



# TIVA LUNCH BUFFET

MONDAY - FRIDAY | 12:00 PM – 2:30 PM

## EVERYDAY MENU

### SALAD BAR

Fresh Garden Vegetables | ผักสดจากสวน  
Condiments | เครื่องเคียง  
A Selection of 4 Salad Dressings |  
น้ำสลัด 4 ชนิด

### CREATE YOUR OWN SALAD

Caesar Salad | สลัดซีซาร์  
Caprese Salad | สลัดคาปริเซ่  
(สลัดมะเขือเทศกับมอสซาเรลล่าชีส)

### CHEESE & COLD CUTS

Brie Cheese | ชีสบริ  
Emmental Cheese | ชีสเอ็มเมนทาล  
Smoked Ham | แฮมรมควัน  
Chicken Bologna | ไบโฌฌนาไก่  
Assorted Condiments | เครื่องเคียง

### BREAD SELECTION

Focaccia | ขนมปังฟอคคาเซีย  
Ciabatta | ขนมปังเซียบัตตา  
Multigrain Bread | ขนมปังมัลติเกรน  
Assorted Bread Rolls | ขนมปังโรลชนิดต่างๆ  
Salted Butter | เนยเค็ม  
Unsalted Butter | เนยจืด

### SUSHI & MAKI CORNER

Furikake Maki | ฟุริคาเกะมาคิ  
Nori Maki | โนริมาคิ  
Salmon Maki | แซลมอนมาคิ

### SPECIAL LOCAL THAI NOODLES

Chicken Khao Soi | ข้าวซอยไก่  
Northern Thai Egg Noodles with Tender  
Chicken in a Rich Curry Broth

Kanom Jeen with Northern Thai Pork &  
Tomato Soup (Nam Ngiao) and Southern  
Thai Curry with Wild Betel Leaves |  
ขนมจีนน้ำเงี้ยว และขนมจีนแกงใบชะพลู

### THAI CHILI PASTE SELECTION

2 Daily Varieties  
น้ำพริกประจำวัน 2 ชนิด

### PIZZA STATION

3 Daily Varieties  
พิซซ่าประจำวัน 3 หน้า

### LIVE PASTA STATION

4 Types of Pasta | เส้นพาสต้า 4 ชนิด  
4 Signature Sauces | ซอสสูตรพิเศษ 4 รสชาติ

### SOFT SERVE ICE CREAM

Milk | สมนม  
Chocolate | รสช็อกโกแลต  
Milk & Chocolate | สมนมและช็อกโกแลต

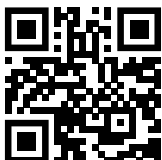
### SEASONAL FRUIT

ผลไม้ตามฤดูกาล

### DAILY CRISPY SNACKS

Crispy Coconut Rolls | ทองม้วน  
Savoury Krong Krang | ทองกรอบกรอบ  
Crispy Banana Chips | ถั่วทอดกรอบ  
Biscotti | บิสคอตตี

BOOK NOW





## MENU OF THE DAY - MONDAY

### APPETISERS

Crispy Banana Samosa | ซาโมซ่ากล้วยทอด  
Spicy Glass Noodle Salad with Minced Pork & Dried Chili | ยำวุ้นเส้นหมูสับพริกแห้ง  
Spicy Grilled Chicken Salad | ยำไก่ย่าง

### SOUPS

Tom Yum Goong | ต้มยำกุ้ง  
Potato, Leek & Parmesan Soup | ซุปมันฝรั่ง ตันหอมญี่ปุ่น และพาร์เมซานชีส

### MAIN COURSES

#### WESTERN SELECTION

Grilled Pork with BBQ Sauce | หมูย่างซอสบาร์บีคิว  
Grilled Chicken with White Wine Sauce | ไก่ย่างซอสไวน์ขาว  
Sautéed Mixed Mushrooms | เห็ดรวมผัดเนย  
Hasselback Potatoes | มันฝรั่งฮัสเซลแบ็ก  
Cheese Corn Ribs | ข้าวโพดชีสย่าง

#### ASIAN SELECTION

Sour Curry with Mixed Vegetables & Crispy Sea Bass | แกงส้มผักรวมปลากระพงทอดกรอบ  
Stir-Fried Minced Pork with Dried Chilies & Green Beans | หมูสับผัดพริกแห้งและถั่วงอก  
Stir-fried Chinese Kale with Oyster Sauce | คะน้าฮ่องกงผัดซอสหอยนางรม  
Steamed Jasmine Rice | ข้าวหอมมะลิ

#### INDIAN VEGETARIAN CORNER

Aloo Gobi | อาลูโกบี (มันฝรั่งผัดดอกกะหล่ำ)  
Palak Paneer | ปาลักพาเนียร์ (แกงผักโขมกับชีสพาเนียร์)  
Steamed Basmati Rice | ข้าวบาสมาตี

### NOODLE STATION

Braised Chicken & Bitter Melon Noodle Soup | ก๋วยเตี๋ยวไก่ตุ๋นมะระ

### DESSERTS

Tiramisu | ทิรามิซู  
Mango Panna Cotta | พานาคอตต้ามะม่วง  
Chocolate Mousse | ช็อกโกแลตมูส  
Raspberry Jam Tart | ทาร์ตแยมราสเบอร์รี่  
Lod Chong in Sweet Coconut Milk | ลอดช่องน้ำกะทิ  
Steamed Coconut Dumplings with Sweet Coconut Filling | ขนมน้ำกะทิ





## MENU OF THE DAY - TUESDAY

### APPETISERS

Crispy Vegetable Spring Rolls | ปอเปี๊ยะผัก  
Spicy Thai Fruit Salad | ยำผลไม้  
Nam Tok Moo – Spicy Grilled Pork Salad | น้ำตกหมู

### SOUPS

Braised Chicken Wings with Plum | ปีกไก่ตุ๋นบ๊วย  
Pumpkin Cream Soup | ซุปครีมฟักทอง

### MAIN COURSES

#### WESTERN SELECTION

Grilled Pork with Apple Sauce | หมูย่างซอสแอปเปิ้ล  
Pesto Mussels | หอยแมลงภู่ซอสเพสโต  
Grilled Broccoli | บรอกโคลีย่าง  
Baked Potato | มันฝรั่งอบ  
Miso-Glazed Grilled Eggplant | มะเขือม่วงย่างซอสมิโสะ

#### ASIAN SELECTION

Red Curry with Pork & Pineapple | แกงเผ็ดหมูใส่สับปะรด  
Stir-fried Cabbage with Fish Sauce & Crispy Bacon | กะหล่ำปลีผัดน้ำปลากับเบคอนกรอบ  
Wok-fried Crispy Chicken with Garlic, Chili & Salt | ไก่กรอบผัดพริกเกลือ  
Steamed Jasmine Rice | ข้าวหอมมะลิ

#### INDIAN VEGETARIAN CORNER

Aloo Gobi | อาลูโกบี (มันฝรั่งผัดดอกกะหล่ำ)  
Dal Curry | แกงถั่วดาล  
Steamed Basmati Rice | ข้าวบาสมาตี

### NOODLE STATION

Tom Yum Noodle Soup | ก๋วยเตี๋ยวต้มยำ

### DESSERTS

Green Tea Tiramisu | ทิรามิสุชาเขียว  
Panna Cotta | พานาคอตต้า  
Zeppole | เซปโปลี  
Pasticciotto | พาสติชช็อตโต  
Black Sticky Rice Pudding | ข้าวเหนียวดำเปียก  
Pumpkin in Sweet Coconut Milk | ฟักทองแกงบวด





## MENU OF THE DAY - WEDNESDAY

### APPETISERS

Crispy Vegetable Samosas | ซาโมซ่าผักทอดกรอบ  
Spicy Glass Noodle Salad with Chicken Sausage | ยำวุ้นเส้นไส้กรอกไก่  
Som Tum – Spicy Green Papaya Salad | ส้มตำไทย

### SOUPS

Slow-Braised Pork Rib Soup with Bitter Melon & Shiitake Mushrooms | ซุปโครงหมูตุ๋นมะระและเห็ดหอม  
Carrot Cream Soup | ซุปครีมแครอท

### MAIN COURSES

#### WESTERN SELECTION

Grilled Pork with Black Pepper Sauce | หมูย่างซอสพริกไทยดำ  
Grilled Chicken with Teriyaki Sauce | ไก่ย่างซอสเทรียากิ  
Honey-Roasted Carrots | แครอทอบน้ำผึ้ง  
Roasted Potatoes | มันฝรั่งอบ  
Grilled Broccolini | บรอกโคลีนึ่งย่าง

#### ASIAN SELECTION

Thai Green Curry with Chicken | แกงเขียวหวานไก่  
Stir-Fried Morning Glory with Garlic | ผัดผักบุ้งไฟแดง  
Stir-Fried Shrimp with Cashew Nuts | กุ้งผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์  
Steamed Jasmine Rice | ข้าวหอมมะลิ

#### INDIAN VEGETARIAN CORNER

Aloo Gobi | อาลูโกบี (มันฝรั่งผัดดอกกะหล่ำ)  
Palak Paneer | ปาลักพาเนียร์ (แกงผักโขมกับชีสพาเนียร์)  
Steamed Basmati Rice | ข้าวบาสมาตี

### NOODLE STATION

Slow-Braised Pork Noodle Soup | ก๋วยเตี๋ยวหมูตุ๋น

### DESSERTS

White Chocolate Tiramisu | ทิรามิสุไวท์ช็อกโกแลต  
Coffee Panna Cotta | พานาคอตต้ากาแฟ  
Cannoli | คันโนลลิ  
Raspberry Cheesecake | ชีสเค้กราสป์เบอร์รี่  
Grass Jelly in Sweet Syrup | เจลาตินวุ้นในน้ำเชื่อม  
Sweet Black Beans in Syrup | ถั่วดำต้มน้ำตาล





## MENU OF THE DAY - THURSDAY

### APPETISERS

Crispy Vegetable Gyoza | เกี้ยวซ่าผักทอดกรอบ  
Larb Gai – Spicy Minced Chicken Salad | ลาบไก่  
Spicy Corn Salad with Salted Egg | ยำข้าวโพดไข่เค็ม

### SOUPS

Slow-Braised Chicken Wings with Seaweed & Shiitake Mushrooms | ปีกไก่ตุ๋นสาหร่ายและเห็ดหอม  
Tomato Cream Soup | ซุปครีมมะเขือเทศ

### MAIN COURSES

#### WESTERN SELECTION

Mussels with Pesto Green Curry Sauce | หอยแมลงภู่ซอสเพสโต้เขียวหวาน  
Grilled Chicken with Mushroom Sauce | ไก่ย่างซอสเห็ด  
Cauliflower Gratin | ดอกกะหล่ำอบกราแตง  
Hasselback Potatoes | มันฝรั่งฮัสเซลแบ็ก  
Grilled Broccoli | บรอกโคลีย่าง

#### ASIAN SELECTION

Massaman Chicken Curry | แกงมัสมั่นไก่  
Baked Glass Noodles with Bacon & Shiitake Mushrooms | วุ้นเส้นอบเบคอนและเห็ดหอม  
Stir-Fried Broccoli with Shrimp Balls | บรอกโคลีผัดลูกชิ้นกุ้ง  
Steamed Jasmine Rice | ข้าวหอมมะลิ

#### INDIAN VEGETARIAN CORNER

Aloo Gobi | อาลูโกบี (มันฝรั่งผัดดอกกะหล่ำ)  
Dal Curry | แกงถั่วดาล  
Steamed Basmati Rice | ข้าวบาสมาตี

### NOODLE STATION

Yentafo Noodle Soup | ก๋วยเตี๋ยวเย็นตาโฟ

### DESSERTS

Tiramisu | ทิรามิสุ  
Strawberry Panna Cotta | พานาคอตต้าสตรอว์เบอร์รี  
Torta Caprese | ทอร์ตาคาปริเซ่  
Caramel Custard | คัสตาร์ดคาราเมล  
Sweet Corn Sago Pudding | สาอูเปียกข้าวโพด  
Pumpkin in Sweet Coconut Milk | ฟักทองแกงบวด





## MENU OF THE DAY - FRIDAY

### APPETISERS

Crispy Chicken Wings with Fish Sauce | ปีกไก่ทอดน้ำปลา  
Spicy Thai Mushroom Salad | ยำเห็ด  
Phla Goong – Spicy Shrimp Salad with Lemongrass | ปลากุ้ง

### SOUPS

Tom Saep Beef (Spicy Thai Beef Soup) | ต้มแซบเนื้อ  
Mushroom Soup | ซุปเห็ด

### MAIN COURSES

#### WESTERN SELECTION

Grilled Pork with Mustard Cream Sauce | หมูย่างซอสครีมมัสตาร์ด  
Grilled Chicken with Black Pepper Sauce | ไก่ย่างซอสพริกไทยดำ  
Honey-Roasted Carrots | แครอทอบน้ำผึ้ง  
Roasted Potatoes | มันฝรั่งอบ  
Miso-Glazed Grilled Eggplant | มะเขือม่วงย่างซอสมิโซะ

#### ASIAN SELECTION

Red Curry Pork with Pumpkin | แกงเผ็ดหมูใส่ฟักทอง  
Stir-Fried Chicken with Garlic | ไก่ผัดกระเทียม  
Stir-Fried Mixed Vegetables with Oyster Sauce | ผัดผักรวมซอสหอยนางรม  
Steamed Jasmine Rice | ข้าวหอมมะลิ

#### INDIAN VEGETARIAN CORNER

Dal Curry | แกงถั่วดาล  
Chana Masala | ชานามาซาลา (แกงถั่วลูกไก่)  
Steamed Basmati Rice | ข้าวบาสมาตี

### NOODLE STATION

Thai Boat Noodle Soup with Pork | ก๋วยเตี๋ยวเรือหมู

### DESSERTS

Green Tea Tiramisu | ทิรามิสุชาเขียว  
Mango Panna Cotta | พานาคอตตำมะม่วง  
Bomboloni | บอมโบลอนี  
Italian Pear & Almond Cake | เค้กลูกแพร์และอัลมอนด์สโตร์อิตาเลียน  
Sweet Mung Beans in Syrup | ถั่วเขียวต้มน้ำตาล  
Water Chestnut Rubies in Sweet Coconut Milk | ทับทิมกรอบน้ำกะทิ

