

LUNCH

SALADS

CAPRESE SALAD (V) (GF)

Fresh Mozzarella, Tomatoes, Basil Leaves, Extra Virgin Olive Oil and Balsamic Glaze

คาเปรเซ่สลัด

220

CRETAN DAKOS

Slow-Roasted Rye Bread with Crushed Feta, Grated Tomato, Oregano, Black Olives

เครตัน ดากอส (ขนมปังข้าวไรย์, เฟต้าชีสบด, มะเขือเทศ, ออริกาโน, มะกอกดำ)

220

CAESAR SALAD

Romaine Lettuce, Parmesan Cheese, Croutons, Caesar Dressing, Fried Chicken

ชีสซาลัดไก่

250

GREEK SALAD (V) (GF)

Tomatoes, Cucumber, Red Onion, Green Pepper, Olives, Feta Cheese, Extra Virgin Olive Oil, Oregano

กรีกสลัด

250

SALMON SALAD (GF)

Seared Mango, Cucumber, Apple, Crispy Rice, Green Chili Oil, Thai Basil

สลัดแซลมอนกับมะม่วงสุก, แดงกวา, แอปเปิ้ล, ข้าวพอง, น้ำมันพริก, โหระพา

420

BURRATA (V)

Grilled Bell Pepper, Balsamic, Basil Oil, Micro Cress

บัวร์ร่าชีสกับพริกหวานย่าง, น้ำสลัดบัลซามิกและโหระพา, ต้นเครสอ่อน

420

SNACK & SANDWICH

HAM & CHEESE TOAST

Served with French Fries

แซนวิชแฮมชีส เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์

180

AVOCADO TOAST

แซนวิชอะโวคาโด

200

BACON & EGG TOAST

Served with French Fries

แซนวิชเบคอนและไข่ เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์

200

SALAMI TOAST

Served with French Fries

แซนวิชซาลามี เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์

200

CLUB SANDWICH

Bacon, Chicken, Pickled Onion, Lettuce, Dijon Mayonnaise, served with French Fries

คลับแซนวิช (เบคอน, ไก่, หอมดอง, ผักกาดหอม, ดีฌอง มายองเนส) เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์

250

MOZZARELLA PARMA HAM TOAST แซนวิชมอสซาเรลล่าชีสและพาร์มาแฮม	260
SALMON AVOCADO TOAST แซนวิชแซลมอนและอะโวคาโด	320
STEAK SANDWICH Beef Filet, Dijon Mayonnaise, Pickled Red Onion, Lettuce แซนวิชสเต็ก (เนื้อฟิเลต, ดีฌอง มายองเนส, หอมแช่ดอง, ผักกาดหอม)	340

HAMBURGER ALL BURGERS SERVED WITH FRENCH FRIES

CRISPY CHICKEN BURGER เบอร์เกอร์ไก่กรอบ	280
SMASHED BEEF BURGER 100 G / 200 G เบอร์เกอร์เนื้อบด 100/200 กรัม	300 / 420

SPECIALITIES

GRILLED BOK CHOY (V) (VG) (GF) Sweet Potato, Mango, Black Bean Salad ผักกวางตุ้งย่าง เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งหวาน, ถั่วดำต้ม และสลัดมะม่วง	320
BEEF SOUVLAKI Served with Tzatziki, Pita Bread & Tomato salad ซูฟลากีเนื้อ เสิร์ฟพร้อมซอสโยเกิร์ตแตงกวา, ขนมปังพิต้า และสลัดมะเขือเทศ	550
CRISPY PANKO - FRIED CHICKEN Parma Ham, Emmental Cheese, Red Wine Sauce, Caper Butter, served with French Fries แซนวิชเบคอนและไข่ เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์	550
SAUTÉED PORK Garlic, Green Beans, Tomato, Spring Onion Vinaigrette หมูผัดกับกระเทียม, ถั่วลันเตา และมะเขือเทศในน้ำสลัดวีนีเกรตต์ โรยด้วยต้นหอม	550
GRILLED SALMON (GF) Mashed Pea, Lemon Dill Sauce สเต็กปลาแซลมอน เสิร์ฟพร้อมถั่วบด, ซอสมะนาว	620
FRIED TUNA IN LEMON SAUCE (GF) Served with Hand - Smashed Boiled Potato ทูน่าผัดซอสมะนาว เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบด	650

PIZZA

ELLA THAI PIZZA

Minced Chicken, Garlic, Thai Basil, Bird's Eye Chili, Fried Egg

เอลลापิตซาช่า - ไก่, กระเทียม, โหระพา, พริกขี้หนู, ไข่ดาว

320

MARGHERITA (V)

Tomato Sauce, Mozzarella Cheese

พิซซามากาเร็ตต้า - มะเขือเทศ, มอสซาเรลล่าชีส

320

CAPRICCIOSA

Tomato Sauce, Mozzarella, Mushroom, Ham

พิซซาคาปริชีโอซ่า - ซอสมะเขือเทศ, มอสซาเรลล่าชีส, เห็ด, แฮม

350

SALAMI

Tomato Sauce, Salami, Mozzarella Cheese, Fresh Basil, Basil Oil

พิซซาลาลามี่ - ซอสมะเขือเทศ, ซาลามี่, มอสซาเรลล่าชีส, โหระพา

360

HAWAIIAN

Ham, Pineapple, Crispy Bacon

พิซซาลาฮาวายเียน - แฮม, สับปะรด, เบคอนกรอบ

370

AL SALMONE

Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Smoked Salmon, Rocket Salad

พิซซาลซาลมอน - ซอสมะเขือเทศ, มอสซาเรลล่าชีส, แซลมอนรมควัน, ผักสลัดร็อกเก็ต

490

FRUTTI DI MARE

Prawns, Mussels, Tuna in Oil, Squid Rings

พิซซาลปาเก็ตตี้ทะเล - กุ้ง, หอยแมลงภู่, ทูน่า, ปลาหมึก

500

BURRATA (V)

Tomato Sauce, Mozzarella di Bufala, Burrata Cheese, Herb Oil

พิซซาลบูรัตต้า - ซอสมะเขือเทศ, ชีสนมวัวมอสซาเรลล่า, บูรัตต้าชีส, เฮอร์บออย

540

PASTA

SPAGHETTI AL PESTO (V)

Served with a - Grilled Vegetable Skewer

เพสโต้ สปาเก็ตตี้ และผักย่าง

320

LINGUINE SALMON

Salmon, Black Pepper, Cream, Lemon

พาสต้าลิงกวิเนแซลมอน (แซลมอน, พริกไทยดำ, ครีม, มะนาว)

360

PAPPARDELLE WITH PRAWN

Prawn, Cherry, Tomato, Spinach, Garlic, Cream

พาสต้า พัพพาร์เดลล์กุ้ง (กุ้ง, เชอร์รี่, มะเขือเทศ, ผักขม, กระเทียม, ครีม)

390

PENNE PIEMONTESE

Beef Filet, Mushroom, Cream, Red Wine Sauce

เพนเนปีเยมอนเต (เนื้อฟิเลต, เห็ด, ครีม, ซอสไวน์แดง)

390

THAI FAVOURITES

PHAD PAK RUAM Mixed Vegetables in Oyster Sauce ผัดผักรวม	220
TOM KHA GAI Classic Coconut Milk Soup with Chicken ต้มข่าไก่	240
KUI TIAO RAD NA MOO Stir - Fried Rice Noodles with Pork in Gravy Sauce ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าหมู	280
MASSAMAN GAI 🌶️🌶️ Coconut - Flavored Thai Curry with Chicken and Peanuts มัสมั่นไก่	280
PANANG NUEA 🌶️🌶️🌶️ Thai Red Curry with Beef แพนงเนื้อ	320
PHAD NA MAN HOY GOONG Stir - Fried Prawns in Oyster Sauce กุ้งผัดน้ำมันหอย	320
YAM TALAY 🌶️🌶️ Seafood Salad ยำทะเล	320
PHAD MEE PHUKET Yellow Noodles with Seafood & Egg - Phuket Style ผัดหมี่ภูเก็ต	340
KAENG PHED PED YANG 🌶️🌶️ Roasted Duck in Red Curry แกงเผ็ดเป็ดย่าง	360
PLA RAD PRIG 🌶️ Deep - Fried Fish Filet topped with Chili Sauce ปลาราดพริก	380
KHAO OB SABAROT Half-Baked Pineapple Filled with Fried Rice & Seafood topped with Cashew Nut and Shredded Chicken ข้าวอบสับปะรด	390
TOM YAM GOONG 🌶️🌶️ Spicy Thai soup with Prawns and Lemon Grass ต้มยำกุ้ง	390
PHAD THAI GOONG Stir - Fried Noodles with Prawns and River Prawn ผัดไทยกุ้งและกุ้งแม่น้ำ	440

FOR THE CHILDREN

LOLLO & BERNIE MENU

Children under 12 years, eating together with a paying adult,
eat for free from the Lollo & Bernie's menu.

DESSERT

ICE CREAM SCOOPS (V) (GF)

Vanilla, Chocolate, Strawberry, Coconut

1 Scoop - 70

ไอศกรีมสcoop: วานิลลา, ช็อคโกแลต, สตรอเบอร์รี่, มะพร้าว

2 Scoops - 140

AFFOGATO (V) (GF)

Espresso Shot with Vanilla Ice Cream

อัฟโฟกาโต (เอสเปรสโซ่กับไอศกรีมวานิลลา)

170

BANANA SPLIT (V)

บานาน่า สพลิต

200

CRÈME BRÛLÉE (V) (GF)

ครีมบลูเล

200

TROPICAL FRESH FRUIT PLATTER (V) (VG) (GF)

ผลไม้ตามฤดูกาล

200

CHOCOLATE CAKE (V)

Maracuya Cream and Lime Sorbet

เค้กช็อคโกแลต (ครีมเสาวรส และ ไลม์ เซอร์เบต)

250

CHOCOLATE FONDANT (V)

ช็อคโกแลตฟองดองต์

250

TIRAMISU (V)

ทiramisu

280

 MEDIUM SPICY  HOT  VERY HOT

(V) VEGETARIAN - (VG) VEGAN - (GF) GLUTEN FREE

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

BEVERAGE

CLASSIC COCKTAIL

COSMOPOLITAN

Vodka, Triple Sec, Cranberry Juice,
Lime Juice 280

CUBA LIBRE

Light Rum, Coke 280

APEROL SPRITZ

Aperol, Sparkling Wine, Soda 300

CLASSIC GIN & TONIC

Gin, Tonic 320

LONG ISLAND ICED TEA

Gin, Vodka, Light Rum, Tequila,
Triple Sec, Lime Juice, Cola 360

CLASSIC COCKTAIL

SPICY WATERMELON MARGARITA

Sierra Tequila, Fresh Watermelon,
Danita's Jalapeño 260

THAI CAIPIRINHA

Thai Rum, Lime Wedges, Brown Sugar 260

THAI MOJITO

Thai Rum, Lime Wedges, Mint Leaves,
Brown Sugar, Soda 260

PHUKET PARADISE

Gin, Mekhong, Blue Curaçao,
Lime Juice, Soda 280

MARGARITA

Tequila, Triple Sec, Lime Juice,
Sugar Syrup 300

COCONUT MOJITO

Bacardi Rum, Coconut Rum, Coconut Milk,
Mint Leaves 320

FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRI

Light Rum, Triple Sec, Strawberry,
Lime Juice, Sugar Syrup 320

GARIBALDI NEGRONI

Gin, Campari, Martini Rosso,
Orange Juice 320

JUNGLE BIRD

Captain Morgan Dark, Mint Leaves,
Lime Juice, Sugar Syrup 320

MANGO WHISKY SMASH

Jim Beam, Frozen Mango, Mint Leaves,
Lime Juice, Sugar Syrup 320

PASSION FRUIT MOJITO

Bacardi, Frozen Passion Fruit, Soda,
Passion Fruit Juice 320

PIÑA COLADA

Light Rum, Malibu, Coconut Milk,
Pineapple Juice 320

SEX ON THE BEACH

Vodka, Peach Brandy, Orange Juice,
Cranberry Juice, Lime Juice, Grenadine 340

LYNCHBURG LEMONADE

Jack Daniel's, Triple Sec,
Lime Juice, Sprite 360

MAI TAI

Light Rum, Dark Rum, Orange Curaçao,
Fruit Punch 360

SUFFESRING BASTARD

Gordon Gin, Jim Beam, Angostura Bitters,
Ginger Ale 360

COFFEE COCKTAIL

SIAM COFFEE SangSom, Kahlua, Whipped Cream	280	MEXICAN COFFEE Tequila, Kahlua, Whipped Cream	320
IRISH COFFEE Jameson Whisky, Kahlua, Whipped Cream	320	THAI SHAKERATO (COLD) Galliano, Vanilla, Mekhong, Arabica 100% Bean	320
JAMAICAN COFFEE Captain Morgan, Tia Maria, Whipped Cream	320		

WHISKY

MEKHONG	150	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	260
SANGSOM	150	JAMESON	260
J&B RARE	165	CHIVAS REGAL	280
JIM BEAM BOURBON	220	JACK DANIEL'S	280
JOHNNIE WALKER RED LABEL	220		

SINGLE MALT WHISKY

GLENFIDDICH, 12 YEARS OLD	400		
---------------------------	-----	--	--

BRANDY & COGNAC

REGENCY VSOP	200	HENNESSY VSOP	490
COURVOISIER VSOP	360		

APERITIF

MARTINI BIANCO	220	RICARD	220
MARTINI ROSSO	220	CAMPARI	260
MARTINI DRY	220	FERNET BRANCA	360

RED WINE

HOUSE RED WINE		
Mont Clair Red Wine, South Africa	180 / -	
CHILANO VINTAGE COLLECTION		
Cabernet Sauvignon, Chile	220 / 950	
COSTERA		
Cabernet Sauvignon, Chile	220 / 950	
MAR Y SOL SELECTION		
Merlot, Chile	220 / 950	

WHITE WINE

HOUSE WHITE WINE		
Mont Clair White Wine, South Africa	180 / -	
CHILANO VINTAGE COLLECTION		
Sauvignon Blanc, Chile	220 / 950	
COSTERA		
Chardonnay, Chile	220 / 950	
MAR Y SOL SELECTION		
Sauvignon Blanc, Chile	220 / 950	

ROSÉ WINE

MONT CLAIR BIN8 ROSE		
South Africa	220 / 950	

SPARKLING WINE

LION'S CAPE SPARKLING		
Brut, South Africa	250 / 1,250	
ZONIN PROSECCO		
Brut, Italy	- / 1,650	

BEER

CHANG BEER (32 CL)	120	HEINEKEN BEER (32 CL)	140
LEO BEER (32 CL)	120	SINGHA BEER (32 CL)	140

MOCKTAIL

BERNIE		VIRGIN MOJITO	
Orange & Pineapple Juice,		Lime Juice, Lime Wedges, Mint Leaves,	
Red Grenadine	110	Brown Sugar, Soda	110
LOLLO		VIRGIN PIÑA COLADA	
Sprite, Lime Juice, Blue Grenadine	110	Pineapple Juice, Coconut Milk,	
		Syrup	110
SKY SEA		VIRGIN STRAWBERRY MOJITO	
Apple Juice, Blue Grenadine,		Frozen Strawberry, Mint Leaves,	
Pineapple Juice	110	Monin Strawberry, Soda	110
STORM OCEAN		WOODY	
Cranberry Juice, Lime Juice, Soda,		Guava Juice, Lime Juice, Sprite	
Sugar Syrup	110		140

FRUIT JUICE

APPLE	80	PINEAPPLE	80
GUAVA	80	TOMATO	80
LEMON SODA	85	FRESH THAI ORANGE JUICE	120
MANGO	80	YOUNG COCONUT	120

MILK SHAKE

BANANA	140	STRAWBERRY	140
CHOCOLATE	140	VANILLA	140
COCONUT	145		

FRUIT SHAKE

APPLE	120	PINEAPPLE	120
HONEY MELON	120	STRAWBERRY	120
ORANGE	125	WATERMELON	120
PASSION FRUIT	125	MANGO	150

SOFT DRINK

COKE	70	SODA WATER	70
COKE ZERO	70	GINGER ALE	70
FANTA ORANGE	75	TONIC	70
SPRITE	75	LIPTON ICE TEA LEMON	70

WATER

CHANG MINERAL NATURAL STILL WATER (PET, 460 ML)	45	CHANG MINERAL NATURAL SPARKLING WATER (PET, 350 ML)	70
--	----	--	----

COFFEE & TEA

HOT TEA	80	VIENNA	100
ESPRESSO	80	ICED TEA	100
CAPPUCCINO	100	ICED COFFEE	110
COFFEE	100	ICED LATTE	110
DOUBLE ESPRESSO	100	ICED CAPPUCCINO	110
LATTE	100	ICED COFFEE FRAPPE	130

(V) VEGETARIAN - (VG) VEGAN - (GF) GLUTEN FREE

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