

# BREAKFAST MENU

(FROM 06.00 AM. - 11.00 AM.)

- The Emerald Coffee Shop*
- 1. Parisian Continental Breakfast** 330.-  
 Choice of coffee, tea or hot chocolate; Choice of freshly squeezed fruit juice: Orange, grapefruit, pineapple or watermelon; Selection of morning pastries including white or whole wheat toast, bread rolls, served with butter and fruit jams  
 กาแฟ / ชา หรือช็อคโกแลต น้ำผลไม้สด ส้ม / เกรปฟรุต / สับปะรด / แตงโม ขนมปังอบจากเบเกอรี่ ประกอบด้วยครัวซอง แพนีสต่างๆ เสิร์ฟพร้อมกับแยมผลไม้และเนย
  - 2. Japanese Breakfast** 380.-  
 Served in Bento box, Japanese rice with grilled salmon in soya sauce, Miso soup, Japanese Salad, Seasonal fruit and Green Tea  
 อาหารเข้าแบบญี่ปุ่น ข้าวปั้นเสิร์ฟพร้อมกับปลาแซลมอนย่างซอซึว ซุปเต้าหู้ สลัดผัก ผลไม้สดตามฤดูกาล และชาเขียวญี่ปุ่น
  - 3. American Breakfast (P)** 400.-  
 Choice of coffee, tea or hot chocolate, Choice of freshly squeezed fruit juice: Orange, grapefruit, pineapple or watermelon; Choice of two eggs: Fried, poached, boiled, scrambled or three-egg omelet (plain, tomatoes, herbs, vegetables or mushrooms) Served with bacon, chicken sausage, pork sausage, Selection of morning pasties including white or whole wheat toast and bread rolls, served with butter and fruit jams  
 กาแฟ / ชา หรือช็อคโกแลต น้ำผลไม้สด ส้ม / เกรปฟรุต / สับปะรด / แตงโม ไข่ดาว ไข่ต้ม ไข่ลวก หรือไข่กวน (ไข่ไก่สด 2 ฟอง) หรือไข่ฉวน (ไข่ไก่สด 3 ฟอง) (ธรรมดาหรือยัดไส้มะเขือเทศ เห็ด และผักต่างๆ) เสิร์ฟพร้อมกับเบคอน ไส้กรอกไก่ ไส้กรอกหมู ขนมปังอบจากเบเกอรี่ ประกอบด้วยครัวซอง แพนีสต่างๆ เสิร์ฟพร้อมกับแยมผลไม้และเนย
  - 4. Diet Breakfast (H)** 380.-  
 Green Tea, Choice of freshly squeezed fruit juice: Orange, grapefruit, pineapple or watermelon, Fresh sliced fruit platter, Muesli, Soy milk and Soy yoghurt, Egg white omelet with toasted or whole wheat bread  
 ชาเขียวญี่ปุ่น น้ำผลไม้สด ส้ม / เกรปฟรุต / สับปะรด / แตงโม ผลไม้สดตามฤดูกาล นมถั่วเหลือง และโยเกิร์ตถั่วเหลือง ไข่ขาวฉวนกับขนมปังปิ้ง (ธรรมดา / โฮลวีต)
  - 5. Freshly Squeezed Fruit Juice** 120.-  
 (Apple Orange, grapefruit, pineapple watermelon)  
 น้ำผลไม้สด (แอปเปิ้ล / ส้ม / เกรปฟรุต / สับปะรด / แตงโม/)



# BREAKFAST MENU

(FROM 06.00 AM. - 11.00 AM.)

- |  |       |
|--|-------|
| 6. Seasonal Mixed Fruits with Cottage Cheese<br>ผลไม้สดตามฤดูกาลพร้อมเนยแข็งสด   | 180.- |
| 7. Seasonal Sliced Fruits with Honey and Yoghurt<br>ผลไม้สดตามฤดูกาลพร้อมน้ำผึ้งและโยเกิร์ต  | 120.- |
| 8. Fruit or Plain Yoghurt<br>โยเกิร์ตรสผลไม้ หรือ รสธรรมชาติ   | 100.- |
| 9. Stewed Prunes with Orange and Cinnamon<br>พรุณเชื่อมกับส้มและซินเนมอน   | 120.- |
| 10. Porridge with whole milk or skimmed milk<br>ข้าวโอ๊ตร้อนกับนมสด หรือ นมพร่องมันเนย   | 120.- |
| 11. Swiss muesli with roasted nuts and seasonal fruits<br>ธัญพืชแบบสวิสพร้อมถั่วอบอย่างดีและผลไม้  | 120.- |
| 12. Cornflakes, all-bran, special raisin bran, rice crisp cereals<br>with your choice of sliced banana or seasonal fruits<br>คอร์นเฟลก ธัญพืชชนิดต่างๆ พร้อมกล้วยหอมสไลด์ หรือ ผลไม้ตามฤดูกาล  | 180.- |
| 13. High fiber fruit cereal with blueberry yoghurt<br>ธัญพืชผสมผลไม้กากใยสูงพร้อมโยเกิร์ตรสบลูเบอร์รี่   | 160.- |
| 14. From The Bakery<br>Bakery basket with your choice of croissant, chocolate bun, white or whole wheat toast, Danish pastries, muffins, brioches, hard rolls or soft rolls served with honey, marmalade and butter or margarine<br>ขนมปังอบจากเบเกอรี่ ประกอบด้วยครัวซอง ขนมปังช็อกโกแลต ปัง (รสธรรมดา / โฮลวีต) ขนมปังอบแบบเดนิสต่างๆ มัฟฟิน ขนมปังก้อน ฮาร์ดโรลหรือซอฟท์โรล เสิร์ฟพร้อมน้ำผึ้ง เนย หรือเนยเทียม | 120.- |
| 15. Butter milk pancakes, French toast or waffles<br>With maple syrup and strawberry compote<br>แพนเค้กเนย ขนมปังชุบไข่ หรือวาฟเฟิล พร้อมน้ำเชื่อมเมเปิล และ น้ำเชื่อมรสสตรอเบอร์รี่   | 120.- |
| 16. Smoked salmon on toasted bagel<br>With cream cheese, capers and dill<br>ปลาแซลมอนรมควันบนเบเกิลปิ้ง พร้อมชีสครีมและผักชีลาว  | 280.- |

180.-

120.-

100.-

120.-

120.-

120.-

180.-

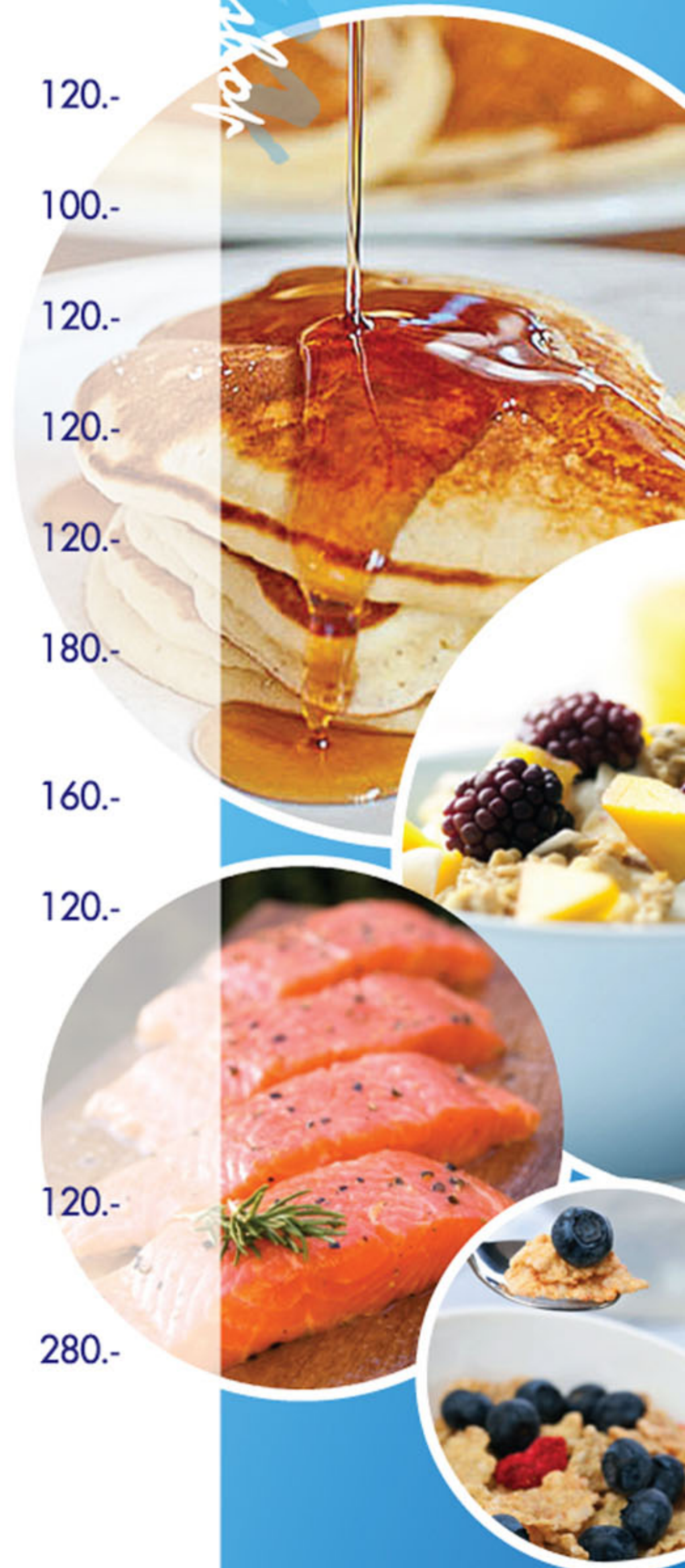
160.-

120.-

120.-

280.-

The Emerald Coffee Shop





# BREAKFAST MENU

(FROM 06.00 AM. - 11.00 AM.)

- |  |       |
|--|-------|
| 17. Two croissants with cooked ham,<br>Melted cheddar cheese and scramble eggs<br>ครัวซองกับแฮม พร้อมเชดดาร์ชีสและไข่กวน   | 160.- |
| 18. Two eggs any style<br>With your choice of crispy bacon, cooked ham, veal or pork chipolatas<br>ไข่ไก่สดจากฟาร์มปรุงตามชอบ พร้อมเบคอน แฮม ไส้กรอกเนื้อสุกแว้ว หรือไส้กรอกหมู                  | 220.- |
| 19. Three-egg omelet<br>With cooked ham, bell peppers, mushrooms, cheese or smoked salmon<br>ไข่มีวอน (ไข่ไก่สด 3 ฟอง) ปรุงตามชอบ พร้อมแฮม พริกหยวกฝรั่ง เห็ด เนยแข็ง หรือ ปลาแซลมอนรมควัน       | 220.- |
| 20. Egg "Benedict"<br>With cooked ham on English muffin glazed with sauce Hollandaise<br>ไข่ทอดในน้ำ "เบนดิคต" พร้อมแฮม มัฟฟินสไตล์อังกฤษราดด้วยซอสฮอลแลนด์                                      | 200.- |
| 21. Poached eggs and smoked salmon on toasted brioche<br>Glazed with sauce Hollandaise<br>ไข่ลวกกับปลาแซลมอนรมควัน บนขนมปังปิ้งสไตล์อังกฤษ ราดด้วยซอสฮอลแลนด์                                    | 220.- |
| 22. Cholesterol free egg white omelet with mushrooms and herbs<br>ไข่เจียว (เฉพาะไข่ขาว) กับเห็ดและสมุนไพร   | 140.- |
| 23. Thai style omelet with minced chicken<br>ไข่เจียวไก่สับแบบไทย  | 140.- |
| 24. Boiled rice with chicken, pork or shrimps (P)<br>ข้าวต้มไก่ หมู หรือกุ้ง   | 180.- |
| 25. Skimmed, low fat or whole milk, hot or cold<br>นมสดพร่องมันเนย นมสด - ร้อน หรือ เย็น   | 100.- |
| 26. Coffee, decaffeinated coffee, espresso<br>Chocolate, Ovaltine, Tea or Herbal Tea - hot or cold<br>กาแฟ กาแฟไม่มีคาเฟอีน กาแฟเอสเปรสโซ่ ช็อกโกแลต โอวัลติน ชา หรือ ชาสมุนไพร - ร้อน หรือ เย็น | 90.-  |
| 27. Cappuccino, Coffee latte, Double espresso<br>กาแฟคาปูชิโน ลาเต้ เอสเปรสโซ่ชนิดเข้มข้น  | 100.- |



# ALL DAY DINING

(FROM 11.00 AM. – MIDNIGHT.)

## Appetizers And Salads

- |   |       |
|---|-------|
| 28. French Cold Cuts (P)  | 420.- |
| Served on a wooden chop board with pickles and special bread<br>ไส้กรอกแพนรอน เสีร์ฟบนกระดานไม้ พร้อมกับผักดองและขนมปัง   |       |
| 29. Artisanal Crafts  | 380.- |
| Cured, smoked specialties meats and pate, sliced baguette and farmhouse cheese with condiments and mustard<br>เนื้อและไส้กรอกหมักหรือรมควันหลากหลายชนิด เสีร์ฟกับขนมปังบักเก็ต ซีสและซอสต่างๆ   |       |
| 30. Coconut Crusted Prawns  | 280.- |
| Crispy prawn cutlets with honey mustard dip and lemon<br>กุ้งชุบเกล็ดขนมปังผสมมะพร้าวขูดทอด เสีร์ฟพร้อมมีสตาร์ทและมะนาว   |       |
| 31. Smoked Norwegian Salmon on Crispy Baguettes   | 380.- |
| Served with caper sauce<br>ปลาแซลมอนนอร์วีเจียนรมควันบนขนมปังกรอบ เสีร์ฟพร้อมเคเปอร์ซอส   |       |
| 32. Tomatoes with Mozzarella and Pesto  | 240.- |
| Sliced tomatoes and mozzarella cheese with basil and garlic dressing<br>มะเขือเทศหั่นชิ้นเสีร์ฟกับมอสซาเรลล่าชีสราดซอสเพสโต แต่งหน้าด้วยใบโหระพาและกระเทียม   |       |
| 33. Salad Tuna with a Thai Lime Dressing  | 280.- |
| Served with green salad and micro herbs<br>สลัดทูน่าในซีอิ๊ว ปลาทูน่า แดงกวาง และหอมหัวใหญ่โรยด้วยเครื่องเทศ<br>เสีร์ฟพร้อมน้ำสลัดรสมะนาว   |       |
| 34. Traditional Caesar Salad (P)  | 240.- |
| Parmesan cheese, crispy bread and Caesar dressing<br>สลัดซีซาร์โรยด้วยพาร์เมซานชีส และขนมปังกรอบ  |       |
| 35. Add on to Your Caesar Salad   | 340.- |
| Smoked chicken breast or smoked salmon<br>เมนูเพิ่มเติมสำหรับสลัดซีซาร์ ออกไก่รมควันหรือปลาแซลมอนรมควัน   |       |
| 36. Traditional Chef's Salad (P)  | 280.- |
| Julienne of ham, Swiss cheese and smoked chicken with boiled quail eggs<br>Served with Thousand Island Salad Dressing<br>สลัดพิกัสโตสแลคสาสสิคผสม มะเขือเทศ แดงกวาง หอมหัวใหญ่ แฮม สวิสชีส ไก่รมควัน<br>ไข่นกกระทาเสีร์ฟพร้อมน้ำสลัดไทม์ซันด์ ไอซ์แลนด์ |       |
| 37. Seasonal Salad (V, H)   | 200.- |
| Mixed green salad, cherry tomato, cucumber, spring onion choice of dressing:<br>Lemon olive oil, Balsamic, creamy French<br>สลัดพิกัสโต (พิกัสโตในซีอิ๊ว มะเขือเทศเชอร์รี่ แดงกวาง และหอมหัวใหญ่)<br>เสีร์ฟพร้อมสลัดมะนาว บาลซามิกหรือเฟรนช์เดรสซิ่ง    |       |
| 38. Wild Rocket Salad   | 280.- |
| With pear, stilton cheese and red wine scented dressing<br>สลัดพิดร็อกเก็ต ลูกแพร์ ซีสสติลตัน เสีร์ฟพร้อมซอสกลิ่นไวน์แดง  |       |

The Emerald Valley Shop





# ALL DAY DINING

(FROM 11.00 AM. – MIDNIGHT)

## Soups

- |   |       |
|---|-------|
| 39. Asparagus Soup (V, H)   | 180.- |
| Asparagus soup served with julienne of smoked salmon<br>ซุปรน้อไม้ฝรั่งใส่ปลาแซลมอนรมควัน |       |
| 40. French Onion Soup   | 170.- |
| ซุปรหัวหอม  |       |
| 41. Cream of Chicken and Mushrooms  | 170.- |
| ซุปรขุ่นไก่และเห็ด  |       |
| 42. Tom Yum Goong (H)   | 240.- |
| Spicy sour prawns soup with lemongrass<br>ต้มยำกุ้ง                                       |       |

## Sandwich

- |  |       |
|--|-------|
| 43. The Emerald Club Sandwich (P)  | 240.- |
| Toasted organic farmer's loaf, crispy bacon, smoked chicken, fried egg, lettuce, tomato, French Fries, smoked barbecued sauce<br>ดิอิมเมอรัลด์คลับแซนด์วิช (ขนมปังอออร์แกนิก เบคอนรมควัน ไทร่มควัน ไข่ดาว เสิร์ฟกับมันฝรั่งทอด และบาร์บีคิวซอส)              |       |
| 44. Club Sandwich with Country Bread (P)   | 220.- |
| Iceberg salad, sliced tomatoes, fried egg crispy bacon, sliced cheese<br>คลับแซนด์วิชกับขนมปังสไตล์คันทรี่ (สลัดผัก มะเขือเทศ ไข่ดาว เบคอนรมควัน และชีส)   |       |
| 45. Vegetarian Club Sandwich   | 240.- |
| Brioche sliced toast with grilled confit Provencal vegetables, eggplant, and tomatoes, Capsicum and artichokes rocket salad<br>คลับแซนด์วิชผัก<br>ขนมปังก้อน กับผักทอดย่าง มะเขือม่วง มะเขือเทศ พริก และสลัดอาร์ติโชก  |       |
| 46. Cheese Burger  | 320.- |
| Grilled beef burger, crispy cos, roma tomato, cheddar, onion, fried egg, Tomato chutney, sliced cheese and wedges, served with vegetable salad<br>เบอร์เกอร์เนื้อย่าง กับผักทอดย่าง มะเขือเทศโรมา หอมใหญ่ ไข่ดาว ชีส และซอสมะเขือเทศเข้มข้น เสิร์ฟกับสลัดผัก |       |
| 47. Hamburger  | 320.- |
| Sesame rolls bread, iceberg salad and prime ground beef, served with vegetables salad<br>แฮมเบอร์เกอร์ (ขนมปังงา สลัดผัก เนื้อบด)  |       |
| 48. The Chef's Steak Sandwich  | 380.- |
| Rib eye steak, caramelized onion and saffron mayonnaise with French fries<br>สเต็กเนื้อสันนอกย่างโรยหน้าหอมหัวใหญ่ผัดกับมายองเนส เสิร์ฟกับขนมปังฝรั่งเศสและมันฝรั่งทอด   |       |



# ALL DAY DINING

(FROM 11.00 AM. – MIDNIGHT.)

- |  |       |
|--|-------|
| 49. French Baguette (P)<br>French baguette with ham and cheese<br>แซนด์วิชแอมกับชีสในขนมปังฝรั่งเศส  | 320.- |
| 50. Croque-Monsieur Bistro Burger (P)<br>Sliced French country bread with ham and melted cheese topped with fried egg<br>ขนมปังย่างกรอบ แอม ชีส อนุร้อน กับไข่ดาว  | 320.- |
| 51. Make Your Own Sandwich Deli<br>French or toasted sandwich served on white, country bread, rye or baguette<br>Your choice of (3) three fillings: ham, chicken breast, smoked salmon, tuna salad, Cheddar cheese, lettuce, tomato, onions, cucumber, carrots, pickles artichokes or Vegetables with a selection of homemade spreads: pesto, tapenade or mayonnaise | 320.- |
| <b>กลับแซนด์วิชสไตล์คุณ</b>  |       |
| ขนมปัง : ขนมปังขาว ขนมปังปิ้ง ขนมปังข้าวไรย์ หรือ ขนมปังฝรั่งเศส   |       |
| เนื้อสัตว์ : แอม อกไก่ ปลาแซลมอนรมควัน สลัดปลาทูน่า หรือเซสด้าชีส  |       |
| ผัก : พริกขี้หนูหอม มะเขือเทศ หอมหัวใหญ่ แดงกวา แครอท หรือ อาร์ติโชกแดง  |       |
| เสิร์ฟพร้อมซอสโฮมเมด ซอสพริกสด ซอสเทปนาส หรือมายองเนส  |       |
| 52. Potato Wedges with Sour Cream<br>มันฝรั่งทอดทั้งเปลือกเสิร์ฟกับซาวครีม   | 180.- |
| 53. French Fries<br>มันฝรั่งทอด  | 180.- |
| <b>From The Chef's Grilled</b>   |       |
| Served with potato wedges, boiled potatoes or creamed potatoes Tossed green salad with champagne vinaigrette or steamed vegetables with olive oil  |       |
| เสิร์ฟกับมันฝรั่งทอด มันฝรั่งต้ม หรือมันฝรั่งนวด สลัดผักสดกับแอมเปนูไวท์เกร็ด หรือผักนึ่งกับน้ำมันมะกอก  |       |
| 54. Imported Rib Eye Steak (Australia) 120 Grams<br>สเต็กเนื้อวัวริบอาย (ออสเตรเลีย) 120 ก.  | 440.- |
| 55. Imported Grilled Beef Fillet 180 Grams<br>สเต็กเนื้อสันนอก 180 ก.  | 650.- |
| 56. Sirloin Steak<br>สเต็กเนื้อสันนอก  | 480.- |
| 57. Rack of Lamb<br>สเต็กซี่โครงแกะ  | 640.- |
| 58. Pork Chop (P)<br>สเต็กหมูพอร์ค chops   | 320.- |
| 59. Chicken Breast<br>สเต็กอกไก่   | 300.- |
| 60. Salmon Fillet (H)<br>สเต็กปลาแซลมอน  | 480.- |
| 61. Red Snapper<br>สเต็กปลากระพงแดง  | 380.- |

The Emerald Collee Shop





# ALL DAY DINING

(FROM 11.00 AM. – MIDNIGHT)

## Pizzas

All our pizzas are thin crusted and made to order  
พิซซ่าแบบบาง อร่อยหน้าตามสั่ง

- |   |       |
|---|-------|
| 62. Margherita Pizza (V)  | 240.- |
| Homemade tomato sauce, mozzarella cheese oregano<br>ซอสมะเขือเทศโฮมเมด ชีสมอสซาริลาและโอรี่กาโน   |       |
| 63. Seafood Pizza   | 280.- |
| Tomatoes, mussels, shrimps, squids and mozzarella cheese<br>ซอสมะเขือเทศ หอยแมลงภู่ กุ้ง ปลาหมึกและชีสมอสซาริลา                                       |       |
| 64. Pepperoni (H, P)  | 280.- |
| Spicy tomato – pepperoni sauce with Sicilian sausage, mozzarella cheese<br>ซอสมะเขือเทศ - เปปเปอร์โรนี ไส้กรอกและชีสมอสซาริลา                         |       |
| 65. Tendoori Chicken  | 300.- |
| Tender chicken pieces, tomato, cashew nuts, coriander, string mozzarella cheese<br>ไก่ทอดอริบ ซอสมะเขือเทศ เม็ดมะม่วงหิมพานต์ พริกไทย และชีสมอสซาริลา |       |
| 66. Quartos Cheese (V)  | 320.- |
| Tomatoes, blue cheese, goat cheese, mozzarella, parmesan<br>พิซซ่าหน้าชีสรวม  |       |
| 67. Calzone Pizza   | 300.- |
| Tomatoes, ham, mozzarella, egg with mushroom<br>พิซซ่าห่อไส้แฮม ไข่ เห็ดและชีสมอสซาริลา   |       |

## Pastas

- |   |       |
|---|-------|
| 68. Spaghetti Bolognese   | 320.- |
| สปาเก็ตตี้ซอสเนื้อ  |       |
| 69. Taglitelle Carbonara (P)  | 320.- |
| แท็กลิเทล (เบคอนและครีมชีส)   |       |
| 70. Penne Seafood   | 320.- |
| Penne served with mussels, shrimp, squid and tomato sauce<br>เพนเนชีฟูด (ซอสมะเขือเทศ หอยแมลงภู่ กุ้ง และปลาหมึก) |       |



# ALL DAY DINING

(FROM 11.00 AM. – MIDNIGHT.)

## Asian Food

- |  |       |
|--|-------|
| 71. Thai Satay (P)   | 180.- |
| Spiced chicken fillets or tender pork satay, peanut dip and pickled vegetables<br>สะต๊ะไก่ หรือ หมู เสริฟพร้อมน้ำจิ้มถั่วและพริกขี้หนู                         |       |
| 72. Pad Krapraow Moo, Gai, Goong or Pla Muck (P)   | 180.- |
| Stir fried minced pork, chicken, shrimps or squid with hot chilli and fresh basil leaves served with steamed rice<br>ผัดกระเพราหมู ไก่ กุ้ง หรือปลาหมึกราดข้าว |       |
| 73. "Hainanese" Chicken Rice   | 200.- |
| Boiled chicken, fragrant rice, chicken broth served with ginger, garlic, chilli and soy sauce<br>ข้าวมันไก่เสริฟพร้อมซุปร                                      |       |
| 74. Phad Thai Talay (P)  | 180.- |
| Thai style fried rice noodles with seafood<br>ผัดไทยทะเล   |       |
| 75. Khao Tom Gai, Moo or Goong (P)   | 180.- |
| Boiled rice with chicken, pork or shrimps<br>ข้าวต้มไก่ หมู หรือกุ้ง   |       |
| 76. Guay Tiew Rad Na Moo, Gai, Nuea or Goong (P)   | 180.- |
| Fried rice noodles with pork, chicken, beef or shrimps in Chinese brown sauce<br>ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าหมู ไก่ เนื้อ หรือกุ้ง                                       |       |
| 77. Guay Tiew Phad See Awe Moo, Gai, Nuea or Goong (P)   | 180.- |
| Fried rice noodles with pork, chicken, beef or shrimps with soya sauce<br>ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊วหมู ไก่ เนื้อ หรือกุ้ง  |       |
| 78. Gaeng Kiew Whan Gai  | 180.- |
| Green curry with chicken<br>แกงเขียวหวานไก่  |       |
| 79. Wonton Soup (P)  | 180.- |
| Sliced barbecue pork, shrimp dumplings and clear vegetable broth<br>เกี๊ยวซ่ากุ้งหมูแดง  |       |
| 80. Spicy Beef Soup with Egg Noodles (Taiwanese Style)   | 180.- |
| Double boiled beef with Chinese herbs<br>บะหมี่เนื้อตุ๋นแบบไต้หวัน   |       |
| 81. Khao Phad Moo, Gai, Nuea, Goong or Seafood (P)   | 180.- |
| Fried rice with pork, chicken, beef, shrimps or seafood<br>ข้าวผัดหมู ไก่ เนื้อ กุ้ง หรือซีฟู้ด  |       |
| 82. Khao Phad Kiew Whan Moo, Gai, Nuea, Goong or Seafood (P)   | 180.- |
| Fried rice with pork, chicken, beef, shrimps or seafood in green Thai curry paste<br>ข้าวผัดเขียวหวานหมู ไก่ เนื้อ กุ้ง หรือซีฟู้ด                             |       |

The Emerald Valley Shop





# ALL DAY DINING

(FROM 11.00 AM. – MIDNIGHT.)

83. **Khao Phad American (P)** 240.-  
Fried rice with raisin, green pea served with fried egg, drumstick, ham and sausage  
ข้าวผัดอเมริกันเสิร์ฟพร้อมไข่ดาว น่องไก่ทอด แฮม และไส้กรอก
84. **Khao Ob Supparod (P)** 240.-  
Fried rice with pineapple, curry powder, chicken and raisin, topped with sweet shredded pork  
ข้าวอบสับปะรดไก่ ทุเรียนผง โรยด้วยหมูหยอง
85. **Khao Phad Indonesia “Nasi Goreng”** 240.-  
Indonesia style fried rice served with fried egg, chicken satay and shrimp cracker  
ข้าวผัดอินโดนีเซียใส่กุ้ง เสิร์ฟกับไข่ดาว สะตือไก่และข้าวเกรียบกุ้ง

## Dessert

86. **Warm Chocolate Brownie** 220.-  
Brownie topped with rich chocolate sauce, whipping cream and serve with vanilla bean ice cream  
เค้กช็อคโกแลตอุ่นด้วยซอสช็อคโกแลต วิปครีม เสิร์ฟกับไอศกรีมวานิลลา
87. **Tiramisu** 180.-  
Mascarpone cheese mousse with biscuit dipped in Espresso coffee  
ทiramisu
88. **Chocolate Mousse** 180.-  
Bitter chocolate mousse  
ช็อคโกแลตมูส
89. **Thai Carved Mixed Fruit Platter (H)** 180.-  
Seasonal fresh sliced fruit with fruit coulis  
ผลไม้สดตามฤดูกาล
90. **Dessert Pastry Selection** 260.-  
Assorted mini dessert fruit coulis, chocolate shards  
ขนมหวาน ช็อคโกแลตรวมมิตร และซอสผลไม้ปั่น
91. **Fresh Fruit Salad** 180.-  
สลัดผลไม้รวม
92. **Cheese Platter** 320.-  
We work closely with our “affineur” who ages and selects fine ripe “world” cheese of us 3 selections served with dried fruit, crispy baguette  
เราทำงานใกล้ชิดกับผู้เชี่ยวชาญด้านการบ่มชีส ซึ่งทำการบ่มและคัดสรรชีสจากทั่วโลกมาให้เรา  
ชีส 3 ชนิด เสิร์ฟกับผลไม้แห้งและขนมปังกรอบ
93. **Vanilla Creme Brulee** 150.-  
วานิลลาครีမ်
94. **Italian Gelato** 50.-/Scoop  
Your waiter will be delighted to present you our homemade Italian Ice Cream  
โปรตเจ้าพนักงานเสิร์ฟสำหรับรสชาติไอศกรีมอิตาเลียนตามที่ต้องการ



# NIGHT MENU

(FROM MIDNIGHT - 06.00 AM.)

## Appetizers

- |  |       |
|--|-------|
| 95. Traditional Caesar Salad (P)   | 240.- |
| Parmesan cheese, crispy bread and caesar dressing<br>สลัดซีซาร์โรยด้วยพาร์เมซานชีสและขนมปังกรอบ  |       |
| 96. Add on to Your Caesar Salad  | 340.- |
| Smoked chicken breast or smoked salmon<br>เมนูเพิ่มเติมสำหรับสลัดซีซาร์ / อกไก่รมควันหรือปลาเซลมอนรมควัน   |       |
| 97. Seasonal Salad (V, H)  | 200.- |
| Mixed green salad, cherry tomato, cucumber, spring onion<br>Choice of dressing: Lemon olive oil, Balsamic, creamy French<br>สลัดผักสด (ผักสลัดใบเขียว มะเขือเทศเชอร์รี่ แดงกวาง และหอมหัวใหญ่)<br>เสิร์ฟพร้อมสลัดมะนาว บาลซามิกหรือพรมซ์เดรสซิ่ง |       |

## Soup

- |   |       |
|---|-------|
| 98. Tom Yum Goong (H)                               | 240.- |
| Spicy sour prawns soup with lemongrass<br>ต้มยำกุ้ง |       |
| 99. French Onion Soup                               | 170.- |
| ซूपหัวหอม   |       |
| 100. Cream of Chicken and Mushrooms                 | 170.- |
| ซูปขันทูและเห็ด                                     |       |

## Sandwich

- |  |       |
|--|-------|
| 101. The Emerald Club Sandwich   | 240.- |
| Fresh or toasted sandwich served on white, country bread, rye or baguette<br>Your choices of (3) three fillings: ham, chicken breast, smoked salmon,<br>tuna salad, cheddar cheese, lettuce, tomato, onion, cucumber, carrot,<br>pickles artichokes or vegetables with a selection of homemade spreads:<br>pesto, tapenade or mayonnaise |       |
| <b>ดี อีเอ็มเออร์ลัด คลับแซนด์วิช</b>  |       |
| ขนมปัง : ขนมปังขาว ขนมปังปิ้ง ขนมปังข้าวไรย์ หรือ ขนมปังฝรั่งเศส   |       |
| เนื้อสัตว์ : แฮม อกไก่ ปลาเซลมอนรมควัน สลัดปลาทูน่า หรือเซสด้าชีส  |       |
| ผัก : พริกทอดหอม มะเขือเทศ หอมหัวใหญ่ แดงกวาง แครอท หรืออาร์ติโชกแดง   |       |
| เสิร์ฟพร้อมซอสโฮมเมด ซอสเพรสโต้ ซอสเทปนาส หรือมายองเนส   |       |
| 102. Hamburger or Cheese Burger  | 320.- |
| Sesame rolls bread, iceberg salad and prime ground beef with sliced cheese<br>แฮมเบอร์เกอร์ หรือชีสเบอร์เกอร์ (ขนมปังงา สลัดผัก เนื้อบด และชีส)  |       |
| 103. French Fries  | 180.- |
| มันฝรั่งทอด  |       |





# NIGHT MENU

(FROM MIDNIGHT – 06.00 AM.)

## Pastas

- |                               |       |
|-------------------------------|-------|
| 104. Spaghetti Bolognese      | 320.- |
| สปาเก็ตตี้ซอสเนื้อ            |       |
| 105. Taglitelle Carbonara (P) | 320.- |
| แท็กียเทล (เบคอนและครีมชีส)   |       |

## Asian Food

- |   |       |
|---|-------|
| 106. Thai Satay (P)   | 180.- |
| Spiced chicken fillets or tender pork satay, peanut dip and pickled vegetables                              |       |
| สะต๊ะไก่ หรือ หมู เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มถั่วและผักดอง   |       |
| 107. Pad Krapraow Moo, Gai, or Goong (P)  | 180.- |
| Stir fried minced pork, chicken, or shrimps with hot chilli and fresh basil leaves served with steamed rice |       |
| ผัดกระเพราหมู ไก่ หรือกุ้งราดข้าว   |       |
| 108. Phad Thai Talay  | 180.- |
| Thai style fried rice noodles with seafood  |       |
| ผัดไทยทะเล  |       |
| 109. Khao Tom Gai, Moo or Goong (P)   | 180.- |
| Boiled rice with chicken, pork or shrimp  |       |
| ข้าวต้มไก่ หมู หรือกุ้ง   |       |
| 110. Guay Tiew Rad Na Moo, Gai, Nuea or Goong (P)   | 180.- |
| Fried rice noodles with pork, chicken, beef or shrimps in Chinese brown sauce                               |       |
| ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าหมู ไก่ เนื้อ หรือกุ้ง   |       |
| 111. Khao Phad Moo, Gai, Nuea, Goong or Seafood (P)   | 180.- |
| Fried rice with pork, chicken, beef, shrimps or seafood   |       |
| ข้าวผัดหมู ไก่ เนื้อ กุ้ง หรือซีฟู้ด  |       |

## Dessert

- |   |       |
|---|-------|
| 112. Tiramisu   | 180.- |
| Mascarpone cheese mousse with biscuit dipped in Espresso coffee   |       |
| ทiramisu  |       |
| 113. Fresh Fruit Salad  | 180.- |
| สลัดผลไม้รวม  |       |
| 114. Cheese Platter   | 320.- |
| We work closely with our “affineur” who ages and selects fine ripe “world” cheese of us 3 selections served with dried fruit, crispy baguette |       |
| เราทำงานใกล้ชิดกับผู้เชี่ยวชาญด้านการบ่มชีส ซึ่งทำการบ่มและคัดสรรชีสจากทั่วโลกมาให้เรา  |       |
| ชีส 3 ชนิด เสิร์ฟกับผลไม้แห้งและขนมปังกรอบ  |       |

V = Vegetarian / H = Healthy choice / P = Contains Pork

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE & 7% VAT.

The Emerald Collee shok

