




Starter

-  **Homemade smoked salmon** 440
Served with capers, chopped shallots, lemon and fresh dill
Tomato & herbs focaccia bread
โฮมเมดแซลมอนรมควัน
เสิร์ฟคู่กับเคเปอร์, หอมแดงสับ, เลมอนและผักชีลาวสด
ขนมปังฟองคาเซียมะเขือเทศและเฮิร์บต่างๆ
-  **Grilled Halloumi** 420
Grilled cheese with baby tomatoes, lime & caper vinaigrette,
served with toasted pita bread
ชีสฮาลูมีย่าง
กับมะเขือเทศเบบี้, มะนาวและน้ำส้มสายชูเคเปอร์ เสิร์ฟกับขนมปังพิต้า

Salad

-  **Cobb salad** 380
Mixed lettuce, tomato, crisp bacon, grilled chicken breast,
hard-boiled egg, Roquefort cheese, avocado and
red wine poppy seed dressing
คอปป์สลัด
ผักกาดต่าง, มะเขือเทศ, เบคอนกรอบ, อกไก่ย่าง, ไข่ต้มสุก, ชีสร็อกฟอร์ด,
อะโวคาโดและเดรสซิ่งไวน์แดงและเมล็ดป๊อปปี
-  **Caesar salad** 360
Romaine lettuce tossed in light Caesar dressing
topped with Parmesan shavings, crispy bacon and
garlic croutons
With grilled chicken breast 400
With smoked salmon 400
ซีซาร์สลัด
ผักกาดคอกซ์กับไลท์ซีซาร์เดรสซิ่งโรยโดยพามาเชซานชีส, เบคอนกรอบกรุตองกระเทียม
กับอกไก่ย่าง
กับแซลมอนรมควัน

Soup

-  **Mushroom cappuccino soup** 280
Braised mushrooms, parmesan cream & pesto
ซูปเห็ด
เห็ดตุ๋น, ครีมพามาเชซานและเพสโต

Between Bread...

-   **Grilled Australian beef burger (180g)** 480
With fried onions, sautéed mushrooms, cheese,
crispy pancetta and/or fried egg
เบอร์เกอร์เนื้อจากออสเตรเลียย่าง (180 กรัม)
เลือกสอไส้ที่คุณชอบ เช่นหัวหอมทอด เห็ดผัด ชีส เบคอนกรอบ หรือไข่ดาว
-  **The Café @2 Club sandwich** 450
Your choice of white or brown bread
With grilled chicken, bacon, avocado, lettuce,
cheddar cheese, tomato and Dijon mustard mayonnaise
เดอะ คาเฟ่แอททู คลับแซนด์วิช
กับตัวเลือกของขนมปังขาวหรือขนมปังน้ำตาล
กับขนมปังสามชั้นสอดไส้อกไก่ย่าง, เบคอน, อะโวคาโด, ผักกาดแก้ว, เชดดาร์ชีส,
มะเขือเทศและดีจอนมัสตาร์ด มายองเนส
- Panini alla caprese** 450
Fresh Mozzarella, fresh tomato, rocket and pesto
mayonnaise into a toasted panini bread
พานินี อัลลา คาเปรส
ชีสมอสซาเรลล่าสด, มะเขือเทศสด, ผักร็อกเกตและมายองเนสเพสโตในขนมปังพานินี



*All sandwiches to be served with your choice of French fries,
potato wedges or green salad

*แซนด์วิชทั้งหมดจะเสิร์ฟกับตัวเลือกระหว่าง เฟรนช์ฟราย, มันฝรั่งอบหรือสลัด

Pasta

- Spaghetti, Penne or Potato Gnocchi with your choice of sauce:** 360
Carbonara, beef Bolognese, tomato, seafood or pesto
สปาเกตตี, เพนเน่ หรือ ยอกซีมันฝรั่งกับซอสในแบบของคุณ
คาโบนาร่า, โบโลเนสเนื้อ, มะเขือเทศ, ซีฟู้ดหรือเพสโต
- Spinach and ricotta ravioli** 500
Parmesan cream, pesto and truffle oil
ลาวิโอรีผักโขมและริคอตต้าชีส
กับครีมพามาเชซาน, เพสโตและน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล

Pizza

-  **Margherita Bufala** 450
Tomato sauce, Buffalo mozzarella, oregano, extra virgin
olive oil and fresh basil
มาร์กิริต้า บูฟาล่า
ซอสมะเขือเทศ, ชีสบัฟฟาโลมอสซาเรลล่า, ออริกาโน่, น้ำมันมะกอกบริสุทธิ์และใบโหระพาสด
- Napoletana** 480
Anchovies, baby capers, chopped black & green olives,
tomato and garlic oil, finished with torn buffalo mozzarella
นาโปเลตানা
ปลาแอนโชวี, เบบี้เคเปอร์, มะกอกเขียวและดำสับ, น้ำมันกระเทียมและมะเขือเทศ
โรยหน้าด้วยชีสมอสซาเรลล่า
-  **American** 480
Tomato sauce, mozzarella and pepperoni
อเมริกัน
ซอสมะเขือเทศ, ชีสมอสซาเรลล่าและเปปเปอร์โรนี

**All Pizzas prepared with our traditional Tomato sauce and Mozzarella
Cheese for 12 inches and please allow 20 minutes for preparation

Grill

-  **Australian beef tenderloin (220g)** 1,350
With your choice of sauce: black peppercorn, béarnaise,
creamy mushroom or chimichurri
เนื้อสันในจากออสเตรเลียย่าง (220 กรัม)
กับซอสที่คุณชอบ ได้แก่ ซอสพริกไทยดำ, ซอสแบร์เนส, ซอสเห็ด หรือซอสชิมิซูรี
- Australian rib eye (300g)** 1,050
With your choice of sauce: black peppercorn, béarnaise,
creamy mushroom or chimichurri
เนื้อส่วนซี่โครงจากออสเตรเลียย่าง (300 กรัม)
กับซอสที่คุณชอบ ได้แก่ ซอสพริกไทยดำ, ซอสแบร์เนส, ซอสเห็ด หรือซอสชิมิซูรี
- Grilled sea bass** 800
With your choice of sauce: lemon butter,
lemongrass cream sauce
ปลากะพงขาวย่าง
กับซอสที่คุณชอบ ได้แก่ ซอสเนยเลมอน, ซอสครีมตะไคร้
- Side Dishes** 190 each
อาหารเครื่องเคียง
French fries, mashed potato, broccoli and tomato gratin,
grilled asparagus, mixed salads, creamy spinach,
sautéed new potatoes
เฟรนช์ฟราย, มันฝรั่งบด, กราแตงบดบล็อกโคลี่และมะเขือเทศ, หน่อไม้ฝรั่งย่าง, สลัดรวม

 Item contains Pork  Vegetarian  Spicy  Signature dish

 Please notify service attendant if you suffer from food allergies

Prices are subject to 10% service charge and 7% Government Tax for Dine In

Around Thailand

Appetizer

Nam prig goong sod / Southern 320
Prawn dip with fresh vegetables
น้ำพริกกุ้งสดกับผักสด

Nue yang nam jim jaw / North Eastern 490
Grilled beef with chili dip
เนื้อย่างน้ำจิ้มแจ่ว

Tod man pla grai / Central 320
Fish cake with chili and cucumber dip
ทอดมันปลากราย

Salad

Som tam Thai / North Eastern 290
Spicy green papaya salad with dried shrimp
ส้มตำไทย

P Larb moo / North Eastern 300
Spicy minced pork salad
ลาบหมู

Yam woonsen talay / Central 390
Spicy glass noodle salad with seafood
ยำวุ้นเส้นทะเล

Soup

Tom Yam Goong 400
Spicy tiger prawn soup scented with lemongrass and young coconut
ต้มยำกุ้งลายเสือมะพร้าวอ่อน

Curry

Gang kiew wan gai / Central 350
Green curry with eggplant and chicken
แกงเขียวหวานไก่

Gang som pla grapong / Southern 390
Southern style hot and sour curry with red snapper
แกงส้มปลากะพง

Main Dish

Khao soy gai / Northern 320
Northern egg noodle curry with chicken
ข้าวซอยไก่

Gai yang Khao nieaw / North Eastern 320
Grilled chicken with herbal and sticky rice
ไก่ย่างสมุนไพรข้าวเหนียว

Pla grapong sam rod / Central 440
Fish with three flavored sauce
ปลากะพงสามรส

Kua gring gai / Southern 320
Turmeric chicken with herbs
คั่วกลิ้งไก่สมุนไพร

Khao nieaw 80
Sticky rice
ข้าวเหนียว

Bangkok City

Main Dish

P Phad kraprao moo/gai/nue 340
Stir-fried minced pork, chicken or beef with chili and hot basil
ผัดกระเพราหมู / ไก่ / เนื้อ

P Khao phad moo/gai/nue 320
Fried rice with pork, chicken or beef
ข้าวผัดหมู / ไก่ / เนื้อ

P Lard na moo/gai/nue 360
Black soy touched flat rice noodles with kale and pork, chicken or beef gravy
ราดหน้าหมู / ไก่ / เนื้อ

Phad Thai goong sod 450
Stir-fried Thai noodles with prawns
ผัดไทกุ้งสด

Keow tiew nue tun 440
Braised beef noodle soup
ก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋น

Phad pak rum mitr 280
Stir-fried mixed vegetables
ผัดผักรวมมิตร

Thai Desserts

ขนมไทย

Taste of Thai (Mango and coconut mousse) 380
This dish was created by Chef Unchana Rojanasakul from Conrad Bangkok. It was selected as the country level winner of the Hilton Thailand F&B Masters Pastry Cup 2015
เทสออฟไทย (มะม่วงและมูสมะพร้าว) เมนูโดยเชฟอัญชณา โรจนสกุล, ผู้ชนะเลิศการแข่งขันการประกวดรายการขนมหวานปี 2015

Thai tea cream brulee and coconut tuile 380
ครีมบลูเลชาไทยและมะพร้าวอบกรอบ

Mango and sticky rice 340
ข้าวเหนียวมะม่วง

Desserts

New York Cheese Cake 380
Pistachio dip sauce-freeze dried raspberries crunch
นิวยอร์กชีสเค้กกับซอสพิสตาชิโอและราซเบอร์รี่กรอบ

Caramel Chocolate Tart 380
Apricot compote-hazelnut crumble
ทาร์ตช็อกโกแลตคาราเมลกับแอฟริคอตแฉ่ำและครีมเบิ้ลเฮเซลนัท

G Flourless Orange Cake 380
Mascarpone mousse, bitter chocolate dip
เค้กส้มกับมูสมาสคาโพนและซอสช็อกโกแลต

Raspberries Hazelnut Crunch 380
Milk chocolate ganache, toasted popcorn
ราซเบอร์รี่เฮเซลนัทกับช็อกโกแลตและป๊อปคอร์น

Homemade ice cream and sorbet per scoop 110 per scoop
ไอศกรีมโฮมเมดและเซอร์เบท
Vanilla, chocolate, strawberry, mango or coconut
วานิลลา, ช็อกโกแลต, สตรอเบอร์รี่, มะม่วง หรือมะพร้าว

P Item contains Pork Vegetarian Spicy Signature dish

Please notify service attendant if you suffer from food allergies

Prices are subject to 10% service charge and 7% Government Tax for Dine In