

A LA CARTE BREAKFAST

Available only from 7:00 AM to 12:00 PM

The Breakfast Deal (V) THB 150

Pastry of your choice from our cake display and your favorite tea or coffee

Thai Breakfast THB 350

Royal Thai Breakfast Set

Thai boiled rice with choice of pork (P), chicken or seafood, served with ginger, spring onions and fried garlic
 ข้าวต้มทรงเครื่อง ไก่, หมู, หรือ ทะเลรวมมิตร เสริฟพร้อม ชিং, ต้นหอม, กระเทียมเจียว
 Juice (Selection of 1 item)

Your choice of orange, pineapple or guava

น้ำส้ม, น้ำสับปะรด หรือ น้ำฝรั่ง

Tropical Fruit Platter Assorted sliced fruits ผลไม้สดรวมมิตร	Coffee or Tea (Selection of one item) กาแฟ หรือ ชา
---	--

Big Breakfast (P) THB 350

Selection of Eggs (Selection of 1 item)

Fried, boiled, poached, scrambled, omelette, egg white omelette, masala omelette

ไข่ดาว, ไข่ต้ม, ไข่ดาวน้ำ, ไข่คน, ไข่เจียว, ไข่เจียวไข่ขาว, ไข่เจียวมาซาลา

Omelette or scrambled eggs fillings:

Onions, tomatoes, mushrooms, cheese, ham, bell pepper, Thai chili
 หัวหอมใหญ่, มะเขือเทศ, เห็ด, ชีส, แฮม, พริกหวาน, พริกขี้หนู

Side Dishes: Bacon, sausage, grilled tomatoes, hash brown, mushrooms, baked beans

เบคอน, ไส้กรอก, มะเขือเทศย่าง, มันฝรั่งนวดปั้นทอด, ถั่วงอก

The Mexican (V) THB 220

Two freshly poached eggs on top of a grilled sour dough and avocado guacamole served with hollandaise sauce and green salad

ไข่ดาวน้ำ 2 ฟอง เสริฟพร้อมขนมปังชาวเออร์โรโต และอโวคาโดปั่น ราดด้วยซอสซอลาแลนดัดเสริฟพร้อมกับผักสลัด

A LA CARTE ALL DAY DINNING

Available only from 11:00 AM to 11:30 PM

SALAD

Caesar Salad (P): Classic THB 250 | Grilled Chicken THB 280 | Grilled Salmon THB 300

Romaine lettuce, anchovies, poached egg, crispy bacon, garlic croutons, shaved parmesan cheese and caesar dressing
 ซีซาลสลัด, ซีซาลสลัดอกไก่รมควัน, หรือซีซาลสลัดปลาแซลมอนย่างเสริฟพร้อมไข่ดาวน้ำ

Garden Salad (V) THB 200

Fresh organic salad leaves, tomatoes, onions, cucumber, black olives, bell pepper and deep-fried tofu served with lime & olive oil dressing

ผักสลัดและเต้าหู้ทอดเสริฟพร้อมน้ำสลัดไวน์แดงวันิเกรต

Som Tum THB 250

Thai spicy papaya salad with dry nuts, tomatoes, long beans and grilled shrimps
 ส้มตำกุ้งย่าง

SOUP

Mushroom Soup (V) THB 200

Creamy wild mushroom soup served with garlic croutons
 ซุปเห็ดเสริฟพร้อมครุทองชักระเทียม

Honey Roasted Pumpkin Soup (V) THB 200

Creamy roasted honey pumpkin soup served with garlic croutons
 ซุปฟักทองอบน้ำผึ้งเสริฟพร้อมครุทองชักระเทียม

LIGHT BITE

Wrap Me Up: Fried Tofu (V) THB 220 | Grilled Chicken THB 250 | Grilled Salmon THB 280

Flour tortilla, green lettuce, fried egg, cheese and wasabi mayonnaise served side green salad, steak fries and ketchup
 แป้งตอดญี่ปุ่น, ผักกาดแก้ว, ไข่ดาว และชีส เสริฟพร้อมวาซาบิมายองเนส, มันฝรั่งทอดกรอบ และซอสมะเขือเทศ

Classic Poke Bowl: Fried Tofu (V) 250 | Grilled Chicken 285 | Grilled Salmon 300

Sushi rice, edamame beans, cucumber, boiled egg, radish, avocado and tomatoes served with shoyu mayonnaise
 สลัดข้าวญี่ปุ่น, ถัวยูญี่ปุ่น, แตงกวา, ไข่ต้ม, เรดดิส, อโวคาโด และมะเขือเทศเสริฟพร้อมกับน้ำสลัดมายองเนสญี่ปุ่น

FINGER FOOD

Salted Edamame (V) THB 120

Steamed edamame beans seasoned with sea salt
 ถัวยูญี่ปุ่น

Loaded Fries (P) THB 200

Steak fries, parmesan cheese, crispy bacon, sour cream and ketchup
 มันฝรั่งทอด, ชีสพามาซาน และเบคอนกรอบ เสริฟพร้อมซาวครีมและซอสมะเขือเทศ

Pork Gyoza (P) THB 220

Pan fried japanese pork dumplings, grilled vegetables and sesame soya sauce (6 pieces)

เกี้ยวซ่าญี่ปุ่นไส้หมูเสริฟพร้อมผักย่างและน้ำสลัดวาซิวญี่ปุ่น(6 ชิ้น)

Assorted Yakitori Skewers (P) THB 250

Grilled beef, chicken, pork, shrimp and mushroom skewers with teriyaki sauce (5 pieces)

เนื้อสันในเสียบไม้ย่าง, เนื้อไก่เสียบไม้ย่าง, เนื้อหมูเสียบไม้ย่าง, กุ้งเสียบไม้ย่าง, เห็ดเสียบไม้ย่างเสริฟพร้อมซอสเทอริยากิ

Satay Gai Yang THB 280

Grilled marinated chicken with herbs and coconut served with peanut and tamarind sauce (8 pieces)

ไก่สะเต๊ะย่างเสริฟพร้อมน้ำจิ้มถั่ว

BURGER AND SANDWICH

Wagyu Beef Burger (P) THB 320

Homemade burger with 100 % wagyu beef patty, grilled onions, bacon and cheese served with side green salad, steak fries and ketchup
 เนื้อวัวกิว 100% ย่างในขนมปังเบอร์เกอร์โฮมเมด, หอมย่าง, เบคอน, ชีส เสริฟพร้อมผักสลัด, มันฝรั่งทอดกรอบและซอสมะเขือเทศ

Crispy Fish Burger (A) THB 280

Homemade burger with battered seabass, onion rings, green pickles and tartare sauce served with side green salad, steak fries and ketchup

ปลากระพงชุบแป้งทอดในขนมปังเบอร์เกอร์โฮมเมด, หอมใหญ่, ฟักทอง, ซอสถักรักรั เสริฟพร้อมผักสลัด, มันฝรั่งทอดกรอบและซอสมะเขือเทศ

Grilled Ham & Cheese Sandwich (P) THB 250

Grilled sour dough bread with ham and melted brie cheese served with side green salad, steak fries and ketchup
 แซนวิชขนมปังชาวเออร์โรโต, แฮม, บรีชีส, เสริฟพร้อมผักสลัด, มันฝรั่งทอดกรอบ และซอสมะเขือเทศ

ASIAN MAIN COURSE

Phad Thai: Vegetarian (V) 180 | Pork (P) THB 250 | Chicken THB 250 | Beef THB 280 | Seafood THB 350

Stir fried rice noodles with tamarind sauce
 ผัดไทยโบราณ

Pad Krapao: Pork (P) THB 250 | Chicken THB 250 | Beef THB 280 | Seafood THB 350

Stir-fried minced protein with hot basil, chili, served with steamed rice and fried egg

ผัดกะเพราหมู, ไก่, เนื้อ หรือทะเลราดข้าว เสริฟพร้อมไข่ดาว

WESTERN MAIN COURSE

Fish and Chips (A) THB 280

Beer battered seabass with steak fries, peas, vinegar and tartare sauce
 ปลากระพงชุบแป้งทอดเสริฟพร้อมมันฝรั่งทอดกรอบ, ถัวยูสด, น้ำส้มสายชู และถักรักรั

Chicken Schnitzel THB 300

Breaded chicken breast cutlet, sautéed potatoes and spinach served with mushroom cream sauce

อกไก่ชุบเกล็ดขนมปังทอดเสริฟพร้อมมันฝรั่งและผักโขมราดซอสครีมเห็ด

Pork Filet Mignon (P) (A) THB 350

Grilled pork wrapped in smoked bacon served with buttered vegetables, sautéed potatoes and pepper sauce

เนื้อหมูสันนอกพันด้วยเบคอนรมควันเสริฟพร้อมผักผัดเนย, มันฝรั่ง และซอสพริกไทยอ่อน

DESSERT

Chocolate Brownie THB 200

Warm homemade brownie with vanilla ice cream

บราวน์นิกี้เสริฟพร้อมกับไอศกรีมวานิลลา

Mango Sticky Rice THB 200

Sweet yellow mango with sweet sticky rice and coconut milk cream
 ข้าวเหนียวมะม่วง

Tropical Fruit Platter THB 180

Assorted sliced fruits

ผลไม้รวม

Ice Cream Selection THB 70/ scoop

Your choice of chocolate, vanilla, strawberry, coconut and rum raisin ice cream

ไอศกรีมช็อกโกแลต, ไอศกรีมวานิลลา, ไอศกรีมสตอว์เบอร์รี่

ไอศกรีมกะทิ หรือไอศกรีมรัมเรซิน

A LA CARTE ALL DAY DINING

Available only from 11:00 AM – 11:30 PM

APPETIZER AND SALAD

Kachumber Salad (V) THB 180

Authentic indian salad, cucumber, tomatoes, red onions, coriander and chili peppers, served with lemon and cilantro dressing
สลัดแตงกวาอินเดียเสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดมะนาวและผักชี

Pani Puri (V) THB 200

Mumbai favorite fried rice balls served with chef's special mango and avocado salsa flavoured with tangy fennel and tamarind chutney (8 Pieces)
แป้งปานิปूरียัดไส้มะม่วง และอโวคาโด้ซัลซ่า เสิร์ฟพร้อมซอสมะขาม

Onion Potato Pakora (V) THB 180

Golden deep-fried potatoes & onions fritters (6 pieces)
มันฝรั่งและหัวหอมชุบแป้งเครื่องเทศทอดกรอบ

Samosa (V) THB 200

Fried pastry with savory filling of spiced potatoes and served with tangy mint chutney and sweet tamarind sauce (6 Pieces)
ซำโมซ่ามันฝรั่งทอดเสิร์ฟพร้อมซอสมินท์และซอสมะขาม

Chili Paneer (V) THB 250

Fried cottage cheese cubes tossed in spicy sauce
ชีสทอดกรอบเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มหัวเผือก

Aloo Kathi Roll (V) THB 180

Indian style wrap filled with spicy mashed potatoes and topped with onions and mint sauce
มันฝรั่งบดพร้อมเครื่องเทศอินเดียห่อแป้งย่าง เสิร์ฟพร้อมซอสหัวหอมและสะระแหน่

Paneer Kathi Roll (V) THB 220

Indian style wrap filled with spicy cottage cheese and topped with onions and mint sauce
ชีสกระทิเครื่องเทศอินเดียห่อแป้งย่าง เสิร์ฟพร้อมซอสหัวหอมและสะระแหน่

Chicken Kathi Roll THB 250

Indian style wrap filled with tender chicken morsels cooked in clay oven and topped with onions and mint sauce
อกไก่หมักเครื่องเทศห่อแป้งย่าง เสิร์ฟพร้อมซอสหัวหอมและสะระแหน่

NON-VEGETARIAN MAIN COURSE

Chicken Tikka Masala THB 280

Juicy and tender marinated chicken, served in subtly spiced tomato base gravy
แกงมาซาล่าไก่ย่างสไตล์อินเดีย

Butter Chicken THB 280

Tender boneless chicken in tomato, ginger and fenugreek gravy
แกงไก่บัตเตอร์ในซอสมะเขือเทศ

Seabass Masala THB 320

Marinated seabass served in subtly spiced tomato base gravy
แกงมาซาล่าปลากระพง

Mutton Rogan Josh THB 400

Slowly braised mutton cooked in aromatic cinnamon, onion and tomato gravy
แกงแพะตุ๋นเครื่องเทศในซอสมะเขือเทศ

Chicken Biryani THB 300

Classic indian recipe cooking rice and marinated chicken with herbs and spice
ข้าวหมกไก่อินเดีย

VEGETARIAN MAIN COURSE

Kadhai Paneer (V) THB 300

Oven roasted cottage cheese cubes with capsicum and onion served in red curry sauce
แกงชีสปาเนีย

Paneer Butter Masala (V) THB 300

Homemade cottage cheese morsels in tomato, ginger and fenugreek gravy
แกงมาซาล่าชีสปาเนีย

Subz Jalfrezi (V) THB 250

Stir fried vegetables with aromatic indian spice and herb
ผัดผักเครื่องเทศอินเดีย

Aloo Jeera (V) THB 250

Sautéed boiled potatoes with turmeric and other indian herbs and spice with cumin seeds and coriander
มันผัดเครื่องเทศใส่ขมิ้นและยี่หร่า

Dal Tadka (V) THB 250

Mildly spiced yellow lentils topped with indian spicy in ghee butter
แกงถั่วเหลืองอินเดีย

SIDE DISHES (V)

Nan (2 pieces) (V) THB 80

Roti (2 pieces) (V) THB 80

Basmati rice (V) THB 150