

## BREAKFAST A LA CARTE MENU

### INTERNATIONAL SELECTION

All dishes are served with hot drink, fresh juice of the day, bread basket, assorted cold cuts and fruit platter

ทุกเมนูเสิร์ฟพร้อม เครื่องดื่มร้อน น้ำผลไม้คั้นสด ขนมปัง, โคลคัท และผลไม้

**B.1 THE NEST SANDWICH**, a savory French toast sandwich with bacon & cheese  
แซนวิชเดอะเนส ขนมปังชุบไข่กับเบคอนและชีส



**B.2 EGG BENEDICT**, two poached eggs, ham on toast with salad  
ไข่น้ำ 2 ใบ กับแฮม ซอสครีมเนย ขนมปัง และสลัด



**B.3 EGG FLORENTINE**, poached eggs with smoked salmon, creamed spinach & salad  
ไข่สโตร์ฟลอเรน กับผักโขมและปลาแซลมอนรมควัน



**B.4 STEAK & EGGS**, a minute steak with scrambled eggs  
สเต็กเนื้อ กับไข่คน



**B.5 AMERICAN BREAKFAST**, egg your style, toast, ham, sausage  
อาหารเช้าสไตล์อังกฤษ ไข่ 2 ฟอง แฮม เบคอน และไส้กรอก



**B.6 SPICED INDIAN BURRITO**, filled with cream spinach & grilled chicken  
แป้งห่อไก่และผักโขมแบบอินเดีย



**B.7 KHAO PAD**, fried rice with meat or seafood  
ข้าวผัดกับเนื้อสัตว์หรือของทะเล



**B.8 KHAO TOM**, boiled rice with meat or seafood  
ข้าวต้มเนื้อสัตว์หรือของทะเล





*Rak ta-lay*

## BREAKFAST A LA CARTE MENU

**B.9 PAD KRAPRAOW KHAI PAB**, stir fried meat or seafood with basil in egg parcel

ผัดกระเพราไข่พับ เนื้อสัตว์หรือของทะเล



**B.10 BANANA PANCAKE** with caramel

แพนเค้กคาราเมลกล้วย



**B.11 SWEET ROLLED FRENCH TOAST** with grounded nuts and chocolate spread

ขนมปังม้วนไส้เนืู้เทลล่าชุบไข่กับถั่วต่างๆ



**B.12 GRANOLA FRUITY**, Granola Homemade granola served yourt with strawberry kiwi blueberries

กราโนล่าฟรุ้ตตี้ โยเกิร์ตธรรมชาติที่สปั้งด้วยโฮมเมดกราโนล่าและผลไม้



**B.13 PAPA ROSTI**, homemade rosti layered with avocado guacamole, onions, tomatoes and topped with poached egg, balsamic vinegar

ปาปาโรสตี้ ซอสอะโวคาโด หัวหอม มะเขือเทศและไข่ต้ม

