




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.

- D** For Diabetics - อาหารที่มีปริมาณน้ำตาลต่ำ **G** Gluten Free - อาหารที่ไม่มีส่วนผสมของแป้งสาลี
C Low Calories - อาหารที่มีแคลอรีต่ำ **V** Vegetarian - อาหารที่ไม่มีส่วนผสมของเนื้อสัตว์
S Low Sodium – อาหารที่มีปริมาณโซเดียมต่ำ **H** Heart Friendly – อาหารที่เป็นมิตรกับหัวใจ
- Items marked with  are Spa Cenvaree recommendations เมนูแนะนำโดย  สปาเซ็นวารี

Appetizers อาหารเรียกน้ำย่อย

Classic Caesar Salad คลาสสิกซีซาร์สลัด (GF*, P)

Romaine lettuce, anchovies, Grana Padano, crispy bacon and croutons served with your choice of: ผักกาดโรเมน, ปลาข้าวฝรั่ง, ซีสกาน่า พาดานโน่, เบคอนและขนมปังกรอบ เสิร์ฟพร้อมเนื้อสัตว์ให้เลือกระหว่าง

- Grilled Cajun chicken** ไก่ย่าง **300**
Garlic shrimps กุ้งย่าง **370**
Smoked salmon แซลมอนรมควัน **400**

Angus Beef Carpaccio คาร์ปaccio เนื้อ



Classic, with Dijon mustard sauce, capers, Grana Padano shavings and rocket salad
เสิร์ฟพร้อม ดิจองมัสตาร์ดซอส, เคปเปอร์, กรานาพาดานโน่ชีสสไลด์อิตาลี และร็อกเก็ตสลัด

370

Fine Selection of European cold Cuts โคลด์คัท (GF*, P)

590

Parma ham, Milan0 and Chorizo, Homemade pork rilletes with garlic crostini's, Kalamata olives, sun dried tomatoes and pickles
พาร์มาแฮม, ซาลามี่, วิลล์เลตต์หมู, ขนมปังกระเทียม, มะกอกดำ, มะเขือเทศอบแห้งและผักดอง

Po Pia Sai Poo ปอเปี๊ยะไส้ปู **G C**

270

Delicately wrapped spring rolls generously filled with premium crabmeat, lightly fried to golden perfection, and served with sweet plum sauce for a perfect balance of crisp and sweetness.

ปอเปี๊ยะทอดกรอบไส้เนื้อปูแน่นๆ ห่อด้วยแป้งบางเบาทอดจนเหลืองทอง เสิร์ฟพร้อมซอสบ๊วยหวาน รสกลมกล่อมลงตัว



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

Tiger Prawn Satay กุ้งลายเสือสะเต๊ะ (N)

330

Juicy tiger prawns grilled, paired with tangy pickled cucumber, shallot, cilantro, and red chilies, finished with a velvety cashew curry sauce for a bold and refined twist on a classic satay.

กุ้งลายเสืออย่างจวนหอมฉ่ำ เสิร์ฟคู่แตงกวาดอง หอมแดง ผักชี และพริกแดง ราดด้วยซอสมะม่วงหิมพานต์เนื้อนุ่ม

Spicy Herb Salads อาหารประเภทยำ**Larb Gai, Moo or Nuea** ลาบไก่, หมู หรือเนื้อ (P)  

250

A classic Northeastern Thai salad featuring your choice of minced chicken, pork, or beef, tossed with roasted rice, fresh herbs, shallots, chili, and lime juice vibrant, zesty, and full of authentic Thai flavor.



สลัดเนื้อสัตว์สับให้เลือก ได้แก่ ไก่ หมู หรือเนื้อ คลุกเคล้ากับข้าวคั่ว สมุนไพรไทย พริก มะนาว และหอมแดง ให้รสจัดจ้านหอมกลิ่นสมุนไพรแบบอีสานแท้

Yam Som O Goong – Pomelo & Prawn Salad ยำส้มโอกุ้ง   

300

Juicy pomelo segments tossed with succulent poached prawns, roasted coconut, and Thai herbs, finished with a delicate sweet tangy dressing for a bright, refreshing bite.


ส้มโอผ่าหวานคลุกเคล้ากับกุ้งลวกสด มะพร้าวคั่ว และสมุนไพรไทย ราดด้วยน้ำยำรสเปรี้ยวหวานกลมกล่อม สดชื่นและหอมละมุนในทุกคำ

Yam Talay ยำทะเล  

320

A refreshing mix of freshly poached shrimp, squid, and sea bass tossed with tomatoes, onions, and celery in a tangy and spicy lime dressing a perfect balance of freshness and zest.

สลัดซีฟู้ดรสจัดจ้าน รวมกุ้ง ปลาหมึก และปลาทะเลลวกสด คลุกเคล้ากับมะเขือเทศ หอมหัวใหญ่ และคื่นฉ่าย ราดด้วยน้ำยำมะนาวรสเปรี้ยวเผ็ดกลมกล่อม

Soups ซุป**French Onion Soup** ซุปหัวหอมฝรั่งเศส 

190

Caramelized onions slowly simmered in a rich, savory broth, topped with golden Gruyère cheese-crusted croutons หัวหอมแดงเคี่ยวจนหวานละมุนในน้ำซุปเข้มข้น เสิร์ฟพร้อมขนมปังกรอบหน้าเนยชีสกรูแยร์สีทอง รสกลมกล่อม

Tom Yum - River Prawns in Creamy Spiced Broth ต้มยำกุ้งแม่น้ำ  

350

A rich and aromatic Thai soup featuring juicy river prawns in spicy and creamy tom yum broth, infused with lemongrass, kaffir lime, galangal, and roasted chili paste a timeless favorite bursting with flavor.

ต้มยำกุ้งแม่น้ำรสเข้มข้น หอมกลิ่นสมุนไพรไทยอย่างตะไคร้ ใบมะกรูด และข่า เดิมความมันเผ็ดกลมกล่อมด้วยพริกเผาและนม รสจัดจ้านลงตัวในแบบไทย

Tom Kah - Snow Fish in Galangal Coconut Broth ต้มข่าปลาหิมะ 

450

Premium snow fish simmered in smooth coconut broth scented with galangal and Thai herbs - a delicate harmony of creaminess and aroma, inspired by the soul of Thai cuisine.

ปลาหิมะเนื้อนุ่มละมุน เคี้ยวในน้ำซุปละมุนหอมกลิ่นข่าและสมุนไพรไทย รสละมุนกลมกล่อม ถ่ายทอดความเรียบง่ายงดงามของอาหารไทยในสไตล์ร่วมสมัย

Main Courses อาหารจานหลัก

- Australian Beef Chateaubriand for 2 persons** ชาโตบริองเนื้อวัวออสเตรเลีย สำหรับ 2 ท่าน 2,700
H(F)B 860++ per 2 preson
Succulent Australian beef Chateaubriand, perfectly roasted to your liking, served with Béarnaise sauce, rosemary potatoes, green asparagus, and young carrots an exquisite dining experience for two.
เนื้อวัวออสเตรเลียชิ้นเลิศ ชาโตบริอง อย่างอย่างลงตัวตามความชอบ เสิร์ฟพร้อมซอสเบอเนส มันฝรั่ง โรสแมรี่ หน่อไม้ฝรั่ง และแครอทอ่อน ประสพการณ์มือพิเศษสำหรับสองท่าน
- Free-Range Chicken Breast** ออไก่ย่าง 420
Tender grilled free-range chicken breast with crispy skin, served with creamy grain mustard sauce, sautéed green asparagus, and buttery Lyonnaise potatoes for a wholesome, elegant dish.
ออไก่จากฟาร์มธรรมชาติอย่างจนหนังกรอบ เนื้อนุ่ม เสิร์ฟพร้อมซอสเกรนมัสดาร์ต หน่อไม้ฝรั่งเขียวสด และมันฝรั่งแบบลียงเนส ให้รสกลมกล่อมลงตัวในทุกคำ
- Pork Cordon Bleu** พอร์คคอร์ดองเบลอ (P) 420
Tender pork fillet stuffed with premium ham and melted cheese, coated in golden breadcrumbs and fried to perfection. Served with creamy mushroom sauce and fresh garden salad.
สันในหมูเนื้อนุ่มสอดไส้แฮมคุณภาพเยี่ยมและชีสเยิ้ม ห่อเกล็ดขนมปังทอดจนกรอบสีทอง เสิร์ฟพร้อมซอสครีมเห็ดหอมและสลัดผักสด
- Herb-Crusted Lamb Rack** เนื้อซี่โครงแกะย่าง 1,200
Juicy lamb rack coated with fragrant herbs and roasted to perfection, served with char-grilled crushed potatoes, cherry tomatoes, and tender French beans, complemented by a rich thyme-infused jus.
เนื้อแกะชั้นดีเคลือบสมุนไพรหอม อย่างจนสุกก่ำดี เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบดอบถ่าน มะเขือเทศเชอร์รี่ ถั่วแขก และซอสรสเข้มข้นกลิ่นไธม์เพิ่มความละเมียดละไมในทุกคำ
- Australian Angus Grass-Fed Beef Sirloin 250 g** เนื้อสันนอกแองกัสจากออสเตรเลีย 1,350
Premium Australian grass-fed Angus sirloin, perfectly grilled for a tender and juicy texture, served with baby carrots, chat potatoes, grilled Spanish onions, and blistered tomatoes, finished with a rich red wine jus
เนื้อสันนอกแองกัสเลี้ยงด้วยหญ้าคุณภาพจากออสเตรเลีย อย่างจนสุกก่ำดี เนื้อนุ่มฉ่ำ เสิร์ฟพร้อมแครอทอ่อน ถั่วแขก หอมหัวใหญ่สเปนย่าง มะเขือเทศย่าง และซอสรสเข้มไวน์แดง เพิ่มความหอมละเมียดในทุกคำ
- Pan-Seared Seabass Fillet** ปลากระพงขาวย่างในกระทะ 380
Perfectly pan-seared white seabass with crispy skin and tender flesh, served alongside a refreshing Tuscan-style tomato salad with black olives, fresh basil, and a hint of lime for a bright Mediterranean touch.
ปลากระพงขาวย่างในกระทะจนหนังกรอบ เนื้อนุ่ม เสิร์ฟพร้อมสลัดมะเขือเทศไค้ลล์ที่สดานี้ มะกอกดำ ใบโหระพา และน้ำมะนาวสด เพิ่มความสดชื่นหอมละมุนแบบเมดิเตอร์เรเนียน
- Snow Fish Duo** ปลาหิมะกับกุ้งลายเสือ 750
Delicate snow fish and succulent tiger prawns oven-baked to perfection, served on a bed of sautéed spinach with cherry tomatoes and fresh herbs, finished with a rich and velvety white wine butter sauce.
ปลาหิมะเนื้อนุ่มและกุ้งลายเสืออบในเตา เสิร์ฟบนผักโขมผัด มะเขือเทศเชอร์รี่ และสมุนไพรสด ราดด้วยซอสเนยไวน์ขาวเนื้อเนียน หอมละมุนทุกคำ

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

Railway Fish and Chips เรลเวย์ฟิชแอนด์ชิป

370

Golden crispy fried fish served with crunchy French fries, tangy malt vinegar, and creamy tartar sauce a delightful twist on the classic favorite.

ปลาทอดกรอบสีทอง เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอดกรอบ น้ำส้มสายชูมอลต์ และซอสทาร์ทาร์ครีมมี่ เพิ่มรสชาติกลมกล่อมในสไตล์คลาสสิก

Railway Beef Burger เบอร์เกอร์เนื้อเรลเวย์

380

A hearty beef burger stacked with melted Emmenthal cheese, sweet onion jam, fresh chopped iceberg lettuce, tangy Bloody Mary BBQ sauce, and crisp house-pickled cucumber, served with golden French fries for the perfect indulgence.

เบอร์เกอร์เนื้อนุ่ม เสิร์ฟพร้อมชีสเอมเมนทาล หอมหวานจากแยมหัวหอม ผักกาดไอซ์เบิร์กซอย ซอสบาร์บีคิวสไตล์ บลัดดี้ แมรี่ และแตงกวาดองกรอบ เสิร์ฟคู่กับมันฝรั่งทอดกรอบ เพิ่มความอร่อยเต็มคำ

Thai Noodles ก๋วยเตี๋ยว

Phad Thai with Chicken or White Tiger Prawns ผัดไทยไก่ หรือ กุ้งลายเสือ

300

Thailand's most iconic stir-fried noodle dish rice noodles tossed with tamarind sauce, tofu, bean sprouts, and roasted peanuts, served with your choice of tender chicken or succulent tiger prawns for a perfect balance of sweet, sour, and savory flavors.

เมนูเส้นจีนชื่อของไทย เส้นจันทน์ผัดกับซอสมะขามสูตรเข้มข้น เต้าหู้ ถั่วงอก และถั่วลิสงคั่ว หอมกลมกล่อม เสิร์ฟพร้อมไก่นุ่มหรือกุ้งลายเสือ ตัวโต รสชาติหวาน เปรี้ยว เค็ม ครบรสอย่างลงตัว

Phad Se-ew เส้นใหญ่ผัดซีอิ๊วไก่หรือหมู (P)

190

Stir-fried flat rice noodles in savory soy sauce with fresh vegetables, offering your choice of tender chicken or pork. เส้นใหญ่ผัดกับซีอิ๊วรสกลมกล่อมและผักสด เลือกได้ระหว่างไก่หรือหมู

Thai Favorites อาหารไทย

All dishes are served with steamed jasmine rice

อาหารทุกอย่างเสิร์ฟพร้อมข้าวสวย

 Slightly Spicy เผ็ดน้อย

 Medium Spicy เผ็ดปานกลาง

 Spicy เผ็ดมาก

Pad Krapao – Chicken, Pork or Beef ผัดกะเพรา – ไก่ หมู หรือเนื้อ

390

A classic Thai stir-fry featuring your choice of minced chicken, pork, or beef, cooked with aromatic holy basil, tender long beans, and fiery chilies, all tossed in savory oyster sauce - bold, fragrant, and full of authentic Thai flavor.

ผัดกะเพราสูตรไทยแท้ เลือกได้ระหว่างไก่ หมู หรือเนื้อสับ ผัดกับใบกะเพราหอม ๆ ถั่วงอกยาว และพริกสด ราดด้วยซอสหอยนางรม รสชาติเข้มข้น หอมเครื่องเทศแบบไทยดั้งเดิม

Gai Phad Med Ma-muang ไก่ผัดเม็ดมะม่วง**290**

Tender chicken stir-fried with crunchy cashew nuts, colorful bell peppers, earthy mushrooms, sweet onions, and a hint of dried chili a perfect balance of textures and flavors in every bite.

ไก่ผัดกับเม็ดมะม่วงหิมพานต์กรอบ ๆ พริกหยวกสีสดใส เห็ดรสกลมกล่อม หอมหัวใหญ่ และพริกแห้ง ให้รสชาติและเนื้อสัมผัสลงตัว

Priew Waan Pla ปลาเปรี้ยวหวาน**300**


Crispy-fried Sea bass tossed in a vibrant sweet and sour sauce with juicy Hua Hin pineapple, fresh cucumbers, colorful bell peppers, and aromatic spring onions a refreshing and flavorful Thai classic.

ปลาทอดกรอบคลุกเคล้ากับซอสเปรี้ยวหวาน รสกลมกล่อม พร้อมสับปะรดหัวหินฉ่ำ ๆ แดงกว่า พริกหยวกสีสดใส และต้นหอมเพิ่มความสดชื่นและรสชาติแบบไทยแท้

Phad Pak Ruam Mit ผัดผักรวมมิตร**190**

A colorful medley of fresh seasonal vegetables stir-fried to perfection in a rich and savory oyster sauce light, healthy, and full of natural flavors.

ผักรวมหลากสีสดผัดอย่างพิถีพิถันกับซอสหอยนางรมรสกลมกล่อม ให้รสชาติสดใหม่และอร่อยลงตัวแบบไทย

Kao Phad ข้าวผัด  (P)

Fragrant wok-fried rice with eggs, fresh vegetables served with your choice of

ข้าวผัดหอมกรุ่น คลุกเคล้ากับไข่และผักสด เลือกได้ระหว่างไก่ หมู เนื้อ ทะเล หรือเนื้อปู เพิ่มรสชาติกลมกล่อมและความอร่อยแบบไทยแท้

Chicken or Pork**280****Beef****380****Succulent seafood or Sweet crab meat****330****Railway Fried Rice** ข้าวผัดรถไฟ (P)**390**

A beloved classic from the Railway Hotel, our secret-recipe fried rice combines tender pork, flavorful Chinese sausage, fresh green peas, and succulent shrimps aromatic, savory, and full of nostalgia.

ข้าวผัดสูตรลับสุดคลาสสิกจากโรงแรมรถไฟ ผสมผสานหมูเนื้อนุ่ม กุนเชียงหมู ถั่วลันเตาสด และกุ้งฉ่ำ รสชาติหอมกรุ่น เข้มข้น และเต็มไปด้วยความทรงจำแบบไทย

Kao Phad Sapparod ข้าวผัดสับปะรด**350**

A vibrant Thai fried rice with golden-yellow grains, juicy Hua Hin pineapple chunks, sweet raisins, and succulent shrimps a delightful harmony of sweet, savory, and aromatic flavors.

ข้าวผัดสีเหลืองทอง ใส่สับปะรดหัวหินฉ่ำ ๆ ลูกเกดหวาน และกุ้งสด รสชาติกลมกล่อม หวาน เค็ม และหอมเครื่องเทศแบบไทยลงตัว

Thai Curries อาหารไทย ประเภทแกง

All dishes are served with steamed jasmine rice

Green Curry with Grain-Fed Braised Beef Cheeks แกงเขียวหวานเนื้อแก้มวัวตุ๋น  **520**

Silky coconut green curry embracing melt-in-your-mouth grain-fed beef cheeks a Thai classic elevated with elegance.

แกงเขียวหวานกะทิเนื้อนุ่มละมุน เคี้ยวรสเครื่องแกงหอมเข้มข้น โอบรับความนุ่มของเนื้อแก้มวัวเกรนเฟดตุ๋นอย่างประณีต ถ่ายทอดเสน่ห์ของอาหารไทยคลาสสิกในรูปแบบร่วมสมัย

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

Panang Curry – Choice of Pork, Chicken, or Beef พะแนงไก่ หมู หรือเนื้อ  **390**

Rich and fragrant Thai Panang curry simmered in creamy coconut milk, infused with kaffir lime and chili paste. Served with your choice of tender pork, chicken, or beef for a truly comforting Thai favorite.

แกงพะแนงรสเข้มข้น เคี้ยวในกะทิหอมมัน ปรุงด้วยพริกแกงและใบมะกรูดสด มอบกลิ่นหอมละมุนและรสชาติกลมกล่อม เสิร์ฟพร้อมโปรตีนที่คุณเลือกได้ระหว่าง หมู ไก่ หรือเนื้อ

Slow-braised Chicken Thigh Massaman มัสมั่นน่องไก่  **290**

Slow-braised chicken thigh simmered in aromatic Massaman curry, rich with coconut milk and warm spices a modern twist on a timeless Thai favorite.

น่องไก่ติดสะโพกตุ๋นจนเปื่อยนุ่ม เคี้ยวในแกงมัสมั่นหอมเครื่องเทศและกะทิเข้มข้น ถ่ายทอดความอร่อยของอาหารไทยคลาสสิกในสไตล์ร่วมสมัย

Desserts ของหวาน

Tiramisu ทิรามิสุ **360**

Classic Italian dessert layered with espresso-soaked ladyfingers, rich mascarpone cream, and a dusting of fine cocoa elegantly served tableside from the dessert trolley.

ขนมหวานคลาสสิกจากอิตาลี จัดและเสิร์ฟสด ๆ ให้ชมกันถึงโต๊ะ เลดี้ฟิงเกอร์ชุบกาแฟเข้มข้น สลับกับครีมมาสคาโปนเนียนุ่ม โรยผงโกโก้หอมละมุน มอบประสบการณ์ขนมหวานสุดพิเศษต่อหน้าแขก

Mango Sticky Rice ข้าวเหนียวมะม่วง **190**

A beloved Thai dessert featuring fragrant coconut-infused sticky rice served with ripe, golden mango and a drizzle of creamy coconut sauce — a perfect harmony of sweetness, aroma, and tropical delight.

ขนมหวานไทยขึ้นชื่อ ข้าวเหนียวนหอมมันกะทิ เสิร์ฟคู่มะม่วงสุกสีทอง ราดซอสกะทิเข้มข้น หวานละมุนกลมกล่อมอย่างลงตัวในรสชาติแบบไทย

Lychee Passion Fruit Jelly Filled with Coconut Panna Cotta **150**

เยลลี่ลิ้นจี่เสาวรสสอดไส้พานาคอตต้ามะพร้าว

A vibrant tropical delight featuring fragrant lychee and tangy passion fruit jelly encasing smooth, creamy coconut panna cotta - a refreshing fusion of textures and exotic flavors.

ขนมหวานสไตล์ทรอปิคอล เนื้อเยลลี่ลิ้นจี่และเสาวรสหอมสดชื่น สอดไส้พานาคอตต้ามะพร้าวเนียนนุ่ม หวานมันกลมกล่อม ให้สัมผัสสดชื่นและรสชาติหรูหราในคำเดียว