

## Thai Breakfast THB 350

### Royal Thai Breakfast Set

Thai boiled rice with choice of pork (P), chicken or seafood, served with ginger, spring onions and fried garlic  
ข้าวต้มทรงเครื่อง ไก่, หมู, หรือ ทะเลรวมมิตร เสริฟพร้อม ชিং, ต้นหอม, กระเทียมเจียว

### Juice (Selection of 1 item)

Your choice of orange, pineapple or guava

น้ำส้ม, น้ำสับปะรด หรือ น้ำฝรั่ง

### Tropical Fruit Platter

Assorted sliced fruits

ผลไม้สดรวมมิตร

### Coffee or Tea (Selection of one item)

กาแฟ หรือ ชา

## Big Breakfast (P) THB 350

### Selection of Eggs (Selection of 1 item)

Fried, boiled, poached, scrambled, omelette, egg white omelette, masala omelette

ไข่ดาว, ไข่ต้ม, ไข่ดาวน้ำ, ไข่คน, ไข่เจียว, ไข่เจียวไข่ขาว, ไข่เจียวมาซาลา

**Omelette or scrambled eggs fillings:** Onions, tomatoes, mushrooms, cheese, ham, bell pepper, Thai chili

หอมใหญ่, มะเขือเทศ, เห็ด, ชีส, แฮม, พริกหวาน, พริกขี้หนู

**Side Dishes:** Bacon, sausage, grilled tomatoes, hash brown, mushrooms, baked beans

เบคอน, ไส้กรอก, มะเขือเทศย่าง, มันฝรั่งบดปั่นทอด, ถั่วงอก

## The Mexican (V) THB 220

Two freshly poached eggs on top of a grilled sour dough and avocado guacamole served with hollandaise sauce and green salad

ไข่ดาวน้ำ 2 ฟอง เสริฟพร้อมขนมปังขาวออร์โด้ และอโวคาโดปั่น ราดด้วยซอสซอลาแลนด์สด เสริฟพร้อมผักสลัด

## New Yorker THB 250

Homemade croissant filled with scramble eggs, smoked salmon and avocado, served with side green salad

ครัวซองต์โฮมเมดใส่ไข่คน, แซลมอนรมควัน และอโวคาโด เสริฟพร้อมผักสลัด

## Ultimate Chef's Egg Benedict (P) THB 280

Freshly two poached eggs, english muffin, grilled ham and smoked salmon, hollandaise sauce served with side green salad

ไข่ดาวน้ำ 2 ฟอง เสริฟบนมัฟฟินย่าง, แฮม, ปลาเซลมอนรมควันราดซอสซอลาแลนด์ เดลเสริฟพร้อมผักสลัด

## Thai Easy THB 180

Thai boiled rice with your choice of pork (P), chicken or seafood, served with ginger, spring onions and fried garlic

ข้าวต้มทรงเครื่อง ไก่ หรือ หมู หรือ ทะเลรวมมิตร เสริฟ กับ ชিং, ต้นหอม, กระเทียมเจียว

## Bakery Basket (V) THB 180

Bakery Basket (Selection of 3 items) (V)

Your choice of white toast, whole wheat toast, mini baguette loaf, multigrain loaf, sour dough loaf, croissant, muffin, fruit danish

(Gluten free bread available upon request)

ขนมปังขาว, ขนมปังโฮลวีท, มินิบาร์เกต, ขนมปังเมล็ดธัญพืช

ขนมปังขาวออร์โด้, ครัวซองต์, มัฟฟิน หรือ เดนิชผลไม้

Condiments: Honey, marmalade and butter

น้ำผึ้ง, แยมผิวส้ม หรือ แยม

## Tropical Fruit Platter (V) THB 180

Assorted sliced fruits

ผลไม้สดรวมมิตร

## APPETIZER AND SALAD

### Squid & Prawn THB 250

Deep fried squids and prawns served with tartare sauce

ปลาหมึกและกุ้งทะเลชุบแป้งทอดเสริฟตาตาร์ซอส

### Bruschetta (V) THB 200

Grilled ciabatta bread with tomato and avocado salsa (4 pieces)

ขนมปังเซียบัตต์ย่างกับมะเขือเทศซัลซ่าและอโวคาโดซัลซ่า



### Caesar Salad (P)

Classic THB 250 | Grilled Chicken THB 280 | Grilled Salmon THB 300

Romaine lettuce, anchovies, poached egg, crispy bacon, garlic croutons,

shaved parmesan cheese and caesar dressing

ซีซาลสลัด, ซีซาลสลัดอกไก่รมควัน, หรือซีซาลสลัด

ปลาเซลมอนย่างเสริฟพร้อมไข่ดาวน้ำ

### Garden Salad (V) THB 200

Fresh organic salad leaves, tomatoes, onions, cucumber, black olives,

bell pepper and deep-fried tofu served with lime & olive oil dressing

ผักสลัดและเต้าหู้ทอดเสริฟพร้อมน้ำสลัดไวน์แดงวิเนทรา

### Classic Poke Bowl

Fried Tofu (V) 250 | Grilled Chicken 285 | Grilled Salmon 300

Sushi rice, edamame beans, cucumber, boiled egg, radish, avocado

and tomatoes served with shoyu mayonnaise

สลัดข้าวซ่าญี่ปุ่น, ถั่วงอก, แดงกวา, ไข่ต้ม, เรดดิช, อโวคาโด และมะเขือเทศเสริฟพร้อม

กับน้ำสลัดมายองเนสญี่ปุ่น

## SOUP

### Mushroom Soup (V) THB 200

Creamy wild mushroom soup served with garlic croutons

ซุปรืดเสริฟพร้อมครุตองชักระเทียม

### Honey Roasted Pumpkin Soup (V) THB 200

Creamy roasted honey pumpkin soup served with garlic croutons

ซุปรืดทอดอบน้ำผึ้งเสริฟพร้อมครุตองชักระเทียม

## BURGER, SANDWICH AND WRAP

### Wagyu Beef Burger (P) THB 320

Homemade burger with 100 % wagyu beef patty, grilled onions, bacon and cheese served with side green salad, steak fries and ketchup

เนื้อวัววากิว 100% ย่างในขนมปังเบอร์เกอร์โฮมเมด, หอมย่าง, เบคอน, ชีส เสริฟพร้อมผักสลัด, มันฝรั่งทอดกรอบและซอสมะเขือเทศ

### Hot Spicy Chicken Burger THB 280

Homemade burger with grilled yellow chicken, pineapple, cheese and tomato salsa served with side green salad, steak fries and ketchup

ไก่สะโพกหมักย่างกับขนมปังเบอร์เกอร์, สับปะรดย่าง, ชีสและมะเขือเทศซัลซ่าเสริฟกับมันฝรั่งทอดและผักสลัด

## Vegetarian Omni Burger (V) THB 250

Homemade burger with vegan patty, cheese, salad leaves served with side green salad, steak fries and ketchup

เนื้อมังสวิรัตินขนมปังเบอร์เกอร์โฮมเมด, ชีส, ผักสลัดเสริฟพร้อมผักสลัด, มันฝรั่งทอดกรอบ และซอสมะเขือเทศ

## Grilled Ham & Cheese Sandwich (P) THB 250

Grilled sour dough bread with ham and melted brie cheese served with side green salad, steak fries and ketchup

ขนมปังเซียบัตต์ย่าง, แฮม, บรีชีส, เสริฟพร้อมผักสลัด, มันฝรั่งทอดกรอบ และซอสมะเขือเทศ

## Holiday Inn Ciabatta Club Sandwich (P) THB 250

Homemade ciabatta bread, grilled chicken, ham, cheese, fried egg, bacon served side green salad, steak fries and ketchup

ขนมปังเซียบัตต์ย่าง, อกไก่ย่าง, แฮม, ชีส, ไข่ดาว เสริฟพร้อมผักสลัด, มันฝรั่งทอดกรอบ และซอสมะเขือเทศ

## Wrap Me Up

Fried Tofu (V) THB 220 | Grilled Chicken THB 250 | Grilled Salmon THB 280

Flour tortilla, green lettuce, fried egg, cheese and wasabi mayonnaise

served side green salad, steak fries and ketchup

แป้งทอดนุ่ม, ผักกาดแก้ว, ไข่ดาว และชีส เสริฟพร้อมวาซาบิมายองเนส, มันฝรั่งทอดกรอบ

และซอสมะเขือเทศ

## MAIN COURSE

### Fish and Chips (A) THB 280

Beer battered seabass with steak fries, peas, vinegar and tartare sauce

ปลากระพงชุบแป้งทอดเสริฟพร้อมมันฝรั่งทอดกรอบ, ถั่วงอก, น้ำส้มสายชู และทาร์ตารซอส

### Chicken Schnitzel THB 300

Breaded chicken breast cutlet, sautéed potatoes and spinach served with mushroom cream sauce

อกไก่ชุบเกล็ดขนมปังทอดเสริฟพร้อมมันฝรั่งและผักโขมราดซอสครีมเห็ด

### Pork Filet Mignon (P) (A) THB 350

Grilled pork wrapped in smoked bacon served with buttered vegetables, sautéed potatoes and pepper sauce

เนื้อหมูสันนอกพันด้วยเบคอนรมควันเสริฟพร้อมผักผัดเนย, มันฝรั่ง และซอสพริกไทยอ่อน

### Irish Lamb Stew (A) THB 600

72-hrs braised lamb with herbs and beer served with mashed potatoes and buttered vegetables

สตูว์เนื้อบ่งเคทู่น 72 ชั่วโมงด้วยสมุนไพรและเบียร์เสริฟพร้อมมันบดและผักผัดเนย

### Beef Stroganoff (A) THB 550

24-hrs braised beef cheek, wild mushrooms, served on fresh herbed butter fettucine pasta

เนื้อแกมวิวทู่นกับซอสครีมเห็ดเสริฟพร้อมเส้นเพดดูชินี่ผัดเนยและสมุนไพร

### Salmon THB 500

Roasted salmon served with baby carrots, mashed potatoes and lemon butter sauce

ปลาเซลมอนอบเครื่องเทศเสริฟพร้อมเบบีแครอท, มันฝรั่งบดราดซอสเนยมะนาว

## A LA CARTE BREAKFAST

Available only from 6:00 AM to 12:00 PM

Available only from 11:00 AM to 9:00 PM

(V) – Vegetarian | (P) Contains Pork | (A) Contains Alcohol

HP, ketchup, mustard, mayonnaise, tabasco and maple syrup are available upon request

All prices are in Thai Baht and subject to 10% Service Charge and 7% V.A.T



THE BRASSERIE  
GLOBAL DINING

# ASIAN CUISINE APPETIZER AND SALAD



## Som Tum THB 250

Thai spicy papaya salad with dry nuts, tomatoes, long beans and grilled shrimps  
ส้มตำกุ้งย่าง

## Yum

Yum Salmon THB 280 | Assorted Seafood THB 280 | Grilled Beef THB 280 | Grilled Pork (P) THB 250

Thai spicy salad with onions, tomatoes and lime dressing  
ยำปลาแซลมอนดิบ, ยำทะเลรวมมิตร, ยำเนื้อย่าง หรือ ยำหมูย่าง

## Pork Gyoza (P) THB 220

Pan fried japanese pork dumplings, grilled vegetables and sesame soya sauce (6 pieces)

เกี๊ยวซ่าญี่ปุ่นไส้หมูเสิร์ฟพร้อมผักย่างและน้ำสลัดงาซีอิ้วญี่ปุ่น(6 ชิ้น)

## Assorted Yakitori Skewers (P) THB 250

Grilled beef, chicken, pork, shrimp and mushroom skewers with teriyaki sauce (5 pieces)

เนื้อสันในเสียบไม้ย่าง, เนื้อไก่เสียบไม้ย่าง, เนื้อหมูเสียบไม้ย่าง  
กุ้งเสียบไม้ย่าง, เห็ดเสียบไม้ย่างเสิร์ฟพร้อมซอสเทอริยากิ

## Satay Gai Yang THB 280

Grilled marinated chicken with herbs and coconut served with peanut and tamarind sauce (8 pieces)

ไก่สะเต๊ะย่างเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มถั่วและน้ำจิ้มมะขาม

## SOUP

## Tom Yum Goong THB 300

Hot spicy soup with river prawns, mushrooms, lime, lemongrass and chili, served with steamed rice

ต้มยำกุ้ง

## Tom Kha Talay THB 350

Southern thailand seafood soup with coconut, turmeric, galangal, lime juice and chili, served with steamed rice

ต้มข่าทะเล



## Khao Soi

Chicken THB 250 | Pork (P) THB 250 | Beef THB 280 | Seafood THB 350

Northern clear curry egg noodle soup, crispy noodles, pickled lettuce, red onions, chili oil  
ข้าวซอยเมืองเหนือ

# CURRY

## Gaeng Keow Wan

Pork (P) THB 250 | Chicken THB 250 | Beef THB 280 | Seafood THB 350

Fragrant aromatic Thai green curry with eggplant and basil, served with steamed rice

แกงเขียวหวานหมู, ไก่, เนื้อ หรือทะเล เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย



## Gaeng Phed Ped Yang THB 350

Original red curry roasted duck breast with tomatoes, pineapple and grapes served with steamed rice

แกงเผ็ดเป็ดย่าง

## Gang Massaman

Beef THB 320 | Chicken THB 270

Thai curry with braised meat and potatoes served with steamed rice

แกงมัสมั่นเนื้อหรือไก่

## MAIN COURSE

## Khai Jeaw THB 280

Omelette with thai sweet basil, crab meat and fresh chili served with steamed rice

ไข่เจียวเนื้อปู

## Goong Pad Prik Kluea THB 450

Stir fried prawns with garlic and salt served with steamed rice

กุ้งผัดพริกเกลือ

## Poo Nim Phad Pong Karee THB 450

Stir-fried soft-shell crab in egg curry powder served with steamed rice

ปูนิ่มผัดผงกระหรี่

## Pad Cha Talay THB 450

Stir fried assorted seafood with chili, green peppers, hot basil and fresh turmeric served with steamed rice

ทะเลผัดฉ่า

## Gai Yang THB 400

Grilled local yellow chicken with tamarind sauce, served with sticky rice

ไก่เหลืองย่างเสิร์ฟพร้อมข้าวเหนียว

## Kor Moo Yang (P) THB 400

Grilled marinated pork with tamarind spicy sauce, served with sticky rice

คอหมูย่างเสิร์ฟพร้อมข้าวเหนียว

## Pla Kapong Neung Manao THB 500

Steamed seabass with lime and chili sauce, served with steamed rice

ปลากระพงนึ่งพริกมะนาว



## Phad Thai

Vegetarian (V) 180 | Pork (P) THB 250 | Chicken THB 250 | Beef THB 280 | Seafood THB 350

Stir fried rice noodles with tamarind sauce

ผัดไทยโบราณ

## Khao Pad

Chicken THB 250 | Pork (P) THB 250 | Beef THB 280 | Assorted Seafood THB 350

Wok fried rice with vegetables, served with fried egg

ข้าวผัดหมู หรือไก่ หรือเนื้อ หรือทะเล เสิร์ฟพร้อมไข่ดาว



## Pad Krapao

Chicken 250 | Pork (P) 250 | Beef 280 | Seafood 350

Stir fried minced protein with hot basil, chili, served with steamed rice and fried egg

ผัดกระเพราผัดข้าวเสิร์ฟพร้อมไข่ดาว

## Kuay Tiao Lad Na

Chicken 250 | Pork (P) 250 | Beef 280 | Seafood 350

Original flat rice noodles in thick gravy with vegetables

ก๋วยเตี๋ยวลดน้ำทรงเครื่อง

## Pad See Ew

Chicken THB 250 | Pork (P) THB 250 | Beef THB 280 | Seafood THB 350

Wok fried flat rice noodles, young kale with dark soy sauce

ผัดซีอิ้ว

## DESSERT

## Orange Crème Brûlée THB 200

Homemade crème brûlée, sweet crumble and fresh fruits

เครมบริวเล่เสิร์ฟพร้อมครัมเบิลและผลไม้สด

## Chocolate Brownie THB 200

Homemade brownie with vanilla ice cream

บราวนี่เค้กเสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา

## Mango Sticky Rice THB 200

Yellow mango with sweet sticky rice and milky coconut cream

ข้าวเหนียวมะม่วงเสิร์ฟพร้อมน้ำกะทิ

## Tropical Fruit Platter THB 180

Assorted sliced fruits

ผลไม้รวมมิตร

Available only from 11:00 AM to 9:00 PM

(V) – Vegetarian | (P) Contains Pork | (A) Contains Alcohol

HP, ketchup, mustard, mayonnaise, tabasco and maple syrup are available upon request

All prices are in Thai Baht and subject to 10% Service Charge and 7% V.A.T

**WATER** น้ำดื่ม

Acqua Panna 500 ml	170
Acqua Panna 750 ml	260
San Pellegrino 500 ml	190
San Pellegrino 750 ml	300

**FROM TREE TO CUP** กาแฟร้อนหรือเย็น (HOT OR ICED)

Americano	90
Espresso	70
Double Espresso	90
Espresso Macchiato	75
Double Espresso Macchiato	95
Latté	120
Cappuccino	120
Mocha	130
Hot Chocolate	120

**TEA SELECTION** ชาร้อนหรือเย็น (HOT OR ICED)

Dilmah English Breakfast	90
Dilmah Earl Grey	90
Dilmah Sencha Green	90
Dilmah Pure Peppermint	90
Dilmah Jasmine Green	90
Dilmah Darjeeling	90
Dilmah Chamomile	90

**SMOOTHIE** ผลไม้ปั่น

Mango & Passion Fruit	150
Fresh mango and passionfruit blend	
Coconut & Coffee	150
Coconut water and flesh blend with freshly brewed coffee	

**MILKSHAKE** นมปั่น

Walk to Mars	200
Chocolate ice cream, hazelnut, whipped cream, Mars, chocolate and caramel	
Strawberry Marshmallow Madness	200
Strawberry ice cream, strawberry syrup, whipped cream, marshmallow	
Bananawaffava	200
Vanilla ice cream, vanilla syrup, whipped cream, waffle, fresh banana and chocolate syrup	

**WINE BY GLASS** ไวน์เสิร์ฟแบบเป็นแก้ว

Sparkling Wine สเปนคอลลิงไวน์	
NV Brushtail Estate Grey Label, Australia	300
Red Wines ไวน์แดง	
2022 Great Five Collection Cabernet Sauvignon, South Africa	285
2021 Patriarche Endless Summer Pinot Noir, France	350
2021 Cranswick Lakefield Shiraz, Australia	300
White Wines ไวน์ขาว	
2022 Great Five Collection Sauvignon Blanc, South Africa	285
2022 Cranswick Outback Creek Chardonnay, Australia	300
Dessert Wine ไวน์หวาน	
NV Quinta Do Portal Fine Tawny Porto, Portugal	320

**BEER SELECTION** เบียร์ต่างๆ

Chang	160
Singha	160
Heineken	180
Asahi Dry	220
Corona	280
Hoegaarden Rosé	350

**JUICE** น้ำผลไม้

Fresh Orange Juice	180
Fresh Coconut Juice	150
Apple Juice	100
Passionfruit Juice	100
Tomato	100

**SOFT DRINK** น้ำอัดลม

Coca Cola	90
Coke Zero	90
Sprite	90
Ginger Ale	90
Schweppes Soda Water	90
Schweppes Tonic Water	90
Red Bull	200

**TEQUILA** เตกิล่า

Sierra Tequila Silver	230
Sierra Tequila Gold	240

**APERITIF** เครื่องดื่มเรียกน้ำย่อย

Pernod	210
Ricard	220
Campari	260
Martini Rosso	200
Martini Bianco	200
Martini Extra Dry	200

**VODKA** วอดก้า

Smirnoff	190
Absolut Classic	210
Ciroc	390

**GIN** จิน

Gordon	210
Beefeater	220
Bombay Sapphire	290
Tanqueray	290

**RUM** รัม

Bacardi White	190
Bacardi Black	210
Captain Morgan	200

**SINGLE MALT** ซิงเกิลมอลต์

The Glenfiddich 12 YO	480
Glenfiddich 15 YO	790
Singleton Malt Master	480
Dufftown Singleton 12 YO	490
Dufftown Singleton 15 YO	550
The Glenlivet 15 YO	790
Balvenie Double Wood 12 YO	750

**WHISKY & WHISKEY** วิสกี้

Ballentine's Finest	200
Famous Grouse	210
J&B Rare	220
Jameson	260
Canadian Club	270
Tullamore Dew	340
Ballentine's 17 YO	660
Chivas Regal 12 YO	310
Johnnie Walker Red Label	190
Johnnie Walker Black Label	310
Johnnie Walker Double Black Label	350

**BOURBON** เฮอร์เบิน

Jim Beam	190
Jack Daniel's	300
Wild Turkey	320

**ENDERS** เครื่องดื่มช่วยย่อยอาหาร

Regency Brandy V.S.O.P	280
St. Remy Brandy V.S.O.P	210
Remy Martin VSOP Cognac	550
Remy Martin XO Cognac	1,500
Calvados	210
Bailey's	240
Limoncello	190
Grappa	190
Sambuca	190
Kahlua	260
Cointreau	270

**COCKTAIL SELECTION**

ค็อกเทลต่างๆ	290
<b>Caipiroska</b>	
Vodka, lime, sugar	
<b>Daiquiri</b>	
Rum, triple sec, lime	
<b>Pina Colada</b>	
Rum, malibu, pineapple, coconut milk, lime	
<b>Long Island Iced Tea</b>	
Gin, vodka, tequila, rum, triple sec, coca cola	
<b>Whisky Sour</b>	
Bourbon, triple sec, lime, angostura, egg white	
<b>Cosmopolitan</b>	
Vodka, triple sec, cranberry, lime, grenadine	
<b>Classic Martini</b>	
Gin, dry vermouth, olives	
<b>Mojito</b>	
Rum, lime, mint, sugar, soda water	
<b>Margarita</b>	
Tequila, triple sec, lime, sugar	
<b>Espresso Martini</b>	
Vodka, kahlua, espresso, sugar	
<b>Negroni</b>	
Gin, red vermouth, campari	
<b>Mai Tai</b>	
White & dark rum, orange curaçao, lime, orgeat	
<b>Bloody Mary</b>	
Vodka, tomato, worcestershire sauce, lime, tabasco, salt and pepper	

THE BRASSERIE  
GLOBAL DINING

Prices are in Thai Baht, Subject to 10% service charge and 7% government tax.