

BREAKFAST MENU เมนูอาหารเช้า

From 06.00 to 11.30 hrs.

AMERICAN BREAKFAST อาหารเช้าสไตล์อเมริกัน 860

Choice of cereals and yoghurt (plain or strawberry) or milk
Two eggs any style with hash browns, crispy bacon ham, pork sausages or chicken sausage, grilled tomatoes, mushrooms
Choice of white or wheat or brown toast
Basket of Danish pastries, croissants, muffins served with butter, selected preserves, honey
Choice of coffee or tea or hot chocolate
Choice of freshly squeezed juice; orange, carrot watermelon or chilled juice; apple, pineapple guava juice
ซีเรียล หรือโยเกิร์ต (รสธรรมชาติ หรือสตรอว์เบอร์รี่), เมนูไข่ 1 ชนิด (ไข่ดาวสุก, ไข่ดาวไม่สุก, ไข่กวน, ไข่ลวก, ไข่ต้ม, ออมเล็ต) มันฝรั่งแฮชบราวน์, เบคอน, แฮมรมควัน, ไส้กรอก, เดนิช ครีวซองต์ และมัฟฟิน ซ็อกโกแลตร้อน กาแฟ หรือชา, น้ำผลไม้

THAI BREAKFAST อาหารเช้าสไตล์ไทย 750

Guay tiew phad se-eiw
Wok-fried flat noodles with fresh greens, chicken pork or beef and black soya sauce
ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊วไก่, หมู หรือเนื้อ
Khao Tom ข้าวต้ม
Boiled rice with your choice of shrimp chicken or pork
ข้าวต้มกุ้ง, ไก่ หรือหมู
Fresh fruit platter
Choice of coffee or tea or hot chocolate
Choice of freshly squeezed juice; orange, carrot watermelon or chilled juice; apple pineapple, guava
กาแฟ ชา หรือซ็อกโกแลตร้อน
น้ำผลไม้คั้นสด 1 ชนิด (ส้ม, แครอท หรือ แตงโม)
ผลไม้ตามฤดูกาล

CONTINENTAL BREAKFAST อาหารเช้าสไตล์ยุโรป 560

Fresh fruit platter
Choice of cereals and yogurt (plain or strawberry) or milk Basket of Danish pastries, croissants, muffins served with butter, selected preserves, honey
Choice of white or wheat or brown toast
Choice of coffee or tea or hot chocolate
Choice of freshly squeezed juice; orange, carrot watermelon or chilled juice; apple pineapple, guava
ซีเรียล และโยเกิร์ต (รสธรรมชาติ หรือสตรอว์เบอร์รี่) หรือตะกร้าขนมปังเดนิช, ครีวซองต์ และมัฟฟิน เสิร์ฟกับเนย, กาแฟ หรือชา, น้ำผลไม้, ซ็อกโกแลตร้อน หรือ นมสด

EGG DISHES เมนูไข่

Eggs benedict ไข่เบนเนดิกต์ 430
Two poached eggs on toasted English muffin
Choice of smoked pork ham or smoked salmon
ไข่เบนเนดิกต์ บนอิงลิชมัฟฟินเสิร์ฟพร้อมแฮมรมควันหรือแซลมอนรมควัน

Two fresh farm eggs เมนูไข่ 430
Fried eggs sunny side up or over easy, poached
boiled or scrambled, accompanied by pork sausage
or chicken sausage, pork bacon, pork ham
hash browns, grilled tomatoes, mushrooms
ไข่ดาวสุก, ไข่ดาวไม่สุก ไข่ลวก, ไข่ต้ม หรือ ไข่กวน เสิร์ฟพร้อม
ไส้กรอกหมู หรือไส้กรอกไก่, เบคอน, แฮม และมันฝรั่งแฮชบราวน์

Or

French style omelet 430
Choice of pork ham, tomatoes, onions, cheese, spring
onions, mushrooms, bell peppers

Served with pork sausage or chicken sausage
pork bacon, pork ham, hash browns, grilled tomatoes
mushrooms
ออมเล็ตสไตล์ฝรั่งเศส ใส่แฮมหมู, มะเขือเทศ, หอมหัวใหญ่, ชีส
และ ต้นหอม เสิร์ฟพร้อม ไส้กรอกหมู หรือ ไส้กรอกไก่ เบคอน
แฮม และมันฝรั่งแฮชบราวน์

THAI FAVOURITES อาหารเข้าจานเดียวสไตล์ไทย

Khao tom G H 390
Boiled rice with your choice of shrimp
chicken or pork
ข้าวต้มกุ้ง, ไก่ หรือหมู

Khao phad G 390
Wok-fried rice with prawns, chicken or pork topped
with fried egg
ข้าวผัดกุ้ง, ไก่ หรือหมู เสิร์ฟพร้อมไข่ดาว

Guay tiew phad se-aiw G 390
Wok-fried flat noodles with fresh greens, chicken
pork or beef and black soya sauce
ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊วไก่, หมู หรือเนื้อ

Noodle soup C H 390
Chinese style chicken broth with your choice of
chicken, seafood or pork
ก๋วยเตี๋ยวไก่, ซีฟู้ด หรือ หมู

Moo ping D G 250
Freshly grilled pork skewers with sticky rice
หมูปิ้ง

JUICES น้ำผลไม้คั้นสด

Freshly squeezed juice C S V G H 195
Orange, watermelon or carrot
น้ำผลไม้คั้นสด น้ำส้ม, น้ำแตงโม หรือน้ำแครอท

Chilled juice C S V G H 180
Apple, guava or pineapple
น้ำผลไม้ น้ำมะเขือเทศ, น้ำแอปเปิ้ล, น้ำฝรั่ง หรือน้ำสับปะรด

HEALTHY

Smoothie S V G H 230
Natural yogurt blended with fresh fruits
สมูทตี้ โยเกิร์ตธรรมชาติและผลไม้สด

Fruits C S V G H 270
Fresh fruit platter
ผลไม้สดตามฤดูกาล

Yogurts S V G H 190
Selection of plain or strawberry yogurts
โยเกิร์ตธรรมชาติ หรือสตรอว์เบอร์รีโยเกิร์ต

Energiser drink S V H 190
High vitamin mixed fruit and vegetable juices
เครื่องดื่มเอเนอร์จIZER

CEREALS V H 190

Selection of cereals

Corn flakes, rice krispies, all bran, raisin bran or coco
pops served with hot or cold, full-fat, low-fat
or organic soya milk
ซีเรียล (คอร์นเฟลกส์, ข้าวอบกรอบ, คอร์นเฟลกส์ลูกเกด
ธัญพืชอบกรอบโกโก้ ป๊อป) เสิร์ฟพร้อมนมสดหรือนมไขมันต่ำ
ร้อนหรือเย็นหรือร้อนม้วนเกลือก

Bircher muesli with fresh fruits S V H 190
มูสลี่ ผลไม้สด

COLD CUTS G 450
Pork ham, mortadella, salami
โคลด์คัท แฮมหมู, มอตาเดลล่า และซาลามิ

CHEESES V 450
Emmental, Gouda, Cheddar
ชีสนานชนิด เอเมนทัล เกาด้า เชดดาร์

PANCAKES & WAFFLES แพนเค้กและวaffle

Stack of pancakes S V 320
Butter or maple syrup
แพนเค้ก เสร์ฟพร้อมเนยและเมเปิ้ลไซรัป

Waffles วaffle S V 320
Whipped cream or berry topping or chocolate
or maple syrup
เสร์ฟพร้อมวิปปิ้งครีม, ซอสเบอร์รี่, ช็อกโกแลตซอสหรือเมเปิ้ล
ไซรัป

French toast V 320
Cinnamon sugar
เฟรนช์โทสต์ น้ำตาลซินเนมอน

BAKERIES เบเกอรี่

Bakery Basket (per person) V 170
Select 3 of the following items served with butter
jams and honey.
• Soft bread roll
• White toasts (2 pieces)
• Whole wheat toasts (2 pieces)
• Mini butter croissant
• Mini chocolate croissant
• Mini Danish pastry of the day
• Mini muffin of the day
สามารถเลือกได้ 3 อย่างรายการด้านล่างนี้ เสร์ฟพร้อมเนย แยม
และน้ำผึ้ง
• ขนมอบังโรล
• โทสต์ (2 ชิ้น)
• โฮลวีทโทสต์ (2 ชิ้น)
• มินิครวัชของต์เนย
• มินิช็อกโกแลตครวัชของต์
• มินิเดนิชประจำวัน
• มินิมัฟฟินประจำวัน

Croissants V 320
Plain butter, almond or chocolate
ครวัชของต์เนยสด, ครวัชของต์อัลมอนต์
หรือครวัชของต์ช็อกโกแลต

Danish pastries V 320
Fruit, berry or raisin
เดนิชผลไม้ เบอร์รี่ หรือ ลูกเกด

Muffins of the day V 320
Plain, chocolate, blueberry or caramel banana
มัฟฟินเนย, มัฟฟินช็อกโกแลต, มัฟฟินบลูเบอร์รี่
หรือมัฟฟินคาราเมลกล้วย

HOT BEVERAGES กาแฟและช็อกโกแลต

Espresso, double espresso D C S V G H 175
เอสเปรสโซ, ดับเบิลเอสเปรสโซ

Cafe latte, cappuccino D C S V G H
ลาเต้, คาปูชิโน

Pot of coffee, fresh milk D C S V G H 175
or low-fat milk
กาแฟดำ พร้อมนมสด หรือนมไขมันต่ำ

Hot chocolate ช็อกโกแลตร้อน C S V H 175

Tea selection ชาหลากหลายชนิด D C S V G H 175
English breakfast, earl grey
green tea, peppermint or chamomile
ชาอิงลิชเบรกฟาส, เอิร์ลเกรย์, กรีนที เปปเปอร์มินต์ คาโมมายล์

ALL DAY MENU

From 11.30 to 22.30 hrs

SALADS & APPETIZERS สลัดและของทานเล่น

- Chef's salad** **D C G H P** 540
Iceberg lettuce topped with strips of ham chicken, Swiss cheese and beef pastrami boiled egg, tomatoes and Kalamata olives served with creamy French dressing
เซฟสลัด ผักกาดแก้ว, แฮม, ไข่, สวิสชีส, เนื้อพาสตามีไข่ต้ม, มะเขือเทศ และมะกอกคาลามิตา เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดฝรั่งเศส
- Prosciutto di Parma** **D G P** 760
24 month aged Parma ham, Retato melon
โพรสคิวโตพาร์มาแฮมและเมลอน พาร์มาแฮมสไลด์กับเมลอน
- Caprese Salad** **D V G H** 430
Imported buffalo mozzarella, tomatoes, basil
คาเปรสสลัด ชีสมอสซาเรลลา และมะเขือเทศกับสลัดผักหรือเก็ตซอสเพสโต้
- Caesar Salad** **P** 430
Romaine lettuce, croutons, crispy bacon parmesan cheese
ซีซาร์สลัด ผักสลัดโรมานชีส์เบคอน, ขนมหั่นกรอบ พาเมซานชีส
- Quiche Lorraine** **P** 380
Classic French bacon and onion tart side of lettuce salad
คิซลอเรน คิซเบคอนและหัวหอมเสิร์ฟพร้อมสลัด
- Smoked salmon** **D C G H** 620
Horseradish cream, capers, red onion, dill and toast
แซลมอนรมควัน
- Fresh garden salad** **D C S V G H** 380
Assorted lettuce, cucumber, tomatoes, onions Kalamata olives with your choice of French, Thousand Island or Italian dressing
สลัดผักสดจากสวน ผักสลัด, แตงกวา, มะเขือเทศ, หัวหอมสเปน มะกอกคาลามาตา, พร้อมน้ำสลัด เฟรนช์เดรสซิง เทาซันด์ไอซ์แลนด์เดรสซิง หรืออิตาเลียนเดรสซิง

SOUPS ซุป

- Minestrone** **D C S V G H** 310
11 vegetable minestrone soup with pesto
ซุปผัก
- Cream of forest mushrooms** **D S V G** 310
ซุปครีมเห็ด

SANDWICHES & BURGERS แซนวิช และ เบอเกอร์

- Club sandwich** **P** 430
Triple decker with chicken breast, crispy bacon tomatoes, egg, mayonnaise and lettuce served with ginger sesame coleslaw and French fries
คลับแซนวิช แซนด์วิชอกไก่, เบคอน, มะเขือเทศ, ไข่, มายองเนส และผักกาดแก้ว เสิร์ฟกับโคลสลอว์และเฟรนช์ฟรายส์
- Mr. Chow's crispy chicken burger** 430
Teriyaki or black pepper chicken, lettuce mayonnaise in a soft bun served with French fries
เบอเกอร์ไก่มีสเตอร์เชา ไก่เทรียกิ หรือไก่พริกไทยดำ เสิร์ฟกับเฟรนช์ฟรายส์
- The Grand burger** 540
Beef patty with cheese, lettuce, tomato and onion in a soft bun served with French fries
Add crispy bacon, caramelized onions, fried egg
เดอะแกรนด์เบอเกอร์ เบอเกอร์เนื้อวัวชีส เบคอน, ผักกาดแก้ว มะเขือเทศ และหัวหอม, ไข่ดาวหรือหอมใหญ่ทอด
- New York hot dog** **P** 430
Soft bun with a pork frank sausage, crispy onions American mustard served with pickles and French fries
เบอเกอร์ฮอตดอกและหัวหอมทอด ขนมหั่นฮอตดอกกับไส้กรอกหมู, หอมทอด, มัสตาร์ด เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์และผักดอง

P Certain Pork **D** Diabetics **C** Low calories **S** Low sodium **V** Vegetarian **G** Gluten free **H** Heart friendly

* All prices are in Thai Baht subject to 10% service charge and 7% government tax.

PASTA พาสต้า

Choose your pasta: 430

Penne, tagliatelle, tagliolini, spaghetti
linguine, tortellini

เลือกเส้นพาสต้า: เพนเน่ ตาเกลียเทลเล่, ตากลิโอลินี, สปาเกตตี้
ลิงกวินี, ตอกเทลลินี

Then choose your sauce:

Arrabbiata, Bolognese, tomato basil, carbonara *P*

เลือกซอสพาสต้า : อาราเบียต้า, โบโลเนส, มะเขือเทศเบซิล
คาโบนาร่า

Tagliatelle with sausage and mushrooms *P* 430

Homemade tagliatelle, wild mushrooms, Italian
sausage, fresh herbs
พาสต้าตาเกลียเทลเล่ไส้กรอก

Linguine frutti di mare *C S H* 650

Linguine with prawns, scallops, calamari, clams
mussels, tomato sauce

พาสต้าลิงกวินีเส้นด้ามปูสด ลิงกวินีกับหอยเชลล์, กุ้ง
ปลาหมึก, หอยลายและซอสซานมาริซาโน่

Spaghetti vongole *C S H* 540

Clams and garlic, white wine, parsley
สปาเกตตี้วองโกเล่

Baked lasagna 540

Layers of pasta sheets, bechamel and
Bolognese ragu gratinated with parmesan
ลาซานญ่าโบโลเนสและพามาซานชีส

MAIN COURSES อาหารจานหลัก

Snow fish *D C S V G H* 940

Aromatic tomato guazzetto, Cerignola olives
and zucchini

ปลาหิมะกวาเซตโต้ กับมะเขือเทศ มะกอก และ ซูชีนี

Tasmanian salmon fillet *S G* 760

Grilled asparagus, mashed potatoes

lemon butter sauce

แกสมานิเยนแซลมอนฟิเลต แซลมอนฟิเลตกับหน่อไม้ฝรั่งย่าง
มันบดและเลม่อนบัตเตอร์ซอส

Steak frites *G* 1090

Grilled Australian Wagyu rib eye

herb butter, French fries and green salad

สเต็กเนื้อว้าวอสเตร์เลียร์บอยกับเฮ้ฟบีบัตเตอร์

เฟรนช์ฟรายส์ ผักสลัดและซอสไวน์แดง

Grilled lamb chops *G* 960

Mashed potatoes, eggplant, thyme jus

สเต็กซี่โครงแกะย่างกับมะเขือยาว, มันบด และซอสไทม์

Roasted free range chicken breast *G* 760

Mashed potatoes, mushroom cream sauce

สเต็กอกไก่สมุนไพรซอสครีมเห็ดทรัฟเฟิลเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบด

Ossobuco *G* 760

Milanese style, veal ossobuco, saffron risotto

ออสโซบูโก เนื้อว้าวอสโซบูโกสไตล์มิลานกับข้าวริซอตโต้หน้าพรมัน

THAI APPETIZERS อาหารทานเล่น

Thod man pla Deep fried fish patties with cucumber acchar ทอดมันปลา	270
Popia thod jay Deep fried vegetarian spring rolls with plum sauce ปอเปี๊ยะทอดเจ	270
Yam talay D G H 🌶️ Spicy Thai seafood salad ยำทะเล	350
Satay moo rue gai D S G H Grilled marinated pork or chicken skewers served with peanut sauce หมูสะเต๊ะ, ไก่สะเต๊ะ	270
Larb moo G H P Minced pork with hot chili and mint leaves served with sticky rice ลาบหมู	270
Popia youn goong Fresh spring rolls with shrimp ปอเปี๊ยะญวณกุ้ง	270
Khor moo yang P 🌶️ Grilled pork neck with nam jim jaew คอหมูย่าง น้ำจิ้มแจ่ว	350
Yum woon sen 🌶️ Glass noodle spicy salad ยำวุ้นเส้น	350

SOUPS ซุป

Tom kha gai D C G 🌶️ Chicken soup with galangal and coconut milk ต้มข่าไก่	290
Tom yam goong D C V G H 🌶️ Hot and sour river prawn soup with lemongrass ต้มยำกุ้ง	320

THAI MAIN COURSES อาหารจานหลัก

Moo ping G P Freshly grilled pork skewers with sticky rice หมูปิ้ง	250
Gai phad med mamuang G Stir-fried chicken with cashew nuts ไก่ผัดเม็ดมะม่วง	350
Giant sea grouper G 🌶️ Red curry and coconut milk ซูชิปลาหมอคอกกะเล	870
Rad na Stir-fried flat noodles with pork, chicken or seafood and soya sauce ราดหน้าหมู ไก่ หรือซีฟู้ด	430
Phad krapao moo G P 🌶️ Kurobuta pork, chilis, hot basil leaves and organic fried egg with steamed rice ผัดกระเพราหมูคุโรบูตะ	390
Phad krapao gai G 🌶️ Organic chicken, chilis, hot basil leaves and organic fried egg with steamed rice ผัดกระเพราไก่แบบญว	390
Phad krapao nuea G 🌶️ Korat Wagyu beef, chilis hot basil leaves and organic fried egg with steamed rice ผัดกระเพราเนื้อวากิวโคราช	430
Phad Thai goong sod G Fried Siamese noodles with prawns ผัดไทยกุ้งสด	430
Kao phad goong rue poo rue gai G Fried rice with prawns, crab or chicken ข้าวผัดกุ้ง, ปู หรือไก่	390
Six-hour braised New Zealand lamb shank D G 🌶️ Massaman in "Ayutthaya" style with steamed rice มัสมั่นน่องแกะนิวซีแลนด์สไตล์อยุธยา	870
Stir fried duck breast D S 🌶️ Coconut milk and turmeric with steamed rice ผัดอกเป็ดสุต่าน	490
Moo thod kra tiam prik thai P Fried pork with pepper and garlic หมูทอดกระเทียมพริกไทย	350
Guay tiew kua gai Stir fried flat noodles with chicken ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่	430
Phad si ew moo rue goong Stir fried flat noodles with pork or shrimps ผัดซีอิ้วหมู หรือ กุ้ง	390
Khao phad rod fai moo rue gai Fried rice with pork or chicken ข้าวผัดโรตไฟหมู หรือไก่	430
Pla krapong thod nam pla yum mamuang 🌶️ Deep fried sea bass with fish sauce and green mango spicy salad ปลากระพงทอดน้ำปลายำมะม่วง	620

P Contains Pork **D** Diabetics **C** Low calories **S** Low sodium **V** Vegetarian **G** Gluten free **H** Heart friendly
🌶️ Mild **🌶️🌶️** Spicy **🌶️🌶️🌶️** Very Spicy

* All prices are in Thai Baht subject to 10% service charge and 7% government tax.

PIZZA พิซซ่า

Available from 11.00 to 23.00 hrs.

พิซซ่าอบจากเตา พร้อมเสิร์ฟ 11.00 น - 23.00 น.

Pizza margherita 390

Fiordilatte mozzarella, tomato pelati and basil

พิซซ่ามาการิต้า ซอสมะเขือเทศ, ชีสมอสซาเรลล่า, โหระพาอิตาเลียน และน้ำมันมะกอก

Pizza Hawaii 450

Fiordilatte mozzarella, tomato pelati, shredded ham & pineapple

พิซซ่าฮาวายเียน ซอสมะเขือเทศ, ชีสมอสซาเรลล่า, แฮม และสับปะรด

Pizza salami 450

Fiordilatte mozzarella, tomato pelati, Italian spicy salami

พิซซ่าสไปซี่ซอสเซจ ซอสมะเขือเทศ, ชีสมอสซาเรลล่า สไปซี่ซาลามี่

Pizza mare 490

Fiordilatte mozzarella, tomato pelati, shrimps, clams, squid and oregano

พิซซ่าซีฟู้ดและซีส ซอสมะเขือเทศ, ชีสมอสซาเรลล่า, กุ้ง, หอย, ปลาหมึก และออริกาโน่

Pizza Parma 540

Fiordilatte mozzarella, tomato pelati, Parma ham, rocket

พิซซ่าพาร์มาแฮม ซอสมะเขือเทศ, ชีสมอสซาเรลล่า, พามาร์แฮม และผักร็อกเก็ต

DESSERTS ของหวาน

Torta Caprese 	260
Flourless chocolate almond and hazelnut cake with whipped cream ทอร์ตคาร์ปเรส	
Crème Brûlée 	290
Creme brûlée Centara style ครีมบูเล่ย์เซ็นทาราสไตล์	
Panna Cotta 	290
Mixed berries and almond tuile พานนาคอตต้าเบอร์รี่และอัลมอนต์ดูเล	
Mango sticky rice   	290
with coconut milk ข้าวเหนียวมะม่วงพระเจ้า 5 พระองค์ กับไอศกรีมกะทิ	
Sweet fan palm seeds and kaffir lime      	290
In coconut flower syrup with crush ice ลูก 50 ปี ลอยแก้วน้ำช็อคดอกมะพร้าว	
Fresh fruit platter      	270
ผลไม้รวม	
Tiramisu in 4 different ways ที่รามิสุ 4 รสชาติ 	290
Classic: Lady fingers, velvety mascarpone cream, espresso coffee คลาสสิก: เลดี้ฟิงเกอร์, มาสคาพอนครีม, กาแฟเอสเพรสโซ่	
Lemon: Lady fingers, velvety mascarpone cream, Amalfi lemon cream เลมอน: เลดี้ฟิงเกอร์, เลมอนครีม, มาสคาพอนครีม	
Hazelnut: Lady fingers, velvety mascarpone cream, espresso coffee, hazelnuts cream เฮเซลนัท: เลดี้ฟิงเกอร์, มาสคาพอนครีม, กาแฟเอสเพรสโซ่, เฮเซลนัทครีม	
Pistachio: Lady fingers, velvety mascarpone cream, espresso coffee, pistachio cream พิสตาชิโอ: เลดี้ฟิงเกอร์, มาสคาพอนครีม, กาแฟเอสเพรสโซ่, พิสตาชิโอครีม	

CHEESE ชีส

European cheese platter	570
Brie, gorgonzola, manchego and goat cheese ชีสยุโรปหลากหลายชนิด	

KIDS MENU เมนูสำหรับเด็ก

Fish fingers	210
French fries and tartar sauce ฟิชฟิงเกอร์	
Chicken nuggets	210
French fries and tomato ketchup โทสต์เดินซึกคาคดี นักเก็ตไก่เสิร์ฟกับเฟรนฟรายน์ และซอสมะเขือเทศ	
Spaghetti	210
San Marzano tomato sauce and basil สปาเกตตี้ ซอสมะเขือเทศและชีส	
Bernie's Burger	210
Mini beef or chicken burger with French fries เบอร์นี่เบอเกอร์เนื้อวัว หรือ ไก่เสิร์ฟกับเฟรนฟรายน์	

OVERNIGHT MENU

From 22.30 to 06.00 hrs.

Chef's salad **D C G H P** 540

Iceberg lettuce topped with strips of ham chicken, Swiss cheese and beef pastrami boiled egg, tomatoes and Kalamata olives served with creamy French dressing
เซฟสลัด ผักกาดแก้ว, แฮม, ไก่, สวิสชีส, เนื่อพาสตามี่ ไข่ต้ม, มะเขือเทศ และมะกอกคาลามิตตา เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดฝรั่งเศส

Caesar Salad **P** 430

Romaine lettuce, croutons, crispy bacon parmesan cheese
ซีซาร์สลัด ผักสลัดโรมาเนซใส่เบคอน, ขนมหิงกรอบ พาเมซานชีส

Caprese Salad **D V G H** 430

Imported buffalo mozzarella, tomatoes, basil
คาเปรสสลัด ชีสมอสซาเรลลา และมะเขือเทศกับสลัดผักโรกเก็ตซอสเพสโต้

Club sandwich **P** 430

Triple decker with chicken breast, crispy bacon tomatoes, egg, mayonnaise and lettuce served with ginger sesame coleslaw and French fries
คลับแซนวิช แซนดวิชอกไก่, เบคอน, มะเขือเทศ, ไข่, มายองเนส และผักกาดแก้ว เสิร์ฟกับโคลสลอว์และเฟรนฟรายน์

Mr. Chow's crispy chicken burger 430

Teriyaki or black pepper chicken, lettuce mayonnaise in a soft bun served with French fries
เบอเกอร์ไก่มีสเตอร์เซา ไก่เทรียกิ หรือไก่พริกไทยดำ เสิร์ฟกับเฟรนฟรายน์

The Grand burger 540

Beef patty with cheese, lettuce, tomato and onion in a soft bun served with French fries
Add crispy bacon, caramelized onions, fried egg
เดอะแกรนด์เบอเกอร์ เบอเกอร์เนื้อวัวชีส เบคอน, ผักกาดแก้ว มะเขือเทศ และหัวหอม, ไข่ดาวหรือหอมใหญ่ทอด

Popia thod jay 270

Deep fried vegetarian spring rolls with plum sauce
ปอเปี๊ยะทอดเจ

Yam Talay **D G H P** 350

Spicy Thai seafood salad
ยำทะเล

Rad na 430

Stir-fried flat noodles with pork, chicken or seafood and soya sauce
ราดหน้าหมู ไก่ หรือทะเล

Phad Krapao Moo **G P P** 390

Kurobuta pork, chilis, hot basil leaves and organic fried egg with steamed rice
ผัดกระเพราหมูคุโรบุตะ

Phad Thai goong sod **G** 430

Fried Siamese noodles with prawns
ผัดไทยกุ้งสด

Spaghetti carbonara **P** 590

Homemade spaghetti with crispy bacon, eggs parmesan
สปาเกตตีคาโบนาร่า

Tasmanian salmon fillet **S G** 760

Grilled asparagus, mashed potatoes lemon butter sauce
แกงมาเนี่ยนแซลมอนพินเลต แซลมอนพินเลตกับหน่อไม้ฝรั่งย่าง มันบดและเลมอนบัตเตอร์ซอส

Steak frites **G** 1090

Grilled Australian Wagyu rib eye herb butter, French fries and green salad
สเต็กเนื้อวัวออสเตรเลียเสิร์ฟมายกับเห็บบัตเตอร์ เฟรนฟรายน์ ผักสลัดและซอสไวน์แดง

Fresh fruit platter **D C S V G H** 270

ผลไม้รวม

Tiramisu in 4 different ways **V** 290

Classic: Lady fingers, velvety mascarpone cream, espresso coffee
ทiramisu 4 รสชาติ คลาสสิก: เลดี้ฟิงเกอร์, มาสคาพอนครีม, กาแฟเอสเพสโซ

Torta Caprese **V** 260

Flourless chocolate almond and hazelnut cake with whipped cream
ทอร์ตาคาร์เปส

P Contains Pork **D** Diabetics **C** Low calories **S** Low sodium **V** Vegetarian **G** Gluten free **H** Heart friendly
M Mild **SP** Spicy **SPSP** Very Spicy

* All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.

BEVERAGE MENU

APERITIFS

Martini Rosso, Martini Bianco, Campari	350
Pernod, Ricard, Dubonnet	

SHERRY

Tio Pepe, Harveys Bristol Cream	350
---------------------------------	-----

VODKA

Absolut Blue, Mandrin, Citron, Raspberri	350
--	-----

GIN

Beefeater 24, Beefeater Pink	350
------------------------------	-----

RUM

Havana Club 3 Years, Havana Club 7 Years	350
--	-----

TEQUILA

Olmeca Gold	350
-------------	-----

SCOTCH WHISKY

Chivas Regal 12 Years	370
Chivas Regal 18 Years	730
Chivas Royal Salute 21 Years	1450

AMERICAN WHISKY

Jack Daniel's	420
---------------	-----

SINGLE MALT

Glenlivet founder reserve 12 Years	360
Glenmorangie 15 Years	730

COGNAC

Martell V.S.O.P	370
Martell Cordon Bleu	880

ARMAGNAC

Château de Laubade V.S.O.P	370
----------------------------	-----

CALVADOS

Domaine Dupont Reserve "Pays' Auge	390
------------------------------------	-----

PORT

Grahams Ruby	290
--------------	-----

GRAPPA

Grappa di Sassicaia	380
---------------------	-----

EAUX DE VIE

Poire Williams Gabriel Boudier	350
Prune Gabriel Boudier	

BITTERS

Jägermeister, Fernet Branca 350

LIQUEURS

Amaretto, Baileys, Cointreau, Drambuie 350
Grand Marnier, Kahlua, Sambuca

LOCAL BEERS

Singha, Asahi, Heineken, Chang 210

IMPORTED BEERS

Corona, Peroni 320

CHAMPAGNE COCKTAILS

Kir Royal 930
Dijon crème de cassis topped with Champagne

Classic Bellini

White peach purée topped with Champagne

Classic Champagne Cocktail

Martell VSOP, Angostura bitters

Syrup and Champagne

SOFT DRINKS

Coco Cola, Coke Zero, Fanta, Sprite 150
Ginger Ale, Soda, Tonic

FRUIT JUICES

Tangerine, watermelon, apple, coconut 180
pineapple

MINERAL WATER

LARGE 320
SMALL 195

Acqua Panna - Still
San Pellegrino - Sparkling

COFFEE & TEA

Coffee 175
Black coffee, espresso, cappuccino macchiato
caffè latte, decaffeinated

Tea 175
English breakfast, earl grey, peppermint, chamomile

WINE LIST

CHAMPAGNE

G.H Mumm Grand Cordon

1090 5900

WHITE WINE

Sauvignon Blanc

Luis Felipe Edwards, Chile

330 1650

Chardonnay

Luis Felipe Edwards, Chile

330 1650

RED WINES

Cabernet Sauvignon

Luis Felipe
Edwards, Chile

330 1650

Merlot

Luis Felipe Edwards, Chile

330 1650

Pinot Noir

Luis Felipe Edwards, Chile

330 1650

OUR FULL EXTENSIVE WINE LIST IS AVAILABLE UPON REQUEST

* All prices are in Thai Baht subject to 10% service charge and 7% government tax.