



Phar-Ram IV Bistro

(11.00 - 21.30 hrs.)

Snacks

Smoked salmon with capers, onions and crackers ปลาเซลมอนรมควันเสิร์ฟพร้อมเคเปอร์ หัวใหญ่และขนมปังเกรทเกอร์	260
Garlic butter prawns with lemon and parsley ขนมปังอบหน้ากุ้งและมะนาวกับผักชีฝรั่ง	320
Assorted cold cuts and salami เนื้อเย็นรวม โคสัดคัทและซาลามี่	360
Assorted cheese platter ชีสต่าง ๆ	360

Soups & Salads

Gratinated French onion soup ซูปหัวหอมฝรั่งเศส	280
Creamy roasted pumpkin soup ซูปครีมฟักทอง	260
Smoked salmon salad, mixed lettuce, capers and tomatoes สลัดปลาเซลมอนรมควัน	290
Niçoise salad, tuna, potatoes, green beans, olives and capsicum with lemon dressing สลัดนิซัว เนื้อปลาทูน่า มันฝรั่ง ถั่วเขียว มะกอกและพริกหยวกหวาน	240
Caesar salad, cos lettuce, crouton, crispy bacon, Parmesan cheese and Caesar dressing ซีซาร์สลัด ผักกาดคอส เบคอน ชีสพาร์เมซานและเกรวี่	220
♦ With slow-roasted chicken breast เพิ่มเนื้ออกไก่ย่าง	280
♦ With grilled white prawns เพิ่มกุ้งย่าง	320

Sandwiches

Tuna & egg salad sandwich with mixed lettuce and potato chips แซนวิชทูน่ากับไข่ต้ม เสิร์ฟพร้อมสลัดผักและเฟรนช์ฟราย	260
Cuban sandwich, ham, cheddar cheese, jalapeños, chilli mayo dip and French fries แซนวิชสเตลคิวบา แฮม ชeddar cheese จาลาเปโญส ซอสชีสและเฟรนช์ฟราย	290
Club sandwich, grilled chicken, bacon, fried egg, tomato, lettuce and French fries คลับแซนวิช อกไก่ย่าง เบคอน ไข่ดาว มะเขือเทศ ผักกาดแก้วและเฟรนช์ฟราย	290
Australian Wagyu beef burger, cos lettuce, tomato and French fries เบอร์เกอร์เนื้อวากิวออสเตรเลีย เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟราย	420



Phar-Ram IV Bistro

(11.00 - 21.30 hrs.)

Main Courses

Spaghetti - bacon, garlic, dried chili, parsley and extra virgin olive oil สปาเก็ตตี้ผัดกระเทียมและเบคอน พริกแห้ง ผักชีฝรั่งและน้ำมันมะกอก	340
Linguine - prawns, Calabria sausage, tomatoes and Parmesan cheese ลิงกัวนีพาสต้าผัดกับกุ้ง ไส้กรอกคาราเบรีย มะเขือเทศและชีสพามาซาน	380
Pan-fried Atlantic salmon filet, cauliflower puree, bok choy, Vermouth sauce แอตแลนติกแซลมอนย่าง พร้อมดอกกะหล่ำบด บ๊อคชอยและซอสไวน์ขาว	750
Pan-roasted chicken breast, mashed potatoes, baby carrots, asparagus, rosemary chicken jus อกไก่ย่าง เสิร์ฟกับมันฝรั่งบด เบบี้แครอท หน่อไม้ฝรั่งและซอสโรสแมรี่	680
Australian beef tenderloin with gratinated potatoes and green peppercorn sauce เนื้อสันในออสเตรเลียย่าง เสิร์ฟกับมันฝรั่งอบชีสและซอสพริกไทยอ่อน	1,250

Desserts

Burnt Basque cheese cake ชีสเค้ก	220
Chocolate mousse ช็อกโกแลตมูส	220
Japanese creme custard คาราเมลคัสตาร์ดโตลล์ญี่ปุ่น	140
Passion fruit Pana cotta พานาคอตต้าเลาเวอร์	180