

MENU

APPETIZERS

- Smoked salmon with sour cream and organic mixed salad  399
ปลาแซลมอนรมควันเสิร์ฟกับครีมเปรี้ยวและผักสดออร์แกนิก
- Grilled and marinated vegetable, salad lime and olive oil dressing   330
สลัดผักย่างเสิร์ฟพร้อมกับด्रेसซิ่งมะนาวน้ำมันมะกอก
- Japanese salad with soba noodle, sesame seeds and deep fried tofu  350
สลัดญี่ปุ่น เส้นโซบะ งา และเต้าหู้ทอด
- Vegetable samosa with sour cream and yoghurt dip  250
ซาโมซ่าผักเสิร์ฟกับ ครีมเปรี้ยวและโยเกิร์ต
- Assorted cold cut and cheese platter  530
โคลคัท และชีส
- Luckwarm grilled romaine lettuce and chicken Caesar salad with truffle dressing 420
ซีซาร์สลัดไก่ ผักสลัดโรเมนย่าง
- Chicken and beetroot salad with herbs mayonnaise 290
สลัดไก่และบีทรูทสดเสิร์ฟพร้อมกับ มิกซ์สลัดและเกรีนมายองเนส

MAIN COURSES

- Salmon filet with lemon butter sauce, organic quinoa and vegetables  490
ปลาแซลมอนย่างซอสเนยมะนาว เสิร์ฟกับออแกนิกควินัวและผักย่าง
- Pan seared seabass filet with gremolata sauce and semolina couscous 430
ปลากะพงทอดซอสเกรโมลาต้า เสิร์ฟกับคูสคูส
- Braised lamb shank served with grilled vegetable, mousseline potato 850
ขาแกะตุ๋นเสิร์ฟกับผักย่างและมันฝรั่งอบ
- Tagliatelle pasta with truffle sauce and aromatic mushrooms   400
ตัดยาตเลเล พาสต้าซอสเห็ดทรัฟเฟิล
- Spaghetti tomato sauce and vegetables   350
สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศและผัก
- Spaghetti prawns toss with dried chili, lemon, garlic, sweet basil 430
สปาเก็ตตี้ผัดกุ้งพริกแห้ง มะนาว กระเทียมและใบโหระพา



Vegetarian (ovo lacto)



Vegan



Gluten free



Chef Recommend

145°F
GRILL & BAR

All prices are subjected to 10% service charge and 7% government tax
ราคาตั้งกล่าวไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษี 7%

FROM THE GRILL served with 1 side dish and 1 sauce of your choice

- Grilled chicken thigh  420
สะโพกไก่ย่าง
- Grilled duck breast  490
อกเป็ดย่าง
- Beef picanha  500
เนื้อคิคาเนียย่าง (เนื้อส่วนสะโพกช่วงบน)
- Sirloin grain fed 120 days  980
เนื้อสันนอกจากออสเตรเลียย่าง
- Rib eye steak grain fed 120 days   1,200
ริบอายย่าง(เนื้อสันแหลม)
- Pork chop tomahawk, cajun spices 530
สันนอกหมูติดกระดูกหมักเครื่องเทศคาจูย่าง
- Beef Tomahawk 0.9 - 1.1 kg piece  100 gram / 500
เนื้อโทะมาฮอกย่าง
- Side dishes  150
French fries / Mashed potato / Garden salad / Potato gratin
เฟรนช์ฟราย / มันบด / ผักสลัด / มันฝรั่งราดเนย
Assorted mixed vegetables / Sauteed mix mushroom / Sautéed spinach
ผักย่าง / เห็ดผัด / ผักโขมผัด
- Sauce 50
Red wine jus / Bearnaise sauce  / Peppercorn sauce / Mushroom sauce
ซอสไวน์แดง / ซอสเบออาร์เนส / ซอสพริกไทย / ซอสเห็ด
BBQ sauce / Thai spicy seafood sauce  / Thai spicy sauce 
ซอสบาร์บีคิว / น้ำจิ้มซีฟู้ด / น้ำจิ้มแซ่บ

DESSERTS

- Caramelized banana “FLAMBEE”, rhum sauce and vanilla ice cream   310
คาราเมลกล้วยหอมซอสรัมเสิร์ฟกับ วานิลลาไอศกรีม
- Novotel Tiramisu  280
ทิรามิซู
- Assorted Fresh fruit plate   210
ผลไม้รวม
- Ice cream   130
ไอศกรีม
Vanilla / Salted caramel / Green tea / Mango / Lime and ginger
วานิลลา / ซอสคาราเมล / ชาเขียว / มะม่วง / มะนาวและขิง



Vegetarian (ovo lacto)



Vegan



Gluten free



Chef Recommend

145°F
GRILL & BAR

All prices are subjected to 10% service charge and 7% government tax
ราคาจัดสำลั้รวมค่าบริการ 10% และภาษี 7%