

Cuisine  
 unplugged

## CONTINENTAL BREAKFAST

610

*Available 24 hours a day*

**A choice of coffee, tea or hot chocolate**

**Fresh fruit juice and yoghurt**

*(orange, carrot, pineapple or watermelon)*

**Baker's Basket : Danish pastries, rolls and croissants**

**served with butter, jam and honey**

กาแฟ / ชา / ซ็อกโกแลต

น้ำผลไม้คั้นสด (ส้ม / แครอท / องุ่น / สับปะรด / แตงโม) หรือโยเกิร์ต

ขนมปังอบจากเตา ประกอบด้วยขนมชนิดต่างๆ ครั้วชอร์ต เสิร์ฟพร้อมเนยสดและแยมผลไม้

*Below menus are available from 6:30 am to 11:00 am*

## AMERICAN BREAKFAST

850

**A choice of coffee, tea or hot chocolate**

**Fresh fruit platter or fruit salad,**

**Fresh fruit juice** *(orange, carrot, pineapple or watermelon)*

**Two eggs** *(fried, poached, boiled or scrambled)*

**or a three-egg omelet** *(plain, tomato with herb or mushroom)*

**Served with either bacon, chicken sausage,**

**pork sausage or cooked ham**

**Baker's Basket : Danish pastries, rolls and croissants**

**served with butter, jam and honey**

กาแฟ / ชา / ซ็อกโกแลต

น้ำผลไม้คั้นสด (ส้ม / แครอท / สับปะรด / แตงโม)

ไข่ทอด ไข่ต้ม หรือไข่คน กับมะเขือเทศ สมุนไพร ผักรวม หรือเห็ด

เสิร์ฟพร้อมเบคอน ไส้กรอกไก่ ไส้กรอกหมู หรือแฮม

ขนมปังอบจากเตา อาทิ ขนมชนิดต่างๆ ครั้วชอร์ต เสิร์ฟพร้อมเนยสดและแยมผลไม้

## THAI BREAKFAST

610

**Boiled rice or fried rice with egg and a choice of chicken, pork or seafood**

**Fresh fruit juice** *(orange, carrot, pineapple or watermelon)*

**A choice of coffee, tea or hot chocolate**

ข้าวต้ม หรือ ข้าวผัด ไข่/หมู / ทะเล เสิร์ฟพร้อมไข่ดาว

น้ำผลไม้คั้นสด (ส้ม / แครอท / สับปะรด / แตงโม)

กาแฟ / ชา / ซ็อกโกแลต

**V** : vegetarian อาหารมังสวิรัติ

**H** : healthy อาหารเพื่อสุขภาพ

All prices are net and inclusive of service charge and government tax

## BREAKFAST A LA CARTE MENU

*Below menus are available from 6:30 am to 11:00 am*

**Choice of Hot Coffee, Tea or Chocolate** 140

กาแฟ ชา หรือ ช็อคโกแลต

**Fresh Fruit Juice** 200

Orange, Carrot, Pineapple, Watermelon

น้ำส้ม, แครอท, น้ำสับปะรด, น้ำแตงโม

**Baker's Basket** 180

Rolls, Croissants, Danish pastries served with butter, jam and honey

ขนมปังอบสดจากเบเกอรี่ ครั้วซอง เดนิชต่างๆ เซิร์ฟพร้อมแยมผลไม้และเนย

**Choice of Cereal** 180

All bran, corn flakes, Coco Crunch served with cold milk

อาหารธัญพืชรวมรสเสิร์ฟพร้อมนมสด

**Thai Seasonal Fruit Platter** 250

Freshly sliced seasonal fruits

ผลไม้รวม

**Choice of Egg** 250

Fried Eggs, Poached Eggs, Boiled Eggs, Scrambled Eggs, Omelet or Egg White Omelet

**Side dishes** 180

A choice of Bacon, Cooked Ham, Chicken or Pork Sausage, Tomatoes, Potatoes, Mushrooms

ไข่ดาว ไข่ต้ม ไข่กวน ไข่ฉวน เสิร์ฟพร้อมเบคอน ไส้กรอก มะเขือเทศและเห็ด

**V** : vegetarian อาหารมังสวิรัติ

**H** : healthy อาหารเพื่อสุขภาพ

All prices are net and inclusive of service charge and government tax

## THAI LOCAL FOOD SELECTIONS

### APPETIZERS AND SNACKS

<b>Poh Pia Thod V</b> Deep Fried Spring Rolls ปอเปี๊ยะทอด	170
<b>Thai Satay</b> Spiced Chicken Fillet and Tender Pork Skewers with Peanut dip and Pickled Vegetables with Riceberry Naan Bread ไก่สะเต๊ะสับพร้อมแป้งนา	250
<b>Thod Mun Goong</b> Deep Fried Shrimp Cakes with Thai dip ทอดมันกุ้ง	250
<b>Goong Sa Rong</b> Fried Prawn Wrapped with Fried Rice Noodle and Mango Sauce กุ้งสอด	250
<b>Yum Som Ao Goong Sod</b> Thai Pomelo, Prawns, dried Coconut and dried Shallot with Spicy Thai Sauce ยำส้มโอกุ้งสด	300
<b>Yum Ta Kri H</b> Spicy Lemongrass with peanut ยำตะไคร้กับถั่ว	200

V : vegetarian อาหารมังสวิรัต

H : healthy อาหารเพื่อสุขภาพ

All prices are net and inclusive of service charge and government tax

## SOUPS AND CURRIES

<b>Gaeng Jeard Tao- Ho Moo Sub</b> Minced Pork and Soya Bean Curd Soup แกงจืดตำหมูสับ	200
<b>Tom Kha Gai</b> Chicken and Galangal in Coconut Milk Soup ต้มข่าไก่	250
<b>Gaeng Kiew Whan Gai or Nuea</b> Green Curry with Chicken or Beef แกงเขียวหวานไก่, เนื้อ	280
<b>Gaeng Phed Ped Yang</b> Red Curry Roasted Duck with Coconut Milk and Pineapple แกงเผ็ดเป็ดข่า	280
<b>Panaeng Nuea, Moo or Gai</b> Red Curry with Beef, Pork or Chicken แกงพะเนื่อ, หมู, ไก่	280
<b>Massaman Nuea</b> Coconut Peanut Curry with Beef and Sweet Potatoes แกงมัสมั่นเนื้อ	370
<b>Tom Yum Goong</b> Spicy Sour Prawn Soup with Straw Mushrooms and Lemongrass ต้มยำกุ้ง	360
<b>Choo Chee Goong</b> Fried Prawns Curry ชุ้ดี่กุ้ง	460
<b>Massara Tikka Kai</b> Coconut Peanut Curry with Chicken Tikka and Riceberry Naan Bread แกงใต้กับเครื่องแกงอินเดีย	320

**V** : vegetarian อาหารมังสวิรัต

**H** : healthy อาหารเพื่อสุขภาพ

All prices are net and inclusive of service charge and government tax

## MAIN DISHES

<b>Phad Phak Ruam</b> Stir-Fried Mixed Vegetables with Oyster Sauce ผัดผักรวม	180
<b>Gai Pad Med Ma - Muang</b> Stir-Fried Chicken with Cashew Nuts ไก่ผัดเม็ดมะม่วง	200
<b>Goong Makam</b> Deep Fried Prawns with Tamarind Sauce กุ้งชอสมะขาม	250
<b>Gai Tod Ta Kri</b> Deep Fried Chicken with Lemon Grass ไก่ทอดตะไคร้	250
<b>Goong Thod Kratiem Prik Thai</b> Deep-Fried Prawns with Garlic & Pepper กุ้งทอดกระเทียมพริกไทย	460
<b>Pla Khapong Thod Nam Pla</b> Deep-Fried Sea Bass with fish sauce, served with Mango Salad ปลากระพงทอดน้ำปลาเสิร์ฟพร้อมยำมะม่วง	470
<b>Pla Khapong Sam Rod</b> Deep-Fried Sea Bass Fillet with Sweet and Sour Sauce ปลากระพงสามรส	470

V : vegetarian อาหารมังสวิรัต

H : healthy อาหารเพื่อสุขภาพ

All prices are net and inclusive of service charge and government tax

## RICE

<b>Khao Nah Ped</b> Steamed Rice with Roasted Duck ข้าวหน้าเป็ดย่าง	220
<b>Khao Moo Daeng</b> Steamed Rice with Chinese Barbecued Pork ข้าวหมูแดง	220
<b>Khao Phad Krapraow Moo or Gai</b> Stir-Fried Minced Pork or Chicken, Fresh Chili, Hot Basil Leaves, served with Steamed Rice and Fried Egg ข้าวผัดกระเพราหมูหรือไก่	250
<b>Khao Phad Moo, Gai, Goong or Nuea</b> Stir-Fried Minced Pork, Chicken, Prawn or Beef served with Steamed Rice ข้าวผัดหมู, ไก่, กุ้ง หรือ เนื้อ	250
<b>Khao Ob Sabparod</b> Fried Rice with Chicken and Cashew Nuts in Pineapple ข้าวอบสับประรด	250
<b>Khao Phad Gaeng Kiew Whan Pla Ka - Pong Kai Kem</b> Deep Fried Sea Bass with Green Curry and Salted Egg, served with Fried Egg ปลากระพงทอดราดซอสแกงเขียวหวานไข่เค็มเสิร์ฟพร้อมข้าวโรตีสายดำและไข่ดาว	250

V : vegetarian อาหารมังสวิรัติ

H : healthy อาหารเพื่อสุขภาพ

All prices are net and inclusive of service charge and government tax

## NOODLES

<b>Guay Tiew Nuea Tun</b> Braised Beef Noodle ก๋วยเตี๋ยวนี้อตุ๋น	220
<b>Guay Tiew Nam Moo Tun</b> Braised Pork Noodle ก๋วยเตี๋ยวมูตุน	220
<b>Guay Tiew Kua Gai</b> Stir-Fried Noodle with Chicken and Egg ก๋วยเตี๋ยวกัวไก่	220
<b>Guay Tiew Ped Yang</b> Roasted Duck Noodle Soup ก๋วยเตี๋ยวบีดย่าง	220
<b>Rad Nah Moo</b> Rice Noodle with Pork ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าหมู	220
<b>Bah Mee Moo Daeng</b> Chinese Barbecued Pork Noodle Soup บะหมี่หมูแดง	220
<b>Guay Tiew Phad See Aew Moo, Gai, Nuea or Goong</b> Stir-Fried Rice Noodle in Soy Sauce with Pork, Chicken, Beef or Prawns ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊วหมู, ไก่, เนื้อหรือกุ้ง	250
<b>Phad Thai Goong</b> Thai Style Stir-Fried Rice Noodles with Prawns ผัดไทยกุ้งสดห่อไข่	350

V : vegetarian อาหารมังสวิรัต

H : healthy อาหารเพื่อสุขภาพ

All prices are net and inclusive of service charge and government tax



## INTERNATIONAL FOOD SELECTIONS

### APPETIZER AND SALAD

<b>Seasonal Salad</b> <b>V, H</b>	330
Mixed Green Salad, Cherry Tomatoes, Cucumber, Spring Onion, Lemon Dressing สลัดผักสด (ผักสลัดใบเขียว, มะเขือเทศเชอร์รี่, แดงกวา, หอมหัวใหญ่) เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดมะนาว	
<b>Traditional Caesar Salad</b>	350
with Parmesan Cheese, Croutons and Crispy Bacon in a Caesar Dressing ซีซาร์สลัด ไรยด้วยพามาเมซานชีส, ขนมปังกรอบ	
<b>Add Your Choice of Caesar Salad</b>	450
with a Choice of Smoked Chicken Breast or Smoked Salmon ซีซาร์สลัด ไรยด้วยชีสพามาเมซาน, ขนมปังกรอบเสิร์ฟกับอกไก่รมควันหรือปลาแซลมอนรมควัน	
<b>Tomatoes with Mozzarella "Di Buffalo" and Pesto</b> <b>H</b>	400
Sliced Ripe Tomatoes and Mozzarella Cheese with Basil and Garlic Dressing มะเขือเทศหั่นชิ้นเสิร์ฟกับมอสซาเรลล่าชีสราดด้วยซอสเพสโต	
<b>Smoked Salmon</b>	490
Served with a Dill Sour Cream and Caper Sauce ปลาแซลมอนรมควัน เสิร์ฟกับซอสซออลแลนด์ดิชและลูกเคปเปอร์	

### SOUP

<b>Roasted Pumpkin Cream Soup</b> <b>V</b>	350
ซูปผักกวาง	
<b>French Onion Soup</b>	350
Gratinated with Emmental Cheese ซูปหัวหอมแบบฝรั่งเศส	

**V** : vegetarian อาหารมังสวิรัติ

**H** : healthy อาหารเพื่อสุขภาพ

All prices are net and inclusive of service charge and government tax

## SANDWICHES

**Vegetarian Club Sandwich V, H** 440

Riceberry Toast Sliced with Grilled Comfits, Provencal Vegetables, Eggplant, Tomatoes, Capsicum, Artichokes and Rocket Salad

คลับแซนด์วิชผัก

**Pullman Club Sandwich** 470

Toasted Organic Farmer Loaf, Crispy Bacon, Smoked Chicken, Lettuce, Tomato, Boiled Egg, Swiss Cheese and Mayonnaise Served with Potato Crisps

พูลแมนคลับแซนด์วิช, ขนมปังโฮลเกรน, เบคอนอบกรอบ, ไก่รมควัน เซิร์ฟกับ มันฝรั่งแผ่น, มาร์ชชีวซอส

**The Chef's Steak Sandwich** 540

Barbecued Wagyu beef steak with caramelized onions and saffron mayonnaise

แซนด์วิชสเต็กสุกพิเศษจากพ็อคครัวใหญ่ แซนด์วิชเนื้อวากิวย่างเซิร์ฟพร้อมหอมใหญ่ผัด และซอสซัฟฟรอนมายอเนซ

**Wagyu Beef Cheese Burger** 650

Grilled Australian Wagyu beef with Cheddar cheese, crispy cos, roma tomatoes, onions, fried egg and tomato chutney served with potato wedges

ชีสเบอร์เกอร์ เนื้อวากิวออสเตรเลียย่าง เซดดาร์ชีส ผักกาดหอม มะเขือเทศโรมา หอมใหญ่ ไข่ดาว

และมะเขือเทศชัทนีย์ เซิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด

## PULLMAN WELL- BEING FOOD

### Detox

**Broccoli Turmeric Soup** 370

with crunchy vegetable tops

ซूपบลูคอกโคสีและขมิ้น (เหมาะสำหรับการดีท็อกซ์)

### Anti-Aging

**Avocado, Tomato and Mozzarella Cheese Salad** 450

Grilled avocado, tomato and mozzarella cheese salad with pesto sauce pomegranate seeds and fresh berries

สลัดมะเขือเทศและชีสมอซซาเรลล่าเซิร์ฟพร้อมอโวคาโดย่าง เบ็ดกับทิมและเบอร์รี่สด (อาหารสุขภาพ)

### Energy

**Charcoal Bun Salmon Burger** 490

Pan - fried salmon on a charcoal bun with onions, tomatoes, raw vegetables and Cheddar cheese topped with a fried egg served with baked potato, raw vegetables and yogurt dip

เบอร์เกอร์ปลาแซลมอนแป้นชาโคลกับหัวหอมใหญ่ มะเขือเทศ ผักสด ชีสเซดดาร์ และไข่ดาว (อาหารเสริมสร้างพลังงาน)

เซิร์ฟพร้อมมันฝรั่งอบ และผักสด พร้อมซอสโยเกิร์ต

V : vegetarian อาหารมังสวิรัติ

H : healthy อาหารเพื่อสุขภาพ

All prices are net and inclusive of service charge and government tax

## PIZZA

**Margherita** 370

Homemade tomato sauce, mozzarella cheese and oregano

ซอสมะเขือเทศ, มอสซารีลล่าชีส และออริกาโน

**Salmon and Fresh Rocket** 470

Tomato sauce, Fresh salmon and cheese topped with rocket

มะเขือเทศหั่นชิ้นเสิร์ฟกับมอสซารีลล่าชีสราดด้วยซอสเพรสโต้

**Pepperoni** 470

Spicy tomato-pepperoni sauce with Sicilian sausage and mozzarella cheese

ซอสมะเขือเทศ, ไส้กรอก และมอสซารีลล่าชีส

**Thai Krapraow Gai** 470

Spicy minced chicken with chilli, hot basil and garlic on a tomato base with stringy cheese

ไก่บดผัดร้อน, ซอสมะเขือเทศ, เมล็ดมะม่วงหิมพานต์, พริกขี้ไทย และมอสซารีลล่าชีส

## PASTA

**Selection of Pasta Spaghetti, Penne, Tagliatelle with Sauce:**

**Bolognese** 470

ซอสเนื้อ

**Carbonara** 470

คาโบนาร่า

**Tomato Seafood** 520

Pasta served with mussels, shrimps, squids and fresh tomato sauce

ซีฟู๊ดส์ (ซอสมะเขือเทศ, หอยแมลงภู่, กุ้งและปลาหมึก)

**Phad Krapraow Talay** 520

Pasta served with stir-fried seafood, fresh chilli and hot basil leaves

ผัดกระเพราะทะเล (หอยแมลงภู่, กุ้งและปลาหมึก)

**V** : vegetarian อาหารมังสวิรัติ

**H** : healthy อาหารเพื่อสุขภาพ

All prices are net and inclusive of service charge and government tax

## OFF THE CHEFS GRILLED

Served with Dauphinoise Potatoes, Grilled Vegetables, tossed green salad with Champagne vinaigrette or steamed vegetables with olive oil.

สเต็กเสิร์ฟพร้อม มันฝรั่งอบชีส, ผักย่าง หรือผักสลัด เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดรสเปรี้ยว

Sauce selection: lemon caper butter, black pepper, red wine jus or Thai spicy sauce

ซอสเสิร์ฟพร้อมสเต็ก : ซอสเม็ดแคปเปอร์, พริกไทยดำ, ไวน์แดง, น้ำจิ้มเผ็ด

•	<b>Pork Chop</b>	650
	สเต็กหมูพอร์คชอปส์	
	<b>Chicken Breast</b>	650
	สเต็กอกไก่	
	<b>White Sea Bass</b>	650
	สเต็กปลากระพง	
	<b>Salmon Fillet</b>	850
	สเต็กปลาแซลมอน	
	<b>BBQ Garlic Tiger prawns</b>	950
	สเต็กกุ้งลายเสือ	
	<b>Imported Grass fed Rib Eye Steak</b>	1,120
	สเต็กเนื้อวัวริบอาย (ออสเตรเลีย)	
	<b>Rack of Lamb</b>	1,120
	สเต็กซี่โครวแกะ	

V : vegetarian อาหารมังสวิรัติ

H : healthy อาหารเพื่อสุขภาพ

All prices are net and inclusive of service charge and government tax

## DESSERTS

<b>Ice Cream Kati-Sod</b> Coconut Milk Ice Cream ไอศกรีมกะทิสด	150
<b>New Zealand Ice Cream</b> Assorted flavours please ask your service attendant ไอศกรีมหลากหลายรสชาติ	150
<b>French Apple Tatin</b> Baked French Apple Pie served with Caramel sauce and Ice Cream แอปเปิ้ลพายแบบฝรั่งเศส	250
<b>Pastry Dessert Flight</b> Assorted Mini Desserts, Fruit Coulis, Chocolate Shards ขนมหวาน, ซ็อกโกแลต, ซอสผลไม้ปั่น	250
<b>Tiramisu</b> Mascarpone cheese mousse with biscuit dipped in Espresso coffee ทiramisu	250
<b>Fresh Fruit Salad</b> with fruit coulis สลัดผลไม้รวม	250
<b>Thai Seasonal Fruit Platter</b> Freshly sliced seasonal fruits ผลไม้สดตามฤดูกาล	250
<b>Warm Chocolate Brownie</b> Rich chocolate sauce and vanilla bean ice cream เค้กบราวน์นี่ เสิร์ฟพร้อมซอสช็อกโกแลตและไอศกรีมวานิลลา	290

## CHILDREN'S MENU

Fish & Chips	210
Kids Spaghetti Carbonara	210
Hot Dog with French Fries	210
Chicken Bites with Fresh Tomato Sauce	210
Fruit Salad	210

V : vegetarian อาหารมังสวิรัติ

H : healthy อาหารเพื่อสุขภาพ

All prices are net and inclusive of service charge and government tax

## **HOT DRINKS**

Espresso, Brewed Coffee, Decaffeinated Coffee	140
Cappuccino, Latte, Macchiato, Ovaltine, Chocolate	140
Double Espresso	230

## **HOT TEA SERIES**

### **Black Tea**

- Supreme Ceylon Single Origin, Nuwara Eliya Pekoe, Single Estate Darjeeling, The Original Earl Grey, Natural Ceylon Ginger, Rose with French Vanilla Pekoe, English Breakfast 140

### **Green Tea**

Green Tea with Jasmine Flowers, Sencha Green Extra Special, Moroccan Mint Green, Single Estate Oolong Leaf Tea	140
--	-----

### **Herbal Infusions**

Pure Chamomile Flowers, Pure Peppermint Leaves	140
--	-----

### **White Tea**

Ceylon Silver Tips White Tea, White Litchee No. 1 Hand-Rolled Tea	220
---	-----

### **Iced Tea Series**

Green Tea & Orange Mocktail, Southern Temptation, Udarata Menike, Spicy Moroccan, Paradise Punch, Tangy Mintea, Lime & Green Refresher, Minty Oolong	180
--	-----

## **FRESH FRUIT JUICES**

Orange, Pineapple, Lime, Coconut, Tomato, Carrot	200
--	-----

## **FRUIT SHAKE**

Orange, Pineapple, Lime, Coconut, Cantaloupe, Watermelon	200
--	-----

All prices are net and inclusive of service charge and government tax

## WELL - BEING DRINKS

### Detox

<b>Ophelia</b>	200
Cucumber, Apple, Rosemary	
<b>Green Choice</b>	200
Broccoli, Aloe Vera, Lemon	

### Anti - Aging

- |  |     |
|--|-----|
| <b>Blue Sensation</b>                        | 200 |
| Blueberry, Lime                              |     |
| <b>Goji Frizz</b>                            | 200 |
| Goji Berry, Earl Grey, Lime and Low Fat Milk |     |

### Energy

<b>Fruity Break</b>	200
Blueberry, Pineapple, Lemon and Water Chestnut	
<b>Three Teas</b>	200
Black Tea, Chamomile, Green Tea, Honey, Peach and Basil	

## STILL WATERS

King Power mineral water 50 cl.	50
Evian 50 cl.	150
Voss 37.5 cl.	280
Acqua Panna 100 cl.	380

## SPARKLING WATERS

Perrier 33 cl.	220
Voss 37.5 cl.	280
Perrier 75 cl.	330
San Pellegrino 75 cl.	330

## SOFT DRINKS

- |                               |     |
|-------------------------------|-----|
| Coke, Diet Coke, Coke Zero    | 160 |
| Pepsi, Pepsi Max              | 160 |
| Sprite, Fanta                 | 160 |
| Tonic, Ginger Ale, Soda Water | 160 |

All prices are net and inclusive of service charge and government tax

## **PULLMAN COCKTAILS**

### **Timeless Cocktails**

<b>Caipirinha</b>	350
<i>Cachaça, Lime, Syrup</i>	
<b>Dry Martini</b>	350
<i>Tanqueray Gin, Martini Extra Dry</i>	
<b>Margarita</b>	400
<i>Tres Magueyes Blanco Tequila, Midori, Lychee Liqueur, Pineapple, Mixed Lemon Juice with Syrup</i>	
<b>Whisky Sour</b>	400
<i>J.W. Black Label, Mixed Lemon Juice with Syrup</i>	
<b>Kir Pétillant</b>	450
<i>Crème De Cassis, Sparkling Wine</i>	
<b>Premium Mojito</b>	450
<i>Pampero Blanco Rum, Perrier, Syrup, Lime, Mint Leaves</i>	
<b>Cosmopolitan</b>	500
<i>Ketel One Vodka, Grand Marnier, Mixed Lemon Juice with Syrup, Cranberry Juice</i>	
<b>Bloody Mary</b>	550
<i>Ketel One Vodka, Tomato Juice, Worcestershire Sauce, Mixed Lemon Juice with Syrup, Celery</i>	

### **Collection Cocktails**

<b>Cucumber Martini</b>	350
<i>Tanqueray Gin, Apple Juice, Fresh Apple, Cucumber</i>	
<b>Blanco Margaretto</b>	400
<i>Don Julio Reposado Tequila, Amaretto, Monin Hazelnut Syrup, Orange Juice, Mixed Lemon Juice with Syrup</i>	
<b>Pullman Connection</b>	400
<i>Smirnoff Vodka, Midori, Baileys, Pineapple Juice, Mixed Lemon Juice with Syrup</i>	
<b>Take &amp; Talk</b>	450
<i>J.W. Black Label, Baileys, Pineapple Juice, Apple Juice, Monin Watermelon Syrup</i>	
<b>Little Caracas</b>	500
<i>Pampero Blanco Rum, Grand Marnier, Mixed Lemon Juice with Syrup, Apple Juice, Cranberry Juice</i>	
<b>Martini &amp; Wine Thyme</b>	500
<i>White Martini, Grand Marnier, Monin Rose Syrup, White wine, Sparkling Wine</i>	
<b>Premium Chocolate Mojito</b>	500
<i>Cocoa, Lime, Monin Barley Syrup, Pampero Blanco Rum, Perrier</i>	
<b>Strawberry Mary</b>	500
<i>Ketel One Vodka, Malibu, Peach Liqueur, Strawberry, Pineapple, Mixed Lemon Juice with Syrup</i>	

All prices are net and inclusive of service charge and government tax



## THE MUST HAVE

**Be Zen** 220

*Banana, Strawberry, Apple Juice, Mango, Monin Barley Syrup*

**Dr. Feel Good** 220

*Strawberry, Pineapple, Orange, Monin Vanilla Syrup, Mixed Lemon Juice with Syrup*

**Pullman Attitude** 220

*Mint Leaves, Monin Barley Syrup*

**Iced Tea** 220

*Black Tea, Monin Vanilla Syrup*

**Passion Cappuccino** 220

*Coffee, Cold Milk, Monin Caramel Syrup, Cookies*

**SHOT (5 cl.)**

**BOTTLE**

## ARMAGNAC AND COGNAC

Cognac VSOP (Hennessy, Martell, Remy Martin) 400 6,000

Armagnac Saint Christeau VSOP 1978 650 10,000

Cognac XO 1,250 18,500  
(Hennessy, Martell Cordon Bleu, Remy Martin)

## SHERRY

Tio Pepe 240 3,600

## EAU DE VIE

Calvados Père Magloire 280 4,000

Marc de Gewurztraminer G. Miclo 600 7,400

## LIQUEURS

Jägermeister 260 2,600

Galliano 280 3,600

Bailey's 280 3,600

Cointreau 300 4,000

Grand Marnier 300 5,000

## GINS

Gordon's 230 2,600

Tanqueray 270 3,600

## RUMS

Pampero Blanco 230 2,200

Ron Zacapa 23 yrs. 650 11,000

All prices are net and inclusive of service charge and government tax

**BEERS**

Singha	210
Chang	210
Tiger	210
Heineken, San Miguel	230
Corona	440

**APERITIFS**

- |                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| Campari                               | 280 |
| Cinzano (Rosso or Bianco)             | 280 |
| Mauresque (Ricard with Almond Syrup)  | 280 |
| Pernod (Ricard with Mint)             | 280 |
| Tomato Ricard (Ricard with Grenadine) | 280 |

**SAKE**

Kiku - Masamune Tokusen Junmai	180
Kiku - Masamune Josen Honjyoso	200

**SHOT (5 d.)      BOTTLE**

**REGULAR SCOTCH WHISKIES**

Ballantine's	240	1,800
J.W. Red Label	240	2,600
J&B	240	3,200

**PREMIUM SCOTCH WHISKIES**

Chivas Regal	360	5,000
J.W. Black Label	360	5,000
J.W. Green Label	380	6,400
J.W. Swing	410	7,400
J.W. Gold Label	410	7,400
Royal Salute 21 yrs.	1,260	20,000
J.W. Blue Label	1,300	21,000

**BOURBONS & TENNESSEE WHISKIES**

- |               |     |       |
|---------------|-----|-------|
| Jim Beam      | 260 | 3,200 |
| Wild Turkey   | 340 | 3,200 |
| Jack Daniel's | 340 | 4,000 |

**CANADIAN & IRISH WHISKIES**

Canadian Club	260	3,200
Jameson	260	3,600

All prices are net and inclusive of service charge and government tax

	SHOT (5 d.)	BOTTLE
<b>SINGLE MALT WHISKIES</b>		
Glenmorangie 10 yrs.	460	5,800
Glenfiddich 12 yrs.	400	6,400
Singleton 12 yrs.	550	7,500
Glenfiddich 15 yrs.	550	9,000
Talisker 10 yrs.	650	11,000
Glenfiddich 18 yrs.	550	12,000
<b>TEQUILAS</b>		
Pepe Lopez Gold	230	2,200
Tres Magueyes Blanco	230	2,600
Patrón Silver	550	8,000
Don Julio Reposado	550	9,500
<b>VODKAS</b>		
Smirnoff	230	2,600
Absolut Vanilia	270	3,200
Absolut Apeach	270	3,200
Absolut Raspberri	270	3,200
Ketel One	350	5,500
Belvedere	400	5,800
Belvedere, Citrus	400	5,800
Cîroc	400	5,800

All prices are net and inclusive of service charge and government tax

## WINE SELECTION OF SOMMELIER

	ORIGIN	GLASS (14 cl.)	BOTTLE (75 cl.)
<b>SPARKLING WINES</b>			
Zardetto Private Cuvee Brut	ITALY	290	1,400
Chamdeville Brut Blanc de Blanc	FRANCE	-	1,500
Chandon Brut Classic	CALIFORNIA	-	1,600
<b>CHAMPAGNES</b>			
Taittinger Brut Prestige	FRANCE	650	3,600
Moet & Chandon Brut Imperial	FRANCE	-	8,000
<b>WHITE WINES</b>			
Echeverria Unwooded Chardonnay Reserva	CHILE	280	1,300
Villa Martina Pinot Grigio, Marlborough	ITALY	290	1,500
La Chapelle de Bordeaux Blanc	FRANCE	-	1,750
Le Viognier de La Chapelle, Hérault	FRANCE	350	1,900
<b>RED WINES</b>			
Tizzonero Montepulciano Umbria IGT	ITALY	290	1,450
MontGras Reserva Cabernet Sauvignon, Colchagua Valley	CHILE	-	1,450
Echeverria Cabernet Sauvignon Reserva	CHILE	320	1,600
Le Cabernet Sauvignon de la Chapelle, Languedoc-Roussillon	FRANCE	-	1,750
Le Syrah de La Chapelle, IGP Pays d'Herault	FRANCE	350	1,750
Côtes-du-Rhône Saint-Esprit' Rouge	FRANCE	-	1,800
Chateau Petit Bocq, Saint-Estephe	FRANCE	-	2,500
L' Esprit de Font Caude, Languedoc	FRANCE	-	2,800
Chateau Domeyne, Saint-Estephe	FRANCE	-	3,500
<b>ROSE WINES</b>			
Cep d'or, Côte de Provance	FRANCE	280	1,500

All prices are net and inclusive of service charge and government tax