

ISSUE  
NO.  
12

# THE JUNCTION

AT PULLMAN

DAY  
TIME

BREAKFAST

BAKERY

PASTRY

SANDWICH

TAPASTRY

BARISTA

TEA

JUICE



INDULGENCE  
**THB 130**

FRENCH SPRING HAZE  
**THB 130**

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

[WWW.PULLMANBANGKOKKINGPOWER.COM](http://WWW.PULLMANBANGKOKKINGPOWER.COM)



BLUE GREEN TEA  
THB 140



PINK LADY BLUE SKY  
THB 140



BUTTERFLY PEA  
HOT & COLD  
THB 140



MATCHA ESPRESSO  
LATTE  
THB 140



THAI TEA  
THB 140



CAPPUCCINO  
THB 140



Cooling Heart  
THB 160



Pink Ginger  
THB 160



D'Cooler  
THB 160



Junction Happy  
THB 160

## YOGURT JARS

- Low fat yogurt** ไขมันต่ำ 60
- Plain yogurt with muesli** ไขมันต่ำกับมูสลี่ 100
- Yogurt with homemade pineapple jam and flaxseeds** ไขมันต่ำกับแยมสับปะรดและเมล็ดแฟลกซ์ 110
- Yogurt with banana and toasted almond flakes** ไขมันต่ำกับกล้วยและอัลมอนต์ 130
- Yogurt with fresh berries and granola cereal** ไขมันต่ำกับผลไม้สดและซีเรียลธัญพืช 135

## EGGS AND SANDWICHES

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

## FRUITS (HEALTHY CORNER)

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



CHOCOLATE MOUNTAIN  
THB 140



CARAMEL  
COFFEE FRAPPE  
THB 140



NOCCIOLA GOLOSO  
THB 140



CARAMEL LATTE  
THB 140



COOKIECINO  
THB 140



HOT CHOCOLATE  
THB 140



COLD CHOCOLATE  
THB 140

## 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)** โอลด์แฟชั่น วานิลลา 200
- Parisian (heavy cream and whole milk)** ปารีสียง (ครีมหนัก เนยเข้มข้น) 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  
กาแฟเอสเปรสโซพร้อมฟองนมร้อน 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 ผสมกับน้ำตาลทรายแดงและน้ำแข็ง
- Half & Half Summer** 220  
A light and soft version of the frappé, made with espresso plus a few ice cubes and a little sugar  
เฟรเพ่เบาๆ ทำจากกาแฟเอสเปรสโซ ผสมกับน้ำแข็งและน้ำตาลเล็กน้อย
- Marochchino Freddo** 220  
Espresso with cold froth milk for a perfect hot and cold goodness  
กาแฟเอสเปรสโซกับฟองนมเย็นที่ผสมผสานความร้อนเย็นอย่างลงตัว
- Irish Coffee** 450  
Double espresso and warmed Irish whisky under a thick and creamy shake of cold fresh cream and cocoa powder  
กาแฟเอสเปรสโซสองช็อตกับวิสกี้ไอริชอุ่นๆ พร้อมครีมมันหนักและผงโกโก้

## 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 Litchee No. 1 Hand-Rolled Tea
- Iced Tea Series** 180  
Green Tea & Orange Mocktail, Southern Temptation, Udarata Menike, Mint Splice, Mango Strawberry, Tany Mintea, Lime & Green Refresher, Minty Oolong

## CHILDREN'S MENU

### Fish & Chips

ปลาอุกนึ่งเป็วทอดกรอบเสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์

### Kid's penne carbonara

เพนเน่คาโบเนร่า

### Hot dog with french fries

ฮอตดอกเสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์

### Chicken bites with fresh tomato sauce

ไก่ทอดเสิร์ฟพร้อมซอสมะเขือเทศ

### Seasonal fruit salad

สลัดผลไม้

210

210

210

210

210

## PASTRY

**Classic Tiramisu** เล็กทิรามิซู

120

**Dark Chocolate Caramel Mousse** เล็กช็อกโกแลตคาราเมลและซอสคาราเมล

120

**Chocolate Brownie with Chestnut Cream** ช็อกโกแลตบราวน์และครีมถั่ว

120

**Hazelnut Éclair** เอclairฮาเซลนัท

120

**Opera** เล็กทอปเปอรา

120



GREEN TEA  
THB 140



BLACK TEA  
THB 140



WILD BERRY GINGER TEA  
THB 140



APPLE CIDER  
THB 199



HALF WAY  
THB 130



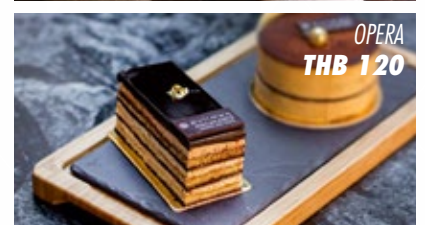
A SET OF 3 CANNELÉS  
THB 85



MIXED BERRIES TART  
THB 120



HOMEMADE  
FRENCH MACARON  
THB 65



OPERA  
THB 120

## FRESH FRUIT JUICES

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

## WELL - BEING DRINKS

### Detox

#### Ophelia

Cucumber, Apple, Rosemary

200

#### Green Choice

Broccoli, Aloe Vera, Lemon

200

### Anti - Aging

#### Blue Sensation

Blueberry, Lime, Pineapple

200

#### Goji Frizz

Goji Berry, Earl Grey, Lime and Low Fat Milk

200

### Energy

#### Fruity Break

Blueberry, Pineapple, Lemon and Water Chestnut

200

#### Three Teas

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

200

## FRUIT SHAKES

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

## BANGKOK SODA

Passion Fruit 160

Mango 160

Siamese Tonic 160

Thai Mandarin 160

Lime Manao 160

## WATERS

King Power Mineral Water 50 cl. 50

Evian 50 cl. 150

## SPARKLING WATERS

Perrier 33 cl. 220

San Pellegrino 50 cl. 260

Perrier 75 cl. 330

San Pellegrino 75 cl. 330

## SOFT DRINKS

Coke, Diet Coke, Coke Zero 160

Sprite, Fanta 160

Tonic, Ginger Ale, Soda Water 160

Red Bull 160



## THE BAKERY CORNER

<b>Gluten free oatmeal cookie</b> คุกกี้ข้าวโอ๊ตไม่ผสมกลูเตน	<b>30</b>
<b>La Madeleine</b> เค้กฝรั่งเศส	<b>30</b>
<b>Apple turnover</b> พายแอปเปิ้ล	<b>45</b>
<b>Brittany shortbread</b> คุกกี้ชอร์ตเบรด	<b>45</b>
<b>Chocolate croissant</b> ครวซังช็อกโกแลต	<b>45</b>
<b>Croissant</b> ครวซัง	<b>45</b>
<b>Raisin bun</b> ขนมปังลูกเกด	<b>45</b>
<b>Blueberry muffin</b> มัฟฟินบลูเบอร์รี่	<b>50</b>
<b>Custard Cream horn</b> ครัมฮอρν	<b>50</b>
<b>Sausage roll</b> พับไส้กรอก	<b>50</b>
<b>Chicken curry puff</b> พับแกงกะหรี่ไก่	<b>50</b>
<b>Butterfly</b> บัตเตอร์ฟลาย	<b>50</b>
<b>Green tea puff with red bean</b> พับชาเขียวไส้ถั่วแดง	<b>50</b>
<b>Chocolate chip cookie</b> คุกกี้ช็อกโกแลตชิพ	<b>55</b>
<b>Junction doughnut</b> โดนัท	<b>55</b>

## SANDWICHES & LOCAL DELICACIES



### SANDWICHES BY BAGUETTE

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

### EAST SIDE

<b>Éclair</b>	<b>180</b>
filled with caesar salad and shrimp tempura เอแคลร์สอดไส้ซีสาร์สลัดกับกุ้งเทมปุระ	

### EAST SIDE

<b>Argentinian beef strips</b>	<b>260</b>
with bok choy and shitake mushrooms, oyster sauce เนื้อวัวอาร์เจนตินาผัดผักบ๊อกชอยเห็ดชิตาเกะในซอสน้ำมันหอย	

### WEST SIDE

<b>Pumpkin pie</b>	<b>165</b>
with barbecued chicken wings, coriander and toasted sesame seed พายฟักทองเสิร์ฟพร้อมปีกไก่บาร์บีคิว ผักชี และวาท	
<b>Goat cheese tart</b>	<b>190</b>
with provencal vegetables and olive dressing ทาร์ตชีสแพะกับผักโปรวองซ์และน้ำมันมะกอก	
<b>Clam chowder soup</b>	<b>250</b>
crusted with puff pastry ซูปันหอยลาย เสิร์ฟพร้อมแป้งพัฟขนมปัง	

### NORTH WEST

<b>Risotto (well-being energy 160 kcal)</b>	<b>180</b>
with spelt and coconut cream ข้าวรีซอตโต เสิร์ฟพร้อมแป้งสเปลท์และครีมมะพร้าว	
<b>Toothfish curry with sticky rice cake and spring onion</b>	<b>350</b>
ปลาหิมะเผาตกไทยเขี่ยซอสผัดกะหรี่ เสิร์ฟพร้อมเค้กข้าวเหนียว ต้นหอม	
<b>Stir-fried Canadian lobster with garlic (for sharing)</b>	<b>1,250</b>
กุ้งล็อบสเตอร์แคนาดาผัดกระเทียม	

### SOUTH EAST

<b>Carrot Velouté (well-being anti - aging 130 kcal)</b>	<b>150</b>
with crunchy cauliflower tops ซูปแครอทพร้อมดอกกะหล่ำ	
<b>Chicken massaman curry</b>	<b>190</b>
แกงมัสมั่นไก่	
<b>Soft-shell crab burger with curried coleslaw and green apple</b>	<b>450</b>
เบอร์เกอร์ปูนิ่ม พร้อมสลัดโคลสลอว์ผัดกะหรี่ และแอปเปิ้ลเขียว	

### NORTH POLE

<b>Origin</b>	<b>190</b>
Milk and dark chocolate ice cream with meringue, toasted almonds, bourbon sauce ไอศกรีมช็อกโกแลตและนมและมาร์กช็อกโกแลต พร้อมเมอแรงก์และอัลมอนต์อบซอสวานิลลาเบอร์บอน	
<b>Caramelita</b>	<b>250</b>
Vanilla ice cream and pineapple with toffee meringue and caramelized walnuts ไอศกรีมวานิลลาทั้งสี่รส พร้อมคาราเมลท็อปปี้ เมอแรงก์และวอลนัท	
<b>Yogurt</b>	<b>250</b>
Plain strawberry yogurt ice cream with berries, crumble and biscuit ไอศกรีมโยเกิร์ตรสสตรอเบอร์รี่ พร้อมผลไม้สด คุกกี้และบิสกิต	
<b>Berry Berry</b>	<b>280</b>
Raspberry and strawberry ice cream with berries, topped with meringue and berry coulis ไอศกรีมราสเบอร์รี่กับสตรอเบอร์รี่ พร้อมผลไม้สด เมอแรงก์และซอสเบอร์รี่	