


NOVOTEL
HOTELS & RESORTS

BANGKOK
SUVARNABHUMI AIRPORT HOTEL



**ENTERTAIN
YOUR PALATE**

เพลิดเพลินกับเมนู
ที่คุณโปรดปรานที่โนโวเทล

Room Service



BREAKFAST

อาหารเช้า

AMERICAN BREAKFAST อาหารเช้าสไตล์อเมริกัน

Orange, Apple, Guava or Tomato Juice

ท่านสามารถเลือกน้ำผลไม้ 1 รายการ เช่น น้ำส้ม น้ำแอปเปิ้ล น้ำฝรั่ง น้ำมะเขือเทศ

Tropical Fruit Platter ผลไม้รวมตามฤดูกาล

Baker's Basket with your Choice Croissant, Danish,

Muffins, White or Whole- Wheat Toast, Preserves and Butter

ขนมปังต่าง ๆ ว่างในตระกร้า เช่น ครีวเซวด์ เดนิช มัฟฟิน ขนมปังโฮลวีท หรือ ขนมปังเนือขาว แยมผลไม้ และเนย

Two Farm Egg- Fried, Scrambled, Poached, Boiled or Omelets

ไข่ดาว 2 ฟอง ไข่คน ไข่ลวก ไข่ต้ม ไข่ฉวน

Served with Crispy Bacon, Chicken Sausage, Provencal Tomato and Hash Brown Potato

เสิร์ฟพร้อมเบคอนทอดกรอบ ไส้กรอกไก่ มะเขือเทศย่าง มันฝรั่งคกอด

Freshly Brewed Coffee, Decaffeinated Coffee, Tea, Hot Chocolate

or Fresh Milk

ท่านสามารถเลือกเครื่องดื่ม 1 รายการ เช่น กาแฟสด กาแฟคาเฟอีนต่ำ ชา ช็อคโกแลตร้อน หรือ นมสด

Baht
570

THAI BREAKFAST อาหารเช้าสไตล์ไทย

Orange, Apple, Guava or Tomato Juice ท่านสามารถเลือกน้ำผลไม้ 1 รายการ

เช่น น้ำส้ม น้ำแอปเปิ้ล น้ำฝรั่ง น้ำมะเขือเทศ

Tropical Fruit Platter ผลไม้รวมตามฤดูกาล

Congee or Boiled Rice with your Choice of Minced Pork Minced Chicken

or Sea bass with Condiments,

โจ๊ก หรือ ข้าวต้ม (หมูบด ไก่บด หรือ ปลากระพง พร้อมเครื่องปรุง)

Freshly Brewed Coffee, Decaffeinated Coffee, Tea, Hot Chocolate or Fresh Milk

ท่านสามารถเลือกเครื่องดื่ม 1 รายการ เช่น กาแฟสด กาแฟคาเฟอีนต่ำ ชา ช็อคโกแลตร้อน หรือ นมสด

570

JAPANESE อาหารเช้าสไตล์ญี่ปุ่น

Orange, Apple, Guava or Tomato Juice

ท่านสามารถเลือกน้ำผลไม้ 1 รายการ เช่น น้ำส้ม น้ำแอปเปิ้ล น้ำฝรั่ง น้ำมะเขือเทศ

Grilled Salmon with Miso Soup, Omelet, Pickled Vegetable, Seaweed

and Steamed Rice

แซลมอนย่างกับซุสมิโซะ ไข่หวาน ผักดอง สาหร่าย และข้าวสวย

Freshly Brewed Coffee, Decaffeinated Coffee, Tea, Hot Chocolate

or Fresh Milk


ท่านสามารถเลือกเครื่องดื่ม 1 รายการ เช่น กาแฟสด กาแฟคาเฟอีนต่ำ ชา ช็อคโกแลตร้อน หรือ นมสด

610

 = Vegetarian

 = Contains Nuts

 = Contains Shellfish

 = Spicy



ROOM SERVICE

Available 24 hours
Dial 62

In your room and in the restaurants, our Chef is pleased to offer you various menus or dishes of the day.

BEVERAGES

PREMIUM COGNAC (BY GLASS 30ML.)

Hennessy X.O / Remy Martin X.O / Martell Cordon Bleu

Baht
890

COGNAC (BY GLASS 30ML.)

Martell VSOP / Remy Martin VSOP / Hennessy VSOP

350

ARMAGNAC (BY GLASS 30ML.)

Sempé Armagnac

360

BOURBON WHISKEY (BY GLASS 30ML.)

Jack Daniels / Jim Beam

260

CANADIAN WHISKEY (BY GLASS 30ML.)

Canadian club

260

GIN (BY GLASS 30ML.)

Gordon's Gin

Tanqueray Gin

290

310

PREMIUM VODKA (BY GLASS 30ML.)

Belvedere Vodka

Ketel one

390

320

VODKA (BY GLASS 30ML.)

Smirnoff Black Vodka / Smirnoff Vodka

290

RUM (BY GLASS 30ML.)

Pampero Blanco Rum / Capt. Morgan Dark Rum

290

TEQUILA (BY GLASS 30ML.)

Don Julio Reposado

Tres Magueyes Blanco

460

290

CREME & LIQUEURS (BY GLASS 30ML.)

Amaretto / Bailey's cream / Southern Comfort

Grand Marnier / Kahlua / Tia Maria

290



DON'T HESITATE TO CALL US AT 62

We thank you for allowing a 30-min service time after passing your order.


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

BEVERAGES

	Baht
BEER (DRAUGHT) Singha (mug / pitcher) Asahi (mug / pitcher)	280 / 800
.....	
BEER (BY THE BOTTLE) Singha / Heineken / Tiger / Carlsberg	260
.....	
ARTISAN CRAFT BEER (BY THE BOTTLE) Chalawan Pale Ale	295
.....	
IMPORT BEER (BY THE BOTTLE) Corona Beer Asahi Beer	400 280
.....	
APERITIF (BY GLASS 45ML.) Campari / Fernet Branca / Martini Bianco / Martini Extra Dry / Martini Rosso / Pernod / Ricard / Pimm's No 1.	260
.....	
SHERRY & PORT (BY GLASS 45ML.) Harvey's Bristol Cream / Taylor's Ruby / Tio Pepe	260
.....	
EAU DE VIE (BY GLASS 30ML.) Calvados / Akvavit / Framboise / Poire Williams / Kirsch	290
.....	
PREMIUM WHISKEY (BY GLASS 30ML.) Johnnie Walker Blue Label Johnnie Walker Gold Label	990 390
.....	
REGULAR WHISKEY (BY GLASS 30ML.) Johnnie Walker Black Label Johnnie Walker Swing	330 420
.....	
IRISH WHISKEY (BY GLASS 30ML.) John Jameson	290
.....	
THAI WHISKEY (BY GLASS 30ML.) Maekong	189
.....	
MALT WHISKEY (BY GLASS 30ML.) Glenmorangie The Lasanta (Sherry Wood) Glenmorangie The Original 10 years Glenmorangie The Quinta Ruban	490 380 490

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

A LA CARTE BREAKFAST

	Baht
Juices น้ำผลไม้ Orange, Pineapple, Watermelon, Tomato, Guava, Apple, Tangerine or Carrot น้ำส้ม น้ำสับปะรด น้ำแตงโม น้ำมะเขือเทศ น้ำฝรั่ง น้ำแอปเปิ้ล น้ำส้มเขียวหวาน หรือ น้ำแครอท	160
Fresh Fruit Platter น้ำผลไม้ปั่น Watermelon, Pineapple, Papaya, Cantaloupe, Apple แตงโม สับปะรด มะละกอ แคนตาลูป แอปเปิ้ล	220
Yoghurt โยเกิร์ต Low Fat, Plain, Flavored (Blueberry, Strawberry, Apple Cinnamon, Honey Lemon) โยเกิร์ตไขมันต่ำ โยเกิร์ตธรรมชาติ โยเกิร์ตรสชาติต่างๆ เช่น บลูเบอร์รี่ สตรอเบอร์รี่ แอปเปิ้ลและซินนามอน น้ำผึ้งมะนาว	170
Cereal (Choice of Cereal) ซีเรียลต่างๆ Cornflakes, Organic Muesli, All Bran, Coco Pops, Special K, Bircher Muesli, Oatmeal Served with Cold Milk, Hot Milk or Soya Milk คอร์นเฟลกส์ มูสลิ้ออร์แกนิก ไรซ์ข้าวต่างๆ โทโก้ป๊อบ สเปเชียลเค บิเชอร์มูสลี่ ข้าวโอ๊ต เสิร์ฟพร้อมนมเย็น หรือ นมร้อน หรือ นมถั่วเหลือง	175
Waffle or Pancake วาฟเฟิลและแพนเค้ก Fruit Compote, Vanilla Sauce, Chocolate Sauce or Maple Syrup ผลไม้แช่แข็ง ซอสวานิลลา ซอสช็อกโกแลต หรือ เมเปิ้ลไซรัป	220
Fresh from Our Baker (Selection of 3 Item) ขนมปังอบสด ใหม่ (ท่านเลือกได้ 3 รายการ) • Danish เดนิช  • Butter Croissant คริวซองคัสเนยสด • Muffin มัฟฟิน • White Toast ขนมปังแผ่นเนื้อขาว • Whole-Wheat Toast ขนมปังแผ่นโฮลวีท • Multi Grain Bread ขนมปังมัลติเกรน • Bread Roll ขนมปังเบรดโรล	220
Eggs ไข่ Two Egg any Style with Bacon, Chicken Sausage, Hush Brown Potato and Provençal Tomato ท่านสามารถเลือกเมนูไข่ 2 รายการ เช่น ไข่ดาว ไข่คน ไข่ลวก ไข่ต้ม หรือ ไข่นึ่ง พร้อมด้วยเบคอน ไส้กรอกไก่ มันฝรั่งบด และมะเขือเทศย่าง Three eggs Omelets – Plain or with Cheese, Ham, Tomato, Mushroom, Bell Pepper or Onion with Bacon, Chicken Sausage, Hush Brown Potato and Provençal Tomato ไข่อ่อนลัด 3 ฟอง ท่านสามารถเลือกแบบสดตัวเดิม หรือท่านเลือกใส่ ชีส แฮม มะเขือเทศ เห็ด พริกไทย หรือ หัวหอม	360
Khao Tom ข้าวต้ม Boiled Rice with Minced Chicken, Minced Pork or Sea bass and Soft Egg ข้าวต้มกับบด หมูบด ปลากระพง และไข่ลวก	295

Please let us know if you have any special dietary requirements,
food allergies or food intolerances

ASIAN COMFORT CORNER AVAILABLE FROM 11AM TO 11PM

Hokkien Noodle  Fried Egg Noodle with Shrimp and BBQ Pork บะหมี่ไข่ผัดกุ้งและหมูแดง	Baht 360
Roasted Duck Noodle  Baked Shredded Roasted Duck with Vermicelli Noodle เส้นหมี่เป็ดย่าง	370
Chinese Style Prawns  Wok Fried Prawns with XO Sauce and Steamed Rice กุ้งผัดซอส X.O. เสริฟพร้อมข้าวสวย	670
Pork Filet  Wok Fried Pork Filet in Sweet and Sour Sauce with Steamed Rice หมูผัดเปรี้ยวหวาน เสริฟพร้อมข้าวสวย	360
Miso Ramen  Miso Noodle Soup, Pork Neck, Boiled Egg, Nori Seaweed ราเมนมิโซะ เสริฟด้วย คอหมู ไข่ต้ม และนอร์สาหร่าย	290
Tom Yum Ramen  Spicy Lemongrass Noodle Soup with Seafood ราเมนต้มยำซีฟู๊ด	320
Buta Tonkatsu Don  Breaded Pork Cutlet served on a Bed of Rice ข้าวหน้าหมูทอดตุ๋น	440
Chicken Terriyaki Don  Grilled Marinated Chicken with Teriyaki Sauce on a Bed of Rice ข้าวหน้าไก่เทรียากิ	390

ALL DAY 24 HOUR DINING WESTERN อาหารสไตล์ยุโรป

APPETIZER เมนูทานเล่น	
Bresaola  Air Dried Beef with Rocket Salad, Parmesan Cheese and Lemon Olive Oil Dressing เนื้อตากแห้งกับผักสลัดร็อกเกต ชีสพามาเชรอน และน้ำสลัดน้ำมันมะกอกเสมน่อน	370
Smoked Salmon  Norwegian Smoked Salmon with Green Tea Cream Cheese with Orange, Pistachio and Black Olive Biscotto แซลมอนอบควันรมควัน กับ ครีมชีสชาเขียว พร้อมด้วย สีส ถั่วพิสตาชิโอ และ ขนมปังนิสคอตตะบะกอกดำ	490
Chicken Liver Pate  Chicken Liver, Port Pate with Raspberry and Green Peppercorn Chutney served with Crispy French Bread ตับไก่ ปรงด้วยโรสแบรี่ พรักไทยอ่อน เสริฟพร้อมขนมปังฝรั่งเศสกรอบ	390
Calamari Friti  Deep Fried Calamari with Tartar Sauce and Lemon Wedges ปลาหมึกทอดสไตล์อิตาลี กับซอสทาตาร์และเนื้อเลมอน	320
SALAD สลัด	
Poke Bowl  Rice Berry, Raw Salmon, Avocado, Mango, Papaya, Cashew Nuts, Quinoa, Japanese Seaweed, Carrot, Cucumber and Japanese Sesame Dressing ข้าวหน้าปลาดิบสไตล์ฮาวาย ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ปลาแซลมอนดิบ อโวคาโด มะม่วง มะละกอ เม็ดมะม่วงหิมพานต์ คีนัว สาหร่ายญี่ปุ่น แครอท แตงกวา และน้ำสลัดวาสาดิลี่ญี่ปุ่น	410
Caesar Salad  Caesar Salad with Croutons, Bacon, Parmesan Flakes with Grilled Rosemary Chicken Breast or Crispy Parma Ham or Cajun Spiced Grilled Prawns (S) ซีซาร์สลัด ขนมปังทอดกรอบโฮมเมคครุตอซ์ เบคอน ชีสพาร์มาเชรอน ท่านสามารถเลือกได้ 3 อย่าง คือ อากที่ย่างโรสแบรี่ หรือ พาร์มาแฮมกรอบ หรือ กุ้งย่างรสเบ็ดสไตล์ลิคัวง	410
Papaya Avocado Salad  Papaya, Avocado, Cashew Nut, Lettuce Salad with Ginger Vinaigrette and Fresh Mint มะละกอ อโวคาโด เม็ดมะม่วงหิมพานต์ ผักกาดดอง สลัดน้ำซิงและใบสะระแหน่สด	360
Mediterranean Quinoa Salad  Quinoa, Cherry Tomato, Black Olive, Artichoke, Sun Dried Tomato, Basil and Mozzarella with Apple Cider Vinegar and Extra Virgin Olive Oil คีนัว มะเขือเทศเชอร์รี่ มะกอกดำ มะเขือเทศตากแห้ง ใบโหระพา ชีสปาร์มาเรล่า และพร้อมน้ำสลัดสูตรเฉพาะประกอบไปด้วยน้ำส้มสายชูแอปเปิ้ลไซเดอร์และน้ำมันมะกอก	380

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

BEVERAGES

THE NON-ALCOHOLIC	Baht 230
Strawberry Punch Strawberry, Orange Juice, Pineapple Juice, Lime Juice, Grenadine Syrup	
Banana Bee Fresh Banana, Pineapple Juice, Lime Juice, Honey, Sprite	
Co-Colada Pineapple Juice, Coconut Cream, Lime Juice, Sugar Syrup	
Mojito Zero Fresh Lime, Brown Sugar, Mint Leaves, Soda	
Bloody Maria Fresh Lime, Tomato Juice, Tabasco Sauce, L&P Sauce, Salt Lorem ipsum	
.....	
WATER & SOFT DRINKS	
San Benedetto (750ml.)	350
San Benedetto (500ml.)	220
Badoit (750ml.)	350
Perrier (330ml.)	225
Evian glass bottle (750ml.)	350
Evian (500ml.)	220
Minéré (500ml.)	89
Soft Drinks (325ml.)	160
(Coke, Coke Zero, Fanta Orange, Ginger Ale, Soda, Sprite or Tonic)	
.....	
FRESH JUICES	160
Guava, Grapefruit, Pineapple, Watermelon, Cantaloup, Orange, Carrot, Apple, Coconut, Lime	
.....	
COFFEE AND HOT BEVERAGE	
Americano	180
Espresso	180
Decaffeinated	180
Cappuccino	210
Latte macchiato	210
Double Espresso	320
Hot chocolate	180
Ovaltine / Milo	180
.....	
VARIETY OF TEAS	180
English breakfast / Earl grey / Green Tea / Camomile	

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

DESSERT ของหวาน

Lemongrass Crème Brulee แครมบริวว์ล

Passion Fruit Panna Cotta with Balsamic Mango Salad, Strawberry Coulis

พานาคอตต้าสาวรส สลัดมะม่วงบาสซิค วอสตรอบเบอร์รี่

New York Oreo Cheese Cake with Raspberry Swirl

ชีสเค้กนิวยอร์กโอรีโอ และราสเบอร์รี่

Green Tea Tiramisu Cake เค้กทiramisuชีชาเขียว

Apple Crumble Cake with Bourbon Vanilla Sauce and Cinnamon Ice Cream

เค้กครีมแอปเปิ้ลกับซอสวานิลลาและไอศกรีมซินนามอน

Tropical Fruit Platter ผลไม้รวมตามฤดูกาล

BEVERAGES

เครื่องดื่ม

THE SIGNATURE

Atrium Spritzer Johnnie Walker Gold Label, Amaretto, Apple Juice, Lime Juice, Soda Water

Orange Gold Johnnie Walker Gold Label, Martini Rosso, Grand Marnier, Ginger Ale

Suwanaross Smirnoff Vodka, Malibu, Lime Juice, Sprite

One Night In Bangkok Tres Magueyes Tequila Gold, Grand Marnier, Beer, Lime Juice, Mint Leaves

Lychee Martini Smirnoff Vodka, Lychee Liqueur, Lime Juice

Pisang Dai Pampero Rum, Crème De Banana, Triple Sec, Fresh Banana

THE CLASSIC

Mai Tai Pampero Rum, Captain Morgan, Orange Curaçao, Pineapple Juice, Orange Juice, Lime Juice, Grenadine Syrup

Cosmopolitan Smirnoff Vodka, Cointreau, Cranberry Juice, Lime Juice

Bloody Mary Smirnoff Vodka, Fresh Lime, Tomato Juice, Tabasco Sauce, L&P Sauce, Salt

Alexandria Brandy, Crème de Cacao, Milk

Margarita / Strawberry / Blue (Frozen / Shake)

Tres Magueyes Tequila, Triple Sec, Lime Juice

Daiquiri / Strawberry / Banana

Pampero Rum, Triple Sec, Lime Juice / Strawberry / Banana

Blue Hawaii Pampero Rum, Blue Curacao, Pineapple Juice

Martini Gordon's Gin, Dry Vermouth

Piña Colada Pampero Rum, Malibu, Pineapple Juice, Coconut Cream

Caipirinha Cachaça, Lime, Sugar, Soda

Mojito Pampero Rum, Lime, Sugar, Mint Leaves, Soda

Mojito Strawberry

Pampero Rum, Strawberry, Lime, Sugar, Mint Leaves, Soda

Long Island Pampero Rum, Gordon's Gin, Smirnoff Vodka,

Tres Magueyes Tequila, Triple Sec, Coke, Lime Juice

B 52 Kahlua, Bailey's, Grand Marnier

Screwdriver Smirnoff Vodka, Orange Juice

Singapore Sling Gordon Gin, Cherry Herring, Lime Juice,

Grenadine Syrup, Soda Water

Black Russian Smirnoff Vodka, Kahlua

Tom Collins Gordon's Gin, Lime Juice, Sugar Syrup, Soda

Tequila Sunrise Tequila, Orange Juice, Grenadine Syrup

Manhattan Bourbon Whisky Jim Beam, Sweet Vermouth

Whisky Sour Johnnie Walker Gold Label, Lime Juice, Angostura

Bitter, Soda Water

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

Baht

280

280

280

280

280

250

Baht

320

320

SANDWICH, BURGER AND WRAP

แซนด์วิช เบอร์เกอร์ และวราป

Signature Wagyu Beef Burger or Cheese Burger

เมนูแนะนำ เบอร์เกอร์เนื้อวากิว หรือ เบอร์เกอร์ชีส

Sesame Bun, Wagyu Beef Patty, Emmentaler Cheese, Lettuce,

Tomatoes, Pickled Cucumber and Chefs Burger Sauce

ขนมปังวาเกอ เนื้อวากิว ชีสเอมเมนทัลเลอร์ นักกาดหอม มะเขือเทศ แดงทวา

และราดซอสเบอร์เกอร์สูตรพิเศษของทางเรา

Vegetarian Burger เบอร์เกอร์มังสวิรัติ 

Whole Wheat Bun, Vegetable Patty, Spicy Sesame Tofu Mayonnaise,

Sautéed Shitake Mushroom, Caramelized Shallots and Lettuce

ขนมปังโฮลวีท บั๊กกอบ ซอสมายองเนสชนิดรสเผ็ดรสคลุกเคล้าด้วยเต้าหู้และวา เห็ดชิทาเกะชนิด หัวหอมชนิด

และนักกาดหอม

Triple Salmon Sliders เบอร์เกอร์สไลด์เตอร์กับปลาแซลมอน

Black Ink Bun, Salmon Patty, Mango Chutney, Avocado Mash,

Turmeric Chili Lime Aioli

ขนมปังบันน้ำหมึกดำ ปลาแซลมอนอบ ซอสมะม่วง แซสไวต์ดา ซอสอัลยอลี่คลุกเคล้าด้วยพริก

ขมิ้นและมะนาว

Club Sandwich คลับแซนด์วิช

Farmers Bread with Egg, Bacon, Tomato, Lettuce, Chicken and Avocado

ขนมปังธัญพืช ไข่ เบคอน มะเขือเทศ นักกาดขาว เนื้อไก่ และอวคาโด

Grilled Eggplant Focaccia แซนด์วิชฟอคาเซียมะเขือย่าง

Grilled Eggplant, Tomato, Basil and Mozzarella Focaccia Sandwich

มะเขือย่างวามะเขือเทศ ใบโหระพา ขนมปังฟอคาเซียสไลด์ตาเลียนและชีสมอสซาเรลล่า

Spicy Peanut Chicken Mango Wrap แอปเปิ้ล มะม่วง น้ำราดถั่วลิสงรสเผ็ด 

Shredded Chicken, Mango, Spicy Peanut Dressing, Corn Flour Tortilla

ไก่ฉีก มะม่วง น้ำราดถั่วลิสงรสเผ็ด และแป้งทอร์ติลล่า

All Burgers, Sandwiches and Wraps are served with your choice of French Fries or Curly Fries

PIZZA พิซซ่า

Classics รสคลาสสิก

Pizza Margherita พิซซ่ามาร์การิตา 

Tomato Sauce, Mozzarella and Basil

ซอสมะเขือเทศ ชีสมอสซาเรลล่าและ ใบโหระพา

Pizza Prosciutto, Rucola e Parmigiano

พิซซ่าโปรสคูตโต ร็อกเก็ต ชีสพามาซาน

Tomato Sauce, Parma Ham, Rocket Salad and Saved Parmesan Cheese

พิซซ่าโปรสคูตโต ร็อกเก็ต ชีสพามาซาน

ซอสมะเขือเทศ พาร์มาแฮม นักสลัดร็อกเก็ต ชีสพามาซาน

Pizza Frutti di Mare พิซซ่า ฟรุติดี ดี มาร 

Tomato Sauce, Seafood, Garlic and Chili

ซอสมะเขือ ซีฟู้ด กระเทียม และพริก

Pizza Salami Piccante พิซซ่าซาลามิรสเผ็ด

Tomato Sauce, Spicy Salami and Mozzarella

ซอสมะเขือเทศ ซาลามิรสเผ็ด และชีสมอสซาเรลล่า

THAI FLAVORED PIZZA พิซซ่าสไตล์ไทย

Pizza Phad Krapaow Moo พิซซ่ากระทะหมู

Pizza with Spicy Thai Basil and Minced Pork Meat

พิซซ่ารสเผ็ด สไตล์ไทย คลุกเคล้าด้วยใบกระเพราและเนื้อหมูสับ

Tom Yum Pizza พิซซ่าต้มยำ 

Lemongrass flavored Seafood Pizza with Tom Yum taste

พิซซ่าคลุกเคล้าด้วยเครื่องต้มยำทะเล

Baht

470

430

460

460

340

350

Baht

360

490

490

460

380


490

Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances

THAI MENU เมนูอาหารไทย

APPETIZER AND SALAD เมนูเรียกน้ำย่อยและสลัด Baht

Phod Pia Pak ปอเปี๊ยะผัก  **250**
Vegetable Spring Roll with Plum Sauce

Sate Moo or Gai สะเต๊ะหมูหรือสะเต๊ะไก่  **340**
Thai pork or chicken skewers with peanut dip and traditional condiments

Som Tam Thai Kung Yung and Khao Mun ข้าวมันลั่นตำไทยกุ้งย่าง **490**
Papaya salad with grilled prawns and coconut rice

Yum Talay ยำทะเล  **360**
Spicy seafood with cucumber, tomato, and onion

Larb Gai or Moo ลาบไก่ หรือ หมู **295**
Spicy Minced Pork or Chicken Salad with Shallots, Mint, Lime and Roasted Ground Rice
ลาบหมู หรือ ลาบไก่ คลุกเคล้าด้วย หัวหอม ใบสาระแหน่ มะนาว และข้าวคั่ว

SOUP ซุป
Tom Yum Gai, Kung or Talay ต้มยำไก่ หรือ กุ้ง หรือ ทะเล  **390**
Spicy and sour coconut milk soup with chicken, prawns or seafood

Tom Kha Gai ต้มข่าไก่ **370**
Galangal coconut milk soup with chicken

NOODLE AND RICE ก๋วยเตี๋ยวและข้าว

Phad See Eaw Pak, Gai, Nuea, Moo or Talay **370**
ผัดซีอิ๊วผัก ไก่ เนื้อ หมู หรือ ทะเล
Stir fried flat noodles with vegetables , chicken, beef, pork or seafood 

Phad Thai Hor Khai ผัดไทยห่อไข่  **450**
Stir fried noodles with prawns wrapped in egg net

Khao Phad Moo, Gai ข้าวผัดหมู ไก่ **370**
Fried rice with pork or chicken

Khao Phad Goong ข้าวผัดกุ้ง  **440**
Fried Rice with Prawn

CURRY ประเภทแกง

Gaeng Massaman Gai or Nuea แกงมัสมั่นไก่ หรือ เนื้อ  **395**
Massaman curry with chicken or beef

Gaeng Kiew Wan Gai, Moo, Kung or Pak **395**
แกงเขียวหวานไก่ หมู กุ้ง หรือ ผัก
Green curry with chicken, pork, prawns  or vegetables 

Panaeng Gai, Moo or Kung แกงหน่อกุ้ง หมู หรือ กุ้ง **410/480**
Thick coconut milk red curry with Chicken, Pork or Prawns 

Gaeng Phet Ped Young แกงเผ็ดเป็ดย่าง **420**
Roasted Duck Breast in Red Curry
อกเป็ดย่างในแกงแดง

Cho Chee Pla Salmon ซูชิปลาแซลมอน  **440**
Thick Coconut Milk Red Curry with Salmon
พริกแกงแดงผัดคลุกเคล้าด้วยหัวกะทิ และปลาแซลมอน

All Curries are served with Steamed Rice
อาหารดังกล่าวเสิร์ฟพร้อมข้าวสวย

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

MAIN COURSE อาหารจานหลัก

BBQ Pork Spare Ribs ซี่โครงหมูบาร์บีคิว **Baht 610**

Slow Grilled BBQ Spare Ribs with Garlic Mash Potatoes and Grilled Vegetable
ซี่โครงหมูบาร์บีคิว เสริฟพร้อมมันฝรั่งบดคลุกเคล้าด้วยกระเทียม และผักย่าง

Cod Fish and Chips with Tartar Sauce, Lemon and Malt Vinegar **650**

ปลาทอด และ มันฝรั่งทอดกรอบ เสริฟพร้อมซอสทาหาร เลมอน และน้ำส้มสายชูหมักจากมอลต์

FROM THE GRILL เมนูย่าง

Australian Beef Rib Eye 300 grams เนื้อริบอายออสเตรเลีย 300 กรัม **1990**

Australian Striploin 250 grams เนื้อสันนอกออสเตรเลีย 250 กรัม **1200**

Australian Beef Tenderloin Prime Grade 200 grams เนื้อสันในออสเตรเลีย เกรดพรีเมียม 200 กรัม **1490**

Australian lamb chops 200 grams ซี่โครงแกะออสเตรเลีย 200 กรัม **1190**

Chicken Breast 200 Grams อกไก่ 200 กรัม **570**

Snow Fish filet 200 grams ปลาหิมะ 200 กรัม **990**

Norwegian Salmon Filet 200 grams ปลาแซลมอนนอร์เวย์ 200 กรัม **760**

With your grill pick 1 choice of side vegetable, side potato and sauce

ท่านสามารถเลือกเครื่องดื่ม 1 เมนู ดังนี้

Side vegetable: เมนูเครื่องดื่มประเภทผัก

• Wok fried Asian Vegetables ผัดผักสไตล์เอเชีย

• Ratatouille สตูว์ผัก

• Sautéed Creamy Spinach ผัดผักโขมและครีม

• Sautéed Mushroom ผัดเห็ด

• Mixed Salad สลัดรวม

Side Potato: เมนูเครื่องดื่มประเภทมันฝรั่ง

• Garlic Mashed มันฝรั่งบดรสกระเทียม

• Sweet Potato and Leek Gratin มันฝรั่งอบชีส

• French Fries or Curly Fries เฟรนช์ฟรายหรือมันฝรั่งเกลียวทอด

Sauce ซอส

• Béarnaise ซอสเบลเนส สไตล์ฝรั่งเศส

• Mint ซอสมินต์

• Black Pepper ซอสพริกไทยดำ

• Red Wine ซอสไวน์แดง

• Mushroom Cream ซอสครีมเห็ด

• Thai Spicy Seafood ซอสน้ำจิ้มซีฟู้ด

Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances