

IN ROOM DINING

STAY WELL MENU | อาหารเพื่อสุขภาพ

AVAILABLE FROM 10.30 TO 22.30 | ให้บริการตั้งแต่วันที่ 10.30 ถึง 22.30

In the menu you will find nutritional information on the dishes we offer.
Look out for the symbols in the food descriptions.

บนป้ายชื่ออาหาร ท่านจะพบกับสัญลักษณ์ที่แสดงข้อมูลทางโภชนาการของอาหารแต่ละชนิด

- D For Diabetics.** Simply a healthy-eating plan that will help you to control your blood sugar.
อาหารที่มีปริมาณน้ำตาลต่ำ
- G Gluten Free.** Easy to digest protein.
อาหารที่ไม่มีส่วนผสมของแป้งสาลี
- C Low Calories.** Dishes which satisfy the taste buds and are low in calorie count.
อาหารที่มีแคลอรีต่ำ
- V Vegetarian.** Contains no meat. The product might contain dairy and dairy products.
อาหารที่ไม่มีส่วนผสมของเนื้อสัตว์
- S Low Sodium.** Contains a low amount of sodium.
อาหารที่มีปริมาณโซเดียมต่ำ
- H Heart Friendly.** Food which are created with a healthy heart in mind
อาหารที่เป็นมิตรกับหัวใจ

<p>H V G C Grilled antipasti vegetable salad 250</p> <p>grilled eggplant, zucchini, bell pepper, sun-dried tomato, lettuce, balsamic-honey & olive oil vinaigrette</p> <p>สลัดผักย่างมะเขือยาว, แดงชูฉี่, พริกหวาน, มะเขือเทศอบ, ผักกาดเสิร์ฟกับบัลซามิกน้ำผึ้งและน้ำมันมะกอก</p>	<p>G H V Gluten-free pasta 420</p> <p>assorted vegetable, Italian basil, extra-virgin olive oil, parmesan cheese</p> <p>เส้นพาสต้าที่ไม่มีส่วนผสมของแป้งสาลี ผัดกับผักนานาชนิดใบโหระพา, น้ำมันมะกอกและพามาซานชีส</p>
<p>G V H Wok-fried assorted mushroom 380</p> <p>tofu, sweet basil, steamed brown rice</p> <p>ผัดเห็ดรวมกับเต้าหู้และใบโหระพาเสิร์ฟกับข้าวกล้อง</p>	<p>V S Beyond Meat burger 450</p> <p>pan-fried Beyond Meat patty, toasted sesame bun, onion, guacamole, jalapeño, French fries, side salad</p> <p>เบอร์เกอร์ผัก, ขนมปัง, หัวหอม, สลัดอะโวคาโด, เฟรชเฟรช, มันฝรั่งทอดและสลัดผัก</p>
<p>V S Beyond Meat pan-fried sausages 350</p> <p>sautéed onion, roast potato, garlic, spinach</p> <p>ไส้กรอกมังสวิรัติผัดกับหัวหอม มันฝรั่งอบ กระเทียม และผักโขม</p>	

IN ROOM DINING

SANDWICHES, BURGERS AND SNACKS | เบอร์เกอร์ และอาหารว่าง


<p> The Centara club sandwich 310 3-layered whole wheat toast, herb cream cheese, lettuce, bacon, avocado, tomato, egg, French fries, side salad</p> <p>เดอะเซ็นทาราคลับแซนด์วิช ขนมปังธัญพืช, ครีมชีสสมุนไพร, ผักกาด, เบคอน, อะโวกาโดมะเขือเทศ, ไข่ดาว, มันฝรั่งทอดและสลัดผัก</p>	<p> Chicken quesadillas 360 pan-fried marinated sliced chicken breast, tortilla, bell pepper, onion, cheese, guacamole, sour cream, French fries, side salad</p> <p>เกชาดิยาไก่ ออไก่ทอด, แป้งเตอร์ติญาพริกหวาน, หัวหอม, ชีสสไลด์อะโวกาโด, ครีมเปรี้ยว, มันฝรั่งทอดและสลัดผัก</p>
<p> The Centara burger 380 pan-fried beef patty, toasted sesame bun, Swiss cheese, pickle, Dijon mustard, BBQ sauce, French fries, side salad</p> <p>เดอะเซ็นทาราเบอร์เกอร์ เนื้อวัวทอด, ขนมปัง, ชีสสวิส, แดงกวาดอง, มัสตาร์ด, ซอสบาร์บีคิว, มันฝรั่งทอดและสลัดผัก</p>	<p>Fish and chips 360 beer-battered cod, potato wedge, tartar sauce, malt vinegar</p> <p>ฟิชแอนด์ชิพส์ ปลาหิมะชุบแป้งทอด, มันฝรั่งเสี้ยวทอด, ซอสถั่วเหลือง, น้ำส้มสายชูมอลต์</p>
<p> Grilled ham & cheese sandwich 350 melted Swiss cheese, Paris ham, Dijon mustard, French fries, side salad</p> <p>แซนด์วิชแฮมชีส ปารีสแฮม, ชีสสวิส, มัสตาร์ด, มันฝรั่งทอดและสลัดผัก</p>	<p> Bangers and mash 275 pan-fried pork sausages, onion gravy, mashed potato</p> <p>แบงเกอร์แอนด์แมช ไส้กรอกหมูทอด, ซอสหัวหอม, มันฝรั่งบด</p>

SALADS & APPETISERS | สลัด และ อาหารเรียกน้ำย่อย

<p> Larb gai 220 spicy minced free-range chicken salad</p> <p>ลาบไก่</p>	<p>Niçoise salad 320 lettuce, boiled potato, tuna, boiled egg, green bean, radish, cherry tomato, olives, Dijon mustard dressing</p> <p>สลัดนิซัวร์ ผักกาด, มันฝรั่งต้ม, ทูน่า, ไข่ต้ม, ถัวยาว, เรดิช, มะเขือเทศ, มะกอกและน้ำสลัดมัสตาร์ด</p>
<p> Kor moo yang 250 grilled kurobuta pork neck, Thai spicy sauce</p> <p>คอหมูคุโรบุดะย่าง</p>	<p>Grilled beef salad 1,380 grilled black angus beef striploin, roasted sliced beetroot, mixed lettuce, roasted walnut, pesto, blue cheese dressing</p> <p>ยำเนื้อย่าง เนื้อสันนอกย่าง, ปีกหมูกรอบ, ผักกาด, วอลนัทอบ, ซอสเพสโต้และน้ำสลัดบลูชีส</p>
<p> Yum som-o 260 pomelo salad, shrimp</p> <p>ยำส้มโอกุ้ง</p>	<p>Chicken tikka salad 280 tandoori grilled marinated chicken breast, lettuce, cherry tomato, cucumber, onion, yoghurt dressing, mint sauce</p> <p>สลัดไก่ทิกกา ออไก่ย่างแบบอินเดีย, ผักกาด, มะเขือเทศ, แดงกวา, หัวหอม, น้ำสลัดโยเกิร์ต, ซอสโหระพา</p>
<p> Beef or chicken satay 200 peanut sauce, cucumber, pickled pineapple</p> <p>สะเต๊ะเนื้อหรือไก่</p>	<p>Smoked salmon salad 200 caper, cherry tomato, cucumber, horseradish, grilled French bread</p> <p>สลัดปลาแซลมอนรมควัน เคเปอร์, มะเขือเทศ, แดงกวา, ออลแรดซ์และขนมปัง</p>
<p> Caesar Salad 350 grilled chicken breast, romaine lettuce, crispy bacon, traditional Caesar dressing</p> <p>สลัดซีซาร์ไก่ ออไก่ย่าง, ผักกาดโรเมน, เบคอน, น้ำสลัดซีซาร์</p>	
<p> Greek Salad 250 tomato, cucumber, onion, bell pepper, lettuce, olive, feta cheese, olive oil, Dijon mustard dressing, oregano</p> <p>สลัดกรีก (บิงสวอร์ต) มะเขือเทศ, แดงกวา, หัวหอม, พริกหวาน, ผักกาด, มะกอก, ชีสเฟต้า, น้ำมันมะกอกและน้ำสลัดมัสตาร์ดกับออริกานู</p>	

IN ROOM DINING

SOUPS | ซุป

 Tom yum goong 320 spicy hot & sour river prawn soup, lemongrass ต้มยำกุ้ง	Slow-cooked beef goulash soup 280 bell pepper ซุปกัวลาชเนื้อกับพริกหวาน
Tom kha gai 250 free-range chicken soup, coconut milk, galangal ต้มข่าไก่	Italian minestrone 200 pesto, parmesan cheese ซูปมินสโตรเน่กับเพสโตและชีสพาร์เมซาน
Tom yum pla gao 320 spicy hot & sour grouper soup ต้มยำปลาเก๋า	Shorba Arabic lentil soup 180 cumin, lemon ซูปกัวแบบอาราบิกกับขมิ้นและมะนาว

MAIN COURSES | อาหารจานหลัก

Thai specialities	Kao soinuea 340 northern Thai egg noodle curry, beef ข้าวซอยเนื้อ
Gang kiew wan gai 310 free-range chicken green curry, coconut milk, eggplant แกงเขียวหวานไก่	Phad thai fried noodle 320 bean sprout, tamarind, egg ผัดไทย • with kurobuta pork ผัดไทยกับหมูคุโรบูตะ • with free-range chicken ผัดไทยกับไก่ • with shrimp ผัดไทยกับกุ้ง
 Gang som pak ruam goong sod 350 sour curry, shrimp, assorted vegetable แกงส้มพริกรวมกุ้งสด	 Phad see-ew 320 fried flat noodle, kurobuta pork, kale, soy sauce เส้นใหญ่ผัดซีอิ๊วหมูคุโรบูตะ
Gang panang nuea 370 beef red curry, coconut milk, kaffir lime leaf พะแนงเนื้อ	 Phad khee mao 320 spicy fried flat noodle, Andaman seafood, young peppercorn, hot basil เส้นใหญ่ผัดซีอิ๊วทะเล
 Moo kuakling 310 southern stir-fried minced kurobuta pork curry, young peppercorn คั่วกลิ้งหมูสับ	 Kao phad poo 320 fried rice, crab meat, fried egg, condiments ข้าวผัดปู
 Poo nimphad pong ka ree 410 fried soft-shell crab, celery, curry powder ปูนึ่งผัดผงกะหรี่	Steamed jasmine rice 50 ข้าวหอมมะลิ
Plaka-pong todnam pla 370 deep-fried sea bass, sweet fish sauce ปลากระพงทอดน้ำปลา	Steamed Sangyod 50 brown rice Phatthalung ข้าวสังข์หยดจากพัทลุง
 Gai phad med ma muang 340 fried free-range chicken, cashew nut, dried chilli ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์	

IN ROOM DINING

FISH | เมนูปลา

Pan-seared salmon fillet 550

crème spinach, potato fondant, lemon butter sauce

ปลาแซลมอนย่าง, ผักโขมผัดครีม, มันฝรั่งอบเนย, ซอสเนยมะนาว

Pan-roasted halibut fish fillet 650

sautéed young potato, grilled green asparagus, white wine dill sauce

ปลาแฮลิบัตอบ, มันฝรั่งผัด, หน่อไม้ฝรั่งย่าง, ซอสไวน์ขาว

Fish tikka masala 550

biryani rice, poppadum, pickle

แกงปลาแบบอินเดีย, ข้าวเบอร์ยานี, ข้าวเกรียบอินเดีย, ผักดอง

MEAT | เนื้อ

Pork roast tenderloin wrapped in bacon 550

potato purée, mixed vegetable, Dijon mustard sauce

เนื้อสันในหมูห่อด้วยเบคอนอบ, มันฝรั่งบด, ผักผักรวม, ซอสมีสตาจด์

Braised lamb shank 550

broad bean, potato stew, red wine and herb gravy

ขาแกะตุ๋นเสิร์ฟกับถั่วปากอ้า, มันฝรั่งและซอสไวน์แดง

Duck leg confit 750

sautéed young potato, mixed vegetable, duck gravy

ขาเป็ดตุ๋นในน้ำมัน, มันฝรั่งผัด, ผักผักรวมและซอสเป็ด

Baked chicken parmigiana 450

fettuccini pasta, melted mozzarella & parmesan cheese, tomato sauce

อกไก่อบซอสมะเขือเทศ, เส้นเฟตตูชินี, ซอสอซาเรลลาชีสพาร์เมซาน, ซอสมะเขือเทศ

Sautéed sliced beef tenderloin 500

potato fondant, mixed vegetable, mushroom, red wine sauce

เนื้อสันในผัด, มันฝรั่งผัดเนย, ผักผักรวมและซอสไวน์แดงเห็ด

Chicken tikka 450

plain paratha, Indian pickle, mint sauce

แกงไก่แบบอินเดีย, แป้งโรตีสี, ผักดองอินเดีย, ซอสมินต์

Chicken makhani 500

biryani rice, poppadum, pickled onion

แกงไก่ใส่เนยเสิร์ฟกับข้าวเบอร์ยานี, ข้าวเกรียบอินเดีย, หัวหอมดอง

Tandoori lamb chops 750

vegetable biryani rice, lemon pickle, mint chutney

เนื้อแกะย่างแบบอินเดียเสิร์ฟกับข้าวเบอร์ยานี, มะนาวดองและแยมมินต์

Lamb rogan josh 750

plain paratha, poppadum, Indian pickle

เนื้อแกะตุ๋นเครื่องเทศ, แป้งโรตีสี, ข้าวเกรียบอินเดียและผักดองอินเดีย

FROM THE GRILL | ของย่าง

Black angus beef sirloin steak 850

เนื้อสันนอกแบบลิคองกัส

Black angus beef rib eye steak 950

เนื้อริบอายแบบลิคองกัส

Black angus beef tenderloin 1,200

เนื้อสันในแบบลิคองกัส

Australian lamb rack 1,200

เนื้อแกะออสเตรเลีย

River prawns 850

กุ้งแม่น้ำ

Accompanying sauces | เลือกซอสตามต้องการ

mushroom sauce, red wine herb sauce, black pepper sauce, Dijon mustard sauce, lemon butter sauce

ซอสเห็ด, ซอสไวน์แดงสมุนไพร, ซอสพริกไทยดำ, ซอสมีสตาจด์หรือซอสเนยมะนาว




Side dishes | เลือกเครื่องเคียงตามต้องการ

roasted young potatoes, mashed potato, French fries, steamed jasmine rice, side salad, sautéed vegetables

มันฝรั่งอบ, มันฝรั่งบด, มันฝรั่งทอด, ข้าวหอมมะลิ, สลัดผักหรือผัดผัก

IN ROOM DINING

PASTA | พาสต้า

 Tagliatelle pasta oven-baked river prawn, garlic herb butter, tomato coulis ทาเกียเตเล่พาสต้าผัดกับกุ้งแม่น้ำอบเนยกระเทียมและซอสมะเขือเทศ	550	 Fettuccini carbonara pork bacon, Italian parsley, egg, Grana Padano cheese เฟตตูกินีคาร์บอนาราคือพาสต้าผัดกับเบคอน, พาร์สลีย์, ไข่และชีสกรานาพาดานो	350
Sautéed potato gnocchi braised lamb, red wine sauce, Grana Padano cheese ญ็อกกีมันฝรั่งผัดกับแกะตุ๋น, ซอสไวน์แดงและชีสกรานาพาดานอ	650	 Spaghetti Tomato sauce grana Padano cheese สปาเก็ตตี้ผัดกับซอสมะเขือเทศและชีสกรานาพาดานอ	250
 Sautéed fettuccini scallop, shrimp, clam, white wine sauce, Grana Padano cheese เฟตตูกินีพาสต้าผัดกับหอยเชลล์, กุ้ง, หอย, ซอสไวน์ขาวและชีสกรานาพาดานอ	420	Spaghetti Bolognese grana Padano cheese สปาเก็ตตี้ผัดกับซอสเนื้อและชีสกรานาพาดานอ	320

PIZZA | พิซซ่า

Pizza Margherita tomato, mozzarella cheese, Italian basil พิซซ่ามาร์กาเร็ตา มะเขือเทศ, ชีสมอสซารีลลาและใบโหระพา	350	 Pizza frutti di mare tomato, mozzarella, squid, mussel, shrimp พิซซ่าฟรุ้ตตีดีมารี มะเขือเทศ, ชีสมอสซารีลลา, ปลาหมึก, หอยแมลงภู่, กุ้ง	380
 Pizza capricciosa tomato, mozzarella cheese, artichoke, cooked ham, mushroom พิซซ่าคาปริซิโอซ่า มะเขือเทศ, ชีสมอสซารีลลาอาร์ติโชค, แฮมและเห็ด	350		

DESSERT | ของหวาน

Thai mango & sticky rice ข้าวเหนียวมะม่วง	195	Warm apple crumble white sauce, salted caramel cream, granola, dried cranberry แอปเปิ้ลครีมเบิลซอสขาว, ครีมคาราเมล, กราโนลาและแครนเบอร์รี่แห้ง	200
Cream cheese cake blueberry compote, almond crumble, fresh berry, rosemary, cream บลูเบอร์รี่ชีสเค้กอัลมอนด์ครีมเบิ้ล, เบอร์รี่สด, โรสแมรี่และครีม	190	Seasonal fresh fruits platter ผลไม้ตามฤดูกาล	125
Coconut panna cotta mango, passion fruit sauce, mint leaf, meringue, sesame tuile พานาค็อตต้ามะพร้าว มะม่วง, ซอสเสาวรส, เมอแรงก์และจาดัด	195	Selection of ice cream vanilla, mocha, chocolate, strawberry, pistachio ไอศกรีม : วานิลลา, มอคค่า, ช็อคโกแลต, สตรอเบอร์รี่, พิสตาชิโอ	75
Vanilla flan tart mixed berry sauce, soft cream, pear compote ทาร์ตไข่วานิลลาซอสเบอร์รี่, ซอฟท์ครีมและลูกแพร์ตุ๋น	190		