



World cuisines served all day in a historic atmosphere

Inspired by the Hua Hin Railway Station of the 1920s, the elegant and colonial-style restaurant offers a wide selection of International fare and local specialties in a charming dining space.

(GF*) Gluten free on request, (P) Contains Pork, (N) Contains Nuts,
(H(F)B) additional charge for Half and Full board meal plan
If you have an allergy or a preference, please inform our staff.
All foods are Mono Sodium Glutamate (MSG) free.

For Diabetics - อาหารที่มีปริมาณน้ำตาลต่ำ

Low Calories - อาหารที่มีแคลอรีต่ำ

Low Sodium – อาหารที่มีปริมาณโซเดียมต่ำ

Gluten Free - อาหารที่ไม่มีส่วนผสมของแป้งสาลี

Vegetarian - อาหารที่ไม่มีส่วนผสมของเนื้อสัตว์

Heart Friendly – อาหารที่เป็นมิตรกับหัวใจ

Items marked with are Spa Cenvaree recommendations เมนูแนะนำโดย สปาเซ็นวารี

Appetizers อาหารเรียกน้ำย่อย

Angus Beef Carpaccio คาร์ปาสโซเนื้อ



360

Classic, with Dijon mustard sauce, capers, Grana Padano shavings and rocket salad

เสิร์ฟพร้อม ดิฌองมัสตาร์ดซอส, แคปเปอร์, กรานาพาดานาชีสสไลด์อิตาลี และร็อกเก็ตสลัด

Chicken and Avocado Salad สลัดไก่ และโวลาคาโด



300

Grilled Cajun spiced chicken breast slices, avocado, sun-dried tomatoes, spring onions with watercress, radicchio salad, lime dressing

อกไก่ย่าง, อโวลาคาโด, มะเขือเทศอบ, ต้นหอม กับผักสลัด และซอสมะนาว

Prawn and Asparagus Salad สลัดกุ้งและหน่อไม้ฝรั่ง



300

Light cocktail sauce, cherry tomato salsa and watercress

ซอสค็อกเทล, มะเขือเทศซัลซ่าและวอเตอร์เครส

Garlic baked King Crab legs ขาปูยักษ์อบกระเทียม



730

Roasted corn, extra virgin olive, warm garlic butter

ข้าวโพดย่าง, น้ำมันมะกอกบริสุทธิ์, เนยกระเทียม

Prices are subject to 10% service charge & applicable government tax ราคาขึ้นอยู่กับค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม

Classic Caesar Salad คลาสสิกซีซาร์สลัด (GF*, P)	260
Romaine lettuce, anchovies, Grana Padano, crispy bacon and croutons served with your choice of ผักกาดโรเมน, ปลาข้าวฝรั่ง, ซีสกานา พาดาโน, เบคอนและขนมปังกรอบ เสิร์ฟพร้อมเนื้อสัตว์ให้เลือกระหว่าง	
Grilled Cajun chicken ไก่ย่าง	300
Garlic shrimps กุ้งย่าง	370
Smoked salmon แซลมอนรมควัน	400
 Fine Selection of European Cold Cuts and Cheeses โคลด์คัทและชีส (GF*, P)	530
Air dried ham, salami, Chorizo, blue and camembert cheese with garlic crostini's Kalamata olives, sundried tomatoes, pickles, chutney and grapes	
แฮม, ซาลามี่, โขริโซ, ชีส, ขนมปังกระเทียม, มะเขือเทศอบแห้ง, ผักดอง, ซัทนีย์มะม่วง และองุ่น	
 Goose Liver Pate marinated with sweet Rose and Cognac ตับห่านหมักกุหลาบหวานและบรันดี (GF*)	660
served with sourdough, mango chutney, rocket and strawberry	
เสิร์ฟพร้อมขนมปังขาวโดว์, ซัทนีย์มะม่วง, ร็อกเก็ต และสตรอเบอร์รี่	
 Po Pia Sai Poo ปอเปียะไส้ปู  	270
Crispy fried crabmeat spring rolls with sweet plum sauce	
 Tod Man Goong ทอดมันกุ้ง (P)	270
Fried shrimp cakes with sweet plum sauce	

Thai Salads อาหารประเภทยำ

Yam Nuea Yang ยำเนื้ออย่าง	370
Thai style beef salad with spicy dressing and crunchy vegetables	
 Yam Talay ยำทะเล  	310
Freshly poached shrimps, squid, sea bass, tomatoes, onions and celery with spicy lime dressing	

Soups ซุป

Railway Seafood Chowder เรือลเวย์ซุบทะเลน้ำข้น   (P)	230
Shrimps, mussels and scallops in a creamy broth with potatoes, bacon and thyme กุ้ง, หอยแมลงภู่, หอยเชลล์ ในครีมซุบมันฝรั่ง, เบคอนและใบไธม์	
Onion Soup ซุปหัวหอม  (GF*)	200
Served with Cheese garlic croutons เสิร์ฟพร้อมขนมปังกรอบกระเทียมและกัวแบริชีส	
Lobster Bisque ซุปกุ้งแคนาเดียน 	170
With blue crab meat, cantaloupe pearls and virgin olive oil เนื้อปูม้า, แคนตาลูป และน้ำมันมะกอกบริสุทธิ์	
Tom Yum Goong ต้มยำกุ้ง  	290
Spicy and sour shrimp soup with straw mushrooms, galangal, lemon grass and kaffir lime leaves	

Main Courses อาหารจานหลัก

Braised Chicken Leg in Red Wine Sauce ไก่ตุ๋นไวน์แดง 	400
With creamy mashed potatoes, baby carrots and green beans ไก่ตุ๋นในซอสไวน์แดง, เสิร์ฟพร้อมมันบด, แครอทและถั่วแขก	
Free-range Chicken Breast อกไก่ย่าง 	400
Cross skin, grain mustard sauce, green asparagus and Lyonnaise potatoes เสิร์ฟพร้อมมัสตาร์ดซอส, หน่อไม้ฝรั่งและมันฝรั่งผัดสไตล์ลียง	
Seared Duck Breast อกเป็ดย่าง 	460
On a potato lime leaf puree with sautéed mushrooms and a lychee sweet and sour sauce เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบดและใบมะกรูด, เห็ด และลิ้นจี่ซอส	
Slow Cooked Pork Tenderloin หมูสันในอบ  (P)	430
Crispy baby potatoes and finger carrots with rosemary jus เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่ง กับแครอท และซอสโรสแมรี่	
Herb Crusted Lamb Rack เนื้อสันในแกะย่าง 	1,160
Char grilled crushed potatoes, cherry tomatoes, French beans and thyme jus เสิร์ฟพร้อมผัก, มันบดและซอสไธม์	
Best to pair with Cabernet Sauvignon – Lander Jenkins-Carifornia – America	2.590

Prices are subject to 10% service charge & applicable government tax ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม

Beef Stroganoff บีฟสโตรกานอฟ	430
Short seared beef tenderloin strips, mushrooms, gherkins, sour cream with tagliatelle pasta เนื้อสันในผัดกับเห็ด, แดงกวาดองและซาวครีม เสิร์ฟพร้อมเส้นพาสต้าทาเกลียวทาเล่	
Australian Beef Chateaubriand for 2 persons ชาโตบริอง สำหรับ 2 ท่าน H(F)B 860++ per 2 persons 	2,660
With sauce Béarnaise, rosemary potatoes, green asparagus and young carrots บริการเสิร์ฟเนื้อสันในที่โต๊ะอาหาร พร้อมด้วยซอสเบอร์เนส, มันฝรั่งอบกับโรสแมรี่, หน่อไม้ฝรั่งและแครอท	
Best to pair Cabernet Sauvignon/Merlot – Chateau Haut Dambert – Bordeaux	1,990
Australian Angus, Grass Fed Beef Sirloin 250gr เนื้อสันนอกแองกัสจากออสเตรเลีย 	960
Baby carrots, French beans, grilled Spanish onions, blistered tomatoes, red wine jus แครอท, ถั่วแขก, หัวหอมย่าง, มะเขือเทศ และซอสไวน์แดง	
Pan-Seared Seabass Fillet ปลากระพงขาวย่างในกระทะ 	370
Tuscany tomato salad, black olives, basil and squeezed lime เสิร์ฟพร้อมมะเขือเทศทस्कานีสลัด, มะกอกดำ, ใบโหระพาและน้ำมะนาวคั้นสด	
Snow Fish Duo ปลาหิมะกับกุ้งลายเสือ 	600
Oven baked snow fish and tiger prawns on sautéed spinach with tomatoes, herbs and white wine butter sauce ปลาหิมะอบและกุ้งลายเสือย่าง เสิร์ฟพร้อมผัดผักโขม, มะเขือเทศและซอสไวน์ขาว	
Best to pair with Chardonnay - DBR (Lafite) Ausières Blanc IGP - Languedoc – France	1,890
Risotto Milanese ข้าวรีซอตโตสไตล์มิลาน 	620
Saffron flavoured with seared scallops เครื่องเทศกับหอยเชลล์ย่าง	
Mediterranean Frog Legs ขากบผัดสมุนไพรเมดิเตอร์เรเนียน  (GF*)	560
White wine, herbs, young kale, garlic baguette ไวน์ขาว, สมุนไพร, คะนั้่ออน, ขนมปังกระเทียม	
Lobster Thermidor กุ้งมังกรผัดอบชีส 	H(F)B 460++ 1,960
Mushrooms parmesan cream sauce, flamed Hollandaise, side salad เห็ด – ซอสครีมพามาซาน, ซอสฮอลแลนด์, สลัด	
Best to pair with Chardonnay - Mansion House Bay by Whitehaven - Marlborough – New Zealand	1,890
Railway Fish and Chips เรลเวย์ฟิชแอนด์ชิป	370
Crispy fried fish with a touch of red curry, French fries, malt vinegar and tartar sauce ปลาทอดกรอบกับรสชาติของเครื่องแกง และเฟรนช์ฟราย เสิร์ฟพร้อมซอสทาร์ทาร์	

Prices are subject to 10% service charge & applicable government tax ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม

Seafood Tagliatelle ตาเกลียเตเลทะเล

370

Local seafood with garlic and olive oil sautéed with cherry tomatoes and finished with a dill Beurre Blanc
เส้นพาสต้าตาเกลียเตเลผัดกับอาหารทะเล, กระเทียม, มะเขือเทศผัดน้ำมันมะกอกและผักชีลาว

Railway Burger เบอร์เกอร์ (P)

Emmental cheese, onion jam, chopped iceberg, bloody Mary BBQ sauce,
house pickled cucumber and French fries

ชีสเอมเมนทอล แยมหัวหอม ผักกาดแก้ว ซอสบาร์บีคิว แดงกวาดอง และมันฝรั่งทอด

your choice of Pork มีตัวเลือกระหว่าง หมู

330

or Angus beef pattie หรือ เนื้อแองกัส

370

Thai Noodles ก๋วยเตี๋ยว**Phad Thai Gai** ผัดไทยไก่ (N)

270

Fried Siamese noodles sautéed with sweet tamarind sauce with chicken

Phad Thai Goong ผัดไทยกุ้ง (N)

310

Fried Siamese noodles sautéed with sweet tamarind sauce with Shrimps

Thai Favorites อาหารไทย

All dishes are served with steamed jasmine rice

อาหารทุกอย่างเสิร์ฟพร้อมข้าวสวย

Railway Fried Rice ข้าวผัดรถไฟ (P)

330

Our secret recipe, well known since the opening of the Railway Hotel with pork, Chinese Pork sausage,
green peas and shrimps

ข้าวผัดสูตรลับเฉพาะของโรงแรมรถไฟกับหมู, กุนเชียง, ถั่วลันเตาและกุ้ง

Pad Krapaow Gai, Moo or Nuea ผัดกระเพราไก่, หมู / เนื้อ (P)

270 / 370

Wok-fried spicy minced chicken, pork or beef with oyster sauce, long beans, long chili and holy basil

Gai Phad Med Ma-muang ไก่ผัดเม็ดมะม่วง (N)

270

Stir-fried chicken with capsicum, mushrooms, cashew kernels, onions and dry chili

Priew Waan Pla ปลาเปรี้ยวหวาน

310

Sweet and sour crispy sea bass with Hua Hin pineapple, cucumbers, capsicum and spring onions

Pla Krapong Nueng Manao ปลากระพงนึ่งมะนาว

420

Steamed sea bass filet with fresh lime, garlic and chili dressing

Phad Pak Ruam Mit ผัดผักรวมมิตร 	230
Stir-fried mixed vegetables with oyster sauce	
Kao Phad ข้าวผัด  (P)	
Stir fried rice with eggs, vegetables and your choice of chicken, pork / beef ^{ไก่, หมู / เนื้อ}	270 / 370
Stir fried rice with eggs, vegetables and your choice of seafood or crab meat ^{ทะเลหรือเนื้อปู}	310 / 330

Thai Curries อาหารไทย ประเภทแกง

All dishes are served with steamed jasmine rice

อาหารทุกอย่างเสิร์ฟพร้อมข้าวสวย

Gaeng Kaew Wan แกงเขียวหวาน  (P)	
Green curry with your choice of chicken, pork / beef ^{ไก่, หมู / เนื้อ}	270 / 370
Green curry with your choice of shrimps or seafood ^{กุ้ง หรือทะเล}	310
Gaeng Panang พะแนง  (P)	
Red curry with your choice of chicken, pork ^{ไก่, หมู} / เนื้อ	270 / 370
Red curry with your choice of shrimps ^{กุ้ง}	310

Desserts ของหวาน

Mille Feuilles มิลเฟย 	230
Layered with fresh berries and custard cream ขนมหวานสไตล์ฝรั่งเศสพร้อมคัสตาร์ดและผลเบอร์รี่สด	
Rich chocolate Marquise ช็อกโกแลตเค้ก  (N)	240
Pecans and salted caramel ice cream ถั่วพีแคนเสิร์ฟพร้อมไอศกรีมซอลท์คาร์ราเมล	
Apple Tarte Tatin แอปเปิ้ลทาร์ตทาทิน 	240
Toffee sauce and home-made vanilla ice cream เสิร์ฟพร้อมกับทอฟฟี่ซอสและไอศกรีมรสวานิลลา	
Seasonal fresh fruits plate ผลไม้รวมตามฤดูกาล 	250
Crepe Suzette เครปส์สไตล์ฝรั่งเศส	280
Tablesideservice with Grand Marnier, orange segments and our home-made vanilla ice cream เครป, ซอสส้ม, เหล้าแกรนด์มาเนีย และวานิลลาไอศกรีม บริการปรุงและเสิร์ฟที่โต๊ะอาหาร	

Prices are subject to 10% service charge & applicable government tax ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม

