

À LA CARTE MENU

CUISINE UNPLUGGED TODAY

COLD PLATES

	THB
SASHIMI GRADE TUNA TARTARE  <i>Korean cucumber salad with avocado and coconut dressing</i> ทูน่าเกรดพรีเมียม สลัดแตงกวาเกาหลี่ อะโวกาโด น้ำสลัดมะพร้าว	420
SIGNATURE CAESAR SALAD  <i>Baby gem lettuce with garlic croutons, soft egg and homemade Caesar dressing</i> ซีซาร์สลัด เสิร์ฟพร้อมขนมปังกรอบกระเทียม ผักเบบี้คอส ไข่ต้ม และน้ำสลัดซีซาร์ <i>Add on: Grilled Chicken Breast or Smoked Atlantic Salmon</i> (สั่งเพิ่มได้ มีค่าบริการเพิ่มเติม) ออไก่ย่าง หรือ ปลาแซลมอนแอตแลนติกรมควัน	250 90
ARTISAN BURRATA FROM PUGLIA (V)  <i>Colorful tomato salad with homemade pesto, pine nuts and panzanella</i> บรูตาชีสจากแคว้นปุลยา ประเทศอิตาลี (มังสวิรัต) เสิร์ฟพร้อมสลัดมะเขือเทศหลากสี ซอสเพสโตโฮมเมด เมล็ดสน และขนมปังสไลด์ลือตาเลียน	470
GREEK FETA AND WATERMELON SALAD (V)  <i>Fresh mint with Kalamata olives and garden oregano</i> สลัดกรีกเฟต้าและแตงโม (มังสวิรัต) เสิร์ฟพร้อมใบสะระแหน่ มะกอกคาลามาตา และออริกาโนจากสวน	280
OVEN BAKED BEETROOT SALAD (V)  <i>Orange-scented yoghurt with avocado, fresh herbs and lime-balsamic dressing</i> สลัดบีทรูทอบ (มังสวิรัต) โยเกิร์ตกลิ่นส้ม อะโวกาโด สมุนไพร และน้ำสลัดมะนาวบิลซามิค	320
MEDITERRANEAN GRAIN BOWL (V)  <i>Freekeh with hummus, roasted beetroot and lemon tahini</i> เมดิเตอร์เรเนียนเกรนโบว์ล (มังสวิรัต) ธัญพืชฟรีคห์ พร้อมฮัมมุส บิทรูทอบ และทาฮินีเลมอน	380



HOT STARTERS

	THB
CRISPY DUCK GYOZA  <i>Served with mirin, miso and Sichuan dipping sauces</i> เกี้ยวซ่าเบ็ดกรอบ เสิร์ฟพร้อมซอสมิริน มิโซะ และเสฉวน	280
CRISPY CALAMARI  <i>Nori salt with lemon and garlic aioli</i> ปลาหมึกทอดกรอบ เสิร์ฟพร้อมเกลือสาหร่าย และซอสมายองเนสกระเทียม	260
PULLED PORK SLIDERS AL PASTOR  <i>American cheddar on mini brioche with Mexican BBQ sauce and chipotle</i> เบอร์เกอร์หมูจิก เสิร์ฟพร้อมชีสเชดดาร์อเมริกัน มินิบรียอช ซอสบาร์บีคิว และพริกชิโปเล่	350
BUFFALO CHICKEN WINGS  <i>Tangy buffalo sauce, sour cream, crudites</i> ปีกไก่บัพฟาโล เสิร์ฟพร้อมซอสบัพฟาโลรสเปรี้ยว ชาวครีม ผักสด	300



MAINS & GRILLED CUTS

	THB
CRAB AND PRAWN RISOTTO  <i>Avocado mousse with shellfish bisque, aged parmesan and river prawn</i> ริซอตโตปูและกุ้ง เสิร์ฟพร้อมมูสอะโวกาโด ซอสบิสคัฟอย ชีสพาร์เมซาน และกุ้งแม่น้ำ	520
SEARED TUNA STEAK  <i>Green bean, black olive, and sun-dried tomato salad with saffron mashed potato and burnt lemon</i> สเต็กปลาทูน่า เสิร์ฟพร้อมถั่วแขก มะกอกดำ และสลัดมะเขือเทศอบแห้ง มันบดซัฟฟรอน และเลมอนย่าง	520
CHICKEN AND CHORIZO QUESADILLA  <i>Sour cream with chipotle mayo and crispy lettuce</i> เคซาดิลยาไก่และโชริโซ เสิร์ฟพร้อมซาวครีม มายองเนสชิโปเตเล่ ผักกาดแก้ว	360

	THB
PORK SCHNITZEL A'LA MILANESE  <i>Lemon and Parmesan crust with mozzarella, Italian tomato sauce, and mixed leaf salad</i> หมูทอดต้นตำรับจากมิลาน สันนอกหมูขมิกเซลกรอบ ซีสมอสซาเรลล่า ซอสมะเขือเทศ สไลด์ลือตาเลียนพร้อมสลัดผักรวม	360
RIGGATONI ALLA MARINARA  <i>Cherry tomatoes with burrata, garden herbs and Parma ham</i> ริกาทอนิซอสมารินาร่า เสิร์ฟพร้อมมะเขือเทศเชอร์รี่ บรูตาชีส สมุนไพรสวน พาร์มาแฮม	450
WILD MUSHROOM RISOTTO (V)  <i>Forest mushrooms and aged Parmesan</i> ริซอตโตเห็ด (มังสวิรัต) เห็ดป่าและชีสพาร์เมซาน	380

PLEASE INFORM THE STAFF
IF YOU HAVE ANY KIND OF ALLERGY

กรุณาแจ้งพนักงานหากท่านมีอาการแพ้อาหาร
หรือมีข้อจำกัดด้านการรับประทานอาหาร

ALL DAY DINING

OPEN 6:30 - 22:00 HRS.

CUISINE UNPLUGGED

PIZZA MENU



LEGENDARY CLASSICS

THE GODFATHER (MARGHERITA DOP)

San Marzano tomato with Fior di Latte, Grana Padano, fresh basil and Sicilian olive oil

พิซซ่าเดอะก๊อดฟาเธอร์ ซอสมะเขือเทศซานมาร์ซานो ชีสมอซซาเรลล่า ชีสกรานาปาदानา ไบโหรพาสด และน้ำมันมะกอกซีซิลี

DOUBLE PEPPERONI

Tomatoes with smoked mozzarella, pepperoni, spicy 'nduja and chili-infused honey

พิซซ่าดับเบิลเปปเปอร์อนี่ เนโร ซอสมะเขือเทศ ชีสมอซซาเรลล่ารสมควัน เปปเปอร์อนี่ ซอสเผ็ดเอ็นดูย่า และน้ำผึ้งผสมพริก

TRUFFLE FOUR CHEESE (WHITE BASE)

Fontina, gorgonzola, mozzarella, parmesan and black truffle cream

พิซซ่าทรัฟเฟิลชีส 4 ชนิด ชีสฟองตึ้น่า ชีสคอร์กอนโซล่า ชีสมอซซาเรลล่า ชีสพาร์เมซาน และครีมเห็ดทรัฟเฟิลดำ

MARINARA

Tomatoes with capers, garlic confit, anchovies and garden herbs

พิซซ่ามาโรนารี แอนโชวี ครีฟ ซอสมะเขือเทศ ปลาแอนโชวี เคเปอร์ กระเทียมตุ๋น ออริกาโน และพาสลียัสด

PARMA E RUCOLA

Tomatoes with mozzarella, Parma ham DOP, arugula, shaved Parmesan and balsamic glaze

พิซซ่าพาร์มา เอ รูกูลา ซอสมะเขือเทศ มอซซาเรลล่า แฮมพาร์มา อาร์กูลา ชีสพาร์เมซาน และบัลซามิกกลาส

CHEF'S KISS

BANGKOK HEAT (TOM YUM BASE)

Mozzarella with river prawns, mussels, baby squid, calamari, mushrooms, kaffir lime and chili oil

พิซซ่าเบงก๊อกฮีท สลัดยำ ชีสมอซซาเรลล่า กุ้งแม่น้ำ เห็ด ไบมะกรูด และน้ำมันพริก

MUMBAI MASALA MAGIC (BUTTER CHICKEN BASE)

Butter chicken curry, red onion, paneer, coriander and spiced yogurt drizzle

พิซซ่ามุมไบ มาซาล่า แมจิก สลัดเตอร์ซิกเก้น แกงไก่เนย หอมแดง ชีสวาเนียร์ ผักชี และซอสโยเกิร์ตรสเผ็ด

HAWAIIAN PIZZA (DON'T HATE ME)

Prosciutto cotto with Thai pineapple, garden oregano and basil

พิซซ่าฮาวายเียน โปรสซูตโต ไค แฮม สับปะรด ออริกาโน และโหรพา



SANDWICHES/ BURGER

ALL OUR BURGERS ARE COOKED WELL DONE

PULLMAN CLUB SANDWICH

Grilled chicken breast, crispy bacon, cheddar cheese, lettuce, tomato, fried egg, French fries

พูลแมนคลับแซนด์วิช เสิร์ฟพร้อมอกไก่ย่าง เบคอนกรอบ ชีสเชดดาร์ ผักกาด มะเขือเทศ ไข่ดาว เฟรนช์ฟรายส์

TRADITIONAL B. L. T

Bacon, more bacon, lettuce, tomato, mayo

แซนด์วิชบีแอลทีแบบดั้งเดิม เสิร์ฟพร้อมเบคอนสองชิ้น ผักกาด มะเขือเทศ มายองเนส

SIGNATURE DOUBLE WAGYU SMASH BURGER

American cheddar, brioche, tomato, gherkin, secret sauce, roasted onions, curry fries

ซิกเนเจอร์ดับเบิลวากิวสแมชเบอร์เกอร์ เสิร์ฟพร้อมชีสเชดดาร์อเมริกัน ชีสแอนด์ออนิออนย่าง เบคอนกรอบ ชีสเชดดาร์อเมริกัน วาเลบิโน ขนมนึ่ง

PHILLY CHEESE STEAK SANDWICH

Roasted striploin, caramelized onion, American cheddar, jalapeno, soft roll

แซนด์วิชฟิลลี่ชีสสตีค เนื้อสันนอกและหัวหอมคาราเมลย่าง ชีสเชดดาร์อเมริกัน วาเลบิโน ขนมนึ่ง

BEYOND DOUBLE SMASH BURGER (V / VE)

Beyond beef patties, vegan American cheese, tomato, gherkin, secret sauce, roasted onions, French fries

บียอนด์ดับเบิลสแมชเบอร์เกอร์ (มังสวิรัต วีแกน) เนื้อสัตว์ทำจากพืช ชีสเชดดาร์วีแกน มะเขือเทศ แดงกวาดอง ซอสสูตรพิเศษ หัวหอมย่าง และเฟรนช์ฟรายส์



Pullman Club Sandwich

PLEASE INFORM THE STAFF IF YOU HAVE ANY KIND OF ALLERGY

กรุณาแจ้งพนักงานหากท่านมีอาการแพ้อาหาร หรือมีข้อจำกัดด้านการรับประทานอาหาร



* All prices are net and inclusive of service charge and government tax.

THE GRILL COLLECTION



THE PLATTERS

(INCLUSIVE OF 1 SELECTED BEVERAGE)

CHILLED SEAFOOD PLATTER

Served with 2 sauces

ซีฟู้ดเสิร์ฟเย็น



THB

950

GRILLED SEAFOOD PLATTER

Served with 2 sauces

ซีฟู้ดเสิร์ฟร้อน



950

GRILLED FROM THE OCEAN

(EACH ITEM INCLUDES 2 SAUCES)

WHOLE CANADIAN LOBSTER 500-600 G

ล็อบสเตอร์แคนาดา ขนาด 500 ถึง 600 กรัม



THB

1,900

TIGER PRAWNS 150 G (3 PIECES)

กุ้งลายเสือ ขนาด 150 กรัม (จำนวน 3 ตัว)



1,600

RIVER PRAWNS 150-200 G

กุ้งแม่น้ำ ขนาด 150 ถึง 200 กรัม (จำนวน 3 ตัว 6 ตัว และ 9 ตัว)



1,100 / 1,900 / 2,700

TENDER GRILLED OCTOPUS TENTACLE

ปลาหมึกย่าง



1,400

GRILLED SUSTAINABLE SALMON FILLET,

BURNED LEMON, 200 G

ปลาแซลมอนย่าง



550

GRILLED FROM THE LAND

(EACH ITEM INCLUDES 2 SAUCES)

TOMAHAWK GRAIN FED DIAMANTINA 1,300 G

เนื้อโกลาอวค ออสเตอเลีย ขนาด 1,100 กรัมถึง 1,400 กรัม

THB

3,500

WAGYU "TAJIMA" BEEF TENDERLOIN 200 G

เนื้อสันในทาจิมาวากิว ออสเตอเลีย ขนาด 200 กรัม

2,100

WAGYU "TAJIMA" BEEF RIBEYE 250 G

เนื้อริบอายทาจิมาวากิว ออสเตอเลีย ขนาด 250 กรัม

1,900

GRILLED LAMB RACK 300 G

ซี่โครงแกะย่าง ขนาด 300 กรัม

1,200

KUROBUTA PORK RIBS 400 G

ซี่โครงหมูคุโรบูตะ ขนาด 400 กรัม

1,190

GRILLED BABY CHICKEN 400 G

ไก่ย่าง ขนาด 400 กรัม



650

PLEASE INFORM THE STAFF
IF YOU HAVE ANY KIND OF ALLERGY

กรุณาแจ้งพนักงานหากท่านมีอาการแพ้อาหาร
หรือมีข้อจำกัดด้านการรับประทานอาหาร

* All prices are net and inclusive of service charge and government tax.



THE SAUCES

SMOKY PEPPER CREAM SAUCE

(CREAMY, RICH, SUBTLY SMOKY)

Recommended with grilled meats or grilled vegetables

ซอสครีมพริกไทยรมควัน (ครีมมี เข้มข้น หอมกลิ่นรมควัน) แนะนำทานคู่กับเนื้อย่าง หรือ ผักย่าง



THB

90

TRUFFLE MUSHROOM CREAM

(RICH, EARTHY, VELVETY)

Recommended with grilled meats or grilled vegetables

ซอสครีมเห็ดทรัฟเฟิล (เข้มข้น กลิ่นหอมดิน) แนะนำทานคู่กับเนื้อย่าง หรือ ผักย่าง



90

SPICY THAI CHILI SAUCE

(SWEET, TANGY, FIERY)

Recommended with grilled meats or seafood

ซอสพริกสโลไทยรสเผ็ด (หวาน เปรี้ยว และเผ็ดร้อน) แนะนำทานคู่กับเนื้อย่าง หรือ ซีฟู้ด



90

MISO BUTTER SAUCE

(RICH, UMAMI-PACKED, CREAMY)

Recommended with seafood or grilled vegetables

ซอสเนยมิโซะ (เข้มข้น กลมกล่อม) แนะนำทานคู่กับซีฟู้ด หรือ ผักย่าง



90

SPICED HONEY MUSTARD SAUCE

(SWEET, TANGY, LIGHTLY SPICED)

Recommended with grilled meats or grilled vegetables

ซอสน้ำผึ้งมีสแตร์ดปรุงรส (หวานอมเปรี้ยว พร้อมเครื่องเทศ) แนะนำทานคู่กับเนื้อย่าง หรือ ผักย่าง



90

GARLIC & CHILI CHIMICHURRI

(FRESH, BOLD, PUNCHY)

Recommended with grilled meats

ซอสซิมิซูร์ริกกระเทียมและพริก (สดชื่น รสชาติจัดจ้าน) แนะนำทานคู่กับเนื้อย่าง



90

SPICY PINEAPPLE & CHILI SAUCE

(TROPICAL HEAT)

Recommended with seafood and pork

ซอสพริกสับปะรดรสเผ็ด (เผ็ดร้อนสโลกรอปปิคอล) แนะนำทานคู่กับซีฟู้ดและหมู

90

CITRUS TAMARIND GLAZE

(TANGY, EXOTIC)

Recommended with seafood or chicken

ซอสมะขาม (เปรี้ยวสดชื่น) แนะนำทานคู่กับซีฟู้ด หรือ ไก่



90

SAFFRON & LEMON CREAM SAUCE

(CREAMY, FRAGRANT, EXOTIC)

Recommended with seafood and chicken

ซอสครีมเลมอนซัฟรอน (ครีมมี หอมละมุน สโลลิเอ็กโซติก) แนะนำทานคู่กับซีฟู้ด หรือ ไก่



90

THE SIDES

STEAMED RICE

ข้าวสวย

THB

90

SEASONAL SALAD WITH HERBS FROM OUR GARDEN, THAI HONEY DRESSING

สลัดผักพร้อมน้ำสลัดอินัน

100

WOK FRIED GARLIC RICE

ข้าวผัดกระเทียม



140

HERB POTATO WEDGES

มันฝรั่ง



140

CHAR-GRILLED OR STEAMED SEASONAL VEGETABLES

ผักย่าง หรือ ผักต้ม

140

TRUFFLE PARMESAN FRIES

เฟรนช์ฟรายส์ทรัฟเฟิลพาร์เมซาน



190

KOREAN CREAM CHEESE GARLIC BREAD

ขนมปังกระเทียมครีมชีสสโลลิเอ็กโซติก



190

MISO BUTTER CORN

ข้าวโพดเนยมิโซะ



190

GRILLED THAI ASPARAGUS, LEMON DRESSING

หน่อไม้ฝรั่งย่างเลมอน

190

CREAMY TRUFFLE MASHED POTATOES

มันบดทรัฟเฟิล



190

À LA CARTE

MENU



TRADITIONAL THAI & ASIAN SPECIALTIES

(ALL OUR DISHES ARE LOCALLY SOURCED)

PHAD THAI GOONG SOD



Stir fried noodle Thai style with prawns and tamarind sauce, dried shrimp bean sprout, tofu, chives and cashew nut

ผัดไทยกุ้งสด เส้นผัดไทยผัดกับกุ้งสด ซอสมะขาม กุ้งแห้ง ถั่วงอก เต้าหู้ กุ้ยช่าย และเม็ดมะม่วงหิมพานต์

THB

320

PHAD THAI MOO OR GAI



Stir fried noodle Thai style with pork or chicken and tamarind sauce, dried shrimp bean sprout, tofu, chives and cashew nut

ผัดไทยหมู หรือไก่ เส้นผัดไทยผัดกับหมูหรือไก่ ซอสมะขาม กุ้งแห้ง ถั่วงอก เต้าหู้ กุ้ยช่าย และเม็ดมะม่วงหิมพานต์

260

KAENG KHIAO WAN GAI



Sliced chicken breast in green curry paste with coconut milk, aromatic spices and Thai herbs

แกงเขียวหวานไก่ แกงเขียวหวานกะทิอกไก่ และสมุนไพรไทย

260

MASSAMAN NEUA



Thai spiced curry beef, peanuts, potato and onion

มัสมั่นเนื้อ แกงมัสมั่นเนื้อวัว ถั่ว มันฝรั่ง และหอมใหญ่

320

GAI PHAD MED MAMUANG



Wok fried chicken, cashew nut, chili paste, dried chili and spring onion

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ พริกเผา พริกแห้ง และต้นหอม

280

SPICY GLASS NOODLE SALAD WITH SEAFOOD



Prawn, squid, mussel and dried shrimp in chili vinaigrette

ยำกุ้งเส้นซี้ฟู๊ด กุ้ง ปลาหมึก หอยแมลงภู่ และกุ้งแห้งในน้ำยำปรุงรส

360

KAO PHAD SUB PA ROD GOONG



Stir fried rice with pineapple, prawns, egg, raisin, capsicum, dried shredded pork and cashew nut

ข้าวผัดสับปะรดกุ้ง ไข่ ลูกเกด พริกยักษ์ หมูหยอง และเม็ดมะม่วงหิมพานต์

350

THAI KRAPRAOW MOO OR GAI



Stir fried minced pork or minced chicken with garlic, chili and Thai holy basil

กะเพราหมู หรือไก่ หมูบด หรือ ไก่บด กับกระเทียม พริก และใบกะเพรา

260

KAO PHAD MOO OR GAI



Stir fried rice with pork or chicken, tomato, onion and egg

ข้าวผัดหมู หรือไก่ มะเขือเทศ หอมใหญ่ และไข่

260

PHAD SEE AEW MOO OR GAI



Stir fried flat noodle in soy sauce with pork or chicken and vegetable

ผัดซีอิ๊วหมู หรือไก่ เส้นใหญ่ผัดซอสถั่วเหลืองกับหมู หรือไก่ และผัก

260

TOM YUM GOONG



Hot and sour tiger prawn soup

ต้มยำกุ้งลายเสือ ซุปต้มยำรสเผ็ดเปรี้ยว พร้อมกุ้งลายเสือ

390

HOKKIEN MEE



Stir fried egg noodles with chicken and prawns, sambal belacan

หมี่อกเทียม ผัดหมี่อกเทียมกับไก่และกุ้ง ซอสซัมบัลเบลจัน

320

YEUNG CHOW FRIED RICE WITH PRAWNS AND ROASTED PORK



ข้าวผัดหยางโจว กุ้งและหมูแดง

260

CANTONESE WONTON NOODLE SOUP



Served with BBQ pork and baby bok choy

บะหมี่เกี๊ยวกวางตุ้ง เสริฟพร้อมหมูแดงและผักเบบี้กวางตุ้ง

260



Tom Yum Goong



Phad Thai Goong Sod

DESSERTS

MANGO STICKY RICE



Famous Thai classic

ข้าวเหนียวมะม่วง ขนมหวานไทยเสิร์ฟพร้อมมะม่วงสด

THB

290

BLACK FOREST CAKE



Chocolate sponge with chantilly cream and sour cherries

เค้กแบล็กฟอเรสต์ ช็อกโกแลตสปันจ์ วิกครีมวานิลลา และเชอร์รี่

290

YUZU LEMON TART



Burnt meringue with almond crumble

ทาร์ตยuzuเลมอน เสริฟพร้อมเมอแรงก์ย่างไฟ และครัมเบิลอัลมอนด์

290

CHOCOLATE AND HAZELNUT MOUSSE



Hazelnut crumble with praline and caramel crèmeux

มูสเชอเคลนัทและช็อกโกแลต เสริฟพร้อมครีมเบลเชอเคลนัท พราลีน และคาราเมลเครมูซ์

290

STRAWBERRIES AND CREAM



Fresh strawberries with coulis, mascarpone cream and garden mint

สตอเบอรี่และครีม สตอเบอรี่สด เสริฟพร้อมคูริส ครีมมาสคาร์โปน สมุนไพรสะระแหน่ และดาร์คช็อกโกแลต

290

ASSORTED ICE CREAM (3 SCOOPS)



Please ask our team members for available flavours and toppings

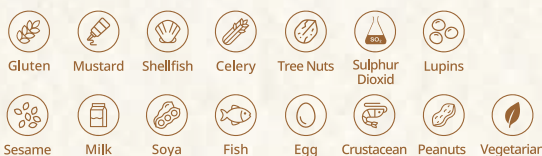
ไอศกรีม (รสชาติไอศกรีมสามารถสอบถามได้จากพนักงาน)

290

MAJOR ALLERGENS

种可能导致过敏的食物

อาหารหลักที่มีสารก่อภูมิแพ้



PLEASE INFORM THE STAFF
IF YOU HAVE ANY KIND OF ALLERGY

กรุณาแจ้งพนักงานหากท่านมีอาการแพ้อาหาร
หรือมีข้อจำกัดด้านการรับประทานอาหาร

* All prices are net and inclusive of service charge and government tax.

SAVOR THE EXPERIENCE