocado Salad สลัดมะละกอกับอโวคาโด 🥕🥑

390

Papaya, Avocado, Cashew Nut, Lettuce Salad

with Ginger Vinaigrette and Fresh Mint

มะละกอ อโวคาโด เม็ดมะม่วงหิมพานต์ ผักสลัด น้ำสลัดจิงและใบสะระแหน่

#### Mediterranean Quinoa Salad สลัดคีนัวสไลด์เมดิเตอร์เรเนียน

430

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 อาร์ทิโชค ไบโหรพา ชีสโมซซาเรลล่า

พร้อมน้ำสลัดแอปเปิ้ลไซเดอร์

### SOUP ซุป

#### Pumpkin Soup ซุปฟักทอง 🥕

290

#### Sweet Potato Soup ซุปมันหวาน 🥕

240

# SANDWICHES, BURGERS AND WRAP

แซนด์วิช เบอร์เกอร์ แอป

Baht

## Signature Wagyu Beef Burger

เมนูแนะนำ เบอร์เกอร์เนื้อวากิว

Sesame Bun, Wagyu Beef Patty, Emmental Cheese, Lettuce, Tomato, Pickled Cucumber and Chef's Burger Sauce  
ขนมปังวาเกอ เนื้อวากิว ชีสเอ็มเมนทาเลออร์ ผักสลัด มะเขือเทศ แตงกวา และซอสเบอร์เกอร์สูตรพิเศษของทางเรา

520

## Vegetarian Burger เบอร์เกอร์ผัก



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

480

## Triple Salmon Slider มินิเบอร์เกอร์หมึกดำปลาแซลมอน

Black Ink Bun, Salmon Patty, Mango Chutney, Avocado Mash, Turmeric Chilli Lime Aioli มินิเบอร์เกอร์หมึกดำปลาแซลมอน  
ขนมปังดำปลาหมึก เบอร์เกอร์เนื้อปลาแซลมอน ซอสมะม่วง อโวคาโดบด ซอสอัลยอลี่คลุกเคล้าด้วยพริก น้ำมันและเลม่อน

490

## Club Sandwich คลับแซนด์วิช

Farmers Bread with Egg, Bacon, Tomato, Lettuce, Chicken and Avocado ขนมปังธัญพืช ไข่ เบคอน มะเขือเทศ ผักสลัด เนื้อไก่ และอโวคาโด

460

## Grilled Eggplant Focaccia แซนด์วิชฟอคคาเซียมะเขือย่าง

Grilled Eggplant, Tomato, Basil and Mozzarella Focaccia Sandwich  
ขนมปังฟอคคาเซียและชีสโมซarella มะเขือย่าง มะเขือเทศ ใบโหระพา

390

## Spicy Chicken Wrap แอปไก่ฉีกรสเผ็ด



Shredded Chicken, Mango, Spicy Peanut Dressing Wrapped with Corn Flour Tortilla แอปไก่ฉีกรสเผ็ด มะม่วง ซอสถั่วลิสงรสเผ็ด

390

All Burgers, Sandwiches and Wrap are Served with Your Choice of French Fries or Curly Fries.

# PIZZAS AND PASTAS

พิซซ่า และพาสต้า

## Pizza Margherita พิซซามาทาริต้า



Tomato Sauce, Mozzarella and Basil  
พิซซ่า ซีสมอซarella และ โใบโหระพา

360

## Pizza Prosciutto, Rucola e Parmigiano

พิซซ่าโปรสคูตโต้ ร็อคเก็ต ชีสพามีซาน

Tomato Sauce, Parma Ham, Rocket Salad and Saved Parmesan Cheese  
พิซซ่า ร็อคเก็ต ชีสพามีซาน หน้าพาร์มาแฮม

520

## Pizza Frutti di Mare พิซซ่าฟรุ้ตตี ดี มาร

Tomato Sauce, Seafood, Garlic and Chili  
พิซซ่าทะเล พริก และกระเทียม

520

## Pizza Salami Piccante พิซซ่าซาลามีรสเผ็ด

Tomato Sauce, Spicy Salami and Mozzarella  
พิซซ่าหน้าซาลามี

460

## Pizza Phad Krapaow Moo พิซซ่ากะเพราหมู

Pizza with Spicy Thai Basil and Minced Pork  
พิซซ่าหน้ากะเพราหมูสับ

420

## Choose Your Pasta and Sauce

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



คุณสามารถเลือกเส้นพาสต้าได้ดังนี้ สปาเกตตี้ ลิงกวีนี เพนเน่ และฟาร์ฟาเล่ และซอสได้ดังนี้ ซอสเนื้อ คาร์บอนาร่า ซอสมะเขือเทศใส่เบคอน และ ซอสมะเขือเทศใส่โหระพา

430

# MAIN COURSES

## อาหารจานหลัก

Baht

**BBQ Pork Spare Ribs** ซีโครงหมูบาร์บีคิว **720**  
Slow Grilled BBQ Spare Ribs with Garlic Mashed Potatoes and Grilled Vegetable  
ซีโครงหมูบาร์บีคิว เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบด และผักย่าง

**Cod Fish and Chips** ปลาทอด และ มันฝรั่งทอดกรอบ **820**  
with Tartar Sauce, Lemon and Malt Vinegar ปลาทอดชุบแป้งทอด และ มันฝรั่งทอด  
เสิร์ฟพร้อมซอสทาร์ทาร์ เลมอน และน้ำส้มสายชูหมักจากมอลต์

FROM THE GRILL เมนูย่าง grams/กรัม

<b>Australian Striploin</b> เนื้อสันนอกออสเตรเลีย	250	<b>1,400</b>
<b>Australian Beef Tenderloin Prime Grade</b>	300	<b>1,790</b>
เนื้อสันในออสเตรเลีย เกรดพรีเมียม		
<b>Australian Lamb Chops</b> ซีโครงแกะออสเตรเลีย	300	<b>1,700</b>
<b>Chicken Breast</b> อกไก่	200	<b>570</b>
<b>Snow Fish Filet</b> ปลาหิมะ	200	<b>990</b>
<b>Salmon Filet</b> ปลาแซลมอน	200	<b>760</b>

With Your Grill, Choose 1 from Side Vegetables, Side Potatoes and Sauce  
ท่านสามารถเลือกเครื่องเคียง 1 เมนู ดังนี้

- Side Vegetables:** เมนูเครื่องเคียงประเภทผัก
- Wok fried Asian Vegetables ผักฉัดน้ำมันผัดสไตล์เอเชีย
  - Ratatouille สตูว์ผัก
  - Sautéed Creamy Spinach ผักโขมครีมและครีม
  - Sautéed Mushroom ผักเห็ด
  - Mixed Salad สลัดรวม

- Side Potatoes:** เมนูเครื่องเคียงประเภทมันฝรั่ง
- Garlic Mash มันฝรั่งบดสกระเทียม
  - Sweet Potato and Leek Gratin มันหวานอบชีส
  - French Fries or Curly Fries เฟรนช์ฟรายหรือมันฝรั่งเกลียวทอด

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

## VEGETARIANS เมนูมังสวิรัติ

**Quinoa Poke Ball** สลัดคีนัว **240**  
Quinoa, Rice Berry, Avocado, Mango, Papaya, Cashew Nut ,  
Carrot, Cucumber, Seaweed in Japanese Sesame Dressing  
คีนัว ข้าวไรซ์เบอร์รี่ อกคาโรต มะม่วง มะละกอ เบ็ดมะม่วงหิมพานต์ แครอท แตงกวา  
สาหร่าย น้ำสลัดวาซาบิญี่ปุ่น

**Honey Roasted Pumpkin Salad** สลัดฟักทองย่างน้ำผึ้ง **360**  
Honey Roasted Pumpkin, Pecan Nut , Cherry Tomatoes,  
Red Onion, Rocket Salad in Balsamic Dressing  
ฟักทองย่างน้ำผึ้ง ถั่วพีแคน มะเขือเทศ หัวหอม ผักสลัดร็อกเก็ต น้ำสลัดบัลซามิก

**Watermelon Salad** สลัดแตงโม **240**  
Watermelon, Cucumber and Iceberg Salad  
in Minted Ginger Vinaigrette แตงโม แตงกวา ผักสลัดไอซ์เบิร์ก น้ำสลัดขิงและมินต์

**Naam Tok Hed** น้ำตกเห็ดรวม  **240**  
Spicy Mixed Mushroom with Roasted Ground Rice,  
Thai Herbs and Lime Dressing เห็ดรวมรสเผ็ด ข้าวคั่ว สมุนไพรไทย น้ำมะนาว

**Mussaman Wrap** แกมมัสมั่นห่อด้วยแป้งทอทีล่า **340**  
Sweet Potato in Mussaman Curry Wrapped in Tortilla  
with Peanuts , Crispy Shallots and Romaine Lettuce  
มันฝรั่งหวาน ผักกาดหวาน ราดด้วยซอสมัสมั่น และห่อด้วยแป้งทอทีล่า พร้อมรียหอมเจียว


**Phad Thai Jae** ผัดไทย **360**  
Stir Fried Rice Noodles with Tamarind Sauce, Vegetables,  
Peanuts  and Tofu เส้นจันท์ผัดคลุกเคล้าซอสมะขาม ผัก ถั่ว และเต้าหู้


# THAI MENU

## เมนูอาหารไทย




Baht


### APPETIZERS AND SALADS เมนูทานเล่นและสลัด

**Po Pia Phag** ปอเปี๊ยะทอดไส้ผัก  260  
Deep Fried Vegetarian Spring Rolls with Plum Sauce




**Sate Moo or Gai** สะเต๊ะหมูหรือสะเต๊ะไก่  340  
Thai Pork or Chicken Skewers with Peanut Dip and Traditional Condiments

**Som Tam Thai Goong Yung and Khao Mun** 600  
ส้มตำไทยกุ้งย่าง เสริฟพร้อมข้าวมัน      
Papaya Salad with Grilled Prawns and Coconut Rice

**Yum Talay** ยำทะเล    420  
Spicy Seafood with Cucumber, Tomato and Onion



**Larb Moo or Gai** ลาบหมู หรือ ไก่  320  
Spicy Minced Pork or Chicken Salad with Shallots, Mint, Lime and Roasted Ground Rice  
ลาบหมู หรือ ลาบไก่ คลุกเคล้าด้วย หัวหอม ใบสะระแหน่ มะนาว และข้าวคั่ว

### SOUP ซุป

**Tom Yum Gai/ Kung or Talay** ต้มยำไก่ หรือ กุ้ง หรือ ทะเล 370/480  
Spicy and Sour Coconut Milk Soup with Chicken, Prawns or Seafood   


**Tom Kha Gai** ต้มข่าไก่ 370  
Galangal Coconut Milk Soup with Chicken

### NOODLES AND RICE ก๋วยเตี๋ยวและข้าว

**Phad See Eaw Pak, Gai, Nuea, Moo/ Talay** 370/480  
ผัดซีอิ๊วผัด ไก่ เนื้อ หมู หรือ ทะเล  
Stir Fried Flat Noodles with Vegetables , Chicken, Beef, Pork or Seafood 





**Phad Thai Goong** ผัดไท่กุ้งสด   490  
Stir Fried Noodles with Prawns in Tamarind Sauce

**Khao Phad Moo, Gai** ข้าวผัดหมู ไก่ 370  
Fried Rice with Pork or Chicken

**Khao Phad Goong** ข้าวผัดกุ้ง  480  
Fried Rice with Prawns

### CURRY ประเภทแกง

**Gaeng Massaman Gai/ Nuea** แกงมัสมั่นไก่ หรือ เนื้อ  395/ 460  
Massaman Curry with Chicken or Beef

**Gaeng Kiew Wan Gai, Moo or Pak / Goong**   395 / 480  
แกงเขียวหวานไก่ หมู หรือ ผัก/ กุ้ง  
Green Curry with Chicken, Pork or Vegetables  / Prawns 

**Panaeng Gai or Moo / Goong**  410 / 980  
แพนงไก่ หรือ หมู / กุ้งแม่น้ำ  
Thick Coconut Milk Red Curry with Chicken or Pork / River Prawns 

**Gaeng Phet Ped Young** แกงเผ็ดเป็ดย่าง 480  
Roasted Duck Breast in Red Curry อากเปิดย่างในแกงแดง

**Cho Chee Pla Salmon** ซูฉีปลาแซลมอน  620  
Grilled Salmon in Thick Red Curry Sauce  
พริกแกงแดงผัดคลุกเคล้าด้วยหัวกะทิ และปลาแซลมอน

*All Curries are Served with Steamed Rice.*

*เมนูประเภทแกงเสิร์ฟพร้อมข้าวสวย*

## DESSERTS

ของหวาน

Baht

- Lemongrass Crème Brulee** ครีมนบลูเลต์ไคร้ 280
- Passion Fruit Panna Cotta with Balsamic Mango Salad and Strawberry Coulis** 280  
พานาคอตต้าเสาวรส สลัดมะม่วงบาสเซมิก ซอสสตรอเบอร์รี่
- New York Oreo Cheese Cake with Raspberry Swirl** 280  
โอรีโอชีสเค้กสไตน์นิวยอร์ก และราสเบอร์รี่
- Green Tea Tiramisu Cake** ทิรามิสูชาเขียว 280
- Apple Crumble Cake with Bourbon Vanilla Sauce and Cinnamon Ice Cream** 280  
เค้กแอปเปิ้ลอบกับซอสวานิลลาและไอศกรีมซินนามอน
- Tropical Fruit Platter** ผลไม้สดตามฤดูกาล 250
- 

## BEVERAGES

เครื่องดื่ม

- COCKTAILS - 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, Creme De Banana, Triple Sec, Fresh Banana
- 
- COCKTAILS - 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



# BEVERAGES

เครื่องดื่ม

Baht

## MOCKTAILS - THE NON-ALCOHOLIC 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 (illy) AND HOT BEVERAGES

**Americano 180**

**Espresso 180**

**Decaffeinated 180**

**Cappuccino 210**

**Latte macchiato 210**

**Double Espresso 320**

**Hot chocolate 180**

**Ovaltine / Milo 180**

---

## TEAS (TWG) 180

**English breakfast / Earl grey / Green Tea / Camomile**

# BEVERAGES

เครื่องดื่ม

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.)	
John Jameson	290
.....	
THAI WHISKEY (BY GLASS 30ML.)	
Maekong	189
.....	
MALT WHISKET (BY GLASS 30ML.)	
Glenmorangie The Lasanta (Sherry Wood)	490
Glenmorangie The Original 10 years	380
Glenmorangie The Quinta Ruban	490

# BEVERAGES

เครื่องดื่ม

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.

