

VOL.
MAY, 2025

THE
SIAM
TEA ROOM

เดอะ สยาม ที รูม

THE SIAM TEA ROOM

MENU

ALL DAY DINING

11.00 - 22.30 HRS

VISIT US FOR
MORE INFORMATION
OR TO SEE
THE LATEST DEALS
& PROMOTIONS

f thesiamtearoom



LINE @thesiamtearoom



@thesiamtearoom



The Siam Tea Room, where chefs are cooking dishes derived from Thailand's lesser known countryside recipes and where we partner with local food growers that care as much about food as we do. We then look at how we balanced flavors and ingredients into a generous menu of the best dishes we cook well. These dishes are designed to be shared and enjoyed in local Thai tradition, where Social, Sustenance and Sustainability working hand in hand.



SANDWICHES

แซนด์วิช



01 แซนด์วิชเนื้ออบ เฟรนช์มิสตาจด์ 390
แตงกวาดองและหัวหอม
ROASTED BEEF SANDWICH, DIJON MUSTARD, DILL
PICKLE, CARAMELIZED ONIONS, SALAD LEAVES

02 เบอร์เกอร์ปลาฮาไลบัตทอด อะโวคาโดและซอสทาร์ทาร์ 490
FRIED HALIBUT BURGER, AVOCADO,
TARTARE SAUCE, FRIES

03 ดับเบิลเบอร์เกอร์เนื้อซอสพริกศรีราชา 490
ชีสและมะเขือเทศ
AUSTRALIAN BEEF DOUBLE CHEESE BURGER,
CARAMELIZED ONION, SRIRACHA SAUCE
AND FRIES

04 เบอร์เกอร์ไก่ทอด ครีมสลัดน้ำพริกเผา 320
CRISPY FRIED CHICKEN BURGER,
ROASTED CHILI MAYO, LOCAL HERBAL SALAD
AND SWEET POTATO FRIES

05 แซนด์วิชไทร่มควัน เบคอน ชีสพรวอลอน 350
ผัก และเฟรนช์ฟรายส์
TOASTED BRIOCHE, SMOKED CHICKEN,
SMOKED BACON, PROVOLONE CHEESE,
TOMATO AND FRIES





APPETIZERS ทานเล่น

- | | |
|---|--|
| <p>06 ปอเปี๊ยะสดกุ้ง 250
FRESH RICE SPRING ROLL WITH SEA PRAWNS, VEGETABLES, EDIBLE FLOWERS AND SPICY CHILI DIP</p> <p>07 ปอเปี๊ยะทอดกุ้ง 310
DEEP-FRIED SEA PRAWN SPRING ROLLS WITH SWEET PLUM SAUCE</p> <p>08 ทอดมันกุ้งปลา น้ำจิ้มบ๊วย 320
CRISPY FRIED SEA PRAWN & FISH CAKE, SWEET PLUM SAUCE</p> <p>09 ปีกไก่ทอดเคล้าน้ำปลา 240
FRIED CHICKEN WINGS WITH FERMENTED FISH SAUCE AND CRISPY SHALLOT</p> <p>10 กอหมูทอด น้ำพริกมะเขือเทศ 350
ผักเคียง DEEP-FRIED PORK COLLAR WITH TOMATO CHILI DIP AND SEASONAL VEGETABLES</p> | <p>11 ปลาหมึกแดดเดียว 380
ทอดกระเทียม น้ำจิ้มซีฟู้ด DEEP-FRIED SUSTAINABLE SQUID FROM LAY-LANTA WITH CRISPY GARLIC AND SPICY SEAFOOD SAUCE</p> <p>12 ซีโครงหมูอบข้าวคั่ว 480
น้ำจิ้มแจ่ว BBQ FREE RANGE PORK RIBS, GROUND ROASTED RICE, SPICY TAMARIND GLAZE</p> <p>13 หมี่กรอบทรงเครื่อง 320
กุ้งทะเล CRISPY NOODLES, SEA PRAWNS TAMARIND GLAZE, PICKLED GARLIC, CASHEW NUT, DRIED CHILI</p> |
|---|--|




12





SALAD ยำ



14 ยำตัวพุง  380
WINGED BEAN SALAD WITH SEA PRAWNS,
CHILI PASTE, CRISPY COCONUT AND
BOILED DUCK EGG


15 ยำมะม่วงน้ำปลาหวาน ปลาย่างทอด   360
SWEET AND SOUR MANGO SALAD WITH
CASHEW NUTS, SHALLOT, CHILI AND
CRISPY-FRIED SUSTAINABLE THAI
KINGFISH FROM **LAY-LANTA**

16 ยำใหญ่ใส่สารพัด 380
SPICY POMELO AND JICAMA SALAD,
SOFT SHELL CRAB, CRABMEAT,
CHILI PASTE AND CRISPY SHALLOT

17 ยำจูนเส้นกึ่งสด ปลาหมึก หมูสับโบราณ 360
GLASS NOODLE SALAD WITH ROASTED PEANUTS,
DRIED SHRIMPS, SEA PRAWNS, SQUID AND
MINCED PORK

18 ส้มตำไทยกึ่งสด 290
SOM TUM GOONG
SPICY GREEN PAPAYA SALAD,
ROASTED PEANUTS, DRIED SHRIMPS
AND SEA PRAWNS

19 ยำมะเขือยาวหมูสับ ไข่ต้ม 280
SPICY GRILLED EGGPLANT SALAD, MINCED PORK
AND SOFT-BOILED DUCK EGG

20 ปลาหมึกเสลีนตานึ่งมะนาว  460
STEAMED SUSTAINABLE SQUID FROM **LAY-LANTA**
WITH SPICY CHILI GARLIC LIME SAUCE

21 เสือร้องไห้ย่างพลาเนื้อมะเขืออ่อน  550
GRILLED BBQ AUSTRALIAN WAGYU BEEF BRISKET
STEAK WITH RAW EGGPLANT SALAD



CURRY แกง

- | | | | |
|--|-----|--|-----|
| 22 แกงเหลืองปลาทะพงแดง 🌿 | 410 | 25 แกงคั่วเนื้อปู กุ้ง ใบชะพลู | 600 |
| SOUTHERN STYLE YELLOW CURRY WITH SUSTAINABLE RED SNAPPER AND GREEN TARO STALK | | CRABMEAT YELLOW CURRY, SEA PRAWNS, BETEL LEAVES SERVED WITH RICE NOODLES | |
| 23 แกงเขียวหวานไก่ 🍗 | 380 | 26 มีสมันเนื้อแก้มวัว | 660 |
| GREEN CURRY WITH CHICKEN, LOCAL EGGPLANTS, BASIL LEAVES | | SLOW-BRAISED BEEF CHEEK IN MASSAMAN CURRY WITH CRUSHED PEANUTS, LOTUS SEEDS, AND POTATO | |
| 24 แกงเขียวหวานเนื้อพริกชี้หูสวน | 490 | 27 พะแนงคอหมูย่าง | 390 |
| GREEN CURRY WITH AUSTRALIAN BBQ BEEF BRISKET, LOCAL EGGPLANTS, SWEET BASIL, AND BIRD'S-EYE CHILI | | GRILLED PORK COLLAR PANANG CURRY WITH ROASTED PEANUTS, BABY EGGPLANT, AND KAFFIR LIME LEAVES | |



SOUP น้ำแกง

- | | | | |
|--|-----|---|-----|
| 28 ต้มข่าไก่ใส่เห็ดฟาง | 360 | 30 ต้มยำปลาทะพงแดงน้ำใสใบกะเพรา 🌿 | 410 |
| TOM KHA GAI COCONUT & GALANGAL SOUP WITH CHICKEN AND MUSHROOMS | | SPICY & SOUR SOUP WITH SUSTAINABLE RED SNAPPER, STRAW MUSHROOMS, LEMONGRASS, HOT BASIL LEAVES | |
| 29 ต้มยำกุ้งทะเลน้ำพริกเผาเข้มข้น | 420 | 31 ต้มแซบเนื้อพริกชี้หูสด | 420 |
| TOM YUM GOONG LIGHTLY CREAMED SPICY AND SOUR SEA PRAWNS SOUP, STRAW MUSHROOMS, LEMONGRASS, ROASTED CHILI PASTE | | TOM SAAB-BRAISED CHEEK, TENDON, SLICED BEEF, LEMONGRASS, KAFFIR LIME LEAVES, GALANGAL, CHILI, AND BASIL | |
| | | 32 ต้มไก่โคราชใบหม่อน 🍗 | 390 |
| | | SPICY CLEAR SOUP WITH KORAT CHICKEN, MULBERRY LEAVES, GALANGAL, LEMONGRASS, AND CHILI | |





INDIVIDUAL DISH จานเดี่ยว

- | | | | |
|---|-----|--|-----|
| 33 ไถ่ย่างข้าวเหนียว น้ำจิ้มแจ่ว
CHARCOAL GRILLED HERB-RUBBED
FREE-RANGE CHICKEN, STICKY RICE
AND SPICY TAMARIND DIP | 290 | 36 ผัดกะเพราปลาหมึกราดข้าว ไข่ดาว
STIR-FRIED SQUID WITH GARLIC, CHILI, HOT BASIL
SERVED WITH JASMINE RICE AND FRIED DUCK EGG | 320 |
| 34 ผัดกะเพราเนื้อราดข้าว ไข่ดาว
PAD KRA PRAO NEUA
STIR-FRIED ANGUS BEEF WITH GARLIC, CHILI,
HOT BASIL SERVED WITH JASMINE RICE AND
FRIED DUCK EGG | 380 | 37 ข้าวผัดแฮม 
FRIED RICE WITH FERMENTED PORK, CAGE-FREE
FRIED EGG, KALE, CHILI, AND SPRING ONION | 350 |
| 35 ผัดกะเพราหมูสับและหมูกรอบ
ราดข้าวไข่ดาว
STIR FRIED CRISPY PORK BELLY, MINCED PORK
WITH GARLIC, CHILI HOT BASIL SERVED WITH
JASMINE RICE AND FRIED DUCK EGG | 350 | 38 ข้าวผัดมันกุ้ง กุ้งทะเลและไข่ต้ม
FRIED RICE WITH SEA PRAWNS, SHRIMP PASTE,
BOILED DUCK EGG AND CUCUMBER | 380 |
| | | 39 ข้าวผัดปูไข่ต้ม
FRIED RICE WITH CRABMEAT, BOILED
DUCK EGG, AND CUCUMBER | 390 |



NOODLES ก๋วยเตี๋ยว

- | | | | |
|---|-----|---|-----|
| 40 ผัดไทยกุ้งเส้นจันท์ 
PHAD THAI GOONG
STIR-FRIED CHANTHABURI RICE NOODLES,
SEA PRAWNS, DUCK EGG, BEAN SPROUTS,
CHIVES, CRUSHED PEANUTS,
MILD TAMARIND SAUCE | 380 | 43 ข้าวซอยปูนิ่ม 
KHAO SOI
NORTHERN THAI- STYLE NOODLE CURRY WITH
CRISPY SOFT-SHELL CRAB, EGG NOODLES,
PICKLED CABBAGE AND ROASTED CHILI | 480 |
| 41 ก๋วยเตี๋ยวลี้นใหญ่ผัดซี้เมาทะเล 
STIR-FRIED FLAT NOODLES WITH KEE MAO
SAUCE, MIXED SEAFOOD, GREEN PEPPER,
RED CHILI, AND BASIL | 360 | 44 ก๋วยเตี๋ยวจี๊โครงหมูต้มยำ ลูกชิ้นหมู
TOM YUM RICE NOODLE SOUP, PORK RIBS,
MINCED PORK, PORK BALLS, ROASTED CHILI PASTE,
CRUSHED PEANUTS, LIME | 320 |
| 42 ก๋วยเตี๋ยวน้ำร้อน เนื้อสด ลูกชิ้น 
BRAISED BEEF NOODLES SOUP WITH FINGER RIB,
SLICED BEEF, BEEF BALLS AND MORNING GLORY | 380 | | |





FAMILY DISH กับข้าว

45 หลนหมูสับ ปลาอินทรีซี่ เนื้อปู 390
CREAMY COCONUT DIP WITH MINCED PORK, CRAB MEAT, AND SALTED MACKEREL, SERVED WITH FRESH SEASONAL VEGETABLES

46 ผัดมะเขือยาวกุ้งแห้งหมูสับ 290
STIR-FRIED EGGPLANT WITH MINCED PORK, GARLIC, CHILI, FERMENTED SOY BEANS, DRIED SHRIMP, AND SWEET BASIL

47 ผัดวุ้นเส้นสามฤดูหมูสับทะเล 330
STIR-FRIED GLASS NOODLES WITH SOUR SAUSAGE, MINCED PORK, SQUID, SEA PRAWNS, CHA-OM LEAVES, SATO, AND GARLIC

48 ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ 330
STIR-FRIED CHICKEN, CASHEW NUTS, ROASTED CHILI



49 ไข่เจียวทะเล 290
THAI-STYLE OMELET WITH SEA PRAWNS AND CRAB MEAT, SERVED WITH SEAFOOD SAUCE

50 ผัดคะน้าหมูกรอบ 260
STIR-FRIED BABY KALE WITH GARLIC, CHILI, AND CRISPY PORK BELLY

51 หมูกรอบคั่วพริกเกลือ 460
STIR-FRIED CRISPY PORK BELLY WITH CHILI AND SALT

52 ปลาหมึกผัดไข่เค็ม 390
STIR-FRIED SUSTAINABLE SQUID FROM **LAY-LANTA** WITH SALTED EGG, RED CHILLI, ONION, CHINESE CELERY

53 ใบเหลียงผัดไข่ 290
STIR-FRIED BAEGU LEAVES WITH CHILI, GARLIC, EGG, AND SHRIMP

54 เนื้อแองกัสผัดพริกไทยดีปส์ กับใบยี่หระ 550
STIR-FRIED AUSTRALIAN ANGUS TOPSIDE WITH CHILI, GARLIC, LONG PEPPER, AND CUMIN LEAVES

55 ทะเลผัดฉ่า 390
STIR-FRIED SEA PRAWNS, SQUID, RED SNAPPER, GARLIC, CHILI, GREEN PEPPER, FINGER ROOT, HOT BASIL

56 ปลากระพงซอสมะขาม 520
DEEP-FRIED SEA BASS IN TAMARIND & GARLIC SAUCE WITH FRIED CHILI

57 ปลากระพงนึ่งมะนาว 515
STEAMED SEA BASS, GARLIC, CHILI, LIME AND CORIANDER

58 ปลากระพงทอด พริกกระเทียม 490
CRISPY-FRIED SUSTAINABLE THAI GIANT KINGFISH FROM **LAY-LANTA** WITH CHILI AND CRISPY GARLIC





VEGETARIAN DISH มังสวิรัต

59	ปอเปี๊ยะผักทอด DEEP-FRIED SPRING ROLLS WITH CABBAGE, CARROT, MUSHROOM, GLASS NOODLES WITH PLUM SAUCE	220	66	วุ้นเส้นผัดไข่ STIR-FRIED GLASS NOODLES, TOMATO, ONION, CABBAGE AND EGGS	255
60	ฟองเต้าหู้ทอดซอสมะขามพริกป่นต้มถั่ว DEEP-FRIED BEAN CURD ROBES AND CORN WITH CHILI TAMARIND SAUCE AND CRUSHED PEANUTS	220	67	ข้าวผัดสับปะรด FRIED RICE WITH EGG, PINEAPPLE, AND CRISPY BEAN CURD	260
61	ยำมะเขือยาวเต้าหู้ ฟองเต้าหู้ทอด GRILLED EGGPLANT SALAD WITH CRISPY-FRIED BEAN CURD	245	68	ต้มข่าเต้าหู้เห็ดฟาง COCONUT & GALANGAL SOUP WITH TOFU AND STRAW MUSHROOMS	250
62	ผัดไทยมังสวิรัต STIR-FRIED CHANTHABURI RICE NOODLES WITH DUCK EGG, TOFU, BEAN SPROUTS, CHIVES, CRUSHED PEANUTS, MILD TAMARIND SAUCE	260	69	แกงจืดไข่น้ำผักกาดขาวสาหร่าย CLEAR SOUP, CABBAGE, MUSHROOM, FRIED OMELET	270
63	เส้นใหญ่ผัดซีอิ้วมังสวิรัต STIR-FRIED FLAT NOODLES WITH EGG, KALE, MUSHROOMS AND TOFU	240	70	แกงเขียวหวานมะเขือรวมเต้าหู้ GREEN CURRY WITH EGGPLANT AND TOFU	290
64	ผัดกะเพราเต้าหู้มะเขือยาวข้าวสวย STIR-FRIED CRISPY BEAN CURD, EGGPLANT, GARLIC, CHILI, HOT BASIL WITH STEAMED JASMINE RICE	260	71	ข้าวผัดรถไฟใส่ไข่ EGG FRIED RICE WITH KALE, ONION AND TOMATO	240
65	แกงคว่ำผักทองมะเขือยาวเต้าหู้ YELLOW CURRY WITH TOFU ROASTED PUMPKIN AND EGGPLANT	290	72	ข้าวซอยมังสวิรัต KHAO SOI VEGETARIAN- NORTHERN THAI- STYLE NOODLE CURRY WITH TOFU, CRISPY BEAN CURD, EGG NOODLES	280





SWEETS ของหวาน



- | | | | | | |
|----|---|-----|----|---|-----|
| 73 | ข้าวเหนียวมะม่วงมะพร้าวอ่อน
SWEET COCONUT STICKY RICE WITH RIPE MANGO AND COCONUT SAUCE | 290 | 77 | ข้าวเผ้าทอด ไอศกรีมชาไทย
COCONUT-CRUSTED CRISPY BANANA WITH THAI TEA ICE CREAM | 240 |
| 74 | พลอยกรอนมะพร้าวหอม
WATER CHESTNUT AMETHYST, CREAMY COCONUT SYRUP, COCONUT ICE CREAM | 230 | 78 | ขนมปังปิ้งสังขยาใบเตย
TOASTED BUTTER BRIOCHE, CREAMY PANDAN CUSTARD, FRESH YOUNG COCONUT | 230 |
| 75 | กระท้อนลอยแก้ว
SNOWY SANTOL WITH TAMARIND SORBET AND BITTER ORANGE | 240 | 79 | วุ้นหางจระเข้ เซอร์เบทอัญชันมะนาว
ALOE VERA JELLY, BUTTERFLY PEA, LIME SORBET | 230 |
| 76 | บัวลอยสามสหาย
SWEET RICE DUMPLINGS—TARO, PUMPKIN, AND PURPLE POTATO WITH COCONUT CREAM SAUCE | 230 | 80 | ไอศกรีมสตรอเบอร์รี่เยลลี่
STRAWBERRY ICE CREAM AND JELLY | 220 |





BEVERAGES เครื่องดื่ม

LOCAL FAVORITES 139

โอเลี้ยง

OLIENG (ICED THAI BLACK COFFEE)

กาแฟโบราณ

KAFFE' BORAN (ICED THAI COFFEE WITH CONDENSED MILK)

ชาดำเย็น

CHA DUM YEN (THAI ICED BLACK TEA)

ชานมเย็น

CHA NOM (THAI ICED TEA WITH CONDENSED MILK)

มะนาวโซดา

LIME SODA

นมชมพู

NOM CHOMPOO (ICED PINKY MILK WITH SALA FLAVOR)

ชามะนาวลิ้นจี่

CHA MANOW LIN CHEE (LIME ICED BLACK TEA WITH LYCHEE)

ชาตะไคร้ใบเตยหอม

CHA TA KRAI BAI TOEY HOM (LEMONGRASS PANDAN)

ชาใบเตยหอม

BAI TOEY HOM (PANDAN LEAVES HERBAL)

น้ำมะตูม

NAM MATOOM (BAEL FRUIT)

FRESH JUICES 145

น้ำผลไม้คั้นสด

(สับปะรด, แอปเปิ้ล)

FRESHLY PRESSED (PINEAPPLE, WATERMELON)

มะพร้าว

WHOLE YOUNG COCONUT

BLENDED WITH ICE 145

น้ำผลไม้ปั่น

(มะม่วง สับปะรด แอปเปิ้ล มะนาว ลิ้นจี่)

(MANGO, PINEAPPLE, WATERMELON, LIME, LYCHEE)

มะม่วงเสาวรสปั่น

MANGO & PASSIONFRUIT

ลิ้นจี่สับปะรดปั่น

LYCHEE & PINEAPPLE

แอปเปิ้ลมะนาวปั่น

WATERMELON & LEMON



นมชมพู
PINK MILK TEA

น้ำมะตูม
NAM MA TOOM

ชานมเย็น
CHA NOM



สมูทตี้กล้วยนมอัลมอนด์
BANANA & ALMOND MILK

SMOOTHIES

สมูทตี้มะม่วงโยเกิร์ต

MANGO & YOGHURT

175

สมูทตี้กล้วยนมอัลมอนด์

BANANA & ALMOND MILK

175



MILKSHAKE

219

- สตรอว์เบอร์รี่มิลค์เชค
STRAWBERRY MILKSHAKE
(STRAWBERRY, YOGHURT, VANILLA ICE CREAM, CREAM)
- โอรี่โอบีมิลค์เชค
OREO MILKSHAKE (OREO, VANILLA ICE CREAM, CREAM)
- มินชีช็อกโกแลตชิปมิลค์เชค
MINT CHOCOLATE CHIP MILKSHAKE
(MINT EXTRACT, CHOCOLATE CHIP, VANILLA ICE CREAM, CREAM)

SOFT DRINKS

- เป๊ปซี่, เป๊ปซี่ แมกซ์, เซเว่นอัพ
PEPSI, DIET PEPSI, 7UP 95
- ชเวปป์ส โทนิค วอเตอรส์,
จิ้นเจอร์ เอล 95
SCHWEPPE'S TONIC,
GINGER ALE
- โซดาร์็อค แมเท็น 95
ROCKMOUNTAIN SODA
- เรดบูล ยูโรป 175
RED BULL EUROPE



SIGNATURE COCKTAILS

- แบงค็อก มิวส์ 395
BANGKOK MUSE
Absolut Blue Vodka, Ginger Beer,
Chili, Sweet basil, Lime Juice
- ป็อก ช็อต 355
POK SHOT
Ruang Khao Sapphire shot
serve with Salt, Lime, Soda
- ตามาริน มาร์การิต้า 365
TAMARYN MARGARITA
Olmecca Gold Tequila, Triple Sec,
Golden Tamarind, Lime Juice Thai,
Thai chilli Mix



MINERAL WATER

- เอเวียง 175/255
EVIAN
(330 ml/750 ml)
- เอเวียงชนิดมีฟอง 215/315
EVIAN SPARKLING
(330 ml/750 ml)
- น้ำแร่ช้าง 98/159
CHANG MINERAL
(350 ml/700 ml)
- น้ำแร่ช้างชนิดมีฟอง 119/179
CHANG MINERAL SPARKLING
(350 ml/700 ml)

CLASSIC COCKTAILS

- โมฮิตโต MOJITO 365
Bacardi rum, Fresh Mint, Fresh Lime Juice,
Sugar, Soda
- ไดควิรี่ DAIQUIRI 365
Bacardi rum, Fresh Lime Juice, Sugar
- มาร์การิต้า MARGARITA 385
Olmecca Gold Tequila, Giffard
Triple Sec, Fresh Lime Juice
- ลอง ไอแลนด์ ไอซ์ ที 395
LONG ISLAND ICE TEA
Absolut Blue Vodka, Bacardi Rum, Beef-
eater Gin, Olmecca Gold Tequila, Giffard
Triple Sec, Fresh Lime Juice, Pepsi
- วอดก้า มาตินี่ VODKA MARTINI 385
Absolut Blue Vodka, Dry Vermouth

SPIRITS

- เฮนดริคจิ้น 485
HENDRICK'S GIN
- บอมเบย์แซฟไฟร์ จิ้น 385
BOMBAY SAPPHIRE GIN

- บีฟเฟเตอร์รายจิ้น 365
BEEFEATER GIN
- พระยา เอลเมนต์ รัม 385
PHRAYA ELEMENT RUM
- บาคาร์ดีโอโซ่ 8ปี รัม 465
BACARDI 8 YO RUM
- บาคาร์ดี รัม 335
BACARDI RUM
- เกรกูสวอดก้า 495
GREY GOOSE VODKA
- แอบโซลูท วอดก้า 365
ABSOLUT BLUE VODKA
- พาทรอน ซิลเวอร์ เทกิล้า 495
PATRON SILVER TEQUILA
- โอลเมก้า โกลด์ เทกิล้า 365
OLMECCA GOLD TEQUILA
- จอห์นนี่วอล์คเกอร์แบล็คเลเบลวิสกี 385
OHNNIE WALKER WHISKY BLACK LABEL
- แจ๊คเดเนียลวิสกี 335
JACK DANIEL'S NO.7 WHISKEY

BEER

- ช้าง 175
CHANG
- มาร์ควิสส์ พรินเนอร์ 225
MARQUIS PLISNER
- ชาละวัน เพล เอล 265
CHALAWAN PALE ALE
- ชาตรี ไอ พี เอ 265
CHATRI IPA
- เซียงใหม่ ไวเซน 265
CHIANG MAI WEIZEN
- เบียร์ไซง่อน 265
BIA SAIGON SPECIAL



COFFEE SELECTION

กาแฟปากของ 055 อาราบิก้าแท้ 100% ปลูกที่เมืองปากของ บนที่ราบสูง บอละเวน ในแขวงจำปาศักดิ์ สปป. ลาว เป็นพื้นที่ที่อุดมไปด้วยแร่ธาตุจากภูเขาไฟภูเขาที่มีความสูง 1,200 ม. โดยบรรจุคั่วและผลิตให้เฉพาะโรงแรมแบงค็อก แมริออท มาร์ควิส ควีนส์ปาร์ค ซึ่งเป็นแบบคั่วเข้มเหมาะสำหรับกาแฟเอสเปรสโซ่ด้วยครีมาและรสชาติที่เข้มข้น มีสัมผัสของช็อกโกแลตและความหอมของเครื่องเทศนานาชนิด

PAKSONG 055 GROWN IN PLANTATIONS ON THE PLATEAU OF NORTHEAST OF LAOS, 055 IS A SPECIAL ROAST CREATED BY PAKSONG ESPECIALLY FOR BANGKOK MARRIOTT MARQUIS QUEEN'S PARK. THE DARK ROASTED PROFILE CREATES THE PERFECT ESPRESSO SHOT, WHICH FEATURES A RICH, CREAMY TEXTURE AND A FLAVOR THAT HARNESSES EXQUISITE NOTES OF DARK CHOCOLATE AND SPICES.

เมล็ดกาแฟลาวาซ่า ซุปเปอร์กัสโต- ประกอบด้วยกาแฟจากพื้นที่และชุมชนที่เกี่ยวข้องกับโครงการของมูลนิธิลาวาซ่า เพื่อมอบประสบการณ์รสชาติที่เป็นเอกลักษณ์และยั่งยืนของแหล่งกำเนิดกาแฟ เมล็ดกาแฟสัมผัสได้ถึงกลิ่นหอมอันละเอียดอ่อนของดอกมะลิ อัลมอนด์ และช็อกโกแลตนม

LAVAZZA BEAN SUPER GUSTO- CONTAIN COFFEE FROM TERRITORIES AND COMMUNITIES INVOLVED IN LAVAZZA FOUNDATION PROJECTS TO BRING YOU A UNIQUE AND SUSTAINABLE TASTE EXPERIENCES OF COFFEE ORIGINS. SUPER GUSTO DELICATE NOTES OF JASMINE FLOWERS, ALMOND AND MILK CHOCOLATE.

HOT COFFEES

	PAKSONG	LAVAZZA
ริสเตรตโต RISTRETTO	95	105
เอสเปรสโซ่ SINGLE ESPRESSO	95	105
ดับเบิล เอสเปรสโซ่ DOUBLE ESPRESSO	120	145
เอสเปรสโซ่ มัคคิอาโต้ ESPRESSO MACCHIATO	120	145
พิคโคโล ลาเต้ PICCOLO LATTE	130	145

TALL COFFEES (SERVED HOT OR OVER ICE)

อเมริกาโน่ AMERICANO	155	175
คาปูชิโน่ CAPPUCCINO	155	175
กาแฟ ลาเต้ CAFFE LATTE	165	185

SIGNATURE COFFEES (SERVED HOT OR OVER ICE) PAKSONG

คาราเมล มัคคิอาโต้ CARAMEL MACCHIATO	175
เฮเซลนัท ลาเต้ ROASTED HAZELNUT LATTE	175
ไวท์ มอคค่า WHITE MOCHA	175
มอคค่า CAFFE MOCHA	175
กาแฟเย็นน้ำส้ม ICED ORANGE COFFEE	195
กาแฟเย็นมะพร้าวหอม ICED COCONUT COFFEE	195

TEA ORGANIC INFUSION BY SUWIRUN

139

สุวิรุฟหิชาไทย ไร่ชาอินทรีย์ ออร์แกนิก จากจังหวัดเชียงราย SUWIRUN THAI TEA, AN ORGANIC TEA PLANTATION IN CHIANG RAI PROVINCE	ชาอู่หลง ลาเวนเดอร์ ดอกอัญชัน OOLONG LAVENDER & BUTTERFLY PEA
ชาดำพีช PEACH BLACK TEA	ชาสมุนไพรตะไคร้ใบเตย LEMONGRASS & PANDAN
ชาดำเบอร์รี่รวม MIXED BERRY BLACK TEA	ชาสมุนไพรตะไคร้ขิง LEMONGRASS & GINGER



พิคโคโล ลาเต้ PICCOLO LATTE

NON COFFEE BEVERAGE

(SERVED HOT OR OVER ICE)

มัทฉะ ลาเต้ MATCHA LATTE	175
ช็อกโกแลต CHOCOLATE	155
โอวัลติน OVALTINE	135

ADD-ON

ช็อตเอสเปรสโซ่ ESPRESSO SHOT	35/55
น้ำเชื่อม (วานิลลา เฮเซลนัท ทิรามิสุ) FLAVORED SYRUPS (VANILLA, HAZELNUT, TIRAMISU)	15



SILVER JUBILEE GOURMET BY DILMAH 139

ชาซีลอน ต้นตำรับ CEYLON ORIGINAL BREAKFAST

ชาเอิร์ลเกรย์ SILVER JUBILEE EARL GREY

ชาเขียวดอกมะลิ NATURAL JASMINE GREEN

ชาเขียวโมรอกเคนมินท์ MOROCCAN MINT GREEN

ชาดอกคาร์โมไมล์ PURE CHAMOMILE FLOWER

BANGKOK MARRIOTT MARQUIS QUEEN'S PARK

199 SUKHUMVIT SOI 22, SUKHUMVIT RD., KLONGTON, KLONGTOEY, BANGKOK 10110
T: +66 (0) 2 059 5555 WWW.BANGKOKMARRIOTTMARQUIS.COM

bangkokmarriottmarquis

marriottmarquisbkk



MARRIOTT MARQUIS
BANGKOK
QUEEN'S PARK