

BREAKFAST

BAKERY

PASTRY

SANDWICH

TAPASTRY

BARISTA

TEA

JUICE



CONTINENTAL
BREAKFAST
THB 495 NET / PERSON

FROM 08.00 - 11.00 HRS.

Yogurt of your choice served with an oatmeal cookie *โยเกิร์ต และคุกกี้ข้าวโอ๊ต*
 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 และ ชาสมุนไพร*

**BREAKFAST
FROM 08.00 - 11.00 HRS.**

YOGURT JARS

Low fat yogurt <i>โยเกิร์ตไขมันต่ำ</i>	60
Plain yogurt with muesli <i>โยเกิร์ตกับมูสลี่</i>	100
Yogurt with homemade pineapple jam and flaxseeds <i>โยเกิร์ตกับแยมสับปะรดและเมล็ดแฟลกซ์</i>	110
Yogurt with banana and toasted almond flakes <i>โยเกิร์ตกับกล้วยและอัลมอนต์</i>	130
Yogurt with fresh berries and granola cereal <i>โยเกิร์ตกับผลไม้สดและเกรโนล่า</i>	135

EGGS AND SANDWICHES

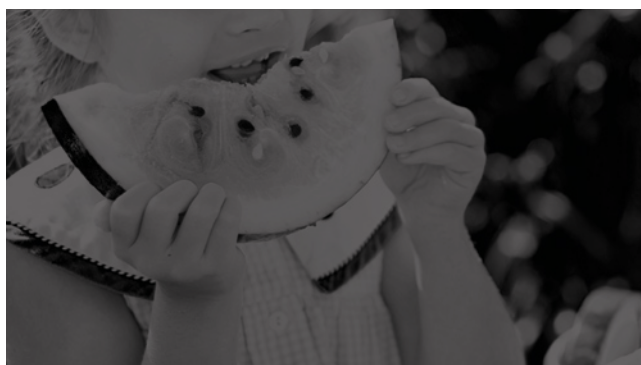
French baguette with BLT (bacon, lettuce and tomato) <i>ขนมปังฝรั่งเศสกับเบคอน ผักสลัดและมะเขือเทศ</i>	170
Chakchouka (egg with bell peppers, onions and tomatoes) <i>ไข่อบเมล็ดกับพริกหวาน หัวหอมและมะเขือเทศ</i>	220
Baguette with Cumberland sausage and dijon mustard <i>ขนมปังกับไส้กรอกไส้คัมเบอร์แลนด์และดีจอนมัสตาร์ด</i>	230
Scramble egg espuma with smoked salmon <i>ไข่ควนเสิร์ฟพร้อมปลาแซลมอนรมควัน</i>	260
Corn Beef Hash topped with an egg <i>เนื้ออบผสมมันฝรั่งทอดเสิร์ฟพร้อมไข่</i>	290

FRUITS (HEALTHY CORNER)

Freshly sliced fresh fruit platter <i>ผลไม้สดตามฤดูกาล</i>	150
Dry fruit bowl with figs, apricots and dates <i>ผลไม้อบแห้ง ฝรั่ง แอปริคอตและอินทผลัม</i>	190

CHILDREN'S MENU

Fish & Chips <i>ปลาซุสเป็นวัตถุดิบพร้อมเสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์</i>	210
Kid's penne carbonara <i>เพนเน่คาร์บอนา</i>	210
Hot dog with french fries <i>ฮอทดอกเสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์</i>	210
Chicken bites with fresh tomato sauce <i>ไก่ทอดเสิร์ฟพร้อมซอสมะเขือเทศ</i>	210
Seasonal fruit salad <i>สลัดผลไม้</i>	210



BARISTA

HOT DRINKS

Cappuccino, Latte, Macchiato, Ovaltine, Chocolate	140
Espresso, Freshly-Brewed Coffee, Decaffeinated Coffee	140
Double Espresso	230

SPECIAL HOT DRINKS

Californian-style (flavored) <i>รสชาติแบบแคลิฟอร์เนีย</i>	200
Chocolate caliente (cinnamon) <i>ช็อกโกแลตซินนามอนสุดร้อนแรง</i>	200
Old fashioned (vanilla) <i>โอดส์แฟชั่น วานิลลา</i>	200
Parisian (heavy cream and whole milk) <i>ปารีสียง (ครีมหนัก นมเต็มมัน)</i>	200

SPECIALITY COFFEES

Affogato <i>Vanilla ice-cream slowly melting into a shot of espresso covered with whipped cream and cocoa powder</i> <i>ไอศกรีมวานิลลา ละลายอย่างช้าๆ ในกาแฟเอสเปรสโซ่ ราดด้วยวิปครีมและผงโกโก้</i>	220
Cappuccino Viennese <i>Espresso with hot frothed milk, whipped cream and cocoa powder</i> <i>กาแฟเอสเปรสโซ่พร้อมฟองนมร้อน ราดด้วยวิปครีมและผงโกโก้</i>	220
Espresso Viennese <i>Espresso and whipped cream dusted with cocoa powder</i> <i>กาแฟเอสเปรสโซ่เสิร์ฟพร้อมวิปครีมและผงโกโก้</i>	220
Frappé Al Caffè <i>Double espresso blended with brown sugar and ice</i> <i>กาแฟเอสเปรสโซ่สองช็อต ปั่นกับน้ำตาลทรายแดงและน้ำแข็ง</i>	220

THE BAKERY CORNER FROM 08.00 - 11.00 HRS.

Almond biscuit	30
อัลมอนด์ บิสกิต	
Gluten free oatmeal cookie	30
คุกกี้ข้าวโอ๊ต ไม่ผสมกลูเตน	
La Madeleine	30
เลคฝร็วเล	
Apple turnover	45
พายแอปเปิ้ล	
Brittany shortbread	45
คุกกี้ช็อคโกแลต	
Chocolate croissant	45
ครัวซองต์ช็อคโกแลต	



Cranberry and raisin oatmeal cookie	45
คุกกี้ข้าวโอ๊ต แครนเบอร์รี่ และลูกเกด	
Croissant	45
ครัวซองต์	
Raisin bun	45
ขนมปังลูกเกด	
Blueberry muffin	50
มัฟฟินบลูเบอร์รี่	
Chocolate chip cookie	55
คุกกี้ช็อคโกแลตชิพ	
Junction doughnut	55
โดนัท	



COFFEE SET

Enjoy a cup of coffee, served with macaron or chocolate praline.

THB 189 NET / SET
FROM 08.00 - 20.00 HRS.

AFTERNOON TEA FROM 14.30 - 17.00 HRS. THB 399 NET / SET



SANDWICHES & LOCAL DELICACIES FROM 11.00 - 18.00 HRS.

SANDWICHES BY BAGUETTE

Baguette with tuna, mayonnaise, lettuce and egg	180
แซนด์วิชปลาทูน่า มายองเนส ผักสลัด ชีส และไข่	
Baguette with tomato, mozzarella cheese and basil	190
แซนด์วิชมะเขือเทศ ชีส และใบโหระพา	
Baguette with parma ham	230
แซนด์วิชพาร์มาแฮม	
Baguette with pork rillettes and gherkins	290
แซนด์วิชหมูบดปรุงรสและแตงกวาดอง	

EAST SIDE

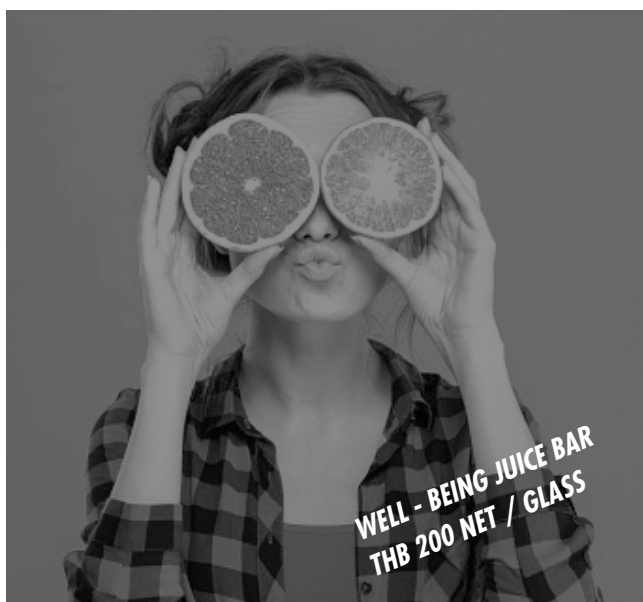
Smoked tomato espuma (well-being detox 180 kcal)	150
with cress, poppy seeds grissini	
ฟอวเมะเขือเทศรมควัน เสิร์ฟพร้อมผักกาดและขนมปังกรอบโรยเมล็ดป๊อปซี	
Éclair	180
filled with caesar salad and shrimp tempura	
เอแคลร์สอดไส้ซ้าร์สลัดกับกุ้งเทมปุระ	

EAST SIDE

Argentinian beef strips	260
with bok choy and shitake mushrooms, oyster sauce	
เนื้อวัวอาร์เจนตินาผัดผักบ๊อกชอยเห็ดชิตาเกะในซอสน้ำมันหอย	

WEST SIDE

Pumpkin pie	165
with barbecued chicken wings, coriander and toasted sesame seeds	
พายฟักทองเสิร์ฟพร้อมปีกไก่บาร์บีคิว ผักชี และงา	
Goat cheese tart	190
with provençal vegetables and olive dressing	
ทาร์ตชีสมะเข้กับผัก PROVENCE และน้ำมันมะกอก	
Clam chowder soup	250
crusted with puff pastry	
ซूपชันหอยลาย เสิร์ฟพร้อมแป้งพัฟขนมปัง	



START YOUR DAY RIGHT

with our selected drinks for you

Fresh fruit juice & shakes

Well - Being drinks of your choice

Detox : Ophelia, Green Choice

Anti - Aging : Blue Sensation, Goji Frizz

Energy : Fruity Break, Three Teas

Half & Half Summer 220

A light and soft version of the frappé, made with espresso plus a few ice cubes and a little sugar
เฟรปปี้เย็น ทำจากกาแฟเอสเปรสโซ่เย็นกับน้ำแข็งและน้ำตาลเล็กน้อย

Marocchino Freddo 220

Espresso with cold froth milk for a perfect hot and cold goodness
กาแฟเอสเปรสโซ่กับฟองนมเย็นที่ผสมผสานความอร่อยเย็นอย่างลงตัว

Irish Coffee 450

Double espresso and warmed Irish whisky under a thick and creamy shake of cold fresh cream and cocoa powder
กาแฟเอสเปรสโซ่สองช็อตกับวิสกี้ไอริชอุ่นๆ พร้อมครีมข้นหนาและผงโกโก้

TEA SERIES

Black Tea 140

Supreme Ceylon Single Origin, Nuwara Eliya Pekoe, Single Estate Darjeeling, The Original Earl Grey, English Breakfast, Natural Ceylon Ginger, Rose with French Vanilla Pekoe, Lychee with Rose & Almond, Mango Strawberry

Green Tea 140

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

Herbal infusions 140

Pure Chamomile Flowers, Pure Peppermint Leaves

White Tea 220

Ceylon Silver Tips White Tea, White Lychee No. 1 Hand-Rolled Tea

Iced Tea Series 180

Green Tea & Orange Mocktail, Southern Temptation, Udarata Menike, Spicy Moroccan, Paradise Punch, Tanga Minteaa, Lime & Green Refresher, Minty Oolong

JUICES

FRESH FRUIT JUICES

Orange, Pineapple, Lime, Coconut, Tomato, Carrot 200

WELL - BEING DRINKS

Detox

Ophelia 200

Cucumber, Apple, Rosemary

Green Choice 200

Broccoli, Aloe Vera, Lemon

Anti - Aging

Blue Sensation 200

Blueberry, Lime

Goji Frizz 200

Goji Berry, Earl Grey, Lime and Low Fat Milk

Energy

Fruity Break 200

Blueberry, Pineapple, Lemon and Water Chestnut

Three Teas 200

Black Tea, Chamomile, Green Tea, Honey, Peach and Basil

FRUIT SHAKES

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

WATERS

King Power Mineral Water 50 cl. 50

Evian 50 cl. 150

Voss 37.5 cl. 280

Acqua Panna 100 cl. 380

SPARKLING WATERS

Perrier 33 cl. 220

Voss 37.5 cl. 280

Perrier 75 cl. 330

San Pellegrino 75 cl. 330

SOFT DRINKS

Coke, Diet Coke, Coke Zero 160

Pepsi, Pepsi Max 160

Sprite, Fanta 160

Tonic, Ginger Ale, Soda Water 160





SANDWICHES & LOCAL DELICACIES FROM 11.00 - 18.00 HRS.

NORTH WEST

Risotto (well-being energy 160 kcal)
with spelt and coconut cream

ข้าวไรซ์ชอร์ต เสิร์ฟพร้อมแป้งสาลีและครีมมะพร้าว

Toothfish curry with sticky rice cake and spring onion

ปลาหิมะเผาทอดเนื้อซอสพริก เสิร์ฟพร้อมเค้กข้าวเหนียว ต้นหอม

Stir-fried Canadian lobster with garlic (for sharing)

กุ้งล็อบสเตอร์แคนาดาผัดกระเทียม

SOUTH EAST

Carrot Velouté (well-being anti - aging 130 kcal)

with crunchy cauliflower tops

ซूपแครอทพร้อมดอกกะหล่ำ

Chicken massaman curry

แกงมัสมั่นไก่

Soft-shell crab burger with curried coleslaw and green apple

เบอร์เกอร์ปูนิ่ม พร้อมสลัดโคลสลอว์พริก และแอปเปิ้ลเขียว

NORTH POLE

Honey

Honey ice cream with banana, passion fruit coulis and savory tuile

ไอศกรีมน้ำผึ้งและท็อปปิ้งราสเบอร์รี่และชาวดอร์รี่ ตุ๋น

Origin

Milk and dark chocolate ice cream with meringue, toasted almonds, bourbon sauce

ไอศกรีมชีสโกโก้และดาร์กช็อกโกแลต พร้อมเมอแรงค์และอัลมอนด์อบซอสวานิลาเบอร์รี่

Santa

Ginger bread ice cream with poached pear topped with chocolate and oatmeal biscuits

ไอศกรีมขนมปังเรซินพร้อมลูกท้อและช็อกโกแลตและคุกกี้โอต

Caramelita

Vanilla ice cream and pineapple with toffee meringue and caramelized walnuts

ไอศกรีมวานิลลาและสับปะรด พร้อมคาราเมลท็อปปิ้ง เมอแรงค์และวอลนัท

Yogurt

Plain strawberry yogurt ice cream with berries, crumble and biscuit

ไอศกรีมโยเกิร์ตรสสตรอเบอร์รี่ พร้อมผลไม้สด คุกกี้และบิสกิต

Berry Berry

Raspberry and strawberry ice cream with berries, topped with meringue and berry coulis

ไอศกรีมราสเบอร์รี่กับสตรอเบอร์รี่ พร้อมผลไม้สด เมอแรงค์และซอสเบอร์รี่

PASTRY

FROM 11.00 - 18.00 HRS.

Ginger crème caramel

ครีมคาราเมลรสขิง

Baba with rum and fruits

เค้กรัมบารกับผลไม้

Chocolate fondant

ชีสโกโก้ฟองดอง

Lemon tart with meringue

ทาร์ตเลมอนและเมอแรงค์

Passion fruit tart with meringue

ทาร์ตเสาวรสและเมอแรงค์

Apple crumble pie

พายแอปเปิ้ลกับคุกกี้

Dark origin chocolate pie

พายดาร์กช็อกโกแลต

Berry tart with pastry cream

ทาร์ตเบอร์รี่และครีม

Raspberry tart

ทาร์ตราสเบอร์รี่

