## Appetizer and Salad

Smoked Salmon Board with pumpernickel bread, red onions, capers, grated egg and honey mustard sauce ปลาแซลมอนรมควัน	390
Black Pepper Crust Tuna Salad with Cajun beans, potatoes, black olives, onion and tomatoes	320
2	
Grilled Marinated Ricotta Salad baked pumpkin, mesclun salad leaves, roasted pine nuts and balsamic dressing สลัคซีส ริคอตต้า	290
Classic Caesar Salad	
ชีซ่าร์สลัด	290
Grilled chicken ใก่	350
Tiger prawns กุ้งลายเสือ	460
Mixed Garden Greens Sala Assorted mixed salad leaves, tomato, onion, capsicum and carrot สลัดผักราม	250
	grated egg and honey mustard sauce ปลาแซลมอนรมควัน  Black Pepper Crust Tuna Salad with Cajun beans, potatoes, black olives, onion and tomatoes สลัดปลาทูน่าพริกไทดำ  Grilled Marinated Ricotta Salad baked pumpkin, mesclun salad leaves, roasted pine nuts and balsamic dressing สลัดชีส ริคอตต้า  Classic Caesar Salad ชีฆ่าร์สลัด  Grilled chicken ไก่  Tiger prawns กุ้งลายเลือ  Mixed Garden Greens Sala  Assorted mixed salad leaves, tomato, onion, capsicum and carrot

Served with your choice of dressing: Thousand islands, Italian, French, vinaigrette เสริฟกับน้ำสลัดที่คุณชื่นชอบ: เทาซันไอส์แลนด์, อิตาเลี่ยน, เฟรนช, วินนะเกรท

**International Cheese** and Cold Cuts Meat Board (P)(N) 395 with freshly homemade bread, grapes, dried raisins and nuts ชีสและเนื้อรมควัน Corn Chips and Guacamol 270

a crispy corn tortillas with avocado dip ข้าวโพดอบกรอบและอะโวคาโด้ซอส

Soup

**Cream of Spiced Pumpkin Soup** 210 with mushrooms and cheddar cheese ซูปฟ้กทอง **Lentil Soup** 210 with cumin, lemon and pita croutons ซุปถั่วเลนทิล Soup of the Day 200 please ask one of our friendly staff members for the daily special ซุปประจำวัน

All the above salads and soups are being served with homemade bread and butter สลัดกับซุปทุกรายการ เสิร์ฟกับขนมปังและเนย

## Sandwich & Burger

The Classic Holiday Inn Bangkok Silom Club Sandwich (P) 390 with bacon, grilled chicken, egg, lettuce, tomato and Swiss cheese ฮอลิเดย์อินน์สีลมคลับแซนด์วิช

Steak Sandwich grilled sirloin steak on mustard onion bread with caramelized onions and barbecue sauce แซนด์วิชสเต็กเนื้อ

**Grilled Beef Burger** 

with Swiss cheese, fried egg and tomato เบอร์เกอร์เนื้อ

**Chicken Schnitzel Burger** 

fried chicken schnitzel on mustard onion bread with pesto and aioli mayonnaise sauce

450

390

380

395

410

400

เบอร์เกอร์ไก่กรอบ

**Grilled Panini Sandwich** 

with ham, cheddar cheese and roasted marinated Mediterranean vegetables

แซนด์วิชขนมปังพานีนี่ปั้ง

**Grilled Tuna Sandwich** 

with Emmental cheese and tomatoes แซนด์วิชปลาทูน่าย่าง

## Create your own Sandwich, Plain or Toasted on White or Whole Wheat Bread with your choice of

- Ham แฮม <b>(P)</b>	390
- Emmental cheese เอ็มเมนทัลซีส	395
- Smoked salmon แซลมอนรมควัน	410
- Tuna ปลาทูน่า	390
- Vegetarian ผัก	350
- Chicken ไก่	360

All sandwiches and burgers are served with a mixed rocket salad and French fries

อาหารประเภทแซนด์วิชและเบอร์เกอร์ทุกรายการ เสิร์ฟกับสลัดผักร็อกเกต และมันฝรั่งทอด

## Main Course

**Grilled Scottish Salmon Fillet** 595 with grilled vegetables and café de Paris butter ปลาแซลมอนย่าง

**Roasted Lamb Cutlets** 795 with roasted potatoes and rosemary glace

เนื้อแกะย่าง Traditional Fish and Chips

490 with mushy green peas, French fries and tartar

ปลาและมันฝรั่งทอด **Honey Marinated Roasted Chicken Breast** 

with roasted potatoes, corn ragout, green beans and thyme jus อกไก่ย่าง

**Trio Skewer** 

with chicken, lamb, beef and garlic butter rice ทริโอ้ สกีเว่อร์

495

Pizza Thai Favorites

PROSCIUTTO (P) with fresh tomato sauce, mozzarella cheese, parma ham, rocket salad and oregano	380	Thai Satay (N) grilled chicken, pork or beef satay with peanut sauce	330
พิชซ่าโปรสชุตโต้ชีส TRIFOLATA with fresh tomato sauce, wild mixed mushroom and truffle oil พิชซ่าทิริโฟลาต้า	360	ไก่สะเต๊ะ ,หมูสะเต๊ะ หรือ เนื้อสะเต๊ะ  Tom Yam Goong Mea Nam  spicy river prawn soup with mushrooms, lemongrass and kaffir lime leaf ต้มยำกุ้งแม่น้ำ	450
SALMONE AFFUMICATO with fresh tomato sauce, mozzarella cheese, smoked salmon, capers, mascarpone and red onion	375	Tom Kha coconut milk soup with chicken, pork or beef and galangal ต้มข่าไก่, หมู หรือเนื้อ	290
พิชซ่าแซลมอนเน่ อัฟฟูมิคาโต้  DIAVOLA (P)  with fresh tomato sauce, mozzarella, spicy salami, bell peppers and oregano	375	Phad Thai (N) fried rice noodle with shrimps, chicken, pork or beef ผัดไทยกุ้ง, ไก่ หรือหมู	340
พิซซ่าเดียโวล่า  NAPOLETANA  with fresh tomato sauce, mozzarella cheese, capers and anchovies	360	Phad Kra-Prow stir fried chicken, pork , beef or tofu with basil leaves ผัดกะเพราไก่, หมู, เนื้อ หรือ เต้าหู้	350
พิชช่านาโพลิตาน่า QUATTRO FORMAGGI with mozzarella, cheddar, blue, parmesan cheese and oregano	400	Khao Phad fried rice with chicken, pork, shrimps or beef ข้าวผัดไก่, หมู ,กุ้ง หรือ เนื้อ	340
พิซซ่าควัทโทร ฟอร์มาจิ Pasta		Khao Phad Phak fried rice with vegetable ข้าวผัดผักรวม	330
Penne or Spaghetti with bolognese, napolitana, mushroom cream sauce, pesto sauce, seafood marinara or bacon	360	Gaeng Kiew Warn green curry with chicken, pork or beef and basil แกงเขียวหวานไก่, หมู หรือ เนื้อ	350
carbonara เพนเน่ หรือ สปาเกตตี้ Asian Cuisine		Gaeng Kiew Warn Phak green curry with vegetable แกงเชียวหวานผักรวม	330
Sweet and Sour Pork Belly (P) with Green Apple - A dish by Chef Sam Leong	410	Gai Phad Med Mamoung (N) stir fried chicken with cashew nuts ไก่ผัดเม็ดมะม่วง	350
ผัดเปรี่ยวหวานหมูสามชั้นใส่แอปเปิ้ลเขียว Wok-Fried Rice with Crab Meat in XO Sauce - A dish by Chef Sam Leong	395	Panaeng (N)  dried coconut curry with chicken, pork, beef or vegetable with sweet basil พะแนงไก่, หมู, เนื้อ หรือ ผักรวม	350
ข้าวผัดปูใส่ซอสเอ็กซ์โอ Thai Cuisine		All the above dishes are being served with jasmine rice	
Phla Pla Tuna  — A dish by Chef Ian Kittichai lightly seared yellow fin tuna sashimi, roasted pepper sauce, lemongrass and mint พล่าปลาทูน่า  Moo Prik Khing (P)	365 380	อาหารไทยทุกรายการ เสิร์ฟกับข้าวหอมมะลิ  Dessert  Farmhouse Carrot Cake with Cream Cheese Icing - A dish by Chef Dean Brettschneider แครอทเค้กกับครีมซีส	220
– A dish by Chef lan Kittichai stir-fried pork tenderloin with long beans หมูผัดพริกชิง		Milk Chocolate Cheese Cake with caramelized banana and butterscotch sauce ช็อคโกแลตซีสเค็ก	220
		Roasted Apple & Sultana Crumble Tart with vanilla anglaise แอปเปิ๊ลอบ และ ซัลทาน่า แคมเบิ๊ล ทาร์ต	220
		Khao Niew Mamoung fresh sweet mango with sticky rice ข้าวเหนียวมะม่วง	260
		Fresh Fruit Platter ผลไม้รวม	170