

Buabok



Scan for PressReader

Coffee กาแฟ

Espresso
เอสเปรสโซ่

Double Espresso, Macchiato, Americano, Cappuccino, Latte, Hot Chocolate, Cold Brew
เอสเปรสโซ่ 2 ช็อต นัคคิอาโต อเมริกาโน่ คาปูชิโน่ ลาเต้ ช็อคโกแลตร้อน กาแฟฟลาโตเย็น

Fresh Herbal Tea ชาสมุนไพร

Fresh Mint, Ginger, Lemongrass
ใบมินท์ ชิง ตะไคร้

Tea Selection ชา

English Breakfast, Earl Grey, Jasmine, Darjeeling, Peppermint, Japanese Green Tea, Thai Iced Tea
อิงลิชเบรกฟาสต์ เอิร์ลเกรย์ ดาร์จิลิ่ง มะลิ สละหม่น ชาเขียวญี่ปุ่น ชาไทย

Juices น้ำผลไม้

Orange, Pineapple, Watermelon, Apple, Coconut, Carrot
ส้ม สับปะรด แตงโม แอปเปิ้ล มะพร้าว แครอท

Vitality Juices น้ำผลไม้เพื่อสุขภาพ

Detox
Pineapple & nutrient rich Spirulina Blend
(Alkalizing, high protein & iron)
ดีท็อกซ์: สับปะรดและสาหร่ายสีน้ำเงิน

Antioxidant
Goji Berries, Carrot, Apple, Blood Orange & Ginger Juice
(High vitamin)
แอนติออกซิแดนท์: โกจิ บัรเรท แอปเปิ้ล แครอท แอปเปิ้ลแดง ส้ม ชิง

Workout
Raw Vegan Protein, L-Arginine, Shelled Hemp Seed in Soy Milk
(Boost circulation, high vegan protein, essential amino acids)
เวิร์คเอาท์: โปรตีนจากพืช และ-อาร์จินีน เมธิโอนีนในนมถั่วเหลือง

Back On Track
Kombucha, Apple, Beetroot, Carrot
(Reduce blood pressure, improves stamina, antioxidant)
แบคออนแทร็ค: คอมบูชา แอปเปิ้ล บีทรูท แครอท

Green Day
Celery, Cucumber, Ginger, Spinach, Green Apple
(Digestion, boosts immune system, balance blood sugar levels)
กรีนเดย์: เซลลารี แตงกวา ชิง ผักโขม

Liver Up
Green Apple, Celery, Beetroot, Fresh Ginger & Turmeric
(Release toxins from body systems and increase energy)
เอปเปิลชีฟ, เซลลารี, บีทรูท, ชิงและขมิ้น

Creamy Orange (N)
Banana, Orange, Almond Milk, Roasted Almond
(Vitamin C, Potassium, Vitamin E, reduces cholesterol)
รัมด็อนเรนจ์: กล้วย ส้ม นมอัลมอนด์ และอัลมอนด์อบแห้ง

Cereals & Bowls ซีเรียล

Corn Flakes, Special K, Weetabix, All-Bran, Rice Crispy
คอมฟลัก สเปเชียลเค วีททิบิกซ์ ออลเบรน ข้าวพอง

Bircher Muesli (N, D) ปีชอร์นุสซี่
Almond, Dragon Fruit, Blueberry

Tropical Fruit Plate ผลไม้ร้อน
Thai Fruit Selection

Thai Mango Bowl (VG, N) มะม่วงวัยเกิร์ต
Coconut Yogurt, Homemade Granola, Mango, Lychee

Açai Smoothie Bowl (N, VG) อาซาอีโบล
Banana, Almond Milk, Blueberry, Beetroot, Peanut Butter

Chia Pudding (N, VG) พุดดิ้งแฉัดเจีย
Coconut Water, Almond Milk, Chiang Mai Matcha Tea, Toasted coconut, Strawberry, Mint

From Our Bakery เบเกอรี่

Bakery Basket (G, S, V) เบเกอรี่
Sourdough, White Toast, Multigrain Loaf
(Served with Butter and house-made Jams)
ขนมขาไก่ตัวๆ, ขนมปังขาว และขนมปังเมล็ดเกรน เซร์ฟพร้อมเนยและแยม

Pastry Basket (G, S, V, E) ขนมอบ
Croissant, Pain Au Chocolate, Pastry of the day
ครัวซองต์, ครัวซองต์ช็อคโกแลต, ขนมอบประจำวัน
Choice of the day; Plum Cake, Blueberry Muffin
เค้กลูกพลัม, บลูเบอร์รี่ มัฟฟิน

Banana Bread (G, S, V, E)
(Served with Butter and house-made Jams)
ขนมปังกล้วย เซร์ฟพร้อมเนยและแยม

Eggs & Omelettes ไข่

Organic Free-Range Eggs Any Style (E, D, V) ไข่ออแกนิก
Roasted Tomatoes, Maché Salad
เซร์ฟพร้อมมะเขือเทศอบ, สลัดผัก

Side on Choice (P)
Portobello Mushrooms, Bacon, Chicken or Pork Sausages, Hash Brown
เห็ด, เบคอน, ไส้กรอกไก่หรือหมู, แฮชบราวน์

Morning Favourites เมนูอาหารเช้า

Egg White & Herb Frittata (V, E) ไข่ขาวอบ
Spinach, Basil, Mushroom, Rocket

Avocado & Egg (V, E, G) อะโวกาโดและไข่
Homemade Sourdough Bread Crushed Avocado, Lemon, Poached Egg

Avocado & Tofu (VG, G) อะโวกาโดและเต้าหู้
Crushed Avocado, Lemon, Tofu & Turmeric Homemade Sourdough Bread

Eggs Florentine (V, E, D, G) ไข่ฟลอเร็นไทน์
English Muffin, Poached Eggs, Spinach, Hollandaise Sauce

Eggs Royal (SF, D, E, G) ไข่รอยัล
English Muffin, Poached Eggs, Dill-Sour Cream, Smoked Salmon, Hollandaise Sauce

Eggs Benedict (P, E, D, G) ไข่เบเนดิกต์
English Muffin, Poached Eggs, Ham, Hollandaise Sauce

Chilli Egg (SF, D, E, G, P) ไข่พริกเผาและเบคอน
English Muffin, Poached Eggs, Dried Shrimp-Chili Paste, Pork Floss, Crispy Bacon

English Breakfast (E, D, G, P) อิงลิชเบรกฟาสต์
Eggs Any Style, Chicken or Pork Sausage, Portobello Mushrooms, Roasted Tomato, Baked Beans, Bread Toasted on Choice

Orange Flavoured French Toast (V, D, E, G) เฟรนช์ทอสต์
Caramelized Banana, Mixed Berries, Maple Syrup, Whipped Cream

Pancake (V, D, E, G) แพนเค้ก
Banana, Blueberry or Plain
Mixed Berry, Honeycomb, Whipped Cream

Kaffir Lime Waffle (V, D, E, G) วาฟเฟิลใบมะกรูด
Mango Coulis, Maple Syrup, Whipped Cream

International Cheese Platter ชีสแพรตเตอร์
Served with Selection of Jams, Dried Fruits, Tomato Chutney & Bread (D, G)

Thai Flavour อาหารไทย

Kao Klong Joke (SF, S) โจ๊กข้าวกล้อง
Organic Brown Rice Porridge, Ginger, Fish Fillet, Spring Onion, Coriander, Shallots

Kai Kata (E, P, S) ไข่กะทะ
Pan Fried Eggs, Minced Pork, Pork Sausage, Spring Onions

Kai Jeaw Pu (E, SF, S) ไข่เจียวปู
Thai-Style Omelette with Crab Meat, Coriander served with Steamed Jasmine Rice

Pho Gai (S, G) ผอไก่
Lao-Style Chicken Noodle Soup, Saw Leaf Coriander, Coriander, Basil, Onion, Shallots, Garlic, Homemade Chilli Oil

Mee Sa-pum (G, E, SF, S) ผัดสะปำ
Phuket-Style Stir-Fried Sapam Noodle, Vegetables, Shiitake Mushroom, Prawn, Poached Egg

Moo-Ping (P, S, G, SF) หมูปิ้ง
Grilled Pork Skewers, Black Sticky Rice, Tamarind Sauce

Kao Tom Goong (SF, S) ข้าวต้มกุ้ง
Boiled Rice Soup, Prawns, Pickled Turnips, Fried Garlic

(D) Dairy, (E) Egg, (GF) Gluten Free, (G) Gluten, (N) Nuts, (P) Pork, (S) Soy, (SF) Seafood, (V) Vegetarian
Our menu may contain allergens. If you suffer from any food allergy or intolerance, please let a member of the restaurant team know upon placing your order.
Prices listed in Thai Baht. Subject to 10% service charge and applicable government tax