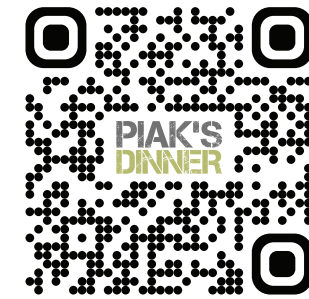


PIAK'S KITCHEN

DINNER



Please scan QR Code for other languages.



STARTER

1. Flatbread with Tapenade (V)(VG)..... 120
แฟลตเบรตต์ใส่ทาปานาด
2. Garlic Bread (V)..... 120
ขนมปังกระเทียม
3. Creamy Garlic Mushroom Bruschetta (V)..... 200
บรูสเก็ตตำกระเทียมและเห็ด
4. Gazpacho with Chili Prawn 250
ซุปรักษาโป๊วไฟพริกและกุ้ง
5. Cheesy Nachos with Dip (V)(GF)..... 280
นาโชสชีสพร้อมซอส
6. Salmon & Avocado Tartar 300
ทาร์ทาร์แซลมอนอะโวคาโด
7. Prawns in Garlic..... 350
กุ้งกระเทียม
8. Tuna Tartar 350
ทูน่าทาร์ทาร์

SALAD

9. Caesar Salad with Chicken & Crispy Bacon 250
สลัดซีซาร์กับไก่และเบคอนกรอบ
10. Greek Salad (V)(GF)..... 250
กรีกสลัด
11. Niçoise Salad (GF)..... 250
สลัดนิซาวาซ
12. Tomato & Mozzarella Salad (V)(GF)..... 250
สลัดมะเขือเทศและมอสซาเรลล่าชีส
13. Watermelon Salad (V)(GF)..... 250
สลัดแตงโม

HOME MADE BURGER SERVED WITH FRENCH FRIES

14. Chicken Burger..... 280
เบอร์เกอร์ไก่
15. Plant Based Burger 280
เบอร์เกอร์แพลนต์เบส (เนื่องจากพืช)
16. Smashed Beef Burger 100gr 300
เบอร์เกอร์เนื้อบด 100 กรัม
17. Smashed Beef Burger 200gr..... 420
เบอร์เกอร์เนื้อบด 200 กรัม

PASTA

18. Zucchini & Lemon Penne (V) 290
ซูกินีและเพนเนเลมอน
19. Spaghetti Bolognese 300
สปาเก็ตตี้โบโลเนส
20. Spaghetti Carbonara..... 330
สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า
21. Spicy Spaghetti Aglio e Olio with Prawns 350
สปาเก็ตตี้อากลิโอ เออะ โอริโอ (น้ำมันมะกอก, ซอสเผ็ด, กระเทียม) และกุ้ง
22. Penne Piemontese (Beef Filet, Mushroom, Cream, Red Wine Sauce)..... 390
เพนเนปีเยมอนเต (เนื้อวัว, เห็ด, ครีม, ซอสไวน์แดง)

MAIN COURSE

23. Hot Cauliflower Nuggets
served with Ranch Dressing and Hot Sauce (V) 310
นกเก็ตดอกกะหล่ำ เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดแรนซ์และซอสเผ็ด
24. Lemon Marinated Chicken with Hot Sauce and Potato Wedges..... 350
ไก่หมักเลมอนย่าง เสิร์ฟพร้อมซอสเผ็ดและโปเตโต้ เวจ
25. Fish Filet with Wok Vegetables (GF)..... 450
เนื้อปลาย่าง เสิร์ฟพร้อมผัดผัก
26. Jerk Chicken with Potato Salad 450
ไก่สะบัดจาไมก้า เสิร์ฟพร้อมสลัดมันฝรั่ง
27. Tuna Bowl with Coconut Rice 450
สลัดทูน่า เสิร์ฟพร้อมข้าวมะพร้าว
28. Filet Mignon with Daikon & Carrot simmered in Buttery Sauce
served with French Fries 550
สเต็กเนื้อสันกับหัวไชเท้าและแครอทผัดซอสเนย เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์
29. Fried Tuna in Lemon Sauce with Boiled Hand-Smashed Potato (GF)..... 550
ทูน่าผัดซอสมะนาว เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบด
30. Grilled Salmon with Chili Mayo served with Potato Wedges (GF) 550
แซลมอนย่างกับซอสพริกมาโย เสิร์ฟพร้อมโปเตโต้ เวจ
31. Coeur de Filet
served with Sauteed Vegetables and Round Potato Wedges..... 950
เกอร์ เดอ ฟิเลต เสิร์ฟพร้อมผัดผักและโปเตโต้ เวจ
32. Lamb Chops with Garlic Sauce
served with French Fries and Sauteed Vegetables..... 980
เนื้อซี่โครงแกะย่างกับซอสกระเทียม เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์และผัดผัก

PIZZA

INCLUDES TOMATO & MOZZARELLA CHEESE

33. Margherita (V) - Tomato, Cheese, Fresh Basil Leaves..... 260
พิซซ่ามาการิต้า - มะเขือเทศ, ชีส, ใบโหระพา
34. Tropical Pizza - Banana, Curry, Pineapple, Ham 320
พิซซ่าทรอปิคอลพิชซ่า - กล้วย, แองกะหรี, สับปะรด, แฮม
35. Calzone - Ham & Cheese 340
พิซซ่าอัลโซเน - แฮม, ชีส
36. Capricciosa - Ham, Mushroom 340
พิซซ่าคาพริคซิโอซ่า - แฮม, เห็ด
37. Mediterranean Pizza (V) - Olives, Feta, Garlic, Spinach 360
เมดิเตอร์เรเนียนพิชซ่า - มะกอก, เฟต้าชีส, กระเทียม, ผักโขม
38. Quattro Stagioni - Artichoke, Ham, Mushroom, Olive..... 360
พิชซ่า 4 หน้ - มะกอก, อาร์ติโชค, แฮม, เห็ด
39. Piak's Thai Pizza - Green Curry, Prawn, Aubergine, Thai Basil..... 380
Piak's พิชซ่า - แกงเขียวหวาน, กุ้ง, มะเขือยาว, โหระพา

Extra Toppings 50
Children's size pizzas served at half-price for children under 12 years.



CHEF'S RECOMMENDATION

DESSERT

- Affogato (Espresso with Vanilla Ice Cream) (V)(GF) 170
อัฟโฟกาโต (เอสเปรสโซกับไอศกรีมวานิลลา)
- Crème Caramel (V)(GF)..... 200
ครีมนคาราเมล
- Banana Split (V)..... 200
บานาน่าสปลิต
- Mixed Ice Cream (V)(GF)..... 200
ไอศกรีมรวม
- Pancakes with Ice Cream (V) 200
แพนเค้กกับไอศกรีม
- Brownie with Ice Cream (V) 220
บราวน์กับไอศกรีม
- Homemade Cheesecake with Ice Cream (V)(GF) 220
ชีสเค้กกับไอศกรีม
- Key Lime Pie with Berries and Vanilla Ice Cream (V) 220
พายมะนาวคีย์ไลม์ กับเบอร์รี่และไอศกรีมวานิลลา
- Mango Crumble with Ice Cream (V)..... 220
ครัมเบิลมังงวกับไอศกรีม
- Sponge Cake with Caramelized Apple,
Apple Toffee and Vanilla Ice Cream (V) 250
สปันจ์เค้กกับแอปเปิลคาราเมล, ท็อฟฟี่แอปเปิล และไอศกรีมวานิลลา

FRESH FRUIT

- Tropical Fresh Fruit Platter (V)(VG)(GF) 180
ผลไม้ตามฤดูกาล

ICE-CREAM

- Ice Cream Scoops (V)(GF):** Vanilla, Chocolate, Strawberry or Coconut Flavor
ไอศกรีมสคู๊ป: วานิลลา, ช็อคโกแลต, สตรอเบอร์รี่, มะพร้าว
- 1 Scoop..... 70
 - 2 Scoops 140

Lollo & Bernie's MENU/BUFFET

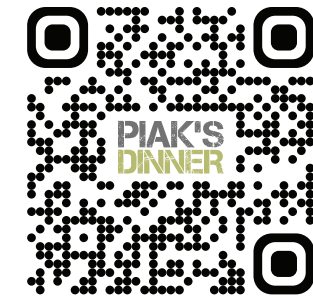
Children under 12 years
EAT FREE from
Lollo & Bernie's Menu/Buffer
together with a paying adult



All prices are subject to 7% tax. Gratuity is not included.
Any allergy concerns or dietary requirements kindly inform food & beverage team
โปรดแจ้งเกี่ยวกับการแพ้หรืออาหารต่างๆ ข้อกำหนดด้านอาหาร หรือ ข้อกำหนดทางศาสนา
ให้พนักงานของโรงแรมทราบ เพื่อปรับบริการตามความต้องการของคุณ

PIAK'S KITCHEN

THAI DISHES



中文
 English
 Français
 Deutsch
 日本語
 한국어
 Русский

Please scan QR Code for other languages.

THAI TAPAS

1. **Hoy Jow Thod** 200
Minced Meat Dumpling with Sweet Plum Sauce
ฮอยจ๊อทอด
2. **Po Pia Thod (V)(VG)** 200
Vegetarian Spring Roll with Sweet Plum Sauce
โปเปี้ยะทอด
3. **Satay Gai** 200
Chicken Skewers served with Peanut Sauce
สะเต๊ะไก่
4. **Goong Chup Pang Thod** 280
Tempura Prawns with Dip Sauce
กุ้งชุบแป้งทอด
5. **Yam Nuea** 280
Beef Salad
ยำเนื้อ
6. **Yam Talay** 320
Seafood Salad
ยำทะเล

MAIN COURSE

10. **Phad King Gai** 200
Stir Fried Chicken with Ginger
ไก่ผัดขิง
11. **Phad Pak Ruam** 200
Mixed Vegetables in Oyster Sauce
ผัดผักรวม
12. **Khao Phad Gai** 210
Fried Rice with Chicken
ข้าวผัดผัดไก่
13. **Gang Karee Gai** 220
Yellow Curry with Chicken in Coconut Milk
แกงกะหรี่ไก่
14. **Phad See Ew Gai** 220
Fried Flat Noodles with Chicken, Egg and Soy Sauce
ผัดซีอิ้วไก่
15. **Massaman Gai** 240
Coconut Flavored Thai Curry with Chicken and Peanut
มัสมั่นไก่
16. **Phad Med Gai** 250
Stir Fried Chicken with Cashew Nut, Bell Pepper
and Spring Onion
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
17. **Phad Kra Pao Nuea** 260
Stir Fried Beef with Basil Leaves
ผัดกะเพราเนื้อ
18. **Phad Nam Man Hoi Nuea** 260
Stir Fried Beef in Oyster Sauce
ผัดน้ำมันหอยเนื้อ
19. **Phad Krueng Gang Nuea** 280
Very Spicy Red Curry and Green Peppercorn with Beef
ผัดเครื่องแกงเนื้อ
20. **Panang Nuea** 280
Thai Red Curry with Beef
แพนงเนื้อ
21. **Phad Prew Wan Goong** 300
Stir Fried Prawns in Sweet and Sour Sauce
ผัดเปรี้ยวหวานกุ้ง
22. **Phad Thai Goong** 310
Stir Fried Noodles with Prawns
ผัดไทยกุ้ง
23. **Thod Kra Tiam Prik Thai Goong** 320
Fried Prawns with Garlic and Black Pepper
ทอดกระเทียมพริกไทยกุ้ง
24. **Gang Khew Wan Goong** 340
Green Curry with Prawns
แกงเขียวหวานกุ้ง
25. **Phad Mee Phuket** 340
Yellow Noodles with Seafood & Egg – Phuket Style
ผัดหมี่ภูเก็ต
26. **Phad Nam Prik Phao Goong** 380
Stir Fried Prawns with Sweet Chili Paste
ผัดน้ำพริกเผากุ้ง
27. **Pla Rad Prig** 380
Deep Fried Fish Filet topped with Chili Sauce
ปลาราดพริก
28. **Khao Ob Saporot** 390
Half-Baked Pineapple Filled with Fried Rice & Seafood
topped with Cashew Nut and Shredded Chicken
ข้าวอบสับประรด

DRINKS

HOUSE WINES BY GLASS

- Red Wine
 Mont Clair Red Wine 180
 White Wine
 Mont Clair White Wine 180

PREMIUM WINE

Glass/Bottle

- Red Wine
 Correa Lisoni - Merlot 220/950
 Chilano Vintage Collection - Cabernet Sauvignon 220/950
 White Wine
 Bandicoot Estate - Chardonnay 220/950
 Chilano Vintage Collection - Sauvignon Blanc 220/950
 Rose Wine
 Mont Clair bin8 Rose 220/950
 Sparkling Wine
 Mont Clair Sparkling - Brut 250/1,250
 Zonin Prosecco - Brut 1,650

BEER

- Chang Beer (32 cl.) 120
 Chang Beer (62 cl.) 180
 Leo Beer (32 cl.) 120
 Heineken Beer (32 cl.) 140
 Singha Beer (32 cl.) 140

SOFT DRINK

- Coke 70
 Coke Zero 70
 Fanta Orange 70
 Sprite 70
 Soda Water 70
 Ginger Ale 70
 Tonic 70
 Lipton Ice Tea Lemon 70

FRUIT JUICE

- Young Coconut 120

WATER

- Chang Mineral Natural Still Water (PET-460 mL) 45
 Chang Mineral Natural Sparkling Water (350 mL) 70

SOUP

7. **Tom Kha Gai** 200
Classic Coconut Milk Soup with Chicken
ต้มข่าไก่
8. **Geaw Nahm** 250
Wonton Soup with Vegetables
เก๋ยวน้ำ
9. **Tom Yam Goong** 300
Spicy Thai Soup with Prawns and Lemon Grass
ต้มยำกุ้ง

MEDIUM SPICY
 HOT
 VERY HOT



All prices are subject to 7% tax. Gratuity is not included.
 Any allergy concerns or dietary requirements kindly inform food & beverage team
 โปรดแจ้งเกี่ยวกับการแพ้อาหารต่างๆ ข้อกำหนดด้านอาหาร หรือ ข้อกำหนดทางศาสนา
 ให้พนักงานของโรงแรมทราบ เพื่อปรับบริการตามความต้องการของคุณ