

All Day Dining Menu

Late Sleepers | อาหารเช้า

All Day Breakfast (G-D-Su) 350

Toasted English Muffin / Scrambles Eggs / Smoked Bacon
Pan-burst Cherry Tomatoes / Movenpick Muesli
Fruit Salad / Herbed Cream Cheese / Coffee
ชุดอาหารเช้าบริการตลอดวัน

Salads | สลัด

Caesar Salad (G-D-F) 320

Romaine Lettuce, Focaccia Croutons, Smoked Lardons and Parmesan
ชีซาร์สลัด

With Smoked Salmon (G-D-F) 450

เสิร์ฟกับแซลมอนรมควัน

With Pan-Roast Curry Dusted Chicken Fillet (G-D-F) 390

เสิร์ฟกับเนื้อไก่ย่างพริกขี้หนู

Tuna Niçoise Salad (D-F) 420

Tomato, Black Olives, Beans and Quail Egg
ทูน่านิซัวสลัด

Kampu Chef Salad (D-G-Su-G) 370

Crisp Lettuce / Smoked Ham / Chicken / Alp Cheese
Cherry Tomatoes / Peppers / Sweet Corn / Pineapple / Cucumber
Shallots / Egg / Garlic Croutons / Thousand Island Dressing
ก้ามปูเชฟสลัด

Soups | ซุป

✓ Mediterranean Chickpea Soup (V) 150

Mediterranean Spices / Sweet Potatoes / Vegetables / Lemon
ซุปถั่วชิกพีเมดิเตอร์เรเนียน

Table Purced Lobster Bisque (D-Sf) 330

Lobster Avocado Tomato Tartare / Brandy / Cream / Micro greens
ซุปครีมกุ้งมังกร

Mushroom Cappuccino (D) 270

Mascarpone and Truffle Ravioli
ซุปครีมเห็ด

Starters | สตาร์ทเตอร์

Vietnamese Summer Rolls (N) 310

Tofu, Banana Blossom and Peanut Sauce
ปอเปี๊ยะสดสไตล์เวียดนาม

Tuna Carpaccio (F) 540

Mesclun Leaves / Apple Drops / Salmon Raw / Capers / Citrus Vinaigrette
ทูน่า คาร์ปaccio

✓ Beetroot Tartare (V-D-N) 340

Beet Root / Honey Roasted Walnuts / Mascarpone / Horseradish
Mesclun Leaves / Truffle Vinaigrette
บัทร์ทาร์ตาร์

Burgers and Sandwiches | เบอร์เกอร์และแซนด์วิช

The New Kampu Angus Burger (G-D) 490

150 Grams Pure Black Angus Beef Patty / Iceberg / Pickles / Onion
Tomatoes / Shallot Jam / Burger relish / Monterey Jack Cheese
French Fries / Mixed Side Salad

ก้ามปูเอ็งกอสเบอร์เกอร์

Add 20 each

- Bacon เบคอน
- Fried Egg ไข่ดาว
- Extra Cheese ชีส

✓ The Mediterranean (G-V) 370

Grilled Sour Dough Bread / Hummus / Pickled Beets / Avocado / Semi
Dried Tomatoes / Rocket / Red Onion / French Fries / Mixed Side Salad
แซนด์วิชสไตล์เมดิเตอร์เรเนียน

The Ocean Club Deluxe (G-D) 380

Toast / Chicken / Bacon / Egg / Cheese / Ham / Lettuce
Tomatoes / Pickles / French Fries / Mixed Side Salad
คลับแซนด์วิช

✓ Mexican Vegetable & Cheese Quesadilla (V-G-D) 350

Guacamole / Tomato Salsa / Sour Cream
ชีซาดิยาผักและชีสสไตล์เม็กซิกัน

Crispy Deep-Fried Squid (Sf-G) 320

Salt & Pepper / Aioli / Lemon
ปลาหมึกทอดกรอบ

Pizza | พิซซ่า

Gamberetti All'Aglio (G-Sf-D-Su) 490

Garlic Shrimps / Mozzarella / Spinach
พิซซ่ากุ้งกระเทียมและชีส

Quattro Formaggi (G-D-Su) 440

Mozzarella / Pecorino / Gorgonzola / Parmigiano Reggiano
พิซซ่ารวมชีส 4 ชนิด

Prosciutto (G-D) 390

Parma Ham, Fresh Mozzarella and Rocket
พิซซ่าพาร์มาแฮม

✓ Margherita (V-G-D-Su) 370

Cherry Tomatoes / Mozzarella / Italian Basil
พิซซ่ามาร์ทาร์ตา

Diavola (G-D-Su) 390

Peperoni Sausage / Mozzarella / Garlic / Chili
พิซซ่าเปปเปอร์โรนี

Pasta | พาสต้า

✓ Tortellini with Spinach & Ricotta Cheese (V-G-N-D) 390

Pumpkin Sauce / Sage Butter / Honey Roasted Walnuts
ทอร์เทลลินี่ซอสโกลีชีสและผักโขม

Chili Crab Angel Hair Pasta (G-F-Sf-Su) 550

Tomato and Salmon Caviar
เส้นแองเจิลแฮร์นีอู

Linguine / Penne Ziti Rigate / Spaghetti

เส้นลิงกวีน / เพนเน ซิตี ริกาต / สปาเกตตี

• AOP (V-G-D) (Olive Oil, Garlic, Chili, Pecorino & Parsley) 290

น้ำมันมะกอก กระเทียม พริก เฟลโครี่ชีส

• All'Amatriciana (G-D-Su) 350

(Tomato, Guanciale, Pecorino & Chili)

ซอสอิตาเลียนแบบดั้งเดิม

• Bolognese (G-D-Su) (Beef Ragù) 390

ซอสเนื้อ

• Carbonara (G-D-Su) (Bacon, Cream, Egg & Pecorino) 370

ซอสคาโบนารา

✓ "Älplermagronen" Swiss Baked Pasta (V-G-D) 340

Rigatoni / Potatoes / Onion / Alp Cheese / Cream / Appel Sauce
พาสต้าอบชีสแบบสวิส

Potato Gnocchi (V-D) 440

Cherry Tomatoes / Garlic / Rocket / Pecorino / Balsamic Shallot Confit
พาสต้ากนูคชีนฝรั่ง

✓ : Recommended by Mövenpick | : Vegetarian | G: Gluten | Sf: Shellfish | N: Nuts | Sy: Soya | D: Dairy | Su: Sulfites | F: Fish | Msg: Monosodium Glutamate

Prices include service charge and government tax. Allow us to fulfill your needs, please let one of our wait staff knows if you have any special dietary requirement, food allergies or food intolerances. Consuming raw or undercooked meats, specially burgers, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.

All Day Dining Menu

Grill | ย่าง

Served With Grilled Vegetables and Your Choice of Roasted Potatoes, French Fries or Garlic Rice
เสิร์ฟพร้อมผักย่าง และ มันบด หรือ มันฝรั่งทอด หรือ ข้าวผัดกระเทียม

Australian Angus Beef Tenderloin 1,690

Stockyard Gold Medal Beef / 200 Days Grain Fed
Marble Score 3+ / Hormone & Antibiotic Free | 200 grams
เนื้อเทนเดอร์ลอยน้จากออสเตรเลีย 200 กรัม

Australian Marble Beef Striploin 950

Hokubee Brand / Marble Score 5+ | 200 grams
เนื้อสตริปลอยด์ลายหินอ่อนจากออสเตรเลีย 200 กรัม

Slow Roasted Pork Ribs (Sy-Msg) 650

Home-Made Fruity BBQ Sauce | 600 grams
ซี่โครงหมูอบซอสนาบีคิว 600 กรัม

Honey Thyme Chicken Skewer 420

Mediterranean Spices / Citrus Zests
ไก่ย่างน้ำผึ้งและโรม์

Giant River Prawns (Sf) | 500 grams 1,680

กุ้งแม่น้ำขนาดใหญ่ 500 กรัม

Choice of Sauces:

- Red Wine Jus (Su) ซอสไวน์แดง
- Peppercorn Cream Sauce (D-Su) ซอสพริกไทย
- Chimichurri ซอสชีมิซูร์
- Lemon Butter(D) ซอสมะนาวและเนย
- Mushroom Cream (D-Su) ซอสเห็ด
- Home-Made Fruity BBQ Sauce (Sy) โสมเมตนาบีคิวซอส
- Aioli (D) มายองเนสกระเทียม
- Peri Peri Sauce ซอสพริร์

Mains | จานหลัก

Fish and Chips (G-D-F) 430

Peas and Mint, Tartare Sauce and Fat Chips
ปลาซุบแป้งทอด และมันฝรั่งทอด

Moroccan Slow Braised Lamb (Su-Msg) 550

Oriental Spices / Apricots / Prunes / Couscous
แกะตุ๋นสไตล์โมร็อกโก

Grilled Black Seabass (F-Sf) 430

Razor Clams, Butter Beans and Chorizo
เนื้อปลาทะเลพงย่าง

Sauteed Garlic Shrimps (D-Sf) 570

Martini Cream / Vegetables / Mediterranean Rice
กุ้งผัดกระเทียม

Mediterranean Pan-Braised Chicken 430

Tomatoes / Olives / Shallots / Garlic / Herbs / Couscous
ไก่ตุ๋นสไตล์เมดิเตอร์เรเนียน

Pan-Roast Tuna Fillet (F-D) 760

Herbed Lemon Butter / Olives / Cherry Tomatoes
Grilled Vegetables / Pilaf Rice
เนื้อปลาทูนาย่าง

Chicken Zürich-Style (G-D) 390

Sliced Chicken Breast / Mushroom Cream Sauce, Potato Rösti
ไก่สไลด์ซึริค

Asian Taste | อาหารเอเชีย

Uncle Lee Kowloon Noodles (G-Sy-Sf) 310

Fried Egg Noodles / Red BBQ Pork / Shrimps / Chicken / Egg
Bean Sprouts / Vegetables / Coconut Curry
ผัดก๊วยโจว

Japanese Torikatsu (G-Msg-Sy) 280

Deep-Fried Panko Chicken / Katsu Sauce / Potato salad / Condiments
ไก่ทอดโทริคัตสึ

Incredible India (V-G-D) 370

Vegetable Bhajis / Paneer Roti Wrap / Papadam / Chutneys
ผักซุบแป้งทอด / ปานีร์โรตีแรมป์ / ปาปาดัม / ซัทนีย์

Shanghai Braised Pork Belly (Sy-Msg) 350

Aromatic Spiced Soy Sauce / Bok Choy / Boiled Egg / Steamed Rice
หมูสามชั้นตุ๋นแบบเซี่ยงไฮ้

Local Flavours | อาหารไทย

Grilled Pork Nam Tok (N-F-Sy-Msg) 320

Marinated Pork Neck / Fragrant Thai sauce / Sticky Rice
หมูย่างน้ำตก

Yum Woonsen Talay (Sy-F-Sf-Sy-Msg) 290

Glass Noodles and Seafood Salad
ยำวุ้นเส้นทะเล

Kuaytiaw Tom Yum Talay (F-Sf-Sy-Msg) 340

Hot & Sour / Seafood / Glass Noodles / Condiments
ก๋วยเตี๋ยวต้มยำทะเล

Pad Kra Pao - Gai / Moo / Goong (F-Sf-Msg)

Stir-Fried with Garlic / Chili / Holy Basil / Fried Egg / Jasmine Rice
ผัดกะเพรา ไก่ หมู หรือ กุ้ง เสิร์ฟพร้อมข้าวสวยและไข่ดาว

- Chicken ไก่ 230
- Pork หมู 270
- Prawn กุ้ง 320

Khao Pad – Gai / Moo / Goong (F-Sf-Msg-Sy)

Fried Rice with chicken, pork, or prawn
ข้าวผัด ไก่ หมู หรือ กุ้ง และไข่ดาว

- Chicken ไก่ 230
- Pork หมู 270
- Prawn กุ้ง 320

Phad Thai – Gai / Moo / Goong (F-Sf-Msg-N-Sy)

Stir-fried Thai Noodles / Tofu / Bean Sprouts / Tamarind Sauce
ผัดไทย ไก่ หมู หรือ กุ้ง

- Chicken ไก่ 280
- Pork หมู 320
- Prawn กุ้ง 370

Spaghetti Pad Kee Maow

Talay (F-Sf-G-Sy-Msg) / Moo (F-G-Sy-Msg)

Wok-Fried Spaghetti / Chili / Garlic / Thai Herbs
สปาเกตตีผัดซีเมต้า ทะเล หรือ หมู

- Seafood ทะเล 330
- Pork หมู 280

Pla Kapong Tod Samrod (F-Sy-Msg) 320

Deep-Fried Seabass Fillet / 3-Flavoured Sauce / Jasmine Rice
ปลากระพงทอดนํ้ามะ

Gaeng Pu Bai Chaplu (Sf-Sy-Msg) 580

Coconut Curry / Crab Meat / Betel Leaves / Jasmine Rice
แกงปูใบชะพลู

V : Vegetarian | **G**: Gluten | **Sf**: Shellfish | **N**: Nuts | **Sy**: Soya | **D**: Dairy | **Su**: Sulfites | **F**: Fish | **Msg**: Monosodium Glutamate

Prices include service charge and government tax. Allow us to fulfill your needs, please let one of our wait staff knows if you have any special dietary requirement, food allergies or food intolerances. Consuming raw or undercooked meats, specially burgers, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.

Beverage Menu

Beer & Cider

Chang, Thailand	33 cl	150
Singha, Thailand	33 cl	160
Asahi, Japan	33 cl	180
Heineken, The Netherlands	33 cl	180
Erdinger Wheat beer, Germany	50 cl	310
Erdinger Dark Wheat beer, Germany	50 cl	310

Champagne

Champagne Moët & Chandon, Brut, France	37.5 cl	3,500
Jacquart Brut AOP Mosaique NV, France	75 cl	4,500
Nicolas Feuillate Brut Reserve, France	75 cl	6,500
Champagne Bollinger, Brut, France	75 cl	6,500
Champagne Moët & Chandon, Brut, France	75 cl	7,500

Sparkling

Cava Freixenet Brut, Spain	20 cl	540
Cava Freixenet Rosé, Spain	20 cl	540
Prosecco Jeio DOCG Valdobbiadene, Italy	75 cl	2,100

Wine

White

	Glass	Bottle
Mövenpick Pinot Grigio, Friuli Colli Orientali DOC, Italy	390	2,000
Mövenpick Fendant Les Grenouilles, Valais AOC, Switzerland	420	2,200
Pinical Estate Reserve, Chardonnay, Australia	330	1,600
Sendero Sauvignon Blanc, Concha y Toro, Chile	330	1,600
Wither Hills Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand		2,100
Yalumba Organic Chardonnay, South Australia		2,800
Trimbach, Gewurztraminer AOC, Alsace, France		3,300

Rosé

	Glass	Bottle
Gallician Prestige Rosé, Rhone, France	390	1,900
Chateau d'Esclans, Whispering Angel Rose, Cotes de Provence, France, 2017		3,100

Red

	Glass	Bottle
Mövenpick Primitivo, Salento, Italy	390	2,000
Mövenpick Dole La Mouette, Valais AOC, Switzerland	420	2,200
Pinical Estate Reserve, Cabernet Merlot, Australia	330	1,600
Sendero Merlot, Concha y Toro, Chile	330	1,600
Banfi, Col Di Sasso, Sangiovese-Cabernet Sauvignon, Tuscany, Italy		2,100
E. Guigal, Cotes du Rhone Rouge, Rhone Valley, France		2,200
Talamonti, Moda Montepulciano, Abruzzo DOC, Italy		2,000
Matua Valley Pinot Noir, Marlborough, New Zealand		2,250
Penfolds Koonunga Hill 76 Shiraz-Cabernet, Australia		2,800

Mocktails

Mango Mule 200

Cucumber, honey, mango, lime, ginger ale

Virgin Hua Hin Mojito 200

Fresh pineapple, pineapple, lime, mint, soda, brown sugar

Virgin Mojito 160

Lime, mint, soda, brown sugar

Virgin Piña Colada 160

Coconut milk, fresh pineapple, Amarena cherry

Virgin Mary 160

Tomato juice, lemon juice, hot pepper sauce, Worcestershire sauce, celery, salt

Smoothies

Mango O 180

Mango, orange juice, yoghurt, syrup

Sound of the Sea 180

Papaya, banana, lime juice, yoghurt, syrup

Sawadee Kha 180

Pineapple juice, lime juice, yoghurt, orange juice, grenadine

Water & Sodas

Evian 50 cl 140

Acqua Panna 50 cl 190

Perrier 50 cl 140

San Pellegrino 50 cl 190

Singha Soda Water 70

Coca-Cola, Coke Zero, Sprite 90

Schweppes Tonic Water, Ginger Ale 90

Fresh squeezed juice 220

Orange, watermelon, pineapple, apple

Carrot, orange, apple

Fresh fruit shake 160

Mango, coconut, pineapple, lime, orange

Fresh young coconut 140

Classic Cocktails

All time favourites

Aperol Spritz 350

Sparkling wine, Aperol, soda water, orange slice

Piña Colada 390

Rum, Malibu liqueur, pineapple juice, coconut milk, syrup

Chalong Bay Mojito 350

Rum, fresh mint leaves, fresh lime juice and wedges, sugar, soda

Pineapple Daiquiri 360

Rum, pineapple juice, lime juice, syrup

Mai Tai 350

Rum, Triple Sec, orgeat syrup, pineapple, orange & lime juice

Tequila Sunrise 320

Tequila, orange juice, grenadine syrup

Margarita 320

Tequila, Triple Sec., lime juice, syrup

Singapore Sling 390

Gin, Cherry brandy, D.O.M. Benedictine, Triple sec, pineapple juice, lime juice, red grenadine, soda water, aromatic bitters

Dry Martini 280

Gin, Carpano Dry

Vodka Martini 280

Vodka, Carpano Dry

Bloody Mary 280

Vodka, tomato juice, lime juice, celery, spices

Cosmopolitan 280

Vodka, Triple Sec, cranberry juice, lime juice, syrup

Sex On The Beach 280

Vodka, Peach liqueur, cranberry juice, orange juice, pineapple juice, syrup

Old Fashioned 350

Evan Williams Black Label Bourbon, sugar cubes, aromatic bitter

Long Island Ice Tea 350

Gin, Vodka, Tequila, Rum, Triple Sec., lime juice, coke, syrup

Prices include service charge and government tax.

Allow us to fulfill your needs, please let one of our wait staff knows if you have any special dietary requirement, food allergies or food intolerances. Consuming raw or undercooked meats, specially burgers, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.

Beverage Menu

Signature Cocktails

Signature Tipples and Twisted classics

Asara Dream 320
Rum, Blue Curacao syrup, coconut syrup, pineapple juice, orange juice, aromatic bitters

Leelawadee 280

Vodka, mango syrup, apple
and grapefruit juice, lime, pomelo

Deep Purple 280
Tequila, Elderflower liqueur, butterfly pea flower syrup, lime juice

Thaipiriña 350
Rum, crème de ginger, honey syrup, lime juice, passion fruit

Teas

Private label of premium Loose Teas 140 Baht per Pot

Black Tea
English Breakfast
Earl Grey

Flavoured Black Tea
Blueberry and Pomegranate
Rose with French Vanilla
Ginger
Single Estate Oolong

Green Tea
Sencha Green Extra Special
Moroccan Mint Green Tea

Herbal Infusions
Pure Chamomile Flowers
Pure Peppermint Leaves

Homemade Iced Teas

Homemade Kampu Iced Tea 190
Thai tea, lime, rosemary, syrup

Iced Japanese Matcha Latte 190
Matcha powder, Syrup and low fat milk

Thai Iced Tea 160
Thai tea, condensed milk and low fat milk

Summer Fresh Chamomile Iced Tea 160
Whole Chamomile, apple juice, passion fruit pulp

Lemon Lights & Kaffir Iced Tea 160
Earl Grey tea, kaffir lime leaves, lemon, syrup

Coffees

Espresso, Americano 130

Double Espresso 160

Cappuccino, Latte Macchiato, Mocha 160

Hot or Cold Chocolate 130

Hot or Cold Milk 70

Iced Coffees

Iced Coconut Mocha Macchiato 180
Gold Blend Espresso, coconut milk creamer, coconut juice, chocolate syrup

Almond Mochaccino Frappé 160
Espresso, orgeat syrup, milk, chocolate cream and almond slices

His Thai Iced Coffee 160
Thai coffee, condensed milk, butterfly-pea flower

Her Thai Iced Coffee 160
Thai coffee, condensed milk, sala syrup

Prices include service charge and government tax.

Allow us to fulfill your needs, please let one of our wait staff knows if you have any special dietary requirement, food allergies or food intolerances. Consuming raw or undercooked meats, specially burgers, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.

Spirits

Glass Bottle

Blended Scotch & Irish Whisky

Johnnie Walker Red Label	220	1,900
Johnnie Walker Black Label	320	2,900
Chivas Regal 12 y.o.	320	2,900
Ballantine's	220	
Jameson	250	

Single Malt Scotch Whisky

Glenlivet Founder Reserve	350
Glenfiddich 12 y.o.	350

Bourbon and American Whiskey

Evan Williams Black Label	220
Jack Daniels	250
Canadian Club	250

Vodka

Absolut Blue	220
Grey Goose	420

Gin

Hendrick's	420
The Bitter Truth Pink Gin	320
Tanqueray	250
Bombay Sapphire	250
Gordon's	220

Tequila

Lunazul Reposado 100% Agave	220
Ocho Blanco	360

Rum

Chalong Bay - handcrafted cane spirit from Phuket	220
Flor de Caña Gold 5 y.o.	220
Flor de Caña 12 y.o.	350
Bacardi	220
Abelha Organic Cachaça	280

Cognac & Brandy

Hennessy XO	1,240
-------------	-------

Vermouth & Aperitifs

Vermouth Carpano Bianco	250
Vermouth Carpano Classico	250
Vermouth Carpano Dry	250
Campari	250
Ricard	250
Aperol	220

Liqueurs

Amaretto	250
Bailey's	250
Kahlua	250
Sambuca	220

All Day Dining Menu

Local Flavours | อาหารไทย

Grilled Pork Nam Tok (N-F-Sy-Msg) 320
Marinated Pork Neck / Fragrant Thai sauce / Sticky Rice
หมูย่างน้ำตก

Yum Woonsen Talay (Sy-F-Sf-Sy-Msg) 290
Glass Noodles and Seafood Salad
ยำวุ้นเส้นทะเล

Kuaytiaw Tom Yum Talay (F-Sf-Sy-Msg) 340
Hot & Sour / Seafood / Glass Noodles / Condiments
ก๋วยเตี๋ยวต้มยำทะเล

Pad Kra Pao - Gai / Moo / Goong (F-Sf-Msg)
Stir-Fried with Garlic / Chili / Holy Basil /
Fried Egg / Jasmine Rice
ผัดกะเพรา ไก่ หมู หรือ กุ้ง เสริฟพร้อมข้าวสวยและไข่ดาว

Chicken ไก่ 230

Pork หมู 270

Prawn กุ้ง 320

Khao Pad – Gai / Moo / Goong (F-Sf-Msg-Sy)
Fried Rice with chicken, pork, or prawn
ข้าวผัด ไก่ หมู หรือ กุ้ง และไข่ดาว

Chicken ไก่ 230

Pork หมู 270

Prawn กุ้ง 320

Phad Thai – Gai / Moo / Goong (F-Sf-Msg-N-Sy)
Stir-fried Thai Noodles / Tofu / Bean Sprouts
Tamarind Sauce
ผัดไทย ไก่ หมู หรือ กุ้ง

Chicken ไก่ 280

Pork หมู 320

Prawn กุ้ง 370

Spaghetti Pad Kee Maow

Talay (F-Sf-G-Sy-Msg) / Moo (F-G-Sy-Msg)

Wok-Fried Spaghetti / Chili / Garlic / Thai Herbs
สปาเกตตีผัดซีเม็นทะเล หรือ หมู

Seafood ทะเล 330

Pork หมู 280

Pla Kapong Tod Samrod (F-Sy-Msg) 320

Deep-Fried Seabass Fillet / 3-Flavoured Sauce
Jasmine Rice

ปลากระพงทอดสามรส

Gaeng Pu Bai Chaplu (Sf-Sy-Msg) 580

Coconut Curry / Crab Meat / Betel Leaves / Jasmine Rice
แกงปูใบชะพลู

Desserts | ของหวาน

Vanilla Crème Brûlée (G-D-N) 180

Fresh Madagascan Bourbon Vanilla / Sugar Crust
วานิลลาครีมบุรุ่ม

Mango and Sticky Rice (D-N) 210

Sweet Mango / Sticky Rice / Coconut Cream
ข้าวเหนียวมะม่วง

Swiss Carrot Cake (D-N) 170

Movenpick Swiss Signature
เค้กแครอท

Tiramisu (D-G) 270

Mascarpone Coffee Mousse / Kahlua
Movenpick Rum Raisin Ice Cream
ทiramisu เสริฟกับไอศกรีมรัมเรซัน

Dark Chocolate Lava (G-D) 230

Green Tea Filling / Movenpick Vanilla Ice Cream
ช็อกโกแลตลาวา เสริฟกับไอศกรีมวานิลลา

Tangerine Mascarpone Cheesecake (G-D) 190

Honeycomb / Milk Ice Cream
มาสคาโปนชีสเค้ก

Seasonal Fresh Fruits 170

Chilled & Refreshing
ผลไม้ตามฤดูกาล

Mövenpick Ice Creams per scoop (D) 170

Swiss Chocolate
รสสวิสช็อกโกแลต

Vanilla Dream
รสวานิลลา

Strawberry
รสสตรอว์เบอร์รี่

Maple and Walnut
รสเมเปิ้ลและถั่ววอลนัท

Blueberry Cheesecake
รสบลูเบอร์รี่ชีสเค้ก

Rum and Raisin
รสรัมเรซัน

 : Vegetarian | G: Gluten | Sf: Shellfish | N: Nuts | Sy: Soya | D: Dairy | Su: Sulfites | F: Fish | Msg: Monosodium Glutamate

Prices include service charge and government tax. Allow us to fulfill your needs, please let one of our wait staff know if you have any special dietary requirement, food allergies or food intolerances. Consuming raw or undercooked meats, specially burgers, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.

Desserts | ของหวาน

Vanilla Crème Brûlée (G-D-N) Fresh Madagascan Bourbon Vanilla / Sugar Crust วานิลลาครีมบรูเล่	180
Mango and Sticky Rice (D-N) Sweet Mango / Sticky Rice / Coconut Cream ข้าวเหนียวมะม่วง	210
Swiss Carrot Cake (D-N) Movenpick Swiss Signature เค้กแครอท	200
Tiramisu (D-G) Mascarpone Coffee Mousse / Kahlua / Movenpick Rum Raisin Ice Cream ทiramisu เสิร์ฟกับไอศกรีมรัมเรซีน	270
Dark Chocolate Lava (G-D) Beetroot Foam, Vanilla Bean Ice-cream ช็อกโกแลตลาวา เสิร์ฟกับไอศกรีมวานิลลา	230
Tangerine Mascarpone Cheesecake (G-D) Honeycomb / Milk Ice Cream มาสคาปอนชีสเค้ก	190
Seasonal Fresh Fruits Chilled & Refreshing ผลไม้ตามฤดูกาล	170

Prices include service charge and government tax.

Allow us to fulfill your needs, please let one of our wait staff knows if you have any special dietary requirement, food allergies or food intolerances. Consuming raw or undercooked meats, specially burgers, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.

MÖVENPICK®

THE ART OF SWISS ICE CREAM

Mövenpick Ice Creams (D)

170

per scoop

Swiss Chocolate | สลสวิสช็อกโกแลต

Vanilla Dream | สลวานิลลา

Strawberry | สลสตอว์เบอร์รี่

Maple and Walnut | สลเมเปิ้ลและถั่ววอลนัท

Blueberry Cheesecake | สลบลูเบอร์รี่ชีสเค้ก

Rum and Raisin | สลรัมเรซิน

Mövenpick Sorbets

170

per scoop

Raspberry and Strawberry | สลรสเบอร์รี่และสตอว์เบอร์รี่

Passion Fruit and Mango | สลสาลวรสและมะม่วง

Prices include service charge and government tax.

Allow us to fulfill your needs, please let one of our wait staff knows if you have any special dietary requirement, food allergies or food intolerances. Consuming raw or undercooked meats, specially burgers, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.