

Dear Guest

In case of any special dietary requirements, please contact any of our team.

Enjoy your F L © W dining experience.

Cheevit Vichiankit  
Restaurant Manager

เรียน แขกผู้มีเกียรติ

กรุณาแจ้งพนักงานของเราหากท่านมีข้อจำกัดในการรับประทานอาหาร หรือความต้องการพิเศษใดๆ

ขอให้ท่านมีความสุขในการรับประทานอาหาร

เราหวังเป็นอย่างยิ่งว่าท่านจะได้รับประสบการณ์การรับประทานอาหารที่น่าพึงพอใจ

ชวีต วิเชียรกิจ  
ผู้จัดการห้องอาหารโพลี

## CONTINENTAL

### APPETIZER

|  |                |
|--|----------------|
| Salmon tartare (Norway), horseradish dressing, crispy onion rings, aromatic herb salad<br>สลัดปลาแซลมอนสดคลุกเคล้าซอสเรดิซซอสใส่หอมใหญ่เสิร์ฟกับผักออร์แกนิก | 650<br>THB/บาท |
| Broiled rock lobster, celery, olive & cherry tomato salad, balsamic vinaigrette<br>สลัดกุ้งใส่คืนฉ่าย, มะกอกดำและมะเขือเทศ เสิร์ฟกับน้ำส้มบาลซามิค           | 650<br>THB/บาท |
| Beefsteak tomato, fresh “Bufala” mozzarella, extra virgin olive oil, oregano<br>สลัดมะเขือเทศกับมอสซาเรลลาชีสสด ใส่น้ำมันมะกอกและโอริกาโน                    | 650<br>THB/บาท |
| Bresaola, rocket salad, Parmesan cheese flakes, lemon vinaigrette<br>เนื้อสันในตากแห้ง หั่นบางเสิร์ฟกับสลัดผักร็อกเก็ต, พาร์เมซานชีสและซอสวีนเกรท            | 750<br>THB/บาท |
| Parma ham with sweet melon, fresh grounded black pepper<br>พาร์มาแฮม เสิร์ฟกับแคนตาลูป และพริกไทดำ   | 750<br>THB/บาท |

### SALAD

|   |                |
|---|----------------|
| “Greek” tomatoes, capsicums, cucumber, red onions, olives & Feta cheese<br>“กรีก”สลัด ใส่พริกหวาน มะเขือเทศ แดงกวาง หอมแดง มะกอกดำกับเฟต้าชีส     | 450<br>THB/บาท |
| “Nicoise”, tuna, potatoes, needle beans, olives, tomatoes, egg, anchovies<br>“นิซัวส์”สลัดใส่ปลาทูน่าสด ไข่ดาวน้ำ มันฝรั่ง ถั่ว มะกอกและมะเขือเทศ | 450<br>THB/บาท |
| “Sophia”, lettuce, avocado, mozzarella cheese, poached egg, tuna tataki<br>“โซเฟีย”สลัดใส่วิคาโด ไข่ดาวน้ำมอสซาเรลลาชีสกับปลาทูน่า                | 600<br>THB/บาท |
| “Caesar”, romaine, anchovy dressing, smoked salmon or grilled prawns<br>“ซีซาร์”สลัดเสิร์ฟกับปลาแซลมอนรมควันหรือกุ้งย่าง                          | 600<br>THB/บาท |

### SOUP

|  |                |
|--|----------------|
| Seasonal vegetable minestrone, basil pesto<br>ซุปลผักรวมใส่เพสโต                               | 350<br>THB/บาท |
| Spicy chickpeas & their cream, rock lobster & fresh herbs<br>ซุปลถั่ว ใส่กุ้งปรุงรสด้วยสมุนไพร | 350<br>THB/บาท |

## ALL TIME FAVORITE

|  |                |
|--|----------------|
| Fish & chips (Sea bass) with tartar sauce & malt vinegar<br>ปลากระพงชุบแป้งทอดเสิร์ฟกับมันฝรั่งพร้อมซอสตาต้าและน้ำส้มมอลส์ | 550<br>THB/บาท |
| Cheese burger with Bacon served with French fries<br>เบอร์เกอร์เนื้อใส่ชีสและเบคอนเสิร์ฟกับมันฝรั่งทอด                     | 550<br>THB/บาท |

## SANDWICH

|  |                |
|--|----------------|
| Focaccia with grilled vegetables, avocado, mozzarella & tomato salsa<br>แซนวิชโฟกาเซียใส่ผักรวม, อโวคาโดและชีสมอสซาเลล่า     | 450<br>THB/บาท |
| Tuna with mayonnaise and pickles, toasted bread<br>แซนวิชทูน่า ใส่ปลาทูน่า มายองเนส ผักดอง                                   | 450<br>THB/บาท |
| “Club” with chicken breast, lettuce, tomatoes, bacon & fried egg<br>“คลับ”แซนวิชใสอกไก่อบ ผักสลัด มะเขือเทศ เบคอนและไข่ดาว   | 450<br>THB/บาท |
| Ciabatta with Parma ham, zucchini, mozzarella cheese & olive pesto<br>แซนวิชเขียบบาต้ากับพามาแฮม, ชีสมอสซาเรล่าและซอสมะกอกดำ | 450<br>THB/บาท |
| Grilled imported Australian steak (120gr.), sesame bun<br>แซนวิช เนื้อออสเตรเลียย่างใส่ขนมปังโรยงา                           | 700<br>THB/บาท |

## PASTA

|  |                |
|--|----------------|
| Spaghetti “aglio olio, peperoncino” grey mullet caviar “Bottarga”<br>สปาเก็ตตี้ “โบทาก้า”ใส่พริกและไข่ปลาทูน่ารมควันชุด              | 550<br>THB/บาท |
| Home-made ricotta & spinach ravioli in pea & tomato sauce, Parmesan<br>เกี๊ยวอิตาเลียนใส่เนยแข็งริคอตต้าและผักโขมซอสเนยแข็งพาร์เมซาน | 500<br>THB/บาท |
| Home-made potato gnocchi, fresh cherry tomato “pachino” sauce, pesto<br>อิตาเลียนพาสต้าตัดกับมะเขือเทศแห้งและซอสโหระพา               | 500<br>THB/บาท |
| Oven baked lasagne layered with bechamel & bolognese style meat sauce<br>ลาซานย่าซอสเนื้อ  | 500<br>THB/บาท |

## PIZZA

|   |                |
|---|----------------|
| Margherita (tomato, mozzarella & basil)<br>พิชซ่าใส่มะเขือเทศ เนยแข็งมอสซาเรลลา, โหระพา   | 450<br>THB/บาท |
| Diavola (tomato, mozzarella, spicy salami)<br>พิชซ่าใส่ซาลามี่รสเผ็ด, เนยแข็งมอสซาเรลลา   | 600<br>THB/บาท |
| Prosciutto Crudo (tomato, mozzarella, Parma ham)<br>พิชซ่าใส่มะเขือเทศ เนยแข็งมอสซาเรลลาและขาหมูอิตาลีเมือง "พาร์มา"                                | 700<br>THB/บาท |
| Gorgonzola (tomato, mozzarella & Gorgonzola cheese)<br>พิชซ่าใส่มะเขือเทศ เนยแข็งกอร์กอนโซลา  | 500<br>THB/บาท |
| Romana, (tomato, mozzarella, anchovies)<br>พิชซ่าใส่มะเขือเทศ, เนยแข็งมอสซาเรลลา, อังโชวี   | 500<br>THB/บาท |
| Siciliana (tomato, mozzarella, anchovies, capers, black olives, chilli)<br>พิชซ่าใส่มะเขือเทศ เนยแข็งมอสซาเรลลา, อังโชวี เม็ดเคเปอร์, มะกอกดำ, พริก | 500<br>THB/บาท |

## MAIN COURSE

|   |                  |
|---|------------------|
| Roast Sea-bass, sweet pickled "ratatouille", haricot vert salad & basil oil<br>ปลากระพงขาวกับผักรวมและสลัดฮาริคอตกับน้ำมันโหระพา      | 1,100<br>THB/บาท |
| Duck leg confit, creamy potatoes, spinach salad, Sherry glaze<br>ขาเป็ดตุ๋นน้ำมันแบบฝรั่งเศสเสิร์ฟกับมันบด, สลัดผักโขม, ซอสไวน์เชอรี่ | 890<br>THB/บาท   |

## FORM THE GRILL

|   |                  |
|---|------------------|
| Grilled chicken breast (200gr.)<br>เสต็กไก่ย่าง   | 800<br>THB/บาท   |
| Grilled NZ lamb chops (200gr.)<br>เสต็กแกะนิวซีแลนด์ย่าง  | 1,200<br>THB/บาท |
| Grilled Kurobuta pork chop (200gr.)<br>เสต็กหมูคุโรบุดะ   | 890<br>THB/บาท   |
| Your choice of; Mashed potatoes, French fries or baked potato - มันฝรั่งบด, มันฝรั่งทอด หรือมันฝรั่งอบ<br>เสิร์ฟพร้อมกับ; Sautéed vegetables or mixed salad - ผัดผักรวม หรือสลัดผักสด<br>Green peppercorn, bordelaise, mushroom or béarnaise sauce<br>ซอสพริกไทดำ, ซอสไวน์ขาว, ซอสไวน์แดง หรือ ซอสเนยไข่แดง |                  |



Delightfully Local. Deliciously Hilton.

## THAI DISHES, AUTHENTICALLY PREPARED TO TANTALIZE THE TASTEBUDS OF THE THAI GOURMET AS WELL AS THE NOVICE TO THAI CUISINE!






### Spicy Dish


#### APPETIZERS

|  |                |
|--|----------------|
| “POR PIA THORD” ปอเปี๊ยะทอด<br>Deep-fried spring rolls       | 300<br>THB/บาท |
| “SATAY GAI” สะเต๊ะไก่<br>Grilled chicken satay, peanut sauce | 300<br>THB/บาท |

#### SALADS

|  |                |
|--|----------------|
|  “SOM TAM THAI” ส้มตำไทย<br>Spicy green papaya salad, peanuts & dried shrimps         | 300<br>THB/บาท |
|  “YAM POO NIM” ยำปูนิ่ม<br>Deep-fried soft shell crab, green mango & cashew nut salad | 300<br>THB/บาท |
|  “YAM NUEA YANG” ยำเนื้อย่าง<br>Spicy grilled beef salad with vegetables              | 450<br>THB/บาท |

#### SOUPS

|   |                |
|---|----------------|
| “TOM KHA GAI” ต้มขาไก่<br>Spicy chicken soup with coconut milk & Thai herbs   | 390<br>THB/บาท |
|  “TOM YAM GOONG” ต้มยำกุ้ง<br>Spicy river prawn soup with Thai herbs & mushrooms | 450<br>THB/บาท |

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax  
ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%




Delightfully Local. Deliciously Filimon.

## THAI DISHES, AUTHENTICALLY PREPARED TO TANTALIZE THE TASTEBUDS OF THE THAI GOURMET AS WELL AS THE NOVICE TO THAI CUISINE




### Spicy Dish

#### MAIN COURSES

|   |                |
|---|----------------|
|  “KAENG PHED PED YANG” แกงเผ็ดเปิดอย่าง<br>Red curry with roasted duck & tropical fruits | 400<br>THB/บาท |
| “KAENG KIEW WAN NUEA” แกงเขียวหวานเนื้อ<br>Green curry with beef  | 400<br>THB/บาท |
| “GAI PHAD MED MAMAUNG” ไก่ผัดเม็ดมะม่วง<br>Wok-fried chicken, cashew nuts, mushrooms, spring onions & roasted red chilies   | 400<br>THB/บาท |
| “PLAKAPONG PRIEW WAN” ปลากระพงเปรี้ยวหวาน<br>Deep-fried sea bass fillet in sweet & sour sauce   | 490<br>THB/บาท |

#### NOODLES & RICE

|  |                |
|--|----------------|
| “KHAO PHAD GOONG, MOO, GAI OR PHAK” ข้าวผัดกุ้ง หมู ไก่หรือผัก<br>Fried rice & egg with prawns, pork, chicken or vegetables  | 300<br>THB/บาท |
|  “KHAO KRAPRAW NUA” ข้าวกะเพราเนื้อ<br>Wok-fried minced beef with chili, hot basil & fried egg | 300<br>THB/บาท |
| “RAAD NA TALAY” ราดหน้าทะเล<br>Stir-fried rice noodles with seafood & mushrooms in oyster sauce  | 350<br>THB/บาท |
| “PHAD THAI GOONG” ผัดไทกุ้ง<br>Fried rice noodle with prawns and dried tofu  | 390<br>THB/บาท |
| “KHAO OB SAPPAROD” ข้าวอบสับประรด<br>Fried rice with shrimps & chicken baked in pineapple  | 390<br>THB/บาท |

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax  
ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

## JAPANESE

### SASHIMI SET ชุดปลาดิบ

|  |                |
|--|----------------|
| Salmon (Norway), Yellowtail (Japan), crab stick & octopus (Japan)<br>ปลาแซลมอน ปลาหางเหลือง (ฮามาจิ) ปูอัดและปลาหมึก | 650<br>THB/บาท |
| Sweet shrimps, squid & tuna (Japan)<br>กุ้งหวาน ปลาหมึกและปลาทูน่า   | 650<br>THB/บาท |

### UME SUSHI SET ข้าวหน้า

|  |                |
|--|----------------|
| Shrimp, crab stick & Yellowtail (Japan)<br>กุ้ง ปูอัด และปลาหางเหลือง (ฮามาจิ) | 650<br>THB/บาท |
| Squid, shrimp roe & salmon (Norway)<br>ปลาหมึก ไข่กุ้ง และปลาแซลมอน            | 650<br>THB/บาท |

### NIGIRI MAKI (2pcs) ข้าวห่อสาหร่าย

|   |                |
|---|----------------|
| Salmon (Norway)<br>ปลาแซลมอน                | 200<br>THB/บาท |
| Tuna (Japan)<br>ปลาทูน่า                    | 200<br>THB/บาท |
| Yellowtail (Japan)<br>ปลาหางเหลือง (ฮามาจิ) | 300<br>THB/บาท |
| Salmon roe<br>ไข่ปลาแซลมอน                  | 350<br>THB/บาท |

## JAPANESE

### TEKA MAKI ข้าวห่อ

Tuna (Japan) & asparagus  
ข้าวห่อปลาทูน่าและหน่อไม้ฝรั่ง

300  
THB/บาท

California roll (avocado, cucumber, ebiko roe & crab stick)  
ข้าวห่อโวกาโด แตงกวา ไข่กุ้งและปูอัด

390  
THB/บาท

### WAKAME สาหร่ายทะเล

Wakame  
ยำสาหร่าย

300  
THB/บาท

### SOUP

Miso shiru (bean paste soup with tofu & seaweed)  
ซุปรมิโชใส่เต้าหู้และสาหร่าย

250  
THB/บาท



## VEGETARIAN

### APPETIZER

Beefsteak tomato, fresh “Bufala” mozzarella, extra virgin olive oil, oregano  
สลัดมะเขือเทศกับเนยแข็งมอสซาเรลลาสด, น้ำมันมะกอก, โอลีกาโน 650  
THB/บาท

### SALAD

“Greek” tomatoes, capsicums, cucumber, red onions, olives & Feta cheese  
‘กรีก’ สลัด ใส่พริกหวาน มะเขือเทศ แดงกว่า หอมแดง มะกอกดำกับเฟต้าชีส 450  
THB/บาท

Mixed salad with your choice of dressing  
สลัดผักรวมและน้ำสลัดต่างๆให้เลือก 350  
THB/บาท

### SOUP

Seasonal vegetable minestrone, basil pesto  
ซุ๊ปผักรวมใส่ซอสโหระพา 350  
THB/บาท

### PASTA

Home-made ricotta & spinach ravioli in pea & tomato sauce, Parmesan  
เกี๊ยวอิตาลีไส้เนยแข็งรีคอตต้าและผักโขมซอสเนยแข็งพาร์เมซาน 500  
THB/บาท

Home-made potato gnocchi, fresh cherry tomato “pachino” sauce, pesto  
อิตาลีเส้นพาสต้าผัดกับมะเขือเทศแห้งและซอสโหระพา 500  
THB/บาท

### SANDWICH

Focaccia with grilled vegetables, avocado, mozzarella & tomato salsa  
แซนวิชโฟกาเซียผักย่าง อโวคาโดและชีสมอสซาเรลล่า 450  
THB/บาท

### PIZZA

Margherita (tomato, mozzarella & basil)  
พิซซ่าไส้มะเขือเทศ เนยแข็งมอสซาเรลล่า, โหระพา 450  
THB/บาท

Gorgonzola (tomato, mozzarella & Gorgonzola cheese)  
พิซซ่าไส้มะเขือเทศ เนยแข็งกอร์กอนโซล่า 500  
THB/บาท

## DESSERT

### CONTINENTAL

|  |                |
|--|----------------|
| Home-made ice cream / sherbet (two scoops)<br>ไอศกรีมโฮมเมด / เชอร์เบท (2 สกूप)  | 170<br>THB/บาท |
| “Tiramisú” mascarpone cheesecake flavored with espresso & “Marsala” wine<br>“ทiramisú” ขนมหวานเนยแข็งมาสคาโปนใส่กาแฟและเหล้ามาซาล่าแบบอิตาลี | 400<br>THB/บาท |
| Warm chocolate soft cake with vanilla ice cream in profiterole sauce<br>ช็อกโกแลตสอดไส้กับไอศกรีมวนิลลา                                      | 400<br>THB/บาท |
| “Cioccococco” chocolate and coconut mousse in caramel sauce<br>มูสช็อกโกแลตกับมะพร้าวราดซอสคาลาเมล   | 400<br>THB/บาท |
| Balsamic vinegar roasted pineapple with coconut ice cream<br>สัปรดอบกับซอสบาลซามิกเสิร์ฟกับไอศกรีมรสมะพร้าว                                  | 400<br>THB/บาท |
| Assorted cheese selection with spicy fruit “Mostarda”<br>เนยแข็งต่างๆให้เลือกเสิร์ฟกับผลไม้รสเผ็ด “มอสตาต้า”                                 | 890<br>THB/บาท |

### THAI

|   |                |
|---|----------------|
| “KAO NIAO MAMUANG” Sticky rice with yellow ripe mango<br>ข้าวเหนียวมะม่วง | 300<br>THB/บาท |
| “POLLAMAI RUAM” Assorted fresh fruits<br>ผลไม้รวม                         | 300<br>THB/บาท |

# Kids Menu



