WESTERN SELECTION

Appetizer and Salad

Novotel Chef Salad 359
Mixed Green Leaves, with Grilled Tiger Prawns, Avocado, Mango, Mandarin Segments, Cherry Tomato, Roasted Pumpkin Seeds and Apple Cider Honey Vinaigrette
สลัดอโวคาโด มะม่วง ส้มแมนดาริน กุ้งลายเสือย่าง ช็อกเก็ต มะเขือเทศเชอร์รี่ และผักต่างๆ พร้อมกับน้ำสลัดแอปเปิ้ลน้ำผึ้งวินิแกรต โรยหน้าด้วยเมล็ดฟักทองอบ

Traditional Caesar Salad - Grilled Chicken / Garlic Prawn or Smoked Salmon 299 / 389
Crisp Romaine Leaves tossed with Crispy Bacon, Garlic Croutons, Parmesan Cheese and a Caesar Dressing Grilled Chicken or Garlic Prawn or Smoked Salmon
ซีซาร์สลัด ไก่ / กุ้ง หรือแซลมอนรมควัน

Soup of the Day 169
Please ask your server for today's choice

Sandwich

The Health Nut Sandwich 239
Mixed Nut Bread with Mixed Greens, Tomato, Avocado, Cucumber, and a Chickpea Sesame Sauce
แซนด์วิชขนมปังธัญพืช มะเขือเทศสด อโวคาโด แตงกวา ผักสลัด และซอสถั่วลูกไก่ผสมงา

Novotel Club Sandwich 269
Smoked Chicken Breast, Fried Egg, Crispy Bacon, Tomato and Lettuce in a Toasted Triple Layer Sandwich
คลับแซนด์วิชอกไก่รมควัน ไข่ดาว เบคอน มะเขือเทศ และผักสลัด เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด

Roast Beef Sandwich 299
Sliced Roasted Beef Toasted Sandwich served with French Fries and Coleslaw
แซนด์วิชเนื้ออบ เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด และโคลสลอว์

Grilled Salmon on Rye 329
Grilled Salmon with Lettuce, Tomato, Cucumber, Onion, and a Light Pesto Mayo on Toasted Rye Bread
แซนด์วิชขนมปังข้าวไรย์ ผักสลัด มะเขือเทศ แตงกวา หอมใหญ่ และแซลมอนย่างทาด้วยซอสเพสโต้ผสมมายองเนส เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด

Snack

Truffle Fries 139
French Fries with Truffle Seasoning and Parmesan Cheese
มันฝรั่งทอดปรุงรสด้วยทรัฟเฟิล และชีสพาเมซาน

Mini Pork Ribs 169
Marinated Pork Ribs served with a Chili and Cherry Tomato Chutney
ซี่โครงหมูอบ เสิร์ฟพร้อมซอสมะเขือเทศเชอร์รี่แบบเผ็ด

Burger

Novotel Wagyu Bacon Cheese Burger (160 g.) 469
Grilled Wagyu Beef Burger, Bacon, Cheese, Lettuce, Tomato, on a Brioche Bun with French fries
เบอร์เกอร์เนื้อวากิวย่าง เบคอน และชีส เสิร์ฟพร้อมผักสลัด มะเขือเทศ และมันฝรั่งทอด

Chicken Burger (180 g.) 349
Grilled Chicken Fillet on a Sesame Bun with Lettuce, Tomato, served with French Fries
เบอร์เกอร์ไก่ เสิร์ฟพร้อมผักสลัด มะเขือเทศ และมันฝรั่งทอด

Pasta & Pizza

Selection of Pasta : Spaghetti, Penne, Fettuccine or Linguini 289
Al Dente Pasta of your choice with Bolognaise, Tomato or Cabonara Sauce
เลือกเส้นที่ต้องการ สปาเก็ตตี เพ็นเน เฟ็ตตูชินี หรือลิงกิวนี จับคู่กับซอสเนื้อ ซอสมะเขือเทศ หรือซอสคาโบนารา

Traditional Beef Lasagna 389
Lasagna with a Classic Minced Beef Sauce, Béchamel Sauce and Parmesan Cheese
ลาซานญาซอสเนื้อโบลองเนส และชีสพาเมซาน

Square Pizza 429
Tomato Sauce, Mozzarella, Bacon, Smoked Chicken, Apricot Jam, Capsicum and Red Onion
สแควร์พิซซ่า พิซซ่าหน้าซอสมะเขือเทศ ชีสมอสซาเรลล่า เบคอน ไก่รมควัน แยมแอปริคอต พริกยักษ์ และหอมแดง

Margherita Pizza 329
Tomato Sauce, Sundried Tomato, Mozzarella and Basil
พิซซ่ามาเกอริต้า พิซซ่าหน้าซอสมะเขือเทศ ใบโหระพา และชีสมอสซาเรลล่า

Hawaiian Pizza 369
Tomato Sauce, Mozzarella, Ham and Pineapple
พิซซ่าฮาวายเอียน พิซซ่าหน้าแฮม สับปะรด ซอสมะเขือเทศ และชีสมอสซาเรลล่า

Main Plate

Kurobuta Pork Chop 469
Grilled Kurobuta Pork Chop, served with Creamy Mash Potatoes, Sautéed Baby Vegetables, and a Pepper Sauce
สเต็กหมูสันนอกติดกระดูกหมักย่าง เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบด ผักผัดเนย และซอสพริกไทยดำ

Fish and Chips 429
Crispy Beer Battered Cod, served with Fries, Garden Salad and Tartar Sauce
ปลาชุบแป้งทอด เสิร์ฟพร้อมซอสทาทาร์ และมันฝรั่งทอด

Angus Beef Tenderloin 1119
Chargrilled Angus Beef Tenderloin with Truffle Mashed Potatoes, Seasonal Vegetables and a Madeira Sauce
เนื้อแองกัสสันในย่าง เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบดกลิ่นเห็ดทรัฟเฟิล ผักตามฤดูกาล และซอสไวน์แดงมาเดร่า

THE SQUARE RECOMMENDATION

- **Tasmanian Salmon** 559
  Steamed Tasmanian Salmon Fillet, with Spinach Risotto, sautéed Bok Choy, Zucchini, Baby Carrot and Saffron Cream Sauce
  ปลาแซลมอนนึ่งซอสครีมแซฟฟรอน เสิร์ฟพร้อมข้าวอิตาเลียน ผักโขม กวางตุ้ง ซูกินี และแครอท
- **Pla Muek Pad Pong Ka Ree** 339
  Stir Fried Squid with Yellow Curry Sauce
  ปลาหมึกผัดผงกะหรี่
- **Braised Lamb Shank** 799
  Braised Australian Lamb Shank, with Garlic Mashed Potato, sautéed Bok Choy, Mushroom, Baby Carrot in a Massaman Sauce
  น่องแกะตุ๋นราดซอสมัสมั่น เสิร์ฟพร้อมผักผัดเนย และมันบดใส่กระเทียม

Novotel Bangkok IMPACT endorses and supports the use of fresh, local ingredients in all our menus. This Hotel supports endangered fisheries by not serving them in our restaurants.

Our products are 100% halal certified

โรงแรมโนโวเทล กรุงเทพ อิมแพ็ค ขอรับรองว่า โรงแรมใช้วัตถุดิบที่เป็นของท้องถิ่น และสดใหม่ในเมนูของเราทั้งหมด และโรงแรมของเรา ได้ร่วมสนับสนุนการประมงที่ใกล้สูญพันธุ์ โดยไม่มีการนำปลาเหล่านั้นมาทำเป็นอาหาร ในห้องอาหารของเรา

HEALTHY OPTION

: SPICY / : VEGETARIAN

All prices are inclusive of 10% service charge and 7% government tax
ราคาดังกล่าวรวมค่าบริการ 10% และภาษี 7%

THAI SELECTION

Appetizer

Fresh Vietnamese Spring Rolls with Shrimp 259
Rice Paper Rolls with Shrimp, Lettuce, Rice Noodles, Carrot, Spring Onion, and Basil Leave served with a Carrot and Turnip Dip
ปอเปี๊ยะสดเวียดนามไส้กุ้ง

Toa Hoo Thod 169
Deep Fried Kinu Tofu with Salt and Chili
เต้าหู้ญี่ปุ่นทอดพริกเกลือ

Peak Kai Thod 199
Deep Fried Chicken Wing
ปีกไก่ทอดเกลือ

Moo or Kai Satay 199
Grilled Pork or Chicken Satay, Sweet Peanut Sauce, Toasted Bread and Cucumber Pickle
หมู หรือไก่สะเต๊ะ

Spring Roll Crusted Shrimp 329
Crispy Rice Paper crusted Shrimp, served with Plum Sauce
ปอเปี๊ยะกุ้งทอดกรอบ

Moo Tod Nam Pla 259
Deep Fried Pork Belly with Fish Sauce, served with Fresh Cucumber and Coriander
หมูสามชั้นทอดน้ำปลา

Spicy Salad

Pla Salmon 259
Spicy Fresh Salmon Salad with Thai Herbs, Fresh Chili, Lime and Mint Leaves
พล่าปลาแซลมอนกับสมุนไพรไทย

Spicy Glass Noodle Salad 269
Glass Noodles with Shrimp, Minced Pork, Peanuts, Fresh Chilli, Onion, Tomato, Celery and a Spicy Lime Dressing
ยำวุ้นเส้นโบราณกุ้งสด

Yam Hed Ruam 199
Spicy Mixed Mushroom Salad, with Shimeji, Eryngii, Enoki, and Wood Ear Mushrooms
ยำเห็ดรวม

Soup

Tom Jued Tofu Moo Sub 189
Clear Soup with Egg Tofu, Minced Pork and White Cabbage
ต้มจืดเต้าหู้ไข่ หมูสับ และผักกาดขาว

Tom Yum Goong 269
Spicy and Sour River Prawn Soup with Lemongrass and Kaffir Lime Leaves
ต้มยำกุ้งแม่น้ำ

Tom Kha Gai 219
Spicy Chicken and Coconut Soup with Thai Herbs
ต้มข่าไก่

Noodle

Fried Rice Noodles in Brown Sauce - Pork or Chicken / Beef or Seafood 199 / 249
Wok Fried Rice Noodles with a choice of Pork or Chicken / Beef or Seafood and Kale
ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ราดหน้าหมูหรือไก่ / เนื้อหรือทะเล

Fried Rice Noodles in Soy Sauce - Pork or Chicken / Beef or Seafood 199 / 249
Wok Fried Rice Noodles with a choice of Pork or Chicken / Beef or Seafood
ผัดซีอิ๊วหมูหรือไก่ / เนื้อหรือทะเล

Khao Soi Gai 249
Northern Style Yellow Curry with Chicken, Egg Noodles, Pickled Cabbage and Red Onion
ข้าวซอยไก่

Main Plate

Phad Thai with Tiger Prawn 359
Classic Thai Rice Noodles fried with Fresh Tiger Prawns
ผัดไทยกุ้งลายเสือ

Phad Ka Prao - Pork or Chicken / Beef or Seafood 199 / 259
Stir Fried Pork or Chicken /Beef or Seafood with Garlic, Fresh Chili and Hot Basil
ผัดกะเพราหมูหรือไก่ / เนื้อหรือทะเล

Classic Fried Rice - Pork or Chicken / Beef or Seafood 199 / 249
Classic Fried Rice with a choice of Pork or Chicken / Beef or Seafood, served with a Fried Egg on top
ข้าวผัดหมูหรือไก่ / เนื้อหรือทะเล

Kai Phad Med Mamuang 199
Wok Fried Chicken with Cashew Nuts, Fried Capsicum, Onion and Spring Onion
ไก่ผัดเม็ดมะม่วง

Pla Tod Nam Pla 519
Deep Fried Whole Sea Bass, with Fish Sauce and a Spicy Green Mango Salad
ปลากะพงทอดน้ำปลากับยำมะม่วง

Curries

Gaeng Kiew Waan Kai 219
Chicken Green Curry with Baby Eggplant and Basil Leaves
แกงเขียวหวานไก่

Pa Neang Curry 239
Braised Pork or Chicken in Pa Neang Curry, with Kaffir Lime Leave and Red Chili
แพนงหมู หรือ ไก่

Rice

Khao Klong 39
Steamed Brown Rice
ข้าวกล้อง

Khao Suay 29
Steamed Jasmine Rice
ข้าวสวย

Dessert

Ultimate French Toast 289
Crispy Sweet French Toast served with Banana, Nutella, Cashew Crumble and Vanilla Ice Cream
ขนมปังชุบไข่ทอดสไตล์ฝรั่งเศส เสิร์ฟพร้อมกล้วยหอม นูเทลล่า เม็ดมะม่วง และไอศกรีมวานิลา

Mango and Sticky Rice 239
Fresh Yellow Mango, Sweet Sticky Rice, and Coconut Sauce
ข้าวเหนียวมะม่วง

Seasonal Fruit Platter 189
ผลไม้รวม

Selection of Premium Ice Cream 109
Swiss Chocolate, Vanilla, Strawberry, Coconut, Lemon, Mango, Passion fruit and Green Tea
ไอศกรีมต่างๆ

Dessert Buffet 209
Select your own treats from buffet (during buffet service only)
บุฟเฟต์ของหวาน

HEALTHY OPTION

: SPICY / : VEGETARIAN

All prices are inclusive of 10% service charge and 7% government tax
ราคาดังกล่าวรวมค่าบริการ 10% และภาษี 7%