THE JUNCTION

DAY TIME

AT PULLMAN

BREAKFAST BAKERY PASTRY SANDWICH TAPASTRY BARISTA TEA JUICE

FROM 08.00 - 10.00 HRS.

Yogurt of your choice served with an oatmeal cookie โยเกิร์ต และ คุกกี้ข้าวโอ๊ต
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
  เอสเปรสโซ, กาแฟสด, กาแฟสดคาเฟอีน
- Cappuccino, Latte, Macchiato, Ovaltine
  คาปูชิโน่,ลาเต้, มัคคิอาโต, โอวัลติน
- Black Tea, Green Tea, Herbal Infusions
  ชาดำ, ชาเขียว และชาสมุนไพร

YOGURT JARS

Low fat yogurt โยเกิร์ตไขมันต่ำ H	90
Plain yogurt with muesli โยเกิร์ตกับมูสลี่ H	100
Yogurt with homemade pineapple jam and flaxseeds H โยเกิร์ตกับแยมสับปะรดและเมล็ดแฟลกซ์	110
Yogurt with banana and toasted almond flakes H โยเกิร์ตกับกล้วยและอัลมอนด์	130
Yogurt with fresh berries and granola cereal H โยเกิร์ตกับผลเบอร์รี่สดและกราโนล่า	190

EGGS AND SANDWICHES

French baguette with BLT (bacon, lettuce and tomato) ขนมปังฝรั่งเศสกับเบคอน ผักสลัดและมะเขือเทศ	170
Omelet egg (egg with bell peppers, onions and tomatoes) V ไข่ออมเล็ตกับพริกหวาน หัวหอมและมะเขือเทศ	220
Baguette with smoked farmer sausage and dijon mustard ขนมปังกับไส้กรอกรมควันและดิจองมัสตาร์ด	230
Scramble egg with smoked salmon ไข่กวนเสิร์ฟพร้อมปลาแซลมอนรมควัน	260
Corn Beef Hash topped with an egg เนื้อบดผสมมันฝรั่งทอดเสิร์ฟพร้อมไข่	290

BARISTA

HOT & FRAPPE DRINKS

Cappuccino, Latte, Macchiato, Chocolate	160
Espresso, Freshly-Brewed Coffee, Decaffeinated Coffee	160
Double Espresso	230

SPECIAL HOT DRINKS

Californian-style (flavored) รสชาติแบบแคลิฟอร์เนีย	200
Chocolate caliente (cinnamon) ช็อกโกแลตซินนาม่อนสุดร้อนแรง	200
Old fashioned (vanilla) โอลด์แฟชั่น วานิลลา	200
Parisian (heavy cream and whole milk) ปารีเซียง (ครีมหนัก นมเข้มข้น)	200

SPECIALITY COFFEES

Affogato 220
Vanilla ice-cream slowly melting into a shot of espresso covered with whipped cream and cocoa powder
ไอศกรีมวานิลลา ละลายอย่างช้าๆ ในกาแฟเอสเปรสโซ่ ราดด้วยวิปครีมและผงโกโก้

Cappuccino Viennese 220
Espresso with hot frothed milk, whipped cream and cocoa powder
กาแฟเอสเปรสโซ่พร้อมฟองนมร้อน ราดด้วยวิปครีมและผงโกโก้

Espresso Viennese 220
Espresso and whipped cream dusted with cocoa powder
กาแฟเอสเปรสโซ่เสิร์ฟพร้อมวิปครีมและผงโกโก้

Frappé Al Caffè 220
Double espresso blended with brown sugar and ice
กาแฟเอสเปรสโซ่สองช็อต 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
เฟรบเป้ปั่น ทำจากกาแฟเอสเปรสโซ่ปั่นกับน้ำแข็งและน้ำตาลเล็กน้อย

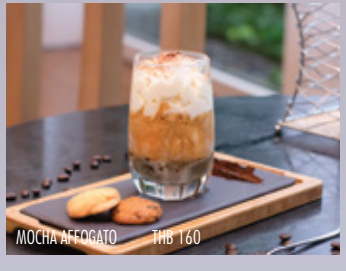
Marocchino Freddo 220
Espresso with cold froth milk for a perfect hot and cold goodness
กาแฟเอสเปรสโซ่กับฟองนมเย็นที่ผสมผสานความร้อนเย็นอย่างลงตัว

Irish Coffee 450
Double espresso, warmed Irish whisky under a thick, creamy shake of cold fresh cream and cocoa powder
กาแฟเอสเปรสโซ่สองช็อตกับวิสกี้ไอริชอุ่นๆ พร้อมครีมปั่นหนาและผงโกโก้

THAI WEST LATTE THB 160

BROOKLYN THB 160

SPRITE COFFEE THB 160


MOCHA AFFOGATO THB 160

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

WWW.PULLMANBANGKOKKINGPOWER.COM

PINK LADY BLUE SKY THB 150

CARAMEL LATTE THB 160

GREEN TEA THB 150

MATCHA ESPRESSO LATTE THB 160

TEA SERIES

Black Tea 150
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 150
Green Tea with Jasmine Flowers, Sencha Green Extra Special, Moroccan Mint Green, Single Estate Oolong Leaf Tea

Herbal infusions 150
Pure Chamomile Flowers, Pure Peppermint Leaves

White Tea 240
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 Punch, Tangy Mintea, Lime & Green Refresher, Minty Oolong

CAPPUCCINO THB 160

THAI TEA THB 150

CARAMEL COFFEE FRAPPE THB 160

BUTTERFLY PEA HOT & COLD THB 150

WELL - BEING DRINKS

Detox

Ophelia 200
Cucumber, Apple, Rosemary

Green Choice 200
Broccoli, Aloe Vera, Lemon

Anti - Aging

Blue Sensation 200
Blueberry, Lime, Pinapple

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

CHOCOLATE MOUNTAIN THB 150

BLUE GREEN TEA THB 150

COOKIECINO THB 160

BLACK TEA THB 150

FRUITS (HEALTHY CORNER)

Fresh fruit platter H ผลไม้สดตามฤดูกาล	160
Dried fruit bowl with figs, apricots and dates H ผลไม้อบแห้ง ฟิกส์ แอปริคอตและอินทผาลัม	170

FRESH FRUIT JUICES

Orange, Pineapple, Lime, Coconut, Tomato	200

FRUIT SHAKES

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

BANGKOK SODA

Passion Fruit	160
Mango	160
Siamese Tonic	160
Lime Manao	160

WATERS

King Power Mineral Water 30 cl.	60
Evian 33 cl.	160

SPARKLING WATERS

Bodoit 33 cl.	220
Bodoit 75 cl.	330

PASTRY

Classic Tiramisu เค้กทิรามิสุ	120
Opera เค้กกาแฟผสมช็อกโกแลต	120

CHILDREN'S MENU

Fish & Chips ปลาชุบแป้งทอดกรอบเสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์	210
Kid's penne carbonara เพนเน่คาโบนาร่า	210
Hot dog with french fries ฮอทด็อกเสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์	210
Chicken bites with fresh tomato sauce ไก่ทอดเสิร์ฟพร้อมซอสมะเขือเทศ	210
Seasonal fruit salad สลัดผลไม้ H	210

THE BAKERY CORNER

Apple turnover พายแอปเปิ้ล	45
Chocolate croissant ครัวซองต์ช็อกโกแลต	45
Croissant ครัวซองต์	45
Raisin bun ขนมปังลูกเกด	45
Blueberry muffin มัฟฟินบลูเบอร์รี่	50
Red bean and green tea puff พัฟถั่วแดงและชาเขียว	50

THAI RED CURRY, MUSSELS, PINEAPPLE, RICE CRISP THB 195

SHRIMP TEMPURA AND VEGETABLES SALAD, WASABI HOLLANDAISE THB 260

NEW ZEALAND ORA KING SALMON, RICEBERRY AND BOK CHOI, COCONUT AND LEMON GRASS SAUCE THB 380

ALASKAN SEABASS WITH ORECCHIETTE PASTA, EBI CONSOMMÉ THB 310

PORK NOODLES SOUP THAI STYLE WITH EGG THB 230

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

BEYOND MEAT HOT DOG IN BAGUETTE WITH PEANUTS, RED ONIONS AND KAFFIR LIME LEAF V THB 320

BAGUETTE WITH EGG, EMMENTAL CHEESE AND TOMATO V THB 180

EAST SIDE

Rice Roll Wrap with Smoked Salmon and Salad, Vietnamese Style 180
ปอเปี๊ยะสดแซลมอนรมควัน

Shrimp Tempura and Vegetable Salad, Wasabi Hollandaise 260
บีทรูทสลัดกับกุ้งเทมปุระ, ฮอลแลนเดสวาซาบิเอสพูม่า

Argentinean Beef Strips with Bok Choy and Shitake Mushrooms, Oyster Sauce 290
เนื้อวัวอาเจนติน่าผัดกับผักบ๊อกฮอย เห็ดชิตาเกะและซอสน้ำมันหอย

Vegan Cucumber and Timur Pepper Cold Soup with Chia Seeds V 150
ซุปเย็นแตงกวาและพริกเนปาลเสิร์ฟพร้อมเมล็ดเชีย

WEST SIDE

Goat cheese Tart with Provencal Vegetables, Olive Dressing V 210
ทาร์ต ชีสนมแพะกับผักโพเวนคอลและน้ำมันมะกอก

Pork Noodle Soup Thai Style with Egg 230
ก๋วยเตี๋ยวต้มยำหมูโบราณใส่ไข่

Thai Red Curry, Mussels, Pineapple, Rice Crisp 195
แกงหอยแมลงภู่สับปะรดเสิร์ฟพร้อมข้าวตัง

Alaskan Seabass with Orecchiette Pasta, Ebi Consommé 310
พาสต้าออเร็คซิเอ็เตปลากระพงอลาสกัน, ซอสกุ้งอีบิ

NORTH WEST

New Zealand Ora King Salmon, Riceberry, Bok Choi, Coconut and Lemon Grass Sauce 380
คิงแซลมอนนิวซีแลนด์เสิร์ฟพร้อมกวางตุ้งไต้หวันและซอสมะพร้าวตะไคร้

Stir-Fried Canadian Lobster with Garlic and Chili 1,350
ล็อบสเตอร์ผัดพริกกระเทียม

Blue Swimmer Crab Beignets with Sweet and Sour Chili Sauce 290
ขนมปังเบนเน็ทปู และซอสพริกเปรี้ยวหวาน

Vegan Spelt and Wheat with Coconut Milk, Beetroot Sauce V 220
รีซอตโตและสเปลท์ เสิร์ฟซอสผักรวม

SOUTH EAST

Soft Shell Crab Burger with Mango Chutney 390
เบอร์เกอร์ปูนิ่ม เสิร์ฟพร้อมชัทนีย์มะม่วง

Hokkaido Scallops with Vegetables and Blue Potato Gnocchi 460
หอยเชลล์ฮอกไกโดเสิร์ฟพร้อมผักและพาสต้าโฮมเมด

Chicken Massamam curry 190
แกงมัสมั่นไก่

Pumpkin Veloute with Toasted Seeds V H 150
ซุปฟักทองเวลูเต้เสิร์ฟพร้อมเมล็ดฟักทองอบ

H : *healthy* อาหารเพื่อสุขภาพ
V : *vegetarian* อาหารมังสวิรัติ
: *gluten free* ปราศจากกลูเตน
: *contains nuts* มีส่วนผสมของถั่ว

NORTH POLE

Caramelita 250
Vanilla Ice Cream and Pineapple with Toffee, Baked Meringue
ไอศครีมวานิลลากับสับปะรด เสิร์ฟพร้อมคาราเมลท็อฟฟี่, เมอแรงค์

Yoghurt 250
Yogurt Ice Cream and Strawberry Ice Cream with Berries, Crumble and Crispy Tuile
ไอศครีมโยเกิร์ตและไอศครีมรสสตรอเบอร์รี่ เสิร์ฟพร้อมผลเบอร์รี่, ครัมเบิ้ล และ บิสกิท

Berry Berry 280
Raspberry and Strawberry Ice Cream with Berries, Topped with Meringue and Berry Coulis
ไอศครีมราสเบอร์รี่กับสตรอเบอร์รี่ เสิร์ฟพร้อมผลเบอร์รี่, เมอแรงค์และซอสเบอร์รี่

Origin 190
Chocolate Ice Cream with Meringue, Toasted Almonds, Bourbon Sauce
ไอศครีมช็อคโกแลต เสิร์ฟพร้อมเมอแรงค์, อัลมอนด์อบและซอสวานิลลาบอร์บน

Mango 180
Mango Sorbet with Passion Fruit Coulis, and Savory Tuile
ไอศครีมมะม่วงเสิร์ฟพร้อมซอสเสาวรส และซาวอร์รี่ ทูเล

Selection of Cakes and Homemade Chocolates Available from The Counter
เค้กและช็อคโกแลตหลากหลาย

THE SANDWICHES CORNER

French Baguette with BLT 170
ขนมปังฝรั่งเศสกับเบคอน, ผักสลัดและมะเขือเทศ

Baguette with Egg, Emmental Cheese and Tomato V 180
ขนมปังกับไข่, ชีสเอมเมนทัลและมะเขือเทศ

Beyond Meat Hot Dog in Baguette with Peanuts, Red Onions and Kaffir Lime Leaf V 320
ฮอทดอก มังสวิรัติ, ถั่ว, หอมแดง, ใบมะกรูด

Club Sandwich with Tom Yam Potatoes Waffles 380
คลับแซนด์วิชเสิร์ฟพร้อมวัฟเฟิลฟรายต้มยำ

SOFT SHELL CRAB BURGER WITH MANGO CHUTNEY THB 390