

THE JUNCTION

DAY
TIME

AT PULLMAN

BREAKFAST

BAKERY

PASTRY

SANDWICH

TAPASTRY

BARISTA

TEA

JUICE



CONTINENTAL
BREAKFAST
THB 495 PER PERSON

FROM 08.00 - 10.00 HRS.

Yogurt of your choice served with an oatmeal cookie (โยเกิร์ต และ คุกกี้ข้าวโอ๊ต)
Selection of danish (3 pieces) (เดนิส จำนวน 3 ชิ้น)
Fresh butter and jam (เนยสดและแยม)
Seasonal fresh fruit platter (ผลไม้สดตามฤดูกาล)
Freshly squeezed juice of your choice (from the counter) (น้ำผลไม้คั้นสด)
Coffee or Tea – choice of below: กาแฟ หรือ ชา

- Espresso, Freshly Brewed Coffee, Decaffeinated Coffee
เอสเปรสโซ่, กาแฟสด, กาแฟลดคาเฟอีน
- Cappuccino, Latte, Macchiato, Ovaltine
คาปูชิโน, ลาเต้, มัคชิอาโต, โอวัลติน
- Black Tea, Green Tea, Herbal Infusions
ชาดำ, ชาเขียว และชาสมุนไพร

YOGURT JARS

- Low fat yogurt โยเกิร์ตไขมันต่ำ **H** 90
- Plain yogurt with muesli โยเกิร์ตกับมูสลี่ **H** 100
- Yogurt with homemade pineapple jam and flaxseeds **H** 110
โยเกิร์ตกับแยมสับปะรดและเมล็ดแฟลกซ์
- Yogurt with banana and toasted almond flakes **H** 130
โยเกิร์ตกับกล้วยและอัลมอนด์
- Yogurt with fresh berries and granola cereal **H** 190
โยเกิร์ตกับผลไม้สดและกราโนล่า

EGGS AND SANDWICHES

- French baguette with BLT (bacon, lettuce and tomato) 170
ขนมปังฝรั่งเศสกับเบคอน ผักสลัดและมะเขือเทศ
- Omelet egg (egg with bell peppers, onions and tomatoes) **V** 220
ไข่อบม้วนกับพริกหวาน หัวหอมและมะเขือเทศ
- Baguette with smoked farmer sausage and dijon mustard 230
ขนมปังกับไส้กรอกรมควันและดีจอนมัสตาร์ด
- Scramble egg with smoked salmon 260
ไข่ควมเสิร์ฟพร้อมปลาแซลมอนรมควัน
- Corn Beef Hash topped with an egg 290
เนื้อบดผสมมันฝรั่งทอดเสิร์ฟพร้อมไข่

BARISTA HOT & FRAPPE DRINKS

- Cappuccino, Latte, Macchiato, Chocolate 160
- Espresso, Freshly-Brewed Coffee, Decaffeinated Coffee 160
- Double Espresso 230

SPECIAL HOT DRINKS

- Californian-style (flavored) สหชาติแบบแคลิฟอร์เนีย 200
- Chocolate caliente (cinnamon) ช็อกโกแลตซินนามอนสุดร้อนแรง 200
- Old fashioned (vanilla) โอลด์เฟชั่น วานิลลา 200
- Parisian (heavy cream and whole milk) ปารีสเซียน (ครีมหนัก นมเต็มไขมัน) 200

SPECIALITY COFFEES

- Affogato 220
Vanilla ice-cream slowly melting into a shot of espresso covered with whipped cream and cocoa powder
ไอศกรีมวานิลลา ละลายอย่างช้าๆ ในกาแฟเอสเปรสโซ่ ราดด้วยวิปครีมและผงโกโก้
- Cappuccino Viennese 220
Espresso with hot frothed milk, whipped cream and cocoa powder
กาแฟเอสเปรสโซ่พร้อมนมร้อน ราดด้วยวิปครีมและผงโกโก้
- Espresso Viennese 220
Espresso and whipped cream dusted with cocoa powder
กาแฟเอสเปรสโซ่โรยพร้อมวิปครีมและผงโกโก้
- Marocchino Freddo 220
Espresso with cold froth milk for a perfect hot and cold goodness
กาแฟเอสเปรสโซ่กับฟองนมเย็นที่ผสมผสานความร้อนกันอย่างลงตัว
- Irish Coffee 450
Double espresso, warmed Irish whisky under a thick, creamy shake of cold fresh cream and cocoa powder
กาแฟเอสเปรสโซ่สองช็อตกับวิสกี้ไอริชอุ่นๆ พร้อมครีมปั่นหนาและผงโกโก้





PINK LADY BLUE SKY THB 150



CARAMEL LATTE THB 160



GREEN TEA THB 150



MATCHA ESPRESSO LATTE THB 160

TEA SERIES

Black Tea 150
 Nuwara Eliya Pekoe, Single Estate Darjeeling, The Original Earl Grey, English Breakfast, Rose with French Vanilla Pekoe, Mango Strawberry

Green Tea 150
 Green Tea with Jasmine Flowers, Sencha Green Extra Special, Moroccan Mint Green, Single Estate Oolong Leaf Tea

Herbal infusions 150
 Pure Chamomile Flowers, Pure Peppermint Leaves

White Tea 240
 White Litchee No. 1 Hand-Rolled Tea

WELL - BEING DRINKS

Detox
Ophelia 200
 Cucumber, Apple, Rosemary

Green Choice 200
 Broccoli, Aloe Vera, Lemon

Anti - Aging 200
Blue Sensation
 Blueberry, Lime, Pineapple

Goji Frizz 200
 Goji Berry, Earl Grey, Lime and Low Fat Milk

Energy 200
Fruity Break
 Blueberry, Pineapple, Lemon and Water Chestnut

Three Teas 200
 Black Tea, Chamomile, Green Tea, Honey, Peach and Basil



CAPPUCCINO THB 160



THAI TEA THB 150



CARAMEL COFFEE FRAPPE THB 160



BUTTERFLY PEA HOT & COLD THB 150



CHOCOLATE MOUNTAIN THB 150



BLUE GREEN TEA THB 150



COOKIECINO THB 160



BLACK TEA THB 150

AFTERNOON TEA SET, THB 599

Available from 14.00 - 17.00 hrs.



FRUITS (HEALTHY CORNER)

- Fresh fruit platter **H** 160
ผลไม้สดตามฤดูกาล
- Dried fruit bowl with figs, apricots and dates **H** 170
ผลไม้อบแห้ง ฝรั่ง แอปริคอตและอินทผาลัม

FRESH FRUIT JUICES

- Orange, Pineapple, Lime, Coconut, Tomato 200

FRUIT SHAKES

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

BANGKOK SODA

- Raspberry Soda 160
- Blueberry Soda 160
- Peach Soda 160
- Rose Soda 160

WATERS

- King Power Mineral Water 30 cl. 60
- Evian 33 cl. 160

SPARKLING WATERS

- Bodoit 33 cl. 220
- Bodoit 75 cl. 330

PASTRY

- Classic Tiramisu เค้กทiramisu 120
- Opera เค้กทาเลฟผสมช็อกโกแลต 120

CHILDREN'S MENU

- Fish & Chips ปลาซุสเป็นทอดกรอบเสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์ 210
- Kid's penne carbonara เพนเน่ทาโบเนร่า 210
- Hot dog with french fries ฮอตดอกเสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์ 210
- Chicken bites with fresh tomato sauce ไก่ทอดเสิร์ฟพร้อมซอสมะเขือเทศ 210
- Seasonal fruit salad สลัดผลไม้ **H** 210

THE BAKERY CORNER

- Apple turnover พายแอปเปิ้ล 45
- Chocolate croissant คริวชอว์ตช็อกโกแลต 45
- Croissant คริวชอว์ต 45
- Raisin bun ขนมปังลูกท้อ 45
- Blueberry muffin มัฟฟินบลูเบอร์รี่ 50
- Red bean and green tea puff พัฟถั่วแดงและชาเขียว 50



THAI RED CURRY, MUSSELS, PINEAPPLE, RICE CRISP THB 195



SHRIMP TEMPURA AND VEGETABLES SALAD, WASABI HOLLANDAISE THB 260



NEW ZEALAND ORA KING SALMON, RICEBERRY AND BOK CHOI, COCONUT AND LEMON GRASS SAUCE THB 380



ALASKAN SEABASS WITH ORECCHIETTE PASTA, EBI CONSOMMÉ THB 310



PORK NOODLES SOUP THAI STYLE WITH EGG THB 230



BEYOND MEAT HOT DOG IN BAGUETTE WITH PEANUTS, RED ONIONS AND KAFFIR LIME LEAF **V** **N** THB 320



BAGUETTE WITH EGG, EMMENTAL CHEESE AND TOMATO **V** THB 180

EAST SIDE

- Rice Roll Wrap with Smoked Salmon and Salad, Vietnamese Style **N** 180
ปอเปี๊ยะรสแซลมอนรมควัน
- Shrimp Tempura and Vegetable Salad, Wasabi Hollandaise 260
คิทชูรสลัดกับกุ้งชุบแป้งทอด, ซอสแอสแตกและวาซาบิโฮลแลนเดส
- Argentinean Beef Strips with Bok Choy and Shitake Mushrooms, Oyster Sauce **N** 290
เนื้อวัวอาร์เจนตินาผัดกับผักบ็อกชอย เห็ดชิตาเกะและซอสน้ำมันหอย
- Vegan Cucumber and Timur Pepper Cold Soup with Chia Seeds **V** **N** 150
ซุปรเย็นแตงกวาและพริกแดงเสิร์ฟพร้อมเมล็ดเชีย

WEST SIDE

- Goat cheese Tart with Provençal Vegetables, Olive Dressing **V** **N** 210
ทาร์ต ชีสแพะกับผักพื้นเมืองและน้ำมันมะกอก
- Pork Noodle Soup Thai Style with Egg **N** 230
ก๋วยเตี๋ยวต้มยำหมูโบราณใส่ไข่
- Thai Red Curry, Mussels, Pineapple, Rice Crisp **N** 195
แกงทอยแมลงงูรสเผ็ดเสิร์ฟพร้อมข้าวคั่ว
- Alaskan Seabass with Orecchiette Pasta, Ebi Consommé **N** 310
ปลาตาโอริคชิสดัดปรุงรสพร้อมพาสต้าและซุปกุ้ง

NORTH WEST

- New Zealand Ora King Salmon, Riceberry, Bok Choi, Coconut and Lemon Grass Sauce 380
คิวกิงแซลมอนนิวซีแลนด์เสิร์ฟพร้อมข้าวเจ้าทิ่วและซอสมะนาวตะไคร้
- Stir-Fried Canadian Lobster with Garlic and Chili **N** 1,350
ล็อบสเตอร์ผัดพริกกระเทียม
- Blue Swimmer Crab Beignets with Sweet and Sour Chili Sauce **N** 290
ขนมปังชุบแป้งทอดและซอสพริกเปรี้ยวหวาน
- Vegan Spelt and Wheat with Coconut Milk, Beetroot Sauce **V** **N** 220
ธัญพืชและแป้งสาลี เสิร์ฟพร้อมผักโขม

SOUTH EAST

- Soft Shell Crab Burger with Mango Chutney 390
เบอร์เกอร์ปูนิ่ม เสิร์ฟพร้อมซอสผลไม้มะม่วง
- Hokkaido Scallops with Vegetables and Blue Potato Gnocchi 460
หอยเชลล์ฮอกไกโดเสิร์ฟพร้อมผักและพาสต้าโถงเมด
- Chicken Massamam curry **N** 190
แกงมัสมั่นไก่
- Pumpkin Veloute with Toasted Seeds **V** **H** **N** 150
ซุปร้อนฟักทองเสิร์ฟพร้อมเมล็ดฟักทองอบ

- H** : healthy อาหารเพื่อสุขภาพ
- V** : vegetarian อาหารมังสวิรัติ
- N** : gluten free ปราศจากกลูเตน
- N** : contains nuts มีส่วนผสมของถั่ว

NORTH POLE

- Caramelita 250
Vanilla Ice Cream and Pineapple with Toffee, Baked Meringue **N**
ไอศกรีมวานิลลาทำกับสังขยา เสิร์ฟพร้อมทราเมท็องเฟอ, เมอแรงก์
- Yoghurt 250
Yogurt Ice Cream and Strawberry Ice Cream with Berries, Crumble and Crispy Tuile
ไอศกรีมโยเกิร์ตและไอศกรีมสตรอเบอร์รี่ เสิร์ฟพร้อมผลไม้สด, ครัมเบิล และ คิสทิก
- Berry Berry 280
Raspberry and Strawberry Ice Cream with Berries, Topped with Meringue and Berry Coulis **N**
ไอศกรีมราสเบอร์รี่กับสตรอเบอร์รี่ เสิร์ฟพร้อมผลไม้สด, เมอแรงก์และซอสเบอร์รี่
- Origin 190
Chocolate Ice Cream with Meringue, Toasted Almonds, Bourbon Sauce **N**
ไอศกรีมช็อกโกแลต เสิร์ฟพร้อมเมอแรงก์, อัลมอนด์อบและซอสวานิลลาบอร์น
- Mango 180
Mango Sorbet with Passion Fruit Coulis, and Savory Tuile
ไอศกรีมมะม่วงเสิร์ฟพร้อมซอสเสาวรส และซาวอริตี้ ทูเล

Selection of Cakes and Homemade Chocolates Available from The Counter
เค้กและช็อกโกแลตหลากหลาย

THE SANDWICHES CORNER

- French Baguette with BLT 170
ขนมปังฝรั่งเศสกับเบคอน, ผักสลัดและมะเขือเทศ
- Baguette with Egg, Emmental Cheese and Tomato **V** 180
ขนมปังฝรั่งเศส, ชีสอีมเมนทัลและมะเขือเทศ
- Beyond Meat Hot Dog in Baguette with Peanuts, Red Onions and Kaffir Lime Leaf **V** **N** 320
ฮอตดอก บั๊วสวีตี้, ถั่ว, หอมแดง, โป๊ยะกรุด
- Club Sandwich with Tom Yam Potatoes Waffles 380
คลับแซนด์วิชเสิร์ฟพร้อมวaffles ฝัฟเฟิลรายถิ่น



SOFT SHELL CRAB BURGER WITH MANGO CHUTNEY THB 390