


MENU

BREAKFAST



Avocado & Tomato on Toast  **310**
smashed avocado, yellow and red cherry tomato
ขนมปังปิ้งหน้าอะโวคาโดและมะเขือเทศ

French Toast **280**
pineapple compote, raspberry, blackberry, maple syrup
เฟรนช์โทสต์

Hong Kong Style Congee **230**
fried vermicelli, spring onion, julienne ginger, long red chilli
and minced pork ball
โจ๊กสไตล์ฮ่องกง

Mixed Berry Pancakes with Fresh Cream **300**
strawberry, blackberry, raspberry
and orange sunkist whipped cream
แพนเค้กมีทซ์เบอร์รี่เสิร์ฟพร้อมวิปครีม

Scrambled Eggs, Avocado & Smoked Salmon on Toast **360**
smashed avocado, ricotta cheese, sautéed spinach,
smoked salmon, cherry tomato and sourdough bread
ไข่กวน อะโวคาโด แซลมอนรมควัน และขนมปังปิ้ง

DELI

PLEASE ORDER AT LEAST ONE DAY
IN ADVANCE PRIOR YOUR INTENDED DELIVERY DATE.



Plain Croissant
ครัวซองต์
95



Pain au Chocolat
ขนมปังช็อกโกแลตใส่ไส้ฟรังเกส
95



Almond Croissant
ครัวซองต์อัลมอนด์
110



Hazelnut Croissant
ครัวซองต์ช็อกโกแลต ฮาเซลนัท
110

STARTERS AND SOUPS



Beetroot Salad with Berries  **310**
slow-baked beetroot served
with raspberry vinaigrette
and berries
สลัดบีทรูทและเบอร์รี่



Shrimp & Crab Avocado with Fresh Corn Salad **400**
corn and vegetable salad with
shrimp, crab and avocado
สลัดกุ้งและปูอะโวคาโด



Tuna Tataki **390**
sesame crusted seared tuna
on mixed salad, grains and raisins,
heirloom tomatoes and black
pepper mayo
สลัดทูน่าริชียูพี



Caesar Salad with Chicken or Smoked Salmon **350**
baby lettuce, crispy bacon, parmesan
cheese & garlic croutons
with lemon and anchovy dressing
ซีซาร์สลัด (ไก่ หรือ แซลมอน)



Octopus & Baby Kale Salad **370**
served with roasted pumpkin
and Japanese honey dressing
สลัดฟักเคลและปลาหมึก
เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดวิเนทเรตต์




Fried Chicken Wings **300**
free-range chicken wings
and drumsticks in crispy batter
ปีกไก่ทอด



Fried Calamari **300**
fried squid, crispy fried seaweed,
fried red chilli, lemon wedge,
coriander, spring onion served
with kaffir lime mayonnaise
ปลาหมึกชุบแป้งทอด



Mushroom Porcini Soup  **280**
champignon & porcini mushroom
and sherry vinegar cream soup
drizzled with paprika powder
ซุปรีมนีเห็ดพอร์ซินี



Tom Yum Goong **410**
authentic Thai spicy
river prawn soup
with young coconut milk
ต้มยำกุ้ง

PASTAS



Garlic & Chilli Black Angel Hair Pasta with Shrimp
prawns, salmon roe, roasted garlic chilli and fresh parsley
แอนเจลแฮร์สีนดำพริกกุ้ง พริก กระเทียม

450



Spaghetti with Clams in White Wine Sauce
fresh pasta with baby clams, fresh thyme and white wine sauce
สปาเกตตีหอยลายซอสไวน์ขาว

410

Porcini Conchiglie Pasta
plant-based croquettes served with tomato porcini sauce and vegan cheese
พาสต้าเห็ดพอร์ซินี

480

Tagliatelle Carbonara
fresh tagliatelle in a traditional carbonara sauce
แทลลียัตเทล คาโบนาร่า

300

Spaghetti Pesto
artisanal spaghetti in a traditional pesto sauce
สปาเกตตีซอสเพสตา

280

Phad Thai Goong
wok-fried rice noodles with river prawns, tofu and tamarind sauce
ผัดไทยกุ้ง

340

Artisan Rigatoni Pasta with Meatballs
pasta with a creamy mushrooms sauce and beef meatballs
พาสต้ามีทบอล

590

MAIN DISHES



Pan-Fried Shrimp in Chilli and Salt
served on a soft omelette with rice
ข้าวหน้ากุ้งคั่วพริกเกลือไข่นุ่ม

350



Fried Pork, Chicken or Beef with Hot Basil Leaves
served on a soft omelette with rice
ข้าวกะเพรา (หมู ไก่ หรือเนื้อ) ไข่นุ่ม

300



Pan-Fried Crispy Pork in Chilli and Salt
served with onsen egg and rice
ข้าวหน้าหมูกรอบคั่วพริกเกลือ

310



New York Steak with Fries
grilled strip loin steak with green peppercorn sauce and fries
สเต็กเนื้อซีร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด

850



Seared Salmon with Mixed Vegetables
seared salmon fillet with stir-fried mixed vegetables and beetroot sauce
สเต็กปลาแซลมอน

460



Fish & Chips
barramundi in a classic beer batter with tartare sauce and fries
ปลาซุบเบียร์ทอดและมันฝรั่งทอด

520



Jack Fruit Tamarind Curry
vegan curry served with rice and fresh mixed salad
แกงขมเนื้อซีร์ฟพร้อมข้าวสวย

460



Lamb Shawarma
lamb leg skewer marinated with Arabic flavours and vegetables served with pita bread and fresh mixed salad
ชาวม่าเนื้อแกะ

520




Dry Aged Tomahawk Steak
(Sharing Plate)
served with grilled mushroom, potatoes wedges and Kampot peppercorn sauce & Thai Chilli sauce (Nam Jim Jaew)
สเต็กโทมาฮอว์ค

1,380

PIZZAS




Mushrooms and Truffles  **700**
mixed mushrooms and truffles
พิชซ่าเห็ดรวมและเห็ดทรัฟเฟิล



Lanna **470**
northern Thai spicy sausage
and nam prik ong
พิชซ่าไส้ฉั่ว น้ำพริกอ่อน




Trio of Cheese  **460**
brie, mozzarella and goat cheese
made in Thailand
พิชซ่าชีสสามชนิด



Smoked Salmon **500**
smoked salmon and fresh basil leaves
พิชซ่าแซลมอนสดควัน



Margherita  **450**
classic pizza with tomato sauce
and mozzarella cheese
พิชซ่ามารการิดา




Villatic **480**
prosciutto and wild rocket leaves
พิชซ่าโพรชุตโต




Fruitti Di Mare **520**
mixed seafood
พิชซ่าทะเล



Beyond Meat  **480**
Plant-based sausage Beyond meat
served with duo of vegan cheese*
พิชซ่าแพลนต์เมต

BURGERS



Beyond Meat & Avocado Burger  **520**
plant-based patty Beyond Meat
served with avocado guacamole
and French fries
เบอร์เกอร์แพลนต์เมตเสิร์ฟพร้อม
กัวคาโมเลและเฟรนช์ฟรายส์



Beef Burger in Beetroot Bun **600**
smoked back bacon, red slaw,
pickled cucumber
and melted cheddar with fries
เบอร์เกอร์บีทรูทเนื้อ

DESSERT



Banoffee Pie **340**
banana and caramel pie
with biscuit crumble and whipped cream
ทานอฟฟีพาย



Blueberry Cheesecake **330**
New York style cheesecake
with blueberries compote and crumble
บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก

SCAN TO ADD FRIEND



 VEGETARIAN

 VEGAN

FOR ALL DETAILS AND TO PLACE AN ORDER, PLEASE CALL BANGKOK TRADING POST BISTRO & BAR AT 02 079 7134

OR CONTACT US VIA LINE OFFICIAL ACCOUNT  @137PILLARSHOTELS BETWEEN 7 A.M. TO 8 P.M. DAILY.