





World cuisines served all day in a historic atmosphere

Inspired by the Hua Hin Railway Station of the 1920s, the elegant and colonial-style restaurant offers a wide selection of International fare and local specialties in a charming dining space.

(GF*) Gluten free on request, (P) Contains Pork, (N) Contains Nuts,
(H(F)B) additional charge for Half and Full board meal plan
If you have an allergy or a preference, please inform our staff.
All foods are Mono Sodium Glutamate (MSG) free.

- D** For Diabetics - อาหารที่มีปริมาณน้ำตาลต่ำ **G** Gluten Free - อาหารที่ไม่มีส่วนผสมของแป้งสาลี
C Low Calories - อาหารที่มีแคลอรีต่ำ **V** Vegetarian - อาหารที่ไม่มีส่วนประกอบของเนื้อสัตว์
S Low Sodium – อาหารที่มีปริมาณโซเดียมต่ำ **H** Heart Friendly – อาหารที่เป็นมิตรกับหัวใจ
- Items marked with  are Spa Cenvaree recommendations เมนูแนะนำโดย  สปาเซ็นวารี





Appetizers อาหารเรียกน้ำย่อย

- Angus Beef Carpaccio** คาร์ปaccio เนื้อ **D G C**  **360**
Classic, with Dijon mustard sauce, capers, Grana Padano shavings and rocket salad
เสิร์ฟพร้อม ดิจองมัสตาร์ดซอส, เกลปอร์, กรานาพานาโดชีสสไลด์อิตาเลีย และร็อกเก็ตสลัด
- Chicken and Avocado Salad** สลัดไก่ และโวกาโด **D G C**  **300**
Grilled Cajun spiced chicken breast slices, avocado, sun-dried tomatoes,
spring onions with watercress, radicchio salad, lime dressing
อกไก่ย่าง, โวกาโด, มะเขือเทศอบ, ต้นหอม กับผักสลัด และซอสมะนาว
- Prawn and Asparagus Salad** สลัดกุ้งและหน่อไม้ฝรั่ง **G** **300**
Light cocktail sauce, cherry tomato salsa and watercress
ซอสค็อกเทล, มะเขือเทศซัลซ่าและวอเตอร์เครส
- Garlic baked King Crab legs** ขาปูยักษ์อบกระเทียม **D G** **730**
Roasted corn, extra virgin olive, warm garlic butter
ข้าวโพดย่าง, น้ำมันมะกอกบริสุทธิ์, เนยกระเทียม







Prices are subject to 10% service charge & applicable government tax ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม

Classic Caesar Salad คลาสสิกซีซาร์สลัด (GF*, P)	260
Romaine lettuce, anchovies, Grana Padano, crispy bacon and croutons served with your choice of ผักกาดโรเมน, ปลาข้าวฝรั่ง, ซีสกานาปา ดาดานอ, เบคอนและขนมปังกรอบ เสิร์ฟพร้อมเนื้อสัตว์ให้เลือกระหว่าง	
Grilled Cajun chicken ไก่ย่าง	300
Garlic shrimps กุ้งย่าง	370
Smoked salmon แซลมอนรมควัน	400
Fine Selection of European Cold Cuts and Cheeses โคลคัทและชีส (GF*, P)	530
Air dried ham, salami, Chorizo, blue and camembert cheese with garlic crostini's Kalamata olives, sundried tomatoes, pickles, chutney and grapes แฮม, ซาลามี่, โขริโซ, ชีส, ขนมปังกระเทียม, มะเขือเทศอบแห้ง, ผักดอง, ซัทนีย์มะม่วง และองุ่น	
Goose Liver Pate marinated with sweet Rose and Cognac ตับห่านหมักกุหลาบหวานและบรันดี (GF*)	660
served with sourdough, mango chutney, rocket and strawberry เสิร์ฟพร้อมขนมปังขาวโดว์, ซัทนีย์มะม่วง, ร็อกเก็ต และสตรอเบอร์รี่	

Soups ซุป

Railway Seafood Chowder เรือลเวย์ซุบทะเลน้ำข้น   (P)	230
Shrimps, mussels and scallops in a creamy broth with potatoes, bacon and thyme กุ้ง, หอยแมลงภู่, หอยเชลล์ ในครีมซุบมันฝรั่ง, เบคอนและใบไทม์	
Onion Soup ซุปหัวหอม  (GF*)	200
Served with Cheese garlic croutons เสิร์ฟพร้อมขนมปังกรอบกระเทียมและกรูแยร์ชีส	
Lobster Bisque ซุปกุ้งแคนาเดียน 	170
With blue crab meat, cantaloupe pearls and virgin olive oil เนื้อปูม้า, แคนตาลูป และน้ำมันมะกอกบริสุทธิ์	

Main Courses อาหารจานหลัก

Braised Chicken Leg in Red Wine Sauce ไก่ตุ๋นไวน์แดง 	400
With creamy mashed potatoes, baby carrots and green beans ไก่ตุ๋นในซอสไวน์แดง, เสิร์ฟพร้อมมันบด, แครอทและถั้วแขก	
Free-range Chicken Breast ออไก่ย่าง 	400
Cross skin, grain mustard sauce, green asparagus and Lyonnaise potatoes เสิร์ฟพร้อมมัสตาร์ดซอส, หน่อไม้ฝรั่งและมันฝรั่งผัดสไลด์ลึยง	
Seared Duck Breast ออเป็ดย่าง 	460
On a potato lime leaf puree with sautéed mushrooms and a lychee sweet and sour sauce เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบดและใบมะกรูด, เห็ด และลิ้นจี่ซอส	
Slow Cooked Pork Tenderloin หมูสันในอบ 	430
Crispy baby potatoes and finger carrots with rosemary jus เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่ง กับแครอท และซอสโรสแมรี่	
Herb Crusted Lamb Rack เนื้อสันในแกะย่าง 	1,160
Char grilled crushed potatoes, cherry tomatoes, French beans and thyme jus เสิร์ฟพร้อมผัก, มันบดและซอสไทม์	
Best to pair with Cabernet Sauvignon – Lander Jenkins-Carifornia – America	2.590
Beef Stroganoff บีฟโลทรกานอฟ 	430
Short seared beef tenderloin strips, mushrooms, gherkins, sour cream with tagliatelle pasta เนื้อสันในผัดกับเห็ด, แดงกวาดองและซาวครีม เสิร์ฟพร้อมเส้นพาสต้าทาเกลียทาล่	
Australian Beef Chateaubriand for 2 persons ชาโตบริอง สำหรับ 2 ท่าน H(F)B 860++ per 2 persons 	2,660
With sauce Béarnaise, rosemary potatoes, green asparagus and young carrots บริการเสิร์ฟเนื้อสันในที่โต๊ะอาหาร พร้อมด้วยซอสเบอร์เนส, มันฝรั่งอบกับโรสแมรี่, หน่อไม้ฝรั่งและแครอท	
Best to pair Cabernet Sauvignon/Merlot – Chateau Haut Dambert – Bordeaux	1,990
Australian Angus, Grass Fed Beef Sirloin 250gr เนื้อสันนอกแองกัสจากออสเตรเลีย 	960
Baby carrots, French beans, grilled Spanish onions, blistered tomatoes, red wine jus แครอท, ถั้วแขก, หัวหอมย่าง, มะเขือเทศ และซอสไวน์แดง	
Pan-Seared Seabass Fillet ปลากระพงขาวย่างในกระทะ 	370
Tuscan tomato salad, black olives, basil and squeezed lime เสิร์ฟพร้อมมะเขือเทศทศคานีสลัด, มะกอกดำ, ใบโหระพาและน้ำมะนาวคั้นสด	

Prices are subject to 10% service charge & applicable government tax ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม


Snow Fish Duo ปลาหิมะกับกุ้งลายเสือ G C		600
Oven baked snow fish and tiger prawns on sautéed spinach with tomatoes, herbs and white wine butter sauce ปลาหิมะอบและกุ้งลายเสือย่าง เสิร์ฟพร้อมผักผักโขม, มะเขือเทศและซอสไวน์ขาว		
Best to pair with Chardonnay - DBR (Lafite) Ausières Blanc IGP - Languedoc – France		1,890
Risotto Milanese ข้าวรีซอตโตสไตล์มิลาน G		620
Saffron flavoured with seared scallops เครื่องเทศกับหอยเชลล์ย่าง		
Mediterranean Frog Legs ขากบผัดสมุนไพรเมดิเตอร์เรเนียน C (GF*)		560
White wine, herbs, young kale, garlic baguette ไวน์ขาว, สมุนไพร, คะนั้้ออ่อน, ขนมปังกระเทียม		
Lobster Thermidor กุ้งมังกรผัดอบชีส G	H(F)B 460++	1,960
Mushrooms parmesan cream sauce, flamed Hollandaise, side salad เห็ด – ซอสครีมพามาซาน, ซอสฮอลแลนด์, สลัด		
Best to pair with Chardonnay - Mansion House Bay by Whitehaven - Marlborough – New Zealand		1,890
Railway Fish and Chips เรลเวย์ฟิชแอนด์ชิป		370
Crispy fried fish with a touch of red curry, French fries, malt vinegar and tartar sauce ปลาทอดกรอบกับรสชาติของเครื่องแกง และเฟรนช์ฟราย เสิร์ฟพร้อมซอสทาร์ทาร์		
Seafood Tagliatelle ตาเกลียเตเลทะเล		370
Local seafood with garlic and olive oil sautéed with cherry tomatoes and finished with a dill Beurre Blanc เส้นพาสต้าตาเกลียเตเลผัดกับอาหารทะเล, กระเทียม, มะเขือเทศฝักน้ำมันมะกอกและผักชีลาว		
Railway Burger เบอร์เกอร์ (P)		
Emmental cheese, onion jam, chopped iceberg, bloody Mary BBQ sauce, house pickled cucumber and French fries ชีสเอมเมนทอล แฮมหัวหอม ผักกาดแก้ว ซอสบาร์บีคิว แดงกวาดอง และมันฝรั่งทอด		
your choice of Pork มีตัวเลือกระหว่าง หมู		330
or Angus beef pattie หรือ เนื้อแองกัส		370

Thai Favorites อาหารไทย

Railway Fried Rice ข้าวผัดรถไฟ G (P)		350
Our secret recipe, well known since the opening of the Railway Hotel with pork, Chinese Pork sausage, green peas and shrimps ข้าวผัดสูตรลับเฉพาะของโรงแรมรถไฟกับหมู, กุนเชียง, ถั่วลันเตาและกุ้ง		

Prices are subject to 10% service charge & applicable government tax ราคาขึ้นอยู่กับค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม

Desserts ของหวาน

Mille Feuilles มิลเฟย 	230
Layered with fresh berries and custard cream ขนมหวานสไตล์ฝรั่งเศสพร้อมคัสตาร์ดและผลเบอร์รี่สด	
Rich chocolate Marquise ช็อคโกแลตเค้ก  (N)	240
Pecans and salted caramel ice cream ถั่วพีแคนเสิร์ฟพร้อมไอศกรีมซอลท์คาราเมล	
Apple Tarte Tatin แอปเปิ้ลทาร์ตทาทิน 	240
Toffee sauce and home-made vanilla ice cream เสิร์ฟพร้อมกับทอफीซอสและไอศกรีมรสวานิลลา	
Seasonal fresh fruits plate ผลไม้รวมตามฤดูกาล 	250
Crepe Suzette เครปส์สไตล์ฝรั่งเศส	280
Tablesideservice with Grand Marnier, orange segments and our home-made vanilla ice cream เครป, ซอสส้ม, เหล้าแกรนด์มาเนีย และวานิลลาไอศกรีม บริการปรุงและเสิร์ฟที่โต๊ะอาหาร	