












MENU

APPETIZERS

- Smoked salmon with sour cream and organic mixed salad  399
ปลาเซลมอนรมควันเสิร์ฟกับครีมเปรี้ยวและผักสลัดออแกนิก
- Grilled and marinated vegetable, salad lime and olive oil dressing   330
สลัดผักย่างเสิร์ฟพร้อมกับด्रेसซิ่งมะนาวน้ำมันมะกอก
- Japanese salad with soba noodle, edamame, sesame seed, momen tofu  245
wakame seaweed, sesame cream dressing
สลัดญี่ปุ่นเส้นโซบะกับเต้าหู้โมเมน ถั่วและญี่ปุ่น งา สลัดสาหร่ายวากาเมะ ด्रेसซิ่งงา
- Vegetable samosa with sour cream and yoghurt dip  250
ซาโมซ่าไส้ผัก เสิร์ฟกับ ครีมเปรี้ยวและโยเกิร์ต
- Assorted cold cut and cheese platter  530
โคลคัท และชีส
- Luckwarm grilled romaine lettuce and chicken Caesar salad with truffle dressing 420
ซีซ่าสลัดไก่ ผักสลัดโรเมนย่าง

MAIN COURSES

- Salmon filet with lemon butter sauce, organic quinoa and vegetables  490
ปลาเซลมอนย่างซอสเนยมะนาว เสิร์ฟกับออแกนิกควินัวและผักย่าง
- Pan seared seabass filet with gremolata sauce and semolina couscous 430
ปลาทะเลทอดซอสเกรโมลาต้า เสิร์ฟกับคัสคูส
- Tagliatelle pasta with truffle sauce and aromatic mushrooms   400
ดัลยาเตเล ทาสต้าผัดซอสเห็ดทรัฟเฟิล
- Spaghetti tomato sauce and vegetables   350
สปาเก็ตตี้ผัดซอสมะเขือเทศและผัก
- Spaghetti prawns toss with dried chili, lemon, garlic, sweet basil 430
สปาเก็ตตี้ผัดกับกุ้งทริกแห้ง มะนาว กระเทียมและใบโหระพา



Vegetarian (ovo lacto)



Vegan



Gluten free



Chef Recommend

145°F

GRILL & BAR







All prices are subjected to 10% service charge and 7% government tax
ราคาตั้งกล่าวโดยรวมค่าบริการ 10% และภาษี 7%

Please let one of our wait staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
กรุณาแจ้งแก่พนักงานเสิร์ฟก่อนรับประทานอาหารที่อาจควบคุม, แพ้สารก่อภูมิแพ้ใน หรืออาหารภูมิแพ้อาหารแบบแพ้ง

FROM THE GRILL *served with 1 side dish and 1 sauce of your choice*

- Grilled chicken thigh  420
สะโพกไก่ย่าง
- Grilled duck breast  490
อกเป็ดย่าง
- Sirloin grain fed 120 days  980
เนื้อสันนอกจากออสเตรเลียย่าง
- Rib eye steak grain fed 120 days   1,200
ริบอายย่าง(เนื้อสันหลวม)
- Pork chop tomahawk, cajun spices 530
สันนอกหมูติดกระดูกหมักเครื่องเทศคาจูย่าง
- Beef Tomahawk 0.9 - 1.1 kg piece  100 gram / 500
เนื้อโทมาฮอกย่าง
- Side dishes  150
French fries / Mashed potato / Garden salad / Potato gratin
เฟรนช์ฟราย / มันบด / ผักสลัด / มันฝรั่งราดเนย
Assorted mixed vegetables / Sauteed mix mushroom / Sautéed spinach
ผักย่าง / เห็ดผัด / ผักโขมผัด
- Sauce 50
Red wine jus / Bearnaise sauce  / Peppercorn sauce / Mushroom sauce
ซอสไวน์แดง / ซอสเบอแนส / ซอสพริกไทย / ซอสเห็ด
BBQ sauce / Thai spicy seafood sauce  / Thai spicy sauce 
ซอสบาร์บีคิว / น้ำจิ้มซีฟู้ด / น้ำจิ้มแจ่ว

DESSERTS

- Caramelized banana “FLAMBEE”, rum sauce and vanilla ice cream  310
คาราเมลกล้วยหอมซอสรัมเสิร์ฟกับ วานิลลาไอศกรีม
- Novotel Tiramisu  280
ทิรามิซู
- Assorted Fresh fruit plate   210
ผลไม้รวม
- Ice cream   130
ไอศกรีม
Vanilla / Salted caramel / Green tea / Mango / Lime and ginger
วานิลลา / ซอสคาราเมล / ชาเขียว / มะม่วง / มะนาวและขิง

 Vegetarian (ovo lacto)

 Vegan

 Gluten free

 Chef Recommend

145°F
GRILL & BAR

All prices are subjected to 10% service charge and 7% government tax
ราคาตั้งค่าล่วงหน้บริการ 10% และภาษี 7%

Please let one of our wait staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
กรุณาแจ้งพนักงานที่จ้บริการท่านเมื่ออาหารที่จ้ต้องการ, แพ้สารต้ภูมิแพ้ใ้ หรืออาการภูมิแพ้อาหารต้บบแพ้