

SNACKS



COLD

SMOKED SALMON BAGEL SLIDER

3 mini bagel sandwiches with smoked salmon, dill-caper cream cheese, cucumber salad

แซลมอนรมควันเบเกิลสไลเดอร์

เบเกิลแซนด์วิช 3 ชิ้นเล็ก รับประทานกับแซลมอนรมควัน ครีมหีสผักชีลาว-เคเปอร์ และสลัดแตงกวา

THB 290



SUSHI BURRITOS

Deep fried Japanese maki rolls with salmon and crabstick topping

ซูชิเบอร์ริโต

ข้าวห่อสาหร่ายญี่ปุ่นทอดหน้าปลา แซลมอนและปูอัด

THB 390

CROQUE MONSIEUR

Grilled ham & cheese sandwich gratinated with cheese

คร็อกมงซิเออ

แซนด์วิชไส้แฮมชีสย่างไฟกราดด้วยชีส และนำไปอบจนเหลืองกรอบ

THB 290

GRILLED KIMCHI & PEANUT SANDWICH

With cheese and fruit chips

แซนด์วิชย่างกิมจิกับเนยถั่ว

เสิร์ฟพร้อมชีสและผลไม้กรอบ

THB 230



YUM NAEM KHAO THOD

Crispy rice salad

ยำเหมข้าวทอด

THB 210



ANTIPASTI SKEWERS

Selection of dried meats, cheeses, vegetables and pickles served with grissini sticks

อาหารเรียกน้ำย่อย
แบบเสียบไม้สไตล์อิตาลี

เนื้อแห้ง ชีส ผักสด ผักดองนานา
ชนิดเสิร์ฟกับขนมปังขิงขาไก่

THB 230



CHICKEN CAESAR KRA PAO WRAP

Tortilla stuffed with Thai minced chicken, Caesar salad, cheese and crispy bacon

ชีซาร์กษพร้าไก่แรบ

แผ่นแป้งตอร์ตีญ่าห่อไส้กะเพราไก่
ชีซาร์สลัด ชีสและเบคอนกรอบ

THB 390

PARMA HAM WITH MELON WEDGES

With rocket leaves, parmesan and balsamic reduction

พาร์มาแฮมกับเมลอน

เสิร์ฟพร้อมร็อคเก็ตสลัด พาร์เมซานชีส
และน้ำส้มสายชูหมักบัลซามิกเข้มข้น

THB 290



HOT



LOUISIANA FISH & CRAB CAKE

With green salad and mango salsa

**เค้กเนื้อปูและปลาทอด
สไตล์หลุยเซียน่า**

กับสลัดผักใบเขียวและซอสชามะม่วง

THB **370**

CRISPY CALAMARI

With garlic chips and tangy ponzu mayonnaise

ปลาหมึกทอดกรอบ

เสิร์ฟพร้อมกระเทียมแผ่นทอดกรอบ
และซอสพอนซีมายองเนส

THB **290**

FRIED ONION RINGS

With Cajun & honey dip

หอมใหญ่ชุบแป้งทอด

กับซอสจิ้มคาจูนน้ำผึ้ง

THB **220**

FRIED CHICKEN WINGS

With house BBQ sauce on the side

ปีกไก่ทอด

เสิร์ฟพร้อมซอสบาร์บีคิว

THB **250**

MOZZARELLA CHEESE STICK 🍷

With Cajun & honey dip

ชีสมอซซาเรลล่าแท่ง

กับซอสจิ้มคาจุนน้ำผึ้ง

THB 320

TRUFFLE FRIES 🍷

With truffle mayonnaise

เห็ดทรัฟเฟิลทอด

กับมายองเนสเห็ดทรัฟเฟิล

THB 220

FRENCH FRIES 🍷

With mayonnaise and ketchup

มันฝรั่งทอดติดเปลือก

กับซอสมายองเนสและซอสมะเขือเทศ

THB 190

FRIED POTATO WEDGES 🍷

With mayonnaise and ketchup

มันเวดจ์ทอด

กับมายองเนสและซอสมะเขือเทศ

THB 210

JALAPENO POPPERS 🍷

With Cajun & honey dip

พริกเม็กซิกันยัดไส้

กับซอสจิ้มคาจุนน้ำผึ้ง

THB 270

“SORULLOS” CORNMEAL FRITTER

Chili and coriander spiced corn meal fritters with tangy ponzu mayonnaise

“โซรูลอส” คอρνมีลฟริตเตอร์

แป้งข้าวโพดปรุงรสด้วยเครื่องเทศ พริกและผักชีทอดกรอบเสิร์ฟพร้อมซอสมายองเนสพอนซุสเปรี้ยว

THB 220

CHEESY FRENCH BAGUETTE 🍷

Cheese-spinach and salami stuffed French bread

ชีสชีเฟรนช์บาเกตต์

ผักโขมผัดชีส และซาลามียัดไส้ในขนมปังฝรั่งเศส

THB 350

MINI BEEF MINCED PIE

With homemade pickles

มินิบีฟมินซ์พาย

กับผักดองโฮมเมด

THB 250

KRAPAO GAI PUFF 🍷

Puff pastry stuffed with Thai spiced minced chicken

พัฟพะเพราไก่

พัฟเพสตรีใส่ไก่บดสไตล์ไทย

THB 210



CHOO CHEE SALMON CIGAR 🍷

Fried red curry marinated salmon cigars with its sauce

ซูชิแซลมอนชิการ์

ปอเปี๊ยะซูชิทอดใส่ปลาแซลมอนหมักพริกแกงซูชิ

THB 270



PIK GAI THOD NAM PLA 🐔

Fried chicken wings with fish sauce

ปีกไก่ทอดน้ำปลา

ปีกไก่ทอดกับน้ำปลา

THB 270

🥒 BHINDI KURKURRI

Crispy fried okra julienne with mint sauce and dahi chutney

บิณฑิครุฑูรี

กระเจียบเขียวทอดกรอบเสิร์ฟพร้อม
กับซอสสะระแหน่และดาฮีซัชนี

THB 190

HOMEMADE SAMOSA

Small fried dough pockets, stuffed with spiced potato and peas (and chicken), mint sauce and tamarind chutney

โฮมเมดชาโมซ่า

แป้งทอดไส้มันฝรั่งกับถั่ว (และเนื้อไก่)
ที่ผสมกับเครื่องเทศ เสิร์ฟกับ
ซอสสะระแหน่และซอสมะขาม

Your choice of/ ตัวเลือกของคุณ

• Vegetable/ ผัก 🥒 THB 270

• Chicken/ ไก่ 🐔 THB 250

SAI KROK ESARN 🐷🐔

Grilled pork sausage balls with vegetables

ไส้กรอกอีสาน

ไส้กรอกหมูทรงกลมย่างเสิร์ฟพร้อม
กับผักหลากหลายชนิด

THB 270

THOD MAN KUNG 🦐🍷

DONUT

Deep fried shrimp cake with plum sauce

ทอดมันกุ้งโดนัท

เสิร์ฟกับน้ำจิ้มชวี่

THB 290

PIZZA



PIZZA MARGARITA

With rich tomato sauce and mozzarella cheese

พิซซ่ามารการิต้า

กับซอสมะเขือเทศเข้มข้น และชีสมอซซาเรลล่า

THB 270

PIZZA KRA PAO

GAI

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

พิซซ่ากะเพราไก่

หน้าไก่รสชาติเผ็ดสไตล์ไทย ซอสมะเขือเทศและมอซซาเรลล่า

THB 290

PEPPERONI

Tomato sauce, mozzarella cheese

เปปเปอร์โรนี

ซอสมะเขือเทศ ชีสมอซซาเรลล่า

THB 250

PARMA HAM

Tomato sauce, mozzarella cheese and aged Parma ham

พาร์มาแฮม

ซอสมะเขือเทศ ชีสมอซซาเรลล่า และพาร์มาแฮมบ่ม

THB 390

CAESAR PIZZA

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

ซีซาร์พิซซ่า

อบด้วยน้ำสลัดซีซาร์ ไก่และชีสมอซซาเรลล่าโรยหน้าด้วยซีซาร์สลัด พาร์เมซานชีสและเบคอนกรอบ

THB 390

PIZZA QUATTRO FORMAGGI

Tomato sauce, topped with a combination of four kinds of cheese

พิซซ่าชีส 4 ชนิด

ซอสมะเขือเทศ โรยหน้าด้วยชีส4ชนิด

THB 350

GOOD FOR SHARING

TASTING PLATTER

Selection of our favored dishes Crispy Calamari, Mozzarella Cheese Stick, Fried Potato Wedges, Choo Chee Salmon Cigar, Homemade Samosa, Krapao Gai Puff, served with a variety of dips

เทสต์ดิ้งแพลตเตอร์

รวมเมนูอาหารยอดนิยมหลากหลายชนิดของเรา ปลาหมึกทอดกรอบ มอซซาเรลล่าชีสแท่ง มันฝรั่งทอดตัดเปลือก คุกกี้แซลมอนชิการ์ โฮมเมด ซาโมซ่า พัพเพะเพราไก่ เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มชนิดต่างๆ

THB 510



QUESADILLA

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

เกซาดิยา

กับไก่ตุ๋น กัวคาโมเล่ ครีมเปรี้ยว ชีส ผักกาด และซัลซามะเขือเทศ

THB 320

CHEESY BAKED NACHO CHIPS

Topped with chili con carne, olives, tomato salsa, guacamole and sour cream

นาโช้ชีพอบชีส

กับชีสค้อนคาร์เน่ มะกอก ซัลซามะเขือเทศ กัวคาโมเล่ และครีมเปรี้ยว

THB 560

SALMON & KIMCHI QUESADILLA

Caramelized pineapple, kimchi, guacamole, smoked salmon, cheese in corn tortilla

แซลมอนและกิมจิเกชาดิยา

สับปะรดเคลือบคาราเมล กิมจิ กัวคาโมเล่ แซลมอนรมควัน แผ่นแป้งทอดนุ่มๆ ข้าวโพดทอดใส่ชีส

THB 370



BAKED CAMEMBERT CHEESE

Baked with garlic, rosemary and local bee honey served with crispy bread

ชีสคามองแบร์อบ
กับกระเทียม โรสแมรี่ และน้ำผึ้งจากผึ้งท้องถิ่น
เสิร์ฟพร้อมขนมปังกรอบ

THB 590

*ราคายังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% / Prices are subject to a 10% service charge and 7% VAT.



SWEET

CHURROS

Deep fried dough sticks dusted with cinnamon sugar served with chocolate, vanilla and raspberry dipping sauces

ชูร์โร

คลุกน้ำตาลซินนามอน เสิร์ฟพร้อมซอสช็อกโกแลต วานิลลา และราสป์เบอร์รี่

THB 190





**CHOCOLATE
LAVA CAKE**

with Vanilla Ice Cream

ช็อกโกแลตลาวาเค้ก
กับไอศกรีมวานิลลา

THB 190

**RED VELVET
BROWNIE BAR**

เรดเวลเวทบราวน์บาร์

THB 190

**LYCHEE MEUILLE
FEUILLE**

with Raspberry Sorbet

มิลเฟยล์ลิ้นจี่

กับราสเบอร์รี่เซอร์เบท


THB 190



1880 New Petchburi Road, Bangkok Huay Kwang,
Bangkok 10310 | HC0Y8-SM@accor.com | Tel. 0 2718 2000

  GrandMercureBangkokAtrium

 @grandmercureatrium

 GrandMercureBangkokAtrium



Explore More
Please Scan Here