

**DAY
TIME**

AT PULLMAN

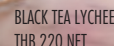
JUICE



- Espresso, Freshly Brewed Coffee, Decaffeinated Coffee
เอสเปรสโซ่, กาแฟสด, กาแฟลดคาเฟอีน
- Cappuccino, Latte, Macchiato
คาปูชิโน, ลาเต้, มัคคีอาโต, โอวัลติน
- Black Tea, Green Tea, Herbal Infusions
ชาดำ, ชาเขียว และชาสมุนไพร

French baguette with BLT (bacon, lettuce and tomato)	170
ขนมปังฝรั่งเศสกับเบคอน ผักสลัดและมะเขือเทศ	
Omelet egg (egg with bell peppers, onions and tomatoes) ✓	220
ไข่ทอดกับพริกหวาน หัวหอมและมะเขือเทศ	
Baguette with smoked farmer sausage and dijon mustard	230
ขนมปังกับไส้กรอกรมควันและมิวสตาตาร์ด	
Scramble egg with smoked salmon	260
ไข่กวนสิร์ฟพร้อมปลาแซลมอนรมควัน	
Corn Beef Hash topped with an egg	290
เนื้อบดผสมมันฝรั่งทอดสิร์ฟพร้อมไข่	

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





ICED MOCHA THB 160



CARAMEL LATTE THB 160



HOT LATTE THB 160



CARAMEL BUTTER THAI TEA THB 160

TEA SERIES

- Black Tea** 150
Nuwara Eliya Pekoe, Single Estate Darjeeling, The Original Earl Grey, English Breakfast, Rose with French Vanilla Pekoe, 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
White Litchee No. 1 Hand-Rolled Tea

WELL - BEING DRINKS
Detox

- Ophelia** 200
Cucumber, Apple, Rosemary
- Green Choice** 200
Broccoli, Aloe Vera, Lemon

Anti - Aging

- Blue Sensation** 200
Blueberry, Lime, Pineapple
- 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



BLUEBERRY SODA THB 200



RASPBERRY SODA THB 200



ROSE SODA THB 200



ICED CAPPUCCINO THB 160



MOCHA FRAPPE THB 160



CHOCOLATE FRAPPE THB 160



COOKIECINO THB 160



PEACH SODA THB 200

BE MY LYCHEE

AFTERNOON TEA

THB 699 NET PER SET, FROM 14.00 - 17.00 HRS.



FRUITS (HEALTHY CORNER)

Fresh fruit platter **H**

ผลไม้สดตามฤดูกาล

Dried fruit bowl with figs, apricots and dates **H**

ผลไม้อบแห้ง ฝรั่ง แอปเปิ้ลและอินทผลัม

FRESH FRUIT JUICES

Orange, Pineapple, Lime, Coconut, Tomato

FRUIT SHAKES

Orange, Pineapple, Lime, Coconut, Cantaloupe, Watermelon

JUNCTION SODA

Raspberry Soda

Blueberry Soda

Peach Soda

Rose Soda

WATERS

King Power Mineral Water 30 cl.

Evian 33 cl.

Evian 75 cl.

SPARKLING WATERS

Perrier 33 cl.

Perrier 75 cl.

CHILDREN'S MENU

Fish & Chips

ปลาชุบแป้งทอดกรอบเสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์

Kid's penne carbonara เพนเนคาโบนาร่า

Hot dog with french fries

ฮอทดอกเสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์

Chicken bites with fresh tomato sauce

ไก่ทอดเสิร์ฟพร้อมซอสมะเขือเทศ

Seasonal fruit salad สลัดผลไม้ **H**

THE BAKERY CORNER

Apple turnover พายแอปเปิ้ล

Plan au Chocolate ครีชมะพร้าวช็อกโกแลต

Plain Butter Croissant ครีชมอว์ต

Pain au Raisin ชามป์วาลูกทอง

Blueberry muffin มัฟฟินบลูเบอร์รี่

Red bean and green tea puff

พัฟถั่วแดงและชาเขียว



THAI POMELO SALAD WITH PRAWNS

THB 250



ALASKAN SEABASS WITH FETTUCCINE PASTA, EBI CONSOMME

THB 450



EAST SIDE

Argentinean beef strips with bok choy and shitake mushrooms, oyster sauce 520
เนื้อวัวอาร์เจนตินาผัดกับผักบ๊อคชอยและเห็ดหอมสด ซอสน้ำมันหอย

Thai pomelo salad with prawns 250
ยำส้มโอกุ้งสด

Beetroot and vegetables salad, shrimp tempura, wasabi dressing 380
สลัดบีทรูทเสิร์ฟพร้อมกุ้งเทมปุระ: น้ำสลัดวาซาบิ

WEST SIDE

Goat cheese tart with Provencal vegetables, olive dressing 250
ทาร์ตชีสแพะเสิร์ฟพร้อมผักโพรแวนซ์คอส น้ำสลัดน้ำมันมะกอก

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

Gentile vesuvio pasta with Thai clams, seared tiger prawn, lemon grass sauce 400
พาสต้าทะเล: ซอสตะไคร้

NORTH WEST

Alaskan seabass with fettuccine pasta, ebi consomme 250 Kcal 450
พาสต้าโอเรียคชีอิเต้ปลากระพงวากอลาสกา ซอสกุ้งเอบี

Stir-fried rock lobster with garlic and chili 760
กุ้งมังกรผัดพริกกระเทียม

Rice berry roll stuffed with steamed chicken spicy salad 180
ข้าวโรลเบอร์รี่ยัดไส้ลาปลวก

SOUTH EAST

Soft shell crab burger with curried coleslaw and green apple 950
เบอร์เกอร์ปูนิ่มเสิร์ฟพร้อมสลัดโคลสลอว์พริก และแอปเปิ้ลเขียว

Chicken Massamam curry 250
แกงมัสมั่นไก่

Pad Thai Prawn with longan 350
ผัดไทยกุ้งสด กับ ลำไย

Beyond meat vegetable burger with french fries 520
เบอร์เกอร์มิวส์วีตีสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์

NORTH POLE

Caramelita 380
Vanilla ice cream and pineapple with toffee, meringue and caramelized walnuts
ไอศกรีมวานิลลา กับ สับปะรด เสิร์ฟพร้อมคาราเมลท็อฟี, เมอแรงค์ และวอลนัทนิกเคิลคาราเมล

Yoghurt 380
Yogurt ice cream and strawberry yoghurt ice cream with berries, crumble and crispy biscuit
ไอศกรีมโยเกิร์ตและไอศกรีมโยเกิร์ตสตรอเบอร์รี่ เสิร์ฟพร้อมผลไม้เบอร์รี่ ครัมเบิล และบิสกิต

Berry Berry 380
Raspberry and strawberry ice cream with berries, topped with meringue and berry coulis
ไอศกรีมราสเบอร์รี่กับสตรอเบอร์รี่ เสิร์ฟพร้อมผลไม้เบอร์รี่ เมอแรงค์ และซอสเบอร์รี่

Mango 320
Mango sorbet with passion fruit coulis, and savory tuile
ไอศกรีมมะม่วง เสิร์ฟพร้อมซอสเสาวรส และชาอู๋ เต๋า

Selection of cakes and homemade chocolates available from the counter
เค้กและช็อกโกแลตหลากหลาย

- H** : healthy อาหารเพื่อสุขภาพ
V : vegetarian อาหารมังสวิรัติ
Vegan : vegan อาหารมังสวิรัติ แบบเคร่งครัด
GF : gluten free ปราศจากกลูเตน
NC : nuts concerned มีส่วนผสมของถั่ว



GENTILE VESUVIO PASTA WITH THAI CLAMS, SEARED TIGER PRAWN, LEMON GRASS SAUCE THB 400



PAD THAI PRAWN WITH LONGAN THB 350



SLOW COOKED LAMB SHANK IN RED CURRY WITH COCONUT THB 650