

GOURMET BAR

by NOVOTEL

FOOD

Fin de Claire

หอยนางรมฟินเดอเคลร์

THB 125 / piece/ต่อชิ้น

All Day Egg Benedict English muffin and smoked salmon or ham

ไข่เบเนดิกซ์/อิงลิชมัฟฟิน/แซลมอนรมควัน หรือ แฮม

THB 320

Charcuterie Board | ชาร์คูเทอรี บอร์ด

(Selection of 3 items)

Parma ham, salami Milano, Peperoni and Mortadella
พาร์มาแฮม ซาลามี มิลาโน เปปเปอร์โรนี และมอร์ตาดาลล่า

THB 520

Farmhouse Cheese Board

ฟาร์มเฮ้าส์ชีสบอร์ด

(Selection of 3 items)

Brie, gouda, grana padano, edam and colby
ชีสบริ ชีสเกาดา ชีสกราน่า พราดานโน่ ชีสเอแดม และชีสโคลบี้

THB 470

Prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.
ราคานี้ยังมีรวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

Food

- Sriracha Wings** _____ THB 220
ปีกไก่ทอดซอสศรีราชา
- Patatas Bravas** _____ THB 220
มันฝรั่งทอดสไตล์สเปน (V)
- Crudités** | พักสดจิ้มซอส (V) _____ THB 220
Pesto sauce, ranch dip
and blue cheese dip
ซอสเพสโต ซอสเรนซ์ และซอสบลูชีส
- Calamari Fritti** _____ THB 350
หมึกชุบแป้งทอด (Chef recommended)
- Chicken Caesar wrap** _____ THB 320
ชีซาร์ไก่ห่อแป้ง
- Caprese Panini** _____ THB 350
คาเปร่า พาินี
- BLT Sandwich** _____ THB 320
แซนด์วิชบีแอลที
- Reuben Sandwich** _____ THB 450
รูเบนแซนด์วิช (Chef recommended)
- Lobster roll** _____ THB 590
แซนด์วิชกุ้งมังกร
- Beef burger** _____ THB 420
เบอร์เกอร์เนื้อวัว
- Sweet potato fries** _____ THB 120
with ranch dip
มันหวานทอดซอสเรนซ์
- Marina fries** _____ THB 120
มันฝรั่งทอด



Desserts

- Berry Panna cotta**
with vanilla ice cream _____ THB 280
พานาคอตต้าเบอร์รี่และไอศกรีมวานิลลา
- Tiramisu with caramel sauce**
and mixed berries _____ THB 240
ทิรามิสุซอสคาราเมล และเบอร์รี่รวม
- Mont Blanc | Madagascar vanilla**
vanilla sponge _____ THB 260
มงต์บลัง/วานิลลามาดากัสกา/สปันจ์คัสวานิลลา
- Selection of artisan ice cream**
and sorbet (1 scoop) _____ THB 90
ไอศกรีมและเชอริเบท (1 สกู๊ป)

