



IN-ROOM DINING MENU

Our Honest Food - made from the heart, good for the soul and perfectly balanced.

Available from 7:00 am – 11:00 pm daily

BREAKFAST SET MENU

Continental Set (D, G, N) 750

Smashed Avocado toast with Poached Eggs, smoked salmon
Assorted pastry basket
Seasonal Fresh Fruits
Orange, Apple or Guava Juice
Full/Low Fat Milk or Soy Milk
Coffee or Tea

Asian Set (D, G, P, N) 750

Wok -Fried Noodles & Vegetables
Rice Congee with Chicken Or Pork
Assorted Dim Sum
Seasonal Fresh Fruits
Orange, Apple or Guava Juice
Chinese Tea

Healthy Set (V, D, G, N) 750

Homemade Yoghurt Parfait with granola
Egg White Omelet with Parmesan and Asparagus
Multi-Grain Toast with Sugar-Free Jam
Seasonal Fresh Fruits
Orange, Apple or Guava Juice
Full/Low Fat Milk or Soy Milk
Coffee or Tea

All prices are subject to government tax and 10% service charge

*Menu Item Contains : (V) Vegetarian, (D) Dairy, (P) Pork, (G) Gluten, (N) Nuts, (S) Seafood
Please inquire with the service team if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations.*



A LA CARTE BREAKFAST

Signature Egg Benedict (D, G, S)	340
Two poached eggs, smoked salmon, creamy avocado, toasted multi grain bread, hollandaise sauce	
Egg Any Style (D, P)	280
Scramble, fried, boil or omelet with roasted potatoes, cherry tomato, sausage, and bacon	
Thai -Style Omelet (S , D)	280
With crab meat served with Jasmin rice	
Khao Tom (S, P)	240
Thai-style rice porridge with chicken, shrimp or pork	
Chicken Noodle Soup (D, S, N)	180
Rice or egg noodle with sliced chicken, bean sprouts	
Pancakes or Waffles (G, D, N)	260
Wild berry compote, maple syrup and icing sugar	
Pastry basket (G , D , N)	250
Mini croissant, Muffin, Fruit danish)	
Vegan Bowl (V)	250
Scrambled curry tofu, grilled tomato, sauteed potatoes, Ceylon spinach	
Impossible Patties (V, G)	320
Sauteed potatoes, grilled tomato, baked beans	

All prices are subject to government tax and 10% service charge

*Menu Item Contains : (V) Vegetarian, (D) Dairy, (P) Pork, (G) Gluten, (N) Nuts, (S) Seafood
Please inquire with the service team if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations.*

FRESH SALADS – สลัด

Classic Caesar Salad (D, P, S, G)

320

คลาสสิก ซีซาร์สลัด

Romaine lettuce, anchovies, croutons, parmesan shavings and bacon, tossed in a creamy dressing
ผักคอส, แองโชวี, ขนมปังกรอบ, พาร์เมซานชีส และเบคอน

Add:

Smoked salmon (S)

120

แซลมอลรมควัน

Grilled shrimp (S, D)

90

กุ้งลายเสือย่าง

Crispy chicken

80

อกไก่

Boost Salad (V) บูสต์สลัด

320

Lettuce, baby spinach, avocado, tofu, heirloom tomatoes, orange, pomegranate, citrus dressing

ผักสลัด อโวคาโด เต้าหู้ มะเขือเทศหลากสี ส้ม ทับทิม น้ำสลัดซีตรัส

Yellowfin Tuna Tartar (N, S)

390

Sesame dressing, avocado, edamame, lime, cilantro, coconut chips

ทูน่าทาร์ทาร์

น้ำสลัดงา อโวคาโด ถั่วกระป๋อง มะนาว ผักชี มะพร้าวคั่ว

Smoked Duck Salad (N)

350

House-smoked duck breast, baby spinach, pecan nuts, string beans, mandarin honey dressing

สลัดเป็ดรมควัน

อกเป็ดรมควัน ผักโขมเบบี้ ถั่วพีแคน ถั่วแขก น้ำสลัดแมนดารินฮันนี่

Smoked Tasmanian Salmon (S, D, G)

390

Horseradish cream cheese, blinis, capers, dill

แซลมอลรมควัน ฮอสมเรดิชครีมชีส บรีนนี่ เคเปอร์ ผักชีลาว

All prices are subject to government tax and 10% service charge

Menu Item Contains : (V) Vegetarian, (D) Dairy, (P) Pork, (G) Gluten, (N) Nuts, (S) Seafood

Please inquire with the service team if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations.

AVANI+

Bangkok

SOUPS - ซุป

Wild Mushroom Soup (V, D, G) Garlic crouton ซूपครีมเห็ด และขนมปังกระเทียมอบกรอบ	180
Lobster Bisque (D, S) Chive crème fraiche ล็อบสเตอร์ซूप ครีมเปรี้ยว ต้นหอม	320
Shrimp Wonton Soup (S, P, N, G) Shrimp wonton, bok choy, char siew pork เกี้ยวกุ้งหมูแดง	300

ITALIAN TOUCH

Your choice of pasta: spaghetti, penne, paccheri

Bolognese (G, D) Slow-cooked beef ragout in red wine sauce ซอสโบลองเนส เนื้อวัวบดตุ๋นซอสไวน์แดง	360
Carbonara (D, G, P) Crispy pancetta, onsen egg, parmesan ซอสคาโบนาร่า แพนเชตต้า ไช้ออนเซ็น พาร์เมซานชีส	320
Seafood Aglio e Olio (S, G) Garlic, pepper, chili, rocket ซอสโอริโอซีฟูด กระเทียม พริกไทย พริก ร็อกเก็ตสลัด	390
Pizza Margherita (G, D, V) Mozzarella, sun-dried tomato, basil มาการิต้า มอสซาเรลล่าชีส มะเขือเทศ และโหระพา	320
Hawaiian Pizza (G, D, P) Smoked ham, pineapple, tomato sauce แฮมรมควัน สับปะรด ซอสมะเขือเทศ	360
Parma Ham Pizza (G, D, P) Mozzarella di buffalo, tomato, rocket พาร์มาแฮม มอสซาเรลล่าชีส มะเขือเทศ ร็อกเก็ตสลัด	480

All prices are subject to government tax and 10% service charge

*Menu Item Contains : (V) Vegetarian, (D) Dairy, (P) Pork, (G) Gluten, (N) Nuts, (S) Seafood
Please inquire with the service team if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations.*

AVANI+

Bangkok

WESTERN VIBES

Kurobuta Pork Chop (P, D) Onion jam, fried potatoes, maple poached apple พอร์คชอปสเต็ก แยมหอมหัวใหญ่ มันฝรั่งทอด แอปเปิ้ลราดเมเปิ้ลไซรัป	520
Confit Salmon (S, D) Barleyzotto, kalamata olives, warm tomato salsa, parmesan แซลมอลตุ๋นในน้ำมันมะกอก ข้าวบาเลย์ มะกอกคาลามาตา สลัดมะเขือเทศ พาร์เมซานชีส	490
Australian Beef Flank (D) Truffle crushed potatoes, Ceylon spinach, beef jus, semi dried tomato สเต็กเนื้อออสเตรเลีย มันฝรั่งครีซ ผักปลั่ง มะเขือเทศชิ้นดราย	690
Braised Lamb Shank (D) Polenta, feta, baby carrot ขาแกะตุ๋นไวน์แดง โพลენტ้า เฟต้าชีส เบบี้แครอท	650

INDIAN VIBES

Chicken Tikka (D) มาซาลาไก่	320
Tiger Prawns 65 (D, G, S) Deep-fried spiced prawns, dry chili, yogurt กุ้งลายเสือทอด สไตลอินเดีย	400
Tiger Prawns Tikka (D, S) กุ้งย่างหมักเครื่องเทศ	400
Scottish Salmon Tikka (D, S) แซลมอนย่างเครื่องเทศ	350
Butter Chicken (D, N) Slow-cooked chicken thigh, spiced buttery sauce แกงสะโพกไก่	320
Paneer Butter Masala (D, V, N, G) Spicy paneer curry แกงอินเดียกับชีสปะนีร์	300

** All above menus are served with your choice of naan bread, biryani rice or Jasmine steamed rice*

All prices are subject to government tax and 10% service charge

Menu Item Contains : (V) Vegetarian, (D) Dairy, (P) Pork, (G) Gluten, (N) Nuts, (S) Seafood
Please inquire with the service team if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations.

AVANI+

Bangkok

Dal Makhani (V, D) แกงดาลถั่วสโตนอินเดีย	280
Chicken Biryani (D, G) ข้าวหมกไก่อินเดีย	320
Tiger Prawns Biryani (D, S, G) ข้าวหมกกุ้งอินเดีย	350
Vegetable Samosa with Mint sauce (V, D, G, N) ซาโมซาผัก	120
Paneer Tikka (V, D) ชีสปะนีร์ย่าง	300
Biryani Rice (V, D, G) ข้าวหมกอินเดีย	200
Roti Bread (V, G, D) โรตี	120

THAI FLAVORS

Thai Salmon Carpaccio (S) Spicy salmon salad, mint, shallot, cabbage แซลมอนแช่น้ำปลา สะระแหน่ หอมแดง และกะหล่ำปลี	390
Gai Pad Med Mamuang (N, G, S) Stir-fried chicken, cashew nuts, bell peppers, dry chili ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ พร้อมหอมใหญ่และพริกหวาน	320
Pad Krapao (P, S, N) Stir-fried chicken, pork, beef, seafood, vegetables with basil, steamed rice and crispy fried egg ผัดกระเพราไก่/หมู/เนื้อ/ซีฟู้ด/มังสวิรัตติ ราชข้าว พร้อมไข่ดาว	320
Fried Rice (S, P, N) Fried rice /pork/ beef/ seafood/ vegetables and crispy fried egg ข้าวผัด ไก่/หมู/เนื้อ/ซีฟู้ด/มังสวิรัตติ ไข่ดาว	280

All prices are subject to government tax and 10% service charge

*Menu Item Contains : (V) Vegetarian, (D) Dairy, (P) Pork, (G) Gluten, (N) Nuts, (S) Seafood
Please inquire with the service team if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations.*

AVANI+

Bangkok

Grilled Wagyu Beef E-Sarn Style (N, S) Served with jaew sauce and sticky rice เสีอร่องไห้ ข้าวเหนียว จั้มแจ้วซอส	590
Green Curry Grilled Chicken (N, S, G) Coconut milk curry with grilled chicken, baby eggplant, basil Served with roti or rice แกงเขียวหวานไก่ย่าง เสีร์ฟพร้อมแป้งโรตีสี้ หรือข้าวสวย	280
Stir-Fried Tom Yum Seafood (S, D, N) Wok-fried seafood Tom Yum style served with jasmine rice ต้มยำทะเลผัดแห้ง เสีร์ฟพร้อมข้าวสวย	520
Pad Thai Goong (S, N, G) Stir-fried rice noodles, tamarind sauce, prawns ผัดไทยกุ้งสด	350
Kuey Tiew Mhu (P, N, G) Braised pork, rice noodles, bean sprouts, crispy pork skin ก้วยเตี๋ยวเสี้นล็กหมูตุ๋น ลูกชิ้นหมู และแคบหมู	290

COMFORT FOOD

Slipper Lobster Charcoal Roll (G, S, D) Tarragon mayo, spiced French fries สลัดกั้งซอสทอดอกซาร์โคล	550
Wagyu Cheeseburger (G, D) Cheddar cheese, garlic aioli, tomato, gherkin วากิวชีสเบอร์เกอร์ เซดต้าชีส กระเทียม มายองเนส มะเขือเทศ ผักสลัด แต่งกวาดอง – <i>make it double patty 120 (เพิ่มเนื้อ)</i>	490
Classic Club Sandwich (G, D, P) Grilled chicken, crispy bacon, fried egg, lettuce, tomato, mayonnaise คลาสสิกคลับแซนวิช อกไก่ เบคอน ไข่ดาว ผักสลัด มะเขือเทศ มายองเนส – <i>make it with smoked beef pastrami 100 (เพิ่มเนื้อว้าวอบ)</i>	340
Buffalo Chicken (D, G) Fried chicken wing with BBQ sauce ปีกไก่ทอด บาร์บีคิวซอส	350

All prices are subject to government tax and 10% service charge

Menu Item Contains : (V) Vegetarian, (D) Dairy, (P) Pork, (G) Gluten, (N) Nuts, (S) Seafood
Please inquire with the service team if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations.

AVANI+

Bangkok

Assorted Satay - 9pc. (P, N, D) 350
Chicken, pork, beef skewer, peanut sauce, cucumber relish
สะเต๊ะไก่, หมู หรือเนื้อ พร้อมมาจาด

DESSERT

Carrot Cake (D, G, V) 250
With Thai-style pineapple coulis
เค้กแครอท พร้อมซอสสับปะรด

Vegan Chocolate Cake (G, V) 230
With fresh berry compote
เค้กช็อกโกแลตมั่งสวีรติ กับซอสเบอร์รี่

Mango Sticky Rice (V, N) 200
Coconut milk and coconut chips
ข้าวเหนียวมะม่วง กะทิและถั่วทอง

Fruit Platter (V) 180
Seasonal selection of sliced fruits
ผลไม้ตามฤดูกาล

Homemade Ice Cream (D, V) 70
Vanilla or Chocolate
ไอศกรีมโฮมเมด วานิลลา หรือช็อกโกแลต

Homemade sherbet (V) 70
Lime or mango
เชอร์เบทโฮมเมด มะนาวหรือมะม่วง

All prices are subject to government tax and 10% service charge

*Menu Item Contains : (V) Vegetarian, (D) Dairy, (P) Pork, (G) Gluten, (N) Nuts, (S) Seafood
Please inquire with the service team if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations.*



BEVERAGE MENU

ALCOHOLIC

	Glass	Bottle
CHAMPAGNE		
Moët & Chandon Brut Impérial, Épernay, NV		5,900
SPARKLING WINE		
Undurraga Brut, Maipo Valley, Chile, NV		1,350
WHITE WINE		
Undurraga Lazo, Sauvignon Blanc, Central Valley, Chile, 2019	250	1,200
Wolf Blass Bilyara Chardonnay, South Australia, 2019	250	1,200
Sileni Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand, 2019	310	1,500
RED WINE		
Undurraga Lazo, Cabernet Sauvignon, Central Valley, 2019	250	1,200
Wolf Blass Bilyara, Shiraz, South Australia, 2019	250	1,200
Matua Valley, Pinot Noir, Marlborough, New Zealand, 2019	320	1,550

All prices are subject to government tax and 10% service charge

*Menu Item Contains : (V) Vegetarian, (D) Dairy, (P) Pork, (G) Gluten, (N) Nuts, (S) Seafood
Please inquire with the service team if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations.*

AVANI+

Bangkok

SIGNATURE COCKTAIL

Long Bar De Cana	350
Bacardi Carta Blanca Rum/Campari/Apple/Citric Solution/Soda	
11TH Enchant	350
Tanqueray Gin/Lychee/Rose/Lemon Juice/Glair	
Wake You Up	350
Katel One Vodka/Cold Brew Coffee/Banana/Half&Half	
Chaophraya Tropical	350
Lunazul Blanco Tequila/Grapefruit Juice/Passionfruit/Lime Juice/Elder Flower	

CLASSIC COCKTAIL

Margarita	320
Lunazul Blanco Tequila/Orange Liqueur/Lime Juice/Syrup	
Cosmopolitan	320
Katel One Vodka/Orange Liqueur/Cranberry Juice/Lime Juice/Syrup	
Mojito	320
Bacardi Carta Blanca Rum/Fresh Mint/Lime Juice/Syrup/Soda	
Gin Fizz	320
Tanqueray Gin/Lemon Juice/Syrup/Soda	
Old Fashioned	320
Jack Daniel No.7/Aromatic Bitters/Syrup	
Negroni	320
Tanqueray Gin/Campari/Vermouth Rosso	

All prices are subject to government tax and 10% service charge

*Menu Item Contains : (V) Vegetarian, (D) Dairy, (P) Pork, (G) Gluten, (N) Nuts, (S) Seafood
Please inquire with the service team if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations.*

AVANI+

Bangkok

MOCKTAIL

Tropical Spritz	180
Tropical Cordial (Mango, Peach, Pineapple, Apple)/Tonic	
Tea&Berry	180
Thai Tea/Mixed Berry(Raspberry, Blueberry)/Lemon Juice	

SIGNATURE BLENDER

Lychee Detox	180
Blueberry/Lychee/Fresh Mint/Yoghurt	
Caramel & Almond	180
Half&Half/Vanilla/Caramel/Almond/Popcorn	

APERITIF

Campari	250
Aperol	250
Pernod	250
Cinzano Rosso	250
Cinzano Bianco	250
Cinzano Extra Dry	250

LIQUEUR

Bailey's Cream	250
Kahlua	250
Frangelico	250
Disaronno	250

All prices are subject to government tax and 10% service charge

*Menu Item Contains : (V) Vegetarian, (D) Dairy, (P) Pork, (G) Gluten, (N) Nuts, (S) Seafood
Please inquire with the service team if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations.*

AVANI+

Bangkok

GIN

Tanqueray	280
Hendrick' s	320

RUM

Bacardi Carta Blanca Rum	280
Bacardi Ocho	320

VODKA

Ketel one	280
Grey goose	320

TEQUILA

Patron Silver	380
Patron Reposado	420
Patron Anejo	480

WHISKEY

Jameson / Irish	280
Monkey Shoulder / Blended Malt	320
Woodford Reserve / Bourbon	380
Glenfiddich 15 Year / Single Malt	480
Johnnie Walker black Label / Blended Scotch	320
Johnnie Walker Gold Label / Blended Scotch	360
Johnnie Walker Blue Label / Blended Scotch	850

All prices are subject to government tax and 10% service charge

Menu Item Contains : (V) Vegetarian, (D) Dairy, (P) Pork, (G) Gluten, (N) Nuts, (S) Seafood
Please inquire with the service team if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations.

AVANI+

Bangkok

COGNAC

Hennessy XO	800
Hennessy VSOP	420

BEER

Chang	180
Singha	180
Heineken	180
Asahi	180
Corona	280

COFFEE

Espresso/Double Espresso/Cappuccino/Café Latte/Americano	150
Chocolate	150

TEA WITH "DILMAH EXCEPTIONAL"

Earl Grey/Jasmine/English Breakfast/Berry/Ceylon	280
--	-----

MINERAL WATER, SOFT DRINK & CHILLED JUICE

Acqua Panna 1 liter	220
S. Pellegrino 750 ml.	220
Coke/ Coke Light/ 7-UP	130
Tonic	130
Soda	130
Ginger Ale	130
Orange Juice	160
Apple Juice	160
Pineapple Juice	160

All prices are subject to government tax and 10% service charge

*Menu Item Contains : (V) Vegetarian, (D) Dairy, (P) Pork, (G) Gluten, (N) Nuts, (S) Seafood
Please inquire with the service team if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations.*