

PAVILION ALL DAY DINING

(AVAILABLE FROM 11:00 AM TO 11:00 PM DAILY)

APPETIZERS

POH PIA POO (g)	370
ปอเปี๊ยะปู	
Crispy fried crab spring rolls with plum sauce	
SATAY GAI (n)	330
ไก่สะเต๊ะ	
Grilled curry marinated chicken skewers with peanut sauce	
LAAB GAI (g) 	420
ลาบไก่	
Minced chicken salad with chili, fresh mint shallots, spicy lime dressing	
YAKITORI SAMPLING (g)	450
ไก่ หมู เนื้อ ย่างซอสยากิโตริ	
Yakitori style chicken, pork and beef skewers marinated in soy, mirin, sake	
TUNA TARTARE (g) 	490
FRESH SUMMER ROLLS	
ปอเปี๊ยะเวียดนามทูน่าสด	
Yellow fin tuna strips and fresh herbs wrapped with rice paper	
ORGANIC MIXED GREENS (g) (v)	340
สลัดผักออแกนิก	
Organic mixed greens, tomato, cucumber capsicum, carrots and croutons	
CAESAR SALAD (g) (d)	390
ซีซาร์สลัด	
The classic with a twist, vegetarian caesar dressing shaved parmesan, Parmesan crisps, homemade croutons	
WITH GRILLED CHICKEN : ไก่ย่าง	430
WITH CRISPY BACON : เบคอน	420
WITH GRILLED PRAWNS : กุ้งย่าง	550

(g) contains gluten (n) contains nuts (s) contains seeds

(d) dairy (v) vegan (vg) vegetarian  chili

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax

SANDWICHES & BURGERS

All sandwiches and burgers are served with a side of fries salad, mayonnaise and ketchup.

Burgers are cooked well done only.

แซนวิชและเบอร์เกอร์ทั้งหมด เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์ มายองเนสและซอสมะเขือเทศ เบอร์เกอร์ปรุงสุกอย่างดีเท่านั้น

THAI-CHAROLAIS BEEF (g) (s) (d) 650
CHEESE BURGER

เบอร์เกอร์เนื้อไทยซ่าโรเล่และชีสเชดาร์

Thai-Charolais beef, cheddar cheese, lettuce, tomatoes, onion in brioche bun, dill pickles

GRILLED VEGAN BURGER (g) (s) (vg) 495

เบอร์เกอร์ผักและชีสวีแกน

Grilled vegan patty with lettuce, tomatoes, sweet onions avocado spread, vegan cheese in vegan bun

LOBSTER PITA SANDWICH (g) (d) 850

แซนวิชกุ้งมังกรขนมอบปังพิตา

Pita bread with grilled rock lobster, crispy bacon, lettuce tomatoes, guacamole and sour cream

CLUB SANDWICH (g) 450

คลับแซนวิช

Toasted white bread, smoked turkey, ham, crispy bacon fresh lettuce, tomato and mayonnaise

GRILLED HAM AND CHEESE SANDWICH (g) (d) 450

แซนวิชแฮมและชีส

Fresh shaved deli ham, Gouda cheese, parmesan crust

HOMEMADE PIZZAS

PANAENG GAI (g) (d)  490

พะแนงไก่

Panaeng curry chicken, snap peas, shallots chili, Kaffir lime, mozzarella

MARGHERITA (g) (d) 420

มารเกริตา

Tomato and fresh mozzarella cheese

PROSCIUTTO COTTO (g) (d) 490

โพรชุตโตคอตโต

Tomato, cooked ham, mozzarella cheese and fresh rosemary

PARMA (g) (d) 550

พาร์มาแฮม

Tomato, Parma ham, fresh mascarpone truffle oil, arugula

THE GARDEN (g) (d) (v) 400

ผักรวมและเห็ด

Tomato sauce, mozzarella, capsicum, mushrooms zucchini, sweet shallots and basil

(g) contains gluten (n) contains nuts (s) contains seeds


(d) dairy (v) vegan (vg) vegetarian  chili

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax

PASTAS AND NOODLES

PHAD THAI GOONG LAI SUEA (n) ผัดไทยกุ้งลายเสือ	670
Wok-fried rice noodles with tiger prawns, bean sprouts lime and tamarind chili sauce	
PAD SI-EW WITH CHICKEN / PORK / PRAWNS ผัดซีอิ๊วไก่ หมู หรือกุ้ง	420
Wok-fried flat rice noodles with Chinese kale and dark soy sauce choice of prawns, chicken or pork	
CHIANG MAI SAUSAGE SPAGHETTI (g) (d)  สปาเกตตีไส้อั่ว	550
Chiang Mai sausage, oyster sauce, kaffir lime, lemongrass fresh chili, garlic, scallions	
PENNE ALL'ARRABBIATA (g) (d) (v)  เพนเนกับซอสอาราเบียตตา	420
Spicy garlic tomato sauce and fresh basil	
SPAGHETTI CARBONARA (g) (d) สปาเกตตีคาร์บอนารา	420
Pancetta, Parmesan cheese, eggs, onion	
GNOCCHI BOLOGNESE (g) (d) ญ็อกกีกับซอสโบโลเนส	500
Tomato sauce, minced wagyu beef, fresh herbs and Parmesan	

SOUPS

TOM KHA GAI ต้มข่าไก่	340
Coconut soup with chicken, lemongrass, kaffir lime galangal and mushrooms	
TOM YAM GOONG LAI SUEA  ต้มยำกุ้งลายเสือ	410
Hot and sour lemongrass soup with tiger prawns	
MUSHROOM AND BARLEY SOUP (g) (d) ซूपเห็ดและข้าวบาร์เลย์	390
SPINACH AND DILL SOUP (d) ซूपผักโขมและผักชีลาว	390

(g) contains gluten (n) contains nuts (s) contains seeds

(d) dairy (v) vegan (vg) vegetarian  chili

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax

MAIN COURSES

KHAO PHAD WITH CHICKEN / PORK / BEEF / PRAWNS / CRAB ข้าวผัด ไก่ หมู เนื้อ กุ้ง หรือปู Fried rice with your choice of chicken, pork, beef prawns or crabmeat topped with a fried egg	400
KHAO PHAD KAPRAO  WITH CHICKEN / PORK / BEEF / SEAFOOD ข้าวผัดกะเพรา ไก่ หมู เนื้อ หรือทะเล Wok-fried spicy minced chicken, pork, beef or seafood with garlic, chili and holy basil served with jasmine rice and fried egg	420
GAENG KHIEOW WARN  WITH CHICKEN / PORK / BEEF / PRAWNS แกงเขียวหวาน ไก่ หมู เนื้อ หรือกุ้ง Fragrant green curry with your choice of chicken, pork, beef or prawns	420
NUEA PHAD NAM MAN HOY เนื้อผัดน้ำมันหอย Wok-fried beef with mushrooms, spring onion and oyster sauce	610
GAJ PHAD MED MAMUANG HIMAPHAN (g) (n) ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ Wok-fried chicken with bell peppers, onions and cashew nuts	450
CHICKEN MASALA STYLE  แกงไก่มาซาลา Chicken tikka in spicy masala gravy	540
BBQ PORK RIBS (d) ซี่โครงหมูย่าง Pork ribs, caramelized onions, mashed potato roasted root vegetables	890
WAGYU BEEF TENDERLON 250 GM (d) เนื้อสันในวากิวย่าง 250 กรัม Crushed potato with fresh herbs, sautéed vegetables and beef demi-glace <i>A supplement charge of THB 1,000 applies for this item when selected as part of a half/full board or dinner package</i>	2,300
CURRIED FISH N' CHIPS (g) ปลาชุบเครื่องแกงทอด กับเฟรนช์ฟรายส์ Crispy-fried curry battered seabass French fries and tartar sauce	570

(g) contains gluten (n) contains nuts (s) contains seeds

(d) dairy (v) vegan (vg) vegetarian  chili

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax

VEGETARIAN

SOM TAM JAY (n) (vg) 	360
ส้มตำ Shredded green papaya salad with carrots, tomatoes long beans, peanut, cashew nuts, chili and soya sauce	
GAENG JEUD HED RUAM (vg)	340
แกงจืดเห็ดรวม Clear soup with assorted mushrooms	
KUHAO PAD PHAK (vg)	380
ข้าวผัดผัก Wok-fried rice with organic vegetables	
GAENG DAENG PHAK (vg) 	400
แกงแดงผักและเต้าหู้ Thai vegetables and tofu in red curry, kaffir lime leaves and steamed rice	
SHAOLIN WOK-FRIED VEGETABLES (n) (v)	400
ผักผัดรวมแบบเส้าหลิน Assorted wok-fried green vegetables and mushrooms cashew nuts, lotus root, ginkgo nuts in ginger garlic sauce	
DAL TADKA (d) (v)	250
แกงถั่วคาลเทรียง Creamed lentils with aromatic Indian spices cooked with fresh tomatoes, ginger and garlic	
CAPRESE SALAD (d) (v)	420
สลัดมะเขือเทศและชีสมอซซาเรลล่ากับซอสเพสโต Tomato, mozzarella cheese and fresh pesto	
BAKED ZITI OF SPINACH AND KALE (g) (d) (v)	490
เพนเนออบชีส ผักโขม และเคล Penne, spinach, onions, kale, garlic, goat's cheese, Parmesan	

DESSERTS

BANANA DULCEY (d)	350
บานานาดูเซ Dark chocolate mousse, caramelized banana chocolate sauce and cocoa nibs	
THAI BASIL PANNA COTTA (n) (d)	330
พานาคอตตาโหระพา Lemon curd, honey sable, coconut tuile	
MANGO FOLY (n) (d)	280
ข้าวเหนียวมะม่วงกับเชอร์เบทมะม่วง Mango sorbet, sticky rice, fresh mango coconut crisps and cream	
CARAMELIZED APPLE TART (g) (d)	375
ทาร์ตแอปเปิ้ล Vanilla crème fraiche, salted butter caramel sauce	
SEASONAL FRUIT PLATTER (vg)	330
ผลไม้รวม	

(g) contains gluten (n) contains nuts (s) contains seeds

(d) dairy (v) vegan (vg) vegetarian  chili

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax