

THE JUNCTION

ISSUE
NO.
4

DAY
TIME

AT PULLMAN

BREAKFAST

BAKERY

PASTRY

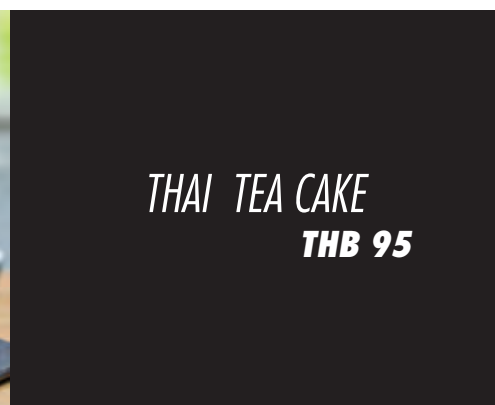
SANDWICH

TAPASTRY

BARISTA

TEA

JUICE



Above prices are quoted in Thai Baht, inclusive of service charge and government tax

WWW.PULLMANBANGKOKKINGPOWER.COM

THE BAKERY CORNER



Almond biscuit อัลมอนต์ บิสกิต	30
Gluten free oatmeal cookie คูกี้ข้าวโอ๊ต ไม่ผสมกลูเตน	30
La Madeleine เค้กฝรั่งเศษ	30
Apple turnover พายแอปเปิ้ล	45
Brittany shortbread คูกี้ช็อคโกแลต	45
Chocolate croissant ครั้วชอว์ต ช็อคโกแลต	45
Cranberry and raisin oatmeal cookie คูกี้ข้าวโอ๊ต แครนเบอร์รี่ และลูกเกด	45
Croissant ครั้วชอว์ต	45
Raisin bun ขนมปังลูกเกด	45
Blueberry muffin มัฟฟินบลูเบอร์รี่	50
Chocolate chip cookie คูกี้ช็อคโกแลตชิพ	55
Junction doughnut โดนัท	55

SANDWICHES & LOCAL DELICACIES

FROM 11.00 - 18.00 HRS.



GOAT CHEESE TART

THB 190

BAGUETTE WITH TOMATO,
MOZZARELLA CHEESE AND BASIL

THB 190



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

ฟอวมะเขือเทศรมควัน เสิร์ฟพร้อมผักชีและขนมปังกรอบโรยเมล็ดป๊อปซี

Éclair

filled with caesar salad and shrimp tempura

เอแคลร์สอดไส้ซีสาร์สลัดกับกุ้งเทมปุระ

EAST SIDE

Argentinian beef strips 260

with bok choy and shitake mushrooms, oyster sauce

เนื้อวัวอาร์เจนตินาผัดผักบ๊วยเห็ดชิตาเกะในซอสน้ำมันหอย

WEST SIDE

Pumpkin pie 165

with barbecued chicken wings, coriander and toasted sesame seed

พายพิททอว์เสิร์ฟพร้อมปีกไก่บาร์บีคิว ผักชี และงา

Goat cheese tart 190

with provençal vegetables and olive dressing

ทาร์ตชีสเนมเมะกับผักโปรว็องซ์และน้ำมันมะกอก

Clam chowder soup 250

crusted with puff pastry

ซูปซันหอยลาย เสิร์ฟพร้อมแป้งพัฟขนมปัง

NORTH WEST

Risotto (well-being energy 160 kcal) 180

with spelt and coconut cream

ข้าวไรซ์ชอว์ต เสิร์ฟพร้อมแป้งสาลีและครีมมะพร้าว

NORTH WEST

Toothfish curry with sticky rice cake and spring onion 350

ปลาหิมะพาตาโกเนียซอสพริกศรีเสิร์ฟพร้อมเค้กข้าวเหนียว ต้นหอม

Stir-fried Canadian lobster with garlic (for sharing) 1,250

กุ้งล็อบสเตอร์แคนาดาผัดกระเทียม

SOUTH EAST

Carrot Velouté (well-being anti - aging 130 kcal) 150

with crunchy cauliflower tops ซุปแครอทพร้อมดอกกะหล่ำ

Chicken massaman curry แกงมัสมั่นไก่ 190

Soft-shell crab burger with curried coleslaw 450

and green apple เบอร์เกอร์ปูนิ่ม พร้อมสลัดโคลสลอว์พริกศรี และแอปเปิ้ลเขียว

NORTH POLE

Honey 180

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

ไอศกรีมน้ำผึ้งและกล้วยราดซอสเสาวรสและชาออร์รี่ ดูลา

Origin 190

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

ไอศกรีมช็อคโกแลตนมและดาร์กช็อคโกแลต พร้อมเมอแรวก์และอัลมอนต์อบซอสวานิลลาเบอร์บอน

Santa 190

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

ไอศกรีมจินเจอรเบรดพร้อมลูกแพร์เชื่อม และคูกี้ข้าวโอ๊ตพร้อมซอสช็อคโกแลต

Caramelita 250

Vanilla ice cream and pineapple with toffee meringue and caramelized walnuts

ไอศกรีมวานิลลาทับสับปะรด พร้อมคาราเมลท็อปปี้ เมอแรวก์และวอลนัท

Yogurt 250

Plain strawberry yogurt ice cream with berries, crumble and biscuit

ไอศกรีมโยเกิร์ตรสสตรอเบอร์รี่ พร้อมผลเบอร์รี่ ครัมเบิลและบิสกิต

Berry Berry 280

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

ไอศกรีมราสเบอร์รี่ทับสตรอเบอร์รี่ พร้อมผลเบอร์รี่ เมอแรวก์และซอสเบอร์รี่



HOT CHOCOLATE
THB 140



COLD CHOCOLATE
THB 140

YOGURT JARS

- Low fat yogurt** โยเกิร์ตไขมันต่ำ 60
Plain yogurt with muesli โยเกิร์ตกับมูสลี่ 100
Yogurt with homemade pineapple jam and flaxseeds 110
 โยเกิร์ตกับแยมสับปะรดและเมล็ดแฟลกซ์
Yogurt with banana and toasted almond flakes 130
 โยเกิร์ตกับกล้วยและอัลมอนด์
Yogurt with fresh berries and granola cereal 135
 โยเกิร์ตกับผลไม้สดและกราโนล่า

EGGS AND SANDWICHES

- French baguette with BLT (bacon, lettuce and tomato)** 170
 ขนมปังฝรั่งเศสกับเบคอน ผักสลัดและมะเขือเทศ
Chakchouka (egg with bell peppers, onions and tomatoes) 220
 ไข่ต้มเสิร์ฟกับพริกหวาน หัวหอมและมะเขือเทศ
Baguette with Smoked farmer sausage and dijon mustard 230
 ขนมปังกับไส้กรอกรมควันและดีจอนมัสตาร์ด
Scramble egg espuma with smoked salmon 260
 ไข่กวนเสิร์ฟพร้อมปลาแซลมอนรมควัน
Corn Beef Hash topped with an egg 290
 เนื้อบดผสมมันฝรั่งทอดเสิร์ฟพร้อมไข่

FRUITS (HEALTHY CORNER)

- Fresh fruit platter** 150
 ผลไม้สดตามฤดูกาล
Dried fruit bowl with figs, apricots and dates 190
 ผลไม้อบแห้ง ฟิกส์ แอปริคอตและอินทผาลัม

BARISTA

HOT & FRAPPE DRINKS

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

SPECIAL HOT DRINKS

- Californian-style (flavored)**รสชาติแบบแคลิฟอร์เนีย 200
Chocolate caliente (cinnamon) ช็อกโกแลตซินนามอนสุดร้อนแรง 200
Old fashioned (vanilla) โอลด์เฟชัน วานิลลา 200
Parisian (heavy cream and whole milk) ปารีสียง (ครีมหนัก นมเต็มไขมัน) 200

SPECIALITY COFFEES

- Affogato** 220
 Vanilla ice-cream slowly melting into a shot of espresso covered with whipped cream and cocoa powder
 ไอศกรีมวานิลลา ละลายอย่างช้าๆ ในกาแฟเอสเปรสโซ ราดด้วยวิปครีมและผงโกโก้
Cappuccino Viennese 220
 Espresso with hot frothed milk, whipped cream and cocoa powder
 กาแฟเอสเปรสโซพร้อมฟอมนร้อน ราดด้วยวิปครีมและผงโกโก้
Espresso Viennese 220
 Espresso and whipped cream dusted with cocoa powder
 กาแฟเอสเปรสโซเสิร์ฟพร้อมวิปครีมและผงโกโก้
Frappé Al Caffè 220
 Double espresso blended with brown sugar and ice
 กาแฟเอสเปรสโซสองช็อต ปั่นกับน้ำตาลทรายแดงและน้ำแข็ง
Half & Half Summer 220
 A light and soft version of the frappé, made with espresso plus a few ice cubes and a little sugar
 เฟรเป่เป็นต้น ทำจากกาแฟเอสเปรสโซปั่นกับน้ำแข็งและน้ำตาลเล็กน้อย
Marocchino Freddo 220
 Espresso with cold froth milk for a perfect hot and cold goodness
 กาแฟเอสเปรสโซกับฟอมนเย็นที่ผสมผสานความร้อนเย็นอย่างลงตัว
Irish Coffee 450
 Double espresso and warmed Irish whisky under a thick and creamy shake of cold fresh cream and cocoa powder
 กาแฟเอสเปรสโซสองช็อตกับวิสกี้ไอริชอุ่นๆ พร้อมครีมปั่นหนาและผงโกโก้

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
 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 Litchie No. 1 Hand-Rolled Tea
Iced Tea Series 180
 Green Tea & Orange Mocktail, Southern Temptation, Udarata Menike, Mint Spice, Mango Strawberry, Tangy Mintea, Lime & Green Refresher, Minty Oolong



AFTERNOON TEA SET
THB 399





DARK ORIGIN CHOCOLATE PIE
THB 220



MIXED BERRIES TART
THB 220

CHILDREN'S MENU

Fish & Chips

ปลาชุบแป้งทอดกรอบเสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์

Kid's penne carbonara

เพนเนคาโบนาร่า

Hot dog with french fries

ฮอกกี้เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์

Chicken bites with fresh tomato sauce

ไก่ทอดเสิร์ฟพร้อมซอสมะเขือเทศ

Seasonal fruit salad

สลัดผลไม้

FRESH FRUIT JUICES

Orange, Pineapple, Lime, Coconut, Tomato, Carrot

WELL - BEING DRINKS

Detox

Ophelia

Cucumber, Apple, Rosemary

Green Choice

Broccoli, Aloe Vera, Lemon

Anti - Aging

Blue Sensation

Blueberry, Lime

Goji Frizz

Goji Berry, Earl Grey, Lime and Low Fat Milk

Energy

Fruity Break

Blueberry, Pineapple, Lemon and Water Chestnut

Three Teas

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

FRUIT SHAKES

Orange, Pineapple, Lime, Coconut, Cantaloupe, Watermelon

WATERS

210	King Power Mineral Water 50 cl.	50
	Evian 50 cl.	150
210	Voss 37.5 cl.	280
	Acqua Panna 100 cl.	380

210 SPARKLING WATERS

	Perrier 33 cl.	220
210	Voss 37.5 cl.	280
	Perrier 75 cl.	330
210	San Pellegrino 75 cl.	330

SOFT DRINKS

	Coke, Diet Coke, Coke Zero	160
200	Pepsi, Pepsi Max	160
	Sprite, Fanta	160
	Tonic, Ginger Ale, Soda Water	160

200 PASTRY

200	Ginger crème caramel	80
	ครีมคาราเมลรสขิง	
200	Baba with rum and fruits	150
	เค้กรัมบาบาร์กับผลไม้	
200	Chocolate fondant	120
	ช็อกโกแลตฟองดอง	
200	Lemon tart with meringue	180
	ทาร์ตเลมอนและเมอแรงค์	
	Passion fruit tart with meringue	180
	ทาร์ตเสาวรสและเมอแรงค์	
200	Apple crumble pie	200
	พายแอปเปิ้ลครีมเนื้	
200	Dark origin chocolate pie	220
	พายทาร์ตช็อกโกแลต	
	Berry tart with pastry cream	280
	ทาร์ตเบอร์รี่และครีม	
200	Raspberry tart	290
	ทาร์ตราสเบอร์รี่	



APPLE CIDER
THB 199

VERBENA LEMON ÉCLAIR
THB 120

