

BEVERAGE LISTS

STILL WATERS		WELL - BEING DRINKS		200
King Power	30 cl.	60	DETOX	
Evian	33 cl.	160	Ophelia:	Cucumber, Apple, Rosemary
Evian	75 cl.	280	Green Choice:	Broccoli, Aloe Vera, Lemon
SPARKLING WATERS			ANTI - AGING	
Perrier	33 cl.	220	Blue Sensation:	Blueberry, Lime, Pineapple
Perrier	100 cl.	330	Goji Frizz:	Goji Berry, Earl Grey, Calamansi, Low Fat Milk
SOFT DRINKS		160	ENERGY:	
Coke, Coke Light, Fanta, Ginger Ale, Soda Water, Sprite, Tonic, Red Bull			Fruity Break:	Blueberry, Pineapple, Lemon, Water Chestnut
HOT DRINKS			Three Teas:	Black Tea, Chamomile, Green Tea, Honey, Peach and Basil
Cappuccino, Decaffeinated Coffee, Espresso, Freshly-Brewed Coffee, Latte, Macchiato, Chocolate		160	FRESH FRUIT JUICES	200
Double Espresso		230	Orange, Pineapple, Lime, Coconut, Tomato	
HOT TEA SERIES		150	FRUIT SHAKES	200
Black Tea			Orange, Pineapple, Lime, Coconut, Cantaloupe, Watermelon	
Supreme Ceylon Single Origin, Nuwara Eliya Pekoe, Single Estate Darjeeling, The Original Earl Grey, Natural Ceylon Ginger, Rose with French Vanilla Pekoe, Lychee with Rose & Almond, Mango Strawberry			BEERS	
Green Tea			Chang, Singha, Tiger	210
Green Tea with Jasmine Flowers, Sencha Green Extra Special, Moroccan Mint Green, Single Estate Oolong Leaf Tea			Heineken, San Miguel	230
Herbal Infusions			Corona	440
Pure Chamomile Flowers, Pure Peppermint Leaves			APERITIFS	
Iced Tea Series		150	Campari	280
Green Tea Orange Mocktail, Southern Temptation, Udarata Menike, Mint Splice Mango, Strawberry Punch, Tangy Mintea, Lime & Green Refresher, Minty Oolong			Tomato Ricard (Ricard with Grenadine)	280
			Pernod	280
SPIRITS		SHOT (5 cl.)	DIGESTIVES	
Gordon's		230	Cognac VSOP (Hennessy, Martell, Remy Martin)	400
Pepe Lopez Silver		230		
Smirnoff		230		
Ketel One		350		

All prices are quoted in THAI baht and inclusive of service charge and government tax.

TIMELESS COCKTAILS	
Caipirinha	350
Lime, Syrup, Pampero Blanco	
Dry Martini	350
Tanqueray Gin, Martini Extra Dry	
Margarita	400
Pepe Lopez Gold, Midori, Lychee Liqueur, Pineapple, Sweet & Sour	
Whisky Sour	400
Black Label, Sweet & Sour	
Kir Pétillant	450
Crème De Cassis, Sparkling Wine	
Premium Mojito	450
Pampero Blanco, Perrier, Syrup, Lime, Mint Leaves	
Cosmopolitan	500
Ketel One, Grand Marnier, Sweet & Sour, Cranberry Juice	
Bloody Mary	550
Ketel One, Tomato Juice, Worcestershire Sauce, Sweet & Sour	
COLLECTION COCKTAILS	
Cucumber Martini	350
Tanqueray Gin, Apple Juice, Fresh Apple, Cucumber	
Blanco Margaret	400
Don Julio Reposado, Amaretto, 1883 Hazelnut, Orange Juice, Sweet & Sour	
Pullman Connection	400
Smirnoff, Midori, Baileys, Pineapple Juice, Sweet & Sour	
Take & Talk	450
Black Label, Baileys, Pineapple Juice, Apple Juice, 1883 Watermelon	
Little Caracas	500
Pampero Blanco, Grand Marnier, Sweet & Sour, Apple Juice, Cranberry Juice	
Martini & Wine Thyme	500
White Martini, Grand Marnier, 1883 Rose, White Wine, Sparkling Wine	
Premium Chocolate Mojito	500
Cocoa, Lime, 1883 Barley, Pampero Blanco, Perrier	
Strawberry Mary	500
Ketel One, Malibu, Peach Liqueur, Strawberry, Pineapple, Sweet & Sour	

THE MUST HAVE		220
Be Zen		
Banana, Strawberry, Apple Juice, Mango, 1883 Barley		
Dr. Feel Good		220
Strawberry, Pineapple, Orange, 1883 Vanilla, Sweet & Sour		
Pullman Attitude		220
Mint Leaves, 1883 Barley		
Iced Tea		220
Black Tea, 1883 Vanilla, Syrup		
Passion Cappuccino		220
Coffee, Cold Milk, 1883 Caramel , Cookies		
REGULAR SCOTCH WHISKYS	SHOT (5 cl.)	
J.W. Red Label, J&B, Ballantine's		240
PREMIUM SCOTCH WHISKYS		
Chivas Regal		340
J.W. Black Label		340
BOURBONS & TENNESSEE WHISKIES		
Jim Beam		260
CANADIAN & IRISH WHISKIES		
Canadian Club, John Jameson		260

GREAT WINE SELECTIONS

SPARKLING WINES	Glass (14 cl.) Bottle (75 cl.)	
Fleur de France Blanc de Blanc Brut, France	250	1,150
Zardetto Private Cuvee Brut, Prosecco, Italy	320	1,550
CHAMPAGNES		
Taittinger Prestige Brut, France	900	4,400
Taittinger Prestige Rose, France	940	4,700
Moet & Chandon Brut Imperial, France	-	8,000
WHITE WINES		
Concha Y Toro Reservado, Chardonnay, Chile	250	1,150
Villa Martina Pinot Grigio Villa Marlborough, Italy	270	1,250
Echeverria Unwooden Chardonnay Reserva, Chile	290	1,350
La Vieille Ferme Blanc, France	290	1,350
La Chapelle Sauvignon Blanc, France	330	1,550
La Chapelle de Viognier Herault, France	370	1,750
Wairau River Sauvignon Blanc, Newzealand	460	2,200
RED WINES		
Concha Y Toro Reservado, Cabernet Sauvignon, Chile	250	1,150
Echeverria Cabernet Sauvignon, Chile	270	1,250
Montgras Reserva Cabernet Sauvignon, Chile	290	1,350
La Vieille Ferme Rouge, France	290	1,350
Andeluna Altitude, Malbec, Argentina	330	1,550
La Chapelle Cabernet Sauvignon, France	330	1,550
La Chapelle de Syrah VDP, France	330	1,550
ROSE WINES		
Domaine Fontval Rose Mediterranee IGP, France	300	1,300



Pad Thai with Pranws 350



Gentile vesuvio pasta with Thai clams, seared tiger prawn, lemongrass sauce 400



Alaskan seabass with orrechiette pasta 450



Cold hard-boiled egg with avocado 350



Cold poached egg with smoked salmon 350



Margarita Pizza 430

Tom Kha Gai ต้มข่าไก่  280
Chicken and galangal in coconut milk soup

Massaman Nuea แกงมัสมั่นเนื้อ  490
Massaman curry peanut with beef and sweet potato

Tom Yum Goong ต้มยำกุ้ง  460
Spicy sour prawn soup with straw mushrooms and lemongrass

Gai Pad Med Ma-Muang ไก่ผัดเม็ดมะม่วง  250
Stir-fried chicken with cashew nuts

Goong Makam กุ้งทอดแช่มชาม  250
Deep-fried prawns with tamarind sauce

Thai Krapaow Gai ผัดกระเพราไก่ 250
Stir-fried minced chicken with Thai basil

Pad Thai with Pranws ผัดไทยกุ้งสด  350
Stir-fried noodle with prawns

Slow cooked lamb shank 7-hour in red curry with coconut 650
แกงแดงขาแกะตุ๋น 7 ชั่วโมง

Gentile vesuvio pasta with Thai clams, seared tiger prawns, lemongrass sauce 400
พาสต้าทะเลซอสตะไคร้

Alaskan seabass with orrechiette pasta, ebi consommé 450
พาสต้าออริคชีโอเตป่ปลาทะเลจากอลาสกา ซอสกุ้งเวบิ

APPETIZER
Seasonal Salad     220
สลัดผักสด (ผักสลัดใบเขียว มะเขือเทศเชอร์รี่ แดงควา และหอมหัวใหญ่) เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดมะนาว

Cold hard-boiled egg with avocado  350
and potato dill salad, citrus, fresh marinated anchovies
Meaux Mustard seeds dressing
ไข่ต้มเสิร์ฟพร้อมสลัดอโวคาโดและมันฝรั่ง ไชตริส ปลาแองโชวีหมัก น้ำสลัดเมล็ดมัสตาร์ด

Cold poached egg with smoked salmon  350
and pickled homemade cucumber
ไข่ดาวน้ำเสิร์ฟพร้อมแซลมอนรมควันและแตงกวาดองโฮมเมด

Traditional Caesar Salad 350
ชีซาร์สลัด โรยด้วยพามาซานชีส ชนัมปิวกกรอบ
Parmesan cheese, crispy bread, Caesar dressing

Tomatoes with Mozzarella 'di Buffalo' and Pesto    680
มะเขือเทศหั่นชิ้นเสิร์ฟกับมอสซาเรลล่าชีสราดด้วยซอสเพสโต
Sliced ripe tomatoes and mozzarella cheese with basil and garlic dressing

All prices are quoted in THAI Baht and Inclusive of service charge and government tax.

A LA CARTE MENU

PIZZA
Margarita Pizza  430

ซอสมะเขือเทศ ชีสมอสซาเรลล่า และออริกาโน
Homemade tomato sauce, mozzarella cheese and oregano

Hawaiian Pizza 530
ซอสมะเขือเทศ แฮม สับปะรด และชีสมอสซาเรลล่า
Homemade tomato sauce, ham, pineapple and mozzarella cheese

Smoked Salmon & Rocket Pizza 530
ซอสมะเขือเทศ แซลมอนรมควัน ผักร็อกเก็ต และชีสมอสซาเรลล่า
Homemade tomato sauce, smoked salmon, rocket and mozzarella cheese

Pepperoni Pizza 530
ซอสมะเขือเทศ เปปเปอร์นี และชีสมอสซาเรลล่า
Homemade tomato sauce, pepperoni and mozzarella cheese

SOUP
Roasted Pumpkin Cream Soup    280
ซุปฟักทอง

PASTA
Selection of Pasta Spaghetti, Penne, Tagliatelle with sauce:
Tomato ซอสมะเขือเทศ   350
Bolognese ซอสเนื้อ 450
Carbonara คาโบนาร่า 450

OFF THE CHEFS GRILL
Sauce selection: caper lemon butter, black pepper, red wine jus, Thai spicy sauce
สเต็กเสิร์ฟพร้อม มันฝรั่งอบชีส, ผักย่าง หรือผักสลัด เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดรสเปรี้ยว
ซอสเสิร์ฟพร้อมสเต็ก : ซอสเม็ดเคเปอร์, พริกไทยดำ, ไวน์แดง, น้ำจิ้มแจ่ว

Pork Chop   650
สเต็กหมูพอร์คชอป

From the Rotisserie - Chicken Breast   650
สเต็กอกไก่

White Seabass   650
สเต็กปลาทะเลขาว

Grilled Salmon Fillet   850
สเต็กปลาแซลมอน

Filet of Argentinean beef   1,250
เนื้อสันในอาร์เจนตินา

SANDWICHES
Vegetarian Club Sandwich   450

คลับแซนด์วิชผัก ชนัมปิวกอร์แกนิก ผักย่าง มะเขือม่วง มะเขือเทศ พริกยักษ์
อาร์ติช็อก และร็อกเก็ตสลัด
Brioche sliced toast with grilled and comfits Provencal vegetables, eggplant, tomatoes, capsicum, artichokes and rocket salad

Pullman Club Sandwich 530
พุลแมนคลับแซนด์วิช ชนัมปิวกอร์แกนิก เบคอนอบกรอบ ไก่รมควัน เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟราย
ซอสบาร์บีคิว ไข่ต้ม และชีส
Toasted organic farmer loaf, crispy bacon, smoked chicken, lettuce, tomatoes, French fries, smoky barbecue sauce, boiled egg and cheddar cheese

Cheese Burger 580
เบอร์เกอร์เนื้อวากิวย่าง เสิร์ฟพร้อมสลัดผัก และมันฝรั่งทอด
Grilled Wagyu beef burger, crisp cos, tomato, cheddar, onion, fried egg, tomato chutney and French fries

DESSERTS
Ice Cream / Assorted Flavors  170
Assorted flavors please ask you server
ไอศกรีมหลากหลายรสชาติ

Warm Chocolate Brownie  290
เค้กบราวนี่ เสิร์ฟพร้อมซอสช็อกโกแลต และไอศกรีมวานิลลา
Rich chocolate sauce and vanilla bean ice cream

Tiramisu ทิรามิสุ 290
Mascarpone cheese mousse with biscuit dipped in Espresso coffee

Fresh Fruit Salad สลัดผลไม้รวม  250
Thai Carving Fruit Platter ผลไม้สดตามฤดูกาล  250
Seasonal fresh sliced fruit with fruit coulis

KIDS'MENU
Deep Fried Chicken ไก่ทอด 250
Carbonara คาโบนาร่า 350
Fish & Chip ฟิชแอนด์ชิปส์ 250
Hotdog ฮอตดอก 210
Fried Rice ข้าวผัด 210
Mixed Grilled Sausage ไส้กรอกรวมมิตร 210
Pork Tenderloin Steak สเต็กหมูเทนเดอร์ลอยน์ 250
Yellow Noodle Soup บะหมี่น้ำ 210
Mushroom Soup ซุปเห็ด  210
Corn Soup ซุปข้าวโพด  210
Potato Soup ซุปมันฝรั่ง  210

 : healthy อาหารเพื่อสุขภาพ
 : vegetarian อาหารมังสวิรัติ
 : gluten free ปราศจากกลูเตน
 : contains nuts มีส่วนผสมของถั่ว