

BREAKFAST SET

Enjoy your **breakfast set** from **06:30 - 11:00**. Please select your **egg & sides**, a **beverage** and **1 Main Course** from below. Price: 490/person.

EGG & SIDES

EGG: (Choose 1)

Sunny Side Up, Mixed or Plain Omelette, Boiled Egg, Poached Egg, or Scrambled Egg.

MEAT: (Choose 1)

- Crispy Bacon เบคอนกรอบ
- Pork Sausage ไส้กรอกหมูอิตาเลียน
- Grilled Ham แฮมย่าง

Extra: 80 per item

VEGETABLES: (Choose 1)

- Sautéed Spinach ผักโขมผัดกระเทียม
- Grilled Tomato มะเขือเทศย่าง
- Sautéed Mushroom เห็ดผัดเนย
- Baked Beans ถั่วขาวในซอสมะเขือเทศ
- Mixed Salad สลัดรวม

Extra: 60 per item

BEVERAGE

(Choose 1)

- Tea ชา
- Kappa Coffee กาแฟ
- Juice of the Day น้ำผลไม้

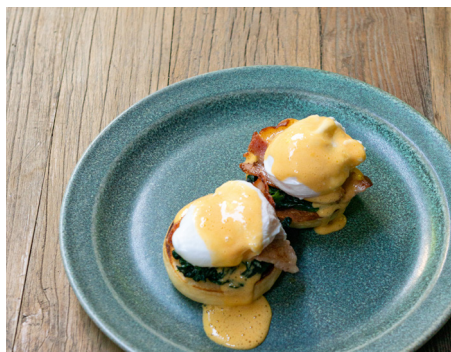
MAIN COURSE



Pancake

Caramelised banana, honey, maple syrup and whipped cream.

แพนเค้ก กล้วยหอมคาราเมล เมเปิ้ล น้ำผึ้ง และครีม



Eggs Benedict

Poached eggs, English muffin, bacon, spinach with hollandaise sauce.

ไข่เบเนดิกต์ ไข่ดาวน้ำ เบคอน ผักโขม
มัฟฟินอังกฤษ และซอสฮอลแลนด์ส



Avocado Benedict

Poached eggs, smashed avocado and classic hollandaise sauce.

อาโวคาโดเบเนดิกต์ ไข่ดาวน้ำ อาโวคาโด
มัฟฟินอังกฤษ และซอสฮอลแลนด์ส

BREAKFAST STATION

Fresh Seasonal Fruits

Yoghurt & Condiments

Bakery Selection

Maison Jean Philippe Croissant, Cinnamon Roll, Whole Wheat Toast, Brioche, Ciabatta and Rye.

Gourmet Jams

Fresh Pressed Juices

Salad Bar

Romaine Lettuce, Fillet Iceberg Lettuce, Red Oak, English Cucumber and Cherry Tomatoes.

Dressing

Tzatziki, Red Wine Vinaigrette, Balsamic Dressing and Extra Virgin Olive Oil.

Khao Tom

(Jasmine Boiled Rice)

Jasmine boiled rice with chicken, ginger, coriander, diced spring onions and crispy garlic.



EGG & SIDES

EGG:

Sunny Side Up, Mixed or Plain Omelette, Boiled Egg, Poached Egg or Scrambled Egg. 100 per item

MEAT:

- **Crispy Bacon** เบคอนกรอบ
- **Pork Sausage** ไส้กรอกหมูอิตาเลียน
- **Grilled Ham** แฮมย่าง

80 per item

VEGETABLES:

- **Sautéed Spinach** ผักโขมผัดกระเทียม
- **Grilled Tomato** มะเขือเทศย่าง
- **Sautéed Mushroom** เห็ดผัดเนย
- **Baked Beans** ถั่วขาวในซอสมะเขือเทศ
- **Mixed Salad** สลัดรวม

60 per item



Pancake

220

Caramelised banana, honey, maple syrup and whipped cream.

แพนเค้ก กล้วยหอมคาราเมล เมเปิ้ล น้ำผึ้ง และครีม



Healthy Bowl

220

Granola, banana, honey with yoghurt or whole milk.

กราโนล่า กล้วยหอม น้ำผึ้ง และโยเกิร์ต หรือ นมสด



Avocado Benedict

300

Poached eggs, smashed avocado and classic hollandaise sauce.

อาโวคาโดเบเนดิกต์ ไข่ดาวน้ำ อาโวคาโด มัฟฟินอังกฤษ และซอสฮอลแลนด์ส



Eggs Benedict

250

Poached eggs, English muffin, bacon, spinach with hollandaise sauce.

ไข่เบเนดิกต์ ไข่ดาวน้ำ เบคอน ผักโขม มัฟฟินอังกฤษ และซอสฮอลแลนด์ส



Vietnamese Rice Noodles

180

Minced pork, Vietnamese pork sausage, fried shallots, coriander, spring onion and condiments.

ก๋วยจั๊บน้ำร้อน



Khao Tom

180

Jasmine rice porridge with seabass or minced pork.

ข้าวต้มปลากระพง หรือหมูสับ

Seasonal Fruit Platter

A selection of fresh seasonal fruits. 100

Bakery Selection

Maison Jean Philippe
Croissant, Cinnamon Roll,
Whole Wheat Toast, Brioche,
Ciabatta and Rye
60 per item*

*With gourmet jam and butter.

**Charcuterie**

Prosciutto di Parma, mortadella, truffle salami, chorizo and artisan cheese.

ชาบูเตอรี พาร์มาแฮม มอร์ตาเดลลา ซาลามีทรัฟเฟิล ไส้กรอกโชมอร์ชี และชีส

850**Seared Tuna Salad**

Fennel, orange, walnuts, green salad and yuzu dressing.

สลัดทูน่าย่าง เฟนเนล ส้ม วอลนัท ผักกรวม และซอสยuzu

365**Avocado & Quinoa Salad**

Red organic quinoa, avocado, sun dried tomato, pear, parsley, mixed greens and yuzu honey mustard.

สลัดควินัวและคาวีนา

335**Caesar Salad**

Lettuce, crispy bacon, parmesan, croutons and dressing.

สลัดซีซาร์

245**Grilled Spanish Octopus**

Grilled zucchini, roasted tomato, chorizo, garlic and parsley.

ปลาหมึกสเปนย่าง ชูกินี มะเขือเทศ ไส้กรอกโชมอร์ชี กระเทียม และผักชี

765**Romesco & Grilled Vegetables (V)**

Artichokes, radish, asparagus, carrot, zucchini and romesco sauce.

ผักออร์แกนิกย่าง ซอสพริกโรเมสโก

365**Chicken Panini**

Chicken breast, black olive tapenade, bell peppers, gherkins, asiago and grilled vegetables.

พานินีแซนวิชเนื้อไก่ และผักย่าง

215**Wagyu Burger**

Wagyu beef, bacon, cheddar cheese and potato wedges.

เบอร์เกอร์เนื้อวากิว

550

ad lib

SOUPS | PASTAS



Roasted Tomato Soup 225
With grilled rye bread.

ซูปมะเขือเทศย่าง และขนมปังไรย์



French Onion Soup 255
With gruyere cheese toast.

ซูปหัวหอมแบบฝรั่งเศส และขนมปังชีสกรูแย



Pumpkin & Ginger Soup 225
Bacon, onion, ginger cream and dressed with pumpkin seed oil.

ซูปครีมฟักทอง



Mentaiko Spaghetti 565
Pollock roe, zucchini, shiso leaves, egg yolk and parmesan.

สปาเก็ตตี้เมนไทโกะ ชูกินี โบโอบะ ไข่แดง และพามาซาน



Pork Sausage Penne 565
Fennel, cherry tomatoes and spicy tomato sauce.

เพนเนใส่กรอกหมู มะเขือเทศราเซอร์ และซอสมะเขือเทศเผ็ด



Spicy River Prawn Capellini 565
Lobster bisque and spicy san marzano sauce.

พาสต้าคาเปลลินี่กุ้งแม่น้ำซอสกุ้งพริกกระเทียม



Black Truffle Cream 425
Fresh pasta, truffle cream and truffle shavings. (Add extra truffle +200)

พาสต้าเฟตตุดชชีเนครีมเห็ดทรัฟเฟิล



Pesto Penne 325
Italian basil, pine nuts and parmesan.

พาสต้าเพนเนซอสเพสโต้



Wagyu Bolognese 485
Spaghetti, cherry tomatoes and bocconcini.

พาสต้าสปาเก็ตตี้เนื้อวากิว



Carbonara 365
Duck egg fresh pasta, cured duck yolk, guanciale and grana padano.

พาสต้าสปาเก็ตตี้คาโบนาร่า



Mentaiko Pizza 565
Pollock roe, zucchini, shiso leaves, mascarpone and parmesan.

พิซซ่าเมนไทโกะ ชูกินี ใบโอบะ มาสคาโปน และพามาซาน



Sun-Dried Margherita Pizza 325
Tomato, fior di latte and basil.

พิซซ่ามะเขือเทศ และชีสมอสซาเรลล่า



Maple Bacon Pizza 355
Mozzarella, pecorino and egg.

พิซซ่าเบคอนอบน้ำเชื่อมเมเปิล และไข่ไก่



Truffle Mascarpone Pizza 455
Pecorino al tartufo.
(Add extra truffle +200)

พิซซ่าเห็ดทรัฟเฟิล และชีสมาสคาโปน



Pistachios Mortadella Pizza 525
Roasted pistachios and mozzarella.

พิซซ่ามอร์ตาดেলা พิสตาชิโอคั่ว และมอสซาเรลล่า



Classic Parma Ham Pizza 565
Parmesan, mozzarella and rocket.

พิซซ่าพาร์มาแฮม



Pork Sausage Artichoke Pizza 355
Artichokes, bocconcini and onion.

พิซซ่าไส้กรอกอิตาลี และดอกอาร์ติโชค

ad lib

WELLINGTONS



Hokkaido Wagyu Wellington
(180g), puff pastry, mushroom duxelle, spinach and wagyu ribeye with bordelaise sauce.

เวลลิงตันเนื้อริบอายจากฮกไกโด



Aus. Tenderloin Wellington 1,195
(180g), puff pastry, mushroom duxelle, spinach and bordelaise sauce.

เวลลิงตันเนื้อสันในจากออสเตรเลีย



Norwegian Salmon Wellington 685
(200g), mushroom duxelle, grilled vegetables, spinach, 2 sauces (creole meunière & romesco sauce).

เวลลิงตันปลาแซลมอนจากนอร์เวย์

SIDES

Sautéed Spinach & Garlic 150
ผักโขมผัดกระเทียม

Steak Fries 150
มันฝรั่งทอด

Chef's Salad 150
เซฟสลัด

Cauliflower or Potato Mash 150
ครีมดอกกะหล่ำบด หรือมันฝรั่งบด

Grilled Assorted Vegetables 150
ผักออร์แกนิกย่าง

Fresh Garlic Bread 185
ขนมปังกระเทียมอบ

SAUCES

• **Spicy Ponzu** (Sour & Spicy)
ซอสพริกพอนส์

• **Bordelaise** (Savoury)
ซอสไวน์แดง

• **Mushroom Cream** (Savoury)
ซอสครีมเห็ด

• **Pickled Wasabi** (Sweet & Pungent)
วาซาบีสดดอง

Extra sauce 50 each



Mixed Grilled Organic Pork Platter (2-3 persons)
Crispy pork chop, pork chop, pork rib and grilled vegetables.

หมูออร์แกนิกย่าง หมูกรอบ สเต็กหมู ซีโครงหมู และผักย่าง

1,655



Rump Cap AKA. Picanha 1,450
A **350g** cut from the rear top side of the cattle, is juicy and full of flavour and particularly prized in Brazilian steakhouses. Served with choice of sides and sauce.

สเต็กเนื้อพิกานยาจากออสเตรเลีย



Hanger Steak 955
Also known as butcher's steak, a lean **200g** cut, prized for its flavour. From the upper belly, with no excess fat, but remains tender and juicy. Served with choice of sides and sauce.

สเต็กเนื้อแฮงเกอร์จากออสเตรเลีย



Australian Rack of Lamb 1,150
(3 Racks), sautéed kale with bordelaise sauce.

สเต็กซีโครงแกะออสเตรเลียย่าง



Pan Fried Atlantic Salmon 685
Mashed potatoes, baby carrots with creole meunière sauce.

สเต็กปลาแอตแลนติกแซลมอน

SIDES

Sautéed Spinach & Garlic 150
ผักโขมผัดกระเทียม

Steak Fries 150
มันฝรั่งทอด

Chef's Salad 150
เซฟสลัด

Cauliflower or Potato Mash 150
ครีมดอกกะหล่ำบด หรือมันฝรั่งบด

Grilled Assorted Vegetables 150
ผักออร์แกนิกย่าง

Fresh Garlic Bread 185
ขนมปังกระเทียมอบ

SAUCES

• **Spicy Ponzu** (Sour & Spicy)
ซอสพริกพอนซี

• **Bordelaise** (Savoury)
ซอสไวน์แดง

• **Mushroom Cream** (Savoury)
ซอสครีมเห็ด

• **Pickled Wasabi** (Sweet & Pungent)
วาซาบีสดตอง

Extra sauce 50 each



**Sticky Date Pudding**

A mother's recipe, date pudding in honey, maple and butterscotch sauce. Served with crème fraîche and vanilla ice cream.

พุดดิ้งอินทผลัม

285

**Basque Burnt Cheesecake** 285

A petit cheesecake, carefully baked till rich deep brown on the surface, then chilled for serving.

ชีสเค้กหน้าไหม้แบบสเปน

**Pot of S'mores**

180

Dark Belgian chocolate ganache, shortbread and marshmallows.

ชีสโกแลตกานาซ มาร์ชเมลโล่

Orange Parfait & Mimosa

285

พาร์เฟต์ส้มและมิโมซ่า

ข้าวหอมมะลิ Jasmine Rice 40



โปเปี้ยะกุ้งแซบว้าย 245
กุ้งแซบว้าย และเห็ดดอกรักแค้นห่อแป้งโปเปี้ยะทอด
น้ำจิ้มบ๊วย และผักดอง

Po Pia Goong

Prawns and mushroom spring rolls with sweet plum sauce.



คอหมูคุโรบุดะย่างเตาถ่าน 295
คอหมูคุโรบุดะจากนครปฐมย่างเตาถ่าน และน้ำจิ้ม
แจ่วมขาม

Moo Yang

Charcoal grilled kurobuta pork neck with spicy tamarind sauce.



ไก่ทอดหาดใหญ่ 185
สะโพกไก่จิ้มเครื่องเทศจากเขาใหญ่หมักสมุนไพรบักซ์
ใต้ ทอดโรยหอมเจียว และน้ำจิ้มพริกแห้งสมุนไพร

Hat Yai Gai Tord

Marinated chicken drumettes with spicy tamarind sauce.



ต้มยำกุ้งแซบว้าย 325
ต้มยำกุ้งแซบว้ายน้ำใส เห็ดฟางออร์แกนิกจากหัวหิน
และสมุนไพรไทย

Tom Yum Goong

Spicy and sour soup with prawns and mushrooms.



ต้มข่าไก่ออร์แกนิก 225
ต้มข่าสะโพกไก่จากฟาร์มเขาใหญ่ เห็ดฟาง
ออร์แกนิกจากหัวหิน และสมุนไพรไทย

Tom Kha Gai

Creamy coconut soup with chicken, galangal and mushrooms.



มัสมั่นเนื้อสะโพกออสเตอเลีย 295
มัสมั่นเนื้อสะโพกออสเตอเลีย มันฝรั่ง เม็ดมะม่วง
หิมพานต์ และหอมเจียว

Massaman Nuea

Beef curry stew with potatoes, onions and cashew nuts.



ผัดไทยกุ้งแม่น้ำย่าง 365
ผัดไทยสูตรโบราณ และกุ้งแม่น้ำย่างกับผักเคียง

River Prawn Pad Thai

Stir fried rice noodles, river prawns, peanuts, chives, egg and tofu.



ผัดกะเพราไข่ดาว 260/320
ผัดใบกะเพราสวนจากฟาร์มหัวหิน และหมู
ไก่ เนื้อ กุ้ง หรือ ทะเล และไข่ดาว

Pad Kaprao

Choice of pork, chicken, beef, shrimp of seafood, with chilli, garlic and Thai basil with egg.



ข้าวผัดไข่ดาว 260/320
ข้าวหอมมะลิผัดไข่ หมู ไก่ เนื้อ กุ้ง หรือ ทะเล

Khao Pad Kaidao

Jasmine fried rice, vegetables with pork, chicken, beef, shrimp or seafood with fried egg.

