

MONTIEN HOTEL

SURAWONG • BANGKOK



The Montien Harmony

A refined afternoon tea showcasing a symphony of flavours
inspired by traditional Thai recipes – presented through elegant treats and
delicate sweets, celebrating the long-regarded legacy of Montien Hotel Surawong Bangkok.

– THB 1,100++ –

Savoury Sensation

Blue-swimmer crab tartlet, spicy yellow mango salad
ทาร์ตเล็กยำมะม่วงเนื้อปู

Caramelised pork moo hong mini milk bun
มินิบันหมูอึ้ง

Thai Massaman beef curry puff
พัฟฟิมัสมันเนื้อ

Sweet Sophistication

Mini mango sticky rice Opera
เค้กโอเปร่าข้าวเหนียวมะม่วง

Dark chocolate Cha Yen entremets
เค้กชาเย็นช็อกโกแลต

Thai cannoli coconut cream cheese
ทองม้วนไส้มะพร้าวครีมชีส

Scones

Scones, with whipped cream, pandan-lime curd, mango-ginger jam, and orange chili marmalade
สโคนสูตรดั้งเดิม เสิร์ฟคู่ วิปครีม, เคิร์ดใบเตยมะนาว, แยมมะม่วงขิง และแยมมาร์มาเลดส้มและพริก

Tea Selection

A curated selection of loose-leaf teas and herbal infusions, served freshly brewed.

- Classic Thai Tea (Cha Thai), ชาไทย –
- Lemongrass Pandan Butterfly Pea Tea, ชาสมุนไพรตะไคร้, ใบเตย และดอกอัญชัญ –
- Aromatic Jasmine Green Tea, ชาเขียวมะลิ –
- Calming Chamomile Tea, ชาคาโมไมล์ –
- English Breakfast Tea, ชาอิงลิช เบรกฟาสต์ –
- Earl Grey Tea, ชาเอิร์ลเกรย์ –