

# PUBLIC

ALL-DAY DINING

## DISCOVER THE AUTHENTIC THAI EXPERIENCE

At Public Grand Mercure Bangkok Atrium, we invite you to embark on a culinary journey that encapsulates the essence of Thailand. Our menu celebrates Thai flavours and traditions, carefully crafted to offer a memorable dining experience. From cherished classics to lesser-known gems, our selection promises to delight your taste buds and provide a feast for the senses.

Indulge in the flavours of Thailand and let us take you on a culinary adventure like no other.



DISCOVER  
CULTURE

### MIANG KHAM BAI CHA PLU



Experience the intricate flavours of Miaeng Kham Bai Cha Plu, a traditional Thai appetizer that invites you to create your bite-sized parcels of deliciousness. This dish features wild betel leaves wrapped around a medley of ingredients such as Lime, Ginger, peanuts, dried Shrimp and Coconut topped off with a sweet and tangy sauce.

### เมี่ยงคำใบชะพลู

ใบชะพลู ผักต่างๆและน้ำเมี่ยงคำ  
มะพร้าวคั่วที่มีรสชาติหอมหวาน

THB 190

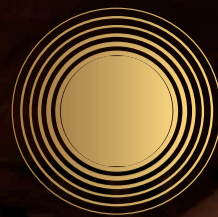
### SOM TAM SET

Indulge in the refreshing and zesty flavours of our Som Tam Set, a quintessential Thai dish that has captured the hearts of food lovers worldwide. This Papaya salad combines crisp green Papaya, Tomatoes, Beans and Peanuts, all tossed in a spicy tangy dressing. Served with sticky rice and grilled Chicken, it offers a perfect balance of flavours and textures that will leave you craving more.

### เซตส้มตำ

ส้มตำมะละกอใส่กุ้งแห้ง เสริฟพร้อมก๊วย  
ไถ่ย่างและข้าวเหนียว

THB 390



DISCOVER  
CULTURE

## KHAO TANG NAH TANG



Begin your culinary adventure with Khao Tang Na Tang, a delightful snack that pairs perfectly with a refreshing beer or a glass of wine. This dish features crispy rice cakes with a savoury dip made from Coconut milk, minced Pork, and Shrimp, offering a harmonious balance of flavours and textures.

### ข้าวตังหน้าตั้ง

เครื่องจิ้มที่มีส่วนผสมหลักคือกะทิผัดกับกุ้งและหมู เสิร์ฟพร้อมข้าวตัง

THB 190



## TOM YUM



No Thai dining experience is complete without a bowl of Tom Yum, the iconic Thai hot and sour soup. Our version of this classic dish features succulent Shrimp, fragrant Lemongrass, Kaffir Lime leaves, Galangal and chilli. All simmered in a rich broth that packs a punch of flavours. It's a heart-warming dish that captures the essence of Thai cuisine and is a must-try for all our guests.

### ต้มยำ

ซุปลมุนไพรสไตล์ไทยเสิร์ฟพร้อมข้าวสวยหอมมะลิ

THB 390

## MANGO WITH STICKY RICE



End your meal on a sweet note with our beloved Mango with Sticky Rice. This famous Thai dessert features perfectly ripe Mango slices served alongside sticky rice cooked in sweetened Coconut milk and topped with a sprinkle of toasted sesame seeds. Juicy Mango and creamy slightly chewy rice create a delightful, satisfying and refreshing contrast.

### ข้าวเหนียวมะม่วง

กะทิและถั่วทองทอด

THB 190



# THE HEN HOUSE

## CONTINENTAL BREAKFAST 🍌🍷

Bowl of cereals with milk or Bircher Muesli, seasonal fruits, toast, croissant, Danish pastry, juice, coffee or tea

### อาหารเช้าสไตล์ยุโรป

ซีเรียลกับนม หรือบิรชเชอร์มูสลี่ ขนมปังปิ้ง ครั้วของต์ เดนิชเพสตรี แยม เนย ผลไม้ตามฤดูกาล น้ำผลไม้ ชาหรือกาแฟ

THB 390

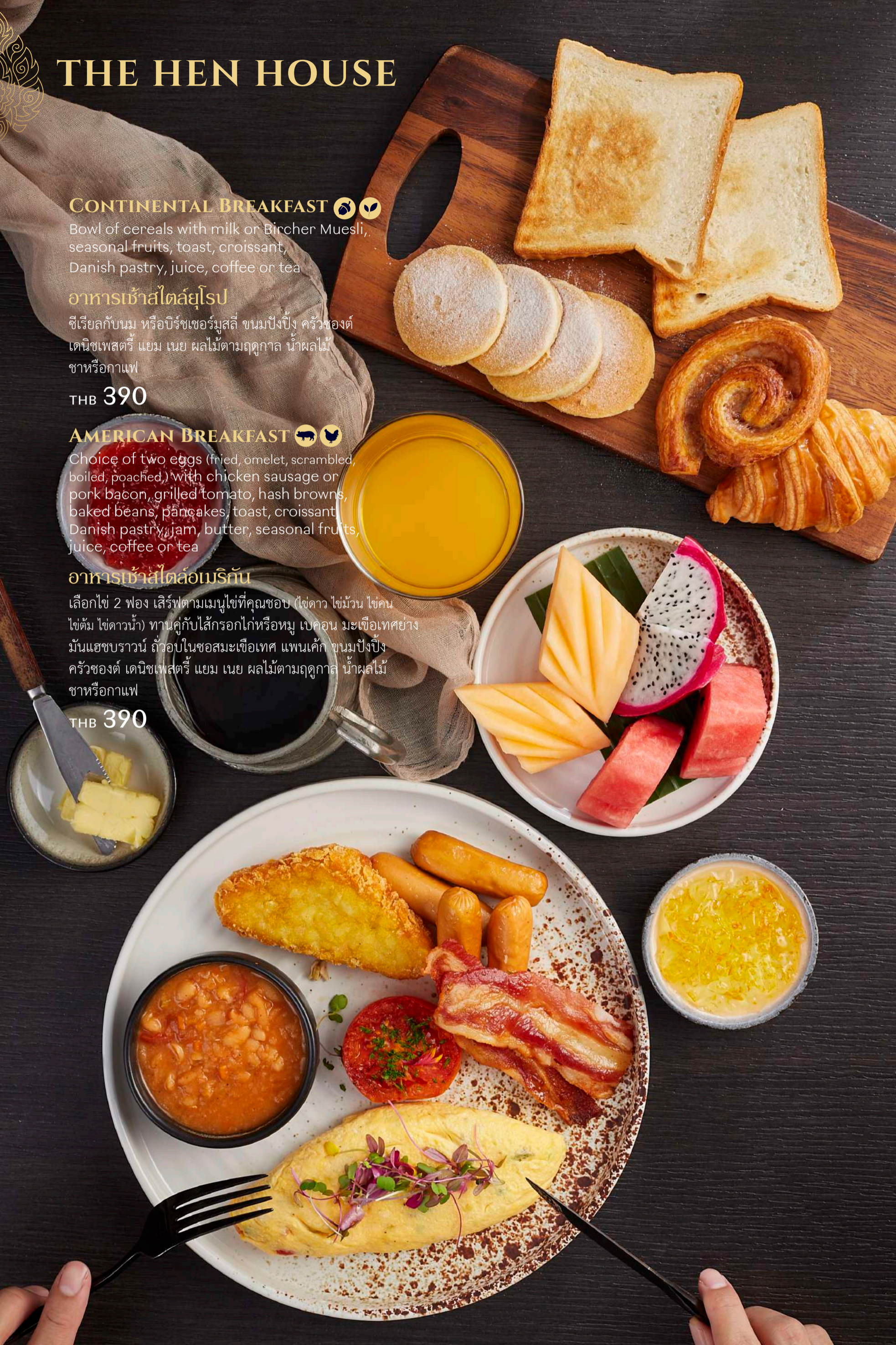
## AMERICAN BREAKFAST 🍖🍗

Choice of two eggs (fried, omelet, scrambled, boiled, poached,) with chicken sausage or pork bacon, grilled tomato, hash browns, baked beans, pancakes, toast, croissant, Danish pastry, jam, butter, seasonal fruits, juice, coffee or tea

### อาหารเช้าสไตล์อเมริกัน

เลือกไข่ 2 ฟอง เสริฟตามเมนูไข่ที่คุณชอบ (ไข่ดาว ไข่ผำน ไข่คน ไข่ต้ม ไข่ดาวน้ำ) ทานคู่กับไส้กรอกไก่หรือหมู เบคอน มะเขือเทศย่าง มันแฮชบราวน์ ถั่วอบในซอสมะเขือเทศ แพนเค้ก ขนมปังปิ้ง ครั้วของต์ เดนิชเพสตรี แยม เนย ผลไม้ตามฤดูกาล น้ำผลไม้ ชาหรือกาแฟ

THB 390



## STEAK AND EGGS 🐮

With mushroom, grilled tomato, fried potato wedges and beef Jus

### สเต็กและไข่ดาว

เสิร์ฟพร้อมกับเห็ด มะเขือเทศย่าง มันฝรั่งทอดดัดเปลือก และซอสเนื้อ

THB 950

## KAI KRA TA - THAI STYLE FRIED EGG 🐮

With Chinese sausage, Vietnamese pork sausage and condiments

### ไข่กระทะ - ไข่ดาวแบบไทย

เสิร์ฟกับกุนเชียง หมูยอและเครื่องเคียง

THB 270

## TASTE OF ASIA 🐮🐓🐷🐟

Chicken congee with salted egg, Chinese chicken sausage, peanut and crispy fish, wok fried vegetables, spicy dried shrimp salad, seasonal fruits, juice, coffee or tea

### รสชาติแห่งเอเชีย

โจ๊กไก่เสิร์ฟพร้อมไข่เค็ม กุนเชียงไก่ ถั่วลิสงทอดและปลาแห้งฉ่ำ ผักผัด ยำกุ้งแห้ง ผลไม้ตามฤดูกาล น้ำผลไม้ ชาหรือกาแฟ

THB 350

## EGGS BENEDICT 🐓

Two poached eggs on a toasted English muffin with smoked salmon, baked tomato, Hollandaise sauce

### ไข่เบนดิกต์

ไข่ดาวน้ำ 2 ฟองวางบนขนมปังอิงลิชมัฟฟินปิ้ง เสิร์ฟพร้อมแซลมอนรมควัน มะเขือเทศย่างและซอสฮอลันดา

THB 290

## JOKE KAI YIEW MAA

Congee with century egg and fried Chinese bread stick  
Your choice of:

- Pork 🐷 THB 270
- Chicken 🐓 THB 250

### โจ๊กไข่เยี่ยวม้า

โจ๊กไข่เยี่ยวม้าเสิร์ฟพร้อมปาตองโก เลือกระหว่างหมูหรือไก่

## POACHED OR SCRAMBLED EGG ON TOASTED SOUR DOUGH 🐓

With avocado spread, asparagus and smoked salmon

### ไข่ดาวน้ำหรือไข่คนบนขนมปังชาวโดว์ปิ้ง

เสิร์ฟพร้อมกับอะโวคาโดสเปรด หน่อไม้ฝรั่งและแซลมอนรมควัน

THB 340



# FRESH & HEALTHY

## WAFFLE STACK

With fresh berries and compote, wildflower honey and whipped cream

### วาฟเฟิลสแต็ค

เสิร์ฟพร้อมกับเบอร์รี่สดและผลไม้เชื่อม น้ำผึ้งดอกไม้อป่าและวิปครีม

THB 270

## BANANA BREAD FRENCH TOAST

With caramelized banana, maple syrup, fresh berries and whipped Cream

### บานานาเบรดเฟรนช์โทสต์

เสิร์ฟพร้อมกับกล้วยหอมเคลือบคาราเมล น้ำเชื่อมเมเปิ้ล เบอร์รี่สดและวิปครีม

THB 270

## HEALTHY GRANOLA BOWL

Yoghurt bowl with assorted seasonal fruits & berries, nuts and seeds

### กราโนล่าโบลว์เพื่อสุขภาพ

เสิร์ฟกับโยเกิร์ตพร้อมผลไม้ตามฤดูกาลและเบอร์รี่ ถั่วและธัญพืช

THB 290

## PANCAKE PAGODA

Stack of pancakes with fresh berries and compote, wildflower honey and whipped cream

### แพนเค้กเจดีย์

แพนเค้กซ้อนชั้น ตกแต่งด้วยเบอร์รี่สดและผลไม้เชื่อม เสิร์ฟพร้อมน้ำผึ้งดอกไม้อป่าและวิปครีม

THB 270

## FRESH FRUIT PLATTER

แพลตเตอร์ผลไม้สด

THB 170

## OATMEAL PORRIDGE

with cinnamon, sugar and maple syrup

### โอ้ตมีลพอร์ดจ์ (โจ๊กข้าวโอ้ต)

เสิร์ฟพร้อมผงอบเชย น้ำตาลและน้ำเชื่อมเมเปิ้ล

THB 190

## BIRCHER MUESLI

With seasonal fruits, berries and nuts

### เบียร์ชเชอร์มูสลี่

เสิร์ฟพร้อมผลไม้ตามฤดูกาล ผลไม้ตระกูลเบอร์รี่ และถั่วชนิดต่าง ๆ

THB 290

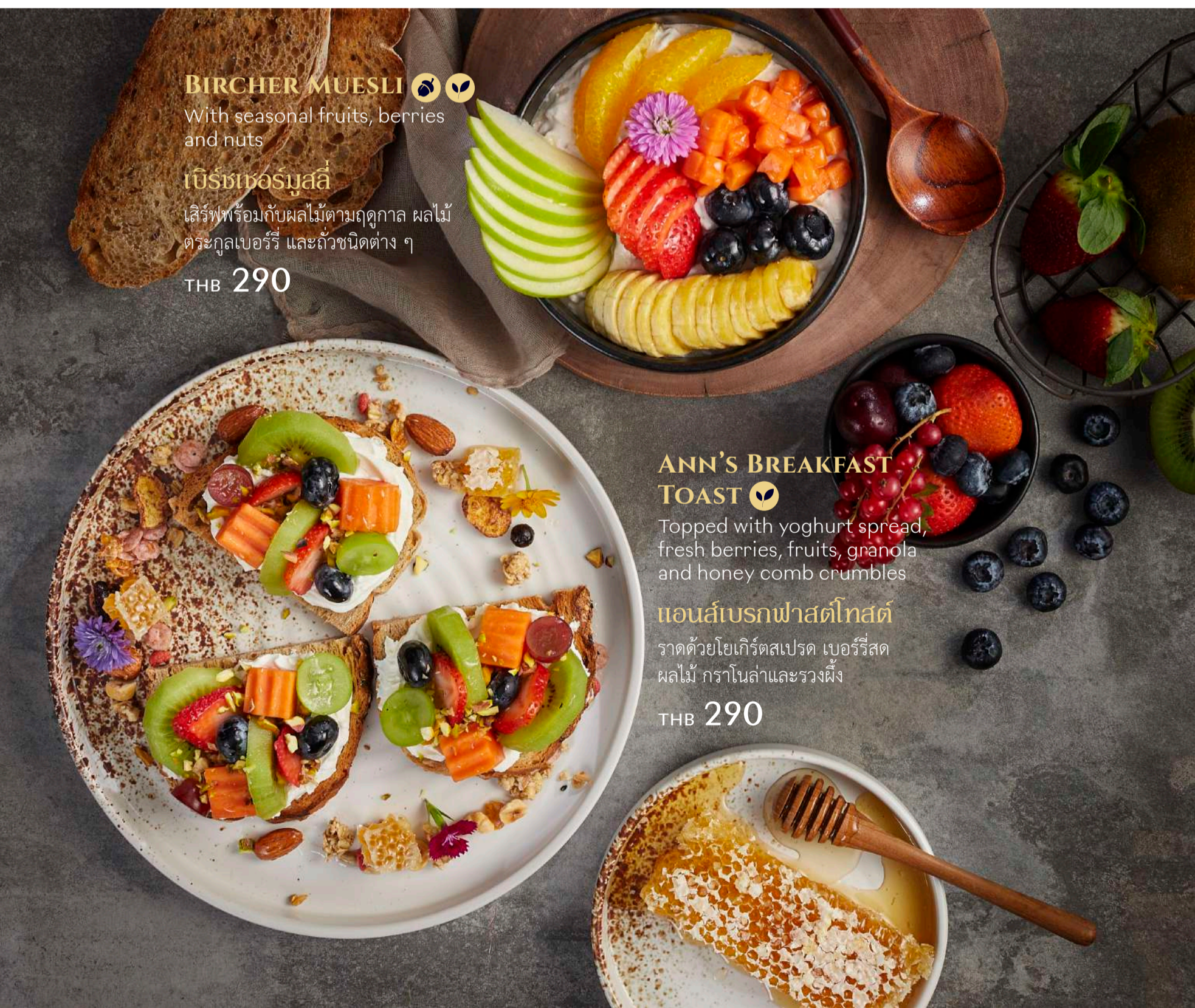
## ANN'S BREAKFAST TOAST

Topped with yoghurt spread, fresh berries, fruits, granola and honey comb crumbles

### แอนน์เบรกฟาสต์โทสต์

ราดด้วยโยเกิร์ตสเปรด เบอร์รี่สด ผลไม้ กราโนล่าและรวงผึ้ง

THB 290





### MINISTRONE SOUP



With Parma ham and pesto

ซุ๊ปผักสไตลิตาเลียน

กับพาร์มาแฮมและซอสเพสโต

THB 210



### SOUP OF THE DAY



(Please ask your friendly  
waiter for today's selection)

ซุ๊ปประจำวัน

(กรุณาสอบถามพนักงานบริการ  
สำหรับเมนูประจำวัน)

THB 190

### Prawn Bisque



With lemon grass oil

ซุ๊ปกุ้ง

กับน้ำมันตะไคร้

THB 220

### CREAMY MUSHROOM SOUP



With truffle oil and cheese  
crostini

ซุ๊ปครีมเห็ด

กับน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิลและ  
ครอสตินีชีส

THB 190

# SALAD & APPETIZER

## SALAD CAPRESE ATRIUM

Confit tomato, burrata and aged balsamic reduction

### สลัดคาเปรเซอเทรียม

เสิร์ฟพร้อมกับมะเขือเทศตุ๋นในน้ำมันมะกอก  
ชีสบูร์ราตา และน้ำส้มสายชูบัลซามิก  
อายุการบ่มนาน

THB 410



## ROASTED VEGETABLE SALAD 🌱

With avocado and homemade cottage cheese

### สลัดผักย่าง

เสิร์ฟพร้อมกับอะโวคาโดและ  
คottageชีสโฮมเมด

THB 250

## SMOKED SALMON 🐟

With garden salad and poached egg

### แซลมอนรมควัน

กับสลัดผักและไข่ดาวน้ำ

THB 390

## SPICY GRILLED PRAWN SALAD 🦐

Melon, tomatoes, beetroot, avocado and focaccia bread

### สลัดกุ้งย่างรสเผ็ด

เสิร์ฟพร้อมกับเมลอน มะเขือเทศ หัวบีทรูท  
อะโวคาโดและขนมปังฟอคคาเซีย

THB 320

## COMPRESSED MELON SALAD 🍈🌱

With ricotta cheese, roasted pine nuts and truffle oil drops

### คอมเพรสเมลอนสลัด

กับรีคอตต้าชีส เมล็ดสนคั่วและ  
น้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล

THB 250

## SMOKED DUCK BREAST 🦆

On mixed salad leaves with assorted berries, orange fillet and citrus dressing

### อกเป็ดรมควัน

เสิร์ฟพร้อมกับผักสลัดใบ  
เบอร์รี่หลากหลายชนิด  
เนื้อส้มฝานและน้ำสลัดซีตรัส

THB 390



## HEALTHY COBB SALAD 🐔 🐷

Grilled chicken, avocado, bacon, blue cheese, poached egg extra virgin olive oil with Cajun dressing

### ค็อบสลัดเพื่อสุขภาพ

ไก่ย่าง อะโวคาโด เบคอน บลูชีส ไข่ดาวน้ำ น้ำมันมะกอกบริสุทธิ์และน้ำสลัดคาจุน

THB 290

## QUESADILLA 🐔

With breast chicken, guacamole, sour cream, cheese, lettuce and tomato salsa

### เกชาดิยา

เสิร์ฟพร้อมกับอกไก่ กัวคาโมเล ครีมเปรี้ยวชีส ผักกาดและซัลซามะเขือเทศ

THB 390

## MOZZARELLA 🐔

### CHEESE STICK

With Cajun-honey dip

### ชีสมอซซาเรลล่าแท่ง

กับซอสจิ้มคาจุนน้ำผึ้ง

THB 320

## FRENCH FRIES 🐔

### เฟรนช์ฟรายส์

(มันฝรั่งทอด)

THB 190

## CAESAR SALAD 🐔 🐷

Poached egg, grilled chicken, Parmesan cheese, garlic croutons, pork bacon, anchovy dressing

### ซีซาร์สลัด

เสิร์ฟพร้อมกับไข่ดาวน้ำ ไก่ย่าง พาร์เมซานชีส ขนมปังกรอบครูดองซีสกระเทียม เบคอนหมู และน้ำสลัดแองโชวี

THB 290

## CRISPY CALAMARI 🍤

With garlic chips and tangy ponzu mayonnaise

### ปลาหมึกทอดกรอบ

เสิร์ฟพร้อมกระเทียมแผ่นทอดกรอบ และซอสพอนส์มายองเนส

THB 290



## DUCK RILLETTE 🦆

With toasted focaccia bread and apple chutney

### รีเอตต์ดั๊ก (เปิดบด)

กับขนมปังฟอคาเชียยั้ง และซัดนี่แอปเปิล

THB 540



### GARLIC BREAD 🍷

Garlic butter baked French bread

### ขนมปังกระเทียม

ขนมปังฝรั่งเศสอบเนยกระเทียม

THB 150

### CHICKEN WINGS 🍷

Served with BBQ sauce on the side

### ปีกไก่

เสิร์ฟพร้อมซอสบาร์บีคิว

THB 250

### POUTINE FRIES 🍷

Baked with cheese and pulled chicken

### ปoutine ฟรายส์

อบพร้อมชีสและเนื้อไก่ฉีก

THB 290

### FRIED ONION RINGS 🍷

With Cajun-honey dip

### หอมใหญ่ชุบแป้งทอด

กับซอสจิ้มคาจุนน้ำผึ้ง

THB 220

### BAKED NACHO CHIPS

With beef chili con carne, olives, tomato salsa, guacamole and sour cream

### นาโช้ชีพอบกับชีสคอนคาร์เน

มะกอก ซัลซ่ามะเขือเทศ กัวคาโมเล่ และครีมเปรี้ยว

THB 560

# INTERNATIONAL



## GRILLED CHICKEN BREAST

Baby potatoes, roasted zucchini and red chimichurri sauce

อกไก่ย่าง

เบบี๋แครอท ซูกินีย่างและซอสแดงซิมิซูรี

THB 480

## WIENER SCHNITZEL

Fried breaded pork with German potato salad and sauerkraut

วีเนอร์ ชนิกเซล

หมูชุบเกล็ดขนมปังทอดกับสลัดมันฝรั่ง  
สไตล์เยอรมันและเซาเออร์เคราท์

THB 590



## FISH & CHIPS

Batter fried fish fillet with fries, green peas, tartare sauce and malt vinegar

ฟิชแอนด์ชิปส์

เนื้อปลาชุบแป้งทอดกับมันฝรั่งทอด  
ถั่วงอก เต้าหู้ทอด ซอสทาร์ทาร์และน้ำส้ม  
สายชูหมักข้าวมอลต์

THB 490

## GRILLED PORK NECK STEAK

Roasted vegetable, mashed potato and apple sauce

สเต็กสันคอกหมูย่าง

ผักย่าง มันบดและซอสแอปเปิ้ล

THB 570

## DUCK LEG CONFIT

Braised red cabbage, mashed potato, apple sauce

ดักกวงฟี (ซาเปิดตุนน้ำมัน)

กระหล่ำม่วงตุ๋น มันบด ซอสแอปเปิ้ล

THB 590

## CHICKEN POT PIE

Creamy chicken-vegetable and mushroom stew baked in butter dough, served with mixed salad

ซิคเก้นพ็อตพาย

สตูว์ไก่ใส่เห็ดและผักในซอสครีมเห็ดอบมา  
ในแป้งพัฟเนยสด เสิร์ฟพร้อมสลัดผักรวม

THB 350



## TERIYAKI SALMON

with bok choy, Kimchi Rice and teriyaki glaze (sea grapes for decoration)

แซลมอนเทอริยากิ

กับบ็อกฉ่อย (ผักกาดขวางตุ๋น) ข้าวผัดกิมจิ  
เพิ่มความมันวาวและรสชาติด้วยซอสเทอริยากิ  
(ตกแต่งด้วยสาหร่ายนางงุ่น)

THB 590

## AUSTRALIAN ANGUS STRIPLOIN

Grilled Mediterranean vegetable medley,  
fried potato wedges and Café de Paris butter

สเต็กเนื้อวอร์สตันออสเตรเลีย  
สายพันธุ์แองกัส

เซตผักย่างเมดิเตอร์เรเนียน มันฝรั่งอบทั้งเปลือก  
และเนยคาเฟ่เดอปารีส

THB 1,350

## AUSTRALIAN ANGUS BEEF TENDERLOIN

Glazed carrots, gratin dauphinoise,  
mushroom sauce

สเต็กเนื้อวอร์สตันในออสเตรเลีย  
สายพันธุ์แองกัส

เกลซแครอท (แครอทเคลือบเงา) กราแต็งโดฟีนัว  
(มันฝรั่งอบสไตล์ฝรั่งเศส) ซอสเห็ด

THB 1,550

## 350GR RIB EYE STEAK

Roasted vegetable, baked potato with  
condiments and red wine sauce

สเต็กเนื้อริบอาย 350 กรัม

ผักย่าง มันอบกับเครื่องเคียงและซอสไวน์แดง

THB 2,250

## HERB ROASTED LAMB CHOP

Roasted garlic, heirloom tomato salad,  
gratin dauphinoise rosemary sauce

ชีโครงแกะย่างสมุนไพร

กระเทียมอบ สลัดมะเขือเทศสายพันธุ์แอร์ลูม  
(กราแต็งโดฟีนัว) มันฝรั่งอบสไตล์ฝรั่งเศส  
ราดซอสโรสแมรี่

THB 1,550

## PAN SEARED

### SEA BASS FILLET

On raisin spinach, roasted baby  
potatoes and prawn bisque

สเต็กเนื้อปลากระพง

เสิร์ฟมาพร้อมกับผักปวยเล้ง  
มันเล็กอบและซูปกุ้ง

THB 490

# PASTA & RISOTTO

## PENNE | SPAGHETTI | FETTUCCINE เพนเน สปาเกตตี เฟตตูชินี

Select your sauce/ เลือกซอสของคุณ

- Basil Pesto 🍷🍷 THB 320  
เพสโตโหระพาฝรั่ง
- Beef or Chicken Bolognese THB 350  
โบโลเนสเนื้อหรือไก่ 🍷
- Arrabiatta spicy tomato sauce THB 320  
อาราเบียตต้า ซอสมะเขือเทศรสเผ็ด 🍷🍷
- Alfredo, creamy mushroom sauce THB 350  
อัลเฟรโด ซอสครีมเห็ด 🍷
- Carbonara 🍷 THB 350  
คาร์บอนารา

## 🍷 MUSHROOM RISOTTO

with assorted forest mushrooms,  
white wine and fresh herbs

### ริซอตโตเห็ด

กับเห็ดนานาชนิด ปรงด้วยไวน์ขาวและสมุนไพรสด

THB 350

## BEEF LASAGNA

Baked with layers of pasta,  
beef and bechamel sauce

### ลาซานญาเนื้อ

อบด้วยชั้นพาสต้าเนื้อและซอสขาวเบชาเมล

THB 350

## PEPPERONI

Tomato sauce,  
mozzarella cheese

### เปปเปอร์โรนี

ซอสมะเขือเทศ ชีสมอซซาเรลล่า

THB 350

# PIZZA

## CAESAR PIZZA

Baked with traditional Caesar dressing, chicken and mozzarella, topped with Caesar salad, parmesan cheese and crispy bacon bits

### ซีซาร์พิซซ่า

อบกับน้ำสลัดซีซาร์ ไก่และชีสมอซซาเรลล่า โรยหน้าด้วย  
ซีซาร์สลัด พาร์เมซานชีสและเบคอนกรอบ

THB 390

## PIZZA MARGHERITA

with rich tomato sauce  
and mozzarella cheese

### พิซซ่ามารกัริต้า

กับซอสมะเขือเทศเข้มข้นและ  
ชีสมอซซาเรลล่า

THB 270

## PIZZA KRA PRAO GAI

Topped with Thai style spiced  
minced chicken, tomato sauce  
and mozzarella

### พิซซ่ากะเพราไก่

หน้าไก่รสเผ็ดสไตล์ไทย เสิร์ฟพร้อม  
ซอสมะเขือเทศและมอซซาเรลล่า

THB 290

## PARMA HAM

Tomato sauce, mozzarella cheese  
and aged Parma ham

### พาร์มาแฮม

ซอสมะเขือเทศ ชีสมอซซาเรลล่าและ  
พาร์มาแฮมบ่ม

THB 390

## PIZZA QUATTRO FORMAGGI

พิซซ่าชีส 4 ชนิด

THB 350



# BURGERS & SANDWICHES

## CHICKEN BURGER

Chicken patty, lettuce, tomato, caramelized onions, coleslaw, sautéed mushrooms, cheddar cheese, served with French fries and ketchup

### เบอร์เกอร์ไก่

เนื้อไก่สับ ผักกาด มะเขือเทศ หัวหอมคาราเมลไลซ์ โคลสลอว์ เห็ดผัด เซดดาร์ชีส เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด และซอสมะเขือเทศ

THB 420



## ATRIUM BEEF BURGER

Australian black angus beef patty, lettuce, tomato, caramelized onion, chili con carne, sautéed mushrooms, cheddar cheese, served with French fries and ketchup

### เบอร์เกอร์เนื้อเอเทรียม

เนื้อวัวสับออสเตรเลียสายพันธุ์แบล็กแองกัส ผักกาด มะเขือเทศ หัวหอมคาราเมลไลซ์ ซิลีคอนคาร์เน เห็ดผัด เซดดาร์ชีส เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด และซอสมะเขือเทศ

THB 490



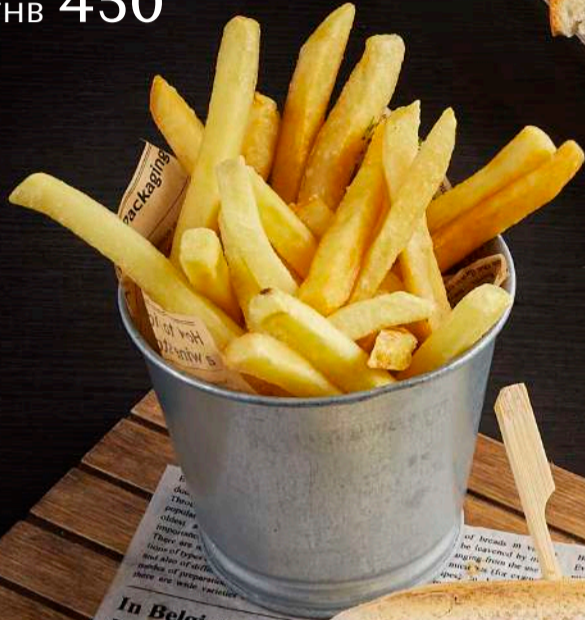
## ATRIUM CLUB SANDWICH 🐔🥑

Focaccia bread with grilled chicken breast, crispy bacon, cheddar cheese, avocado and egg served with French fries and garlic mayo

### เอเทรียมคลับแซนด์วิช

ขนมปังฟอกกาเซียกับอกไก่ย่าง เบคอนกรอบ เซตดาร์ชีส อะโวคาโด และไข่ เสิร์ฟพร้อม มันฝรั่งทอด และซอสมายองเนสกระเทียม

THB 450



## STEAK SANDWICH

Angus beef steak with Cajun mayo, sautéed mushrooms, caramelized onions, red peppers, baked with cheese

### สเต็กแซนด์วิช

สเต็กเนื้อวัวออสเตรเลียสายพันธุ์เองกัสดับ ซอสมายองเนสคาจูน เห็ดผัด หัวหอมคาราเมลไลซ์ พริกหวานแดง อบด้วยชีส

THB 620

## ITALIAN BAGEL 🐔

Stuffed with assorted Italian dried meats and cheese, rocket leaves, tomato, artichoke, olive tapenade and balsamic reduction

### อิตาเลียนเบเกิล

ยัดไส้ด้วยเนื้อแห้งสไตล์อิตาเลียนนานาชนิด พร้อมชีส ใบผักร็อคเก็ต มะเขือเทศ อาร์ติโชก มะกอกดำปั่นปรุงรส และน้ำส้มสายชูหมัก บัลซามิกรีดักชั่น

THB 590

## CHICKEN WALDORF SALAD CROISSANT SANDWICH 🐔

With celery, apple and grape

## แซนด์วิชครัวซองต์ สลัดไก่วอลดอร์ฟ

กับคื่นฉ่ายฝรั่ง แอปเปิ้ลและองุ่น

THB 290

## GRILLED CIABATTA SANDWICH 🍷

Assorted grilled vegetables and buffalo mozzarella cheese with spicy mayo

### กริลล์เซียบัตต้าแซนด์วิช

ผักย่างนานาชนิดและมอซซาเรลล่า นมควายกับซอสมายองเนสรสเผ็ด

THB 350

## THAI CHICKEN SATAY SANDWICH 🐔🥑

With crispy vegetable and peanut dressing

### แซนด์วิชสะเต๊ะไก่ไทย

กับผักและซอสถั่ว

THB 260

# THAI FAVOURS

## LAAB, YUM & THAI STARTERS



### SOM TAM SET

Traditional Thai spicy green papaya salad with dried shrimp, served with grilled chicken and sticky rice

#### เซตส้มตำ

ส้มตำมะละกอใส่กุ้งแห้ง เสิร์ฟพร้อมกับไก่ย่างและข้าวเหนียว

THB 390

### PLA GHOONG

Spicy Thai herbal prawn salad with chili jam

#### ปลากุ้ง

ยำสมุนไพรกับน้ำพริกเผาใส่กุ้ง

THB 350

### YUM WOONSEN BORAAN

Spicy glass noodle salad with minced pork, dried shrimp and fried peanuts

#### ยำวุ้นเส้นโบราณ

ยำวุ้นเส้นหมูสับ กุ้งแห้งและถั่วทอด

THB 290

### LAAB MHOO TORD

Spicy fried minced pork salad

#### ลาบหมูทอด

หมูปดผสมเครื่องลาบสไตล์อีสานทอด

THB 220

### NAM PRIK NUM & SAI AUA

Green chili dip served with crispy pork skin, northern style pork sausage, vegetables and sticky rice

#### น้ำพริกหนุ่ม ใส่อ้ว

น้ำพริกหนุ่ม เสิร์ฟพร้อมแคบหมู

ไส้กรอกสไตล์ภาคเหนือ

ผักนานาชนิดและข้าวเหนียว

THB 320

### VIETNAMESE SPRING ROLL

Fresh spring roll with vegetables, shrimp and crabstick, served with spicy pickled dipping sauce

#### ปอเปี๊ยะเวียดนาม

ปอเปี๊ยะสดกับผัก กุ้งและปูอัด

เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มผักดองรสเผ็ด

THB 220

### CHU CHI SALMON CIGAR

Fried red curry marinated salmon cigars with its sauce

#### ฉู่ฉี่ปลาแซลมอนชิการ์

ปอเปี๊ยะบุหรีทอดใส่ปลาแซลมอน

หมักพริกแกงฉู่ฉี่

THB 270

### KHA NOM PANG NA MU

Classic Thai fried pork toast with sweet and sour Ajard dip

#### ขนมปังหน้าหมู

เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มมาจาก

THB 210

๕๘

### MIANG KHAM BAI CHA PLU

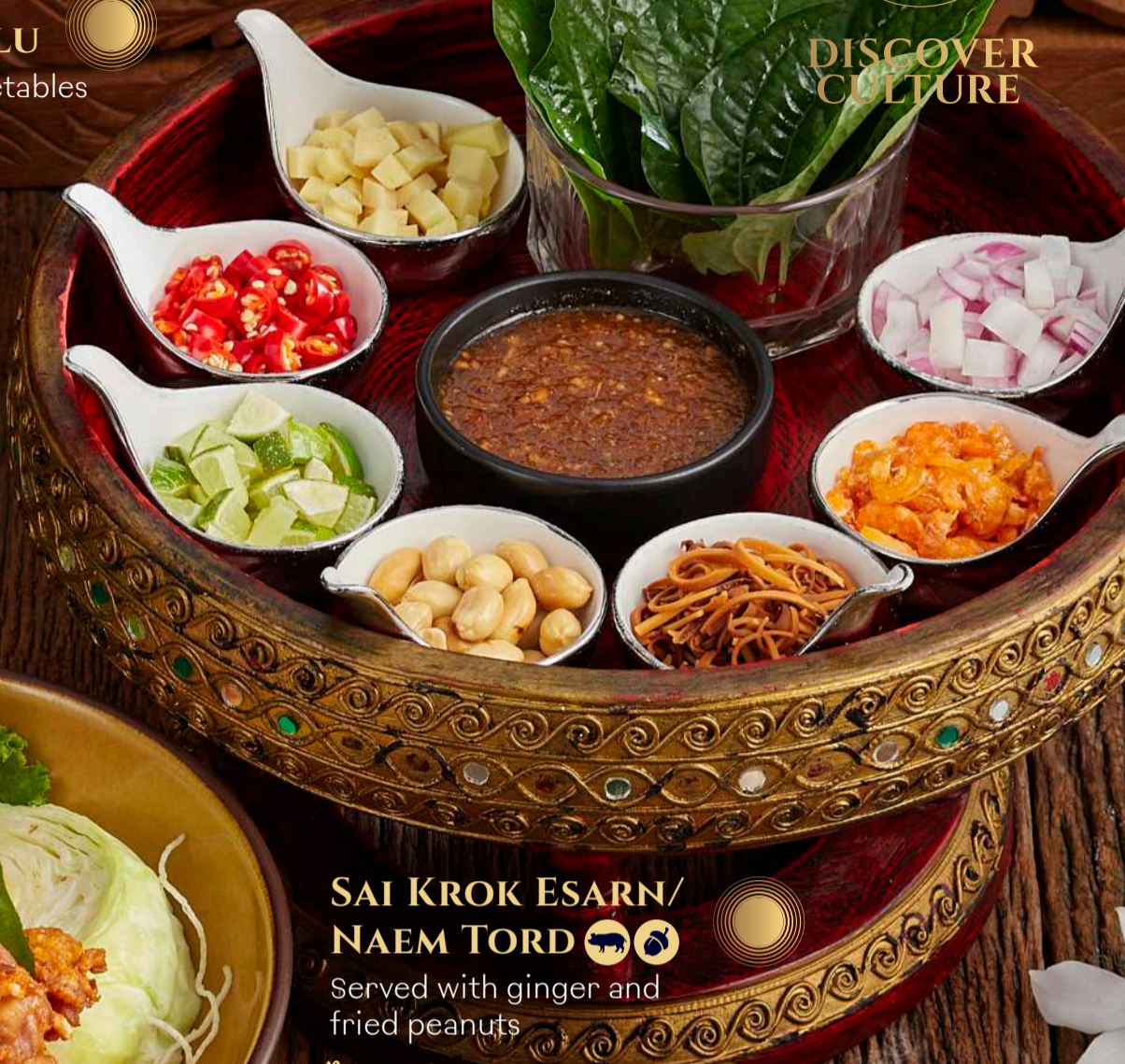
Thai betel leaves with assorted vegetables and sweet coconut dipping sauce

#### เมี่ยงคำใบชะพลู

ใบชะพลู ผักต่างๆและน้ำเมี่ยงคำมะพร้าวคั่ว ที่มีรสชาติหอมหวาน

THB 190

DISCOVER CULTURE



### SAI KROK ESARN / NAEM TORD

Served with ginger and fried peanuts

#### ไส้กรอกอีสาน / แหนมทอด

เสิร์ฟพร้อมขิงและถั่วทอด

THB 270



๕๙

### KHAO TANG NAH TANG

Coconut dip with shrimp and pork, served with crispy rice cracker

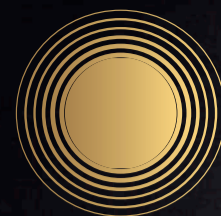
#### ข้าวตังหน้าตั้ง

เครื่องจิ้มที่มีส่วนผสมหลักคือกะทิผัดกับกุ้งและหมู เสิร์ฟพร้อมข้าวตัง

THB 190



# POPULAR THAI SNACKS



DISCOVER  
CULTURE



## CHICKEN SATAY 🐔 🍴

Served with peanut sauce and Ajard dip

สะเต๊ะไก่

เสิร์ฟพร้อมซอสถั่วและน้ำจิ้มอจาต

THB 230

## PO PIA THOD

Homemade and crispy fried spring roll with vegetable and glass noodles, served with sweet plum sauce

ปอเปี๊ยะทอด

ปอเปี๊ยะโฮมเมดไส้ผักและวุ้นเส้นทอด  
เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มบ๊วย

Your choice of/ ตัวเลือกของคุณ

• Prawn/ กุ้ง 🍤 THB 340

• Veg/ ผัก 🥬 THB 270

## GAI HO BAI TOEI 🐔

Fried chicken nuggets wrapped in Pandan leave, served with sesame dressing

ไก่ห่อใบเตย

เสิร์ฟกับซอสงา

THB 270

## GAI CHO 🐔

Fried Thai chicken roll with plum sauce

ไก่จ้อ

เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มบ๊วย

THB 270

## KHO MU YANG CHIM CHAEW 🐷

Grilled marinated pork neck, served with spicy dipping sauce

คอหมูย่างจิ้มแจ่ว

คอหมูหมักย่างเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มแจ่ว

THB 290

## PIK GAI THOD NAM PLA 🐔

Fried chicken wings with fish sauce

ปีกไก่ทอดน้ำปลา

ปีกไก่ทอดกับน้ำปลา

THB 270



DISCOVER  
CULTURE

SOUP


**TOM YUM**

Spicy Thai herbal soup served with steamed Jasmine rice

**ต้มยำ**

ซุปรสมุนไพรสไตล์ไทยเสิร์ฟพร้อมข้าวสวยหอมมะลิ

Your choice of/ ตัวเลือกของคุณ

- Prawn/ กุ้ง  THB 390
- Chicken/ ไก่  THB 320
- Mushroom/ เห็ด  THB 250

**TOM KHA GA**

Spicy Thai herbal soup with coconut milk served with steamed Jasmine rice

**ต้มข่าไก่**

ซุปรสมุนไพรสไตล์ไทยใส่กะทิเสิร์ฟพร้อมข้าวสวยหอมมะลิ

THB 320

**BAMI KIAW MU DAENG**

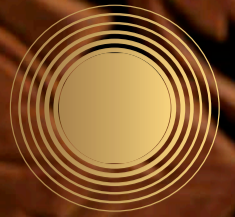
Egg noodle and shrimp wonton soup with BBQ pork

**บะหมี่เกี๊ยวหมูแดง**

บะหมี่ไข่และเกี๊ยวกุ้งน้ำก๊ากหมูแดง

THB 270

# FAMOUS THAI MAIN DISHES



DISCOVER  
CULTURE

## PHAD THAI KUNG ๖๘

Thai style fried noodles with tamarind sauce, egg, prawns, bean sprouts, bean curd, ground peanuts and lime

### ผัดไทยกุ้ง

เส้นจันท์ผัดซอสมะขาม ไข่ กุ้ง ถั่วงอก เต้าหู้ ถั่วลิสงป่นและมะนาว

THB 390



## PHAD KAPHAO ๖๘

Thai classic stir fry dish with chili, garlic and holy basil served with fried egg and steamed Jasmine rice

### ผัดกะเพรา

เสิร์ฟพร้อมไข่ดาวและข้าวสวยหอมมะลิ

Your choice of/ ตัวเลือกของคุณ

- Chicken/ ไก่ 🐔 THB 250
- Pork/ หมู 🐷 THB 250
- Beef/ เนื้อ 🐮 THB 290
- Minced pork with Century Egg/ หมูสับไข่เยี่ยวม้า 🐷 THB 250

## PHAD SI EW ๖๘

Wok fried rice noodle with egg, kale

### ผัดซีอิ้ว

เส้นใหญ่ผัดกับไข่ และผักคะน้า

Your choice of/ ตัวเลือกของคุณ

- Chicken/ ไก่ 🐔 THB 250
- Pork/ หมู 🐷 THB 250
- Seafood/ อาหารทะเล 🐠 THB 290

## KHAO PHAD ๖๘

Fried rice with your choice of

### ข้าวผัด

ข้าวผัดกับตัวเลือกของคุณ

- Chicken/ ไก่ 🐔 THB 250
- Pork/ หมู 🐷 THB 250
- Seafood/ ทะเล 🐠 THB 290
- Vegetables/ ผักรวม 🌿 THB 220





DISCOVER  
CULTURE



### KHA NOM CHIN SET

Chicken green curry with Thai vermicelli rice noodles, salted egg and assorted vegetables

เซทขนมจีน

แกงเขียวหวานไก่กับขนมจีน ไข่เค็มและผักต่างๆ

THB 350



### KHAO SOI GAI / NUEA

Chiang Mai curry noodles

ข้าวซอยไก่ / เนื้อ

ก๋วยเตี๋ยวแกงแบบเชียงใหม่

Your choice of/ ตัวเลือกของคุณ

• Chicken/ ไก่ THB 290

• Beef/ เนื้อ THB 320

### RAAD NAH

Flat noodles with mixed vegetable in Chinese gravy

ราดหน้า

เส้นใหญ่กับผักรวมราดด้วยน้ำซอสเกรวี่แบบจีน

Your choice of/ ตัวเลือกของคุณ

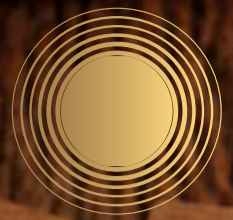
• Chicken/ ไก่ THB 250

• Pork/ หมู THB 250

• Seafood/ อาหารทะเล THB 290

อาหารทะเล





DISCOVER  
CULTURE

**KUNG THOD  
SAUCE MAKAM**

Fried river prawn with tamarind sauce

กุ้งทอดซอสมะขาม

กุ้งแม่น้ำทอดกับซอสมะขาม

THB 680



**MASSAMAN  
GAI**

Southern Thai chicken curry served with steamed rice

มัสมั่นไก่

เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย

THB 350

**GAI PHAD  
MED MAMUANG  
HIMMAPAAN**

Sautéed chicken with cashew nuts and dried chili served with steamed rice

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์กับพริกแห้ง  
เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย

THB 320

**KUAY TIAW  
KUA GAI**

Thai Fried Noodles with Chicken, Pickled Turnip, Crunchy Squid, with Fresh Green Lettuce and Chili Sauce

ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่

ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ผัดกับไก่ หัวไชเท้าดอง ปลาหมึกกรอบ ผักกาดหอมสด ปูรุกรสด้วยซอสพริกรสเข้มข้น

THB 250

**KHAO MU DAENG  
MU KROB**

BBQ Pork & Crispy Pork Belly with Chinese Sausage and Boiled Egg over Rice

ข้าวหมูแดงหมูกรอบ

หมูแดง หมูกรอบ กุนเชียงไข่ต้มและข้าวสวย

THB 360

**MU  
KRATHIAM**

Thai garlic pepper pork, with steamed rice and fried egg

หมูกระเทียม

หมูทอดกระเทียมพริกไทยสดไทย  
เสิร์ฟพร้อมข้าวสวยและไข่ดาว

Your choice of/ ตัวเลือกของคุณ

• Chicken/ ไก่ THB 250

**STEAMED RICE/  
KHAO NIEW  
(THAI STICKY RICE)/  
KHANOM JEEN  
ข้าวสวย/ ข้าวเหนียว/  
ขนมจีน**

THB 70



**VEGETABLE SAMOSA** 🌱

Small fried pastry pocket stuffed with spiced potato and peas. Accompanied with mint sauce and tamarind chutney

**ซาโมซ่าผัก**

แป้งห่อไส้มันกับถั่วและเครื่องเทศ  
เสิร์ฟกับซอสสะระแหน่และซอสมะขาม

THB 210

**INDIAN GREEN SALAD** 🌱

Slices of cucumber, onion, carrot, lime and green chili

**อินเดียกรีนสลัด**

แตงกวาหั่น หอม แครอท มะนาว  
และพริกเขียว

THB 170

**MURGH TIKKA MASALA** 🐔 🍲

Boneless chicken marinated with curd and Indian spices cooked in clay oven, simmered in tomato gravy

**เมิร์กติก้ามาซาล่า**

ไก่ไร้กระดูกหมักด้วยโยเกิร์ตและเครื่องเทศ  
อินเดีย เคี่ยวในน้ำเกรวี่มะเขือเทศบนเตาถ่าน

THB 270

**ALOO MATAR TIKKI** 🌱

Deep dried potato galette flavored with Indian spices, drizzled with sweet curd, mint sauce and tamarind sauce.

**อาลูมาตาร์ทิกคิ**

(มันฝรั่งบดชุบเกร็ดขนมปังทอดกรอบ)

ทอดมันฝรั่งสไตล์อินเดียปรุงรสด้วยเครื่องเทศ  
ราดด้วยนมเปรี้ยว ซอสสะระแหน่และซอสมะขาม

THB 190

**MURGH DUM BIRYANI** 🐔

Chicken marinated in yoghurt and Indian spices, cooked in aromatic Basmati rice and served with Raita

**เมิร์กดัมบิรียานี**

ไก่หมักด้วยโยเกิร์ตและเครื่องเทศอินเดีย  
หุงกับข้าวบาสมาดิ เสิร์ฟพร้อมโยเกิร์ต

THB 350

## PRAWN PEERA 🍤

Bombay Dirty Rice, Raw mango and Smoke chilli curry, kale thoran, pickled ginger

### พรอนพีร่า

ข้าวสไตล์บอมเบย์ แกงมะม่วงดิบและ  
พริกขี้หนูคั่ว คะนํ้ากรอบ ชิงดอง

THB 370



## INDIAN VEGETARIAN 🌱🌱

### THALI

Aloo matar tikki, dal makhani, paneer butter masala, subz takatak, pulao, butter naan or plain naan yoghurt, pickle

### อินเดียน เวจิเทเรียนทาลี

อาลูมาตาร์ทิกคี่ (มันฝรั่งบดชุบเกร็ดขนมปัง  
ทอดกรอบ) ดาลมัคคานี่ (แกงถั่วผสมเนย)  
แกงมาซาลาชีสปังนึร์ แกงผัก ข้าวผัด นาน  
โยเกิร์ต ผักดอง

THB 390

## BHUNA GOSHT 🍖

Boneless lamb braised in its own gravy, flavored with garam masala and green chili

### บูห์นากอสท์

เนื้อแกะไม่มีกระดูกตุ๋นในน้ำเกรวี่ปรุงรสด้วย  
การัมมาซาล่าและพริกเขียว

THB 450

## SUBZ BIRYANI 🌱

Aromatic Basmati rice cooked with vegetables, yoghurt and Indian spices and served with Raita

### ซัซส์บิรยานี่

ข้าวบาสมาดิบหุงกับผัก โยเกิร์ตและ  
เครื่องเทศอินเดีย เสิร์ฟพร้อมโยเกิร์ต

THB 270

## DILLI BUTTER CHICKEN 🍗🍴

Famous dish from the capital of India, Chicken tikka cooked in tomato gravy, with fenugreek leaves and cardamom powder (condiments?)

### ดิลลีบัตเตอร์ชิกเกน

เมนูชื่อดังจากเมืองหลวงของอินเดีย  
ไก่ทิกก้าปรุงในน้ำเกรวี่มะเขือเทศ  
กับใบลูกชัตและผงกระวาน

THB 290



## INDIAN NON-VEGETARIAN

### THALI 🍛🍛🍛

Tandoori Jheenga (prawn), home style chicken curry, dal makhni, subz takatak, pulao, butter naan or plain naan yoghurt, pickle

### อินเดียขนอนเวจิเทเรียนทาลี

กุ้งทันดูรี แกงไก่ ดาลมัคคานี (แกงถั่วผสมเนย) แกงผัก ข้าวผัด นาน โยเกิร์ต ผักดอง

THB 450



### PANEER BUTTER MASALA 🍛🍛

Cottage cheese cooked with onion, tomato, masala, flavored with Indian spices

### พานีร์บัตเตอร์มาซาล่า

คottage cheese สปรุงกับหัวหอม มะเขือเทศ มาซาล่า เพิ่มรสชาติด้วยเครื่องเทศอินเดีย

THB 250

### DAL BUKHARA 🍛

A slow cooked Black urad (lentil) flavored with tomato, fenugreek leaves and Indian spices

### ดาลบูคฮาร่า

ถั่วเลนทิลดำปรุงรสด้วยมะเขือเทศ ใบลูกชืดและเครื่องเทศอินเดีย

THB 220

### SUBZ TAKATAK 🍛🍛

A blend of mixed vegetables cooked with onions and tomato, finished with cumin powder and Fenugreek leaves

### ซบส์ทากาทัก

ผักรวมปรุงสุกกับหัวหอมและมะเขือเทศ ผงยี่หระ้าและใบลูกชืด

THB 220

### KHADE MASALA PULAO 🍛

A flavorful rice cooked with aromatic Indian spices

### คาเดมาซาลาพูเลา

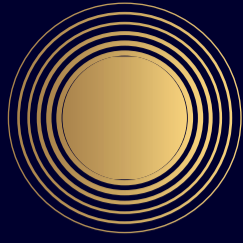
ข้าวหุงกับเครื่องเทศอินเดีย

THB 70

### PLAIN NAAN BREAD/ BUTTER NAAN/ GARLIC NAAN

นานธรรมดา/  
บัตเตอร์นาน/  
นานกระเทียม

THB 70



## DISCOVER CULTURE

Grand Mercure strongly believes that travel is intrinsically linked to discovering each country national heritage: this is how you understand a culture, its customs & rituals, and connect with local communities.

Grand Mercure knows that the discovery of a culture is fundamentally a sensorial experience.

Grand Mercure Discover Culture programme highlights products, food & beverage, experiences, activities or local creativity that amplifies the country national heritage through a fresh perspective-this is expressed through revived rituals, local food & drink culture with a modern twist, the art of wellbeing or being the ambassador of local culture creativity.

There is only one way to meet a place and its people: by immersing oneself in its national culture and using all the senses. This is truly what Grand Mercure offers.

