

PUBLIC

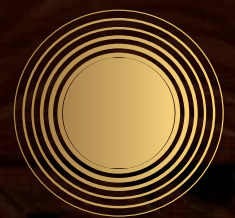
ALL-DAY DINING



DISCOVER THE AUTHENTIC THAI EXPERIENCE

At Public Grand Mercure Bangkok Atrium, we invite you to embark on a culinary journey that encapsulates the essence of Thailand. Our menu celebrates Thai flavours and traditions, carefully crafted to offer a memorable dining experience. From cherished classics to lesser-known gems, our selection promises to delight your taste buds and provide a feast for the senses.

Indulge in the flavours of Thailand and let us take you on a culinary adventure like no other.



DISCOVER
CULTURE

MIANG KHAM BAI CHA PLU



Experience the intricate flavours of Miaeng Kham Bai Cha Plu, a traditional Thai appetizer that invites you to create your bite-sized parcels of deliciousness. This dish features wild betel leaves wrapped around a medley of ingredients such as Lime, Ginger, peanuts, dried Shrimp and Coconut topped off with a sweet and tangy sauce.

เมี่ยงคำใบชะพลู

ใบชะพลู ผักต่างๆและน้ำเมี่ยงคำ
มะพร้าวคั่วที่มีรสชาติหอมหวาน

THB 190

SOM TAM SET

Indulge in the refreshing and zesty flavours of our Som Tam Set, a quintessential Thai dish that has captured the hearts of food lovers worldwide. This Papaya salad combines crisp green Papaya, Tomatoes, Beans and Peanuts, all tossed in a spicy tangy dressing. Served with sticky rice and grilled Chicken, it offers a perfect balance of flavours and textures that will leave you craving more.

เซตส้มตำ

ส้มตำมะละกอใส่กุ้งแห้ง เสริฟพร้อมกับ
ไก่ย่างและข้าวเหนียว

THB 390



DISCOVER
CULTURE

KHAO TANG NAH TANG



Begin your culinary adventure with Khao Tang Na Tang, a delightful snack that pairs perfectly with a refreshing beer or a glass of wine. This dish features crispy rice cakes with a savoury dip made from Coconut milk, minced Pork, and Shrimp, offering a harmonious balance of flavours and textures.

ข้าวตังหน้าตัง

เครื่องจิ้มที่มีส่วนผสมหลักคือกะทิผัด
กับกุ้งและหมู เสิร์ฟพร้อมข้าวตัง

THB 190



TOM YUM



No Thai dining experience is complete without a bowl of Tom Yum, the iconic Thai hot and sour soup. Our version of this classic dish features succulent Shrimp, fragrant Lemongrass, Kaffir Lime leaves, Galangal and chilli. All simmered in a rich broth that packs a punch of flavours. It's a heart-warming dish that captures the essence of Thai cuisine and is a must-try for all our guests.

ต้มยำ

ซุปรสเปรี้ยวร้อนสไตล์ไทยเสิร์ฟพร้อม
ข้าวสวยหอมมะลิ

THB 390

MANGO WITH STICKY RICE



End your meal on a sweet note with our beloved Mango with Sticky Rice. This famous Thai dessert features perfectly ripe Mango slices served alongside sticky rice cooked in sweetened Coconut milk and topped with a sprinkle of toasted sesame seeds. Juicy Mango and creamy slightly chewy rice create a delightful, satisfying and refreshing contrast.

ข้าวเหนียวมะม่วง

กะทิและถั่วทองทอด

THB 190



THE HEN HOUSE

CONTINENTAL BREAKFAST 🍳🍞

Bowl of cereals with milk or Bircher Muesli, seasonal fruits, toast, croissant, Danish pastry, juice, coffee or tea

อาหารเช้าสไตล์ยุโรป

ซีเรียลกับนม หรือบิรชเชอร์มูสลี่ ขนมปังปิ้ง ครั้วของต์ เดนิชเพสตรี แยม เนย ผลไม้ตามฤดูกาล น้ำผลไม้ ชาหรือกาแฟ

THB 390

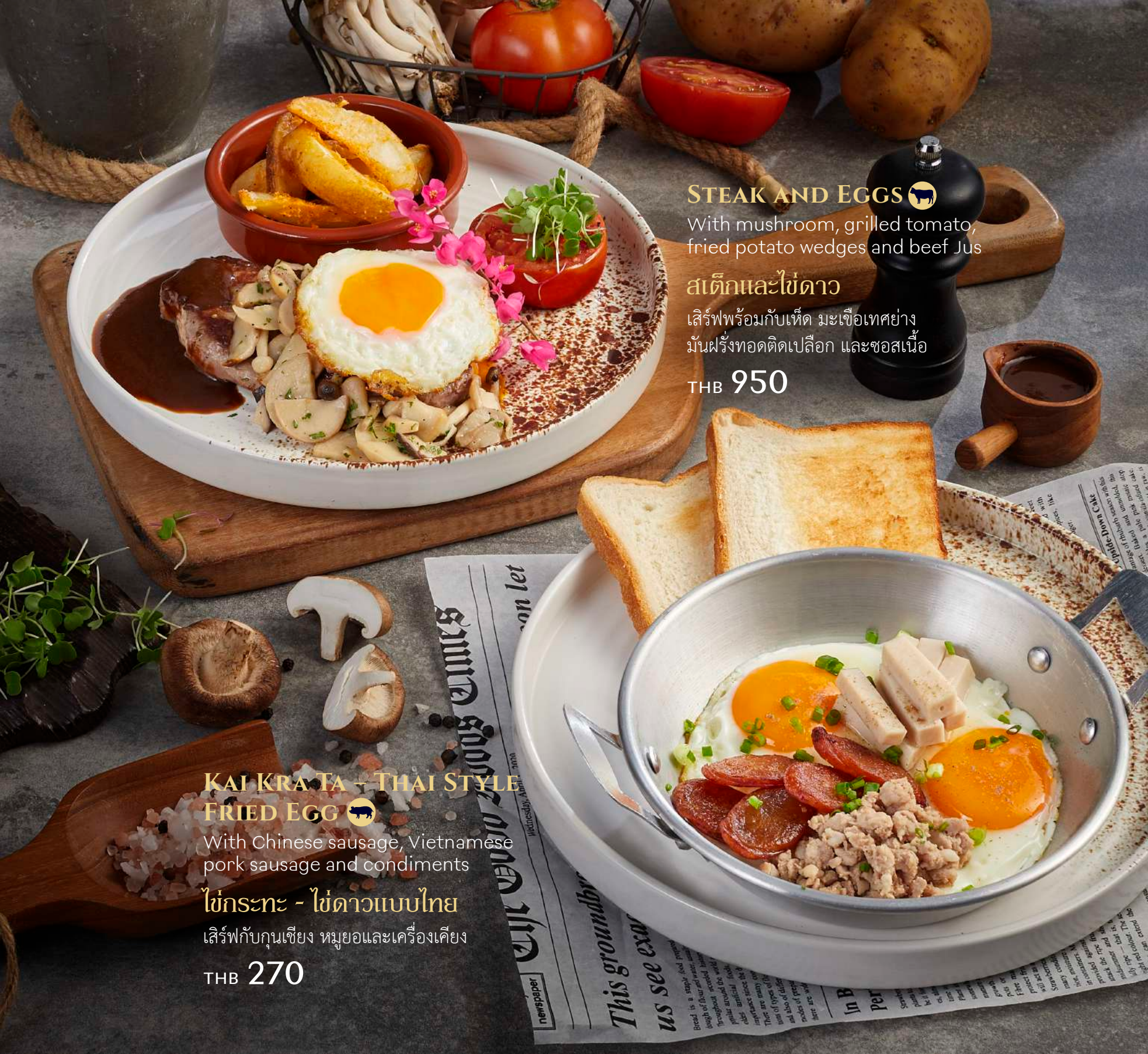
AMERICAN BREAKFAST 🍳🍗

Choice of two eggs (fried, omelet, scrambled, boiled, poached,) with chicken sausage or pork bacon, grilled tomato, hash browns, baked beans, pancakes, toast, croissant, Danish pastry, jam, butter, seasonal fruits, juice, coffee or tea

อาหารเช้าสไตล์อเมริกัน

เลือกไข่ 2 ฟอง เสิร์ฟตามเมนูไข่ที่คุณชอบ (ไข่ดาว ไข่ผำน ไข่คน ไข่ต้ม ไข่ดาวน้ำ) ทานคู่กับไส้กรอกไก่หรือหมู เบคอน มะเขือเทศย่าง มันแฮชบราวน์ ถั่วอบในซอสมะเขือเทศ แพนเค้ก ขนมปังปิ้ง ครั้วของต์ เดนิชเพสตรี แยม เนย ผลไม้ตามฤดูกาล น้ำผลไม้ ชาหรือกาแฟ

THB 390



STEAK AND EGGS 🥩

With mushroom, grilled tomato, fried potato wedges and beef Jus

สเต็กและไข่ดาว

เสิร์ฟพร้อมกับเห็ด มะเขือเทศย่าง มันฝรั่งทอดดัดเปลือก และซอสเนื้อ

THB 950

KAI KRA TA – THAI STYLE FRIED EGG 🐷

With Chinese sausage, Vietnamese pork sausage and condiments

ไข่กระตะ - ไข่ดาวแบบไทย

เสิร์ฟกับกุนเชียง หมูยอและเครื่องเคียง

THB 270

JOKE KAI YIEW MAA

Congee with century egg and fried Chinese bread stick
Your choice of:

• Pork 🐷

THB 270

• Chicken 🐔

THB 250

โจ๊กไข่เยี่ยวม้า

โจ๊กไข่เยี่ยวม้าเสิร์ฟพร้อมปาตองโก เลือกระหว่างหมูหรือไก่

TASTE OF ASIA 🐷🐔🥥🥥

Chicken congee with salted egg, Chinese chicken sausage, peanut and crispy fish, wok fried vegetables, spicy dried shrimp salad, seasonal fruits, juice, coffee or tea

รสชาติแห่งเอเชีย

โจ๊กไก่เสิร์ฟพร้อมไข่เค็ม กุนเชียงไก่ ถั่วลิสงทอดและปลาแห้งฉ่ำ ผักผัก ยำกุ้งแห้ง ผลไม้ตามฤดูกาล น้ำผลไม้ ชาหรือกาแฟ

THB 350

EGGS BENEDICT 🥳

Two poached eggs on a toasted English muffin with smoked salmon, baked tomato, Hollandaise sauce

ไข่เบเนดิกต์

ไข่ดาวน้ำ 2 ฟองวางบนขนมปังอิงลิชมัฟฟินปิ้ง เสิร์ฟพร้อมแซลมอนรมควัน มะเขือเทศย่างและซอสฮอลันดา

THB 290

POACHED OR SCRAMBLED EGG ON TOASTED SOUR DOUGH 🥳

With avocado spread, asparagus and smoked salmon

ไข่ดาวน้ำหรือไข่คนบนขนมปังชาวโดว์ปิ้ง

เสิร์ฟพร้อมกับอะโวคาโดสเปรด หน่อไม้ฝรั่งและแซลมอนรมควัน

THB 340

*ราคายังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% / Prices are subject to a 10% service charge and 7% VAT.



FRESH & HEALTHY

WAFFLE STACK

With fresh berries and compote, wildflower honey and whipped cream

วาฟเฟิลสแต็ค

เสิร์ฟพร้อมกับเบอร์รี่สดและผลไม้เชื่อม น้ำผึ้งดอกไม้อป่าและวิปครีม

THB 270

BANANA BREAD FRENCH TOAST

With caramelized banana, maple syrup, fresh berries and whipped Cream

บานานาเบรดเฟรนช์โทสต์

เสิร์ฟพร้อมกับกล้วยหอมเคลือบคาราเมล น้ำเชื่อมเมเปิ้ล เบอร์รี่สดและวิปครีม

THB 270

HEALTHY GRANOLA BOWL

Yoghurt bowl with assorted seasonal fruits & berries, nuts and seeds

กราโนล่าโบลว์เพื่อสุขภาพ

เสิร์ฟกับโยเกิร์ตพร้อมผลไม้ตามฤดูกาลและเบอร์รี่ ถั่วและธัญพืช

THB 290

PANCAKE PAGODA

Stack of pancakes with fresh berries and compote, wildflower honey and whipped cream

แพนเค้กเจดีย์

แพนเค้กซ้อนชั้น ตกแต่งด้วยเบอร์รี่สดและผลไม้เชื่อม เสิร์ฟพร้อมน้ำผึ้งดอกไม้อป่าและวิปครีม

THB 270

FRESH FRUIT PLATTER

แพลตเตอร์ผลไม้สด

THB 170

OATMEAL PORRIDGE

with cinnamon, sugar and maple syrup

โอ้ตมีลพอร์ริดจ์ (โจ๊กข้าวโอ้ต)

เสิร์ฟพร้อมผงอบเชย น้ำตาลและน้ำเชื่อมเมเปิ้ล

THB 190

BIRCHER MUESLI

With seasonal fruits, berries and nuts

เบียร์ชเชอร์มูสลี่

เสิร์ฟพร้อมผลไม้ตามฤดูกาล ผลไม้ตระกูลเบอร์รี่ และถั่วชนิดต่าง ๆ

THB 290

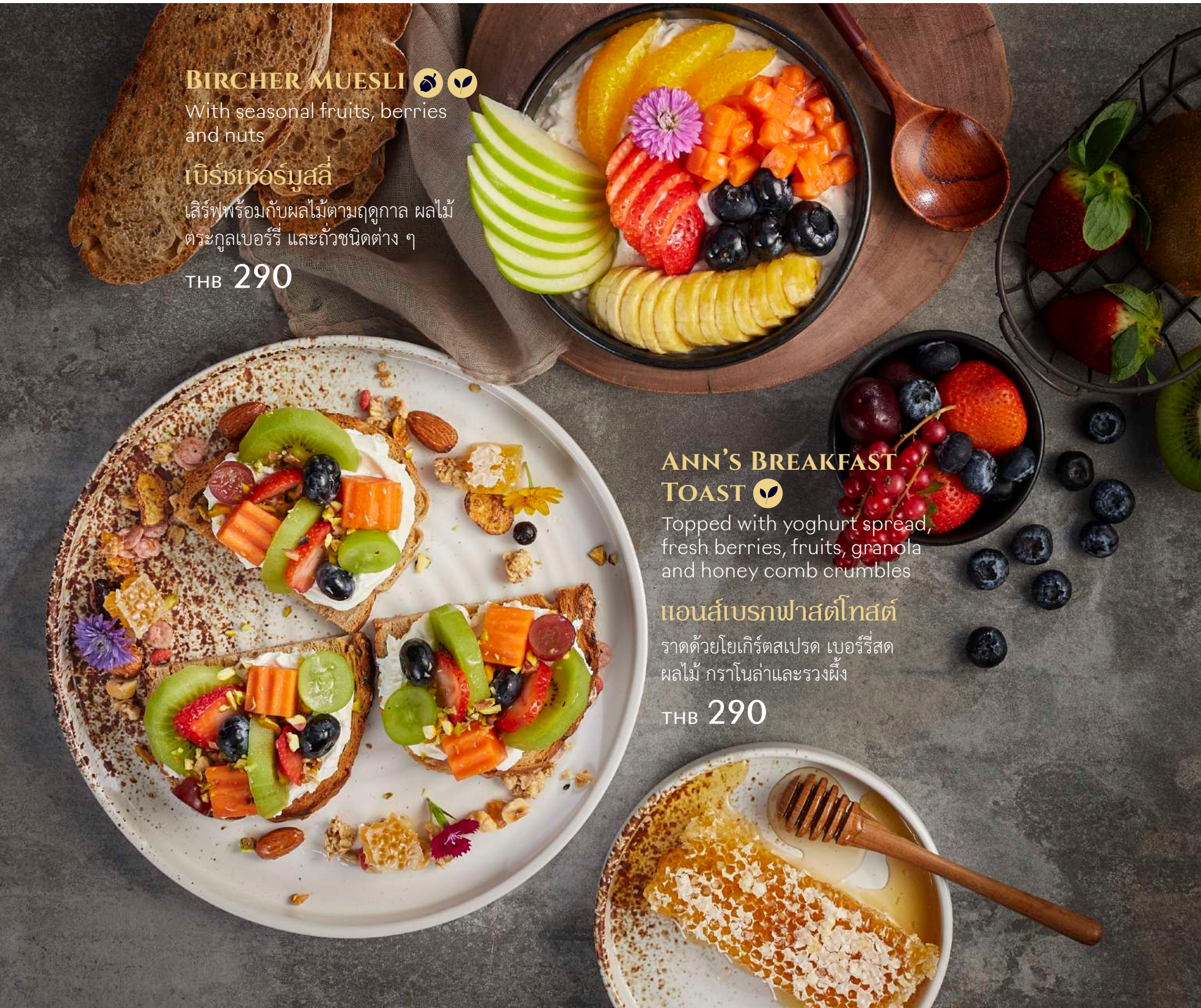
ANN'S BREAKFAST TOAST

Topped with yoghurt spread, fresh berries, fruits, granola and honey comb crumbles

แอนน์เบรกฟาสต์โทสต์

ราดด้วยโยเกิร์ตสเปรด เบอร์รี่สด ผลไม้ กราโนล่าและรวงผึ้ง

THB 290



SOUP



MINESTRONE SOUP 🐷🥕

With Parma ham and pesto

ซุ๊ปผักสไตล์อิตาลีเย็น

กับพาร์มาแฮมและซอสเพสโต

THB 210

SOUP OF THE DAY 🐷🥕

(Please ask your friendly
waiter for today's selection)

ซุ๊ปประจำวัน

(กรุณาสอบถามพนักงานบริการ
สำหรับเมนูประจำวัน)

THB 190

Prawn Bisque 🦐

With lemon grass oil

ซุ๊ปกุ้ง

กับน้ำมันตะไคร้

THB 220

CREAMY MUSHROOM SOUP 🍄

With truffle oil and cheese
crostini

ซุ๊ปครีมเห็ด

กับน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิลและ
ครอสตินีชีส

THB 190



SALAD & APPETIZER

SALAD CAPRESE ATRIUM

Confit tomato, burrata and aged balsamic reduction

สลัดคาเปรเซเอเทรียม

เสิร์ฟพร้อมกับมะเขือเทศตุ๋นในน้ำมันมะกอก
ชีสบูร์ราตา และน้ำส้มสายชูบัลซามิก
อายุการบ่มนาน

THB 410

ROASTED VEGETABLE SALAD

With avocado and homemade cottage cheese

สลัดผักย่าง

เสิร์ฟพร้อมกับอะโวคาโดและ
คottageชีสโฮมเมด

THB 250

SMOKED SALMON

With garden salad and poached egg

แซลมอนรมควัน

กับสลัดผักและไข่ดาวน้ำ

THB 390

SPICY GRILLED PRAWN SALAD

Melon, tomatoes, beetroot, avocado and focaccia bread

สลัดกุ้งย่างรสเผ็ด

เสิร์ฟพร้อมกับเมลอน มะเขือเทศ หัวบีทรูท
อะโวคาโดและขนมปังฟอคคาเซีย

THB 320

COMPRESSED MELON SALAD

With ricotta cheese, roasted pine nuts and truffle oil drops

คอมเพรสเมลอนสลัด

กับรีคอตต้าชีส เมล็ดสนคั่วและ
น้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล

THB 250

SMOKED DUCK BREAST

On mixed salad leaves with assorted berries, orange fillet and citrus dressing

อกเป็ดรมควัน

เสิร์ฟพร้อมกับผักสลัดใบ
เบอร์รี่หลากหลายชนิด
เนื้อส้มฝานและน้ำสลัดซีตรัส

THB 390

HEALTHY COBB SALAD 🐔🐷

Grilled chicken, avocado, bacon, blue cheese, poached egg extra virgin olive oil with Cajun dressing

ค็อบสลัดเพื่อสุขภาพ

ไกย่าง อะโวคาโด เบคอน บลูชีส ไข่ดาวน้ำ
น้ำมันมะกอกบริสุทธิ์และน้ำสลัดคาจุน

THB 290

QUESADILLA 🐔

With breast chicken, guacamole, sour cream, cheese, lettuce and tomato salsa

เกชาดิยา

เสิร์ฟพร้อมกับบอกไก่ กัวคาโมเล ครีมเปรี้ยว
ชีส ผักกาดและซัลซามะเขือเทศ

THB 390

MOZZARELLA CHEESE STICK 🐔

With Cajun-honey dip

ชีสมอซซาเรลล่าแท่ง

กับซอสจิ้มคาจุนน้ำผึ้ง

THB 320

FRENCH FRIES 🐔

เฟรนช์ฟรายส์

(มันฝรั่งทอด)

THB 190

CAESAR SALAD 🐔🐷

Poached egg, grilled chicken, Parmesan cheese, garlic croutons, pork bacon, anchovy dressing

ซีซาร์สลัด

เสิร์ฟพร้อมกับไข่ดาวน้ำ ไกย่าง พาร์เมซานชีส ขนมปังกรอบ
ครูดองซีสกระเทียม เบคอนหมู และน้ำสลัดแองโชวี

THB 290

CRISPY CALAMARI 🍤

With garlic chips and tangy ponzu mayonnaise

ปลาหมึกทอดกรอบ

เสิร์ฟพร้อมกระเทียมแผ่นทอดกรอบ และซอสพอนส์มายองเนส

THB 290



DUCK RILLETTE 🦆

With toasted focaccia bread and apple chutney

รีเอตต์ดั๊ก (เปิดบด)

กับขนมปังฟอกาเซียปิ้ง และซัดน์แอปเปิล

THB 540



GARLIC BREAD 🍷

Garlic butter baked French bread

ขนมปังกระเทียม

ขนมปังฝรั่งเศสอบเนยกระเทียม

THB 150

CHICKEN WINGS 🍷

Served with BBQ sauce on the side

ปีกไก่

เสิร์ฟพร้อมซอสบาร์บีคิว

THB 250

POUTINE FRIES 🍷

Baked with cheese and pulled chicken

ปูตินฟรายส์

อบพร้อมชีสและเนื้อไก่ฉีก

THB 290

FRIED ONION RINGS 🍷

With Cajun-honey dip

หอมใหญ่ชุบแป้งทอด

กับซอสจิ้มคาจุนน้ำผึ้ง

THB 220

BAKED NACHO CHIPS

With beef chili con carne, olives, tomato salsa, guacamole and sour cream

นาโชชิพอบกับชีสคอนคาร์เน

มะกอก ซัลซามะเขือเทศ กัวคาโมเล่ และครีมเปรี้ยว

THB 560



INTERNATIONAL

GRILLED CHICKEN BREAST 🐔

Baby potatoes, roasted zucchini and red chimichurri sauce

อกไก่ย่าง

เบบี๋แครอท ชูกีนี้ย่างและซอสแดงซิมิซูรี

THB 480

WIENER SCHNITZEL 🐷

Fried breaded pork with German potato salad and sauerkraut

วีเนอร์ ชนิตเซล

หมูชุบเกล็ดขนมปังทอดกับสลัดมันฝรั่ง
สไตล์เยอรมันและซาวเออร์เคราท์

THB 590

FISH & CHIPS 🐟

Batter fried fish fillet with fries, green peas, tartare sauce and malt vinegar

ฟิชแอนด์ชิปส์

เนื้อปลาชุบแป้งทอดทอดกับมันฝรั่งทอด
ถั่วงอกเตา ซอสทาร์ทาร์และน้ำส้ม
สายชูหมักข้าวมอลต์

THB 490

GRILLED PORK NECK STEAK 🐷

Roasted vegetable, mashed potato and apple sauce

สเต็กสันคอหมูย่าง

ผักย่าง มันบดและซอสแอปเปิ้ล

THB 570

DUCK LEG CONFIT 🐔

Braised red cabbage, mashed potato, apple sauce

ดักกวงฟี (ขาเปิดตุ๋นน้ำมัน)

กระหล่ำม่วงตุ๋น มันบด ซอสแอปเปิ้ล

THB 590

CHICKEN POT PIE 🐔

Creamy chicken-vegetable and mushroom stew baked in butter dough, served with mixed salad

ซิดเกินพ็อตพาย

สตูว์ไก่ใส่เห็ดและผักในซอสครีมเห็ดอบมา
ในแป้งพัฟเนยสด เสิร์ฟพร้อมสลัดผักรวม

THB 350



TERIYAKI SALMON 🐟

with bok choy, Kimchi Rice and teriyaki glaze (sea grapes for decoration)

แซลมอนเทอริยากิ

กับบ๊อคฉ่อย (ผักกาดขวางตุ๋น) ข้าวผัดกิมจิ
เพิ่มความมันวาวและรสชาติด้วยซอสเทอริยากิ
(ตกแต่งด้วยสาหร่ายหางงู)

THB 590

AUSTRALIAN ANGUS STRIPLOIN

Grilled Mediterranean vegetable medley,
fried potato wedges and Café de Paris butter

สเต็กเนื้อว้าวสันนอกออสเตรเลีย

สายพันธุ์แองกัส

เซตผักย่างเมดิเตอร์เรเนียน มันฝรั่งอบทั้งเปลือก
และเนยคาเฟ่เดอปารีส

THB 1,350

AUSTRALIAN ANGUS BEEF TENDERLOIN

Glazed carrots, gratin dauphinoise,
mushroom sauce

สเต็กเนื้อว้าวสันในออสเตรเลีย

สายพันธุ์แองกัส

เกลซแครอท (แครอทเคลือบเงา) กราแต็งโดฟีนัว
(มันฝรั่งอบสไลด์ฝรั่งเศส) ซอสเห็ด

THB 1,550

350GR RIB EYE STEAK

Roasted vegetable, baked potato with
condiments and red wine sauce

สเต็กเนื้อริบอาย 350 กรัม

ผักย่าง มันอบกับเครื่องเคียงและซอสไวน์แดง

THB 2,250

HERB ROASTED LAMB CHOP

Roasted garlic, heirloom tomato salad,
gratin dauphinoise rosemary sauce

ชีโครงแกะย่างสมุนไพร

กระเทียมอบ สลัดมะเขือเทศสายพันธุ์แอร์ลูม
(กราแต็งโดฟีนัว) มันฝรั่งอบสไลด์ฝรั่งเศส

ราดซอสโรสแมรี่

THB 1,550

PAN SEARED

SEA BASS FILLET

On raisin spinach, roasted baby
potatoes and prawn bisque

สเต็กเนื้อปลากะพง

เสิร์ฟมาพร้อมกับผักปวยเล้ง
มันเล็กอบและซูปกุ้ง

THB 490



PASTA & RISOTTO

PENNE | SPAGHETTI | FETTUCCHINE เพนเน สปาเกตตี เฟตตูชินี

Select your sauce/ เลือกซอสของคุณ

- Basil Pesto 🍀🍀 THB 320
เพสโตโหระพาฝรั่ง
- Beef or Chicken Bolognese THB 350
โบโลเนสเนื้อหรือไก่ 🍀
- Arrabiatta spicy tomato sauce THB 320
อาราเบียตต้า ซอสมะเขือเทศรสเผ็ด 🍀🍀
- Alfredo, creamy mushroom sauce THB 350
อัลเฟรโด ซอสครีมเห็ด 🍀
- Carbonara 🍀 THB 350
คาร์บอนารา

🍀 MUSHROOM RISOTTO

with assorted forest mushrooms,
white wine and fresh herbs

ริซอตโตเห็ด

กับเห็ดนานาชนิด ปรงด้วยไวน์ขาวและสมุนไพรสด

THB 350

BEEF LASAGNA

Baked with layers of pasta,
beef and bechamel sauce

ลาซานญานี้

อบด้วยชั้นพาสต้าเนื้อและซอสขาวเบชาเมล

THB 350

PEPPERONI

Tomato sauce,
mozzarella cheese

เปปเปอร์โรนี

ซอสมะเขือเทศ ชีสมอซซาเรลล่า

THB 350

PIZZA

CAESAR PIZZA

Baked with traditional Caesar dressing, chicken and mozzarella, topped with Caesar salad, parmesan cheese and crispy bacon bits

ซีซาร์พิซซ่า

อบกับน้ำสลัดซีซาร์ ไก่และชีสมอซซาเรลล่า โรยหน้าด้วย
ซีซาร์สลัด พาร์เมซานชีสและเบคอนกรอบ

THB 390

PIZZA MARGHERITA

with rich tomato sauce
and mozzarella cheese

พิซซ่ามารีต้า

กับซอสมะเขือเทศเข้มข้นและ
ชีสมอซซาเรลล่า

THB 270

PIZZA KRA PRAO GAI

Topped with Thai style spiced
minced chicken, tomato sauce
and mozzarella

พิซซ่ากะเพราไก่

หน้าไก่รสเผ็ดสไตล์ไทย เสิร์ฟพร้อม
ซอสมะเขือเทศและมอซซาเรลล่า

THB 290

PARMA HAM

Tomato sauce, mozzarella cheese
and aged Parma ham

พาร์มาแฮม

ซอสมะเขือเทศ ชีสมอซซาเรลล่าและ
พาร์มาแฮมบ่ม

THB 390

PIZZA QUATTRO FORMAGGI

พิซซ่าชีส 4 ชนิด

THB 350



BURGERS & SANDWICHES

CHICKEN BURGER

Chicken patty, lettuce, tomato, caramelized onions, coleslaw, sautéed mushrooms, cheddar cheese, served with French fries and ketchup

เบอร์เกอร์ไก่

เนื้อไก่สับ ผักกาด มะเขือเทศ หัวหอมคาราเมลไลซ์
โคลสลอว์ เห็ดผัด เซตดาร์ชีส เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด
และซอสมะเขือเทศ

THB 420

ATRIUM BEEF BURGER

Australian black angus beef patty, lettuce, tomato, caramelized onion, chili con carne, sautéed mushrooms, cheddar cheese, served with French fries and ketchup

เบอร์เกอร์เนื้อเอเทรียม

เนื้อวัวสับออสเตรเลียสายพันธุ์แบล็กแองกัส ผักกาด มะเขือเทศ
หัวหอมคาราเมลไลซ์ ซิลิคอนคาร์เน เห็ดผัด เซตดาร์ชีส
เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด และซอสมะเขือเทศ

THB 490



ATRIUM CLUB SANDWICH

Focaccia bread with grilled chicken breast, crispy bacon, cheddar cheese, avocado and egg served with French fries and garlic mayo

เอเทรียมคลับแซนด์วิช

ขนมปังฟอกาเซียกับอกไก่ย่าง เบคอนกรอบ เซตดาร์ชีส อะโวคาโด และไข่ เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด และซอสมายองเนสกระเทียม

THB 450



STEAK SANDWICH

Angus beef steak with Cajun mayo, sautéed mushrooms, caramelized onions, red peppers, baked with cheese

สเต็กแซนด์วิช

สเต็กเนื้อวัวออสเตรเลียสายพันธุ์แองกัสกับซอสมายองเนสคาจูน เห็ดผัด หัวหอมคาราเมลไลซ์ พริกหวานแดง อบด้วยชีส

THB 620

ITALIAN BAGEL

Stuffed with assorted Italian dried meats and cheese, rocket leaves, tomato, artichoke, olive tapenade and balsamic reduction

อิตาเลียนเบเกิล

ยัดไส้ด้วยเนื้อแห้งสไตล์อิตาเลียนนานาชนิด พร้อมชีส ใบผักร็อคเก็ต มะเขือเทศ อาร์ติโชก มะกอกดำนับปรุงรส และน้ำส้มสายชูหมัก บัลซามิกรีดักชั่น

THB 590

CHICKEN WALDORF SALAD CROISSANT SANDWICH

With celery, apple and grape

แซนด์วิชครัวซองต์ สลัดไก่วอลดอร์ฟ

กับคีนัวฝรั่ง แอปเปิ้ลและองุ่น

THB 290

GRILLED CIABATTA SANDWICH

Assorted grilled vegetables and buffalo mozzarella cheese with spicy mayo

กริลล์เซียบัตต้าแซนด์วิช

ผักย่างนานาชนิดและมอซซาเรลล่า นมควายกับซอสมายองเนสรสเผ็ด

THB 350

THAI CHICKEN SATAY SANDWICH

With crispy vegetable and peanut dressing

แซนด์วิชสะเต๊ะไก่ไทย

กับผักและซอสถั่ว

THB 260

THAI FAVOURS

LAAB, YUM & THAI STARTERS

DISCOVER
CULTURE



SOM TAM SET

Traditional Thai spicy green papaya salad with dried shrimp, served with grilled chicken and sticky rice

เซตส้มตำ

ส้มตำมะละกอใส่กุ้งแห้ง เสิร์ฟพร้อมกับไก่ย่างและข้าวเหนียว

THB 390

PLA GHOONG

Spicy Thai herbal prawn salad with chili jam

ปลากุ้ง

ยำสมุนไพรกับน้ำพริกเผาใส่กุ้ง

THB 350

YUM WOONSEN BORAAN

Spicy glass noodle salad with minced pork, dried shrimp and fried peanuts

ยำวุ้นเส้นโบราณ

ยำวุ้นเส้นหมูสับ กุ้งแห้งและถั่วทอด

THB 290

LAAB

MHOO TORD

Spicy fried minced pork salad

ลาบหมูทอด

หมูบดผสมเครื่องลาบสไลด์อีสานทอด

THB 220

NAM PRIK NUM & SAI AUA

Green chili dip served with crispy pork skin, northern style pork sausage, vegetables and sticky rice

น้ำพริกหนุ่ม ใส่อั่ว

น้ำพริกหนุ่ม เสิร์ฟพร้อมแคบหมู

ไส้กรอกสไตล์ภาคเหนือ

ผักนานาชนิดและข้าวเหนียว

THB 320

VIETNAMESE SPRING ROLL

Fresh spring roll with vegetables, shrimp and crabstick, served with spicy pickled dipping sauce

ปอเปี๊ยะเวียดนาม

ปอเปี๊ยะสดกับผัก กุ้งและปูอัด

เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มผักดองรสเผ็ด

THB 220

CHU CHI SALMON CIGAR

Fried red curry marinated salmon cigars with its sauce

ซูชิปลาแซลมอนชิการ์

ปอเปี๊ยะบุหรีทอดใส่ปลาแซลมอน

หมักพริกแกงฉูฉี

THB 270

KHA NOM PANG NA MU

Classic Thai fried pork toast with sweet and sour Ajard dip

ขนมปังหน้าหมู

เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มอาจาด

THB 210

๕๘

MIANG KHAM BAI CHA PLU

Thai betel leaves with assorted vegetables and sweet coconut dipping sauce

เมี่ยงคำใบชะพลู

ใบชะพลู ผักต่างๆและน้ำเมี่ยงคำมะพร้าวคั่ว ที่มีรสชาติหอมหวาน

THB 190

DISCOVER
CULTURE

SAI KROK ESARN/ NAEM TORD

Served with ginger and fried peanuts

ไส้กรอกอีสาน/ แหนมทอด

เสิร์ฟพร้อมขิงและถั่วทอด

THB 270

๕๙

KHAO TANG NAH TANG

Coconut dip with shrimp and pork, served with crispy rice cracker

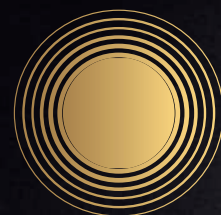
ข้าวตังหน้าตั้ง

เครื่องจิ้มที่มีส่วนผสมหลักคือกะทิผัดกับกุ้งและหมู เสิร์ฟพร้อมข้าวตัง

THB 190



POPULAR THAI SNACKS



DISCOVER
CULTURE

CHICKEN SATAY 🐔 🍢

Served with peanut sauce and Ajard dip

สะเต๊ะไก่

เสิร์ฟพร้อมซอสถั่วและน้ำจิ้มอาจาด

THB 230

PO PIA THOD

Homemade and crispy fried spring roll with vegetable and glass noodles, served with sweet plum sauce

ปอเปี๊ยะทอด

ปอเปี๊ยะโฮมเมดไส้ผักและวุ้นเส้นทอด
เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มบ๊วย

Your choice of/ ตัวเลือกของคุณ

• Prawn/ กุ้ง 🦐 THB 340

• Veg/ ผัก 🥬 THB 270

GAI HO BAI TOEI 🐔

Fried chicken nuggets wrapped in Pandan leave, served with sesame dressing

ไก่ห่อใบเตย

เสิร์ฟกับซอสงา

THB 270

GAI CHO 🐔

Fried Thai chicken roll with plum sauce

ไก่จ้อ

เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มบ๊วย

THB 270

KHO MU YANG CHIM CHAEW 🐷

Grilled marinated pork neck, served with spicy dipping sauce

คอหมูย่างจิ้มแจ่ว

คอหมูหมักย่างเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มแจ่ว

THB 290

PIK GAI THOD NAM PLA 🐔

Fried chicken wings with fish sauce

ปีกไก่ทอดน้ำปลา

ปีกไก่ทอดกับน้ำปลา

THB 270



SOUP

TOM YUM

Spicy Thai herbal soup served with steamed Jasmine rice

ต้มยำ

ซุปรสมุนไพรสไตล์ไทยเสิร์ฟพร้อมข้าวสวยหอมมะลิ

Your choice of/ ตัวเลือกของคุณ

- Prawn/ กุ้ง  THB 390
- Chicken/ ไก่  THB 320
- Mushroom/ เห็ด  THB 250

TOM KHA GA

Spicy Thai herbal soup with coconut milk served with steamed Jasmine rice

ต้มข่าไก่

ซุปรสมุนไพรสไตล์ไทยใส่กะทิเสิร์ฟพร้อมข้าวสวยหอมมะลิ

THB 320

BAMI KIAW MU DAENG

Egg noodle and shrimp wonton soup with BBQ pork

บะหมี่เกี๊ยวหมูแดง

บะหมี่ไข่และเกี๊ยวกุ้งน้ำก๊ากหมูแดง

THB 270



FAMOUS THAI MAIN DISHES

DISCOVER
CULTURE

PHAD THAI KUNG

Thai style fried noodles with tamarind sauce, egg, prawns, bean sprouts, bean curd, ground peanuts and lime

ผัดไทยกุ้ง

เส้นจันท์ผัดซอสมะขาม ไข่ กุ้ง ถั่วงอก เต้าหู้ ถั่วลิสงป่นและมะนาว

THB 390

PHAD KAPHAO

Thai classic stir fry dish with chili, garlic and holy basil served with fried egg and steamed Jasmine rice

ผัดกะเพรา

เสิร์ฟพร้อมไข่ดาวและข้าวสวยหอมมะลิ

Your choice of/ ตัวเลือกของคุณ

- Chicken/ ไก่ THB 250
- Pork/ หมู THB 250
- Beef/ เนื้อ THB 290
- Minced pork with Century Egg/ หมูสับไข่เยี่ยวม้า THB 250

PHAD SI EW

Wok fried rice noodle with egg, kale

ผัดซีอิ้ว

เส้นใหญ่ผัดกับไข่ และผักคะน้า

Your choice of/ ตัวเลือกของคุณ

- Chicken/ ไก่ THB 250
- Pork/ หมู THB 250
- Seafood/ อาหารทะเล THB 290

KHAO PHAD

Fried rice with your choice of

ข้าวผัด

ข้าวผัดกับตัวเลือกของคุณ

- Chicken/ ไก่ THB 250
- Pork/ หมู THB 250
- Seafood/ ทะเล THB 290
- Vegetables/ ผักรวม THB 220



DISCOVER
CULTURE

KHA NOM CHIN SET



Chicken green curry with Thai vermicelli rice noodles, salted egg and assorted vegetables

เซตขนมจีน

แกงเขียวหวานไก่กับขนมจีน ไข่เค็มและผักต่างๆ

THB 350



KHAO SOI GAI / NUEA

Chiang Mai curry noodles

ข้าวซอยไก่ / เนื้อ

ก๋วยเตี๋ยวแกงแบบเชียงใหม่

Your choice of/ ตัวเลือกของคุณ

• Chicken/ ไก่ THB 290

• Beef/ เนื้อ THB 320

RAAD NAH

Flat noodles with mixed vegetable in Chinese gravy

ราดหน้า

เส้นใหญ่กับผักรวมราดด้วยน้ำซอสเกรวี่แบบจีน

Your choice of/ ตัวเลือกของคุณ

• Chicken/ ไก่ THB 250

• Pork/ หมู THB 250

• Seafood/ THB 290

อาหารทะเล



*ราคายังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% / Prices are subject to a 10% service charge and 7% VAT.



DISCOVER
CULTURE

KUNG THOD SAUCE MAKAM

Fried river prawn with tamarind sauce

กุ้งทอดซอสมะขาม

กุ้งแม่น้ำทอดกับซอสมะขาม

THB 680

MASSAMAN GAI

Southern Thai chicken curry served with steamed rice

มัสมั่นไก่

เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย

THB 350

GAJ PHAD MED MAMUANG HIMMAPAAN

Sautéed chicken with cashew nuts and dried chili served with steamed rice

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์กับพริกแห้ง
เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย

THB 320

KUAY TIAW KUA GAI

Thai Fried Noodles with Chicken, Pickled Turnip, Crunchy Squid, with Fresh Green Lettuce and Chili Sauce

ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่

ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ผัดกับไก่ หัวไชเท้าดอง
ปลาหมึกกรอบ ผักกาดหอมสด ปูรสด้วย
ซอสพริกรสเข้มข้น

THB 250

KHAO MU DAENG MU KROB

BBQ Pork & Crispy Pork Belly with Chinese Sausage and Boiled Egg over Rice

ข้าวหมูแดงหมูกรอบ

หมูแดง หมูกรอบ กุนเชียงไข่ต้มและข้าวสวย

THB 360

MU KRATHIAM

Thai garlic pepper pork, with steamed rice and fried egg

หมูกระเทียม

หมูทอดกระเทียมพริกไทยสดไทย
เสิร์ฟพร้อมข้าวสวยและไข่ดาว

Your choice of/ ตัวเลือกของคุณ

• Chicken/ ไก่ THB 250

STEAMED RICE/ KHAO NIEW (THAI STICKY RICE)/ KHANOM JEEN

ข้าวสวย/ ข้าวเหนียว/
ขนมจีน

THB 70

VEGETABLE SAMOSA 🌱

Small fried pastry pocket stuffed with spiced potato and peas. Accompanied with mint sauce and tamarind chutney

ซาโมซ่าผัก

แป้งห่อไส้มันกับถั่วและเครื่องเทศ
เสิร์ฟกับซอสสะระแหน่และซอสมะขาม

THB 210

INDIAN GREEN SALAD 🌱

Slices of cucumber, onion, carrot, lime and green chili

อินเดียกรีนสลัด

แตงกวาหั่น หอม แครอท มะนาว
และพริกเขียว

THB 170

MURGH TIKKA MASALA 🐔🌶️

Boneless chicken marinated with curd and Indian spices cooked in clay oven, simmered in tomato gravy

เมอร์ทิกก้ามาซาล่า

ไก่ไร้กระดูกหมักด้วยโยเกิร์ตและเครื่องเทศ
อินเดีย เคี่ยวในน้ำเกรวี่มะเขือเทศบนเตาถ่าน

THB 270

SPICES OF INDIAN



ALOO MATAR TIKKI 🌱

Deep dried potato galette flavored with Indian spices, drizzled with sweet curd, mint sauce and tamarind sauce.

อาลูมาตาร์ทิกคิ

(มันฝรั่งบดชุบเกร็ดขนมปังทอดกรอบ)

ทอดมันฝรั่งบดอินเดียปรุงรสด้วยเครื่องเทศ
ราดด้วยนมเปรี้ยว ซอสสะระแหน่และซอสมะขาม

THB 190



MURGH DUM BIRYANI 🐔

Chicken marinated in yoghurt and Indian spices, cooked in aromatic Basmati rice and served with Raita

เมอร์กดัมบิรยานี

ไก่หมักด้วยโยเกิร์ตและเครื่องเทศอินเดีย
หุงกับข้าวบาสมати เสิร์ฟพร้อมโยเกิร์ต

THB 350

PRAWN PEERA 🍤

Bombay Dirty Rice, Raw mango and Smoke chilli curry, kale thoran, pickled ginger

พรอนพีร่า

ข้าวสไตล์บอมเบย์ แกงมะม่วงดิบและ
พริกรมควัน คะนํ้ากรอบ ขิงดอง

THB 370



INDIAN VEGETARIAN 🌱🌱 THALI

Aloo matar tikki, dal makhani, paneer butter masala, subz takatak, pulao, butter naan or plain naan yoghurt, pickle

อินเดียเน เวจิเทเรียนทาลี

อาลูมาตาร์ติกกี (มันฝรั่งบดชุบเกร็ดขนมปัง
ทอดกรอบ) ดาลมัคคานี (แกงถั่วผสมเนย)
แกงมาซาลาชีสปังนัวร์ แกงผัก ข้าวผัด นาน
โยเกิร์ต ผักดอง

THB 390

BHUNA GOSHT 🍖

Boneless lamb braised in its own gravy, flavored with garam masala and green chili

บูห์นาโกสท์

เนื้อแกะไม่มีกระดูกตุ๋นในน้ำเกรวี่ปรุงรสด้วย
การัมมาซาล่าและพริกเขียว

THB 450

SUBZ BIRYANI 🌱

Aromatic Basmati rice cooked with vegetables, yoghurt and Indian spices and served with Raita

ซัซส์บิรยานี

ข้าวบาสมาตีหุงกับผัก โยเกิร์ตและ
เครื่องเทศอินเดีย เสิร์ฟพร้อมโยเกิร์ต

THB 270

DILLI BUTTER CHICKEN 🐔🍗

Famous dish from the capital of India, Chicken tikka cooked in tomato gravy, with fenugreek leaves and cardamom powder (condiments?)

ดิลลีบัตเตอร์ชิกเกน

เมนูชื่อดังจากเมืองหลวงของอินเดีย
ไก่ทิกก้าปรุงในน้ำเกรวี่มะเขือเทศ
กับใบลูกชัตและผงกระวาน

THB 290



INDIAN NON-VEGETARIAN THALI 🍛🍛🍛

Tandoori Jheenga (prawn), home style chicken curry, dal makhni, subz takatak, pulao, butter naan or plain naan yoghurt, pickle

อินเดียยนอนเวจิเทเรียนทาลี

กุ้งทันดูรี แกงไก่ ดาลมัคคานี (แกงถั่วผสมเนย) แกงผัก ข้าวผัด
น่าน โยเกิร์ต ผักดอง

THB 450

PANEER BUTTER MASALA 🍛🍛

Cottage cheese cooked with onion, tomato, masala, flavored with Indian spices

พานีร์บัตเตอร์มาซาล่า

คอทเทจชีสปรุงกับหัวหอม มะเขือเทศ
มาซาล่า เพิ่มรสชาติด้วยเครื่องเทศอินเดีย

THB 250

DAL BUKHARA 🍛

A slow cooked Black urad (lentil) flavored with tomato, fenugreek leaves and Indian spices

ดาลบูคฮาร่า

ถั่วเลนทิลดำปรุงรสด้วยมะเขือเทศ
ใบลูกชิดและเครื่องเทศอินเดีย

THB 220

SUBZ TAKATAK 🍛🍛

A blend of mixed vegetables cooked with onions and tomato, finished with cumin powder and Fenugreek leaves

ซบส์ทากาทัก

ผักรวมปรุงสุกกับหัวหอมและมะเขือเทศ
ผงยี่หระและใบลูกชิด

THB 220

KHADE MASALA PULAO 🍛

A flavorful rice cooked with aromatic Indian spices

คาเดมาซาลาปูเลา

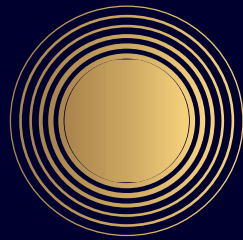
ข้าวหุงกับเครื่องเทศอินเดีย

THB 70

PLAIN NAAN BREAD/ BUTTER NAAN/ GARLIC NAAN

น่านธรรมดา/
บัตเตอร์น่าน/
น่านกระเทียม

THB 70



DISCOVER CULTURE

Grand Mercure strongly believes that travel is intrinsically linked to discovering each country national heritage: this is how you understand a culture, its customs & rituals, and connect with local communities.

Grand Mercure knows that the discovery of a culture is fundamentally a sensorial experience.

Grand Mercure Discover Culture programme highlights products, food & beverage, experiences, activities or local creativity that amplifies the country national heritage through a fresh perspective-this is expressed through revived rituals, local food & drink culture with a modern twist, the art of wellbeing or being the ambassador of local culture creativity.

There is only one way to meet a place and its people: by immersing oneself in its national culture and using all the senses. This is truly what Grand Mercure offers.

