

## IN-ROOM DINING MENU

### STARTERS

THB

#### 01. CHICKEN CAESAR SALAD

สลัดซีซาร์ไก่

Romaine, garlic infused croutons, bacon bits, parmesan cheese and classic Caesar dressing

180.-

#### 02. CRUNCHY THAI SPRING ROLLS

เปาะเปี๊ยะทอดกรอบสไตล์ไทย

Paper thin stuffed rolls with tender chicken and vegetables. Served with a homemade plum sauce

180.-

#### 03. MALAYSIAN CHICKEN SATAY

ไก่สะเต๊ะย่างสไตล์มาเลเซีย

Generous portion of satays accompanied by a slow cooked peanut sauce containing coconut and spices

180.-

#### 04. FRIED CHICKEN / PRAWN

ไก่ชุบแป้งทอด / กุ้งชุบแป้งทอด

Tender fillets packed with flavour and baked in thin batter with lemon and homemade chili salsa

180.-/220.-

#### 05. GARLIC BREAD

ขนมปังกระเทียม

Freshly baked mini baguette laced in a generous mix of herb butter and garlic

110.-

#### 06. FRENCH FRIES

เฟรนช์ฟรายส์

140.-

### SANDWICH WRAPS – BURGERS PIZZA

#### 07. GYROS PORK

หมูจิวรส

Generous portion of meat, onions, fresh tomatoes, iceberg lettuce and tzatziki

170.-

#### 08. CLASSIC BURGER

เบอเกอร์สไตล์คลาสสิก

Beef burger, ripe tomatoes, iceberg lettuce and onions and hickory smoked barbecue sauce

200.-

#### 09. CRUNCHY CHICKEN BURGER

เบอร์เกอร์ไก่ทอดกรอบ

Panko & basil crusted chicken breast topped with shredded iceberg salad, spicy tomato salsa and sour cream

200.-

#### 10. MARGARITA PIZZA

พิซซ่าหน้ามาริตต้า

The original, with tomato, mozzarella cheese and fresh basil

270.-

#### 11. HAWAIIAN PIZZA

พิซซ่าหน้าฮาวายเอี้ยน

Butcher ham, pineapple, tomato and mozzarella cheese

270.-

#### 12. CENTRA CLUB SANDWICH

แซนด์วิชคลับแซนวิช

Freshly white baked topped with chicken and bacon straight off the grill. Fried egg, lettuce, tomato, and garlic mayonnaise. The ultimate club!

200.-

# IN-ROOM DINING MENU

## WESTERN AND THAI MAIN DISHES

THB

- |   |                          |
|---|--------------------------|
| <b>13. SPAGHETTI</b><br>สปาเกตตี<br>Served with your choice of Bolognese beef, seafood or basil pesto   | <b>220.-</b>             |
| <b>14. PHAD THAI NOODLES</b><br>ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย<br>Organic rice noodles tossed with bean sprouts, spring onions, tofu and egg with your choice of prawn, chicken or vegetables           | <b>200.-/170.-/170.-</b> |
| <b>15. THAI FRIED RICE</b><br>ข้าวผัดสไตล์ไทยสูตรดั้งเดิม<br>Jasmine rice fried with egg - your choice of prawn, chicken or vegetables  | <b>200.-/170.-/170.-</b> |
| <b>16. TOM YUM GOONG / CHICKEN</b><br>ต้มยำกุ้ง / ต้มยำไก่<br>Thai herb broth with black tiger prawn, galangal and lemon grass infused with roasted chili oil                             | <b>220.-/170.-</b>       |
| <b>17. TOM KHA GAI</b><br>ต้มข่าไก่<br>Velvety chicken soup spiced with galangal, kaffir lime leaf, lime juice and chili oil  | <b>170.-</b>             |
| <b>18. PHAD KRAPAOW</b><br>ผัดกะเพรา<br>Spicy stir fried chili , garlic and onion infused with Thai hot basil your choice of beef, chicken, or pork                                       | <b>210.-/170.-/170.-</b> |
| <b>19. TENDERLOIN STEAK</b><br>สเต็กเนื้อสันใน<br>200 gram beef fillet grilled, with a rich green pepper sauce sauteed vegetables and fried potatoes                                      | <b>510.-</b>             |
| <b>20. CHICKEN SCHNITZEL</b><br>เนื้ออกไก่ชนิเซล<br>Chicken breast in panko crust, pan fried in butter and served with potato wedges  | <b>340.-</b>             |
| <b>21. PEPPER PORK TENDERLOIN</b><br>สเต็กเนื้อหมูสันในหมักพริกไทยย่าง<br>Grilled and served with a green peppercorn sauce, sauteed vegetables and potato wedges                          | <b>360.-</b>             |
| <b>22. GAENG MASSAMAN CHICKEN</b><br>แกงมัสมั่นไก่<br>Chicken curry bringing out the Complex richness of this dish with onions, potatoes and peanuts scented with cinnamon and star chili | <b>220.-</b>             |
| <b>23. GAENG KIEW WAN GAI</b><br>แกงเขียวหวานไก่<br>Green chicken curry with crisp eggplant, Thai basil and chili   | <b>220.-</b>             |

## IN-ROOM DINING MENU

### WESTERN AND THAI MAIN DISHES

THB

#### 24. FISH AND CHIPS

เนื้อปลาชุบแป้งทอดและมันฝรั่งทอด

Singha beer battered John Dory fish, with a generous serving of potato wedges.

Served with tartar sauce

200.-

### SIDE DISHES

#### 25. FRENCH FRIES เฟรนช์ฟรายส์

60.-

#### 26. STEAMED RICE ข้าวสวย

60.-

### SOMETHING SWEET

#### 27. A PLATTER OF TROPICAL SLICED FRUITS

ผลไม้ตามฤดูกาล

120.-

#### 28. ICE CREAM SELECTION

ไอศกรีมหลากหลายรสชาติ

90.-

#### VANILLA, CHOCOLATE, STRAWBERRY, LEMON SORBET

ไอศกรีมรสวานิลลา, ไอศกรีมรสช็อกโกแลต, ไอศกรีมรสสตรอเบอร์รี่,

ไอศกรีมรสซอร์เบต

#### 29. CAKE OF THE DAY

เค้กประจำวัน

140.-