

## EGG MENU (300)

### Two organic eggs prepared to your liking – เมนูไข่อออร์แกนิก

- Fried eggs – ไข่ดาว
- Boiled eggs – ไข่ต้ม
- Poached eggs – ไข่ดาวน้ำ
- Omelet – ไข่ผัด
- Scrambled eggs – ไข่คน

### Condiments – ส่วนผสม

- Onion – หอมใหญ่
- Ham – แฮม
- Cheese – ชีส
- Bell Pepper – พริกหวาน
- Mushroom – เห็ด
- Tomato – มะเขือเทศ

### Hot side dishes – เครื่องเคียง

- Hash Browns potatoes – มันฝรั่งอบกรอบ
- Sautéed tomatoes – พัดมะเขือเทศ
- Sautéed mushroom – พัดเห็ด
- Roasted bell pepper – พริกหวานอบ
- Pork or chicken sausage – ไส้กรอกหมูหรือไก่
- Crispy bacon – เบคอนกรอบ
- Baked beans – ถั่วขาวอบซอสมะเขือเทศ

### From the grill – ย่าง

- Pork / Chicken skewer – หมู หรือ ไก่ปิ้ง
  - Mixed skewer – ปิ้งรวม
- Pineapple / Tomato / Bell pepper

## COLD DISH (300)

### Cold Cuts & Cheese – โคลด์คัท และชีส

Brie / Cheddar / Blue cheese / Salami / Coppa / Mortadella / Pistachio

### Smoked salmon – ปลาแซลมอนรมควัน

Served with pickles, dill mustard and lemon wedge

## JUICE (150)

### Freshly squeezed juice – น้ำผลไม้คั้นสด

Watermelon / Pineapple / Passionfruit / Guava / Apple  
Cantaloupe / Beetroot / Carrot / Celery / Ginger



## ALL YOU CAN EAT BREAKFAST AT THB 850++ PER PERSON

## SIGNATURE (320)

### Taste of Siam – สะเต๊ะไก่และไข่ซอสมัสมั่น

Chicken satay, Cage-free egg, Mussaman sauce, Thai cucumber relish, English muffin

## OUR SPECIALTIES (300)

### Egg Benedict – ไข่เบนดิกต์

English muffin, poached egg, ham, bacon and Hollandaise sauce

### Khao Phad Kaprow – ข้าวผัดกะเพราหมู หรือ กุ้ง

Fried basil minced pork or shrimps, Chinese sausage with steamed rice

### Khao Rad Mussamun Gai – ข้าวราดมัสมั่นไก่

Chicken Mussamun with steamed rice

### Salmon Teriyaki – ข้าวหน้าปลาแซลมอน

Grilled Salmon, Teriyaki sauce with steamed Japanese rice

### Keaw Nam Moo Daeng – เกี้ยวน้ำหมูแดง

Shrimp wonton soup, roasted pork belly

### Guay Tiew Rue Wagyu – ก๋วยเตี๋ยวเรือเนื้อวากิว

Wagyu beef noodle

### Khao Tom Pla – ข้าวต้มปลา

Boiled rice with fish and condiments

## HEALTHY & WELLBEING (250)

### Acai bowl – อาไซ

Acai guarana blend, almond milk, bananas, blueberries, Granola, almond butter

### Wellbeing salad – สลัดเพื่อสุขภาพ

Green lettuce, red radish, avocado, pomegranate

Roasted pumpkin, raisins, green goddess dressing

### Avocado toast – ขนมปังปิ้ง อะโวกาโด

Poached egg, dark rye bread, avocado puree, red radish, Hollandaise sauce

### Chia pudding – พุดดิ้งเมล็ดเจีย

Chia seeds, Greek yoghurt, almond milk, berries

### Seasonal fruit – ผลไม้ตามฤดูกาล

Watermelon, cantaloupe, dragonfruit, banana, papaya, passion fruit

## BAKERY (250)

### Pancake – แพนเค้ก

Whipped cream, snow sugar, strawberry, berries, maple syrup

### Waffle – วาฟเฟิล

Caramelized banana, whipped cream, snow sugar, Chocolate chips

### French toast – เฟรนช์ทอสต์

Toasted Brioche, honey, raisin, pistachio, red berry, Vanilla ice cream

### Pang Ping – ขนมปังปิ้ง

Toasted soft bread, butter, condensed milk, sugar

\*All prices are in Thai Baht and are exclusive of 10% service charges and 7% government taxes.

The items are subject to availability. Please advise our associates if you have any food allergies or special dietary requirements