

All Day Dining Menu

Late Sleepers | อาหารเช้า

All Day Breakfast 450
Toasted English Muffin / Scrambles Eggs / Smoked Bacon
Pan-burst Cherry Tomatoes / Movenpick Muesli
Fruit Salad / Herbed Cream Cheese / Coffee
ชุดอาหารเช้าบริการตลอดวัน

Salads | สลัด

Caesar Salad 320
Romaine Lettuce, Focaccia Croutons, Smoked Lardons and Parmesan
ซีซาร์สลัด

- With Smoked Salmon 450
เสิร์ฟกับแซลมอนรมควัน
- With Pan-Roast Curry Dusted Chicken Fillet 390
เสิร์ฟกับเนื้อไก่ย่างผงกะหรี่

Tuna Niçoise Salad 420
Tomato, Black Olives, Beans and Quail Egg
ทูน่านิซัวสลัด

Kampu Chef Salad 370
Crisp Lettuce / Smoked Ham / Chicken / Alp Cheese
Cherry Tomatoes / Peppers / Sweet Corn / Pineapple / Cucumber
Shallots / Egg / Garlic Croutons / Thousand Island Dressing
กัมพูเชฟสลัด

Soups | ซุป

Table Puréed Lobster Bisque 330
Lobster Avocado Tomato Tartare / Brandy / Cream / Micro greens
ซุปครีมกุ้งมังกร

Mushroom Cappuccino 270
Mascarpone and Truffle Ravioli
ซุปครีมเห็ด

Starters | สตาร์ทเตอร์

Vietnamese Summer Rolls 310
Tofu, Banana Blossom and Peanut Sauce
ปอเปี๊ยะสดสไตล์เวียดนาม

Beetroot Tartare 340
Beet Root / Honey Roasted Walnuts / Mascarpone / Horseradish
Mesclun Leaves / Truffle Vinaigrette
บีทรูทอาร์ตาร์

Burgers and Sandwiches | เบอร์เกอร์และแซนด์วิช

The New Kampu Angus Burger 490
150 Grams Pure Black Angus Beef Patty / Iceberg / Pickles / Onion
Tomatoes / Shallot Jam / Burger relish / Monterey Jack Cheese
French Fries / Mixed Side Salad
กัมพูแองกัสเบอร์เกอร์

Add 60 each

- Bacon เบคอน
- Fried Egg ไข่ดาว
- Extra Cheese ชีส

The Mediterranean 370
Grilled Sour Dough Bread / Hummus / Pickled Beets / Avocado / Semi
Dried Tomatoes / Rocket / Red Onion / French Fries / Mixed Side Salad
แซนด์วิชสไตล์เมดิเตอร์เรเนียน

Burgers and Sandwiches | เบอร์เกอร์และแซนด์วิช

The Ocean Club Deluxe 380
Toast / Chicken / Bacon / Egg / Cheese / Ham / Lettuce
Tomatoes / Pickles / French Fries / Mixed Side Salad
คลับแซนด์วิช

Mexican Vegetable & Cheese Quesadilla 350
Guacamole / Tomato Salsa / Sour Cream
คิชาดิยาผักและชีสโตลเม็กซิกัน

Crispy Deep-Fried Squid 320
Salt & Pepper / Aioli / Lemon
ปลาหมึกทอดกรอบ

Pizza | พิชซ่า

Gamberetti All'Aglio 490
Garlic Shrimps / Mozzarella / Spinach
พิชซ่ากุ้งกระเทียมและชีส

Quattro Formaggi 440
Mozzarella / Pecorino / Gorgonzola / Parmigiano Reggiano
พิชซ่ารวมชีส 4 ชนิด

Prosciutto 390
Parma Ham, Fresh Mozzarella and Rocket
พิชซ่าพาร์มาแฮม

Margherita 370
Cherry Tomatoes / Mozzarella / Italian Basil
พิชซ่ามาร์การิตา

Diavola 390
Peperoni Sausage / Mozzarella / Garlic / Chili
พิชซ่าเปปเปอร์โรนี

Pasta | พาสต้า

Chili Crab Angel Hair Pasta 670
Tomato, Salmon Caviar and Chorizo
เส้นแองเจิลแฮร์เนื้อปู

Linguine / Penne Ziti Rigate / Spaghetti / Gluten Free Penne
เส้นลิงกวีน / เพนเน่ ซิตี ริกาเต้ / สปาเกตตี้ / เพนเน่กลูเตนฟรี

- Mediterranean Grilled Vegetables 290
G HEALTHY
Eggplant / Tomatoes / Basil / Lemon / Mustard Dressing
พาสต้าผักย่างสไตล์เมดิเตอร์เรเนียน
- AOP 290
Olive Oil, Garlic, Chili, Pecorino & Parsley
น้ำมันมะกอก กระเทียม พริก เพโคริโนชีส
- Carbonara 370
Bacon, Cream, Egg & Pecorino
ซอสคาร์บอนารา
- Bolognese 390
Beef Ragu
ซอสเนื้อ

G HEALTHY | Signature Dish | Vegetarian | Pork | Shellfish | Dairy | Gluten | Nuts

Prices include service charge and government tax. Please let us know if you have any allergies.
ราคาข้างต้นเป็นราคาสุทธิ รวมค่าบริการ และภาษีมูลค่าเพิ่ม หากมีอาการแพ้อาหารโปรดแจ้งให้พนักงานทราบล่วงหน้า

All Day Dining Menu

Grill | ย่าง

Served With Grilled Vegetables and Your Choice of Roasted Potatoes, French Fries or Garlic Rice

เสิร์ฟพร้อมผักย่าง และ มันอบ หรือ มันฝรั่งทอด หรือ ข้าวผัดกระเทียม

Australian Marble Beef Striploin 1,200

Hokubee Brand / Marble Score 5+ | 200 grams

เนื้อสเตริบลอยด์ลายหินอ่อนจากออสเตรเลีย 200 กรัม

Slow Roasted Pork Ribs 650

Home-Made Fruity BBQ Sauce | 600 grams

ซี่โครงหมูอบซอสบาบีคิว 600 กรัม

Choice of Sauces:

- Red Wine Jus ซอสไวน์แดง
- Peppercorn Cream Sauce ซอสพริกไทย
- Lemon Butter ซอสมะนาวและเนย
- Mushroom Cream ซอสครีมเห็ด

Mains | จานหลัก

Today's Catch: Ask your server for details

Fresh, Local, Sustainable, Pure sea flavors, Expertly prepared

เมนูอาหารจากวัตถุดิบท้องถิ่น

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมจากบาริสเตอร์ของท่าน

Fish and Chips 430

Peas and Mint, Tartare Sauce and Fat Chips

ปลาซุสแบบทอด และมันฝรั่งทอด

Moroccan Slow Braised Lamb 550

Oriental Spices / Apricots / Prunes / Couscous

แกะตุ๋นสไตล์โมร็อกโก

Grilled Black Seabass 430

Razor Clams, Butter Beans and Chorizo

เนื้อปลาทะเลย่าง

Mediterranean Pan-Braised Chicken 430

Tomatoes / Olives / Shallots / Garlic / Herbs / Couscous

ไก่ตุ๋นสไตล์เมดิเตอร์เรเนียน

Chicken Zürich-Style 390

Sliced Chicken Breast / Mushroom Cream Sauce, Potato Rösti

ไก่สไลด์ซูริค

Local Flavours | อาหารไทย

Grilled Pork Nam Tok 320

Marinated Pork Neck / Fragrant Thai sauce / Sticky Rice

หมูย่างน้ำตก

Yum Woonsen Talay 290

Glass Noodles and Seafood Salad

ยำวุ้นเส้นทะเล

Tom Yum Talay 340

Hot & Sour / Seafood / Condiments

ต้มยำทะเล

Pad Kra Pao - Gai / Moo / Goong

Stir-Fried with Garlic / Chili / Holy Basil / Fried Egg / Jasmine Rice

ผัดกระเพรา ไก่ หมู หรือ กุ้ง เสิร์ฟพร้อมข้าวสวยและไข่ดาว

- Chicken ไก่ 230
- Pork หมู 270
- Prawn กุ้ง 320

Local Flavours | อาหารไทย

Khao Pad – Gai / Moo / Goong

Fried Rice with chicken, pork, or prawn

ข้าวผัด ไก่ หมู หรือ กุ้ง และไข่ดาว

- Chicken ไก่ 230
- Pork หมู 270
- Prawn กุ้ง 320

Phad Thai – Gai / Moo / Goong

Stir-fried Thai Noodles / Tofu / Bean Sprouts / Tamarind Sauce

ผัดไทย ไก่ หมู หรือ กุ้ง

- Chicken ไก่ 280
- Pork หมู 320
- Prawn กุ้ง 370

Spaghetti Pad Kee Maow Talay / Moo

Wok-Fried Spaghetti / Chili / Garlic / Thai Herbs

สปาเกตตีผัดซีเม่า ทะเล หรือ หมู

- Seafood ทะเล 330
- Pork หมู 280

Pla Kapong Tod Samrod 320

Deep-Fried Seabass Fillet / 3-Flavoured Sauce / Jasmine Rice

ปลากระพงทอดสามรส

Gaeng Pu Bai Chaplu 580

Coconut Curry / Crab Meat / Betel Leaves / Jasmine Rice

แกงปูใบชะพลู

Dessert | ของหวาน

Mango and Sticky Rice 220

Sweet Mango / Sticky Rice / Coconut Cream

ข้าวเหนียวมะม่วง

Swiss Carrot Cake 210

Movenpick Swiss Signature

เค้กแครอท

Tiramisu 290

Mascarpone Coffee Mousse / Kahlua

Movenpick Rum Raisin Ice Cream

ทiramisu เสิร์ฟกับไอศกรีมรัมเรซิน

Seasonal Fresh Fruits 180

Chilled & Refreshing

ผลไม้ตามฤดูกาล

MÖVENPICK®
THE ART OF SWISS ICE CREAM

Mövenpick Ice Creams per scoop 180

- Swiss Chocolate
รสช็อคโกแลต
- Vanilla Dream
รสวานิลลา
- Maple and Walnut
รสเมเปิ้ลและถั่ววอลนัท
- Blueberry Cheesecake
รสบลูเบอร์รี่ชีสเค้ก
- Rum and Raisin
รสรัมเรซิน

Mövenpick Sorbets per scoop 180

- Raspberry and Strawberry
รสราสเบอร์รี่และสตรอว์เบอร์รี่
- Passion Fruit and Mango
รสสาลวรสและมะม่วง

G ● HEALTHY | Signature Dish | Vegetarian | Pork | Shellfish | Dairy | Gluten | Nuts

Prices include service charge and government tax. Please let us know if you have any allergies.

ราคาข้างต้นเป็นราคาสุทธิ รวมค่าบริการ และภาษีมูลค่าเพิ่ม หากมีอาการแพ้อาหารโปรดแจ้งให้พนักงานทราบล่วงหน้า

Beverage Menu

Water & Sodas

Crystal Water	50 cl	55
Evian	33 cl	160
Perrier	33 cl	180
San Pellegrino	50 cl	190
Soda Water		110
Coca-Cola, Coke Zero, Sprite		110
Schwepes Tonic Water, Ginger Ale		110
Chilled Juice		220
Orange, Pineapple, Apple		
Fresh Squeezed Juice		250
Orange, Pineapple, Watermelon		
Fresh Fruit Shake		160
Mango, Coconut, Pineapple, Lime, Orange		
Toddy Plam Juice (Sterilized)		140
Fresh Young Coconut		140

Smoothies

Mango O		180
Mango, Orange Juice, Yoghurt, Syrup		
Sound of the Sea		180
Papaya, Banana, Lime Juice, Yoghurt, Syrup		
Sawadee Kha		180
Pineapple Juice, Lime Juice, Yoghurt, Orange Juice, Grenadine		

Teas

Private Label of Premium Loose Teas 180 Baht Per Pot

Black Tea

- English Breakfast
- Earl Grey

Flavoured tBlack Tea

- Blueberry and Pomegranate
- Rose with French Vanilla
- Ginger
- Single Estate Oolong

Green Tea

- Sencha Green Extra Special
- Moroccan Mint Green Tea

Herbal Infusions

- Pure Chamomile Flowers
- Pure Peppermint Leaves

Homemade Iced Teas

Homemade Kampu Iced Tea	190
Thai Tea, Lime, Syrup	
Thai Iced Tea	160
Thai Tea, Condensed Milk and Low Fat Milk	
Summer Fresh Chamomile Iced Tea	160
Whole Chamomile, Apple Juice, Passionfruit Pulp	

Coffees

Taste of organic coffee beans	
Espresso, Americano	140
Double Espresso	170
Cappuccino, Latte Macchiato, Mocha	170
Hot or Cold Chocolate	150
Hot or Cold Milk	90

Iced Coffees

Taste of organic coffee beans	
His Thai Iced Coffee	160
Thai Coffee, Condensed Milk, Butterfly-Pea Flower	
Her Thai Iced Coffee	160
Thai Coffee, Condensed Milk, Sala Syrup	

Frappuccinos

Taste of organic coffee beans	
Salted Caramel	180
Coffee, Milk, Caramel Sauce, Vanilla, Whipped Cream	
Mocha Cookie Crumble	180
Coffee, Milk, Chocolate Chip, Oreo	
Chocolate Sauce, Whipped Cream	

Mocktails

Refreshing and great for any occasion	
Virgin Piña Colada	250
Pineapple Juice, Coconut Milk, Lime, Syrup	
Virgin Mojito	250
Fresh Mint Leave, Lime Wedges, Brown Sugar, Lime Juice and on top Soda	
Strawberry & Mint Sour	250
Strawberry, Mint, Lime, Soda	
Fruit Punch	250
Orange Juice, Pineapple Juice, Lime Juice Grenadine, Syrup	

Prices include service charge and government tax. Please let us know if you have any allergies.
ราคาข้างต้นเป็นราคาสุทธิ รวมค่าบริการ และภาษีมูลค่าเพิ่ม หากมีอาหารแพ้อาหารโปรดแจ้งให้พนักงานทราบล่วงหน้า

Beverage Menu

Signature Cocktails

Negroni Mövenpick	350
Gin, Campari, Rosso Vermouth, Orange Juice	
Aperol Spritz	350
Sparkling Wine, Aperol, Soda, Orange Slice	
Asara Dream	350
Rum, Blue Curacao Syrup, Coconu Syrup, Pineapple Juice, Orange Juice, Aromatic Bitters	
Deep Purple	350
Tequila, Elderflower Liqueur, Butterfly Pea Flower Syrup, Lime Juice	

Classic Cocktails

Piña Colada	350
White Rum, Malibu Liqueur Pineapple Juice, Coconut Milk, Syrup	
Gin Fizz	350
Gin, Lime Juice, Soda, Egg White	
Blue Ocean	350
Vodka, Blue Curacao, Pineapple Juice, Lime Juice, Sprite	
Mai Tai	350
White and Dark Rum, Lime Juice Pineapple & Orange Juice, Grenadine	
Mojito	350
White Rum, Fresh Mint Leave, Lime Wedges, Brown Sugar, Lime Juice and on top Soda	
Margarita	350
Tequia, Triple Sec, Lime Juice, Sugar	
Whiskey Sour	350
Whiskey, Lime Juice, Vanilla Syrup, Bitter	
Long Island Iced Tea	350
London Dry Gin, White Rum, Vodka, Tequila Silver Cointreau, Cola	
Singapore Sling	350
Gin, Cherry Brandy, D.O.M. Benedictine, Pineapple Juice Lime Juice, Grenadine, Bitters, Soda	
Daiquiri	350
White Rum, Cointreau, Lime Juice	
Cosmopolitan	350
Vodka, Tripple Sec, Cranberry Juice	
Dry Matini	350
London Dry Gin, Dry Vermouth	
Tequila Sunrise	350
Tequila, Orange Juice, Grenadine	
Screw Driver	350
Vodka, Orange Juice	
Negroni	350
London Dry Gin, Martini Rosso, Campari	

Beers	Small	Large
Chang, Thailand	200	280
Singha, Thailand	200	280
Heineken, The Netherlands	240	310
Asahi, Japan	240	
Erdinger Wheat Beer, Germany	310	
Erdinger Dark Wheat Beer, Germany	310	

Spirits	Glass	Bottle
Blended Scotch & Irish Whisky		
Johnnie Walker Red Label	290	2,900
Johnnie Walker Black Label	360	3,700
Chivas Regal 12 y.o.	360	3,700
Jameson	290	

Single Malt Scotch Whisky		
Glenlivet Founder Reserve	380	
Glenfiddich 12 y.o.	380	

Bourbon and American Whiskey		
Evan Williams Black Label	360	
Jack Daniels	360	

Vodkas		
Absolut Blue	310	
Grey Goose	420	

Gins		
Gordon’s	310	
Tanqueray	350	
Bombay Sapphire	350	
Hendrick’s	450	

Tequilas		
Sierra Tequila Blanco	330	
Ocho Blanco	360	

Rums		
Hong Thong, Thai	190	
SangSom, Thai	190	
Bacardi	310	
Captain Morgan	310	
Golden Rum Havana Club	310	
Havana Club 7 years	420	

Cognac & Brandy		
Hennessy XO	1,240	

Vermouth & Aperitifs		
Vermouth Carpano Bianco	310	
Vermouth Carpano Classico	310	
Vermouth Carpano Dry	310	
Campari	310	
Ricard	310	
Aperol	310	

Liqueurs		
Amaretto	310	
Bailey’s	310	
Kahlua	310	
Malibu	310	

Prices include service charge and government tax. Please let us know if you have any allergies.
ราคาข้างต้นเป็นราคาสุทธิ รวมค่าบริการ และภาษีมูลค่าเพิ่ม หากมีอาหารเพื่ออาหารโปรดแจ้งให้พนักงานทราบล่วงหน้า