

PAVILION ALL DAY DINING

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

STARTERS

SATAY GAI (n)	395
ไก่สะเต๊ะ	
Grilled curry marinated chicken skewers with peanut sauce	
YAM PED KROB (g) (n) 	460
ยำเปิดกรอบ	
Crispy duck shreds tossed with spicy green mango salad	
TUNA TARTARE (g) 	540
FRESH SUMMER ROLLS	
ปอเปี๊ยะเวียดนามทูน่าสด	
Yellow fin tuna strips and fresh herbs wrapped with rice paper	
PRAWN SAGANAKI (g) (d) 	760
กุ้งย่างซอสมะเขือเทศชีสเฟต้าย่างไฟ	
Grilled prawns, tomato sauce, feta, toasted pita	

SALAD

YAM WOON SEN GOONG SOD 	550
ยำวุ้นเส้นกุ้งสด	
Spicy prawn salad with glass noodles and lemon dressing	
YAM NUUA NAM TOK 	830
ยำเนื้อนาคก	
Marinated Angus beef striploin with coriander, mint, cucumber and jasmine powder	
CAESAR SALAD (g) (d) (v)	450
ชีสซาร์สลัด	
The classic with a twist, vegetarian caesar dressing shaved parmesan, homemade croutons	
WITH GRILLED CHICKEN : ไก่ย่าง	470
WITH CRISPY BACON : เบคอน	470
MEDITERRANEAN COBB SALAD (n) (s)	540
เมดิเตอร์เรเนียนคอบบสลัด	
Grilled chicken, seasonal crudités, chickpeas, avocado almonds, dried figs and ginger tahini vinaigrette	

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

(d) dairy (v) vegan (vg) vegetarian  mildly spicy  spicy

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
เบอร์เกอร์ปรุงสุกอย่างดีที่สุดเท่านั้น

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

เบอร์เกอร์เนื้อไทยชาร์โแลและชีสเชดาร์

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

PANINI "CAPRESE" (g) (d) (v) 390

พานินีแซนวิชมะเขือเทศ

และชีสมอสซาเรลล่ากับซอสเพสโต

Tomato, mozzarella, pesto and rocket salad

SMOKEY PANINI (g) (n) (d) 470

พานินีแซนวิชอกไก่รมควันเบคอนรมควัน

Smoked chicken breast, smoked bacon
zucchini, smoked scamorza cheese, pesto

PASTAS AND NOODLES

PHAD THAI GOONG LAI SUEA (n) 740

ผัดไทยกุ้งลายเสือ

Wok-fried rice noodles with tiger prawns, bean sprouts
lime and tamarind chili sauce

PAD SEW 470

WITH CHICKEN / PORK / PRAWNS

ผัดซีวไก่ หมู หรือกุ้ง

Wok-fried flat rice noodles
with Chinese kale and dark soy sauce
choice of prawns, chicken or pork

PAPPARDELLE AL TARTUFO E FUNGHI (g) (d) 750

ปาปารเดลเลผัดกับเห็ดทรัฟเฟิลและเบคอน

Egg pasta, bacon, mushrooms
truffle oil and mozzarella sauce

SPICY ROCK LOBSTER (g) (d) 1,100

SQUID INK LINGUINI

เส้นดิงควินีนาหมึกดำอบชีสและก้านย่าง

Grilled rock lobster, cherry tomatoes, fresh chilies
Espelette chili pepper, basil, gratinated mozzarella

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

(d) dairy (v) vegan (vg) vegetarian  mildly spicy  spicy

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

SOUPS

TOM KHA GAI ต้มข่าไก่	395
Coconut soup with chicken, lemongrass, kaffir lime galangal and mushrooms	
TOM YAM GOONG LAI SUEA 	450
ต้มยำกุ้งลายเสือ	
Hot and sour lemongrass soup with tiger prawns	

CURRIES

GAENG LUEANG PLA KAPONG  NORMAI DONG	715
แกงเหลืองปลากะพงหน่อไม้ดอง	
Sea bass filet in yellow curry with bamboo shoot	
GAENG KHIEOW WARN  WITH CHICKEN / PORK / BEEF / PRAWNS	470
แกงเขียวหวาน ไก่ หมู เนื้อ หรือกุ้ง	
Fragrant green curry with your choice of chicken, pork, beef or prawns	

MAIN COURSES

KHAO PHAD WITH CHICKEN / PORK / BEEF / PRAWNS / CRAB	440
ข้าวผัด ไก่ หมู เนื้อ กุ้ง หรือปู	
Fried rice with your choice of chicken, pork, beef prawns or crabmeat topped with a fried egg	
GAJ PHAD MED MAMUANG HIMAPHAN (g) (n) ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์	590
Wok-fried chicken with bell peppers, onions and cashew nuts	
KHAO PHAD KAPRAO  WITH CHICKEN / PORK / BEEF / SEAFOOD	500
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	
ROASTED TIGER PRAWNS (n) (d) กุ้งลายเสือย่างกับเนย ใบโหระพาและกระเทียม	1,100
Thyme garlic butter, quinoa "Basquaise" toasted almonds	
WHITE SNAPPER FILETS À LA PLANCHÀ (n) (d) ปลากะพงขาวย่าง	850
Menton lemon olive oil flavored mashed potato	

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

(d) dairy (v) vegan (vg) vegetarian  mildly spicy  spicy

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

FISH & CHIPS (g) 650
ปลาชุบแป้งทอดกับเฟรนช์ฟรายส์
Battered white snapper filets
French fries, tartar sauce

AUSTRALIAN WAGYU BEEF STRIPLOIN (g) 2,350
300 GRAMS MARBLE SCORE 4-5
เนื้อสันนอกติดมัน
Truffle scented French fries
sautéed seasonal vegetables
green peppercorn sauce
and nam jim jeaw (Thai chili dipping sauce)

DESSERTS

BANANA DULCEY (d) 350
ขนานาทุเซ
Dark chocolate mousse, caramelized banana
chocolate sauce and cocoa nibs

LEMON (g) (d) 350
ขนมหวานมะนาวสไลด์ฝรั่งเศส
Crispy sablé, lime biscuit, lemon crémeux
lemon zests confit, meringue

JASMINE RICE FLAN 320
ไอศกรีมพุดดิ้งข้าวหอมมะลิ
Jasmine rice ice cream with jasmine rice tuile

MANGO FOLY (d) 310
ข้าวเหนียวมะม่วงกับเชอร์เบทมะม่วง
Mango sorbet, sticky rice, fresh mango
coconut crisps and cream

SEASONAL FRUIT PLATTER (vg) 330
ผลไม้รวม

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

(d) dairy (v) vegan (vg) vegetarian  mildly spicy  spicy

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